

aglut~~en~~ados®

Año 15 - Número 61 - Junio 2026

Entrevista

Lic. Paula Cabrera

Educar, acompañar y escuchar:
el seguimiento nutricional en
enfermedad celíaca

Entrevista

Lic. Cristina Sfoggia

Las peripecias de aceptar
un diagnóstico

WWW.AGLUTENADOS.COM.AR

NOTAS Y NOTICIAS DE ANUNCIANTES



Es natural
bajar un cambio



Es *natural* elegir



MAYONESA Y SALSA GOLF NATURA

KETCHUP NATURA

MOSTAZA NATURA



ALIMENTOS NATURALES

www.natura.com.ar / www.recetasnatura.com.ar     MundoNaturaArgentina

La familia de productos Natura es apta para celíacos.

Daniel
HELADOS

NUEVO SABOR



Super
DULCE
TRADICIÓN

El legado, **evolucionado**

Daniel



HAMBRE DE
gloria
HAMBURGUESAS DE SELECCIÓN



¿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

EXPOceliaca

Edición 2026

VIVÍ SIN GLUTEN, VIVÍ MEJOR



1 Y 2 DE AGOSTO DE 2026



10:00 a 20:00 hs.



Pabellones 2 y 3
BA Ferial (Ex Costa Salguero)

ENTRADA GRATUITA
(acreditación previa)



Organiza:
ASOCIACIÓN CELÍACA ARGENTINA
Acreditate en www.asociacionceliaca.org.ar





ANUNCIANTE
**214: SABORES
PARA
DISFRUTAR**



214 en **EXPOCELIACA
2026**

ANUNCIANTE
UNIÓN GANADERA:
Una Marca Comprometida



➤ EDITORIAL

➤ ÍNDICE DE ANUNCIANTES



ANUNCIANTE
NATURA: Una idea original
y sin tacc



ANUNCIANTE
LEDEVIT:
nuevo Dulce de
Leche Repostero
Ledevit de 1 kg



ANUNCIANTE
DANIEL:
Un Nuevo
Sabor en
Daniel Helados

➤ AGLUTEDATOS

➤ CANALES DE CONTACTO

Propietaria y
Editora Responsable:
Carolina Rocha Cano

Diseño de Tapa y Avisos
Rocío Griffa

Diagramación
DG Cristian Sorio
Correctora
Pepa Urrea

Colaboradores
Mario Appel
Marcela Rubins

STAFF

Educar, acompañar y escuchar: el seguimiento nutricional en enfermedad celíaca



ENTREVISTA
A LA
**LIC. PAULA
CABRERA**

LICENCIADA
EN NUTRICIÓN (UBA).

**GUIA DE PRODUCTOS
POR RUBRO**

Las peripecias de aceptar un diagnóstico



ENTREVISTA
A LA
**LIC. CRISTINA
SFOGGIA**

LIC. EN PSICOLOGÍA
TERAPEUTA COGNITIVO
CONDUCTUAL. TERAPIAS DE
ACEPTACIÓN Y COMPROMISO

**GUIA DE
PROFESIONALES**

NOTICIAS DE ANUNCIANTES

| EDITORIAL

Transitando nuestro año número quince les acercamos esta edición de invierno con dos entrevistas a profesionales de la salud con experiencia en el tema. Ellas nos comparten información precisa y amable para una mejor calidad de vida.

Las entrevistadas son la licenciada Paula Cabrera, nutricionista, y la licenciada Cristina Sfoggia, psicóloga.

Paula pone el foco en la **importancia del seguimiento nutricional** una vez que tenemos el diagnóstico de enfermedad celíaca. **Cristina**, en relación con la **aceptación del diagnóstico, señala que se trata de un proceso** que debemos transitar y que tiene varias etapas.

Por otra parte, ya viene la **Expo Celíaca 2026**: el 1 y 2 de agosto en BA Ferial (ex Costa Salguero). Así que ahí nos veremos con varios de ustedes.

Compartimos además notas de nuestros anunciantes **214/Riosma, Natura, Daniel Helados, Unión Ganadera y Ledevit**.

También contamos con las **Noticias** de varios anunciantes.

Encuentran, como siempre, la **guía de productos por rubro** y la guía de profesionales; las **Recetas** están en el Recetario online.

Y, desde nuestra **biblioteca virtual**, todos los contenidos desde 2011 hasta ahora.

¡Que la disfruten!



| NOTICIAS

LOGO

Sabemos que le ponés corazón a todas tus recetas. Por eso te presentamos **el nuevo Dulce de Leche Repostero que tiene una cremosidad y un sabor inconfundible** que va a elevar tus postres a otro nivel. ¡Animate a probarlo! Calidad profesional garantizada, para sostener todas tus preparaciones. Es libre de Gluten.

La marca ofrece helados aptos para celíacos en todas sus sucursales, elaborados bajo estrictas normas de producción... ¡y de sabor!.

Ahora en una nueva presentación de pots individuales de 220/240 gr.

Los sabores son: • Chocolate • Dulce de leche granizado • Americana • Chocolate blanco • Frutilla a la crema • Frutilla al agua • Limón

Los salamines de fiambres Bierzo **mantienen el sabor artesanal e intenso. Elaborados con ingredientes seleccionados, 100% libre de gluten y apto para celíacos. Calidad y tradición en cada bocado. Abrí tu momento Bierzo y compartí con quienes más querés.**



¡AMPLIÁ TU MENÚ Y ATRAÉ A MÁS CLIENTES!

