

Licenciatura en Nutrición
Trabajo Final Integrador

Autora: Ana Paula Romero

**CONOCIMIENTO DE LA ENFERMEDAD CELÍACA EN
PERSONAL DE COCINA DE LOCALES GASTRONÓMICOS**

2021

Tutora: Lic. Paula Mizrahi

Citar como: Romero AP. Conocimiento de la enfermedad celíaca en personal de cocina de locales gastronómicos. [Trabajo Final de Grado]. Universidad ISALUD, Buenos Aires; 2021.

<http://repositorio.isalud.edu.ar/xmlui/handle/123456789/3234>



Resumen

Introducción: la enfermedad celíaca (EC) es una patología inflamatoria crónica, que afecta la mucosa del intestino delgado en personas genéticamente susceptibles, siendo el desencadenante la ingestión de gluten. El tratamiento se basa en llevar a cabo una dieta libre de gluten (DLG), estricta y para toda la vida. Entre las mayores dificultades que identifican las personas celíacas se encuentra el comer fuera de casa, por el elevado riesgo de contaminación cruzada en los locales gastronómicos.

Objetivo: identificar y analizar el conocimiento práctico-teórico general de la enfermedad celíaca, en personal de cocina de locales gastronómicos, en Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

Metodología: estudio descriptivo y de corte transversal. El conocimiento de la EC se evaluó a partir de una encuesta online anónima de elaboración propia.

Resultados: de los interrogados (n=93), el 45% (n=42) resultó que tenía conocimiento alto, el 34% (n=32) tenía conocimiento moderado y el 20% (n=19) poseía conocimiento bajo. Por otro lado, el 44% indicó que el local gastronómico en el que trabaja no posee menú libre de gluten.

Conclusión: el conocimiento de la enfermedad celíaca, por parte del personal gastronómico encuestado es en mayor proporción alto. Asimismo, se detectó incumplimientos en la implementación de la Ley 27.196.

Palabras clave: enfermedad celíaca, conocimiento de los manipuladores de alimentos, contaminación cruzada, menú libre de gluten.

Agradecimientos

Mi gratitud hacia mi tutora Vanesa Rodríguez, quien me guio y aconsejó a lo largo de todo este proceso. A los docentes de la Universidad Isalud por todo el conocimiento y herramientas brindadas durante la carrera. Gracias a mi familia, a mis padres y hermana por su apoyo incondicional y contención en todo momento. A mi pareja por la paciencia y motivación tan necesaria para seguir adelante. Por último, a mis compañeras y amigas por su apoyo emocional a lo largo de este trayecto.

Índice

Índice de abreviaturas	5
Tema	6
Subtema	6
Problema	6
Hipótesis	6
Introducción	7
Marco teórico	10
Enfermedad celíaca: síntomas, diagnóstico y tratamiento	10
Prevalencia de la enfermedad celíaca en Argentina	10
Gluten: cereales y alimentos que lo contienen	11
Dieta libre de gluten	11
Contaminación cruzada	12
Comer fuera de casa	12
Oferta de ALG en locales gastronómicos	13
BPM por parte de los manipuladores de ALG	14
Antecedentes	16
Metodología	18
Objetivo general	18
Objetivos específicos	18
Cuadro de variables	18
Enfoque	28
Alcance	28
Diseño de la investigación	28
Población accesible	28
Muestra	29
Tipo de muestreo	29
Criterios de inclusión	29
Criterios de exclusión	29
Criterios de eliminación	30
Método de recolección de datos	30
Análisis estadístico	30
Resultados	31
Discusión	35

Conclusión	38
Bibliografía	39
Anexos	46

Índice de abreviaturas

EC: Enfermedad Celíaca.

T.A.C.C.: Trigo, Avena, Cebada y Centeno.

DLG: Dieta Libre de Gluten.

CAA: Código Alimentario Argentino.

ALG: Alimento Libre de Gluten.

CABA: Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

LG: Libre de Gluten.

Tema

Enfermedad Celíaca

Subtema

Conocimiento práctico-teórico general de la enfermedad celíaca en personal de cocina de locales gastronómicos.

Problema

¿Cuál es el conocimiento práctico-teórico general de la enfermedad celíaca en personal de cocina de locales gastronómicos en Ciudad Autónoma de Buenos Aires en Argentina 2021?

Hipótesis

En Ciudad Autónoma de Buenos Aires el conocimiento práctico-teórico general de la enfermedad celíaca en personal de cocina de locales gastronómicos sería bajo.

Introducción

El sistema inmune protege al cuerpo humano de las agresiones externas, cuando éste se altera, surgen los trastornos inmunológicos. Entre ellos se encuentra la categoría de enfermedad autoinmune, una condición patológica donde las células del sistema inmunológico reaccionan erróneamente contra células propias. A este grupo pertenece la enfermedad celíaca (EC), una enfermedad inflamatoria crónica, que afecta la mucosa del intestino delgado en personas genéticamente susceptibles, siendo el desencadenante la ingestión de gluten. (1)(2)

El gluten es una proteína que forma parte de algunos cereales como el trigo, cebada, centeno, avena (TACC) y sus derivados. También se encuentra en productos procesados, debido a que la industria alimentaria lo utiliza como aditivo aprovechando sus propiedades físico-químicas. (3)

El tratamiento de la enfermedad se basa en llevar a cabo una dieta libre de gluten (DLG), estricta y para toda la vida. La definición de alimento libre de gluten (ALG) del Código Alimentario Argentino (CAA) hace referencia a la ausencia de gluten como componente del alimento o por contaminación cruzada. (4)(5)

La contaminación cruzada implica la introducción involuntaria de gluten, en un alimento que naturalmente no lo contenga o haya sido procesado como libre de gluten (LG). Esto puede suceder a lo largo del proceso de elaboración, como también al momento de manipular y/o cocinar el alimento en el hogar o en locales gastronómicos, al exponer el alimento a utensilios o lugares contaminados. (6)

En Argentina se estima que la prevalencia de EC es del 1%, y el 80% de los alimentos procesados industrialmente contienen gluten, por lo que llevar a cabo una DLG es un desafío. Entre las mayores dificultades que identifican las personas celíacas se encuentra el comer fuera de casa, por el elevado riesgo de contaminación cruzada en los locales gastronómicos. (7)(8)

En el año 2011 y 2017 en Argentina, se realizaron dos estudios que evaluaron el nivel de conocimiento sobre la EC en personal gastronómico de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires (CABA) y la Ciudad de Santa Fe respectivamente. En el estudio realizado en CABA se obtuvo como resultado que solo el 3,5%

tenía conocimientos sobre la EC y los cuidados correspondientes, mientras que en Santa Fe se concluyó que la mayoría de los encuestados reconocía aspectos importantes de la enfermedad celíaca, pero que desconocían en qué alimentos puede encontrarse el gluten. (9)(10)

Por otro lado, en Reino Unido, se demostró en el año 2003 que el conocimiento de los chefs sobre la EC era menor que el obtenido por el público en general. Concluyendo que las preocupaciones percibidas por las personas celíacas sobre salir a comer en restaurantes están justificadas. En 2013 se realizó una actualización de este estudio, obteniendo como resultado un aumento significativo en el conocimiento de los chefs. Lo cual es relevante debido a que el conocimiento parecería ir en aumento con el paso del tiempo. (11)(12)

Hasta el momento, en CABA no hay estudios actuales que evalúen el nivel de conocimiento del personal de cocina de locales gastronómicos. Es por ello que el objetivo del presente trabajo será determinar y analizar el nivel de conocimiento práctico-teórico general de la EC, en personal de cocina de locales gastronómicos en CABA durante 2021. Con una diferencia de 10 años con el único estudio realizado en esta población.

Objetivo general

Identificar y analizar el conocimiento práctico-teórico general de la enfermedad celíaca, en personal de cocina de locales gastronómicos, en Ciudad Autónoma de Buenos Aires durante 2021.

Objetivos específicos

- Indagar a los manipuladores de alimentos si se encuentran en conocimiento de la ley 27.196.
- Indagar a los manipuladores de alimentos si cuentan con platos libres de gluten en el local gastronómico en el que trabajan.
- Evaluar a los manipuladores de alimentos sobre contenidos generales de la enfermedad celíaca.

- Evaluar a los manipuladores de alimentos sobre contenidos prácticos relacionados con la manipulación de alimentos libres de gluten.
- Indagar a los manipuladores de alimentos si alguna vez retiraron ingredientes con gluten de un plato ya preparado para adaptarlo a un comensal celíaco.
- Indagar a los manipuladores de alimentos si realizaron capacitaciones sobre preparación de alimentos sin T.A.C.C.

Marco teórico

Enfermedad celíaca: síntomas, diagnóstico y tratamiento

Según la última definición propuesta para la EC en 2012 “es un trastorno sistémico mediado inmunológicamente por el gluten y sus prolaminas en sujetos susceptibles, caracterizado por la presencia de manifestaciones clínicas dependientes del gluten, por anticuerpos específicos y una enteropatía”. El inicio de los síntomas puede darse tanto en niños como en adultos predispuestos genéticamente. La forma clásica de presentación incluye diarreas crónicas, dolor y distensión abdominal, debilidad muscular, alteración en el crecimiento en niños y desnutrición. Además, en los casos más severos, puede acompañarse por una malabsorción intestinal de micronutrientes y vitaminas, lo que genera con el tiempo enfermedades por carencia de nutrientes. Por otra parte, las formas atípicas (con síntomas extra intestinales) y las silentes (sin síntomas significativos) constituyen un mayor desafío para los médicos en el proceso diagnóstico. El diagnóstico se basa en tres pilares: la historia clínica, serología en busca de los anticuerpos específicos y la biopsia duodenal. Hasta la fecha el único tratamiento científicamente comprobado es la dieta libre de gluten, la cual debe realizarse de forma estricta y para toda la vida, una vez obtenida la confirmación diagnóstica de la enfermedad. (4)(13)(14)

Prevalencia de la enfermedad celíaca en Argentina

La EC es una enfermedad con alto grado de prevalencia en la población Argentina. Según estimaciones del Ministerio de Salud de la Nación, se calcula que 1 de cada 100 personas es celíaca. En el año 2010, se realizó un estudio multicéntrico sobre la prevalencia de la enfermedad celíaca en población pediátrica, en cinco distritos urbanos de Argentina. Participaron en total 2219 niños, de los cuales 29 obtuvieron serologías positivas, demostrando una prevalencia en la población pediátrica de 1,26 % es decir 1 caso cada 79 niños estudiados. (15) (16)

