



PRODUCTOS COMERCIALES PARA CELÍACOS

AUTOR: MARÍA SÁNCHEZ DE LEÓN RAMÓN-BORJA
Trabajo Fin de Grado. Facultad de Farmacia. Junio 2018

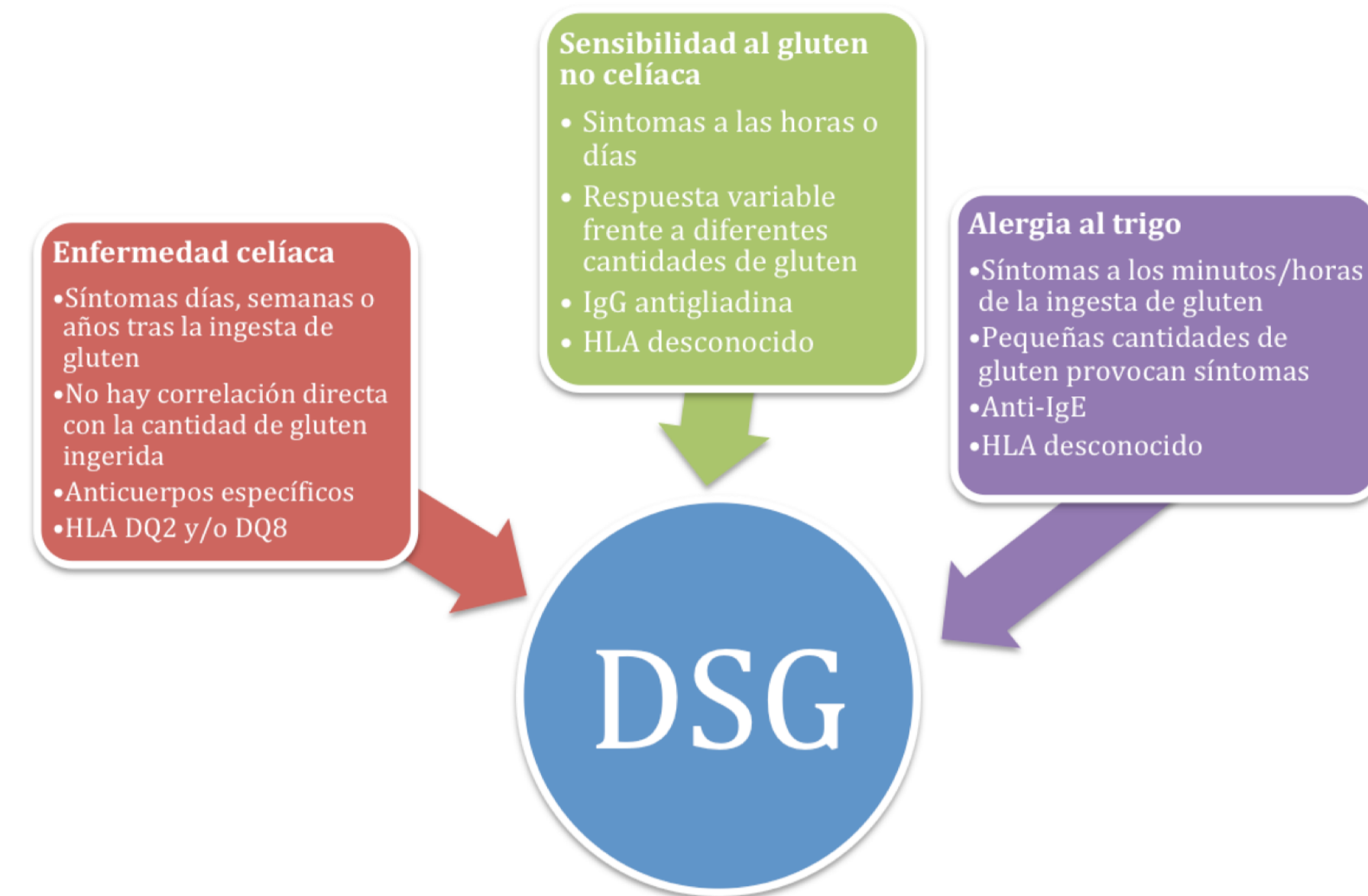
INTRODUCCIÓN

En sus comienzos la enfermedad celíaca se define como una patología digestiva exclusiva en niños (Samuel Gee, 1888).

