

TÍTULO: SIN TACC, CON IGUALDAD

TEMA: EL MERCADO PARA CELÍACOS EN PAYSANDÚ

PREGUNTA DE INVESTIGACIÓN: ¿Qué ofrece el mercado en Paysandú para celíacos?

FUNDAMENTACIÓN:

Cada vez se hace más frecuente la existencia de personas celíacas en las familias y muchas veces es difícil conseguir variedad de alimentos aptos para el consumo. Sabemos que en Paysandú no se le da la importancia que requiere. Solo existe un comercio en la ciudad donde se venden alimentos específicamente para celíacos y, en general, además de no estar indicados con el símbolo correspondiente los envases de los alimentos, en pocos supermercados se ve señalizada la ubicación de los mismos.

Creemos que al ser una situación tan común en la sociedad es importante profundizar en el tema y crear conciencia de lo que viven una cantidad de personas.

Objetivos:

- Investigar la oferta de productos para celíacos en el mercado sanducero.
- Averiguar la demanda en la ciudad de productos aptos para celíacos.

Marco teórico

Para comenzar con este proyecto de investigación podemos definir a la celiaquía como una intolerancia permanente al gluten. Se puede encontrar en el trigo, avena, cebada y centeno, como también en sus productos derivados. No tiene una cura total, de hecho el único tratamiento eficaz para las personas que la padecen es el seguimiento de una dieta estricta libre de gluten que neutraliza los efectos que produce en el cuerpo. Por lo tanto es imprescindible la detección del mismo en los alimentos para el control de la enfermedad, ya que presenta ciertas características que lo hacen difícil de detectar y combatir. (Secretaría de Comunicación Pública Argentina, 2015)

Los celíacos pueden consumir libremente todas las frutas, verduras, hortalizas, las carnes de vaca, cerdo, pollo, oveja y pescado. También huevos, cereales como el maíz y arroz, tubérculos como la papa, mandioca, batata, además de lácteos frescos y aceites. (Lescano Barreto Oscar, 2011)

Lo que no pueden consumir es todo alimento que contenga trigo, avena, cebada o centeno. El gluten es utilizado como espesante dentro de la industria, para los yogures, flanes, mayonesas, pastas dentales, productos enlatados como el choclo, puré de tomates, etc., en ocasiones como gelificante en helados, dulces de leche, golosinas, o como secante, en el caso de la yerba mate, algunas hierbas aromáticas como el orégano, y otros. (Lescano Barreto Oscar, 2011)

Está comprobado que en Uruguay una de cada cien personas es celíaca, y se estima una cifra total de 34.000 celíacos en todo el país, de los cuales un 70% son mujeres. De este monto únicamente el 10% están diagnosticados, mientras que el 90% se mantienen sin el diagnóstico. (ACELU, 2015)

Con el motivo de cambiar esta situación, de mejorar la calidad de vida del celíaco, nace en abril de 1986, ACELU (Asociación Celíaca del Uruguay). Un grupo de padres con el apoyo de profesionales médicos,

encontraron esta como la mejor solución ante una situación nueva para ellos, tomando como referencia los modelos de otros países ya más avanzados como Reino Unido, España, Italia y Argentina. Se propusieron entonces reunir a más familias que se encontrar en esa situación y juntos con suma dedicación tratar de mejorar su modo de vida. Comenzaron a reunirse en el Hospital Pereira Rossell, *“recibiendo información sobre la enfermedad celiaca de parte de los técnicos, analizando también los aspectos psicológicos y sociales, intercambiando recetas y cuestionándose acerca de la composición de los alimentos elaborados”*. (ACELU, 2009)

Actualmente esta organización busca mejorar la calidad de vida de estas personas a través de la difusión de información en la sociedad, brindando talleres de capacitación, promoviendo la realización de estudios para el diagnóstico precoz de la enfermedad, así como también el control de los alimentos para lograr cierta confianza en las dietas libres de gluten. Acelu exige *“normas actualizadas para lograr seguridad alimentaria en los rótulos de los alimentos”* (ACELU, 2009) y busca siempre la mayor oferta de alimentos seguros y confiables que sean aptos para celíacos. (ACELU, 2009)

Marcela Bascans, es la presidenta de ACELU Paysandú. En la ciudad hay todavía alrededor de 900 personas que continúan sin ser diagnosticadas, por eso la organización trabaja en conjunto con la Dirección Departamental de Salud en una serie de acciones que agrupan personas con esta condición y buscan mejorar la calidad de vida de los pacientes. (El Telégrafo, Mayo 2014)