Gluten: cereales y alimentos que lo contienen

Uno de los protagonistas en la EC es el gluten, proteína que resulta de la mezcla con agua de gliadina y glutenina, conocidas como prolaminas. Estos se encuentran en cereales tales como el trigo, avena, cebada y centeno. Además de algunos productos alimenticios que lo contienen como aditivo, para dar viscosidad, espesor o volumen. Al ser consumido por personas celíacas, genera un proceso inflamatorio crónico en el intestino delgado, que induce progresivamente el aplanamiento de las vellosidades intestinales. (3)(4)

Dieta libre de gluten

En esta dieta se evitan el trigo, cebada, centeno, junto con la avena; a pesar de que esta última no es dañina en el 95% de las personas celíacas, genera daño en el porcentaje restante. El problema con la avena está en la posible contaminación cruzada que puede llegar a ocurrir en molinos y silos con trigo, cebada y centeno. Por lo tanto, debe prohibirse su consumo. Es importante aclarar también que, en la DLG, el nivel de gluten no es precisamente cero, si no que la cantidad de éste está por debajo de un punto de corte. Es el Codex Alimentarius, creado por la Organización Mundial de la Salud y la Organización de Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, quien reglamenta de forma internacional este punto de corte, en 20 partes por millón (ppm) o 20mg/kg de producto. Lo dispuesto en el Codex Alimentarius se aplica en diferentes países, adaptándolo a sus condiciones reales. En Argentina, es el CAA quien delimitó ese punto de corte en una cantidad menor, de 10 ppm o 10 mg/kg de alimento. Y en el capítulo XVII, define como ALG “a aquel que está preparado únicamente con ingredientes que por su origen natural y por la aplicación de buenas prácticas de elaboración -que impidan la contaminación cruzada- no contiene prolaminas procedentes del trigo, centeno, cebada, avena ni de sus variedades cruzadas.” Además, los alimentos que se comercializan en el país, deben presentar de forma obligatoria el símbolo de “Sin T.A.C.C.” en el rótulo alimentario, que consiste en un círculo con una barra cruzada sobre tres espigas y esa leyenda. La cantidad de gluten en los alimentos depende de sus componentes, formulación y procesamiento industrial. En general la DLG se

basa en una combinación de alimentos naturalmente libres o mínimamente procesados y no contaminados (como carne fresca, pescados, leche, huevo, legumbres, frutas, verduras) y alimentos procesados donde el gluten se reemplaza por otros componentes. Cabe aclarar, que al manipular cualquiera de estos alimentos se deben aplicar las buenas prácticas de manufactura (BPM) para impedir la contaminación cruzada. De esta forma se asegura que la cantidad de gluten en el producto final quede por debajo del "punto de corte". (13) (17)(6)

Contaminación cruzada

La contaminación cruzada es el proceso de introducción involuntaria de gluten, en alimentos carentes de esta proteína o procesados como "libres de gluten". Esto puede ocurrir a lo largo del proceso de elaboración del alimento, al compartir los mismos espacios donde se procesan alimentos con gluten, como por ejemplo: líneas de producción, máquinas y equipos. De igual forma puede suceder al manipular los alimentos en el hogar o en locales gastronómicos, al exponerlo a superficies y/o utensilios contaminados. La posibilidad de la contaminación cruzada explica por qué no es suficiente solo leer los ingredientes, o corroborar la presencia del logo sin TACC, al determinar si un alimento o preparación es segura para el consumo en celíacos. Es sumamente importante que se manipulen y preparen cumpliendo con prácticas seguras para garantizar que la preparación final lo sea. (18)(6)

Comer fuera de casa

Llevar a cabo una DLG impone dificultades a las personas con EC, entre ellas, comer fuera de casa representa uno de los grandes problemas para la vida diaria. Esto se debe al elevado riesgo de contaminación cruzada en los locales gastronómicos, lo que se relaciona con la falta de conocimiento de los manipuladores de alimentos acerca de la patología. Esta preocupación se refleja en los resultados de un estudio realizado en CABA en el año 2017, donde comer fuera del hogar y viajar fueron las situaciones de mayor dificultad para la

realización de la DLG. Esto resulta un factor importante en la adherencia al tratamiento, pudiendo llegar a repercutir en sus relaciones sociales y momentos de ocio. (19)(20)

Oferta de ALG en locales gastronómicos

Los locales gastronómicos y servicios de alimentación asumen un compromiso con la salud de los celíacos al incluir menús libres de gluten en su oferta. Esto se debe a que ofrecer preparaciones seguras para esta comunidad implica llevar a cabo las prácticas adecuadas de higiene y manipulación. Como así también, los debidos controles a lo largo de las etapas de elaboración, en busca de minimizar el riesgo de contaminación cruzada. En los últimos tiempos, se ha avanzado en materia de legislación con intención de mejorar la calidad de vida de los celíacos argentinos. La sanción de la Ley N° 27.196 en noviembre de 2015, es un claro ejemplo. Ésta establece la obligatoriedad de que los establecimientos y servicios gastronómicos ofrezcan al menos una opción de alimentos o un menú libre de gluten. En Argentina, se realizaron dos estudios que evaluaron la oferta de ALG en locales de comidas de 3 barrios de CABA, el primero en el año 2011 y el segundo en el año 2016 (post sanción de la ley celíaca). En 2011 se incluyeron en total 112 locales gastronómicos, de los cuales, el 74,11% ofrecía platos libres de gluten. Sin embargo, de los 7.939 platos evaluados, se detectó que solo un 10,4% no tenían gluten. En 2016 se incluyeron en total 150 locales de comida, y el porcentaje de los que presentaban al menos un plato sin gluten fue 86,67%. La cantidad de platos evaluados esa vez fue de 11.244 resultando que un 30% de los platos eran libres de gluten. Se concluyó entonces, que la oferta de platos libres de gluten aumentó en ese lapso de tiempo, pero que seguía siendo escasa, con preparaciones sencillas y poco variadas. Además, se descubrió que los ALG disponibles corrían un alto riesgo de contaminación cruzada, al no cumplir con las recomendaciones de buenas prácticas para el manejo de menús sin gluten.(18)(21)(22)

BPM por parte de los manipuladores de ALG

Las BPM son herramientas que se deben implementar para asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos. Consiste en pautas y procedimientos estandarizados referidos a la higiene y manipulación de los alimentos, que se deberán cumplir a lo largo de toda la cadena de elaboración. La Guía de BPM para Establecimientos Elaboradores de ALG, orienta y brinda recomendaciones al sector gastronómico para la implementación, adecuación y auditoría interna de las BPM. En ella también se destaca como medida preventiva, la necesidad de realizar capacitaciones teórico-prácticas continuas, que involucren a todo el personal del establecimiento. De forma que todo el plantel conozca acerca de la EC, las características de los ALG y las consecuencias que podría ocasionar a un comensal celíaco el consumo accidental de un alimento contaminado con gluten. Del mismo modo, se sugiere instruir sobre los menús LG a ofrecer en el establecimiento, detallando sus ingredientes, formas de preparación, utensilios y equipamientos a emplear para realizarlo. También deberán conocer sobre rotulado de los ingredientes, contaminación cruzada directa e indirecta, limpieza y desinfección de utensilios, equipos y superficies. Además de procedimientos como la higiene personal, lavado de manos, indumentaria y prácticas de manipulación. La limpieza y desinfección es fundamental para evitar la contaminación con gluten; la primera permite eliminar restos de alimentos que podrían contener gluten, además de restos de polvo, grasa, suciedad, etc. mientras que la desinfección contribuye a reducir la carga de microorganismos. Las prácticas seguras de manipulación de ALG se deberán aplicar en cada uno de los procesos de elaboración del menú LG. Al momento de compra y recepción de los ingredientes, en primer lugar, se informará al proveedor sobre la necesidad de que los alimentos sean LG. En segundo lugar, se deberá corroborar que los ingredientes LG industrializados estén presentes en el Listado Integrado de ALG. Al momento de la recepción se deberá corroborar que el producto se encuentre herméticamente cerrado e íntegro, que posea la denominación “libre de gluten”, la leyenda “Sin TACC” y el logo oficial. Por último, se deberá verificar que el transporte no se realice en forma conjunta con ingredientes con gluten en polvo como harinas, a menos que lo hagan en su envase individual. Durante el almacenamiento es importante que los ingredientes

a usar en el menú LG se encuentren identificados, ya sea con etiquetas, carteles, colores, etc. Los ingredientes secos deberán resguardarse bien cerrados en una alacena exclusiva para ALG. Mientras que aquellos ingredientes o preparaciones que requieran de refrigeración o congelación, lo conveniente sería destinar equipos como heladeras y/o freezers de uso exclusivos para ALG o como alternativa, colocarlos dentro de contenedores plásticos tapados herméticamente, en el equipamiento en común con los alimentos con gluten. A la hora de elaborar y manipular el menú, es importante la organización, de forma que se genere un flujo ordenado y secuencial del proceso hasta obtener el plato terminado. Además, se deberá disponer de la receta sin gluten escrita, con la forma de preparación, señalando los puntos críticos a fin de evitar la contaminación cruzada. En cuanto a las pautas de higiene se deberá limpiar correctamente el área donde se elaborará el menú, al igual que las manos del manipulador (antes de comenzar con la elaboración y cada vez que tenga contacto con alimentos con) también se deberá revisar que la vestimenta del manipulador se encuentre LG. Al momento de la preparación, uno de los aspectos principales a tener en cuenta es que la manipulación de este menú requiere de utensilios de uso exclusivo; como espumaderas, coladores, planchas, ollas, sartenes, tablas, tupperes, pinzas, etc. Además se deberá designar e identificar condimentos como sal, aceite y vinagre de uso exclusivo para utilizar en el menú LG, rotular como LG las elaboraciones parcial o totalmente listas y nunca retirar el ingrediente con gluten de un plato ya preparado, debido a la posibilidad de que queden restos de éste. En lo que refiere a cocción o calentamiento; si es en microondas se debe cubrir con papel film, en horno se debe utilizar una bandeja exclusiva para ALG y no cocinar/calentar en simultáneo con platos convencionales. Al emplear hornos de gran capacidad donde se cocinan o calientan platos convencionales y LG, resulta necesario proteger el producto libre de gluten con papel de aluminio o bolsas para horno, además de colocarlo en la parte superior. Al utilizar parrillas o planchas, se deben limpiar previamente en caso de haber colocado alimentos con gluten, si se utiliza agua, caldos, aceites, u otros líquidos deben ser solo para ALG y de un primer uso. Además, se deben utilizar freidoras exclusivas para ALG. Si se requiere tostar, también se deberá contar con tostadora exclusiva para pan sin gluten. Respecto a la vajilla (platos, vasos y cubiertos) deberá ser

exclusiva para comensales celíacos, asimismo el almacenamiento deberá realizarse separado del resto de la vajilla y de alimentos con gluten. Por último, en caso de necesitar limpiar los bordes del plato deberá realizarse con papel de cocina de un solo uso, o rejilla limpia y exclusiva.(18)

