

# Mundo Celíaco

## "Difundir para concientizar"

Publicación del Centro de Difusión de la Celiacía (Ce.Di.Ce.)  
Distribución gratuita - Año 1 N° 2 - Noviembre 2007

### SUMARIO

- 4 Actividades Ce.Di.Ce
- 5 Agenda
- 6 Avances Científicos
- 7 Investigación
- 9 Informaciones Importantes
- 10 "La Celiacía"
- 12 Legislación
- 14 Para compartir
- 16 Comer sin gluten
- 17 Información Util
- 18 Todo sin TACC

### Producción periodística:

Margarita Hollman  
María Rosa Pastor  
Marta Poli

### Colaboran en este número:

\* Servicio de Gastroenterología  
Hospital de Niños La Plata  
\* ANMAT

### Centro de Difusión de la Celiacía (Ce.Di.Ce)

Personería Jurídica n° 32033  
Calle 119 n° 1643, (1900) La Plata, Buenos Aires  
(0221)424-8811/ 421-4274  
e-mail: ce\_di\_ce@yahoo.com.ar  
www.cedice.com.ar  
Adherida a la Federación de Instituciones Culturales y  
Deportivas de La Plata

## Editorial

Desde esta publicación queremos manifestar nuestra alegría y satisfacción por poder seguir contribuyendo, aunque más no sea en pequeña escala, a la difusión de la problemática celíaca.

Con la distribución de los 12.000 ejemplares del primer número se ha podido llegar a la gran mayoría de los sectores de la sociedad vinculados al tema.

Es así que nuestra publicación fue recibida en los colegios profesionales, establecimientos sanitarios y educativos públicos y privados de todos los niveles, empresas de alimentos, farmacias y comercios.

De la misma forma cumplimos con nuestro propósito de llegar a la mayor cantidad posible de personas celíacas y sus familias, incluyendo a los beneficiarios del programa de asistencia del Ministerio de Desarrollo de la Provincia de Buenos Aires, compartiendo información, novedades, etc a las que no todos tienen fácil acceso.

Queremos destacar además, el accionar de distintos grupos y organizaciones que con gran esfuerzo trabajan en el mismo sentido, logrando colocar el tema en los medios de comunicación y en la comunidad toda, abriendo espacios de debate que antes no se daban.

Nuestro profundo agradecimiento a todos los que colaboran con nuestro proyecto, y a los que nos alientan convencidos que sumando esfuerzos se llega más fácil a la meta, que no es otra que lograr una adecuada calidad de vida para el celíaco.

Comisión Directiva

# El Centro de Difusión de la Celiaquía

---

Es una organización civil sin fines de lucro que surgió como respuesta a la necesidad de un grupo de celíacos y familiares de difundir la temática en forma integral, considerando que la información es el instrumento principal para comenzar a concientizar a la sociedad sobre la problemática de la celiaquía, a fin de evitar la discriminación y lograr así el respeto por el modo de vida que debe llevar la persona celíaca.

El Centro nuclea a celíacos, familiares y toda otra persona que tenga afinidad con esta problemática social y comparta los objetivos que persigue la Institución como son: lograr un diagnóstico precoz e integrar al celíaco en la sociedad en todos los ámbitos y niveles (personal, social, familiar, escolar, etc.).

Para ello se llevan a cabo distintos programas destinados a formación de recursos humanos capacitados para brindar servicios en el área de la salud, la educación, la industria alimentaria, gastronómica, hotelera y turística, así como información y orientación a la comunidad en general y difusión en medios de comunicación oral, escrita y electrónica.

Desde este espacio convocamos a acercarse a toda aquella persona, celíaca o no, que compartiendo los objetivos, sienta que puede comprometerse y colaborar en estas acciones, con el fin de sensibilizar a la población y lograr una adecuada calidad de vida para el celíaco, que no debe ser distinta a la de cualquier otro ciudadano: saludable y exenta de complicaciones.


## Comisión Directiva Ce.Di.Ce. Período 2007-2008

---

Presidente	POLI, Marta Beatriz
Vicepresidente	PASTOR, María Rosa
Secretario	CHECHILE, María del Carmen
Tesorero	HOLLMAN, Margarita Hilda
Vocal Titular 1º	COELLI, María Magdalena
Vocal Titular 2º	GARDINER, Gisela Mabel
Vocal Suplente 1º	BAUTIER, Victoria Noemí
Vocal Suplente 2º	MC NAMARA, Elba Noemí
Rev.Ctas Titular 1º	QUIROGA, María Susana
Rev.Ctas Titular 2º	DELGADO, Virginia
Rev.Ctas Titular 3º	GARDINER, María Cecilia
Rev.Ctas Suplente	JUCHET, Edith Mabel

