

GUÍA DE PRODUCTOS Y SERVICIOS PARA UNA VIDA LIBRE DE GLUTEN

ISSN 1853-9690

# aglutinados®

Año 13 - Número 53 - Junio 2024

## ENTREVISTA

Fertilidad en Mujeres con Enfermedad Celíaca  
Lic. Victoria Arango

## INTERNACIONAL

La vida sin gluten en Chile II  
Una nota donde participan Fundación Convivir,  
COACEL y una celíaca Chilena  
miembro de Convivir.

*Ampliá tu mundo*

**WWW.AGLUTENADOS.COM.AR**

NOTAS Y NOTICIAS DE ANUNCIANTES



◆ ◆ ◆ **AGLUTENADOS.COM.AR** ◆ ◆ ◆




**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 otras ciudades del mundo

**GUÍA ONLINE DE PRODUCTOS Y PROFESIONALES**

NOTICIAS DE ANUNCIANTES + RECETAS + AGLUTEDATOS + EVENTOS

En  @aglutenados: Posteos y Vivos con información sobre la vida libre de gluten

**productos cariló**

**NUEVAS**

**BARRITAS DE CEREALES**

**PAUSÁ es momento de una barra**

**PASAS Y MANI**

**CHOCO PASAS Y MANI**

**SIN GLUTEN**

   @productoscario  
www.productoscario.com

# ÍNDICE



**ANUNCIANTE**  
TAN NATURAL | Un mimo para el pelo de toda la familia



**ANUNCIANTE**  
PRODUCTOS CARILÓ  
Lanzamiento de Barras de Cereal



**ANUNCIANTE**  
214 RIOSMA | Fiambres y Embutidos ideales para el frío

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

Edición 53 | junio 2024



**ENTREVISTA LICENCIADA VICTORIA ARANGO**  
Fertilidad en mujeres con enfermedad celíaca



**INTERNACIONAL**  
La vida sin gluten en Chile II

**GUIA DE PRODUCTOS  
POR RUBRO**

**GUIA DE  
PROFESIONALES**

**NOTICIAS DE ANUNCIANTES**



## EDITORIAL

Ya prácticamente estamos a mitad de año, de un año complicado para casi todos en lo económico y lo social. Los esperanzados mantienen sus esperanzas, y a quienes no lo están el camino se les hace cada vez más arduo.

La difícil situación se siente también en la industria de los productos libres de gluten, en la cual, salvo algunas excepciones, muchos sienten la merma en sus ventas.

Entre los contenidos sumamos **una entrevista con la licenciada Victoria Arango**, nutricionista experta en EC y en temas de fertilidad. Junio es el mes de fertilidad (el 4, su Día Mundial), y aprovechamos para tratar el tema **Fertilidad y Enfermedad Celíaca**. Profundizaremos en un vivo con Victoria próximamente.

Por otra parte, volvimos a contactarnos con **Helga, de Fundación Convivir de Chile**, para conocer los cambios que hubo en dicho país en estos diez años que ya pasaron desde la primera entrevista. Complementamos la información contactándonos también con la doctora Araya, de COACEL —otra fundación que trabaja en Chile para mejorar la vida de los celíacos—, y con **Martina, celíaca y miembro de Convivir**. Profundizaremos también en un vivo con Helga y con **Cecilia, de @soymamasingluten**. En breve avisaremos la fecha por redes y mailing.

Notas de Tan Natural/ System3, Riosma/214 y Productos Cariló nos acompañan en esta edición.

¡Que la disfruten!

@LABONITAMERLO

## ¿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](http://www.aglutenados.com.ar)





Ofrece toda una línea de productos libres de gluten para acompañar tus comidas de todos los días. **La familia de productos Natura es apta para celíacos.** Natura, sabor que une sin barreras alimentarias.

Es una empresa familiar dedicada a la elaboración de productos libre de gluten apto celíacos dulces y salados. Luego de años de compromiso, esfuerzo y dedicación **la marca inaugura una nueva fábrica** en la cual innovará nuevos desafíos para celíacos veganos, diabéticos y alérgicos a la lactosa.

**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.



**¿Sabías que Stevia Dulri se produce en base al steviosido, principio activo endulzante de dicha planta?** Stevia Dulri es una alternativa al azúcar, 100% vegetal y sin aditivos, con un proceso de extracción que no agrede el medio ambiente.

La marca está presente desde 1957 en la mesa de los argentinos acompañando cada momento. **Cuentan con una línea completa de fiambres de calidad artesanal sin tacc y libre de gluten.** Unicos por su sabor y calidad.