Antecedentes

En el año 2011 se realizó un estudio en CABA, que evaluó el nivel de conocimiento sobre la EC en personal gastronómico de tres barrios: Recoleta, Almagro y Constitución, como representantes del nivel socioeconómico: alto, medio y bajo respectivamente. Seleccionaron un total de 112 locales gastronómicos en funcionamiento, entre los que se incluyeron restaurantes, bares, pizzerías y locales de comida rápida. Además, agruparon a los encuestados en 3 categorías: personal de cocina, encargados y camareros. Resultó que, del total de evaluados, solo un 3,5% tenía conocimientos completos sobre EC y los cuidados correspondientes. También detectaron que había un menor conocimiento en los barrios representantes de nivel socioeconómico medio y bajo, a pesar de que la distribución del desconocimiento o falta de capacitación, fue similar en los tres barrios.(9)

Un estudio similar se llevó a cabo durante el año 2015, en la provincia de Santa Fe, Argentina. En él se incluyeron 80 establecimientos gastronómicos, y los encuestados fueron los encargados de la manipulación de alimentos (chefs, cocineros y jefes de cocina). Como resultados se obtuvo que el 95% de los encuestados decía saber qué es la EC, aunque solo el 90% contestó correctamente cuando se evaluó sobre la definición y tratamiento, y solo el 50% reconoció de forma correcta cuáles son los cuatro cereales desencadenantes de la sintomatología de la enfermedad.(10)

Por otro lado, en Reino Unido en el año 2003, se evaluó el conocimiento sobre EC en dos grupos: el público en general constituido por 513 ciudadanos y 322 chefs. Al comparar los resultados se concluyó, que los chefs tenían menor conocimiento de EC que el público en general, siendo que solo el 17% de los chefs había escuchado hablar sobre EC, versus el 44,2% del público en general.

Para el año 2013, tras pasar 10 años de este estudio se realizó un seguimiento del mismo. Esta vez participaron 265 chefs y 575 ciudadanos. Resultó de la comparación de conocimiento de EC en los chefs, que hubo un aumento significativo del conocimiento del año 2003 al 2013, siendo el porcentaje esta vez de 78,1%. De igual forma sucedió con el conocimiento del público en general, que pasó del 44,2% en 2003 al 74,4% en 2013. Lo cual es relevante debido a que el conocimiento parecería ir en aumento con el paso del tiempo. (11)(12)

Metodología

Objetivo general

Identificar y analizar el conocimiento práctico-teórico general de la enfermedad celíaca, en personal de cocina de locales gastronómicos, en Ciudad Autónoma de Buenos Aires durante 2021.

Objetivos específicos

- Indagar a los manipuladores de alimentos si se encuentran en conocimiento de la ley 27.196.
- Indagar a los manipuladores de alimentos si cuentan con platos libres de gluten en el local gastronómico en el que trabajan.
- Evaluar a los manipuladores de alimentos sobre contenidos generales de la enfermedad celíaca.
- Evaluar a los manipuladores de alimentos sobre contenidos prácticos relacionados con la manipulación de alimentos libres de gluten.
- Indagar a los manipuladores de alimentos si alguna vez retiraron ingredientes con gluten de un plato ya preparado para adaptarlo a un comensal celíaco.
- Indagar a los manipuladores de alimentos si realizaron capacitaciones sobre preparación de alimentos sin T.A.C.C.

Cuadro de variables





Sociodemográficas				
<i>Variable</i>	<i>Conceptualización</i>	<i>Tipo de variable</i>	<i>Resultado</i>	<i>Obtención del dato</i>
Edad	Tiempo vivido por una persona	Cualitativa ordinal	Entre 18 a 24 años	Cuestionario de
			Entre 25 a 31 años	
			Entre 32 a 38 años	

	expresado en años (23)		Entre 39 a 45 años	elaboración propia
			Entre 46 a 52 años	
			Entre 53 a 59 años	
			Entre 60 a 65 años	
Género	Grupo al que pertenecen los seres humanos de cada sexo, entendido este desde un punto de vista sociocultural en lugar de exclusivamente biológico (24)	Cualitativa nominal	Masculino	Cuestionario de elaboración propia
			Femenino	
			Otro	
Máximo nivel de estudios alcanzado	Grado más elevado de estudios realizados (25)	Cualitativa ordinal	Sin estudios	Cuestionario de elaboración propia
			Primaria incompleta	
			Primaria completa	
			Secundario incompleto	
			Secundario completo	
			Terciario incompleto	
			Terciario completo	
			Universitario incompleto	
			Universitario completo	

Ocupación	Trabajo, empleo, oficio. (26)	Cualitativa ordinal	Jefe de cocina	Cuestionario de elaboración propia
			Chef	
			Cocinero/a	
			Ayudante de cocina	
Lugar de residencia	Lugar del espacio donde una persona permanece de forma continuada. Domicilio.(27)	Cualitativa nominal	Ciudad Autónoma de Buenos Aires	Cuestionario de elaboración propia
			Provincia de Buenos Aires	
Tipo de local gastronómico	Ámbito en el cual se llevan a cabo un conjunto de operaciones y procesos con la finalidad de ofrecer un menú a las personas que residen o asisten a una institución.(18)	Cualitativa nominal	Restaurante	Cuestionario de elaboración propia
			Bar-café	
			Comida rápida	
			Pizzería	
			Otros	
Conocimiento de la Ley 27.196	La ley determina los derechos y obligaciones de las personas. Un principio general del derecho dispone que la ignorancia de la ley no exime de	Cualitativa Nominal	Si	Cuestionario de elaboración propia
			No	

	su cumplimiento (28)			
Menú libre de gluten	Menú elaborado y comercializado por un tercero, que puede requerir o no un calentamiento o cocción en el servicio gastronómico.(18)	Cualitativa ordinal	No	Cuestionario de elaboración propia
			Si, ofrece un menú libre de gluten	
			Si, ofrece dos o tres menús libres de gluten	
			Si, ofrece cuatro o más menús libres de gluten	
			Si, es un local exclusivo de comidas libres de gluten	

De estudio					
<i>Dimensión</i>	<i>Variable</i>	<i>Conceptualización</i>	<i>Tipo de variable</i>	<i>Resultado</i>	<i>Obtención del dato</i>
Contenidos generales sobre la enfermedad celíaca	Definición	Fijar con claridad, exactitud y precisión el significado de una palabra o la naturaleza de una persona o cosa(29)	Cualitativa nominal	Intolerancia a la leche	Cuestionario de elaboración propia
				Intolerancia a la soja	
				Intolerancia al gluten	
				Intolerancia al huevo	
	Tratamiento	Conjunto de medios que se emplean para curar o aliviar una enfermedad. (30)	Cualitativa nominal	Medicación	Cuestionario de elaboración propia
				Cirugía	
				Retirar la leche de la alimentación	
				Retirar la soja de la alimentación	
				Retirar el gluten de la alimentación	
	Cereales tóxicos	Cultivos recolectados para obtener solamente granos secos (31)	Cualitativa nominal	Trigo	Cuestionario de elaboración propia
				Avena	
				Arroz	
Hortalizas					
Soja					
Leche					
Maíz					
Papa					
Huevo					

				Cebada	
				Lino	
				Centeno	
	Identificación del logo oficial "sin T.A.C.C."	Símbolo obligatorio que deben llevar impreso en el envase los productos alimenticios 'Libres de Gluten' que se comercialicen en el país y que consiste en un círculo con una barra cruzada sobre tres espigas y la leyenda "Sin T.A.C.C." en la barra. (32)	Cualitativa nominal	   	Cuestionario de elaboración propia
	Contaminación cruzada	Transferencia de agentes contaminantes de un alimento contaminado a otro que no lo está. (33)	Cualitativa nominal	Si No	Cuestionario de elaboración propia
	Control del logo "sin T.A.C.C."	Símbolo obligatorio que deben llevar impreso en el envase los productos alimenticios 'Libres de Gluten' que se comercialicen en el	Cualitativa ordinal	Siempre Casi siempre A veces Pocas veces Nunca	Cuestionario de elaboración propia

Contenidos prácticos relacionados con la manipulación de alimentos libres de gluten		país y que consiste en un círculo con una barra cruzada sobre tres espigas y la leyenda "Sin T.A.C.C." en la barra. (32)			
	Limpieza y desinfección de superficies y utensilios	Eliminar la suciedad visible y reducir el número de microorganismos de una superficie, de manera que no perjudiquen la salud. (34)	Cualitativa ordinal	Siempre	Cuestionario de elaboración propia
				Casi siempre	
				A veces	
Pocas veces					
Vestimenta	Conjunto de prendas de vestir y de adorno que una persona viste. (35)	Cualitativa ordinal	Siempre	Cuestionario de elaboración propia	
			Casi siempre		
			A veces		
			Pocas veces		
Almacenamiento de ingredientes secos	Área donde se almacenan alimentos secos como alimentos enlatados, cereales, harina, azúcar, galletas, té, café y otros alimentos no perecederos. (36)	Cualitativa nominal	Si	Cuestionario de elaboración propia	
			No		

