

aglutinados®

Año 13 - Número 52 - Marzo 2024

ENTREVISTA

María Emilia Gautero
CONSUMIDORES CON DERECHOS

NOTA

UN EQUIPO QUE MUEVE MONTAÑAS

Equipo Interdisciplinario de Atención
a Pacientes Celíacos y sus Familias
Hospital Garrahan

Ampliá tu mundo

NOTAS DE ANUNCIANTES

WWW.AGLUTENADOS.COM.AR



Cucuruchos y Pochoclos Libres de Gluten.



Sabores **CHOCOLATE** o **VAINILLA**



Dulce - Miel - Sal Marina
Chocolate - Multicolor
**LA MAS COMPLETA
FAMILIA DE
POCHOCLOS**



COMPANIA ARGENTINA DE POPCORN S.A.

Avda. Malvinas Argentinas 1018/22
Te. +54 9 2477 444125
(2700) PERGAMINO, Buenos Aires

ventas_readypop@babypop.com.ar
+54 0 11 15 5021-8913
www.babypop.com.ar



ANUNCIANTE
NATURA
Sabor que Une



ANUNCIANTE
RIOSMA
Relanzamiento Delicato



ANUNCIANTE
LEDEVIT
Mousse de frutilla

➤ EDITORIAL

➤ AGLUTEDATOS

➤ ÍNDICE DE ANUNCIANTES

➤ CANALES DE CONTACTO

Propietaria y
Editora Responsable:
Carolina Rocha Cano

Diseño de Tapa y Avisos
DG Denise Rubinstein

Diagramación
DG Lorena Taibo

Correctora
Pepa Urrea

Colaboradores
Mario Appel
Marcela Rubins

STAFF



ENTREVISTA MARÍA EMILIA GAUTERO
Consumidores con derechos



NOTA
Hospital Garrahan: Un equipo que mueve montañas

**GUIA DE PRODUCTOS
POR RUBRO**

**GUIA DE
PROFESIONALES**

NOTICIAS DE ANUNCIANTES

EDITORIAL

Otro año comienza; un contexto aún incierto que para algunos es esperanzador y para otros temerario. La situación económica es complicada, y el día a día se hace duro para muchos argentinos ya que la inflación sigue alta y los salarios no acompañan.

En Aglutenados continuamos como cada año trabajando para publicar nuestra primera edición de 2024 y, por suerte, varias marcas nos acompañan y lo hacen posible.

Entre los contenidos destacamos una nota con el **Equipo Interdisciplinario del Hospital Garrahan que atiende a pacientes celíacos y sus familias**. Las profesionales que lo integran nos cuentan cómo trabajan con los niños celíacos y sus familias, los desafíos con los que se enfrentan, cómo los ayudan en el camino de aceptar el diagnóstico y adaptarse a la nueva vida libre de gluten. Un lujo el equipo: súper comprometido, dedicado, profesional y creativo.

Por otro lado entrevistamos a la abogada **María Emilia Gauro para hablar sobre los derechos de los consumidores** y en particular de los consumidores celíacos. Emilia nos abre los ojos en relación con temas importantes que tienen que ver con nuestra alimentación y salud. Con ella haremos un vivo próximamente, lo comunicaremos por redes y mailing.

Desde el lado de los anunciantes Riosma, Ledevit y Natura nos comentan sobre sus novedades y productos libres de gluten.

Agradecemos y valoramos especialmente a los anunciantes que cada marzo renuevan su participación, y les damos la bienvenida a las marcas que se sumaron en esta edición, algunas publicando por primera vez con nosotros.

¡Que disfruten la edición!



¿PRODUCÍS, DISTRIBUÍS, VENDÉS PRODUCTOS LIBRES DE GLUTEN?

EN LA GUÍA ONLINE DE AGLUTENADOS
HAY UN LUGAR PARA VOS

LIBRE PARA BUSCAR, GRATIS PARA PUBLICAR



 QUIERO SUMARME GRATIS

ANUNCIANTES DE EDICIÓN DIGITAL ACCEDEN A PREMIUM ONLINE

www.aglutenados.com.ar



| NOTICIAS

El helado natural y artesanal de tradición italiana que desde hace años cuenta con una amplia gama de sabores apto celíacos. La marca **está presente en 8 provincias y tiene más de 90 locales.** Visítalos en la web cremolatti.com.ar y seguilos en redes [@cremolattihelados](https://www.instagram.com/cremolattihelados)

La verdadera riqueza de la cocina radica en su capacidad para unir a las personas y generar encuentros. Natura, sabor que une, sin barreras alimentarias. ¿Conocés los productos natura y las recetas natura sin tacc? Toca el logo para acceder a web. Seguilos en redes [MundoNaturaArgentina](https://www.instagram.com/MundoNaturaArgentina).

Con Padoan como marca insignia, los arroces del Molino Arrocero Tahin reflejan pasión por la calidad que caracteriza su trabajo. **El mejor arroz para crear los mejores productos: premezclas** (para tortas, pastas, pan y pizza), **harina de arroz y fideos.**

Desde 1957 está presente en cada rincón de Argentina acompañando tus momentos para que sean únicos. **Cuentan con una línea completa de fiambres de calidad artesanal sin tacc y libre de gluten.** Unicos por su sabor y calidad. Conocé toda la línea sin TACC en **sus redes sociales.**



Hacé click y conocé más

LOGO



Riosma líder en el desarrollo de fiambres y embutidos ofrece con su marca 214 una amplia variedad de productos alimenticios Libres de Gluten: Jamones, Mortadelas, Milanés, bondiolas, lomo ibérico; además, las deliciosas salchichas y hamburguesas de la marca.