CATACOCINASINGLUTEN

PRODUCTOS SIN GLUTEN PARA CAFETERÍAS

@CATACOCINASINGLUTEN

11-4181-3334



39 años produciendo nuez pecan

ÚNICA CON SELLO LIBRE DE GLUTEN

LA REINA DE LAS FRUTAS SECAS NUEZ PECAN

San José, Entre Ríos

- ✓ Nueces naturales
- ✓ Nueces acarameladas
- ✓ Nueces saborizadas
- ✓ Nueces bañadas en chocolate
- ✓ Harina de nuez
- ✓ Aceite de nuez

¡Y muchos productos mas!

+54 9 3447 433929

@nuezpecanlareina

www.nuezpecanlareina.com.ar



| NOTICIAS

LOGO

Te invita este 1 y 2 de agosto a visitar su **Stand Nro. 12 en EXPOCELIACA 2026** donde van a poder compartir con vos toda la Info de los productos Libre de gluten de la marca 214 que ofrece para tu día a día, participar de juegos y sorpresas y degustar su amplia línea de fiambres.

Disfrutar lo rico y sentirte bien pueden ir de la mano. **Con Natura, cada comida suma sabor y tranquilidad: aceites y aderezos 100% libres de gluten**, elaborados con la calidad y el respaldo de más de 60 años. Opciones para cada receta, dulce o salada, con certificaciones que garantizan lo que elegís. Encontralos en góndolas de todo el país.

Hace unos días Daniel Helados presentó oficialmente “Súper Dulce Tradición”, su nuevo sabor inspirado en el histórico Súper Dulce de Leche creado por Daniel Paradiso, fundador de la marca y pionero de uno de los sabores más emblemáticos de la heladería argentina. **Un nuevo sabor libre de gluten.** La marca estará presente en Expo Celíaca 2026, 1 y 2 de agosto en BA Ferial, CABA.



La línea de hamburguesas de Unión Ganadera cuenta ahora con licencia oficial AFA. Este acuerdo dio origen a una edición mundialista con un packaging especial que incorpora la imagen de tres jugadores de la Selección Argentina. Además, **las presentaciones de 12 y 20 unidades de hamburguesas clásicas incluyen un fixture exclusivo** para acompañar a los consumidores durante el Mundial.

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. Encontrá recetas en celidarina.com.



La Reina de las Frutas Secas, empresa familiar de San José, Entre Ríos, **produce nuez pecán y derivados sin TACC desde hace 39 años.** Ofrece productos de calidad en su boutique y cafetería gluten free, además de visitas guiadas gratuitas con degustación.



Elaboran hojaldres libres de gluten poniendo especial atención en los sabores, texturas y el cuidado que la alimentación sin gluten requiere. **¿Probaste las Palmeritas, grisines, bizcochos de hojaldre azucarados?** Visitá su web naquet.com.ar y seguilos en instagram @naquet_alimentossintacc. **Venta minorista y mayorista.**

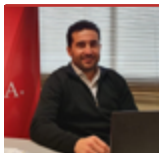


El próximo **1 y 2 de agosto** se realizará la **ExpoCelíaca en BA Ferial, en Pabellones 2 y 3 CABA, de 10 a 20 hs**, con entrada libre y gratuita, con acreditación previa desde este [link](#). Anotate y participá del evento sin gluten más esperado de Argentina y de toda América Latina.

ANUNCIANTE

214 en EXPOCELIACA 2026

Sabores para disfrutar



Por **ALEJANDRO RODRIGUEZ BLANCO** Gerente de Marketing



Arranca el invierno y poco a poco comienzan a volver esas cálidas y ricas comidas, las cocinas se impregnan de los aromas típicos que recuerdan a tu infancia y todo sirve como excusa para disfrutar de un rico guiso o plato caliente.



Para estos momentos, **214 te acompaña con su amplia línea de chorizos cantimpalo y candelario, longanizas tipo española junto a las clásicas pancetas ahumadas y saladas.**



¡No te queda más que ponerte manos a la obra y preparar uno de estos deliciosos platos!



Pensando en estar más cerca y conocernos, te invitamos este **1 y 2 de agosto a visitar nuestro Stand Nro. 12 en EXPOCELIACA 2026,**

donde vamos a poder compartir con vos toda la información de los productos libres de gluten que ofrecemos para tu día a día, participar de juegos y sorpresas.

Además podrás degustar nuestra amplia línea de fiambres y probar nuestro **nuevo Fiambre de pechuga de pollo**, la estrella que hará que se destaquen todos tus platos.



Un producto elaborado con carne 100% de pechuga y la más alta calidad, ideal para acompañarte en tu día a día, siendo una opción más sana para complementar tus empanadas, tartas, ensaladas, sandwiches y ¡todo lo que se te ocurra! 🌀

Seguinos en nuestras redes sociales, forma parte de nuestra comunidad y conoce más:





Una Marca comprometida

Unión Ganadera atraviesa una etapa significativa en su trayectoria con **la incorporación de la licencia oficial AFA a su línea de hamburguesas**, un acuerdo que refuerza el vínculo de la marca con una de las mayores pasiones de los argentinos: el fútbol.