Posteriormente, autores como Dicke y van de Kamer establecieron la relación causa-efecto entre la ingesta de alimentos con gluten y la enfermedad celíaca.

Finalmente la ESPGHAN define en 2012 la enfermedad celíaca como: "Una enfermedad sistémica inmunomediada, provocada por el gluten y prolaminas relacionadas, en individuos genéticamente susceptibles, y se caracteriza por la presencia de una combinación variable de: manifestaciones clínicas dependientes del gluten, anticuerpos específicos de la enfermedad celíaca, haplotipos HLA DQ2 o DQ8 y enteropatía"

PATOLOGÍAS ASOCIADAS AL GLUTEN



DIAGNÓSTICO



TRATAMIENTO



Figura 1. Diferencias clínicas y patofisiológicas de enfermedad celíaca, alergia al gluten y sensibilidad al gluten no celíaca.

OBJETIVOS

El objetivo general de este trabajo es realizar un estudio de mercado sobre alimentos derivados de cereales, aptos para celíacos, que se comercializan en Madrid, en establecimientos habitualmente frecuentados por los consumidores.

Objetivos específicos:

- Conocer los derivados de cereales básicos, los que ocupan un lugar principal en el consumo de las personas afectadas por esta patología, especialmente panes, pastas y algunos productos elaborados.
- Analizar las variaciones de precios en los distintos productos, de forma que se pueda determinar hasta qué punto estos alimentos encarecen la cesta de la compra de los celíacos.

METODOLOGÍA

El trabajo se basa en los datos recopilados en los tres supermercados escogidos en Madrid, muy frecuentados por todos los consumidores. La nomenclatura utilizada ha sido: Supermercado 1 (S1), Supermercado 2 (S2) y Supermercado 3 (S3). Se han elaborado fichas con la información relevante correspondiente a cada producto incluido en el estudio.

COMERCIO	SUPERMERCADO 3
Producto	
Cantidad (g)	
Ingredientes	
Precio €	
Precio/Kg	
País de origen	
Recomendaciones	

Figura 2. Ficha de recogida de datos

RESULTADOS

COMERCIO	SUPERMERCADO 1
Producto	Barritas de cereales recubiertas de chocolate negro Bicerentury
Cantidad (g)	102
Ingredientes	Chocolate negro sin azúcares añadidos (75%) (edulcorantes (maltitol, acesulfame-K), pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente: lecitina de soja, aroma), cereales (21%) (harina de maíz, harina de arroz), fibras alimentarias (fibra de guisante, fibra de acacia, fibra de bambú), emulgente: lecitina de soja, sal, vitaminas (A: acetato de retinilo, D: colecalciferol, E: acetato de D-alfa-tocoferol, B1: clorhidrato de tiamina, B2: riboflavina, B3: nicotinamida, B6: clorhidrato de piridoxina, B9: ácido pterolimonoglutámico, B12: cianocobalamina, biotina: D-biotina, ácido pantoténico: D-pantotenato cálcico). Contiene soja y derivados de los mismos.
Precio €	2,18
Precio/Kg	21,37
País de origen	España
Recomendaciones	Puede contener trazas de leche, frutos de cáscara y sus derivados.