# Actividades

Ce.Di.Ce

Agosto 2007	<p><b>Capacitación sobre manipulación de alimentos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>* Dirección de Coordinación, Contralor y Fiscalización Sanitaria, Municipalidad de La Plata. (libreta sanitaria)</li><li>* Universitas - La Plata. Dos jornadas.</li></ul> <p><b>Jornada sobre Manipulación de alimentos destinada a la comunidad en general</b> - La Plata</p> <p><b>Radio Universidad Nacional de La Plata - Programa: "Las Instituciones y su gente"</b> de la Federación de Instituciones Culturales y Deportivas de La Plata</p>
Septiembre 2007	<p><b>Capacitación sobre manipulación de alimentos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>* Dirección de Coordinación, Contralor y Fiscalización Sanitaria, Municipalidad de La Plata. (libreta sanitaria)</li><li>* Centro de desarrollo comunitario Parroquia San Javier - La Plata</li><li>* Centro de desarrollo comunitario Club Olimpia - La Plata</li></ul>
Octubre 2007	<p><b>Capacitación sobre manipulación de alimentos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>* Asociación Empresaria Hotelera y Gastronómica - La Plata</li><li>* Centro de desarrollo comunitario Sagrado Corazón - La Plata</li></ul> <p><b>2º Feria Gastronómica EPAC 2007 - La Plata. Exposición sobre manipulación de alimentos.</b></p>
	

# Eventos 2007

Nacionales e internacionales

## ◀ Agenda

Octubre 31 al 1º Nov	<b>Alimentaria MERCOSUR</b> Buenos Aires - Rural Palermo - <a href="http://www.alimentariaexpo.com.ar">www.alimentariaexpo.com.ar</a>
Noviembre 17 al 20	<b>XVI Congreso Argentino de Nutrición</b> - Buenos Aires - Hotel Sheraton -
17	<b>"Segunda Jornada De Celiaquia" Necochea 2007.</b> - Salon Auditorium del Centro de Acopiadores de Cereales Zona Puerto Quequen - Organizada por la Filial de la ACA, con el auspicio del Colegio de Farm. de Necochea y el Circulo Medico de Necochea.
18	<b>1º JORNADA DE COCINA SIN TACC</b> - San Martin Provincia de Buenos Aires - <a href="mailto:info@celiacosargentinos.com.ar">info@celiacosargentinos.com.ar</a>

### Una gran pérdida

El 23 de julio pasado falleció en España , el Dr Enrique Méndez Corman, científico reconocido a nivel mundial y que dedicara su tiempo y entusiasmo a desarrollar un método de detección de gluten en alimentos que fuera adoptado como Tipo I por el Codex Alimentarius en mayo de 2006, siendo el que hoy utiliza en nuestro país la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Medica ( ANMAT)  
Con la partida del Dr Méndez , el mundo científico y la comunidad celíaca hemos sufrido una gran pérdida.



# Avances Científicos

## Qué factores genéticos predisponen a la enfermedad celiaca

(El Mundo, España) 11/06/2007  
ÁNGELES LÓPEZ

**MADRID.- Seguir la pista genética de la enfermedad celiaca. Ese ha sido el objetivo de una investigación que ahora muestra sus resultados en un artículo publicado en 'Nature Genetics'. El estudio ha identificado una variante genética relacionada con una protección frente a este trastorno y un gen que se asocia con un mayor riesgo. El hallazgo va dirigido a la búsqueda de mejores métodos diagnósticos y tratamientos para una patología que es crónica.**

La enfermedad celiaca es un trastorno que afecta al 1% de la población. La ingesta de una proteína, el gluten, presente de forma natural en cereales como el trigo, la cebada o el centeno y de forma manipulada en el 80% de los alimentos procesados, provoca una inflamación intestinal a la persona afectada. Aunque los científicos llevan tiempo sospechando que existe un componente genético que predispone a desarrollar esta intolerancia, hasta el momento existen pocos datos sobre cuáles son los genes involucrados. Además, el diagnóstico de la celiaquía es complicado, sobre todo cuando aparece de forma tardía. Conocer cuáles son los componentes genéticos podría servir para desarrollar métodos diagnósticos más precisos e incluso terapias que puedan aliviar los síntomas. Por el momento, el único tratamiento que existe es evitar los alimentos que contengan gluten. Sin una secuencia de ADN

La investigación, dirigida por David van Heel, profesor de la Universidad Queen Mary de Londres (Reino Unido), y patrocinada por la Organización Benéfica de Celíacos de Reino Unido y por Wellcome Trust Sanger Institute, ha analizado las variaciones genéticas de 1.500 personas sanas (grupo control) y 778 celíacos.

Los científicos encontraron que aquellas personas que sufren este trastorno carecen de una secuencia de ADN en una región que contiene los genes interleuquina 2 e

interleuquina 21 (IL2 e IL21), que protegen de la enfermedad y que está presente en los individuos sanos. Además, también comprobaron asociaciones en la región HLA, aunque esto ya se había observado en otros estudios.