Suma novedades a su portfolio de productos. **Probá la nueva mezcla pastelera para preparar mousse sabor frutilla** en sus dos presentaciones: 1kg y 250 gr. Seguilos en [@ledevitoficial](https://www.instagram.com/ledevitoficial)

La marca renovó recientemente su imagen. Stevia Dulri es una manera diferente de endulzar. **Un endulzante 100 % natural** que no contiene agregados de edulcorantes artificiales ni ningún tipo de saborizante. Ideal para la pérdida de peso. **Apto para cocinar.**

Descubrí los lanzamientos libres de gluten de Tan Natural. Vos y tu pelo se van a sentir muy bien. Lo natural es evolucionar.

La marca hoy cuenta con un nuevo producto: un sustituto vegetal de huevo. Estos productos se suman a las premezclas para hacer masas dulces y saladas, y las harinas de sorgo, trigo sarraceno y maíz.

Los productos de la marca son **100% Naturales** sin conservantes artificiales o aditivos. **Puglisi tiene una amplia línea de productos libres de gluten:** sardinas, calamares, merluza, caballa, atún.



NOTICIAS



Elabora productos **Libres de Gluten**. Lanza- ron **Cucuruchos Sin TACC BABY POP**, Frutas Bañadas con Doble Chocolate, Helados en Potes de 1 y 5 Lts y Helado Soft. La más completa Línea de Pochoclos **READY POP**, Salsas y Variegatos. Productos con marcas propias y desarrollos para terceros. Bajo estrictas y actualizadas normas de seguridad.

La marca de snacks oriunda de Entre Ríos está **próxima a lanzar BeeCroc, un nuevo cereal con miel** ampliando así su línea de cereales que hoy incluye las Bolitas de chocolate y los aritos afrutados. Comenzá tu día con una explosión de energía y alegría. Cereales Julicroc para que tus mañana sean súper divertidas.

Semillas gauchas Un emprendimiento 100 % argentino dedicado a la producción integral de trigo sarraceno. **Distribuidores interesados contactarse por email a** sgauchas@gmail.com

Y sus marcas Pérgola, Onza de Oro y Huer- ta Verde los invitan a cocinar y condimentar con sus productos libres de gluten: harinas, premezcla, azúcar impalpable, polvo de hornear, goma xántica, esencias, almidón de maíz, polvos para postres, gelatinas, y condimentos.

GUÍA ONLINE DE PRODUCTOS Y PROFESIONALES



EDICIÓN DIGITAL

Contenidos en la Biblioteca Virtual (Menú Notas):

- Entrevistas con profesionales de la salud
- Historias de vida
- Notas de anunciantes
- Internacional: ser celíaco en otros países del mundo

NOTICIAS DE ANUNCIANTES + RECETAS + AGLUTEDATOS + EVENTOS

En  @aglutenados:

Posteos con información sobre la vida libre de gluten.

Natura: Sabor que une, sin barreras alimentarias



En Natura, entendemos que la verdadera riqueza de la cocina radica en su capacidad para unir a las personas y generar encuentros. Descubrí y disfrutá todos nuestros productos exquisitos y sin T.A.C.C, diseñados para satisfacer los paladares, sin excepciones.

¿Conocías nuestro excepcional Aceite de Oliva Andino? Una propuesta libre de gluten que agrega un toque excepcional a tus platos. Además, podés elegir entre nuestras alternativas de oliva clásico e intenso.

Nuestro Aceite de Girasol y nuestro aceite Natura blend son aliados en tu cocina. Una opción ligera y nutritiva, perfecta para aderezar y para aquellos que buscan una alternativa saludable en su rutina diaria.



Dentro de nuestra familia de productos, encontrás la diversión para tus comidas en todos los aderezos que son libres de gluten.

Mayonesa Natura, un invitado infaltable en tu mesa. Es el resultado de una exquisita elaboración a

base de ingredientes seleccionados, jugo de los mejores limones y Aceite Natura 100% puro de girasol.

No te olvides de tener siempre en tu heladera al mejor amigo de las papas fritas: **Ketchup Natura**, elaborado con tomates 100% naturales. La **Mostaza Natura** para tus recetas sin TACC favoritas. Y la **Salsa Golf Natura**, verdaderamente exquisita.

Al elegir nuestros productos, no sólo estás optando por la excelencia en los ingredientes, sino también por un compromiso inquebrantable con la diversidad en tus comidas libres de gluten.

Natura, donde cada sabor es una expresión de unidad y donde todos son bienvenidos a la mesa.*



Un equipo que mueve montañas



Desde A glutenados admiramos la labor que realiza el equipo coordinado por Adriana Bottero con los pacientes celíacos y sus familias en el Hospital Garrahan. En [este link](#) encuentran una entrevista de hace unos años con Adriana y Claudia Iachino. Ellas siguen trabajando en dicho equipo, que hoy tiene nuevas integrantes. En esta nota nos cuentan cómo es la dinámica con la que se desempeñan, los desafíos a los que se enfrentan y los logros de tantos años.

