

## BUENAS PRÁCTICAS DE ELABORACIÓN DE MENÚS LIBRES DE GLUTEN EN COMERCIOS GASTRONÓMICOS DE CABA

BUFFAGNI, Gabriela; CHERENCIO, María A.; GONZÁLEZ, Florencia N.;  
PIERPAULI M. Laura; SIREROL, Macarena.

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

### RESUMEN

La exclusión total del gluten de la dieta es indicada en la Enfermedad Celíaca. A la alta prevalencia de esta enfermedad, se suma la sensibilidad no celíaca al gluten. Entendemos, que el ritmo de vida actual lleva cada vez a más personas a realizar comidas fuera de su hogar, por lo que la variedad y calidad de los alimentos que se venden en restaurantes y otros locales condiciona el consumo. **Objetivo.** Evaluar el riesgo potencial en los Menús Libres de Gluten elaborados por servicios gastronómicos del Barrio Palermo, Ciudad Autónoma de Buenos Aires. **Métodos.** Estudio de corte transversal. Se realizó a través de entrevistas al personal responsable, basadas en las Guías de Buenas Prácticas de Manufactura para establecimientos elaboradores de alimentos libres de gluten (ANMAT) para valorar el cumplimiento de procesos de elaboración, almacenamiento y disposición de instalaciones que garanticen menús libres de contaminación cruzada.

**Resultados.** Se incluyeron un total de 40 locales. El 52.5% (21/40) ofrece menos de 4 opciones de menús LG, el 40% (16/40) presenta más de 5 opciones y el 7.5% (3/40) ofrece una sola opción en su carta. El 72.5% (29/40) cumple con un correcto

almacenamiento. Considerando los locales de elaboración propia, el 67.5% (27/40) no realiza las prácticas de manera adecuada. El 62.5% (25/40) lleva a cabo correctamente la distribución de alimentos. El 72,5 % (29/40) no cumple con la totalidad de BPM de almacenamiento, elaboración y distribución para asegurar un plato LDG. **Conclusión.** A pesar del aumento en la variedad y el amplio porcentaje de la muestra que presentó precios unificados, y de notarse un amplio cumplimiento de buenas prácticas no se observa una relación matemática directa. Es decir que, si bien muchos locales gastronómicos referían ser cautelosos a la hora de almacenar, no se conservaban los recaudos hasta el momento de servir al cliente. Lo que lleva a deducir que el riesgo potencial de contaminación cruzada sigue siendo elevado.

**Palabras claves.** Gluten, Servicios Gastronómicos, Enfermedad celíaca. Buenas prácticas de elaboración.

## ABSTRACT

### EVALUATION OF GOOD HANDLING PRACTICES REGARDING GLUTEN FREE MENUS IN CABA GASTRONOMIC SERVICES

The total exclusion of gluten from the diet is indicated in Celiac Disease. The non-celiac sensitivity to gluten is added to the significant increase in this disease. We understand that the current pace of life leads more and more people to make meals outside their home, so the variety and quality of food sold in restaurants and other premises determines consumption. **Objective.** Evaluate the potential risk in Gluten Free Menus prepared by gastronomic services of the Palermo District, Autonomous City of Buenos Aires. **Methods.** Cross-sectional study. It was conducted through

interviews with the person in charge, based on the Good Manufacturing Practices Guidelines for gluten-free food processing devices (ANMAT) to assess compliance with the processes of preparation, storage and disposal of facilities that guarantee menus free from cross contamination. **Results.** A total of 40 stores were included. 52.5% (21/40) offer less than 4 LG menu options, 40% (16/40) have more than 5 options and 7.5% (3/40) offer only one option in their menu. 72.5% (29/40) complies with proper storage. Considering the premises of own elaboration, 67.5% (27/40) do not carry out the practices properly. 62.5% (25/40) correctly carry out food distribution. 72.5% (29/40) does not comply with the entire BPM of storage, processing and distribution to ensure an LDG plate. **Conclusion.** In spite of the increase in the variety and the large percentage of the sample that presented unified prices, and if a wide compliance with good practices is noted, a direct mathematical relationship is not observed. That is to say that although many gastronomic places refer to being cautious at the time of storage, the collections are not conserved until the moment of serving the client. Which leads to deduce that the potential risk of cross contamination remains high.

**Key words.** Gluten, Gastronomic Services, Celiac disease. Good manufacturing practices.

### **Abreviaturas**

EC: enfermedad celíaca LDG: libre de gluten SGNC: sensibilidad no celíaca al gluten