Como parte de esta alianza, **la marca lanzó una edición mundialista** especialmente desarrollada para acompañar el entusiasmo que genera la Selección Argentina en cada competencia internacional. La propuesta incluye un packaging exclusivo que incorpora la imagen de tres jugadores del seleccionado nacional y un diseño inspirado en la identidad visual que tanto representa a nuestro país. Además, **las presentaciones de 12 y 20 unidades de hamburguesas clásicas cuentan con un fixture exclusivo**, pensado para que los consumidores puedan seguir cada instancia del torneo.



La iniciativa forma parte de una estrategia más amplia que busca acercar la marca a sus consumidores a través de experiencias vinculadas con los valores que comparte con el deporte: el esfuerzo, el trabajo en equipo, la constancia y la pasión.

El lanzamiento también tuvo su reflejo dentro de la compañía. Durante las semanas previas al mundial, la temática estuvo presente en distintos espacios de la empresa, tanto en oficinas como en su planta, generando actividades orientadas a fortalecer el espíritu de equipo y el sentido de pertenencia entre los colaboradores.

Con esta edición exclusiva, **Unión Ganadera busca acompañar uno de los momentos de mayor convocatoria para los argentinos, llevando el entusiasmo mundialista a cada encuentro**, cada reunión entre amigos y cada mesa compartida. Una propuesta que combina identidad, tradición y cercanía, y que reafirma el compromiso de la marca con los consumidores de todo el país. 🌀



Educar, acompañar y escuchar: el seguimiento nutricional en enfermedad celíaca



Aglutenados entrevistó a **Paula Cabrera**, nutricionista especialista en enfermedad celíaca. Con ella hablamos de las primeras consultas tras el diagnóstico y la importancia del seguimiento nutricional.

Aglutenados: Paula, vos sos celíaca, ¿eso fue lo que te llevó a especializarte en esta enfermedad?

Paula Cabrera: En mi caso, fue al revés. Yo ya trabajaba con pacientes celíacos en el Hospital Italiano cuando tuve un episodio de dolor abdominal bastante intenso. En ese momento, la doctora Matoso, con quien trabajaba en equipo, me sugirió realizar una endoscopia, y fue allí donde se confirmó ese diagnóstico.

A.: ¡Un hallazgo! ¿El problema que tenías era producto de ser celíaca y no saberlo?

P.C.: ¡No! Lo que tenía era litiasis (piedras) en la vesícula, y terminé operándome. Yo era asintomática. Sí tenía tiroiditis de Hashimoto, que es una enfermedad autoinmune que puede estar asociada. Hoy, mirando para atrás, pude identificar algunos síntomas que quizás estaban ahí, pero en ese momento no los relacionaba. Y tampoco tenía antecedentes familiares de celiaquía.

A.: ¡Qué bien que lograste tu diagnóstico!

P.C.: ¡Exacto! Tener el diagnóstico permite empezar la dieta libre de gluten y lograr la recuperación intestinal. Y sí, siempre es mejor saberlo a tiempo para prevenir posibles complicaciones y cuidar la salud a largo plazo.

A.: Paula, ¿dónde atendés pacientes hoy?

P.C.: Luego de varios años en el Hospital Italiano, volví a Bragado, mi ciudad natal. Hoy trabajo en un centro de gastroenterología y también en NUTRIR Gluten Free, @nutrirglutenfree, un espacio que creamos junto a Victoria Caamaño —nutricionista y también celíaca—, especializado en enfermedad celíaca y trastornos relacionados con el trigo.

A.: ¿Cuándo nació NUTRIR Gluten Free?

P.C.: NUTRIR Gluten Free nació hace ya varios años con el objetivo de compartir nuestra experiencia profesional y acompañar a

helado
sin tacc
con mucho
sabor

nueva
presentación
220/240 g

PEDIDOS ONLINE





“El seguimiento se adapta mucho a cada paciente”

los celíacos a través de información confiable, contenidos educativos y asesoramiento nutricional, siempre desde una mirada cercana y empática.

A.: ¿Hiciste la **certificación de la SAGE de Nutrición en Gastroenterología?**

P.C.: Sí. Esa certificación se realizó por primera vez el año pasado, bajo la coordinación académica de la licenciada Constanza Echevarría y la doctora Andrea González. Fuimos seis nutricionistas quienes rendimos y aprobamos el examen, logrando este perfeccionamiento en Nutrición en Gastroenterología.

A.: Paula, ¿cómo es una primera consulta con un paciente recién diagnosticado?

P.C.: Hoy, a diferencia de años atrás, **los pacientes llegan a la primera consulta más informados**. En general, suelen conocer sobre la enfermedad, la dieta libre de gluten y la contaminación cruzada. Son conceptos que antes requerían varias consultas más para poder abordarlos, porque había mucha menos difusión y más desconocimiento sobre el tema.

A.: Claro, hoy hay mucha información disponible: internet, las redes, la cantidad de celíacos diagnosticados que comparten información, experiencias...