El Consultorio de Enfermedad Celíaca existe desde el inicio del hospital y funciona desde la interdisciplina: está conformado por médicos gastroenterólogos, licenciados en Alimentación, Salud Mental, Trabajo Social, bioquímicos y médicos anatomopatólogos.

En el equipo cuentan con dos consultorios: uno para los recién diagnosticados y otro para seguimiento de pacientes celíacos.

En el primero se analiza el resultado de la biopsia y, si se confirma la enfermedad, **se brinda información clara sobre la celiaquía al familiar y al paciente.** Se les transmite que el equipo está para acompañarlos. **Se realizan tres encuentros**, en los cuales el gastroenterólogo y la nutricionista hacen foco de manera intensiva en la información médica y nutricional.

En el consultorio de seguimiento el paciente es evaluado tanto por el gastroenterólogo como por la nutricionista. Si el paciente tiene más de una condición/patología asociada o se detecta una disfunción familiar que impide afrontar la dieta, es evaluado por otros integrantes del equipo (clínico, salud mental y servicio social).

Al principio las consultas son cada quince días o un mes, y luego se van espaciando, trimestral o semestralmente, según las necesidades del paciente y sus familias. Una vez encaminados con la dieta y con la organización familiar, **los citan anualmente**.



Festejo Fin de Año en el Hospital

te para control. Si observan que han tenido transgresiones o dificultades en la socialización, en el ámbito escolar, familiar o social, impactando esto en su calidad de vida, trabajan el aspecto emocional, reforzando los conceptos alimentarios junto con la psicóloga del equipo.

Los pacientes son atendidos hasta los dieciocho años, edad en que son derivados a otras instituciones con atención de adultos.

Hoy en día, comentan las profesionales, ya no es tan frecuente recibir pacientes que llegan en estado de desnutrición severa, como años atrás. **En general los pacientes que llegan son normopeso o con sobrepeso.**

Resulta muy llamativo lo rápido que se ven las mejoras en los pacientes cuando inician la DLG: son muy notorios el cambio de humor, el aumento de apetito, la mejora en el estado de ánimo y el nivel de energía.

El diagnóstico de EC impacta en el paciente y su familia con un nuevo estilo de vida. En el momento del diagnóstico se transmite **que no va a poder comer alimentos con gluten y que esta condición es para toda la vida.** El mayor desafío entonces reside en que el paciente celíaco y su familia acepten la situación y se adapten.

Sabemos que el acto de comer tiene una profunda connotación social además de nutritiva. **Es en ese compartir donde se produce un quiebre con la nueva realidad celíaca. El equipo trabaja junto con paciente y familia para resignificar el concepto de socialización con una mirada más amplia**, poniendo en valor el juego, la conversación, el compartir en general más allá de la comida. Aislarse no es una opción saludable.

Alrededor del 50 por ciento de los pacientes adhiere sin mucha dificultad a la dieta, como refiere la bibliografía en general.

Desde el área de alimentación se evalúa el cumplimiento de la dieta mediante el interrogatorio exhaustivo. Se pregunta por cada grupo de alimentos que consumen, sus hábitos alimentarios, sus rutinas. Cuentan con recursos visuales para trabajar con los chicos y promover la alimentación libre de gluten saludable. En cada consulta se enfatiza la importancia del consumo de todos los grupos alimentarios de la gráfica de alimentación saludable argentina, adaptada a nuestra población.

Hay un alto porcentaje de pacientes con sobrepeso y/u obesidad, al igual que se observa en la población en general. Y a medida que van cumpliendo la dieta se nota la ganancia de peso por la mejora en la absorción de nutrientes, el aumento del apetito y el incremento de la ingesta de alimentos ultraprocesados sin gluten. **Por eso es tan importante la educación**



nutricional continua, y fomentar los hábitos saludables y el seguimiento nutricional de estos pacientes.

En el equipo comentan que prácticamente todos los pacientes mejoran con la DLG, y cuando esto no es así, en general se debe a que hay transgresiones voluntarias o involuntarias.

La dieta sin gluten, que en teoría parece sencilla, en la práctica representa un desafío tanto para los pacientes como para los nutricionistas y médicos que deben orientar en su cumplimiento, debido a una gran cantidad de situaciones que favorecen la ingestión involuntaria del gluten. También es un desafío para los padres.

Los niños pequeños suelen amigarse más rápido con la dieta, siempre de la mano del adulto que lo cuida. En este segmento las transgresiones son menos frecuentes.

La adolescencia constituye un período de la vida en el cual es más habitual que se abandone la dieta sin gluten o se transgreda. Los adolescentes atraviesan una crisis vital, transitan el camino hacia la autoafirmación e independencia como individuos. Transgrediendo la dieta intentan afianzar su personalidad y diferenciar su opinión de la de sus padres y médicos. A la vez, al no poder compartir alimentos con sus pares, no logran identificarse con ellos. Por eso es una etapa donde hay que estar cerca, acompañarlos.

