

GUÍA DE PRODUCTOS Y SERVICIOS PARA UNA VIDA LIBRE DE GLUTEN

ISSN 1853-9690

aglutinados®

Año 14 - Número 56 - Marzo 2025

ENTREVISTA

Dr. Francisco Echagüe
Enfermedad Celíaca Potencial

INTERNACIONAL

Virir siendo Celíaco en Canadá

Ampliá tu mundo

WWW.AGLUTENADOS.COM.AR

NOTAS Y NOTICIAS DE ANUNCIANTES

@delicel_gluten_free
www.delicel.com.ar

DELICEL

Gluten free life

¡NUEVOS LANZAMIENTOS!





ANUNCIANTE

NATURA: ¿Qué preparamos hoy SIN GLUTEN?



ANUNCIANTE

214: La Propuesta Sin Gluten



YABOTI

GUARANÍ

ANUNCIANTE

PADOAN: Un año con Novedades

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 Cristian Sorio
Correctora
Pepa Urrea

Colaboradores
Mario Appel
Marcela Rubins

STAFF



NOTA INTERNACIONAL

Julie Greene

Asistente de Dirección y
gerente de Marketing

**Vivir siendo celíaco
en Canadá**



ENTREVISTA

Francisco J. Echagüe

Intestinal Ultrasound Fellow,
Gastroenterology Division

**Enfermedad Celíaca
Potencial**

GUIA DE PRODUCTOS
POR RUBRO

GUIA DE
PROFESIONALES

NOTICIAS DE ANUNCIANTES

| EDITORIAL

Empezamos este nuevo año con **una edición que pone el foco en Canadá.**

Si bien es un destino que ya incluimos en 2018, desde la experiencia de nuestro ex socio Agustín viajando allí, **esta vez nos contactamos con** la Asociación de Celiacos en ese país, **Celiac Canada**, y **entrevistamos a Julie Greene**, que trabaja allí como directora de Marketing y además es celiaca.

Desde otro ángulo, completamos esa información con una **entrevista al doctor Francisco Echagüe**, gastroenterólogo argentino que está haciendo un entrenamiento en la McMaster University, en Ontario. Él nos habla además sobre la **Enfermedad Celiaca Potencial.**

Como siempre, agradecemos a los anunciantes que nos acompañan.

En esta entrega encuentran, también, notas con novedades de Riosma/214, Natura y Padoan.

¡Que disfruten de 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



cajsa desde 1966
COMPLANTA FÁBRICA DE INDUSTRIAL SAN ALBERTO LITA

ALDEMA LÍDER EN FÉCULA

- Fécula de Mandioca ✓
- Fariña de Mandioca ✓
- Puré de Mandioca ✓
- Sagú de Mandioca ✓
- Premezcla para Chipitas ✓
- Almidón de Maíz ✓

www.aldema.com.ar 3743-441096



La calidad de Natura en la mesa es un bien de familia y en familia, hay confianza. **Aceites y aderezos 100% libres de gluten** para que disfrutes sin comprometer el sabor de todas tus preparaciones favoritas. **Encontralos en todas las góndolas del país.**

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.

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.** Únicos por su sabor y calidad.

[@fiambresbierzo](#)

La marca cuenta con un amplio surtido de productos libres de gluten: variedad de premezclas, alfajores, galletitas, cereales. **Últimas novedades: la premezcla para pan integral** con harina de arroz integral, sarraceno, garbanzo, line e inulina **y la premezcla para preparar bizcochuelo de naranja,** Conocé todos sus productos desde delicel.com.ar y en [@delicel_glutenfree](#)

DELICEL
GLUTEN FREE

¡Tiene Noticias! **A partir de mayo, vas a poder comprar los productos de la marca desde www.padoansintacc.com.ar y recibirlos en tu casa.** ¡Sí! harán envíos a todo el país, **con una compra mínima de cuatro productos.** Podés contactarlos también por what-sapp +54 3405434570

El endulzante natural 100% vegetal, sin calorías ni sabor metálico que es apto para cocinar. Stevia Dulri Cristalizada es un blend de Stevia + Eritritol que es como el azúcar pero cero calorías. Encontrá **recetas** en [@steviadulricristalizada](#).

Una **línea cosmética 100 % natural y orgánica, apta para celíacos y veganos.** Todos sus productos están elaborados con materias primas naturales certificadas por **ANMAT**, garantizando así su calidad y seguridad. **La marca cuenta con el sello bioproducto argentino,** calidad de exportación.





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.

La bebida MALTA GAUTHER tiene las mismas materias primas que la CERVEZA DE MIJO; todos insumos naturales. A diferencia de la cerveza, no tiene el proceso de fermentación. Se obtiene así **una bebida apenas azucarada, sin alcohol, con todas las propiedades energizantes de la MALTA. Es una bebida levemente gasificada y sin GLUTEN.**

Descubrí la versatilidad con los polvos para Crema Lemon y relleno tipo Cheesecake. Fáciles de preparar, son la clave para postres irresistibles. Desde un toque refrescante hasta un clásico reinventado, ¡Elevá tu pastelería al siguiente nivel!