ACELU está trabajando con el Ministerio de Economía y Finanzas y la DGI para lograr una rebaja en los impuestos de los alimentos para celíacos, sabiendo que es aquí donde se encuentra el principal problema en la accesibilidad de alimentos. Por ejemplo mientras que un kilo de harina de arroz cuesta en el entorno de los \$60, puede conseguirse un kilo de harina de trigo 0000 por solo \$25. (Ángela Reyes, 2015)

No solo el precio es muy alto, sino que también la

disponibilidad es muy baja. Por lo tanto Acelu puso como su meta el bajar el iva de un 22% a un 10% en un conjunto de alrededor de 12 productos que se consideran la canasta básica de un celíaco. Si bien algunos elementos, como lo es la harina de arroz, ya cuentan con este 10% siguen costando el triple que los alimentos llamados normales o no aptos. En este caso, la asociación pretende que Ministerio de Economía y Finanzas presente una solución. (Reyes Ángela, 2015)

No solo en Uruguay se presenta esta situación sino que también en países más desarrollados, como lo es España, no hay grandes diferencias habiendo cerca de medio millón de celíacos. Según un estudio que compara los precios de productos sin gluten entre 2006 al 2010 en dicho país, se generó un aumento importante, lo que llevó a que una persona celíaca pagara en 2010 por su canasta básica lo que una persona normal podría llegar a pagar 30 años después. Se estaría hablando de una cifra de 1.500 euros más por año que una persona cualquiera. (E.P. 2010)

Con este estudio se pretendía concientizar a los fabricantes del costo adicional de los productos y de la necesidad de adaptarlos para que todos los afectados pudieran disfrutar de una dieta variada, ya que la variedad de productos continuaba siendo muy limitada desde 2006 y los productos que más habían aumentado su precio desde entonces eran el pan, las pizzas y las barritas de cereales. (E.P. 2010)

Para finalizar, hay quienes comentan que los celíacos no son seres normales sino seres excepcionales. Por su lucha contra la intolerancia, contra los prejuicios sociales, por la continua y excesiva frustración y el desproporcionado costo de los productos sin gluten. (Navarro Tomás, 2015)

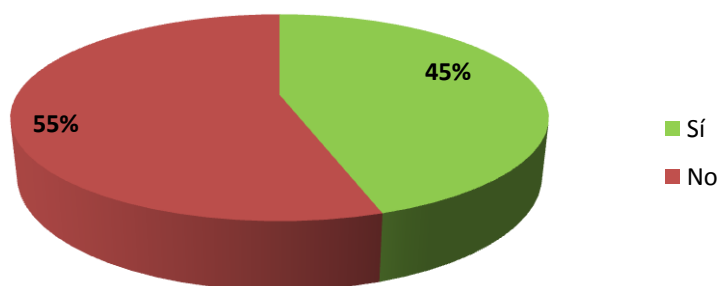
“Así que queridos amigos, no intentéis normalizar a los celíacos, el trabajo está en intentar normalizar las situaciones con las que se va encontrar un celíaco de los de verdad.” (Navarro Tomás, 2015)

Análisis de los resultados

Para continuar con el desarrollo del informe llevamos a cabo una encuesta a 80 personas de la ciudad de Paysandú. Consideramos coherente el hecho de que fuera realizada a mayores de 18 años, ya que son estos quienes pueden llegar a tener en su cargo la economía de un hogar o mayor frecuencia en realizar compras responsables.

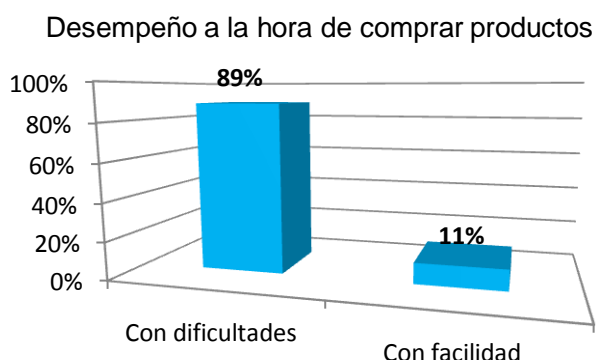
Gráfica 1

Personas que han tenido que comprar alimentos aptos para celíacos en la ciudad



A partir de la primer pregunta realizada en la encuesta observamos que, si bien es mayor el número de personas que nunca han tenido que comprar alimentos libres de gluten en Paysandú, se reduce en únicamente un 10 % la cantidad de personas que si se han enfrentado a esta situación. Obtenemos como conclusión entonces que, si bien se da en menos de la mitad de la población, es grande la demanda de este tipo de productos en la ciudad ya que un 45 % de los entrevistados los han buscado alguna vez en los comercios de la ciudad.