En la gran mayoría de las familias es la mamá la referente directa en cuanto a la DLG. Ella es la que debe aprender a elegir los alimentos, cambiar hábitos de compra, organizarse, cocinar con harinas de características diferentes, evitar la contaminación cruzada, estar atenta en relación con el colegio y los encuentros sociales, concurrir a los controles en el hospital, acompañar a su hijo emocionalmente y seguir sosteniendo su familia como hasta entonces. Es mucho. Y desde el equipo también es mucha la contención que reciben.

A esto se suma que los alimentos libres de gluten tienen un costo mayor. Deben ocuparse entonces de gestionar las ayudas que se ofrecen desde el Estado. Para quienes no tienen obra social, la gestión es desde las oficinas de desarrollo social de cada municipio.

"El mayor desafío entonces reside en que el paciente celíaco y su familia acepten la situación y se adapten."

Para quienes cuentan con cobertura, se debe realizar el trámite necesario en cada obra social o prepaga para recibir por mes un monto fijo destinado a la compra de productos sin tacc.

La población que atienden en el hospital es principalmente de bajos recursos, y muchas veces le resulta difícil el acceso a alimentos sin gluten por sus costos. "A pesar de las adversidades, muchas familias logran el buen cumplimiento de la dieta, y es admirable cómo se mueven para conseguirles los alimentos o hacerles preparaciones deliciosas a sus hijos, principalmente en cumpleaños o eventos sociales", comentan las nutricionistas.

En relación con el testeo de familiares, nos cuentan que lo realizan en hermanos de edad pediátrica. A padres y hermanos mayores se les recomienda una consulta clínica para realizar el estudio de anticuerpos. Los testeos son importantes, ya que entre un 10 y un 20 por ciento de familiares de primer grado pueden tener la condición, aunque sean asintomáticos. También sería conveniente que familiares de segundo grado (primos, tíos y abuelos) se testearan.

Hoy el diagnóstico se realiza mediante datos clínicos, anticuerpos específicos para celiaquía y biopsia de intestino delgado.

Cada 5 de mayo —Día Internacional de la Enfermedad Celíaca— y cada noviembre se organizan actividades para los niños y niñas celíacos del hospital, donde siempre hay juegos, títeres, música, recetas e información. Además, en 2023 ofrecieron junto con Aglutenados un taller para niños y niñas celíacos en la Expo Celíaca de ese año.

En este 2024 el equipo continúa como cada año desarrollando sus tareas en el hospital con entusiasmo, profesionalismo y creatividad. ✱

EQUIPO GARRAHAN

Gastroenterología

Dra. Adriana Bottero, jefa de Clínica, y Dra. Juliana González, médica asistente.

Alimentación

Lic. Laura Levy y Lic. Silvana Guisande, nutricionistas asistentes.

Clínica Médica

Dra. Claudia Iachino, médica asistente.

Salud Mental

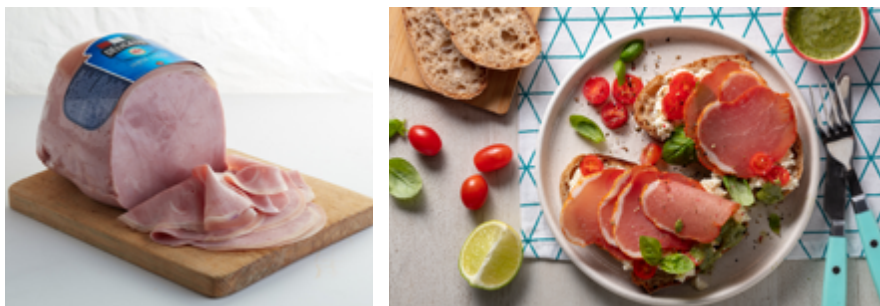
Natalia Campos, psicóloga.

Servicio Social

Equipo Atención Ambulatoria.



Relanzamiento



Riosma Alimentos, destacada empresa del rubro alimenticio con tradición en el mercado argentino desde hace más de 60 años **se encuentra relanzando su marca premium Delicato 214** durante el segundo trimestre 2024.

Dentro de los atributos de la marca Delicato se concentra la Italianidad y las más exquisitas recetas en fiambres de origen.

Su identidad visual se encuentra caracterizada por los delicados y distintivos rasgos del color Azurra de su isologo, color tradicional e ícono de Italia en complemento con los colores rojo, blanco y verde formadores de la bandera de dicho país los cuales le aportan fuerza a la marca.

Bajo el paraguas de la marca Delicato encontraremos productos de cuidado y delicado sabor elaborados en base a materia prima de primera calidad, destacándose así el **Jamón Cocido Natural de cocción lenta** el cual posee cocción lenta al vapor, hecho que se traduce en un exquisito sabor y textura en el paladar aportan-



Por **ALEJANDRO RODRIGUEZ BLANCO**
Gerente de Marketing



do a tus picadas un toque distintivo y a tus platos un diferencial que te harán destacar frente a todos los comensales.

Forma parte también dentro la línea de productos **la mortadela con pistachos**, un excelente complemento para preparar tablas o platos con un estilo gourmet, destacando el sabor de su carne de tipo puro cerdo y la presencia y abundancia de pistachos, es ideal para reversionar tus platos de pastas y pizzas en general.