La marca lanzó al mercado un rebozador con una textura única y un sabor irresistible. Es natural, nutritivo, con más fibra y sin agregados. Este producto se suma a las premezclas para hacer masas dulces y saladas, y las harinas de sorgo, trigo sarraceno y maíz.

¿Probaste estas líneas de Shampoo y Enjuague del Laboratorio Hannah Collins? CBD enriquecido con extracto de Cannabis sativa con propiedades energizantes; Ultra-hidratante con leches vegetales de coco y almendra y la línea con Células Madre Vegetales con poder de renovación y purificación de las células del cuero cabelludo y bulbos capilares para que tu pelo luzca sedoso y con brillo. Son apto celíaco, vegano, libre de parabenos y en envases 100 % reciclables.

En la familia NATURA, hay confianza en la mesa



Si vas a elegir un aderezo para picar unas irresistibles papas fritas, elegís la marca en la que confías. **La clásica Mayonesa Natura así como Kétchup, Mostaza, Salsa Golf y aceites Natura cuentan con la certificación de producto libre de Gluten y están rotulados con el logo oficial para facilitar su identificación.**

AGD Alimentos Naturales, una aceitera nacional, ofrece toda la seguridad en los procesos, realizando controles periódicos y estableciendo normas a los proveedores que permitan responder ante la necesidad de la comunidad celíaca argentina.



¿Qué preparamos hoy SIN GLUTEN?

La pregunta de todos los días tiene una solución porque el **Recetario Natura** se convierte en tu aliado diario con una variedad de recetas sin gluten para disfrutar de todos los sabores con total confianza en los ingredientes elegidos.

La amplitud de productos Natura desde el aceite de girasol hasta el riquísimo aceite de oliva, ofrecen opciones que elevan todas tus preparaciones. Además, los aderezos son los favoritos argentinos porque aportan un toque de sabor único a ensaladas, carnes y guarniciones, permitiendo explorar nuevas combinaciones sin preocupaciones.

Descubrílo en la web recetasnatura.com.ar donde podés filtrar directamente por recetas sin gluten o también en los perfiles oficiales de redes sociales [@mundonaturargentina](https://www.instagram.com/mundonaturargentina) en el que se comparten las más ricas preparaciones para tentarte y darte el repertorio que necesitás para tu alimentación. 🌀



FAJITAS DE POLLO LIBRES DE GLUTEN

PARA LAS FAJITAS:

1 taza de harina de garbanzos
1 taza de agua
1/3 taza de Aceite de Oliva Clásico Natura
1 pizca de sal
1 pizca de ajo en polvo apto para celíacos
Rocío Vegetal Oliva Natura c/n

PARA EL RELLENO:

500 gr. de pechuga de pollo en trozos pequeños
2 dientes de ajo
1 cebolla grande picada
1 palta madura
4 cdas. de Mayonesa Natura
2 cdas. de Aceite de Oliva Clásico Natura
Pimienta negra recién molida c/n

PREPARACIÓN

Para las fajitas, licuar todos los ingredientes, dejar reposar la mezcla durante 15 minutos y licuar unos segundos más.

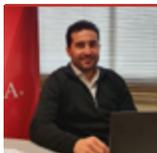
Calentar a fuego medio una sartén lubricada con Rocío Vegetal Oliva Natura, volcar un cucharón generoso y cocinar vuelta y vuelta hasta que esté dorada, retirar y disponer en un plato. Repetir esta operación con cada fajita. Disponerlas una por encima de la otra y mantener calientes hasta su uso, cubiertas con un repasador.

Para el relleno, cortar el pollo en pequeños trozos y salpimentar a gusto. Rehogar con Aceite de Oliva Clásico Natura la cebolla y el ajo, una vez dorada agregar el pollo y saltear hasta que la carne quede jugosa. Retirar y llevar a un bowl.

Lavar y cortar la palta a la mitad, retirar el carozo y con la ayuda de una cuchara separar la pulpa, cortar en trozos pequeños, añadir al bol con el pollo y mezclar. Incorporar la Mayonesa Natura e integrar bien.

Rellenar cada fajita con una porción generosa del pollo aderezado. Servir caliente.

De Necesidad a Tendencia: La Propuesta Sin Gluten de 214



Por **ALEJANDRO RODRIGUEZ
BLANCO** Gerente de Marketing



Consumir alimentos libres de gluten pasó de ser una necesidad alimentaria inherente a personas con celiaquía, **a ser una moda gastronómica que fue expandiéndose** por el deseo de alimentarse en una forma más saludable, utilizando menos harina de trigo y más ingredientes alternativos que aporten nutrientes.

En consecuencia, con esta necesidad es que **en Riosma comenzamos hace ya ocho años a reconvertir nuestra planta productiva**

emplazada en el tradicional barrio de Mataderos de la Ciudad de Buenos Aires **como una planta Libre de Gluten.**

Buscamos producir y acercar al consumidor una amplia gama de productos para que puedan seguir disfrutando de los exquisitos sabores de nuestros alimentos y que deje de existir esa preocupación a la hora de concurrir a reuniones, cumpleaños, eventos y juntadas sobre si habrá alimentos aptos para consumir o bien tener que prever el llevar una vianda apta para poder comer algo.