**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.

**El Molino Arrocerero Tahin S.A. ofrece alimentos libres de gluten con garantía de Seguridad Alimentaria e inocuidad.** Cosechar la materia prima les permite además la trazabilidad de los mismos. **Probá sus premezclas dulces y saladas, fideos y harina de arroz.**



**Con la Crema Base No Láctea de Ledevit podés hacer los más ricos postres libres de alérgenos.** Reemplaza la leche, crema de leche y manteca de tus preparaciones, es **100% segura para personas multialérgicas.** La Base No Láctea es la solución perfecta para alérgicos a la proteína de la leche de vaca, intolerantes a la lactosa, alérgicos a la soja, alérgicos al trigo, celíacos y veganos. Más info: <https://www.ledevit.com/basenolactea/>

**Desde 1990 elaborando productos libres de gluten de calidad.** Sus marcas **Pérgola, Onza de Oro y Huerta Verde** ofrecen variedad de productos sin gluten: harinas, premezclas, azúcar impalpable, polvo de hornear, goma xántica, esencias, almidón de maíz, polvos para postres y gelatinas, y condimentos.

**El laboratorio Hannah Collins lanza Nuevos Productos: de la marca System3 la Mascarilla Capilar reparadora sin enjuague y de la marca Tan Natural el Shampoo y Enjuague de uso diario.** Un mimo para el pelo de toda la familia.

Cariló suma nuevos productos libres de gluten a sus ya clásicas Tostadas Molinos del Bosque. Ahora **lanza nuevas barras de cereales aptas para celíacos.**

En dos riquísimos sabores: Maní con pasas y Chocolate con maní y pasas.

Una marca elaboradora de Productos libres de gluten: productos con marcas propias y desarrollos para terceros. Bajo estrictas y actualizadas normas de seguridad. **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 [ventas@babypop.com.ar](mailto:ventas@babypop.com.ar)



## 214 fiambres y embutidos ideales para épocas de frío



Por **ALEJANDRO RODRIGUEZ BLANCO**  
Gerente de Marketing



Con la proximidad del frío y la época invernal empiezan a surgir las comidas caseras y tradicionales como ser guisos y platos calientes. En Riosma Alimentos contamos bajo el paraguas de nuestra marca 214 con una amplia variedad de productos sin gluten para estos momentos.

Nuestra línea de panceta, ahumada, la cual logra su sabor tradicional gracias a su cocción y ahumado natural; nuestra panceta salada la cual se encuentra madurada y estacionada con sal, ambas en sus versiones grande de 1 kg. y mini de 0,3 kg.

Nuestra línea de chorizos candelario y cantimpalo y la tradicional longaniza de tipo española, elaborados con materia prima seleccionada, con su característico sabor ahumado, especias y pimentón clásico español.



Te invitamos a sumarte a nuestra comunidad de Instagram para conocer nuevas recetas para esta época invernal y participar de sorteos para ganarte nuestros deliciosos productos a través de @214oficial y @riosmaoficial.

También podés ingresar a nuestro sitio web riosma.com y conocer nuestra amplia gama de productos 214 libres de gluten, ideales para todo tipo de comidas. Contamos con una gran variedad de fiambres y embutidos los cuales van des-

de jamones, paletas, salchichones y mortadelas hasta salames, salamines, bondiolas y lomo ibérico. Completan nuestros productos las tradicionales hamburguesas en sus versiones clásicas y light y nuestra línea de salchichas y cortes de cerdo fresco envasados al vacío.

En 214 buscamos que no dejes de disfrutar de estos deliciosos sabores y estamos comprometidos con **nuestra fábrica de 18.000 m2 la cual produce productos exclusivamente sin gluten.** ✨





# La vida sin gluten en Chile II



**Aglutenados se contactó nuevamente con Helga Santibáñez, coordinadora de Fundación Convivir, en Chile.** Tuvimos la primera entrevista con ella en 2014, a partir de la cual hicimos la nota a la que acceden [desde este link](#). Pasados diez años, quisimos actualizar la situación de Chile en este tema, y para esto **nos contactamos también con Martina Majlis, directora vicepresidenta de la Fundación y celíaca, y con la doctora Magdalena Araya, gastroenteróloga y presidenta de Coacel.**

En Chile existen dos entidades que se ocupan de la vida sin gluten: **Fundación Convivir**, que en 2023 cumplió veinte años, y **Coacel**, corporación de apoyo al celíaco, **con más de cuarenta años**. Ambas entidades trabajan de manera independiente ayudando a celíacos y a personas con intolerancias y alergias alimentarias.

Helga nos cuenta que **en Chile se sancionó en el año 2021 la Ley Celíaca n° 21.362**, una iniciativa que, si bien surgió por fuera de estas dos organizaciones, tanto Convivir como Coacel fueron consultadas e hicieron sus aportes.