	Almacenamiento de ingredientes refrigerados y congelados	Área donde se almacenan alimentos perecederos, especialmente los alimentos de alto riesgo (productos lácteos, carnes cocidas, pescados y carnes de ave) para evitar ser contaminados por bacterias perjudiciales.(36)	Cualitativa nominal	Coloca esos ingredientes en heladeras y/o freezers de uso exclusivo para alimentos libres de gluten	Cuestionario de elaboración propia
				Coloca esos ingredientes dentro de contenedores tapados herméticamente en heladeras y/o freezers de uso común con alimentos con gluten.	
				Coloca esos ingredientes sin protección en heladeras y/o freezers de uso común con alimentos con gluten.	
				No sabe/ no contesta	
	Utensilios	Objeto fabricado que se destina a un uso manual y doméstico. (37)	Cualitativa nominal	Son de uso exclusivo para alimentos sin gluten	Cuestionario de elaboración propia
				Son de uso común para alimentos con gluten y sin gluten	
				No sabe/ No contesta	
	Utilización del horno	Aparato metálico cerrado, en cuyo interior se asan, cuecen, calientan o gratinan alimentos.(38)	Cualitativa nominal	Utiliza una bandeja exclusiva y cocina en simultáneo con platos convencionales	Cuestionario de elaboración propia
				Utiliza una bandeja exclusiva y no cocina en simultáneo con platos convencionales	
				Utiliza una bandeja exclusiva y cocina en simultáneo con platos	

				convencionales, cubriendo el alimento libre de gluten con papel aluminio o bolsas para horno	
				Utiliza una bandeja en común con alimentos convencionales, cubriendo el alimento libre de gluten con papel aluminio o bolsa para horno	
				No sabe/ No contesta	
	Utilización del aceite	Sustancia grasa de origen mineral, vegetal o animal, líquida, insoluble en agua, combustible y generalmente menos densa que el agua, que está constituida por ésteres de ácidos grasos o por hidrocarburos derivados del petróleo.(39)	Cualitativa nominal	Si	Cuestionario de elaboración propia
				No	
	Limpieza de planchas y/o parrillas de cocción	Placa de hierro para asar y utensilio de hierro en forma de rejilla para poner al fuego lo que se ha de asar o tostar (40)	Cualitativa nominal	Si	Cuestionario de elaboración propia
				No	
	Vajilla	Conjunto de platos,	Cualitativa	Verdadero	Cuestionario

		fuentes, vasos, tazas, etc., que se destinan al servicio de la mesa.(41)	nominal	Falso	de elaboración propia
				No sabe/ No contesta	
	Limpieza de platos	Quitar la suciedad o inmundicia de alguien o de algo.(42)	Cualitativa nominal	Utiliza una rejilla en común para todos los platos	Cuestionario de elaboración propia
				Utiliza papel de cocina de un solo uso	
				Utiliza una rejilla limpia y exclusiva para platos sin gluten.	
				Otra	
	Extracción de ingrediente con gluten de un plato preparado	Sustancia o producto que se utiliza en la fabricación o elaboración de un alimento y sigue estando presente en el producto acabado, aunque sea en una forma modificada. (43)	Cualitativa nominal	Si	Cuestionario de elaboración propia
				No	
	Capacitación	Proceso educativo de corto plazo, aplicado de manera sistemática y organizada, por medio del cual las personas adquieren conocimientos, desarrollan habilidades y competencias en	Cualitativa nominal	Si	Cuestionario de elaboración propia
				No	

		función de objetivos definidos(44)			
--	--	------------------------------------	--	--	--

Enfoque

El enfoque del presente trabajo es cuantitativo, debido a que se llevó a cabo de forma secuencial; los planteamientos a investigar se encuentran delimitados desde el inicio, al igual que la hipótesis. Además, se pretendió lograr objetividad y generalizar los resultados encontrados para toda la Ciudad de Buenos Aires. La recolección de datos se realizó utilizando la metodología de instrumentos que han demostrado ser válidos y confiables en estudios previos. Asimismo, la naturaleza de los datos es numérica y el análisis fue basado en la estadística. (45)

Alcance

El alcance es de tipo descriptivo, porque se pretendió especificar el nivel de conocimiento sobre la enfermedad celíaca, en personal de cocina de locales gastronómicos, sin indicar relación entre esas variables. (45)

Diseño de la investigación

Se utilizó un diseño cuantitativo, no experimental, con un alcance descriptivo y de corte transversal. Se trata de una investigación no experimental porque se pretendió observar la realidad existente, sin interferir o modificarla en ese momento. Por otro lado, es transversal debido a que la recolección de datos se realizó en un solo momento. (45)

Población accesible

Ayudantes de cocina, cocineros/as, chefs y jefes/as de cocina de 18 a 65 años de Argentina.

Muestra

Adultos, de ambos sexos, de 18 a 65 años, que cumplieran al momento del estudio el rol de ayudante de cocina, cocinero/a, chef o jefe/a de cocina de locales gastronómicos en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

Tipo de muestreo

Se estableció una muestra no probabilística por bola de nieve. En este estudio no se buscó lograr la representatividad de toda la población, sino, acceder a aquellos casos que cumplan los criterios de inclusión y que estén dispuestos a participar en el estudio de forma voluntaria. Al ser por bola de nieve o por redes, permitió el acceso a personal de cocina de distintos barrios de C.A.B.A. reduciendo así el tiempo en la recolección de datos, y disminuyendo las limitaciones geográficas.

Criterios de inclusión

- Adultos.
- De ambos sexos.
- Edades comprendidas entre los 18 y 65 años, ambas incluidas.
- De profesión u ocupación ayudante de cocina, cocinero/a, chef o jefe/a de cocina.
- Que trabajen en locales gastronómicos al momento del estudio.
- Que hayan realizado cursos/capacitaciones de manipulación de alimentos.
- Que trabajen en locales gastronómicos de C.A.B.A. Argentina.

Criterios de exclusión

- Que la persona encuestada posea diagnóstico de enfermedad celíaca.
- Que la persona encuestada tenga familiares directos o amigos con enfermedad celíaca.
- Que la persona encuestada trabaje en un local gastronómico que ofrezca exclusivamente comidas sin gluten.

Criterios de eliminación

- Cuestionario de nivel de conocimiento de enfermedad celíaca incompleto.

Método de recolección de datos

Se llevó a cabo un estudio descriptivo y de corte transversal durante los meses abril y mayo del año 2021. El conocimiento de la EC se evaluó a partir de una encuesta anónima de elaboración propia, utilizando la metodología de instrumentos que han demostrado ser válidos y confiables en estudios previos. Para minimizar la ocurrencia de errores, se corroboraron los procedimientos en una prueba piloto. Posterior a esta prueba se inició la difusión de la encuesta, la misma fue publicada en grupos gastronómicos y se solicitó a los miembros colaborar con la difusión entre sus pares. (46)(10)

Se incluyeron a todos los empleados gastronómicos de 18 años a 65 años que cumplieran con los criterios de inclusión y aceptaran el consentimiento informado para la participación del estudio. Éste último se puede visualizar en el **Anexo 1**. La encuesta de conocimiento de EC posee dos dimensiones, la primera, contenidos generales sobre la EC, y la segunda, contenidos prácticos relacionados con la manipulación de alimentos. **Anexo 2**. Entre ambas dimensiones se realizaron 16 preguntas. Para obtener el nivel de conocimiento se realizó una puntuación a cada respuesta, de forma que si estaba correcta sumaba 1 punto. Luego se realizó la sumatoria de puntaje de cada encuestado obteniendo así el puntaje final de respuestas correctas. El nivel de conocimiento se categorizó como bajo, en caso de tener de 0 a 5 respuestas correctas, moderado, de 6 a 11 respuestas correctas y alto de 12 a 16 respuestas correctas. Los puntos de corte para esta categorización se realizaron teniendo en cuenta la totalidad de preguntas y la escala de conocimiento.

Análisis estadístico

Los datos obtenidos se procesaron con el software Microsoft Office Excel versión 2016. Las variables en su mayoría cualitativas, se analizaron a través de métodos descriptivos. Los resultados se expresaron en frecuencia absoluta, relativa y en porcentajes. Luego, para facilitar su visualización y comparación, se realizaron tablas, gráficos de barra y de torta.

Resultados

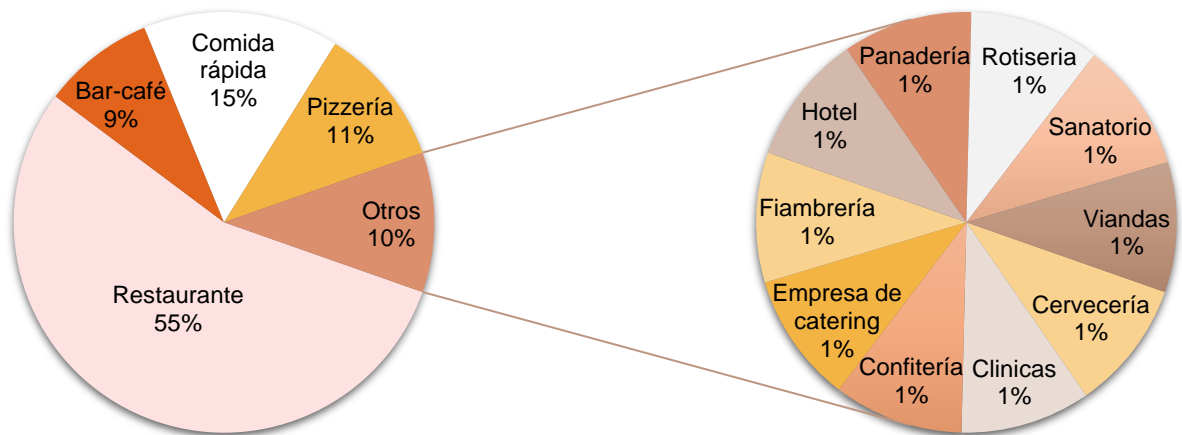
Se encuestaron en total a 149 manipuladores de alimentos, de los cuales se eliminaron 56 respuestas por no cumplir con los criterios de inclusión (2 de ellos señalaron que eran celíacos, 49 eran familiares o amigos de celíacos y 5 personas trabajaban en locales exclusivos de comidas libres de gluten). La muestra finalmente quedó conformada con un N de 93 personas. En la Tabla 1 se observan las características sociodemográficas de la población estudiada.