Figura 4. Ficha producto ejemplo

Tabla 1. Oferta de productos correspondiente a cada supermercado

PRODUCTO	SUPERMERCADO 1	SUPERMERCADO 2	SUPERMERCADO 3
Pasta	Espagueti, macarrones, placas de lasaña, raviolis, fideos, gnocchi	Espagueti, macarrones, lasaña, Tortellini, ravioli, fideos y gnocchi	Espagueti, macarrones, fideos y lasaña
Pan	Pan de hamburguesa, picos, pan de molde, pan tostado, pan rallado, baguette y barra de pan	Pan de molde, pan tostado, pan rallado, baguette, barra, panecillos, snacks, pan de hamburguesa y picos	Pan de molde, pan tostado, pan para hornear, preparado panificable, picos, pan rallado
Desayunos	Cereales, barritas y avena	Cereales, barritas, pastas, barquillos, avena, cuadrados y crema de avellana	Cereales y barritas
Galletas	Dulces (Cookies, digestive) y saladas	Dulces (cookies, digestive) y saladas	Dulces (cookies y digestive) y saladas
Bollería	Magdalenas, croissants, bizcocho, pan dulce, preparado para repostería, rosquillas, napolitanas brownies, muffins, rosco.	Magdalenas, croissants, bizcochos y palmeras	Bizcochos, magdalenas y tronquitos
Harinas	Harina para pan, harina de trigo, harina de maíz	Harina de trigo, harina de maíz, preparado panificable	Harina de trigo y de maíz. Preparado panificable
Postres	Tartas	Tartas	Tartas
Varios	Wrap		Tortillas mexicanas
Platos preparados	Platos preparados	Base de pizza, masa de hojaldre, lasaña, canelones, pasta instantánea	Noquis
Congelados	Congelados	Lasaña, pizza, croquetas y tarta	Churros, masa de hojaldre, base de pizza y pizzas

CONCLUSIONES

- En los supermercados de Madrid estudiados, se han encontrado numerosos derivados de cereales para celíacos, correspondientes a 10 categorías diferentes. En total se han analizado 498 alimentos; en el S1, 212; en el S2, 245 y en el S3, 40. Todos los alimentos respetan la normativa.
- Los países proveedores de mayor número de productos sin gluten son España e Italia. En segundo lugar destaca Francia en los Supermercados 1 y 2. En el Supermercado 3 el tercer puesto le corresponde a Alemania.
- Se observa una clara diferencia de precio entre los tres supermercados, siendo el Supermercado 3 el más económico y el Supermercado 2 el más costoso.