P.C.: Sí, y eso es bueno. Pero también hay mucha información que puede resultar confusa o no ser del todo correcta. Cuando alguien recibe el diagnóstico y se guía principalmente por esas fuentes, pueden aparecer conceptos erróneos. Por eso, **el acompañamiento profesional es clave**: educar sobre la dieta libre de gluten, brindar herramientas prácticas y también escuchar qué información trae el paciente a la consulta, para poder orientar, validar lo que está bien y aclarar aquello que no lo está.

A.: Fundamental.

P.C.: Después de las primeras consultas, **el celíaco ya cuenta con herramientas e información confiable, lo que le permite adquirir más seguridad y criterio a la hora de llevar adelante su tratamiento**. Para llegar a ese punto, el acompañamiento de nutricionistas y profesionales especializados resulta, en efecto, fundamental.

A.: ¿Cómo es **el seguimiento con estos pacientes?**

P.C.: **El seguimiento se adapta mucho a cada paciente**. Al inicio, las consultas suelen ser más frecuentes porque pueden surgir dudas: cómo organizar la alimentación, cómo manejar situaciones sociales, cómo evitar la contaminación cruzada, o simplemente ganar seguridad con la dieta libre de gluten. A medida que se sienten más seguros y la dieta se incorpora a la rutina, los controles se van espaciando. Además, acompañamos la evolución con estudios de



laboratorio, generalmente a los seis meses y al año, para evaluar la respuesta al tratamiento.

A.: En mi experiencia fue tal cual: anemia ferropénica fuerte que hacía que todo el hemograma diera fuera de los valores de referencia. Situación que al año de dieta mejoró totalmente; me gusta decirlo siempre porque para mí fue como magia.

P.C.: **La mayoría de las personas mejoran con la dieta libre de gluten:** recuperan energía, mejoran síntomas y se normalizan alteraciones que pudieran existir. **Aunque también hay pacientes (aproximadamente el 30 por ciento) que persisten con síntomas o no normalizan el laboratorio.** Ahí es clave revisar juntos cómo viene la dieta, porque a veces hay ingestas inadvertidas de gluten que pueden estar interfiriendo en la recuperación.

A.: Para hacer esta pesquisa, ¿se manejan con un cuestionario predeterminado?

P.C.: Sí, utilizamos un cuestionario exhaustivo para evaluar la adherencia. Muchas veces, pequeños detalles explican esas transgresiones. Además es importante el control con el gastroenterólogo para evaluar la parte clínica, el laboratorio, etc. También me parece importante destacar que las últimas guías europeas ponen mucho énfasis en el seguimiento médico-nutricional y también en los aspectos psicosociales. **Por eso el acompañamiento es clave: escuchar al paciente, entender sus dificultades, sus miedos, sus hábitos, y construir un espacio de confianza donde pueda sentirse acompañado.**

A.: La escucha, qué importante. ¿En estas guías se menciona la hipervigilancia como un tema a tener en cuenta en la atención a pacientes celíacos?

P.C.: No es un tema mencionado en las guías. En la práctica clínica es un asunto que tenemos muy presente. **El desafío está en lograr una dieta libre de gluten segura, pero sin caer en conductas extremas que terminen causando miedo, limitando la vida social o generando ansiedad.**

A.: Qué difícil este tema de la hipervigilancia, ¿no? Porque si sabemos que una miga de pan puede hacernos daño, es



“El desafío está en lograr una dieta libre de gluten segura, pero sin caer en conductas extremas que terminen causando miedo, limitando la vida social o generando ansiedad”

ecoderm
LA BELLEZA DE LA NATURALEZA

MÁXIMOS RESULTADOS SIN QUÍMICOS SINTÉTICOS

www.ecoderm.com.ar

@ECODERMOK

NAQUÊT
ALIMENTOS SIN TACC

+54 341 5501 963
naquet_alimentossintacc
WWW.NAQUET.COM.AR

GRISINES
PALMERITAS
BIZCOCHOS DE HOJALDRE AZUCARADOS

SEN GLUTEN

ENTREVISTA

bastante lógico que estemos, en algunas situaciones donde no podemos controlar todo, asustados.

P.C.: Sí, es completamente entendible que aparezca ese miedo. El desafío está en encontrar un equilibrio: tomar las precauciones necesarias, preguntar, organizarse y elegir lugares de confianza. Vivir con una sensación permanente de alarma también puede afectar la calidad de vida. **Con el tiempo, uno también va desarrollando cierta experiencia para distinguir cuándo hay que estar más alerta y cuándo se puede compartir con tranquilidad.**

A.: Como en todo, la práctica y la experiencia ayudan. Al principio es más difícil y luego lo vamos logrando. Y el acompañamiento profesional es fundamental. Así lo siento también. Muchas gracias. 🌀

“Con el tiempo, uno también va desarrollando cierta experiencia para distinguir cuándo hay que estar más alerta y cuándo se puede compartir con tranquilidad”



PAULA CABRERA

Licenciada en Nutrición (UBA).

Fue residente y jefa de residentes de Nutrición en el Hospital de Clínicas “José de San Martín”, y fue nutricionista de staff en el Hospital Italiano de Buenos Aires, integrando el equipo de Enfermedad Celíaca.

Actualmente trabaja en Bragado, en el Centro de Gastroenterología y en NUTRIR Gluten Free, [@nutrirglutenfree](https://www.instagram.com/nutrirglutenfree).

Es integrante del Grupo de Estudio de Enfermedad Celíaca de la Sociedad Argentina de Nutrición (SAN).