Es así que podrán disfrutar desde unas riquísimas **hamburguesas 214** Clásicas a la parrilla o bien deleitarse con una picada en la previa, sin privarse de una amplia gama de fiambres como ser jamones, mortadelas, salames de Milán, bondiola, lomo ibéri-



co, salamines, longanizas, chorizos colorados. Esta variedad de productos permite **preparar una divertida tabla de fiambres** para compartir entre amigos y familia, donde si además hay niños, también podrán disfrutar de nuestras sabrosas salchichas 214.

Además, ahora con la finalización del verano y llegada del otoño con los primeros fríos es momento ideal para **preparar esas comidas elaboradas** con ese gusto casero a las cuales podrán agregarle nuestra gama de panecetas ahumadas y saladas o bien preparar alguna comida con uno de nuestros cortes frescos de cer-

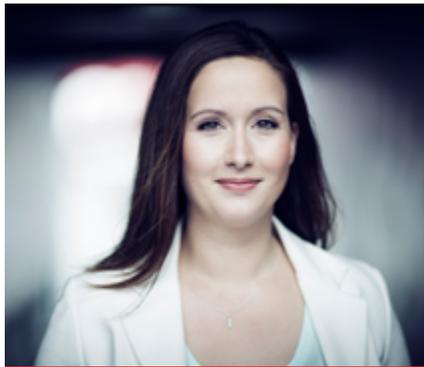
do envasados al vacío, ribs, bondiola, churrascitos, entre otros cortes con los que contamos.

Si querés conocer más acerca de nosotros y aprender recetas o bien participar de concursos periódicos que realizamos seguinos en **Instagram o Facebook en @214oficial y @riosmaoficial** 🌀



VIVIR SIENDO CELÍACO EN CANADÁ

A diferencia de la nota anterior sobre Canadá (2018) —que encontrás en los links al final de la nota y para la cual contamos con la experiencia de Agustín, celíaco y en ese momento editor de Aglutenados, quien había viajado a ese país a un evento deportivo—, en esta ocasión **nos contactamos con Julie Greene, celíaca, vive en Canadá y además trabaja en CCA, Celiac Canada.** Ella nos da su testimonio como celíaca y a la vez nos cuenta qué hacen desde la Asociación para acompañar a celíacos y familiares.

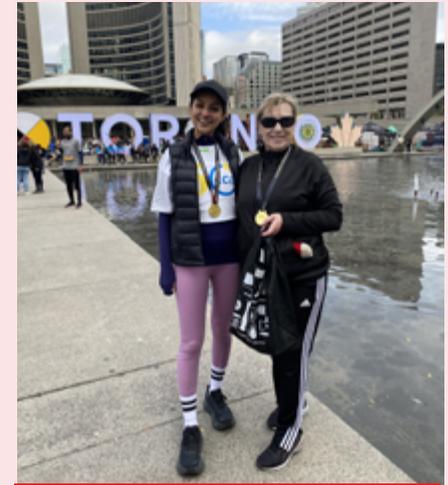


Julie Greene | Asistente de Dirección y gerente de Marketing

Celiac Canada nació como Canadian Celiac Association en 1973. Comenzó como una organización con miembros asociados que pagaban una cuota mensual. A raíz de que la cantidad de miembros disminuía con los años y que surgían grupos en Facebook para compartir información, optaron por otra modalidad.

A partir de 2020 cambió ese modelo por el de una entidad “full charity” que da servicios a toda la comunidad por igual y se financia con donacio-

nes, subvenciones y asociaciones con, por ejemplo fabricantes de productos, que brindan información útil para la comunidad. **ADEMÁS TIENEN COMO VOLUNTARIOS A LOS EXCELENTES MÉDICOS** en enfermedad celíaca, muchos de McMaster University, con quienes trabajan codo a codo. Aglutenados entrevistó a varios de ellos; al final de la nota encuentran el link a cada una de las entrevistas. La doctora Pinto Sánchez, es además, miembro del Consejo. La saga continúa en una próxima entrevista con el doctor Francisco Echagüe, de la misma universidad, también argentino residente de ese país.



Melissa Secord y un miembro de la Comunidad en Toronto

Julie lleva once años trabajando en CCA. Empezó como miembro del board a partir de su diagnóstico de celíaca, luego fue voluntaria y hoy es empleada, y trabaja full time remoto a nivel nacional.



"Julie dice que en Canadá es muy seguro el etiquetado de los alimentos, ya que la ley exige exhibir todos los alérgenos

Lo que no resulta tan fácil es encontrar restaurantes seguros"

En inglés **Shine a Light on Celiac Disease**, algo así como iluminar o arrojar luz sobre la EC. Se trata de iluminar de color verde edificios emblemáticos de cada ciudad y de esa forma generar conciencia acerca de la enfermedad, sus dificultades (alimentos seguros y su costo, contaminación cruzada, etc.) y contribuir a su difusión para que más personas logren el diagnóstico.