**Esta ley modifica la Ley de Etiquetado Nutricional (n° 20.606) y viene a reforzar lo que ya estaba en el reglamento sanitario, sumando una propuesta de logo o símbolo de la espiga**

**tachada para incluirlo en los empaques de los productos libres de gluten.** También incorpora la **educación en colegios y advierte de la existencia de enfermedades como las intolerancias, celiaquía y alergias** que están **relacionadas con ciertos alimentos**. La otra mejora que contempla esta ley es que el servicio de alimentación de establecimientos de salud pública deben considerar la entrega de alimentación libre de gluten.

**Esta nueva ley aún no está reglamentada.** Su aplicación —nos explica la doctora Araya— está sujeta a la elaboración de un reglamento, que debe ser preparado por el Ministerio de Salud y está en proceso de publicación. Actualmente, Coacel contribuye desarrollando programas piloto para su implementación.



Helga Santibáñez, coordinadora de Fundación Convivir



Martina Majlis, directora vicepresidenta de la Fundación Convivir.

**Por esta razón es que hoy existe en Chile una diversidad de logos para identificar productos sin gluten ya que, al no estar reglamentada la ley, no hay un logo oficial.**

**La Fundación Convivir dispone el uso del logotipo “Controlado por Convivir sin Glu-**

**ten” para las empresas que lo requieren, previa presentación de la documentación correspondiente y del proceso de auditoría.**

Este proceso tiene vigencia de un año y hay un aporte de por medio. La empresa requiere presentar documentación en cuanto a buenas prácticas de manufactura (BPM), control de contaminación cruzada, y demostrar analíticamente que el producto tiene menos de 5 ppm. Hoy, treinta y ocho empresas certifican productos con Convivir y usan su logotipo. Los productos certificados de estas empresas se registran en la “lista de alimentos y medicamen-

tos certificados sin gluten”. Allí figuran todos los que tienen menos de 5 ppm, aunque no lleven el logo de Convivir. Desde la [web de Convivir](#) se puede acceder a esta lista y buscar productos y medicamentos.

Desde Coacel también proponen un Programa de Certificación y el uso de la **marca Sin Gluten Coacel**. La certificación consiste en verificar que los productos llamados “libres de gluten” cumplen con la normativa vigente en el país referida a los alimentos, mediante la auditoría y la verificación del Programa de las BPM, como indica la ley 21.362. [Desde su sitio web](#) ofrecen el acceso a un listado de alimentos; este listado incluye cualquier producto que cumpla con la ley, indepen-

diente de quien haga las mediciones de gluten. “Lo importante es generar una base de datos segura para las personas”, explica Magdalena.



Dra Magdalena Araya, gastroenteróloga y presidenta de Coacel.







**"Hoy existe en Chile una diversidad de logos para identificar productos sin gluten ya que, al no estar reglamentada la ley, no hay un logo oficial."**

Con respecto a medicamentos, "gracias a nuestra actividad con el Instituto de Salud Pública de Chile, hace poco más de dos años logramos que este instituto exija a las farmacéuticas que declaren el origen vegetal de los excipientes que usan, por lo que hoy se identifica el tipo de almidón utilizado y se ha eliminado la inseguridad que existía en este aspecto", asegura Magdalena.

Desde el Estado no hay —o son escasas, como dice Helga— fiscalizaciones programadas de los productos con

logo libre de gluten. Sí se hacen según denuncias que aparezcan de cada producto, detalla Magdalena. "Las fiscalizaciones sorpresa dependen de la Seremi (Secretaría Regional Ministerial), y no tenemos conocimiento de si se están realizando o no", concluye.

Chile tiene el 1 por ciento de su población celíaca y, como sucede en casi todos los países, quedan muchos celíacos por diagnosticar.

Martina comenta que "sería importante que en Chile se

implementara una política similar a la que se aprobó en Italia en septiembre pasado: **Italia se convirtió en el primer país a nivel mundial en aprobar una ley que introduce el diagnóstico de enfermedad celíaca a nivel nacional a la población general entre uno y diecisiete años**".

Frente a mi pregunta acerca de qué productos elige consumir como celíaca, **Martina declara: "Prefiero productos que tengan el logo de Convivir**. De todas formas, siempre reviso los ingredientes antes de comprar un alimento. En caso de que no tengan algún logo, **en Chile es obligatorio que los productos digan que contienen gluten si tienen más de 5 ppm**, por lo que no consumo esos alimentos".