Tabla 1. Características sociodemográficas de la población

Variable	Categoría	Frecuencia
Género	Masculino	59 (63%)
	Femenino	34 (37%)
Edad	Entre 18 a 24 años	8 (9%)
	Entre 25 a 31 años	29 (31%)
	Entre 32 a 38 años	32 (34%)
	Entre 39 a 45 años	14 (15%)
	Entre 46 a 52 años	7 (8%)
	Entre 53 a 59 años	3 (3%)
	Entre 60 a 65 años	0 (0%)
Nivel de estudios	Sin estudios	1 (1%)
	Primaria incompleta	0 (0%)
	Primaria completa	1 (1%)
	Secundario incompleto	3 (3%)
	Secundario completo	37 (37%)
	Terciario incompleto	17 (17%)
	Terciario completo	19 (19%)
	Universitario incompleto	12 (12%)
	Universitario completo	3 (3%)
Ocupación	Ayudante de cocina	31 (33%)
	Cocinero/a	35 (38%)
	Chef	11 (12%)
	Jefe/a de cocina	16 (17%)

Ref: Elaboración propia a partir de datos relevados en el trabajo de campo

Los tipos de locales gastronómicos incluidos se observan expresados en porcentaje en el *Gráfico 1*.

Gráfico 1. Tipos de locales gastronómicos expresados en porcentaje (%)

N=93

Ref: Elaboración propia a partir de datos relevados en el trabajo de campo

En la *Tabla 2* se muestra el nivel de conocimiento obtenido expresado en porcentajes.

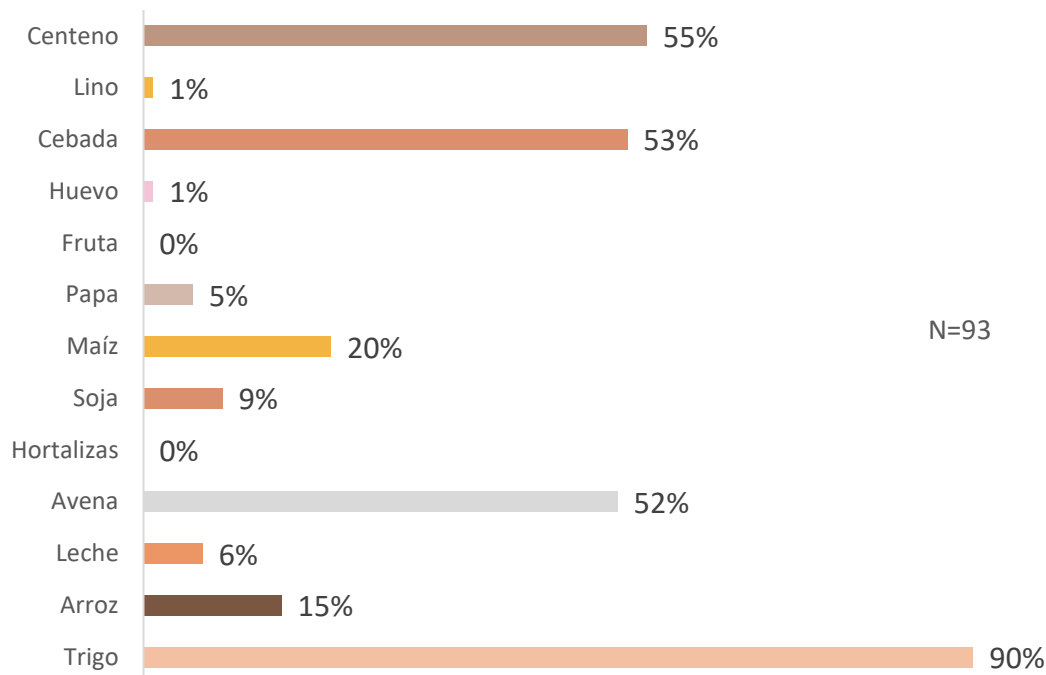
Tabla 2. Nivel de conocimiento de los encuestados expresado en porcentaje (%)

Nivel de conocimiento	% de encuestados
Bajo	20% (N=19)
Moderado	34% (N=32)
Alto	45% (N=42)

Ref: Elaboración propia a partir de datos relevados en el trabajo de campo

Los datos obtenidos mostraron que el 87% de los encuestados decían saber qué es la EC. Sin embargo, cuando se indagó específicamente sobre la definición, tratamiento y cuáles son los alimentos que pueden desencadenar los síntomas, el 91% contestó que consiste en una intolerancia al gluten y que el tratamiento es la exclusión del mismo de la dieta. No obstante, solo el 37% reconoció correctamente cuáles son los cuatro cereales desencadenantes de la sintomatología de la enfermedad. En el *Gráfico 2* se observa la distribución porcentual de los alimentos mencionados por los encuestados como desencadenantes de la sintomatología en la EC.

Gráfico 2. Alimentos mencionados como desencadenantes de sintomatología en la EC expresado en porcentaje (%)



Ref: Elaboración propia a partir de datos relevados en el trabajo de campo

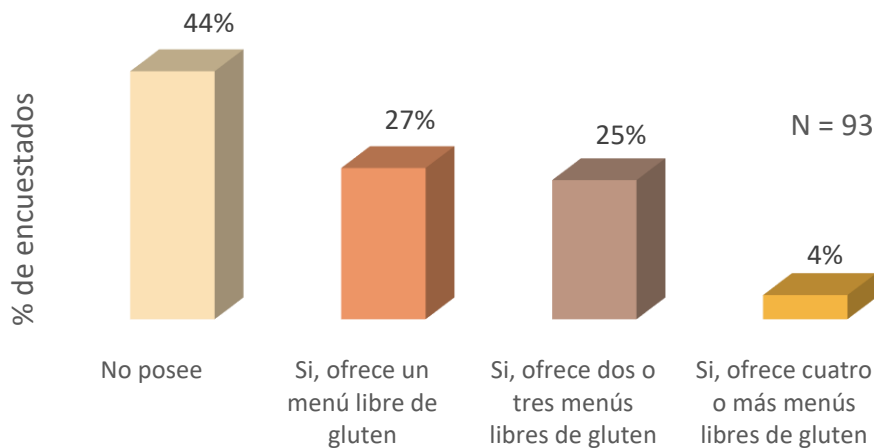
Además, el 77% de los gastronómicos reconoció el logo oficial “Sin TACC” y el 65% contestó correctamente sobre que es la contaminación cruzada relacionada a la EC.

Respecto al conocimiento práctico, relacionado con la manipulación de alimentos sin gluten, el 48% indicó que controla si el rótulo del envase de los ingredientes posee el logo oficial con la leyenda “Sin T.A.C.C.”, el 67% señaló que siempre limpia y desinfecta el área de elaboración antes de preparar el plato libre de gluten y el 40% que controla siempre que su vestimenta se encuentre limpia y no haya tomado contacto con gluten. En lo que se refiere al almacenamiento, el 43% utiliza una alacena exclusiva para resguardar ingredientes secos LG, y el 63%, almacena correctamente ingredientes LG que requieren estar refrigerados o congelados. En el apartado de cuidados durante la elaboración, el 52% indicó que los utensilios destinados a manipular alimentos LG deben ser de uso exclusivo. En lo que respecta a cocción o calentamiento, el 52% emplea las medidas necesarias para que sea seguro utilizar el horno, el 73% indicó que el aceite para freír utilizado en estas preparaciones debe ser distinto al de las

preparaciones convencionales y el 65% limpia previamente la plancha/parrilla. Por último, en relación al emplatado, el 45% marcó que la vajilla (platos, vasos, cubiertos) debe ser exclusiva para clientes celíacos y el 80% realiza correctamente la limpieza de bordes de los platos con papel de un solo uso o rejilla limpia y exclusiva.

El 61% de los encuestados indicaron que están en conocimiento de la Ley 27.196, que obliga a los establecimientos gastronómicos a ofrecer por lo menos una opción de menú libre de gluten. El *Gráfico 3* muestra la proporción de locales gastronómicos que cuentan al momento de la evaluación con menús libres de gluten.

Gráfico 3. Locales gastronómicos que cuentan con menús LG expresado en porcentaje (%)



Ref: Elaboración propia a partir de datos relevados en el trabajo de campo

Además, se obtuvo que el 16% de los encuestados retiró en alguna oportunidad un alimento con gluten, para adaptar el plato a un comensal celiaco. Por último, solo el 40% señaló haber recibido alguna capacitación sobre EC.

Discusión

Este estudio evidencia que el conocimiento de la enfermedad celíaca, por parte del personal gastronómico encuestado de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, es en mayor proporción alto 45%. Esto es novedoso, teniendo en cuenta resultados obtenidos en un estudio similar; realizado por Garipe y col. en el año 2011, en CABA. Éste evaluó el nivel de conocimiento sobre la EC en personal gastronómico de 112 locales de comida, de tres barrios: Recoleta, Almagro y Constitución, como representantes del nivel socioeconómico: alto, medio y bajo respectivamente. Del análisis resultó que solo un 3,5% tenía conocimientos completos sobre EC y los cuidados correspondientes. (9)

Los porcentajes de conocimiento teórico obtenidos en el presente trabajo son superiores a los alcanzados en el estudio de Garipe; donde el conocimiento de la EC en personal gastronómico fue del 56,5%, el conocimiento de la dieta LG del 21,7% y solo el 13% señaló correctamente los cuatros cereales tóxicos relacionados con la patología. Los porcentajes de conocimiento de la enfermedad también fueron inferiores en estudios realizados en Brasil, y en Reino Unido. Por el contrario, el estudio realizado por Jacobi, llevado a cabo en la ciudad de Santa Fe, Argentina, obtuvo resultados similares.(9)(46)(11)(10)

Como se mencionó anteriormente el 65% contestó correctamente sobre que es la contaminación cruzada relacionada a la EC. Esto también fue evaluado en el estudio de Garipe, pero el porcentaje obtenido fue del 26,1%. (9)

Respecto al control del logo oficial en el rotulo de los ingredientes, el porcentaje obtenido este estudio fue inferior al alcanzado en el estudio de Jacobi, donde el 71% señaló que lo realizaba. (10)

Los datos alcanzados, relacionados al conocimiento práctico, indicaron que en total el 40,86% cumple con los criterios de almacenamiento LG, el 26,88% con los cuidados durante la elaboración y el 45,16% cumple con los criterios de emplatado.