También está a cargo de la relación con el gobierno: por ejemplo, ahora negocian una manera más fácil de ayudar a los celíacos en la compra de alimentos sin gluten, que claramente son más caros que los regulares. Quieren sustituir una difícil presentación de tickets y rendición de cuentas por un crédito fiscal fijo para celíacos diagnosticados. Menores de dieciocho años reciben una caja de productos sin gluten por mes.

Ella es asistente de Dirección y gerente de Marketing. Se ocupa de desarrollar programas y organizar conferencias y eventos. Se encarga de la conferencia anual virtual de cada noviembre y de la celebración del próximo Día del Celíaco, el 16 de mayo. Éste se conmemora con una iniciativa muy visual e interesante que se replica en países europeos, Australia, Brasil y México, y se denomina en



Canadá tiene un sistema público de salud que funciona muy bien, y en ese sentido el diagnóstico es accesible para todos y sin costo.

Sin embargo, aún no es tan sencillo lograrlo, y ellos han estimado —a partir de una encuesta que realizaron a más de cinco mil celíacos desde la Asociación y a la cual pueden acceder desde el link más abajo— que **el promedio de años en lograr el diagnóstico es muy alto, si bien ha bajado en los últimos años.** Más de un 35 por ciento demora más de diez años en lograrlo. Interesante dato para medir.

"el promedio de años en lograr el diagnóstico es muy alto, si bien ha bajado en los últimos años.

Más de un 35 por ciento demora más de diez años en lograrlo."

Canadá es un país muy grande. De hecho, tiene cinco horarios diferentes según la región, y consta de once provincias. **En cada provincia o chapter, CCA cuenta con un representante de la institución que trabaja a nivel local y en el terreno. Allí cuentan con voluntarios y grupos de apoyo.**

Julie nos cuenta que fue diagnosticada a sus veintinueve años, un año antes de sumarse a la Asociación. Padecía de migrañas, y su calidad de vida mejoró con la dieta libre de gluten. **Más tarde vino el diagnóstico de su hija**, que hoy tiene ocho años y cuyo diagnóstico demoró casi seis. Sus síntomas eran más difusos, y eso seguramente provocó la demora: se resfriaba muy seguido, se agarraba todos los virus, vomitaba, perdía masa muscular. Hoy está mucho mejor. En su casa se come todo sin gluten; su marido y su otro hijo, de cuatro años, comen gluten en general fuera de la casa.

Julie dice que en Canadá es muy seguro el etiquetado de los alimentos, ya que la ley exige exhibir todos los alérgenos.

Allá es muy habitual que las personas sepan que son alérgicas a algunos alimentos, con lo cual para su hija no fue tan difícil aceptar que ella no podía comer gluten. Muchos de sus compañeros son alérgicos a otros alimentos.

Lo que no resulta tan fácil es encontrar restaurantes seguros. Si bien hay algunos que son ciento por ciento gluten free, no siempre resultan seguros: muchos creen saber de qué se trata la dieta libre de gluten de celíacos y los riesgos de la contaminación cruzada, pero en la práctica no es tan así. La moda gluten free en este sentido embarra la cancha, asegura Julie. Hay restaurantes gluten free friendly (menos confiables) y gluten free, supuestamente más confiables. Igual siempre hay que preguntar y repreguntar, afirma Julie.

Canadá no tiene una ley celiaca ni ley que obligue a establecimientos gastronómicos, instituciones, hospitales y colegios a contar con un menú sin gluten. Ahora están justamente trabajando con el gobierno en este sentido.

Si cuentan con un logo que indica que el producto es libre de gluten, seguro, porque un laboratorio lo habilitó.



En la web encuentran un buscador de productos. Los que tienen logo oficial conviven con otros que llevan logos no oficiales. Los productos no se auditan excepto que alguien presente una queja. **Julie comenta además que la oferta de productos libres de gluten seguros es limitada.**

Agradecemos a Julie por la información brindada y los invitamos a visitar la web, donde encuentran mucha información interesante, además del resultado de la encuesta realizada, los eventos anuales y el buscador de productos. Si viajan a Canadá, no dejen de contactarse con ellos que, además, seguro les comentan sobre lugares en las redes donde consultar y compartir información confiable. 🌀

LINKS INTERESANTES

[Shine a Light on Celiac Disease](#)

[Entrevista con la doctora Elena Verdú](#)

[Entrevista con la doctora María Inés Pinto Sánchez](#)

[Entrevista con el doctor Alberto Caminero](#)

[Nota sobre Canadá en A glutenados, año 2018](#)

[Web de la Asociación Celiac Canada](#)

[Investigación entre celíacos: resultados](#)

[Buscador de productos](#)

Un año con Novedades

PADOAN

Por **MARTINA QUESTA**
Dirección de Marketing
y Comercialización



El Molinos arrocerero Tahin S.A. arranca el año con novedades: un nuevo sitio web para compras online y envíos a todos el país; nuevos productos y packagings y más canales de comunicación para compras mayoristas o consultas.