Martina es celíaca desde que tiene dos años. Adhiere a la dieta estrictamente, se cuida y se controla en forma anual, y asegura que **la mayor dificultad para ella tanto en Chile como en otros países en los que ha estado es comer fuera de su casa o en las casas de personas muy cercanas** porque, "por muy buenas intenciones que ellas tengan, hay muchas preparaciones o productos que tienen gluten, y no todos lo saben (por ejemplo, salsa de soya, tabletas de caldo, algunos vinagres). Además, siempre está el riesgo de la contaminación cruzada". Coincidió totalmente con ella, y creo que somos varios.

**Para los casos de productos importados** —que en general se manejan con el CODEX y



**En cuanto a la oferta de productos libres de gluten en Chile, Martina sostiene que aún es limitada. Ella ha estado en Buenos Aires y considera que “la gente entiende más que en Chile lo que significa ser celíaca.”**

aceptan hasta 20 ppm— y los productos de industria argentina —que aceptan hasta 10 ppm—, Helga nos cuenta que se les pide cumplir a 5 ppm. Algunas empresas repiten los estudios y, si dan más de 5 ppm, se les permite entrar al mercado, pero deben borrar la leyenda y el logo sin gluten. Entran como productos estándar y no como productos sin gluten o para celíacos.

**Los productos aptos para celíacos son más caros que los productos ordinarios**, “eso es igual que en la Argentina”, aseguran Helga, Magdalena y Martina. Y que en casi todos lados, agrego yo.

**En cuanto a la oferta de productos libres de gluten en Chi-**

**le, Martina sostiene que aún es limitada.** Ella ha estado en Buenos Aires y considera que “la gente entiende más que en Chile lo que significa ser celíaca. Había muchas opciones sin gluten disponibles, y en los restaurantes el personal entendía bien los riesgos de la contaminación cruzada y lo que se requiere para evitarla”, relata Martina.

Magdalena agrega que la oferta de productos sin gluten creció de manera exponencial en los últimos años en Chile, pero siguen siendo costosos y de difícil acceso para la población general.

No existen campañas de difusión estatales, pero sí se cuenta con el programa nacional PAE

(Programa de Alimentación Escolar), el PAE celíaco y la BAES (Beca de Alimentación para la Educación Superior). “Es difícil acceder a información, pero para eso estamos nosotros guiando a las personas”, explica Magdalena. Helga coincide y detalla que el programa PAE Celíaco de la JUNAEB (Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas) es para estudiantes de enseñanza básica, media y prebásica con enfermedad celíaca que almuerzan en sus establecimientos educacionales. Los adscriptos al programa reciben una canasta de alimentos libres de gluten.

Ambas entidades ofrecen charlas e información sobre

el tema. En Convivir, en 2023 —celebrando el aniversario— realizaron un simposio con destacados profesionales de la salud, entre ellos Peter Green, de la Universidad de Columbia. Todas sus actividades son gratuitas. No tienen miembros asociados, solamente reciben ingresos de parte de las empresas.

Desde Coacel nos cuentan que, como fundación sin fines de lucro, el financiamiento proviene de donaciones, voluntariados y lo que consiguen a partir de los servicios que ofrecen. Tratan de que las actividades sean gratuitas o tengan el menor costo para los pacientes. \*

**¡Atentis!** Próximamente organizaremos un vivo por Instagram con Helga, de Fundación Convivir, y con Cecilia, de @soymamasingluten.





## MASCARILLA CAPILAR REPARADORA SIN ENJUAGUE

### BR 18 BOND REPAIR® by System 3® Formula Biomimética

Con Polisacáridos de Chía, Lino, Arginina, D-Pantenol y Salvia

Mascarilla de tratamiento sin enjuague que actúa a nivel molecular para revertir el daño del cabello. Su exclusiva fórmula contiene un complejo de Polisacáridos de Chía, Lino, Arginina, D-Pantenol y Salvia. Potenciado por proteínas de arroz y derivados de Jojoba y Girasol. Activos que actúan en forma biomimética con la fibra capilar ayudando a reparar el daño causado por decolorantes, coloración, servicios químicos o térmicos. Resultados visibles y duraderos para restaurar la fuerza, suavidad, tersura, vitalidad y brillo del cabello. Apto Método Curly Girl.