A la hora del tapeo, picadas o sandwiches la marca aporta la opción del **Lomo de cerdo Tipo Ibérico**, un manjar que no podés dejar de probar y así variar de los clásicos Jamones crudos o bondiola que utilizas en la diaria.

Te esperamos para que conozcas más de la marca Delicato 214 y así participar de sorteos y aprender nuevas recetas. *



Consumidores con derechos

Aglutenados entrevistó a María Emilia Gautero, abogada, para conversar sobre los derechos de los consumidores de alimentos y, especialmente, para saber cómo las personas celíacas pueden verificar, a través del rotulado de los productos envasados, si éstos cumplen con las normativas vigentes, además de ser libres de gluten.

Aglutenados: María Emilia, como abogada especialista en este tema específico de alimentos (y no de la cuota alimentaria, típico asunto de abogados especializados en derecho de familia), ¿desde cuándo existe, en el Derecho, interés en estos temas?

María Emilia: La historia de la regulación alimentaria es antiquísima; todas las sociedades tuvieron normas religiosas, usos y costumbres. Sin embargo, es **relativamente reciente el interés jurídico en la alimentación**. En **1994, en la última reforma de la Constitución Nacional, se incorporó el tema de los derechos de los consumidores y usuarios y de la protección del medio ambiente, los cuales tienen íntima relación con lo alimentario**.



María Emilia Gautero

Abogada, egresada de la Facultad de Ciencias Jurídicas y Sociales de la Universidad Nacional del Litoral (Santa Fe, UNL). Especialista en normativa y derecho alimentario. Difusora, capacitadora y asesora en estos temas.

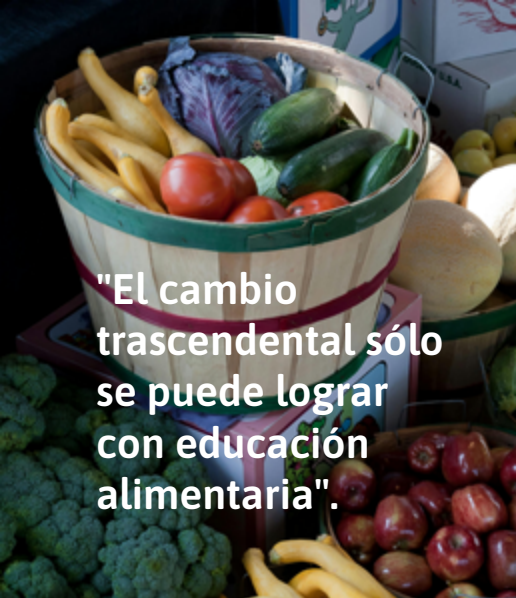
A.: Podríamos decir que hace treinta años se plantó esta primera semilla en relación con el tema...

M.E.G.: ¡Claro! **Hoy ya se reconoce y se promueve en el derecho de ecología de la vida**, en todas sus dimensiones: alimentos, ambiente, consumo... A partir del nuevo siglo surgieron leyes en relación con estos asuntos, tales como la **ley celíaca en 2009**, la ley de promoción de la alimentación saludable (2022), de lactancia materna (2021), y tantas otras.

A.: ¡Interesante! O sea que antes de este período, como me contaste, había resoluciones, disposiciones, decretos y, sobre todo, sectoriales, que como tales provenían del Poder Ejecutivo. Ahora se trata de leyes, que son establecidas por el Poder Legislativo.

M.E.G.: Sí, y justamente este “surgimiento de leyes” manifiesta el interés notorio de la sociedad; cuando cambia la sociedad, el Derecho





"El cambio trascendental sólo se puede lograr con educación alimentaria".

cambia también. **La sociedad actual exige una alimentación saludable, sostenible, soberana, segura y sustentable. Por eso, en la última década hay un reconocimiento y protección a este tema desde el ámbito jurídico.** En los años sesenta, con la incorporación de las mujeres al mercado laboral, se acrecentó exponencialmente la venta de productos y servicios alimentarios, y

se fue perdiendo el saber popular en cuanto a la alimentación; en consecuencia, los consumidores de productos industrializados o de cadena larga comenzaron a necesitar información y protección de sus derechos.

A.: ¿A qué consumo hace referencia el Derecho cuando menciona el derecho de los consumidores? ¿Sólo a alimentos?

M.E.G.: No, a todo producto y servicio. **En estos últimos años han crecido el interés y la exigencia de los consumidores por los productos sanitarios, que incluyen a los alimentos, medicamentos y tecnología médica.** En particular, los alimentos se clasifican para uso humano y que son de competencia de la ANMAT, y los de uso animal, de SENASA.

A.: El derecho del consumidor busca proteger a los consumidores y, sobre todo, al consumo de cadena larga, que implica más riesgos...

M.E.G.: Claro, se tiene en cuenta a todos los participantes de la cadena. Por eso, para la promoción de una alimentación saludable y sostenible **se recomienda volver a la cadena corta y localizada de los alimentos, a la cocina en el hogar**, a recuperar ese saber popular en la cocina que se fue perdiendo. Es una forma de cuidar la salud.

A.: Creo que la pandemia ayudó en este tema, ¿te parece? Más gente cocinando en sus casas. Y para los celíacos, siempre es el camino menos riesgoso hacia una alimentación libre de gluten y sin contaminación cruzada.