COMPRAS ONLINE

Queremos contarte que **A partir de mayo** vas a poder ingresar a este sitio web www.padoansintacc.com.ar y desde allí **hacer tus compras de todos nuestros productos** desde donde quiera que estés.

Haremos envíos a todos el país con una compra mínima de cuatro productos.

NUEVOS PRODUCTOS Y PACKAGINGS

Además de la **línea de premezclas dulces y saladas** que ya conocés la empresa incorporó dos nuevas marcas de arroz:

La marca acaba de incorporar dos nuevas marcas de arroz:



YABOTI
(arroz largo
00000)



GUARANÍ
(largo fino
00000).

Y renovó el packaging de todas las variedades de fideos.

CANALES DE COMUNICACIÓN

Si querés hacer **compra mayorista o consultas** comunicate a padoansintacc@tahin.com.ar o a nuestro whatsapp +54 3405 434 570. **Estos canales de comunicación ya están habilitados** y desde ahí responderemos todas las consultas.

Seguimos trabajando para que tu experiencia de compra sea satisfactoria, acompañando la calidad de nuestros productos que están en mejora constante, así como también nuestros procesos de producción, **siempre a la vanguardia en calidad y buenas prácticas.**

En mejora continua para que nuestros productos formen parte de tus recetas diarias.

Para compras online: www.padoansintacc.com.ar ; **A PARTIR DE MAYO!**



www.tahin.com.ar



[productospadoan](https://www.facebook.com/productospadoan)



[@productospadoan](https://www.instagram.com/productospadoan)



@productospadoan



SAN JAVIER | ARG



ALIMENTOS
SIN GLUTEN



ENVÍOS A TODO EL PAÍS

PREMEZCLAS DULCES Y
SALADAS / FIDEOS / HARINA
DE ARROZ / ARROZ



tahin.com.ar

A partir de mayo desde
www.padoansintacc.com.ar
comprá directo desde la web.



ENFERMEDAD CELÍACA POTENCIAL

Entrevistamos a Francisco Echagüe —gastroenterólogo formado en el Hospital Udaondo—, a quien la vida y sus vaivenes lo llevaron a trasladarse a Canadá. Francisco nos explica sobre Enfermedad Celíaca Potencial, un tema que hasta ahora no hemos tratado en Aglutenados.

Aglutenados: Francisco, gracias por acceder a esta entrevista. Te sigo en Instagram, y me interesó conocer tu historia. Ya sos el cuarto profesional que entrevistamos de esta universidad, y el tercer argentino. ¿Cómo fue que llegaste allá?

Francisco Echagüe: Con la pandemia, mi intención —que era formarme en endoscopía— quedó truncada. Decidí volver a mi Santa Fe natal, donde trabajé en varias clínicas, y también como médico itinerante en el sur argentino... esto mientras hacía la homologación de mi título en España para poder emigrar. En ese tiempo conocí a mi esposa, que es nutricionista. Fue en ese momento que, a través de unos **colegas de Buenos Aires, me puse en contacto**

con Elena Verdú de McMaster. Ella me ofreció realizar un Fellowship en Canadá.

A.: ¡Qué genial! ¿En qué consistía ese entrenamiento?

F.E.: Nutrición aplicada a gastroenterología.

A.: Increíble; supongo que aceptaste enseguida.

F.E.: Luego de una entrevista virtual con María Inés Pinto Sánchez y el doctor Armstrong, director del Fellowship, fui elegido para la posición. Temí en ese momento por mi nivel de inglés (ríe), pero parece que fue aceptable. Hoy creo haber mejorado mucho.

A.: Espectacular, ¿y cuándo empezaste?

F.E.: Luego de trámites, viajé junto con mi esposa y, una vez en Canadá, **empecé al inicio de 2024 y terminé en 2025**. Mi esposa también está realizando un Máster en la universidad.

A.: En pocas palabras, ¿qué podés contarnos de esta experiencia?

F.E.: Principalmente aprendí lo relevante e importante que es el



Francisco J. Echagüe
 Intestinal Ultrasound Fellow,
 Gastroenterology Division,
 McMaster University Medical
 Centre, Canadá
 Email: echaguef@mcmaster.ca