¡Llegó un nuevo aliado para transformar tus preparaciones!



SEGUIMOS AMPLIANDO NUESTRO PORTFOLIO PARA PASTERÍA CON EL LANZAMIENTO DE NUESTRO NUEVO DULCE DE LECHE REPOSTERO LEDEVIT DE 1 KG, LIBRE DE GLUTEN.



Su excelente textura y brillo lo convierten en la opción ideal para rellenos, decoraciones con manga y todo tipo de preparaciones. Diseñado para ofrecer practicidad y resultados consistentes en cada elaboración, combina el sabor clásico de siempre con el rendimiento que buscan los profesionales.

Pensado para acompañar a pasteleros, emprendedores y amantes de la repostería que eligen calidad, confianza y eficiencia en cada receta. 🌀

Porque con Ledevit, cada receta es una oportunidad para destacarse.

Visitanos en: www.ledevit.com

[f](https://www.facebook.com/ledevitoficial) [i](https://www.instagram.com/ledevitoficial) [v](https://www.youtube.com/ledevitoficial) /ledevitoficial

Es natural elegir lo que te da confianza, es natural elegir



Cuando nos juntamos con amigos, cuando estamos en familia o simplemente disfrutando de nuestra propia compañía, sale a la luz eso que nos hace únicos. Son esos momentos donde nos mostramos tal cual somos, donde nos reímos más y la pasamos mejor. Y, casi siempre, estos encuentros giran en torno a una mesa.

Ya sea una picada improvisada, un almuerzo rápido mirando la tele o ese plato especial los domingos, la comida es el centro de la reunión. Pero **para quienes llevamos una alimentación libre de gluten, esa "naturalidad" al comer sólo es posible cuando existe una confianza absoluta en los ingredientes.**

Para que puedas relajarte y disfrutar de ser vos mismo, Natura te acompaña garantizando seguridad y sabor en cada plato **AGD Alimentos Naturales**, aceitera nacional líder, ofrece esa seguridad a través de procesos rigurosos, controles periódicos y normas estrictas a proveedores para responder a las necesidades de la comunidad celíaca argentina.

Toda la familia de productos Natura está pensada para que nadie se quede afuera de los mejores sabores.



¿Qué comemos hoy?

Una propuesta rica, simple y sin TACC.

A veces la respuesta está en animarse a probar algo distinto sin complicarse de más. Con el Recetario Natura, cocinar todos los días puede ser un buen plan: descubrir sabores, combinar ingredientes y encontrar esas recetas que siempre salen bien. Comer sin gluten también puede ser variado, tentador y lleno de opciones.

¿Quién dijo que el menú tiene que ser elaborado para sorprender? Muchas veces, lo simple y bien hecho, es lo que más se disfruta. Un plato rico, seguro y pensado para compartir puede transformar cualquier momento en algo especial.

Descubrí más opciones de recetas sin gluten en nuestra web: recetasnatura.com.ar

Y seguinos en nuestro Instagram [@mundonaturaargentina](https://www.instagram.com/mundonaturaargentina), donde compartimos ideas, tips y preparaciones para inspirarte.

Cuando la comida es rica, segura y se comparte con los que más querés, es natural elegir Natura. 🌀

Receta SIN GLUTEN en Recetario Natura [acá](#)



PASTEL DE SOJA TEXTURIZADA CON PURÉ DE BATATA

Ingredientes: (para 4 porciones)

- | | |
|------------------------------------|---------------------------------|
| 1 taza de soja texturizada (100 g) | 50 g. de aceitunas verdes desc. |
| 2 tazas de puré de tomate (400 g) | 2 huevos duros |
| 2 cdas. de Aceite Blend Natura | Para el Puré: |
| 1 cebolla picada (120 g) | 500 grs. de batatas |
| 1 ajo picado | Sal, pimienta c/n |
| ½ zanahoria picada (60 g) | 2 cdas. de Mostaza Natura |
| ¼ de morrón picado (50 g) | 1 cda. de manteca (10 g) |
| Sal, pimienta, ají molido c/n | 1 huevo |

para ver la preparación hagan click acá

ANUNCIANTE

Daniel
HELADOS

Un Nuevo Sabor en Daniel Helados



Con una tarde espectacular en la Sucursal del barrio de Palermo Hollywood, **Daniel Helados presentó oficialmente “Súper Dulce Tradición”, su nuevo sabor inspirado en el histórico Súper Dulce de Leche creado por Daniel Paradiso**, fundador de la marca y pionero de uno de los sabores más emblemáticos de la heladería argentina.

El evento reunió a invitados especiales, influencers, prensa y referentes del mundo gastronómico, quienes pudieron degustar en primicia esta reinterpretación contemporánea que busca unir tradición e innovación en una misma experiencia.

“Súper Dulce Tradición” además de ser LIBRE DE GLUTEN, nace como un homenaje al legado de Daniel Helados, conservando la esencia del sabor original que marcó generaciones, pero incorporando una mirada más actual, fresca y pensada para los consumidores de hoy.



“Hace muchos años creamos el Súper Dulce de Leche y se convirtió en un clásico que marcó una época. Hoy quisimos homenajear esa historia con una versión renovada, más actual, sin perder la identidad que nos caracteriza”, expresó Daniel Paradiso durante la presentación.