La interleuquina 2 y la 21 son citoquinas (proteínas que regulan otras proteínas) producidas por los glóbulos blancos que controlan la inflamación. Una mayor producción de estas citoquinas ofrece una defensa contra la inflamación intestinal.

"Nosotros sabíamos que los celíacos tenían un tejido específico que era reconocido por las proteínas del gluten. No sabíamos por qué las personas sanas que tienen el mismo tejido no desarrollaban los síntomas o la enfermedad. Los primeros resultados de nuestro estudio sugieren que los genes interleuquinas que controlan la inflamación son cruciales. Esperamos encontrar más factores de riesgo de la enfermedad para analizar en profundidad más datos del genoma", señala el profesor David van Heel.

Los genes IL2 e IL21 se encuentran en una región del genoma denominada 4q27, en el cromosoma 4. Gracias a los análisis realizados se comprobó que un gen que se encuentra también en esa región, el TENR, al contrario que los dos anteriores, está asociado con una mayor susceptibilidad a la enfermedad. Los investigadores no han podido concretar la función de otro gen, presente en esa zona, el KIAA1109.

La relación entre estos genes y la enfermedad también se demostró en unos 1.400 sujetos sanos y 900 celíacos de Holanda e Irlanda.

Sarah Sleet, presidenta de la Organización Benéfica de Celíacos de Reino Unido ha explicado que: "esta investigación anuncia un importante paso adelante en una mejor comprensión de quién es más propenso a sufrir la enfermedad celiaca.

Alrededor de una persona de cada 100 desarrolló la enfermedad pero predecir quién es susceptible es como buscar una aguja en un pajar".



# Investigación

**ANMAT**

## **Celíacos y alimentos Confección del Listado de Alimentos Libres de Gluten**

**Introducción:**

*Alimentarse es una necesidad básica y primordial para mantener la vida, un modo de disfrutar y de dar marco al encuentro familiar y social. La posibilidad de elegir los alimentos a consumir y distribuirlos en las diferentes comidas del día es propio de cada individuo, pero no todos pueden hacerlo libremente.*

*Una gran cantidad de personas sufre, por múltiples mecanismos, intolerancias a determinados alimentos o a componentes de un alimento. Según la patología que se padezca en cada caso, los afectados deben evitar la ingesta de dichos productos dado que de lo contrario, su organismo podría sufrir consecuencias negativas. Este tipo de patologías modifica los hábitos alimentarios de los pacientes y también los de sus familias. La preocupación y atención que deben sostener cotidianamente se acentúan en el momento de comer fuera de casa o de comprar alimentos envasados, por desconocer cómo fueron preparados.*

Entre las intolerancias a los alimentos se encuentra la **enfermedad celíaca**. Por su incidencia en la población, es el trastorno alimentario de origen genético más frecuente de la especie humana. La enfermedad celíaca, por definición, es una intolerancia total y permanente a las proteínas contenidas en el gluten del trigo, avena, cebada y centeno (TACC). Estas sustancias resultan tóxicas para el organismo de un celíaco y afectan directamente su intestino delgado-encargado de la absorción de nutrientes-que, a consecuencia de ello, no cumple con esta función. No obstante, dicho proceso es reversible y la persona que padece esta enfermedad puede recuperarse a través de una dieta estricta y de por vida sin TACC (libre de gluten).

**Normativa vigente**

El 21 de mayo de 1997, el Senado y la Cámara de Diputados de la Nación sancionaron la Ley 24827 (promulgada el 12 de junio del mismo año, y modificada por la Ley 24953 en 1998), que fue luego reglamentada por la Resolución Conjunta SPR y RS Nro. 120/03 y SAGPyA 516/03.

La materia alimentaria posee un particular modo de reglamentar, modificar y actualizar el texto del Código Alimentario Argentino (CAA). Dicho mecanismo conduce a las funciones de la Comisión Nacional de Alimentos (creada por imperio del Decreto 815/99, que estableció el Sistema Nacional de Control de Alimentos), entre ellas se encuentra la de mantener actualizado el CAA por Resoluciones Conjuntas del Secretario de Políticas, Regulación y Relaciones Sanitarias del Ministerio de Salud y del Secretario de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos del Ministerio de Economía y Producción.

En el año 2004, se incorporó al CAA la definición de alimentos "libres de gluten" en el artículo 1382 bis (Capítulo XVII). Según la norma, se entiende por tales alimentos a aquellos "que están preparados únicamente con ingredientes que, por su origen natural y por la aplicación de buenas prácticas de elaboración -que impiden la contaminación cruzada- no contienen prolaminas procedentes del trigo, de todas las especies de Triticum..., de trigo duro, centeno, cebada, avena ni de sus variedades cruzadas".