MÁXIMOS RESULTADOS SIN QUÍMICOS SINTÉTICOS

www.ecoderm.com.ar

COMPRA ONLINE - VENTA MAYORISTA - PUNTOS DE VENTA - PRODUCTOS

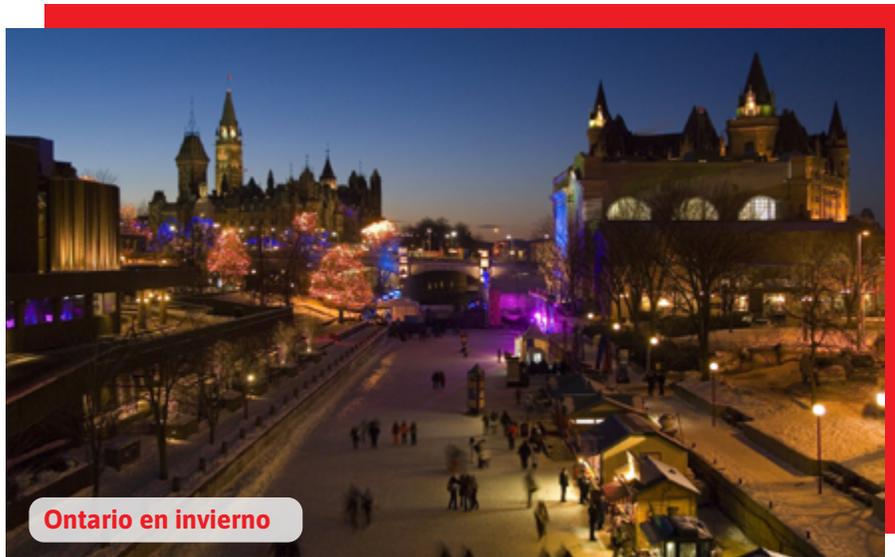
  @ECODERMOK



enfoque nutricional en la gastroenterología. Desde el punto de vista de la nutrición, me desempeñé en la atención y el seguimiento de pacientes con diferentes patologías gastrointestinales, junto a un excelente equipo interdisciplinario.

A: ¿Trabajaste también en la Clínica de Enfermedad Celíaca (EC) con la doctora Pinto Sánchez?

F.E.: Así es. **Realicé atención de pacientes celíacos ambulatorios por seis meses, y después roté para trabajar con el doctor Armstrong atendiendo pacientes con diversas patologías gastrointestinales.**



Ontario en invierno

A: Y ahora que terminaste, ¿a qué te dedicás?

F.E.: **Estoy empezando otro Fellowship en ultrasonido intestinal enfocado en Enfermedad Inflamatoria Intestinal.**

A: Aprendizaje continuo, ¡qué bueno! Contame un poco sobre la **Enfermedad Celíaca Potencial (ECP)**, un tema que no tratamos hasta ahora en Aglutenados y sobre el cual sabemos poco...

F.E.: Es un tema que puede ser confuso. Si bien representa aproximadamente el 16 por ciento de los casos sospechosos de EC, **se trata de casos en los que la enfermedad no está aún confirmada.** Por ejemplo, podría ser un paciente que viene derivado por otro profesional presentando **anticuerpos positivos para EC pero con biopsias duodenales no positivas o no confirmatorias para EC.** Suelen ser pacientes sintomáticos (a veces pueden ser asintomáticos) y que, generalmente, ya vienen realizando una dieta libre de gluten.

A: ¿Qué se hace en casos así? ¿Cuál es el protocolo?

F.E.: **En el caso de que el paciente no presente síntomas o tenga síntomas leves, y se encuentre haciendo una dieta normal, se sugiere esperar y volver a evaluar, ya que más del 30 por ciento de los pacientes que continuaron consumiendo gluten pueden desarrollar atrofia vellositaria.** Por otro lado, existe también una probabilidad del 30 por ciento de que los anticuerpos puedan normalizar y que haya sido por otra causa, como un proceso inflamatorio gastrointestinal incipiente. Además, pueden ser varios los motivos por los cuales las biopsias no hayan sido confirmatorias.

UNA NUEVA FORMA DE COMPRAR ALIMENTOS

ENTERATE DE NUESTRAS OFERTAS

compra en fábrica.com.ar

REGISTRATE

@compraenfabrica.com.ar /compraenfabrica

aglutenados

¿Conocés la **Guía Online?**

Podés buscar lugares, marcas, productos por:

- RUBRO
- ZONA
- NOMBRE

Podés SUMAR tu marca GRATIS

www.aglutenados.com.ar

PASIÓN POR LA BELLEZA. AMOR POR LOS RESULTADOS

TU PELO SIEMPRE LIBRE (DE GLUTEN)

TAN NATURAL System 3

HANNAH COLLINS LABORATORIOS

DEBE USAR

www.hannahcollins.com.ar

@system3 y Tan Natural

@system3argentina@tanaturalargentina

Atención al consumidor: 54 9 116 570 2310

A: ¿Cuáles serían algunos de estos motivos?

F.E.: Un motivo sería que la EC produjera afectación “parcheada”, y por eso siempre es recomendable tomar varias muestras de cada una de las dos secciones duodenales. Y esto no siempre ocurre. Otro motivo es que la enfermedad no esté afectando al duodeno (región que afecta habitualmente) y afecte de manera distal al intestino delgado, adonde no se llega con una endoscopia convencional.

|| Enfermedad Celíaca Potencial (ECP) es un tema que puede ser confuso. Si bien representa aproximadamente el 16 por ciento de los casos sospechosos de EC, se trata de casos en los que la enfermedad no está aún confirmada

A: Recuerdo que el doctor Stefanolo nos habló de este tema en relación con diagnósticos de EC también, por biopsias mal tomadas.

F.E.: Claro, esto puede llevar a falsos negativos, cuando no se toma el número suficiente de biopsias, por ejemplo.