Además, **destacó el aporte de la nueva generación familiar en esta creación**: “Mis hijas fueron parte fundamental en el desarrollo de este sabor. Ellas aportaron una mirada joven, fresca y moderna que nos permitió reinterpretar una creación histórica para los consumidores de hoy”.

Con décadas de trayectoria, Daniel Helados continúa consolidándose como una de las marcas referentes del mercado argentino, combinando recetas que hicieron historia con nuevas propuestas que buscan sorprender y conectar con nuevas generaciones. 🌀



BUSCÁ LA SUCURSAL MÁS CERCANA Y DESCARGÁ LA APP



Las peripecias de aceptar un diagnóstico

Aglutenados entrevistó a la **licenciada en Psicología Cristina Sfoggia**, a quien ya había consultado en otra oportunidad, para profundizar sobre el **proceso de aceptación del diagnóstico de celiaquía (EC)**. Se trata de un camino que tiene sus peripecias y que provoca emociones diversas, como ya lo vimos en [esta otra nota](#) con testimonios de celíacos.

Cristina explica cuándo la ayuda profesional es necesaria y cuándo se trata de transitar procesos que de manera natural nos llevan a la aceptación. También hablamos del tema de la contaminación cruzada y del control.



Lic. Cristina Sfoggia

Lic. en Psicología

Terapeuta Cognitivo Conductual

Terapias de Aceptación y Compromiso

Aglutenados: Más allá de que algunos celíacos necesiten tratamiento psicológico y otros no, aceptar el diagnóstico de celiaquía tiene sus bemoles, ¿no?

Cristina Sfoggia: ¡Claro que sí! La mayoría transita estos procesos sin ayuda psicológica, y con otro tipo de ayuda o contención como pares (otros celíacos) y familiares. **Es un proceso que se va dando por etapas, y transitarlas es muy sano.**

A.: ¿Cuál es la principal dificultad con la que nos enfrentamos los celíacos recién diagnosticados desde el punto de vista psicológico?

C.S.: Primero se da una **situación que se le plantea a cualquier persona que recibe un diagnóstico relacionado con alguna patología crónica**. Esto

“No deja de ser un proceso de duelo, de pérdida. No es sólo dejar de comer gluten, implica mucho más.”

implica un cambio en la vida diaria, adaptarse a una nueva situación, entender que se ha perdido un estado de salud y que se está en otra instancia. **No deja de ser un proceso de duelo, de pérdida. No es sólo dejar de comer gluten, implica mucho más.**

A.: Claro, un cambio rotundo; hay cosas que no volverán a ser como eran, serán diferentes...

C.S.: Sí, sobre todo en jóvenes se ve cómo experimentan una sensación de pérdida en el sentido de que pasan de creerse sanos a saber que algo en su cuerpo no está bien. Hablamos del momento del diagnóstico. Sabemos que con dieta libre de gluten estricta y sostenida volvemos a sentirnos sanos, a estar sanos, pero al momento del diagnóstico esta situación puede darse.

A.: Sí, se entiende. Y supongo que está dentro de lo normal, o esperable, que esto me afecte.

C.S.: Es normal y es deseable que me afecte. Necesitamos elaborar esta nueva situación, y eso puede incluir momentos de enojo, actitudes de protesta o rebeldía. El enojo puede estar dirigido al médico que me diagnosticó, a la nutricionista que me explica la forma de alimentarme, a mis padres por el componente genético que tiene esta patología... en fin.

A.: Este estado, entiendo, dura un tiempo.

C.S.: Sí, pasada la primera etapa las personas empiezan a conectarse con la pérdida.

A.: ¿Y ahí cuál sería el estado de ánimo?

C.S.: La tristeza, darnos cuenta de que las cosas cambiaron, que son

diferentes, que algo que era ya no es. **Enojarse, rebelarse, sentirse triste son estados de ánimo esperables en personas que enfrentan este tipo de procesos.**

A.: ¿Cómo salimos de eso?

C.S.: Si nos permitimos que esto suceda, lo hablamos con otros, nos quejamos, nos enojamos, o nos permitimos estar tristes, **en algún momento empezamos nosotros mismos a buscar soluciones**, alternativas, y vamos de a poco saliendo de este estado para empezar a aceptar la nueva forma de vida que nos toca.

A.: Esto sería un proceso normal.

C.S.: Exacto. Acá quiero recalcar que **es importante que la gente sepa que es necesario darle un lugar a sentirse un poco mal, no pasa nada. Es más, hace bien.**

A.: También es cierto que hay otros factores que influyen en la posibilidad de aceptación de un diagnóstico como el de EC, ¿no? Más allá de nuestra forma de ser, personalidad...

C.S.: Sí, en este **caso influye bastante la situación socioeconómica de la persona; el estilo de vida, su entorno familiar y social.** La contención familiar es muy importante; buscarla en grupos de pares también puede ayudar.