Gráfica 2

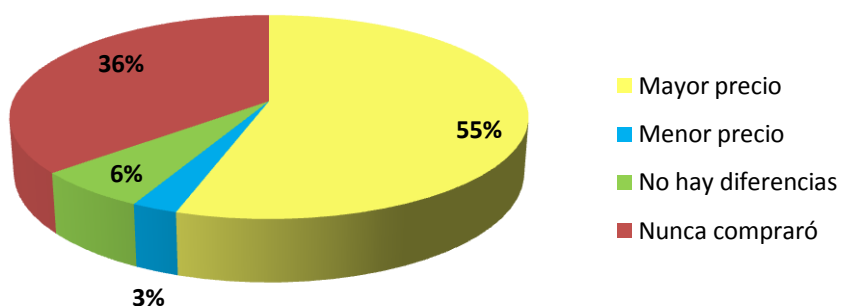


Las personas que contestaron positivamente en la primer pregunta,

fueron consultadas acerca de las dificultades que tuvieron en el momento de conseguir este tipo de alimentos. La gráfica muestra una gran diferencia entre las partes, el mayor porcentaje está otorgado a las personas a las que el conseguir alimentos libres de gluten no les resultó fácil. El 5 % del total de encuestados pudo conseguir lo que buscaba con facilidad. Deducimos entonces que las opciones disponibles en Paysandú para la gente que busca este tipo de productos son reducidas, y que por lo general se generan dificultades a la hora conseguir un alimento determinado.

Gráfica 3

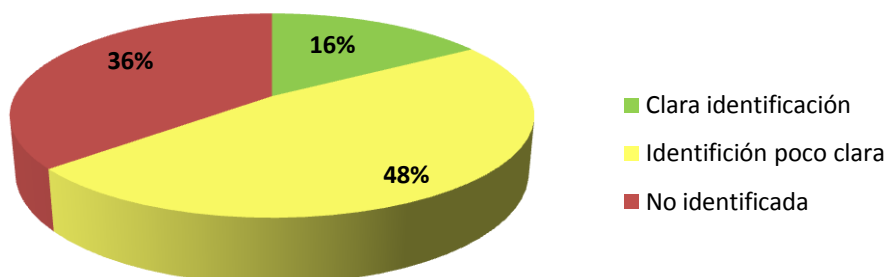
Percepción de la sociedad sobre los precios de los alimentos libres de gluten con respecto a los normales



Observando este gráfico vemos la comparación que realizan las personas en lo que respecta a los precios de alimentos aptos y no aptos. Verificamos claramente que más de la mitad de las personas reconoce un sobrepeso en los alimentos libres de gluten, en oposición al reducido porcentaje que opina lo contrario. No supera el 40 % del total la cantidad de individuos que nunca han realizado esta relación y son pocos los que creen que no existen diferencias en los costos. Si bien algunos de los que suponen que los precios de los productos sin TACC son superiores a los de los demás, no han tenido nunca que acudir a ellos (gráfica 1), igualmente identifican esta diferencia.

Gráfica 4

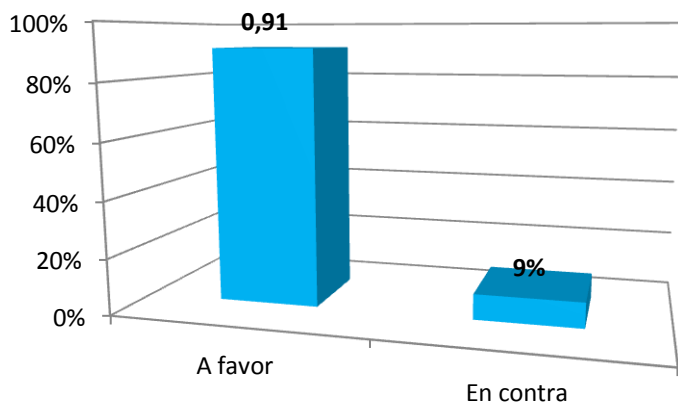
Identificación de zonas de productos sin TACC en comercios