M.E.G.: Sí. Me encuentro muy cerca de la comunidad celíaca en este tiempo, estuve en la Expo Celíaca 2023 hablando de estos temas, y realmente **me sorprende cuán activa, enérgica y luchadora es esta comunidad.** Siendo que se trata de una patología que afecta aproximadamente al 1 por ciento de la población, el poder y el peso que tienen en la sociedad es muy grande. Han logrado mucho; entre otras cosas, tener una ley reglamentada y la amplia oferta de productos.

A.: Además de que existen la ACA —que desde hace cuarenta y cinco años trabaja en pos de estos temas— y profesionales médicos especialistas de alto nivel.

M.E.G.: ¡Totalmente! Creo que tiene que ver con esto de que la persona con celiaquía está atravesada en su cotidianidad con el tema, a cada momento debe cuidar su alimento, su manipulación, guardado, etc. **Ese alerta permanente lo han podido plasmar en acciones concretas de difusión, educación, demanda, que permitió los logros alcanzados.** Y claro que hay que seguir por más. Para mí, esto pone en evidencia que toda prohibición hace a una persona más fuerte.

A.: El celíaco en general hace un trabajito de hormiga cada día, explicando, compartiendo información, para que cada vez más gente sepa de qué se trata, y el porqué de los cuidados tan estrictos: **no somos exagerados, somos celíacos y queremos cuidarnos, sentirnos sanos haciendo la dieta libre de gluten toda la vida.**

M.E.G.: Es como te decía, las leyes y el Derecho son necesarios; sin embargo, **el cambio trascendental sólo se puede lograr con educación alimentaria.**

A.: María, en relación con la lectura de etiquetas y el chequeo de productos, ¿qué debemos revisar los celíacos, además de que el producto tenga el logo sin tacc, ahora logo sin gluten (hay tres años para que se actualicen), y que el producto esté en ANMAT?

M.E.G.: Eso es lo más importante. **Se debe verificar si el alimento está aprobado con la condición sin gluten, que el registro tenga esta condición y la etiqueta lo informe también junto con el logo.** En la actualidad, en un sis-



tema electrónico llamado SIFeGA, se puede verificar si los productos alimenticios están habilitados correctamente en el Registro Nacional de Producto Alimenticio (R.N.P.A.), que es el que permite la circulación y comercialización en todo el país. Se trata de un asunto administrativo, no es garantía de salud o inocuidad del producto.

A.: ¿Me aclarás qué significa el RNE?

M.E.G.: El RNE es un registro nacional de establecimiento.

A.: Para ir terminando, ¿nos contás cómo fue que, siendo abogada, te orientaste a este tema tan específico que además te apasiona?

M.E.G.: **Siempre me gustó más lo social por sobre lo jurídico,** lo cual es poco frecuente para un abogado. Primero trabajé en un hospital. Luego, en un organismo con competencia en alimentos. Y allí descubrí mi pasión por el tema alimentario. **Hace quince años que trabajo con profesionales de la alimentación, asesoro a empresas y doy capacitaciones, porque hay mucho por construir en nuestro país en el “Derecho Alimentario”.**

A.: ¡Muchas gracias! ¿Te parece que hagamos un vivo por Instagram con la comunidad celíaca para profundizar estos temas?

M.E.G.: ¡Me encantaría!

A.: Genial, próximamente ponemos fecha y lo comunicamos por redes. Gracias otra vez. *

Sumando novedades a su portfolio de productos

Nueva mezcla pastelera para preparar Mousse sabor Frutilla

Descubrí la nueva mezcla pastelera para crear una irresistible Mousse con sabor a Frutilla. Esta exquisita preparación es perfecta para deleitar en cualquier ocasión, desde una cena especial hasta un simple antojo dulce.

Elaborada con una cuidadosa selección de materias primas, la nueva mezcla garantiza una consistencia óptima, un volumen perfecto y una estructura impecable. Con ella, podés crear una variedad de postres, desde tortas hasta copas, con un sabor a frutilla que les va a encantar a todos.

Preparar esta delicia es sumamente sencillo; solo necesitás agregar leche fría y ¡listo!

Lográs una Mousse de Frutilla cremosa y rica. Además,



podés dar rienda suelta a tu creatividad combinándola con otros ingredientes como yogurt, queso crema o frutas frescas.

¡Descubrí cómo la Mousse de Frutilla puede ser el punto de partida para incontables ideas de pastelería! ✨



GUÍA

PRODUCTOS LIBRES DE GLUTEN Y PROFESIONALES MÉDICOS



- > Aderezos
- > Alfajores
- > Chocolates
- > Conservas
- > Cosmética
- > Dietéticas / Venta de Productos LDG
- > Distribuidores
- > Dulces / Mermeladas
- > Elaboradora de comidas
- > Galletitas / Tostadas
- > Endulzantes
- > Especias
- > Embutidos / Fiambres
- > Harinas / Premezclas
- > Helados
- > Pan / Panificados
- > Pastas Frescas / Secas
- > Polvos para postres y gelatinas
- > Productos para Reposterías
- > Restaurantes
- > Snacks
- > Yerba Mate

