

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PARA OBTENER UN MENÚ LIBRE DE GLUTEN EN HAMBURGUESERÍAS/CERVECERÍAS

BELAY, Lourdes; BORDON, Marilina Soledad; FARIAS ALMEIDA, Valeria Aylén;
FERRANDO, Roxana Noemi; SKOROPADA, Julio.

Universidad de Buenos Aires, Facultad de Medicina, Escuela de Nutrición, Buenos Aires, Argentina

RESUMEN

La Enfermedad Celíaca es una enfermedad sistémica autoinmune producida por la intolerancia permanente al gluten en individuos genéticamente predispuestos.

A nivel mundial se calcula que afecta alrededor de 1:100 a 1:300 personas sanas y en Argentina, se ha estimado que 1/167 personas adultas y 1/79 niños, son celíacos.

El único tratamiento hasta la actualidad, consiste en una alimentación libre de gluten.

Con el fin de respaldar a las personas con celiaquía, la Ley N° 27.196 estableció en el artículo 4 bis, la obligatoriedad de ofrecer al menos una opción de alimento o menú libre de gluten en servicios gastronómicos.

Ante la arrasadora tendencia gastronómica de hamburgueserías/cervecerías en Capital Federal, con aproximadamente quinientos locales dedicados a este

rubro, la presente revisión bibliográfica busca ofrecer una Guía de Buenas Prácticas de Manufactura, resguardada por un marco normativo, para lograr la elaboración de menús aptos celiacos y la dispensa de cerveza sin T.A.C.C., siendo fundamental la aplicación de las mismas para prevenir la contaminación cruzada con gluten, contribuir al tratamiento, evitar la exclusión de la población con celiaquía y cumplir con la Ley vigente.

Palabras claves: enfermedad celíaca, buenas prácticas de manufactura, hamburguesería/cervecería, menús aptos celiacos, cerveza sin T.A.C.C.

ABSTRACT

Celiac disease is a systemic autoimmune disease caused by permanent intolerance to gluten in genetically predisposed individuals.

It is estimated that it affects around 1: 100 to 1: 300 healthy people worldwide, and it has been estimated that 1/167 adults and 1/79 children are celiac in Argentina.

The only treatment to date, consists of a gluten-free diet.

In order to support people with celiac disease, the Law No. 27.196, established in Article 4 bis, the obligation to offer at least one food option or gluten-free menu in gastronomic services.

Faced with the devastating gastronomic trend of hamburgers / breweries in the Federal Capital, with approximately five hundred stores dedicated to this area, this bibliographical review seeks to offer a Guide to Good Manufacturing

Practices, protected by a regulatory framework, to achieve the development of suitable celiac menus and the dispensation of beer without TACC, being fundamental the application of the same ones to prevent the cross contamination with gluten, to contribute to the treatment, to avoid the exclusion of the population with celiac disease and to comply with the current Law.

Keywords: Celiac disease, good manufacturing practices, hamburger / brewery, suitable celiac menus, beer without T.A.C.C.