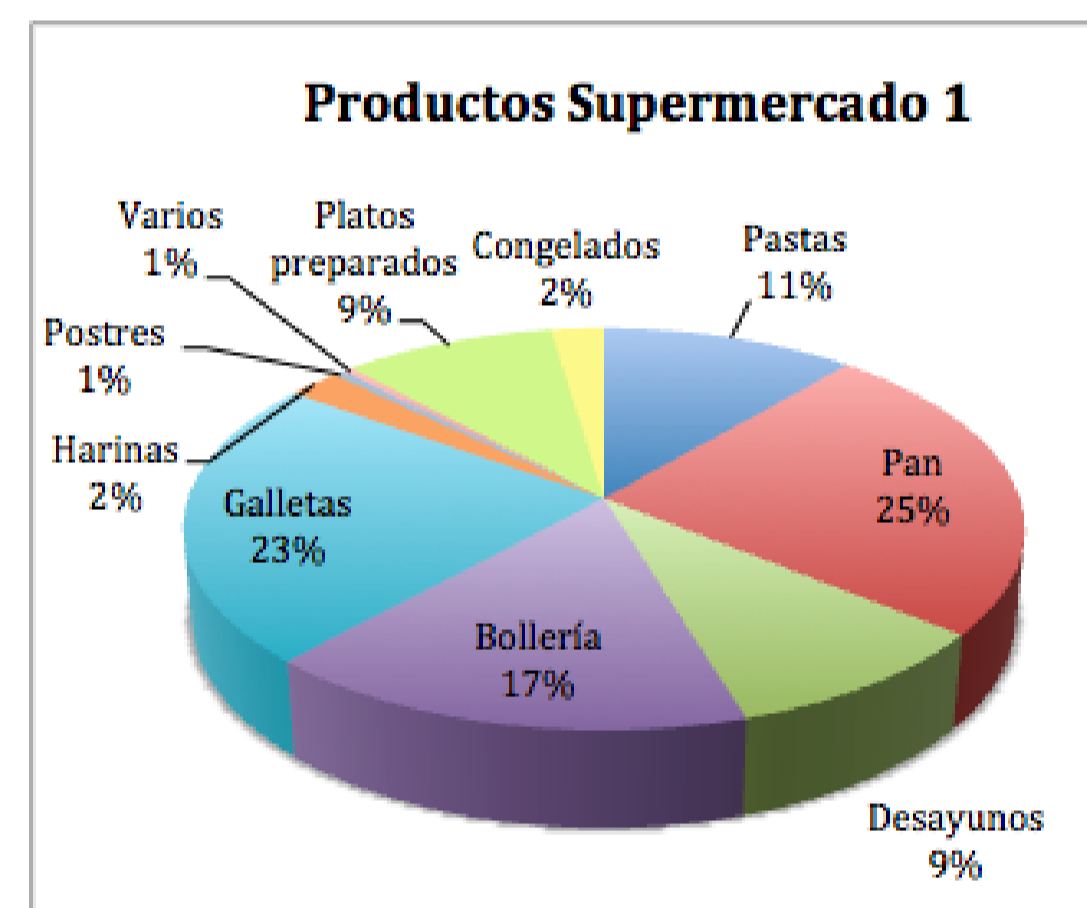


Figura 5. Resultados Supermercado 1

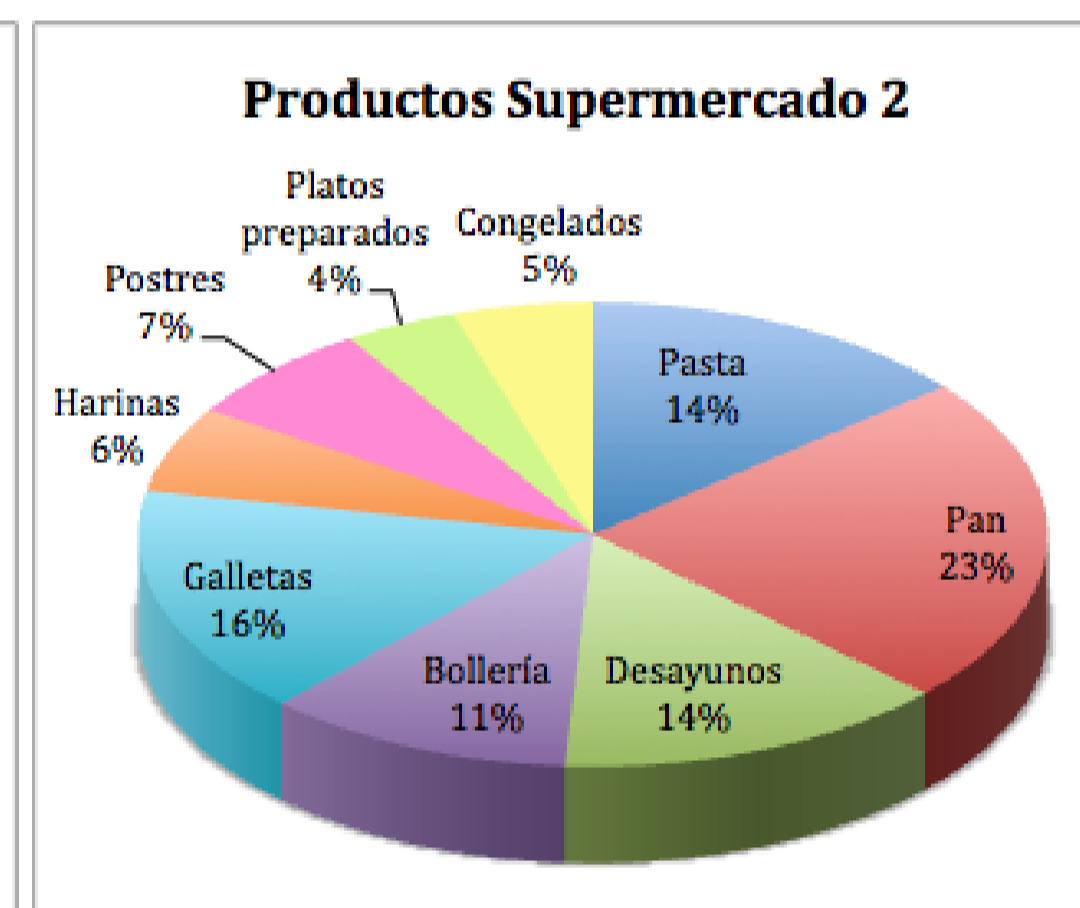


Figura 6. Resultados Supermercado 2

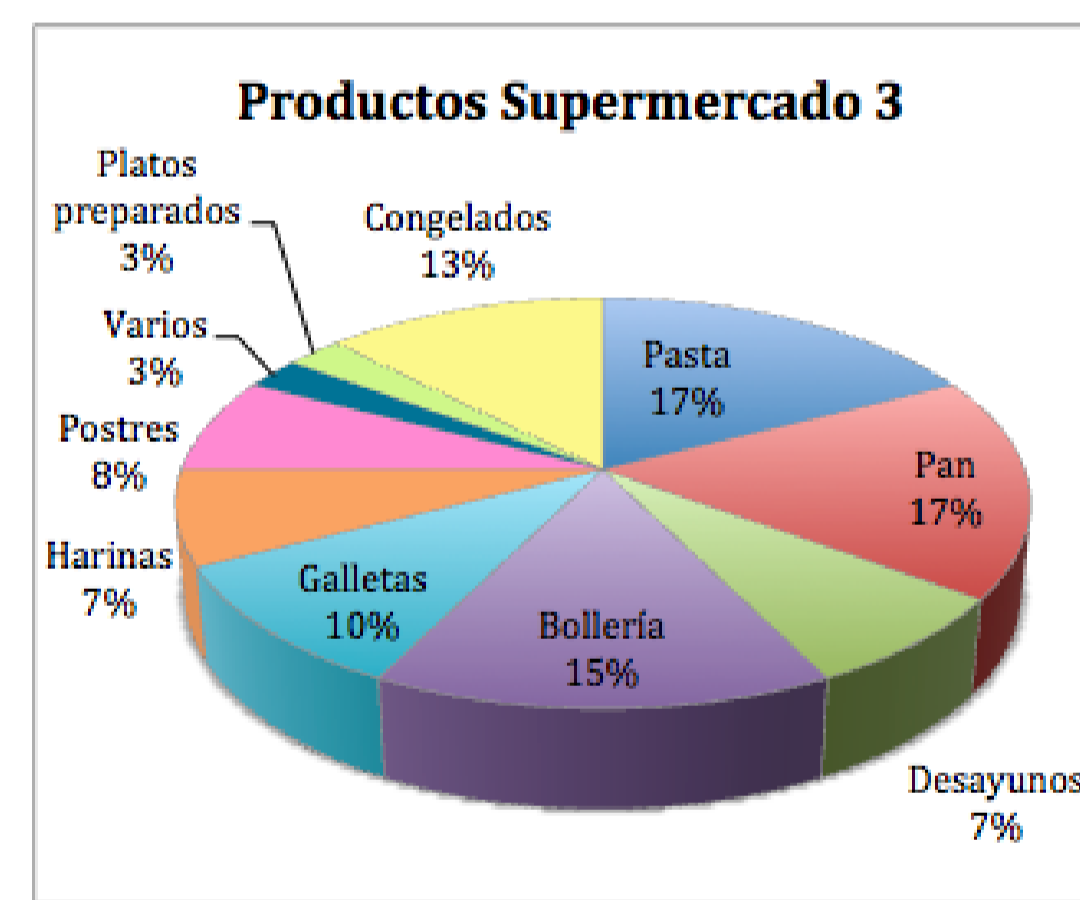


Figura 7. Resultados Supermercado 3

Destacan en S1 panes (25%) y galletas (23%); en S2 panes (23%) y galletas (16%); en S3 panes y pastas (17%). Del resto de productos, bollería y platos preparados están presentes en diferentes porcentajes en los tres supermercados. Los productos de desayuno se encuentran entre un 7 y un 14%. Los productos de desayuno se encuentran entre un 7 y un 14%. Los congelados están más desarrollados en S3 y la categoría de varios no existe en S2.