- Sin TACC (Libre de Gluten)
- Apto Veganos
- No testado en Animales
- Sin Materia Prima Animal
- Libre de Parabenos
- Sin aceites minerales
- Sin Siliconas
- Fragancia libre de alergenos
- Envase 100% Reciclable

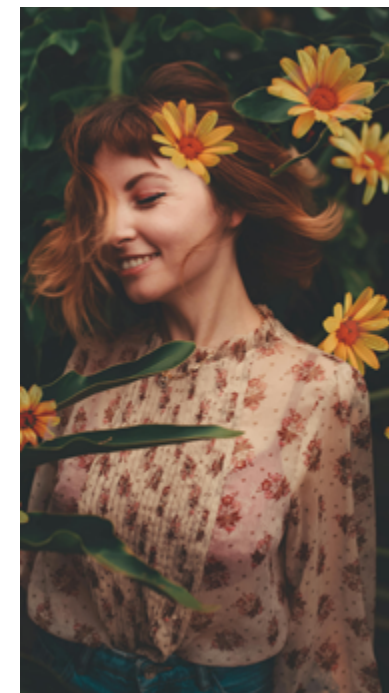
Multiplifica tus posibilidades, exaltá tu imaginación, liberá tu creatividad con System3, la marca de Hannah Collins, que sigue creando esta nueva propuesta.

## Essentials de

### Laboratorio Hannah Collins

## SHAMPOO Y ENJUAGUE DE USO DIARIO PARA TODA LA FAMILIA

Especialmente indicado para todo tipo de cabellos. Sus excelentes y delicados emolientes lo convierten en un champú apto para el uso diario y de toda la familia. Los aceites de Palta y de Lino contribuyen a la reestructuración, vitalidad y elasticidad de cada fibra capilar gracias a su contenido de Vitaminas B y F, Oligoelementos y Omega 3. Limpia profundamente, otorgando a los cabellos la humedad y nutrición que necesitan para lucir saludables, brillosos y con cuerpo. ✨



## Fertilidad en mujeres con enfermedad celíaca

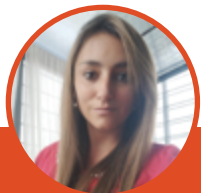
Aglutenados charló con Victoria Arango, celíaca y nutricionista especializada en EC y fertilidad. En la entrevista focalizamos en este último tema, fertilidad en celíacas.

**A.:** Victoria, ¿cómo fue que te especializaste en EC y luego en fertilidad?

**Victoria Arango:** Fui **diagnosticada celíaca a mis veinticinco años**, y como celíaca sentía que tenía casi un “deber” de empatizar con pacientes celíacos por estar de ambos lados del escritorio: paciente y profesional. **Hace ocho años que me formo en este tema, y hace tres años que trabajo en Grupo Gamma como nutricionista especialista en EC, dentro de una unidad específica de trastornos relacionados con el trigo.**

**A.:** ¿Cómo fue que sumaste esta especialidad en fertilidad?

**V.A.:** Cuando nació mi segundo hijo me puse en contacto con una especialista en fertilidad. Esta profesional realiza a todas sus pacientes que vienen por temas de fertilidad el screening de EC.



**Licenciada Victoria Arango**

MP 1553. Grupo Gamma. Nutricionista especialista en EC. Staff de la Unidad de Trastornos Relacionados al Trigo. Fertilidad. Nutrición materno infantil. Coordinadora de Unidad Endometriosis. Magister Nutrición Materno Infantil (en curso).

@licvictoria.arango

**A.:** ¿No es ésta una práctica habitual entre los especialistas en fertilidad?

**V.A.:** ¡Lamentablemente no! Y esto fue lo que me impulsó a estudiar y profundizar en el tema.

**A.:** La fertilidad es un síntoma extradiigestivo de la EC, ¿es así?

**V.A.:** Sí, claro, y merece destacarse que **entre un 60-70 por ciento de los diagnósticos de EC son en base a síntomas extradiigestivos**. Y éstos son de lo más variados. Por eso es importante entre los profesionales de la salud estar alertas, sospechar EC cuando la clínica o los síntomas podrían indicarlo, para realizar los testeos correspondientes. Ocho de cada diez personas con EC aún no tienen su diagnóstico.

**A.:** ¡Totalmente! Y muchos de ellos probablemente estén sufriendo o pasándola mal.

**V.A.:** Por eso es tan importante la preparación de los profesionales de la





"Que los hijos sean celíacos o no es una lotería"

salud; además, cuanto antes se diagnostique mejor será la calidad de vida de ese paciente a futuro.

**A.:** ¡Claro, Victoria! Contame cómo es tu trabajo con las pacientes celíacas en temas de fertilidad.

**V.A.:** Son varios los temas que tienen que ver con fertilidad y enfermedad celíaca, entre ellos: **menarca tardía, menopausia precoz (lo cual acorta la ventana reproductiva), abortos espontáneos, partos prematuros, disminución de la reserva ovárica, prolactina alta, bebés con retraso en el crecimiento intra-útero.**

**A.:** ¿Esto tiene que ver con los anticuerpos que se detectan

cuando tenemos EC, antes del tratamiento?