A.: Claro, uno de los grandes problemas para los celíacos es lo social, compartir con otros que no son celíacos. Y el gran tema, una vez aceptada la dieta libre de gluten, es **la contaminación cruzada.**



CUBA 2484
4787-4385
MATIENZO 1548
4775-5708



Vidalac

BUSCAMOS
DISTRIBUIDORES Y MAYORISTAS EN EL PAÍS



LECHE EN POLVO PREMIEZCLAS LEGUMBRES Y GRANOS ARROZ
BOLLADO PRODUCTOS DIETARIOS CAFÉ Y MÁS

C.S.: Acá el tema principal es qué relación tiene cada uno con el control, y no la dieta. No es un problema de la dieta, sino de cada persona. Si soy una persona que siempre quiere controlar todo, acá se va a poner en marcha este mecanismo. Es importante saber parar, soltar, confiar. Esto no quiere decir no chequear si la comida estuvo bien preparada, si se usaron utensilios limpios, etc., pero luego de las preguntas clave, si las respuestas lo ameritan, relajar y confiar.

A.: ¡Qué difícil!

C.S.: Es que muchas situaciones en la vida no admiten un estricto control; si buscamos certeza al ciento por ciento probablemente no la encontremos y en cambio entremos en un círculo vicioso que nos hace daño, incluso más que la posible y eventual ingesta de trazas de gluten.

A.: Es cierto, ya son varios los profesionales que tocan el tema de la hipervigilancia en estos últimos tiempos. Yo pienso que, luego de un tiempo de dieta, los celíacos ya sabemos cuáles son las preguntas clave para saber si confiamos o no, y acuerdo en que luego hay que soltar. Si no, la vida se nos hace muy difícil y limitada. Igual, no es fácil.

C.S.: Claro que no es fácil. Se trata de que cada uno vaya encontrando ese balance y pueda

“Sobre la contaminación cruzada; acá el tema principal es qué relación tiene cada uno con el control, y no la dieta. No es un problema de la dieta, sino de cada persona”



cuidarse, compartiendo con otros y sin dejar de hacer o de ir a lugares que le gustan por ser celíaco.

A.: En mi caso pienso en los viajes. Me gusta mucho viajar, y jamás pensé que iba a elegir destinos en función de mi condición. Elijo por otros criterios y luego veo la manera de cuidarme con mi alimentación según cada lugar.

C.S.: Acá es donde yo digo que debemos ser capaces de **hacer una jerarquía de cosas importantes** para nosotros. Si me importa mucho viajar, buscar la manera para poder hacerlo sin correr riesgos. Y no dejar de viajar.

A.: Muy claro. ¿Cuándo dirías que es mejor buscar ayuda profesional?

C.S.: Como con cualquier otro tratamiento psicológico, cuando el malestar persiste: cuando la persona siente que esta situación interfiere en su vida cotidiana y no puede salir del enojo y la rebeldía. Probablemente esto implique, aunque no es condición necesaria, que la persona no esté cuidándose, que no siga la dieta como corresponde y esté poniendo en riesgo su salud.

A.: Y a partir de acá la consulta psicológica sigue por los mismos canales de cualquier otra consulta psicológica...

C.S.: Claro, es trabajar esto con el profesional de la misma forma en que se trabajan otros temas que nos pueden provocar malestar o que nos complican la vida diaria.

A.: ¡Muchas gracias, Cristina! 🌀

GUÍA

PRODUCTOS LIBRES DE GLUTEN Y PROFESIONALES MÉDICOS



- > Aderezos
- > Alfajores
- > Cosmética
- > Cubanitos
- > Dulces
- > Especias
- > Embutidos | Fiambres
- > Frutos secos
- > Galletitas
- > Hamburguesas
- > Harinas | Premezclas
- > Helados
- > Pastas secas
- > Polvos para postres y gelatinas
- > Productos para repostería
- > Rebozadores
- > Repostería
- > Restaurantes
- > Yerba Mate

> Profesionales

GUÍA DE PRODUCTOS LDG

ADEREZOS

ALFAJORES

COSMÉTICA



CUBANITOS

ESPECIAS



GUÍA DE PRODUCTOS LDG

DULCES



EMBUTIDOS | FIAMBRES

GUÍA DE PRODUCTOS LDG

FRUTOS SECOS



39 años produciendo nuez pecan
UNICA CON SELLO LIBRE DE GLUTEN

- ✓ Nueces naturales
- ✓ Nueces saborizadas
- ✓ Harina de nuez
- ✓ Nueces acarameladas
- ✓ Nueces bañadas en chocolate
- ✓ Aceite de nuez

¡Y muchos productos mas!

+54 9 3447 433929
@nuezpecanlareina www.nuezpecanlareina.com.ar

GRACIAS POR MENCIONAR



cuando contacte a los anunciantes

GALLETITAS

HAMBURGUESAS

GUÍA DE PRODUCTOS LDG

HARINAS | PREMEZCLAS



Destacate con LEDEVIT

Seguinos en:



Vidalac
BUSCAMOS
DISTRIBUIDORES Y MAYORISTAS EN EL PAÍS

LECHE EN POLVO | PREMEZCLAS | LECIMIERES Y GRANOS | ARROZ
BALLADO | PRODUCTOS DIETARIOS | CAFÉ | Y MÁS



NUTRISUR
Harina Orgánica
NUTRISUR
Harina Orgánica
DE COCCIÓN RÁPIDA
Libre de Gluten

Es única en:
CALIDAD, NUTRICIÓN,
SUAVIDAD, EXQUISITEZ
Para toda la familia

+54911 5064 5777
@nutrisur.inpal.food

GUÍA DE PRODUCTOS LDG

HARINAS | PREMEZCLAS



NUTRIZIO

SIN GLUTEN, SIN LACTOSA, CON FIBRA... Y TODO EL SABOR.