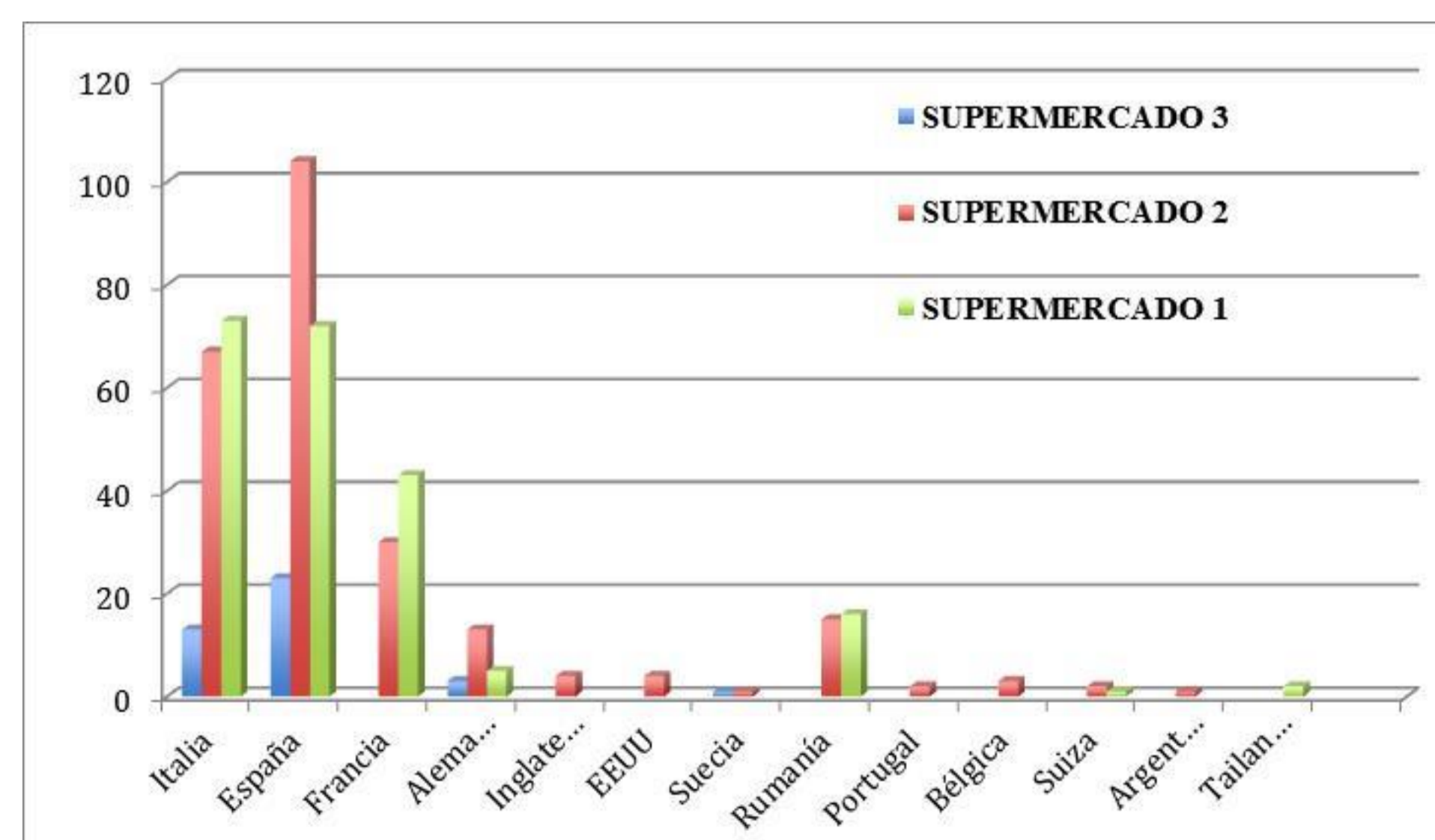


Figura 8. Distribución países de origen de los supermercados

Atendiendo a uno de los objetivos específicos, se ha considerado de interés estudiar los precios del mayor número de productos posible, siempre que se comercialicen en los tres supermercados. Finalmente, sólo se ha podido realizar la comparación en 7 de las 10 categorías. En la tabla 2 se han especificado los diferentes alimentos. En ella se incluye, para cada uno de ellos, la cantidad de producto en el envase y el precio para dicha cantidad.

Se observa una clara diferencia de precio entre los tres supermercados, siendo el S3 el más económico y el Supermercado 2 el más costoso. La mayor similitud de precio se encuentra en las pastas y la desigualdad más elevada en las harinas, costando casi tres veces más la harina de 1 kg del S2 respecto a S3.

Tabla 2. Comparación económica de productos

CATEGORÍA	PRODUCTOS	CANTIDAD	S 1	S 2	S 3
Pasta	Espagueti	500 g	1,19	1,39	1,59
Pan	Pan de molde	300 g	3,38	2,5	2,65
Desayunos	Cereales	375 g	1,03	2,5	1,9
Bollería	Bizcocho	300 g	3,9	3,6	2,25
Galletas	Cookies	200 g	2,27	2,5	1,89