> Profesionales

GUÍA DE PRODUCTOS LDG

ADEREZOS

ALFAJORES

CHOCOLATES



GRACIAS POR MENCIONAR

aglutenados®

cuando contacte a los anunciantes

GUÍA DE PRODUCTOS LDG

CONSERVAS

GRACIAS POR MENCIONAR

aglutenados®

cuando contacte a los anunciantes

COSMÉTICA

GUÍA DE PRODUCTOS LDG

DIETÉTICA | VENTA DE PRODUCTOS LIBRES DE GLUTEN

GRACIAS POR MENCIONAR



cuando contacte a los anunciantes

DISTRIBUIDORA

DULCES | MERMELADAS

GUÍA DE PRODUCTOS LDG

ENDULZANTE

ESPECIAS

EMBUTIDOS | FIAMBRES

ELABORADORA DE COMIDAS

GUÍA DE PRODUCTOS LDG

GALLETITAS | TOSTADAS

GALLETITAS | TOSTADAS

GRACIAS POR MENCIONAR



cuando contacte a los anunciantes

HARINAS | PREMEZCLAS

GUÍA DE PRODUCTOS LDG

HARINAS | PREMEZCLAS

GUÍA DE PRODUCTOS LDG

HELADOS

PAN | PANIFICADOS

PASTAS FRESCAS | SECAS

PASTAS FRESCAS | SECAS

GUÍA DE PRODUCTOS LDG

POLVOS PARA POSTRES Y GELATINAS

POLVOS PARA POSTRES

RESTAURANTES

PRODUCTOS PARA REPOSTERÍA

GUÍA DE PRODUCTOS LDG

SNACKS

SNACKS

YERBAS

GUÍA DE PROFESIONALES

GASTROENTERÓLOGAS/OS

EDGARDO SMECUOL
Médico Gastroenterólogo

Centro Médico Martín y Omar
Martín y Omar 352, San Isidro
Tel.: 5298-6350

TURNOS

ENTRAR

DR. FABIO NACHMAN
Gastroenterólogo

Jefe Servicio
Gastroenterología
Fundación Favalaro



LUCIANA GUZMÁN
Gastroenteróloga Pediatra MP. 113904

Jefa Servicio Gastroenterología
Hptal. Sor M. Ludovica
La Plata

CONSULTORIO PARTICULAR

Tel. +54221 676 1981

MARÍA LAURA MORENO
Médica Gastroenteróloga

Centro Médico Martín y Omar
Martín y Omar 352, San Isidro
Tel.: 5298-6350

TURNOS

ENTRAR

DRA. MARISA SALLABERRY
Gastroenteróloga

Domingo Savio 3008/26,
San Isidro.
Tel.: 4765-9867 / 5204
Lunes 9 a 12 hs (Presencial)
sabio1026@gmail.com

FLORENCIA COSTA
Gastroenteróloga.
Especialista en Nutrición
MN 120.581/MP 228.713

floppy.costa@gmail.com

Turnos: ☎115323 2303

GUÍA DE PROFESIONALES

GASTROENTERÓLOGAS/OS

FERNANDO RAGONE
Gastroenterólogo
La Plata

fernandoragone@gmail.com

DR. CHRISTIAN BOGGIO MARZET
Gastroenterología Pediátrica

Turnos Whatsapp
+5411 3807 2050

info@consultorioccbm.com.ar

www.consultorioccbm.com.ar

DR. ROBERTO MARTÍN MAZURE
Gastroenterólogo

+5411 3180 8023

MÓNICA DEL COMPARE
Médica Pediatra y
Gastroenteróloga Infantil

Av. Caamaño 1060, Piso 3 Of. 318,
Edificio Officia Life
Pilar
+54911 7072 7777

NUTRICIONISTAS

MARÍA DE LA PAZ TEMPRANO
Prof. Lic. en Nutrición - M.N. 9962
Especialista en Enfermedad Celíaca y
Trastornos Relacionados al Gluten

Consultorio Online
y Presencial

paztemprano@gmail.com

+54 9 11 5828 1737

@paztemprano

PROF. DRA. ANDREA F. GONZÁLEZ
Experta en Enfermedad Celíaca y Patologías digestivas

Jefe del Depto. de Alimentación Hospital de Gastroenterología "Dr. C. Bonerino Urdondo"
Centro Docente, Desempleado en Ciencias de la Salud
Asesora en E.C del Ministerio de Salud de la Nación / CABA

Centro Larrea Larrea 958
Piso 8, Recoleta
Turnos: 4964-2140
Lunes a viernes de 13 hs. a 18 hs.

alimentacion.udacndo@buenosaires.gobar
licgonzalez@yahoo.com.ar

@nutricionygastroenterologia

GUÍA DE PROFESIONALES

NUTRICIONISTAS

CONSTANZA ECHEVARRÍA
NP Nutrición Personalizada

+5411 5658 7349

consultas@nutricionpersonalizada.com.ar

@np_nutricionpersonalizada

JORGELINA LIZZOLI
Nutrición a Conciencia

Consultorio Presencial
en Campana, Bs.As.