A: Y si el paciente está mal, tiene muchos síntomas que dificultan su vida, ¿qué se recomienda hacer?

F.E.: Como dije antes, los pacientes generalmente ya vienen realizando dieta libre de gluten ya que con la misma suelen sentirse mejor, por lo cual prefieren continuar realizándola. Luego, se podría evaluar con el paciente, si acepta o no, someterse a un challenge¹ con gluten para intentar confirmar el diagnóstico. Esto es otro tema. En cambio, si aun están en dieta normal, se podría intentar una nueva endoscopia con múltiples biopsias para intentar confirmar la EC.

A: ¿Los tests genéticos podrían ser útiles en estos casos?

F.E.: Sabemos que la EC es autoinmune y que implica predisposición genética. Contar con algunos de los genes HDLA DQ2, DQ8 —y hoy incluimos

también el DQ7— puede servir para descartar EC cuando no están presentes. Tener alguno de los genes no confirma la enfermedad y no implica que se desarrollará, ya que el 30 por ciento de la población general los porta, y sólo el 1 o 2 por ciento desarrollará la enfermedad. Si los tests genéticos fueran negativos, esto haría improbable que la EC se desarrollara.

A: Muy buena información, Francisco. ¿Cómo está Canadá, en tu opinión, en cuanto al diagnóstico de EC frente a la multiplicidad de síntomas con que puede presentarse?

F.E.: Desafortunadamente, aún sigue existiendo desinformación y falta de concientización o educación acerca de esta enfermedad; incluso hay quienes no “creen” en la EC, o la minimizan.

A: Y en cuanto al acceso de productos seguros o lugares para comer sin gluten, ¿cómo ves a Canadá?

F.E.: No hay muchos sitios seguros para comer sin gluten en Canadá.

Hay mucha confusión con la moda gluten free, y no siempre se tienen los cuidados para evitar la contaminación cruzada que la dieta libre de gluten requiere.

|| No hay muchos sitios seguros para comer sin gluten en Canadá...

A: Gracias, Francisco, por esta entrevista. Si te interesa seguir debatiendo estos temas con la comunidad celíaca en Instagram, podemos organizar un VIVO cuando te quede bien.

F.E.: Perfecto, me encantaría. 🌀

¹ Desafío con gluten: Consiste en consumir gluten de manera intencionada para evaluar la respuesta del cuerpo y detectar la producción de anticuerpos específicos asociados con esta enfermedad.

GUÍA

PRODUCTOS LIBRES DE GLUTEN Y PROFESIONALES MÉDICOS



- Aderezos
- Alfajores
- Cervezas
- Conservas
- Cosmética
- Dietéticas | Venta de Productos LDG
- Elaboradora de comidas
- Endulzantes
- Especias
- Embutidos | Fiambres
- Galletitas
- Harinas | Premezclas
- Helados
- Mermeladas
- Pastas secas
- Polvos para postres y gelatinas
- Productos para Reposterías
- Rebozadores
- Restaurantes
- Yerba Mate

> Profesionales

GUÍA DE PRODUCTOS LDG

ADEREZOS

ALFAJORES



CERVEZAS

CONSERVAS

GUÍA DE PRODUCTOS LDG

COSMÉTICA



DIETÉTICA | VENTA DE PRODUCTOS LIBRES DE GLUTEN



GUÍA DE PRODUCTOS LDG

ELABORADORA DE COMIDAS



ENDULZANTE

ESPECIAS

GUÍA DE PRODUCTOS LDG

EMBUTIDOS | FIAMBRES

GRACIAS POR MENCIONAR



cuando contacte a los anunciantes

GALLETITAS

GUÍA DE PRODUCTOS LDG

HARINAS | PREMEZCLAS



GUÍA DE PRODUCTOS LDG

HARINAS | PREMEZCLAS

HELADOS



GUÍA DE PRODUCTOS LDG

MERMELADAS



• Mermeladas Endulzadas con Jugo de Uva Concentrado
 • 30 calorías por cucharadas
 • Aptas Diabéticos, Celiacos y Veganos
 • Libres de Sellos