**V.A.:** Claro, **la transglutaminasa tisular de tipo 3 se encuentra en el aparato reproductor femenino y está asociada a abortos espontáneos. Por otro lado, el síndrome malabsortivo propio de la EC genera que no se desarrolle bien la placenta y por ende el sistema nutritivo del bebé,** lo que provoca retraso en el crecimiento intrauterino. En período de gestación hay una alta demanda de nutrientes, y la oferta de éstos es baja en una persona con EC sin tratar.

**A.:** ¿Qué pasa con las mujeres que se enteran de que son celíacas cuando ya están avanzadas en tratamientos de fertilidad?

**V.A.:** En esos casos mi recomendación es hacer la dieta libre de gluten estricta, negativizar los anticuerpos, y que el intestino se recupere. Es muy probable que ya en DLG el embarazo se dé.

**A.:** ¿Te ha pasado de “sospechar” enfermedad celíaca

en una paciente en embarazo avanzado? En esos casos, ¿se realiza la biopsia también para confirmar el diagnóstico?

**V.A.:** En casos de mujeres ya embarazadas, se hace el estudio serológico (análisis de sangre), pero la biopsia no se puede hacer. Se indica que la paciente comience la dieta libre de gluten si los anticuerpos indican EC. Luego del parto, y de amamantar al bebé por tres meses, se la somete a un desafío con gluten; todo depende de la paciente. A veces sugerimos también realizar el test genético para tener más herramientas diagnósticas.

**A.:** ¡Qué duro el desafío con gluten! ¿Qué probabilidad hay de que una pareja en la cual uno de los dos es celíaco tenga hijos celíacos?

**V.A.:** Que los hijos sean celíacos o no es una lotería. Si bien la EC tiene un componente genético, que se desencadene o no la enfermedad es otro tema. Tiene que ocurrir algún “gatillador” que haga que se despierte esta respuesta inmune del organismo.

**A.:** Y este “gatillador” ¿qué podría ser?





"En casos de mujeres ya embarazadas, se hace el estudio serológico (análisis de sangre), pero la biopsia no se puede hacer. Se indica que la paciente comience la dieta libre de gluten si los anticuerpos indican EC".

**V.A.:** Varios podrían ser los desencadenantes de la EC: estrés, otras patologías autoinmunes... se sabe que hay una alteración en la microbiota.

**A.:** ¿En los hombres también se dan problemas de fertilidad vinculados con la EC?

**V.A.:** En hombres, hay poca asociación entre EC y fertilidad, al menos por ahora.

**A.:** La comunidad médica siempre investiga sobre estos temas, por suerte en la Argentina tenemos capos en gastroenterología y nutrición que investigan sobre EC.

**V.A.:** Por supuesto. Además de los avances de la ciencia, son muy importantes la mirada y el abordaje interdisciplinario en salud.

**A.:** Opino igual. Qué importante este tema. Y no se da siempre.

**V.A.:** Sí, es importante siempre. Y en temas de fertilidad es fundamental el trabajo conjunto entre ginecólogos, nutricionistas y obstetras con la paciente.

**A.:** Para ir cerrando, ¿qué recomendaciones harías a las mujeres en general que buscan un embarazo?

**V.A.:** Primero, que chequeen sus anticuerpos antes de encarar un proceso de búsqueda de embarazo. Los anticuerpos tienen que ser negativos al momento de la búsqueda.

**A.:** ¡Clarísimo! ¿En qué más deberían fijarse?

**V.A.:** Revisar el depósito de nutrientes para garantizar que habrá suficiente para el bebé y la mamá. Si hay alguna deficiencia, primero evaluar la ingesta. Si el tema no está ahí, derivar a un gastroenterólogo que evalúe cualquier problema absorbitivo, que pueden ser varios, no sólo EC (parásitos, por ejemplo).

**A.:** Perfecto. ¿Solés sugerir la restricción de algún alimento a mujeres que están en tratamiento de fertilidad?

**V.A.:** A las mujeres en tratamiento de fertilidad, aunque no sean celíacas, yo les sugiero restringir el consumo de alimentos inflamatorios. Las invito a probar harinas

alternativas más nutritivas y menos inflamatorias. Es todo un aprendizaje manejar estas nuevas harinas e incluso "educar" al paladar. Un lindo proceso para recorrer en busca de una alimentación consciente menos inflamatoria.

**A.:** ¡Gracias, Victoria, por tanta información! Seguro a muchas mujeres les va a resultar útil. ¿Ampliamos en un vivo por Instagram próximamente?