3489 313758

lic.jorlizzoli@gmail.com

@nutricionaconciencia

JULIETA BUSCA
Nutrición
Pilar

+5411 6828 5000

julietabuscanutricion@hotmail.com

@julietabuscanutricion

MARIANA PÉREZ
Nutrición
CABA

+54 9 11 6682 2535

mpnutricionsaludable@gmail.com

@mp_nutricionsaludable

DRA. GABRIELA FEDELE
(MN 124618)

Médica especialista en nutrición,
obesidad y celiaquía

dragabrielafedele@gmail.com

@dragabrielafedele

**LIC. EN NUTRICIÓN
GUADALUPE CARRERA**
(MP 2154)

guadalupecarrera@hotmail.com
+542477 369 000

/alimentoscomoallados

GUÍA DE PROFESIONALES

NUTRICIONISTAS

DR. RICARDO A. WRIGHT
NUTRICIONISTA (MP 2473)

Rp Consultorios
221 451 2288
Turnos

Hospital Italiano de La Plata
0221 512 9500
[sólo atención pediátrica]

licricardowright@gmail.com

ENDOCRINOLOGÍA

DRA. ZANCHETTA, MARÍA BELÉN
Médica Endocrinóloga,
especialistas en Osteología

Tel. 5031-4100
Turnos: msprinsky@idim.com.ar
Libertad 836, CABA
www.idim.com.ar



LABORATORIO

LITWIN
Laboratorio Bioquímico en
Pediatría y Gastroenterología

011-4503-3855 | 4502-5263
Av. Nazca 3773 "38"
CABA

www.laboratoriolitwin.com.ar



PROFESIONALES INTERESADOS EN

sumarse gratis a la Guía Online
Consultar



ÍNDICE DE ANUNCIANTES

MARCAS

Angiola	Legume
Antenor Restaurante	Lulemuu
Baby Pop	Mamuschka
Celidarina	Muy rico y sin gluten
Celimundo	Naquêt
Condiment S.A.	Natura
Cremolatti Helados	Padoan
Dimax	Placeres Helados
Durang	Puglisi
El Bierzo	Reina Food
Frigorífico Santa Rita	Reina Vegana
Geselinos	Riosma/214
Glutal	Semillas Gauchas
Jamer	Stevia Dulri
Jana Gluten Feee	Tan natural
Julicroc	Teramo
Las quinas	Titrayju
Ledevit	



PROFESIONALES

Andrea F. González

Constanza Echevarría

Christian Boggio Marzet

Edgardo Smecuol

Fabio Nachman

Fernando Ragone

Florencia Costa

Gabriela Fedele

Guadalupe Carrera

Jorgelina Lizzoli

Julieta Busca

Luciana Guzmán

María Belén Zanchetta

María de la Paz Temprano

María Laura Moreno

Mariana Pérez

Marisa Sallaberry

Mónica Del Compare

Néstor Litwin

Ricardo Wright

Roberto Martín Mazure

AGLUTEDATOS



ACA

ASOCIACIÓN CELÍACA ARGENTINA

Consultas: Tel.: (11) 15 4427 7000

info@celiaco.org.ar - [@asociacion.celiaca.org](https://www.asociacion.celiaca.org)

CONTACTAR

ANMAT

Consulta online del listado integrado de ALG.

www.anmat.gob.ar

Ce.Di.Ce

CENTRO DE DIFUSIÓN DE LA CELIAQUÍA

contacto@cedice.com.ar / www.cedice.com.ar

CONTACTAR

CAPALIGLU

CÁMARA ARGENTINA DE PRODUCTORES DE ALIMENTOS
LIBRES DE GLUTEN Y AFINES

[@capaliglu / www.capaliglu.org.ar](https://www.capaliglu.org.ar)

CEPAN

CENTRO DE PREVENCIÓN Y ASISTENCIA
EN NUTRICIÓN

WhatsApp: + 5411 6395 3503

Informes: Tel.: 114019 2310 / cepan@tigre.gov.ar

CONTACTAR

GPLC

GRUPO PROMOTOR LEY CELÍACA

consultas@ley-celiaca.com.ar

CONTACTAR

HOSPITAL DR. B. UDAONDO

Consultar: Tel.: 4306 4641 al 44. Int. 172

alimentacion_udaondo@buenosaires.gob.ar

CONTACTAR

SAGE

SOCIEDAD ARGENTINA DE GASTROENTEROLOGÍA

Presidente: Dr. Marcelo Thomé

sagesecretaria@gmail.com / www.sage.org.ar

CONTACTAR

CANALES DE CONTACTO



DÉJANOS TU EMAIL
PARA ENTERARTE
DE LAS NOVEDADES



11 6627 4850

11 4790 7535

aglutenados®
GUIA DE PRODUCTOS Y SERVICIOS PARA UNA VIDA LIBRE DE GLUTEN

La información contenida en la presente edición corresponde a Aglutenados que también posee la propiedad de diagramación de los avisos con excepción de los que han sido provistos por los clientes. Aglutenados no se hace responsable de la calidad de los productos y servicios ofrecidos por los anunciantes. Prohibida la reproducción total o parcial de la información contenida en la presente edición. La información publicada no debe considerarse como sustituta de la información médica. Hecho el depósito que marca la ley 11.723. La marca Aglutenados se encuentra en trámite de registro bajo el nro. de expediente 3.048.876. Obra registrada en la Dirección Nacional de Derecho de Autor, expediente nro. 892285. ISSN 1853-5690.