nutrizioalimentos@gmail.com
www.nutrizio.com.ar
+54 9 3472 55-3802
Venta Mayorista
@nutriziosintacc

NOS ENCONTRAMOS EL 1-2 DE AGOSTO EN EXPO CELIACA (BA)
Y 29-30 DE AGOSTO EN EXPO CONECTA SIN GLUTEN (ROS)

HELADOS

HELADOS

PASTAS SECAS



ALIMENTO 100% de legumbres

Nuevos Sabores

Legume

www.LEGUME.COM.AR

+54 9 3572 58-0503

TIENDA ONLINE. ENVÍOS A TODO EL PAÍS

GRACIAS POR MENCIONAR



cuando contacte a los anunciantes

GUÍA DE PRODUCTOS LDG

POLVOS POSTRES Y GELATINAS



LANZAMIENTO

Nuevos polvos para preparar Crema Lemon y Cheesecake

LEDEVIT

www.ledevit.com

Seguinos en: [Facebook icon] [Instagram icon] [Twitter icon] [YouTube icon] [Pinterest icon]

PRODUCTOS PARA REPOSTERÍA



LANZAMIENTO

le ponés corazón

Nuevo Dulce de Leche Repostero 1KG

Un nuevo ingrediente para transformar las preparaciones

LEDEVIT

www.ledevit.com

Seguinos en: [Facebook icon] [Instagram icon] [Twitter icon] [YouTube icon] [Pinterest icon]

REBOZADORES

GUÍA DE PRODUCTOS LDG

REPOSTERÍA



YERBA MATE

RESTAURANTES



GRACIAS POR MENCIONAR

aglutinados®

cuando contacte a los anunciantes

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

EDGARDO SMECUOL
Médico Gastroenterólogo

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

TURNOS

ENTRAR

FERNANDO RAGONE
Gastroenterólogo
La Plata

fernandoragone@gmail.com

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

Clinica Hispano
Tel.: +54 2983 381286

grizzutimartina@gmail.com

DRA. MARISA SALLABERRY
Gastroenteróloga

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

TURNOS **ENTRAR**

SONIA NIVELONI
Gastroenteróloga

siniveloni@intramed.net
Celular sólo mensajes escritos

+5411 4479 3227

GUÍA DE PROFESIONALES

EQUIPO DE ENFERMEDAD CELIACA

UNIDAD DE ENFERMEDAD CELÍACA

HOSPITAL FUNDACIÓN FAVALORO

Dr. Fabio Nachman
Prof. Lic. Paz Temprano
Dr. Juan Pablo Stefanolo
Dra. Eugenia Oregui

gastroadministracion@ffavaloro.org

HOSPITAL ITALIANO

EQUIPO DE ENFERMEDAD CELÍACA

Dolores Matoso y equipo
☎ 4959 0300

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

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

alimentacion_udaondo@buenosaires.gob.ar

licagonzalez@yahoo.com.ar

@nutricionygastroenterologia

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

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

@nutricionaconsencia

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



PROFESIONALES
INTERESADOS EN sumarse
gratis a la Guía Online Consultar



PROFESIONALES

Andrea F. González	Luciana Guzmán
Constanza Echevarría	María de la Paz Temprano
Christian Boggio Marzet	María Laura Moreno
Edgardo Smecuol	Mariana Pérez
Fabio Nachman	Marisa Sallaberry
Fernando Ragone	Martina Grizzuti
Florencia Costa	Mónica Del Compare
Gabriela Fedele	Nutrir Gluten Free
Guadalupe Carrera	Ricardo Wright
Hospital Italiano	Roberto Martín Mazure
Hospital Fundación Favaloro	Sonia Niveloni
Jorgelina Lizzoli	Victoria Arango
Julieta Busca	

NUTRICIONISTAS

NUTRIR GLUTEN FREE

PAULA CABRERA
VICTORIA CAAMAÑO

Turnos

+5411 3577 0640
@nutrirglutenfree

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



ÍNDICE DE ANUNCIANTES

MARCAS

214/Riosma	Legume
Angiola	Molino Cerrillos
Bierzo	Naquêt
Cabaña Santa Rita	Natura
Cata	Naturel Gourmet
Celidarina	Nutrisur
Colonial Helados	Nutrizio
Daniel Helados	Panmana
Dulces Pizarro	Puerto Dulce
Ecoderm	Pure Art
Glutal	Titrayju
Jamer	Unión Ganadera
La Reina nuez pecán	Vidalac
Ledevit	Zhen Club de Playa



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: Dra. Silvina Guncálves

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

CONTACTAR

SAN

SOCIEDAD ARGENTINA DE NUTRICIÓN

www.sanutricion.org.ar / @SANutricion

CONTACTAR

VICENTE LÓPEZ

EQUIPO INTERDISCIPLINARIO DE ATENCIÓN
A CELÍACOS Y FAMILIARES

celiaquia.salud@vicentelopez.gov.ar

CONTACTAR

CANALES DE CONTACTO



DÉJANOS TU EMAIL
PARA ENTERARTE DE
LAS NOVEDADES



11 6627 4850



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.