Tel: 264444-5345
 INC.ANAVERA@GMAIL.COM
 @NATURELGOURMET
 NATUREL GOURMET - FRUTA LINTABLE

PASTAS SECAS



PADOAN ALIMENTOS SIN GLUTEN
 PREMEZCLAS DULCES Y SALADAS / FIDEOS / HARINA DE ARROZ / ARROZ

www.tahin.com.ar
 @productos.padoan

POLVOS POSTRES Y GELATINAS

GUÍA DE PRODUCTOS LDG

PRODUCTOS PARA REPOSTERÍA

REBOZADORES



ALIMENTO 100% de legumbres
 Nuevos Sabores

Legume
 sano y saludable

WWW.LEGUME.COM.AR
 TIENDA ONLINE. ENVÍOS A TODO EL PAÍS
 +54 9 3572 58-0503

RESTAURANTES

YERBAS



La Pulperia
 CARNES ASADAS - PIZZAS
 PAPA - ENTRADA 1390 TANDIL
 BUENOS AIRES

Reservas: 2494517664 / Av. Estrada 1395, Tandil

@lapulperiadetandiloficial

GUÍA DE PROFESIONALES



GUÍA DE PROFESIONALES

GASTROENTERÓLOGAS/OS

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

floppy.costa@gmail.com

Turnos: 📞 115323 2303

FERNANDO RAGONE
Gastroenterólogo
La Plata

fernandoragone@gmail.com

EDGARDO SMECUOL
Médico Gastroenterólogo

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

TURNOS

ENTRAR

MÓNICA DEL COMPARE
Médica Pediatra y
Gastroenteróloga Infantil

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



LUCIANA GUZMÁN
Gastroenteróloga Pediatra MP. 113904
Jefa Servicio Gastroenterología
Hptal. Sor M. Ludovica
La Plata

CONSULTORIO PARTICULAR

Tel. +54221 676 1981

GUÍA DE PROFESIONALES

GASTROENTERÓLOGAS/OS

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

MARÍA LAURA MORENO
Médica Gastroenteróloga

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

TURNOS

ENTRAR

MARTINA GRIZZUTI
Gastroenteróloga -
Tres Arroyos

Clínica Hispano
Tel.: +54 2983 381286

grizzutimartina@gmail.com

DRA. MARISA SALLABERRY
Gastroenteróloga

Domingo Savio 3008/26,
San Isidro.
Tel: 4765-9867 / 3578

TURNOS **ENTRAR**


PROFESIONALES INTERESADOS EN
sumarse gratis a la Guía Online
Consultar



GUÍA DE PROFESIONALES

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 5826 1737

@paztemprano

DRA. GABRIELA FEDELE
(MN 124618)

Médica especialista en nutrición,
obesidad y celiacía

dragabrielafedele@gmail.com

@dragabrielafedele

LIC. EN NUTRICIÓN GUADALUPE CARRERA
(MP 2154)

guadalupecarrera@hotmail.com
+542477 369 000

/alimentoscomoaliados

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

Jefa del Depto. de Alimentación Hospital de Gastroenterología "Dr. C. Bonerino Ubaldini"
Carrera Dávila, Colegiado en Ciencias de la Salud
Asesora en EC 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@yishoo.com.ar

@nutricionygastroenterologia

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

GUÍA DE PROFESIONALES

NUTRICIONISTAS

NP NUTRICIÓN PERSONALIZADA

Lic. Constanza Echevarría
Lic. Marianela Ramos

+54 9 11 2839-6020

consultas@nutricionpersonalizada.com.ar

@np_nutricionpersonalizada

JORGELINA LIZZOLI

Lic. en Nutrición

(M.N. 10.297 - M.P. 5.408)

Consultorio Presencial
en Campana, Bs.As.

+3489 313758

lic.jorlizzoli@gmail.com

@nutricionaconsiencia

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

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 3773° 38"

CABA

www.laboratoriolitwin.com.ar

ÍNDICE DE ANUNCIANTES

MARCAS

214 / Riosma

Aldema

Angiola

Celidarina

Conservas Puglisi

Daniel Helados

Delicel

Ecoderm

El Almacén del Celíaco

El Bierzo

Gauther

Glutal

Jamer

Jana Glute Free

La Pulpería

Ledevit

Legume

Molinos Cerrillos

Naquêt

Natura

Naturel Gourmet

New Life Gluten Free

Nutrisur

Padoan

Panmana

Santa rita

Seis Inas

Sentimenti

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

Martina Grizzuti

Mónica Del Compare

Néstor Litwin

Ricardo Wright

Roberto Martín Mazure

Victoria Arango

AGLUTEDATOS



ACA

ASOCIACIÓN CELÍACA ARGENTINA

Tel: (11) 15 4427 7000

info@celiaco.org.ar - @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

@ce_di_ce

CONTACTAR

CAPALIGLU

CÁMARA ARGENTINA DE PRODUCTORES DE ALIMENTOS
LIBRES DE GLUTEN Y AFINES

@capaliglu / www.capaliglu.org.ar

CEPAN

CENTRO DE PREVENCIÓN Y ASISTENCIA
EN NUTRICIÓN

WhatsApp: +5411 6395 3503

Tel: 11 4019 2310 / cepan@tigre.gov.ar

CONTACTAR

GPLC

GRUPO PROMOTOR LEY CELÍACA

consultas@ley-celiaca.com.ar

CONTACTAR

HOSPITAL DR. B. UDAONDO

Tel.: 11 4306 4641 al 44 | Int. 172

alimentacion_udaondo@buenosaires.gob.ar

CONTACTAR

SAGE

SOCIEDAD ARGENTINA DE GASTROENTEROLOGÍA

Presidente: Dr. Alejandro Nieponice

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

CONTACTAR

CANALES DE CONTACTO



DÉJANOS TU EMAIL
PARA ENTERARTE DE
LAS NOVEDADES



11 6627 4850

aglutenados[®]
GUÍA 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.