A partir de este gráfico damos cuenta de la identificación que tienen los comercios en Paysandú de las zonas dentro de los mismos donde se ubican los productos libres de gluten. Observamos que la opción menos elegida por los encuestados es la de alguna vez haber visto una clara identificación de esta área. Aproximadamente la mitad de la sociedad reconoce esta zona dentro de los negocios, pero afirma que no tiene la cartelera o identificación clara ni adecuada. Hay además otro 36 % que nunca ha distinguido esta área específica. Por lo tanto concluimos que, si bien en muchos comercios existe un determinado lugar donde se agrupan este tipo de alimentos, son pocos los que realmente están distinguidos con cartelera o con cualquier otro tipo de distintivo.

Gráfica 5

Apoyo a la igualdad en los costos



Conocemos que en el Uruguay existen varias campañas que intentan regular los precios de los productos aptos para celíacos. En base a esta gráfica nos informamos sobre la opinión de la sociedad en general, indiferentemente de si son celíacos o pertenecen a algún grupo que apoya esta iniciativa. La respuesta en general es positiva, apenas un 9 % del total no cree válida esta idea de intentar equiparar los costos de los alimentos libres de gluten con los que no lo son. Por lo tanto, aunque muchos no estén al tanto de la realidad económica que involucra esta enfermedad, consideran importante la igualdad en lo que respecta a los precios.

Por otra parte realizamos una entrevista a Sandra y Federico, encargada e hijo de la dueña, respectivamente, de “Casa Campos”. Este local comercial de la ciudad de Paysandú ofrece a sus clientes una variedad de productos donde encontramos que gran parte de ellos son libres de gluten. Este lugar específicamente brinda seguridad a los clientes, debido al hecho de que la dueña padece la enfermedad y que una de las marcas que ofrecen es elaborada por ellos mismos. “Mis sabores”, es una marca propia del local, creada y distribuida en Paysandú con una gran demanda en el lugar. La otra marca que se maneja en “Casa Campos”, “Nutriciencia”, es traída de la ciudad de Montevideo para generar más ofertas a los clientes a la hora de comprar y claramente, para beneficio propio del comercio.

La iniciativa surgió más bien por pedido de los clientes que consultaban frecuentemente por este tipo de alimentos. A su vez surge el diagnóstico de la enfermedad en la propietaria, y la escasez de este tipo de alimentos en la ciudad. A la hora de comenzar con el negocio no tuvieron que hacer más que los trámites normales que cualquier comercio debe realizar, no hubo nadie que corroborara la calidad o contaminación de sus productos. Vemos entonces que la seguridad de sus clientes se da por pura confianza y no porque alguien especializado haya comprobado que los alimentos vendidos no contienen TACC. Tampoco reciben con frecuencia visitas de organismos que revisen específicamente la calidad de los productos aptos para celíacos, sino que de vez en cuando se encargan de la higiene o la calidad de todo lo que se vende en el local en general.

Cuando hablamos de la inserción de estos alimentos en el mercado sanducero como una inclusión, los entrevistados la consideran muy importante y como un factor que debería estar inculcado en toda la población. Resaltan el hecho de que se debería educar mucho más sobre el tema, ya que son muy pocas las personas que tienen acceso al conocimiento integro de la enfermedad y a los cuidados que se deben tener para enfrentarla.

Estudio de caso

Para cerrar el desarrollo que comprende este proyecto y complementar aún más a lo estudiado, realizamos un estudio de caso. En esta instancia se trata de la familia Anselmi Montenegro, radicada en Paysandú, integrada por un matrimonio y dos hijos de 17 y 14 años. La menor de la casa, María Paz, fue diagnosticada celíaca cuando tenía tan solo 2 años de edad. Debido a los síntomas que presentaba, por ejemplo la hinchazón de la zona abdominal que es a su vez factor de desnutrición, decidieron realizar los estudios correspondientes. La biopsia, en este caso, estudio que se realiza cada vez que se intenta detectar la enfermedad en un paciente.

A partir de ese momento comenzaron a regular estrictamente la dieta de María Paz. En el hogar en general, la alimentación fue igualitaria para todos, tomando ciertos criterios. En este caso, la familia acompañó el proceso lo cual lo hizo mucho más llevadero. Muchas veces cuando comían en algún lugar desconocido, donde no contaban con la suficiente información sobre el tema o no tomaban los cuidados necesarios, surgían problemas con la contaminación de los alimentos. Esto repercutía en el pequeño cuerpo de la niña causando en situaciones fuertes vómitos.

