

Resumen #488

VALORACIÓN DEL PROGRAMA UNC SIN TACC POR PARTE DE LA COMUNIDAD CELÍACA UNIVERSITARIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE CÓRDOBA, 2016

¹BOCCO RM, ²ROLANDO GM

¹Dirección de Salud-Secretaría de Asuntos Estudiantiles-UNC; ²Dirección de Nutrición y Servicios Alimentarios

Persona que presenta:

BOCCO RM, romibocco@gmail.com

Área:

Epidemiológica / Salud Pública

Resumen:

Contar con una oferta de alimentos libres de gluten (ALG) accesibles fue una necesidad planteada por la comunidad celíaca universitaria en el relevamiento realizado en 2014. En el marco del programa UNC sin TACC surge el servicio de almuerzos libre de gluten del Comedor Universitario. La evaluación sistemática es una meta propuesta por el programa para la redefinición y toma de decisiones. En 2016, con el objetivo de conocer la valoración y demandas que tiene la comunidad celíaca universitaria en relación al programa, se realiza un estudio descriptivo simple, transversal usando como instrumento una encuesta semiestructurada con modalidad de autollenado enviada vía mail al universo de usuarios activos (n:150). La muestra quedó conformada por 58 celíacos que respondieron voluntariamente. Las variables estudiadas fueron sexo, relación con la UNC, propuestas para el programa, asistencia y valoración del servicio. Se realizaron análisis descriptivos y de relación entre variables. Los datos cualitativos se analizaron mediante procedimiento de categorización abierta. Los resultados mostraron prevalencia de mujeres (71.9%) y estudiantes (69%). Los docentes y no docentes representan el 26%. El 66.7% refirió que asiste entre 3 y 5 días por semana al servicio de almuerzo, el cual fue valorado por el 74.5% como muy bueno. Destacan como aspectos positivos: primeramente el costo, la atención del operador y los cuidados bromatológicos implementados. Proponen aumentar la variedad de opciones (n:11) e incorporar más vegetales (n:10). También sugieren realizar capacitaciones para manipuladores de alimentos, bares y cantinas universitarias (35%), aumentar la oferta de ALG en estos establecimientos (22%) y realizar investigaciones sobre celiaquía (14%). Sólo el 8% consideró necesario mejorar los servicios de salud universitarios. Se puede concluir que, aunque el grado de valoración del servicio fue positiva, es necesario aumentar la variedad de menús. Asimismo, ampliar el muestreo en futuros estudios o evaluaciones. La accesibilidad de ALG seguros en el ámbito universitario sigue siendo una problemática planteada. Es fundamental orientar las acciones del programa hacia la sensibilización y capacitación de establecimientos alimentarios universitarios que permitan aumentar la disponibilidad y garanticen la seguridad de la oferta de ALG en nuestra Universidad.

Palabras Clave:

celiaquía, comunidad universitaria, comedor universitario

ASSESSMENT OF THE PROGRAM "UNC SIN TACC" BY THE UNIVERSITY CELIAC COMMUNITY OF THE NATIONAL UNIVERSITY OF CORDOBA,
2016

¹BOCCO RM, ²ROLANDO GM

¹Dirección de Salud-Secretaría de Asuntos Estudiantiles-UNC; ²Dirección de Nutrición y Servicios Alimentarios

Persona que presenta:

BOCCO RM, romibocco@gmail.com

Abstract:

Having a supply of accessible gluten-free food (GFF) was a necessity raised by the university celiac community in the survey carried out in 2014. Under the program "UNC sin TACC", the gluten-free lunch service of the University Dining Room emerges. Systematic evaluation is a goal proposed by the program for redefinition and decision-making. In 2016, with the objective of knowing the assessment and demands that the university celiac community has in relation to the program, a simple descriptive study is carried out, using as a tool a semi-structured survey with a self-addressed mode sent by mail to the universe of active users (N: 150). The sample consisted of 58 celiac people who responded voluntarily. The variables studied were sex, relationship with the UNC, proposals for the program, assistance and assessment of the service. Descriptive and relationship analysis were performed between variables. Qualitative data were analyzed using an open categorization procedure. The results showed prevalence of women (71.9%) and students (69%). Teachers and non-teachers account for 26%. The 66.7% reported that they attend between 3 and 5 days per week to the lunch service, which was valued by 74.5% as very good. They highlight as positive aspects: first the cost, the attention of the operator and the bromatological care implemented. They propose to increase the variety of options (n: 11) and to incorporate more vegetables (n: 10). They also suggest training for food handlers, bars and university canteens (35%), increasing the supply of GFF in these establishments (22%) and conducting research on celiac disease (14%). Only 8% considered it necessary to improve university health services. It can be concluded that, although the degree of evaluation of the service was positive, it is necessary to increase the variety of menus. Also, expand sampling in future studies or evaluations. The accessibility of reliable GFF in the university environment is still a problem raised. It is essential to orient the actions of the program towards the awareness and training of university food establishments that allow to increase the availability and guarantee a safety GFF offer in our University.

Keywords:

Celiac disease, University community, University Dining Room