

ASISTENCIA TÉCNICA EN LA ENFERMEDAD CELÍACA EN LA REGION DEL GRAN CUYO

M.P. Fernández; L. Álvarez.

INTI Mendoza

paulaf@inti.gob.ar

OBJETIVOS:

- ✚ Resolver un área de vacancia de los consumidores celíacos locales por no disponer de alimentos confiables para el tratamiento de su enfermedad.
- ✚ Realizar acuerdos institucionales con los organismos de control de los alimentos, con el fin de mejorar y fortalecer la calidad de los alimentos libres de gluten.
- ✚ Participar en ferias, congresos, eventos de difusión a fin de informar en la Región Cuyo el trabajo del INTI en esta temática.
- ✚ Asistir técnicamente a las PyMEs, en lo que respecta la metodología de inscripción de sus productos libres de gluten, la implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura y la elaboración de los alimentos sin TACC.
- ✚ Procurar acciones que fomenten el desarrollo de laboratorios de control de alimentos libres de gluten en otras regiones del país.
- ✚ Establecer actividades que aseguren la confiabilidad de los resultados de otros laboratorios que cuantifiquen gluten, mediante la organización de ensayos interlaboratorios y la asignación de materiales de referencia.

DESCRIPCIÓN:

La Enfermedad Celíaca es una intolerancia permanente a las proteínas del gluten, denominadas prolaminas, presentes en cuatro cereales: trigo, avena, cebada y centeno. Estas prolaminas producen, en individuos genéticamente predispuestos, lesiones graves en el intestino delgado. El consumo de gluten provoca la atrofia de las vellosidades intestinales y por ende, una absorción inadecuada de los nutrientes.

Actualmente no hay un tratamiento médico para esta enfermedad; el único tratamiento es la suspensión, de por vida, del consumo de gluten en la dieta. Es por ello que es de suma importancia disponer de alimentos confiables para este grupo etario de la población.

En Argentina se estima que la prevalencia de esta enfermedad es del 1%, y se describe en la bibliografía como una enfermedad multisistémica. Algunos de los síntomas son:

- Dolor abdominal, distensión, gases.
- Estreñimiento.
- Disminución del apetito.
- Diarrea, sea constante o intermitente.
- Intolerancia a la lactosa.
- Náuseas y vómitos.
- Heces flotantes, con sangre, fétidas o "grasosas".
- Pérdida de peso inexplicable.

En la Argentina hay alrededor de cinco laboratorios, centralizados en Buenos Aires, Córdoba y Santa Fe.

RESULTADOS:

✚ En el año 2009 se presentó un Proyecto de Tareas Adicionales (PTA), el cual fue aprobado en el año 2010 por Disposición de presidencia N°368/10.

El primer resultado logrado fue la instalación en INTI Mendoza de un laboratorio de ensayos inmunológicos, con el fin de realizar la determinación de gluten y evitar la contaminación cruzada con otros laboratorios del Centro.



Figura 1: Laboratorio de Inmunoensayos en INTI Mza.

Se realizó la validación de un método sensible y específico, un **ELISA** de tipo competitivo (acrónimo del inglés *Enzyme-Linked Immuno Sorbent Assay*, Ensayo por inmunoabsorción ligado a enzimas). También se participó de un ensayo interlaboratorio con 12 laboratorios

Europeos, obteniendo resultados confiables, con un z-score de -0,37.



Figura 2: Validación de la metodología.

✚ El INTI – Mza se ha convertido en el soporte técnico del Ministerio de Salud del Gobierno de Mza, en el control y fiscalización de alimentos libres de gluten. Actualmente se han analizado alrededor de 300 alimentos regionales que han sido incorporados al listado de alimentos libres de gluten de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT).



Figura 3: Firma Convenio INTI-Ministerio de Salud.

✚ Se ha participado en numerosos eventos de difusión, tales como:

- “Encuentro de Primavera” Edición 2010 y 2011 realizado por INTI.
- “Primeras Jornadas de Abordaje Integral de la Enfermedad Celíaca”, organizadas por el Programa Provincial de Detección y Control de Enfermedad Celíaca, y la Dirección de Nutrición e Higiene de los Alimentos, del Ministerio de Salud de la Provincia de Mendoza. Realizado: 25 y 26/11/2010.

- “Jornadas Mendocinas 2011 de Enfermedad Celíaca”. Realizadas el 18/08/11 en el Hotel Executive.
- “Expo Celíaca 2012”. Realizada el 5/5/12 en el edificio Xeltahuína de OSEP (Obra Social de Empleados Públicos de Mendoza).
- **Difusión en medios de comunicación:** Diario El Ciudadano, Diario Uno, y entrevistas de radio y televisión.



Figura 4: Expo Celíaca 2012.

✚ Con perspectivas hacia el futuro, el INTI - Mendoza pretende ofrecer una asistencia técnica integral al sector productivo de la Región Cuyo, capacitando en la implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), con el fin de evitar contaminaciones cruzadas y obtener alimentos seguros, de calidad estandarizada para los consumidores de este sector de la población.

BIBLIOGRAFÍA:

- Pérez, C. (2011, Agosto 19). Laboratorio Mendocino. Diario Uno Online.
- Guzmán, H. (2011, Marzo 3). Nuevo Laboratorio en Cuyo para la determinación de gluten. Noticiero Tecnológico Cuyano N° 5.
- Guzmán, H. (2012, Junio 22). Más alimentos sin gluten en Cuyo. Noticiero Tecnológico Cuyano N° 14.
- Fernández, P. (2012, Junio 29). Hay más productos para celíacos, pero siguen siendo caros. Diario El Ciudadano.
- Fernández, P. (2012, Julio 4). Aumenta la cantidad de alimentos libres de gluten. Análisis de la Gestión Pública.
- <http://www.nlm.nih.gov/medlineplus/spanish/ency/article/000233.htm>