Los porcentajes obtenidos son superiores a los hallados en 2011 por Garipe. Para ese entonces el 12,5% de los locales cumplía con todas las condiciones para el almacenamiento de alimentos LG, el 15,2% para la elaboración y el 7,1%

para la distribución. En el estudio presentado por Jacobi, el porcentaje que señaló que separa el aceite de las preparaciones con y sin gluten también fue menor. Por su parte, en el estudio de Laporte, este resultado fue aun inferior. (9)(10)(46)

Los resultados de este estudio han demostrado que el conocimiento de la EC por parte del personal gastronómico en esta población pareciera ir en aumento con el tiempo. Esto se asemeja a lo concluido en un estudio en Reino Unido, que evaluó conocimiento sobre EC, en primera instancia en el año 2003, donde el resultado fue que los chefs tenían menor conocimiento de EC que el público en general. Para el año 2013, tras pasar 10 años de este estudio, se realizó un seguimiento del mismo. Resultando que el nivel de conocimiento de los chefs superó al obtenido por el público en general. (11)(12)

Otro aspecto a destacar es que el 56% de los encuestados en el presente estudio indicó que el local gastronómico en el que trabaja, ofrece al menos un menú libre de gluten. De la comparación con dos estudios realizados por Garipe (el primero llevado a cabo en 2011 y el segundo en 2016) resulta que este porcentaje es menor, siendo estos de 74,17% y 86,67% respectivamente. Este hallazgo es llamativo, siendo que en el transcurso se han sancionado leyes como, la Ley N° 27.196, que establece la obligatoriedad de que los establecimientos y servicios gastronómicos ofrezcan al menos un menú libre de gluten. (21)(22)(47)

En lo referido a capacitaciones, ya mencionado solo el 40% aseguró haber recibido alguna capacitación sobre EC. Este resultado fue mayor al obtenido en el estudio de Garipe (14,16%) y menor al del estudio de Jacobi (85,5%).(9)(10)

Es de destacar que la modalidad de la encuesta, al ser virtual, facilitó el acceso a personal de cocina de distintos barrios de CABA. al disminuir las limitaciones geográficas. A su vez, permitió acceder a un N considerable teniendo en cuenta que la recolección de datos se llevó a cabo en medio del contexto de pandemia, con limitación en las salidas para realizar una recolección directa en los locales, y reducción de los horarios y días de atención por parte del personal gastronómico. Una limitante del estudio es justamente aquello que se pierde de la evaluación directa en locales, como por ejemplo la observación de la carta, de

los espacios de trabajo, la inspección directa de procesos de almacenamiento, elaboración y emplatado, entre otros.

Es de gran valor obtener estos datos tras 10 años de la única investigación realizada sobre esta temática específica en CABA. Sería interesante darle un seguimiento, y que futuros estudios confirmen si el conocimiento de esta patología, en esta población, sigue en aumento con el paso de los años. Además, siendo que es el segundo estudio realizado posterior a la inclusión de la Ley N° 27.196 en esta población, los resultados del presente permiten evaluar el acatamiento de la misma, y la necesidad de implementar medidas de control y sanción por incumplimiento a aquellos locales que no respeten lo reglamentado.

Conclusión

Este estudio evidencia que el conocimiento de la enfermedad celíaca, por parte del personal gastronómico encuestado de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, es en mayor proporción alto. Siendo que la mayoría reconoce aspectos relevantes como definición (intolerancia al gluten) tratamiento (retirar el gluten de la alimentación) y el logo oficial "Sin TACC". A pesar de esto, muchos desconocen los cuatro cereales desencadenantes de la sintomatología.

Por otro lado, cerca de la mitad señaló que en el local gastronómico en el que trabaja no poseen menú libre de gluten. Esto es indicio de que la Ley 27.196, que establece la obligatoriedad de que los establecimientos gastronómicos cuenten con un menú libre de gluten, no se ha logrado implementar satisfactoriamente.

Es de gran valor obtener estos datos tras 10 años de la única investigación realizada sobre esta temática específica en CABA. Sería interesante darle un seguimiento, y que futuros estudios confirmen si el conocimiento de esta patología, en esta población, sigue en aumento con el paso de los años.

Bibliografía

1. López Plaza B, Bermejo López LM. Nutrición y trastornos del sistema inmune. *Nutr Hosp* [Internet]. 2017 Oct 15 [cited 2021 Jun 20];34(supl.4):68–71. Available from: https://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0212-16112017001000014
2. Moscoso J. F, Quera P. R. Enfermedad celíaca. Revisión. *Rev Med Chil* [Internet]. 2016 Feb 1 [cited 2021 Jun 20];144(2):211–21. Available from: http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0034-98872016000200010
3. Martín ISM, Vilar EG, Yurrutia LC, Cabañas MJC. ¿Es el gluten el gran agente etiopatogenico de enfermedad en el siglo XXI? *Nutr Hosp* [Internet]. 2014 Dec [cited 2021 Jun 20];30(6):1203–10. Available from: https://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0212-16112014001300002
4. Parada A, Araya M. El gluten. Su historia y efectos en la enfermedad celíaca. *Rev Med Chil* [Internet]. 2010 Oct [cited 2021 Jun 20];138(10):1319–25. Available from: https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0034-98872010001100018
5. Alimentos libres de gluten | Argentina.gob.ar [Internet]. [cited 2021 Jun 20]. Available from: <https://www.argentina.gob.ar/anmat/alg>
6. Estévez V, Araya M. La dieta sin gluten y los alimentos libres de gluten. *Rev Chil Nutr* [Internet]. 2016 Dec 1 [cited 2021 Jun 20];43(4):428–33. Available from: https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-75182016000400014
7. Asociación Celíaca Argentina. Guía Sin TACC [Internet]. [cited 2021 Jun 20]. Available from: <https://www.celiaco.org.ar/index.php/dieta-sin-tacc>
8. Federación de Asociaciones de Celíacos de España. Recién Diagnosticados | FACE [Internet]. En los restaurantes. [cited 2021 Jun 20].

- Available from: <https://celiacos.org/recien-diagnosticados/en-los-restaurantes/>
9. Garipe LY, Bravo B, Fernández M, García M, Petrosini A, Soriano MM, et al. Evaluación del conocimiento sobre la enfermedad celíaca en el personal de locales de comidas elaboradas en la ciudad autónoma de Buenos Aires. *Acta Gastroenterol Latinoam* [Internet]. 2017;47(2):99–105. Available from: <http://www.redalyc.org/pdf/1993/199352110002.pdf>
 10. Florencia Jacobi M, Rigoni AS, Tolosa Müller AR, Eugenia D MG. MENÚS APTOS PARA CELÍACOS Y CONOCIMIENTO DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS EN LOS SERVICIOS GASTRONÓMICOS COMERCIALES DE LA CIUDAD DE SANTA FE. *Actualización en Nutrición* [Internet]. 2017 Dec [cited 2021 Jun 22];18:108–14. Available from: https://ri.conicet.gov.ar/bitstream/handle/11336/68368/CONICET_Digital_Nro.e7d43e91-a8a0-470a-aaf8-697add79d35b_A.pdf?sequence=2&isAllowed=y
 11. Karajeh MA, Hurlstone DP, Patel TM, Sanders DS. Chefs' knowledge of coeliac disease (compared to the public): A questionnaire survey from the United Kingdom. *Clin Nutr* [Internet]. 2005 Apr [cited 2021 Jun 22];24(2):206–10. Available from: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/15784479/>
 12. Aziz I, Karajeh MA, Zilkha J, Tubman E, Fowles C, Sanders DS. Change in awareness of gluten-related disorders among chefs and the general public in the UK: A 10-year follow-up study. *Eur J Gastroenterol Hepatol* [Internet]. 2014 Nov [cited 2021 Jun 20];26(11):1228–33. Available from: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/25144492/>
 13. Alejandra Wilches Luna, Carolina Gómez López de Mesa. Enfermedad celíaca en niños. *Rev Colomb Gastroenterol* [Internet]. 2010 Jun [cited 2021 Jun 20];25(2). Available from: http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0120-99572010000200013
 14. Husby S, Koletzko S, Korponay-Szabó IR, Mearin ML, Phillips A, Shamir R, et al. Actualización en el diagnóstico de la enfermedad celiaca. *J Pediatr*

- Gastroenterol Nutr [Internet]. 2016 Oct [cited 2021 Jun 21];77(1):136–60. Available from:
http://www.scielo.org.pe/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1025-55832016000400013
15. Enfermedad Celíaca [Internet]. [cited 2021 Jun 22]. Available from:
http://www.anmat.gov.ar/Enfermedad_Celiaca/principal.asp
 16. Mabel Mora, Néstor Litwin, María del Carmen Tocac, María Inés Azconaa, Rossana Solís Neffaa, Fernando Battistona, et al. Prevalencia de enfermedad celíaca: estudio multicéntrico en población pediátrica de cinco distritos urbanos de la Argentina. Arch Argent Pediatr [Internet]. 2012 [cited 2021 Jun 22];110(6):490–6. Available from:
<https://www.sap.org.ar/docs/publicaciones/archivosarg/2012/v110n6a06.pdf>
 17. ANMAT, Ministerio de Salud. Directrices para la autorización de un alimento libre de gluten [Internet]. [cited 2021 Jun 22]. Available from:
http://www.anmat.gov.ar/Enfermedad_Celiaca/Directrices_Autorizacion_ALG.pdf
 18. RENAPRA, ANMAT. GUÍA DE RECOMENDACIONES PARA UN MENÚ LIBRE DE GLUTEN SEGURO [Internet]. [cited 2021 Jun 22]. Available from:
http://www.anmat.gov.ar/Enfermedad_Celiaca/Guia_BPM_ALG_gastronomicos_2017.pdf
 19. María del Mar Ferre Rovira, Isabel Latorre Fernández. Abriendo puertas: conociendo a un celiaco. Index de Enfermería [Internet]. 2010 Oct [cited 2021 Jun 22];19(4). Available from:
https://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1132-12962010000300007
 20. María Cecilia Antún, Verónica Beatriz González, Marina De Ruggiero, María del Pilar Lava, Karina Naranja, Natalia Alonso, et al. Factores que inciden en la adherencia a la dieta libre de gluten en adultos celíacos de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Diaeta [Internet]. 2017 Dec [cited 2021 Jun 22];35(161). Available from:
http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1852-