**V.A.:** ¡Claro que sí! ¡Me encantaría!

**A.:** Perfecto entonces, avisaremos por redes y por email la fecha del vivo. Gracias otra vez. ✨



# Nuevo Lanzamiento de Barras de Cereales Sin Gluten



Por **EMILIANO CORSILLO**  
Marketing y Publicidad

Desde Productos Cariló nos alegra anunciar el **lanzamiento de dos nuevas incorporaciones a nuestra línea de productos**: las barras de cereales sabor maní y pasas, y sabor chocolate, maní y pasas, ambas libres de gluten. Cuando la rutina te esté agobiando y te pida una pausa, nuestras barritas van a estar esperándote para recargar energía y seguir.

## Barras de Cereales Sabor Pasas y Maní

Con el dulce sabor de las pasas y la crocancia del maní, esta opción es ideal para aquellos que prefieren sabores clásicos. Cada bocado está lleno de energía, perfecto para disfrutar en cualquier momento del día que te pida una pausa.

## Barras de Cereales Sabor Chocolate, Pasas y Maní

Para quienes buscan un toque de choco, esta barra combina el sabor intenso del chocolate con la textura crujiente del maní y la dulzura de las pasas. Una combinación irresistible que te va a encantar.

Ambas barras han sido cuidadosamente desarrolladas para garantizar que cumplan con nuestros estándares de calidad más exigentes. Estamos comprometidos, no sólo con ofrecer sabores excepcionales, sino también con el bienestar y la salud de nuestros consumidores.

Nuestro objetivo además de satisfacer las necesidades de los consumidores celíacos, es poder brindar una opción rica para todos aquellos que quieran hacer una pausa en su rutina.



## ¿Dónde las vas a poder encontrar?

Las nuevas barras de cereales libres de gluten Productos Cariló están disponibles en dietéticas, autoservicios y/o supermercados en donde ya encontrás nuestras Tostadas de arroz Molinos del Bosque. Si todavía no las tienen, ¡pedilas! Además las vas a poder conseguir en kioscos de todo el país.

Para más información sobre nuestras nuevas barras de cereales así como sobre la línea completa de productos podés visitar nuestra página web: [www.productoscarilo.com](http://www.productoscarilo.com)

Y en nuestras redes @productoscarilo encontrás novedades, concursos, recetas, tips y los nuevos sabores que se vienen.

Pausá, es momento de una barrita. ✨

# GUÍA

## PRODUCTOS LIBRES DE GLUTEN Y PROFESIONALES MÉDICOS



- Aderezos
- Alfajores
- Barras de Cereales
- Cosmética
- Dietéticas | Venta de Productos LDG
- Distribuidores
- Elaboradora de comidas
- Endulzantes
- Especias
- Embutidos | Fiambres
- Galletitas
- Harinas | Premezclas
- Pan | Panificados
- Pastas secas
- Pizzería
- Restaurantes
- Productos para Reposterías
- Polvos para postres y gelatinas
- Yerba Mate

> Profesionales

## GUÍA DE PRODUCTOS LDG

ADEREZOS

ALFAJORES

BARRAS DE CEREALES

COSMÉTICA

## GUÍA DE PRODUCTOS LDG

DIETÉTICA | VENTA DE PRODUCTOS LIBRES DE GLUTEN

DISTRIBUIDORES

ELABORADORA DE COMIDAS



## GUÍA DE PRODUCTOS LDG

ELABORADORA DE COMIDAS

ENDULZANTE

GRACIAS POR MENCIONAR



cuando contacte a los anunciantes

ESPECIAS

## GUÍA DE PRODUCTOS LDG

EMBUTIDOS | FIAMBRES

GALLETITAS



## GUÍA DE PRODUCTOS LDG

HARINAS | PREMEZCLAS

## GUÍA DE PRODUCTOS LDG

HARINAS | PREMEZCLAS

PAN | PANIFICADOS

GRACIAS POR MENCIONAR



cuando contacte a los anunciantes

## GUÍA DE PRODUCTOS LDG

PASTAS SECAS

PIZZERÍA

RESTAURANTES

PRODUCTOS PARA REPOSTERÍA

## GUÍA DE PRODUCTOS LDG

POLVOS PARA POSTRES Y GELATINAS

YERBAS

GRACIAS POR MENCIONAR

aglutenados®

cuando contacte a los anunciantes



## 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

**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. ROBERTO MARTÍN MAZURE**  
Gastroenterólogo

+5411 3180 8023

### 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

**DR. CHRISTIAN BOGGIO MARZET**  
Gastroenterología Pediátrica

Turnos Whatsapp  
+5411 3807 2050

info@consultorioccbm.com.ar

www.consultorioccbm.com.ar

**MÓNICA DEL COMPARE**  
Médica Pediatra y  
Gastroenteróloga Infantil

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

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

Jefa del Depto. de Alimentación Hospital de Gastroenterología "Dr. C. Bionerino Udoandó"  
Centro Docente, Doctorado en Ciencias en la Salud  
Asesora en IIC 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\_udacdo@buenosaires.gob.ar  
licagonzalez@yahoo.com.ar