Harinas	Harina de maíz	1000 g	3,45	3,85	1,5
Congelados	Pizza	1000 g	8,55	8,86	7,12

BIBLIOGRAFÍA

- Asociación de celíacos y sensibles al gluten. Disponible en: <https://www.celiacosmadrid.org>. (Última consulta 18 de Abril de 2018)
- Federación de asociaciones de celíacos de España. Disponible en: <https://www.celiacos.org>. (Última consulta 3 de Mayo de 2018).
- GARCÍA NIETO V.M. Historia de la enfermedad celíaca. En Rodrigo L. y Peña A.S, editores. Enfermedad celíaca y sensibilidad al gluten no celíaca. Barcelona, España: OmniaScience; p.45-49. 2013.
- JIMÉNEZ ORTEGA A.I, MARTÍNEZ GARCÍA R.M, QUILES BLANCO M.J, MAJID ABU NAJI J.A, GONZÁLEZ IGLESIAS M.J. Enfermedad celíaca y nuevas patologías relacionadas con el gluten. *Nutr Hosp* 33 2016. (4): 44-48.
- PELEGRÍ CALVO C, SORIANO DEL CASTILLO J. M, y MAÑES VINUESA J. Calidad de vida y proceso diagnóstico en celíacos adultos de la comunidad de Valencia. *Nutr Hosp.*; 27 (4); 1293-1297. 2012.
- Reglamento de Ejecución (UE) 828/2014 de la Comisión relativo a los requisitos de transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos.
- Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.