Para informarse Alejandra, la dueña de casa, asistía a las reuniones que ACELU organizaba y utilizaba como guía un pequeño librito donde se encontraban las marcas libres de gluten. Este mismo es administrado por ACELU, en base a análisis que la asociación realiza y es actualizado cada cierto período de tiempo.

Años después, Diego, el padre de familia, fue también diagnosticado celíaco. Al ser ya mayor de 46 años, el cambio rotundo a una dieta limitada le resultó más complejo. Desde ese momento, las partes se igualaron. La mitad de la familia puede consumir gluten, la otra no.

Con respecto al conseguir alimentos sin TACC en Paysandú, comentan que a lo largo de los años las opciones aumentan y que actualmente en cualquier comercio se puede encontrar algún que otro producto apto. Por otra parte consideran que los precios siempre han sido ampliamente superiores y que hoy en día son incluso mayores que hace algunos años. Por lo general suelen prestar atención en este tipo de situaciones y nos comentaron sobre una que les sucedió hace poco. El simple hecho de ir a comprar un alfajor. A la hora de comparar los precios el alfajor libre de gluten costaba un 40% más que el resto, y ejemplos como este les suceden a diario.

María Paz en especial, nos confiesa que hay ciertas cosas que le gustaría probar y que no existen para los celíacos, y que lo que falta en la ciudad son personas que se especialicen. Por lo general los productos envasados o de supermercado son los mismos, en Paysandú que en Montevideo o cualquier otra ciudad grande, pero no hay lugares aquí donde se comercialicen alimentos caseros, como por ejemplo lo serían tortas, alfajores o sándwiches.

Por último resaltan los beneficios de la temprana diagnóstico. Al ser detectada a los 2 años, María Paz considera que nunca se alimentó como los demás, al menos ella no lo recuerda, y eso lo hace mucho más natural dentro de sus hábitos. Y por otro lado, para Diego se hace mucho más complicado. El haber comido por más de 45 años cualquier tipo de alimento y de repente pasar a convivir con una dieta limitada no es tarea fácil.

Conclusión

Como conclusión de lo elaborado obtenemos que la demanda de alimentos libre de gluten por parte de la población de la ciudad de Paysandú en alta, y que las opciones son muy reducidas. Si bien el apoyo de la gente existe y las ideas, como la de una marca propia de la ciudad, de a poco van surgiendo, es poco lo que se concreta.

La falta de información y conocimiento del tema en la sociedad en general se ve reflejada en varios aspectos, y según los conocedores es esto lo que vale para revertir la situación. Los sanduceros están dispuestos a recibir mucho más del mercado para mejorar la situación de las personas que día a día se enfrentan con esto.

Creemos que, si bien comprobamos que el mercado libre de gluten está debilitado en la ciudad, la apertura de la gente a aprender sobre el tema y la necesidad de que esto se dé, también existen.

Webgrafía

Secretaría de Comunicación Pública Argentina. “Día internacional del Celíaco”. 2015.

(<http://argentina.ar/2015/05/05/efemerides-27965-dia-internacional-del-celiaco.php>)

ACELU. 2009 – 2015 (<http://acelu.org>)

Debenedetti, Maximiliano. “Soy celíaco, no millonario.” 2015
(<http://viciadosdenulidad.blogspot.com/2015/05/soy-celiaco-no-millonario.html>)

Reyes, Ángela. “Ser celíaco en Uruguay: riesgo continuo, desamparo, precios prohibitivos”. 2015 (<https://www.enperspectiva.net/informes/decenas-de-empresas-venden-productos-sin-gluten-que-podrian-estar-contaminados-advierten-autoridades-a-celiacos/>)

E.P. “Los productos aptos para celíacos son un 67% más caros y tienen poca variedad” 2010
(<http://www.20minutos.es/noticia/715741/0/productos/celiacos/caros/>)

Forrester, Roberto. “La enfermedad celíaca en la Argentina” 2012
(<http://www.tvcrecer.com/2012/enfermedad-celiaca/>)

Lescano Barreto, Oscar. “Celiacos en Paraguay” 2011
(<http://www.abc.com.py/articulos/celiacos-en-paraguay-328267.html>)

Artículos Periodísticos

El Telégrafo. “En Paysandú unas 900 personas desconocen que son celíacas”
06/05/2014

(<http://www.eltelegrafo.com/index.php?id=86904&seccion=locales&fechaedicion=2014-05-06>)