73372017000400003

21. Leila Yasmín Garipe, Bárbara Bravo, Mariana Fernández, Mariana García, Andrea Petrosini, María Mercedes Soriano, et al. Evaluación de la oferta de alimentos libres de gluten en locales de comida elaborada en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires [Internet]. [Ciudad Autónoma de Buenos Aires]; 2015 [cited 2021 Jun 22]. Available from: <https://actagastro.org/evaluacion-de-la-oferta-de-alimentos-libres-de-gluten-en-locales-de-comida-elaborada-en-la-ciudad-autonoma-de-buenos-aires/>
22. Yasmín Garipe L. Evaluación de los cambios en la oferta de alimentos libres de gluten en locales gastronómicos en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires post Ley Celíaca Argentina [Internet]. [Ciudad Autónoma de Buenos Aires]; 2018 [cited 2021 Jun 22]. Available from: <http://trovare.hospitalitaliano.org.ar/descargas/tesisyr/20190409142120/tesis-garipe-leila.pdf>
23. Real Academia Española. Definición de edad - Diccionario panhispánico del español jurídico - RAE [Internet]. [cited 2021 Jun 22]. Available from: <https://dpej.rae.es/lema/edad>
24. Real Academia Española. Género | Diccionario de la lengua española | RAE - ASALE [Internet]. [cited 2021 Jun 22]. Available from: <https://dle.rae.es/género>
25. Euskal Estatistika Erakundea, Instituto Vasco de Estadística. Definición Nivel de instrucción [Internet]. [cited 2021 Jun 22]. Available from: https://www.eustat.eus/documentos/opt_0/tema_395/elem_2376/definicion.html
26. Real Academia Española. Ocupación | Definición | Diccionario de la lengua española | RAE - ASALE [Internet]. [cited 2021 Jun 22]. Available from: <https://dle.rae.es/ocupación>
27. Enciclopedia jurídica. Residencia [Internet]. [cited 2021 Jun 22]. Available from: <http://www.enciclopedia-juridica.com/d/residencia/residencia.htm>
28. Miguel Artola. El conocimiento de la ley - Legislación Histórica | Ministerio de Cultura y Deporte [Internet]. [cited 2021 Jun 22]. Available from:

- <https://www.culturaydeporte.gob.es/cultura/areas/archivos/mc/archivos/lhe/introduccion/el-conocimiento-ley.html>
29. Real Academia Española. Definir | Definición | Diccionario de la lengua española | RAE - ASALE [Internet]. [cited 2021 Jun 22]. Available from: <https://dle.rae.es/definir>
 30. Real Academia Española. Tratamiento | Definición | Diccionario de la lengua española | RAE - ASALE [Internet]. [cited 2021 Jun 22]. Available from: <https://dle.rae.es/tratamiento?m=form>
 31. FAO.org. Definition and Classification of Commodities [Internet]. [cited 2021 Jun 22]. Available from: <http://www.fao.org/WAICENT/faoinfo/economic/faodef/FAODEFS/H7F.HTM>
 32. Código Alimentario Argentino. Símbolo Sin TACC [Internet]. ROTULACION PARA LOS ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN. 2011 [cited 2021 Jun 22]. Available from: <https://www.celiaco.org.ar/index.php/dieta-sin-tacc/simbolo-sin-tacc>
 33. OPS/OMS | Educación en inocuidad de alimentos: Glosario de términos [Internet]. [cited 2021 Jun 22]. Available from: https://www3.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10433:educacion-inocuidad-alimentos-glosario-terminos-inocuidad-de-alimentos&Itemid=41278&lang=es
 34. Instituto del Alimento Secretaría de Salud Pública [Internet]. [cited 2021 Jun 22]. Available from: https://www.rosario.gob.ar/web/sites/default/files/material_de_estudio_para_renovacion_para_imprimir.pdf
 35. VESTIMENTA | Definición de VESTIMENTA por Oxford Dictionary en Lexico.com y también el significado de VESTIMENTA [Internet]. [cited 2021 Jun 22]. Available from: <https://www.lexico.com/es/definicion/vestimenta>
 36. PROCESO BIENESTAR ESTUDIANTIL SUBPROCESO ATENCIÓN SOCIOECONÓMICA GUÍA DE ALMACENAMIENTO SECO, REFRIGERADO Y CONGELADO [Internet]. 2008 Feb [cited 2021 Jun 22]. Available from:

- https://www.uis.edu.co/intranet/calidad/documentos/bienestar_estudiantil/guias/GBE.27.pdf
37. Utensilio | Definición | Diccionario de la lengua española | RAE - ASALE [Internet]. [cited 2021 Jun 22]. Available from: <https://dle.rae.es/utensilio>
 38. Horno | Definición | Diccionario de la lengua española | RAE - ASALE [Internet]. [cited 2021 Jun 22]. Available from: <https://dle.rae.es/horno>
 39. ACEITE | Definición de ACEITE por Oxford Dictionary en Lexico.com y también el significado de ACEITE [Internet]. [cited 2021 Jun 22]. Available from: <https://www.lexico.com/es/definicion/aceite>
 40. Parrilla | Definición | Diccionario de la lengua española | RAE - ASALE [Internet]. [cited 2021 Jun 22]. Available from: <https://dle.rae.es/parrilla?m=form>
 41. Vajilla | Definición | Diccionario de la lengua española | RAE - ASALE [Internet]. [cited 2021 Jun 22]. Available from: <https://dle.rae.es/vajilla?m=form>
 42. Limpiar | Definición | Diccionario de la lengua española | RAE - ASALE [Internet]. [cited 2021 Jun 22]. Available from: <https://dle.rae.es/limpiar?m=form>
 43. Ingrediente - Diccionario panhispánico del español jurídico - RAE [Internet]. [cited 2021 Jun 23]. Available from: <https://dpej.rae.es/lema/ingrediente>
 44. Cota Luévano JA, Cota Luévano JA. La capacitación como herramienta efectiva para mejorar el desempeño de los empleados [Internet]. [cited 2021 Jun 23]. Available from: <http://www.cyta.com.ar/ta1602/v16n2a3.htm>
 45. Hernández Sampieri R, Fernández Collado C, del Pilar Baptista Lucio M. Metodología de la investigación [Internet]. 5th ed. Jesús Mares Chacón, editor. McGrawHi; 2010 [cited 2021 Jun 23]. Available from: www.FreeLibros.com
 46. Laporte LS. CONHECIMENTO DOS CHEFES DE COZINHA ACERCA DA DOENÇA CELÍACA [Internet]. [Brasilia]: UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA ; 2008 [cited 2021 Jun 23]. Available from:

https://bdm.unb.br/bitstream/10483/334/1/2008_LucianaSantosLaporte.pdf

47. Ministerio de Economía y Finanzas Públicas - Argentina. Información Legislativa - Ley 27.196 [Internet]. 2015 [cited 2021 Jun 23]. Available from: <http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/255000-259999/255225/norma.htm>

Anexos

Anexo 1. Consentimiento informado

CONSENTIMIENTO INFORMADO

Por favor lea esta información cuidadosamente antes de decidir su participación en el estudio:

Título de la investigación: Conocimiento de la enfermedad celíaca en personal de cocina de locales gastronómicos en Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

Financiamiento: No financiado

El objetivo de esta investigación: Identificar y analizar el conocimiento práctico-teórico general de la enfermedad celíaca, en personal de cocina de locales gastronómicos.

Su participación: Contestar un cuestionario online de 5 minutos.

Sin riesgos: No existe ningún riesgo anticipado asociado a participar en este estudio, más allá de aquellos relacionados con ver una pantalla de computador durante 10 minutos y contestar un cuestionario sobre la información que verá en pantalla.

Beneficios: Mediante su participación, contribuirá al conocimiento general sobre el entendimiento actual de la enfermedad celíaca y la manipulación de alimentos libres de gluten en locales gastronómicos. Si lo desea, puede enviar un correo electrónico al investigador responsable, alumna avanzada de la Lic. en Nutrición Ana Paula Romero (anepaularomero@gmail.com), para enviarle una copia de las publicaciones que se escriban basadas en esta investigación.

Confidencialidad: Toda opinión o información que Ud. nos entregue será tratada de manera confidencial. Nunca revelaremos su identidad. En las presentaciones que se hagan sobre los resultados de esta investigación no usaremos su nombre ni tampoco revelaremos detalles suyos ni respuestas que permitan individualizarlo. Sus datos serán resguardados en un archivo digital al que sólo tendrá acceso mediante clave el investigador y los ayudantes de investigación, quienes también han firmado una garantía de confidencialidad. Los datos sólo serán usados para la presente investigación.

Participación voluntaria: Su participación es completamente voluntaria. Se puede retirar del estudio en el momento que estime conveniente. Para ello, basta que cierre u abandone la página web con el cuestionario.

¿Está Ud. dispuesto a completar el cuestionario que le presentaré a continuación? Si es así, por favor haga clic en el botón respectivo:

ACEPTO PARTICIPAR (usuario es dirigido al cuestionario)
NO ACEPTO (usuario es redirigido a la página de inicio de Google)

Anexo2. Encuesta de conocimiento de Enfermedad Celíaca

Conocimiento de la enfermedad celíaca en personal de cocina de locales gastronómicos en Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Bienvenido/a. Mi nombre es Ana Paula Romero y soy estudiante de la Licenciatura en Nutrición de la Universidad ISALUD. Para mi tesis de grado estoy realizando una investigación sobre el conocimiento práctico-teórico de la enfermedad celíaca, en personal de cocina de locales gastronómicos de CABA. Por esta razón, solicito su autorización para participar en esta encuesta, cuya realización no tomará más de 5 minutos. Desde ya agradezco su colaboración.

En cumplimiento de la Ley N° 17622/68 (y su decreto reglamentario N° 3110/70), se le informa que los datos que usted proporcione serán utilizados sólo con fines estadísticos, garantizando la absoluta y total confidencialidad de los mismos.