@nutricionygastroenterologia

## GUÍA DE PROFESIONALES

### NUTRICIONISTAS

**CONSTANZA ECHEVARRÍA**  
NP Nutrición Personalizada

+5411 5658 7349  
consultas@nutricionpersonalizada.com.ar

@np\_nutricionpersonalizada

**JORGELINA LIZZOLI**  
Lic. en Nutrición  
(M.N 10.297 - M.P 5.401)

Consultorio Presencial  
en Campana, Bs.As.

3489 313758  
lic.jorlizzoli@gmail.com

@nutricionaconsciencia

**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 celiaca

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

@idim.ok

### LABORATORIO

**LITWIN**

Laboratorio Bioquímico en  
Pediatría y Gastroenterología

011-4503-3855 | 4502-5263  
Av. Nazca 3177 3° "38"  
CABA

www.laboratoriolitwin.com.ar



**PROFESIONALES  
INTERESADOS EN**  
sumarse gratis a la Guía Online  
Consultar





# ÍNDICE DE ANUNCIANTES

## MARCAS

214 / Riosma

Aldema

Angiola

Antenor

Baby Pop

Celibrand

Celidarina

Celimundo

ChipsyFoods

Condiment S.A.

Da Leo Pizzería

Dimax

El Bierzo

Glutal

Jamer

Jana Gluten Free

Ledevit

Legume

Living Gluten Free

Molino Cerrillos

Naquêt

Natura

New Life Gluten Free

Nutrisur

Padoan

Productos Cariló

Santa Rita

Stevia Dulri

Tan Natural

Titrayju

Vidalac



## 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

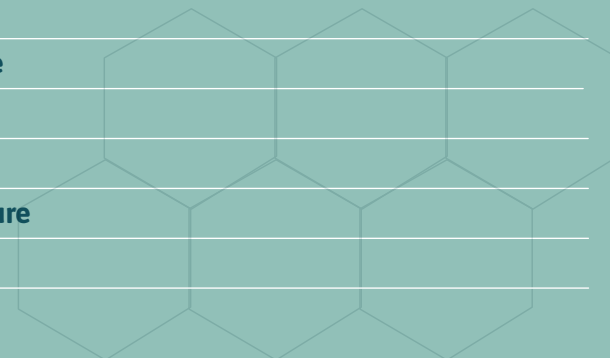
Mónica Del Compare

Néstor Litwin

Ricardo Wright

Roberto Martín Mazure

Victoria Arango





## ACA

ASOCIACIÓN CELÍACA ARGENTINA

Consultas: Tel.: (11) 15 4427 7000

[info@celiaco.org.ar](mailto: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](http://www.anmat.gob.ar)

## Ce.Di.Ce

CENTRO DE DIFUSIÓN DE LA CELIAQUÍA

[contacto@cedice.com.ar](mailto:contacto@cedice.com.ar) / [www.cedice.com.ar](http://www.cedice.com.ar)

CONTACTAR

## CAPALIGLU

CÁMARA ARGENTINA DE PRODUCTORES DE ALIMENTOS  
LIBRES DE GLUTEN Y AFINES

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

## CEPAN

CENTRO DE PREVENCIÓN Y ASISTENCIA  
EN NUTRICIÓN

WhatsApp: + +5411 6395 3503

Informes: Tel.: 114019 2310 / [cepan@tigre.gov.ar](mailto:cepan@tigre.gov.ar)

CONTACTAR

## GPLC

GRUPO PROMOTOR LEY CELÍACA

[consultas@ley-celiaca.com.ar](mailto:consultas@ley-celiaca.com.ar)

CONTACTAR

## HOSPITAL DR. B. UDAONDO

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

[alimentacion\\_udaondo@buenosaires.gob.ar](mailto:alimentacion_udaondo@buenosaires.gob.ar)

CONTACTAR

## SAGE

SOCIEDAD ARGENTINA DE GASTROENTEROLOGÍA

Presidente: Dr. Marcelo Thomé

[sagesecretaria@gmail.com](mailto:sagesecretaria@gmail.com) / [www.sage.org.ar](http://www.sage.org.ar)

CONTACTAR

## CANALES DE CONTACTO



DÉJANOS TU EMAIL  
PARA ENTERARTE  
DE LAS NOVEDADES



11 6627 4850

11 4790 7535



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.