***Obligatorio**

¿Acepta participar voluntariamente de la investigación? *

Si

No

*Obligatorio

¿Es usted celiaco? *

- Si
- No

¿Posee amigos o familiares celiacos? *

- Si
- No

El local gastronómico en el que trabaja ¿Ofrece menús libres de gluten? *

- No
- Si, ofrece un menú libre de gluten
- Si, ofrece dos o tres menús libres de gluten
- Si, ofrece cuatro o más menús libres de gluten
- Si, es un local exclusivo de comidas libres de gluten

Edad *

- Entre 18 a 24 años
- Entre 25 a 31 años
- Entre 32 a 38 años
- Entre 39 a 45 años
- Entre 46 a 52 años
- Entre 53 a 59 años
- Entre 60 a 65 años

Género *

- Masculino
- Femenino

¿Cuál es el máximo nivel de estudios alcanzado? *

- Sin estudios
- Primaria incompleta
- Primaria completa
- Secundario incompleto
- Secundario completo
- Terciario incompleto
- Terciario completo

¿Cuál es su lugar de residencia? *

- Ciudad Autónoma de Buenos Aires
- Provincia de Buenos Aires

¿Cuál es su ocupación dentro de la cocina del local gastronómico en el que trabaja? *

- Jefe de cocina
- Chef
- Cocinero/a
- Ayudante de cocina

¿Cuál es el tipo de local gastronómico en el que trabaja? *

- Restaurante
- Bar-café
- Comida rápida
- Pizzería
- Otros: _____

Está usted en conocimiento de la Ley 27.196 que obliga a los establecimientos gastronómicos a ofrecer por lo menos una opción de alimentos o menú libre de gluten? *

- Sí
- No

CONTENIDOS GENERALES SOBRE LA ENFERMEDAD CELÍACA

¿Sabe usted que es la enfermedad celiaca? *

- Si
- No

Marque la opción correcta sobre qué es para usted la enfermedad celiaca: *

- Intolerancia a la leche
- Intolerancia a la soja
- Intolerancia al gluten
- Intolerancia al huevo

¿Cuál es el tratamiento de la enfermedad celiaca? *

- Medicación
- Cirugía
- Retirar la leche de la alimentación
- Retirar la soja de la alimentación
- Retirar el gluten de la alimentación
- Retirar el huevo de la alimentación

La ingestión de cual/es de los siguientes alimentos puede desencadenar los síntomas de la enfermedad. Marque la/las opciones correctas: *

- Trigo
- Arroz
- Leche
- Avena
- Hortalizas
- Soja
- Maíz
- Papa
- Fruta
- Huevo
- Cebada
- Lino
- Centeno

Indique cual es para usted el símbolo oficial que deben llevar de forma obligatoria los alimentos aptos para celíacos: *



Opción 3



Opción 2

Opción 1



Opción 4

¿Conoce el significado de la contaminación cruzada en la enfermedad celiaca? *

Sí

No

La contaminación cruzada alusiva a la enfermedad celiaca es... *

El contacto de alimentos crudos con cocidos

La transferencia de microorganismos patógenos desde manos, superficies y utensilios a la comida

La introducción involuntaria de gluten en un alimento carente de éste

CONTENIDOS PRÁCTICOS RELACIONADOS CON LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Antes de preparar el plato libre de gluten:

¿Controla si el rótulo del envase de los ingredientes posee el logo oficial con la leyenda "Sin T.A.C.C."? *

- Siempre
- Casi siempre
- A veces
- Pocas veces
- Nunca

¿Limpia y desinfecta el área de elaboración? *

- Siempre
- Casi siempre
- A veces
- Pocas veces
- Nunca

¿Comprueba que su vestimenta se encuentre limpia y no haya tomado contacto con gluten? *

- Siempre

¿Comprueba que su vestimenta se encuentre limpia y no haya tomado contacto con gluten? *

- Siempre
- Casi siempre
- A veces
- Pocas veces
- Nunca

Al momento de almacenar:

¿Utiliza una alacena exclusiva para resguardar ingredientes secos libres de gluten? *

- Sí
- No

Al almacenar ingredientes libres de gluten que requieren estar refrigerados o congelados, usted: *

- Coloca esos ingredientes en heladeras y/o freezers de uso exclusivo para alimentos libres de gluten
- Coloca esos ingredientes dentro de contenedores tapados herméticamente en heladeras y/o freezers de uso común con alimentos con gluten
- Coloca esos ingredientes sin protección en heladeras y/o freezers de uso común con alimentos con gluten
- No sabe/ No contesta

Durante la elaboración:

Los utensilios (espumaderas, coladores, planchas, ollas, sartenes, tablas, tupper, pinzas, etc.) destinados a manipular alimentos sin gluten: *

- Son de uso exclusivo para alimentos sin gluten
- Son de uso común para alimentos con gluten y sin gluten
- No sabe/ No contesta

Al utilizar el horno para cocción o calentamiento de los alimentos libres de gluten, usted: *

- Utiliza una bandeja exclusiva y cocina en simultáneo con platos convencionales
- Utiliza una bandeja exclusiva y no cocina en simultáneo con platos convencionales
- Utiliza una bandeja exclusiva y cocina en simultáneo con platos convencionales, cubriendo el alimento libre de gluten con papel aluminio o bolsas para horno
- Utiliza una bandeja en común con alimentos convencionales, cubriendo el alimento libre de gluten con papel aluminio o bolsa para horno
- No sabe/ No contesta

¿El aceite para freír utilizado en las preparaciones libres de gluten, es el mismo que el de las preparaciones convencionales? *

- Si
- No

¿Limpia previamente la plancha/parrilla para cocción o calentamiento de las preparaciones libres de gluten? *

- Si
- No

Durante el emplatado:

La vajilla (platos, vasos, cubiertos) utilizada para clientes celíacos debe ser exclusiva *

- Verdadero
- Falso
- No sabe/ No contesta

Si necesita limpiar los bordes del plato libre de gluten antes de servir, usted: *

- Utiliza una rejilla en común para todos los platos
- Utiliza papel de cocina de un solo uso
- Utiliza una rejilla limpia y exclusiva para platos sin gluten.
- Otros: _____

¿Retiró alguna vez el ingrediente con gluten de un plato ya preparado, para adaptarlo a un comensal celíaco? *

- Si

La vajilla (platos, vasos, cubiertos) utilizada para clientes celíacos debe ser exclusiva *

- Verdadero
- Falso
- No sabe/ No contesta

Si necesita limpiar los bordes del plato libre de gluten antes de servir, usted: *

- Utiliza una rejilla en común para todos los platos
- Utiliza papel de cocina de un solo uso
- Utiliza una rejilla limpia y exclusiva para platos sin gluten.
- Otros: _____

¿Retiró alguna vez el ingrediente con gluten de un plato ya preparado, para adaptarlo a un comensal celíaco? *

- Si
- No

¿Recibió alguna capacitación sobre enfermedad celíaca? *

- Si
- No



Autorización de Autor para la Divulgación de su Tesis o Trabajo Final Integrador en Formato Electrónico

El Repositorio Institucional Digital (RID) tiene como objetivo principal recopilar toda la producción científica y académica realizada por integrantes de la comunidad universitaria. Como parte de sus funciones es brindar visibilidad en la internet, ya que los contenidos son recolectados por redes de repositorios y los buscadores web amplían la cobertura de búsqueda de cualquier usuario a nivel mundial. Además, ofrece la oportunidad de preservar de manera digital cada documento que se almacena. El recurso podrá visitarlo en el siguiente enlace: <http://repositorio.isalud.edu.ar>

Aspectos Legales

El derecho de autor es un conjunto de normas y principios que regulan los derechos morales y patrimoniales que la Ley N.º 11.723 de Propiedad Intelectual concede a los autores por el solo hecho de la creación de una obra literaria, artística o científica. Por lo tanto, los derechos de autor sobre una obra (publicada o inédita) corresponden a la persona que la ha elaborado. El/La autor/a es quien debe decidir qué tipo de permisos y/o derechos libera a otros para que su obra pueda ser depositada y divulgada en el RID, de la Universidad ISALUD

Derechos patrimoniales sobre las obras

Para que el RID cumpla y tenga los permisos de ingresar su obra al sistema, y la pueda presentar y difundir públicamente, es necesario que como autor/a firme el siguiente formulario dejando constancia de su acuerdo con las siguientes condiciones:

- Como autora, cedo a la Universidad ISALUD, el derecho no exclusivo de archivar, reproducir y comunicar mi documento cobijado bajo la ley de Creative Commons Atribución-No comercial.
- En el caso de coautoría, dejo constancia y garantizo que los demás autores están de acuerdo con la publicación de la obra.



Repositorio
Institucional
Digital



- Acuerdo con la Universidad ISALUD a conservar el documento y solo poder hacer modificaciones de formato, medio o soporte sin realizar alteraciones de su contenido, salvo que como autor/a permita los cambios pertinentes a realizarse.
- Declaro que la obra a publicar es la versión original y no está sujeta a derechos de explotación a terceros para poder otorgar al RID los derechos requeridos bajo la licencia de atribución *Creative Commons*.
- Dejo constancia de que una vez que la obra esté almacenada en el RID, y el documento esté disponible al público, su uso sea respetuoso, haciendo mención de citación y reconociendo la autoría de la obra.

Quien suscribe, Ana Paula Romero, autorizo por la presente a la Universidad ISALUD y como intermediario a la Biblioteca ISALUD, Dr. Néstor Rodríguez Campoamor a la divulgación en forma digital de la obra de su autoría que se indica en el presente documento. Si x No

Autorizo a la Biblioteca a publicar la obra en el RID desde la fecha:

DD_20___ MM_07___ AAAA_2021___

Es caso de respuesta negativa, la Biblioteca hará uso inmediato de los metadatos y se limitará a compartir el documento según indicaciones de el/la autor/a:

 Envío de la obra sólo a los miembros de la comunidad ISALUD que así lo soliciten.

 Disponibilidad de la obra solamente para la lectura en sala dentro de la Institución.



Carrera: Licenciatura en Nutrición

Indique el tipo de documento: Tesis ____ Trabajo Final Integrador (TFI) _X_

Título de la obra: **Conocimiento de la enfermedad celíaca en personal de cocina de locales gastronómicos.**

Una vez esté la versión final y original de la obra, su versión digital deberá ser enviada en formato word y pdf sin particiones ni ningún tipo de protección a la dirección de correo tfi@isalud.edu.ar. Además se debe incluir esta autorización como otro archivo adjunto.

El personal de la Biblioteca verificará que todos los datos estén correctos y confirmará la recepción correcta de los archivos. En caso de autorizar la divulgación del documento en el RID, se le hará envío de la URL donde quedará almacenado.

Cualquier consulta, acercarla a biblioteca@isalud.edu.ar

¡Muchas gracias!

Fecha: 20/4/24

Firma: 

DNI: 38203421