Para la obtención del Registro Nacional de Producto Alimenticio (R.N.P.A.) en el caso de "alimentos libres de gluten", el elaborador debe presentar ante la Autoridad Sanitaria de su Jurisdicción:

- \* Análisis que avalen la condición de "libre de gluten" otorgados por un organismo oficial o entidad con reconocimiento oficial
- \* Un programa de buenas prácticas de fabricación con el fin de asegurar la no contaminación con derivados de trigo, avena, cebada y centeno en los procesos, desde la recepción de las materias primas (es decir, cuando estas ingresan en la cadena de elaboración) hasta la comercialización del producto.

Para comprobar la condición de libre de gluten, se utilizan técnicas evaluadas y autorizadas por la Autoridad Sanitaria Nacional. La determinación de gluten se realiza mediante ensayo (ELISA) con el Kit Ridascreen Gliadín (R-Biopharm AG, Darmstadt, Germany), cuyo límite de detección de gluten es de 10 mg/kg (equivalente a 0,5 mg% de gliadina).

Con respecto al rotulado, se ha determinado que los productos destinados a pacientes que padecen la enfermedad celíaca se rotularán con la denominación del producto que se trate, seguido de la indicación "libre de gluten". También debe incluirse, en las proximidades de la denominación, la leyenda "sin TACC" con caracteres de buen realce, tamaño y visibilidad (artículo 1382).

A los efectos de la inclusión de la leyenda "sin TACC", los elaboradores e importadores que soliciten la aprobación del producto están obligados a presentar los requisitos mencionados (art. 1383) ante la autoridad sanitaria de la jurisdicción que corresponda en cada caso.

Cabe señalar que el INAL, como referente nacional y para dar cumplimiento a la fiscalización, realiza monitoreos y seguimientos para conocer el estado de situación de los productos libres de gluten en el mercado de modo de verificar el cumplimiento de la normativa vigente. Los análisis se realizan en el Laboratorio, sobre los alimentos libres de gluten que ingresan al Instituto a través de inspecciones, denuncias, consultas y muestreos programados realizados por el INAL, las Jurisdicciones Bromatológicas provinciales y municipales, otros organismos de control, redes de salud, centros de toxicología, etc.

### El Listado de Alimentos Libres de Gluten

De acuerdo con la Ley 24827, la Autoridad Sanitaria Nacional (INAL), debe llevar "un registro actualizado" de los productos libre de gluten que sean aptos para celíacos. Dicho registro debe ser publicado una vez al año, y sus modificaciones se harán en forma bimensual (art. 3º de la Ley 24827). Dado que la citada norma debe cumplirse en armonía con las garantías que prevé la Constitución Nacional, el INAL ha confeccionado y puesto a disposición de la comunidad celíaca un Listado de Alimentos Libres de Gluten.

Para la elaboración del Listado, las distintas Jurisdicciones Bromatológicas, el INAL y el SENASA aportan el listado de los alimentos libres de gluten que han aprobado. La información se presenta en forma de tablas agrupadas por tipos de alimentos, e incluye la denominación

de venta, la marca, el R.N.P.A. y la fecha de ingreso del producto al Listado. A la fecha, todas las Jurisdicciones han remitido sus listas, o en su defecto, han informado que no poseen alimentos registrados como "libre de gluten".

El ingreso de un producto "libre de gluten" al Listado implica que la empresa fabricante ha presentado un análisis para avalar la condición de "libre de gluten" con reconocimiento oficial, así como un programa de buenas prácticas de fabricación que garantiza la ausencia de contaminación cruzada en el producto final, y que ha sido auditado por la autoridad jurisdiccional que registra el producto. Sin perjuicio de ello, las autoridades competentes pueden realizar inspecciones y muestreos a modo de control para verificar el cumplimiento de la empresa.

En cuanto a las bajas del Listado, se han reunido por un lado las provisorias y por otro, las permanentes. **\* Bajas provisorias:** involucran a lotes de alimentos cuyos análisis han resultado positivos para gluten (es decir, aquellos cuya concentración de gluten es mayor o igual a 10 mg/kg). Por esta razón, el Listado informa el lote cuestionado, la fecha de baja y los motivos.

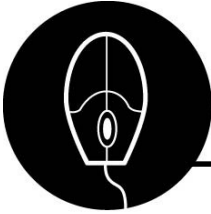
En cuanto a su origen, generalmente se debe a retiros de alimentos en el mercado realizados dentro del Plan de Monitoreo de Productos del INAL, o como resultado de denuncias de consumidores.

En caso de denuncia y una vez ingresada al INAL, el departamento de Vigilancia Alimentaria procede a retirar muestras del alimento y a efectuar la determinación de gluten. Si el resultado es mayor o igual a 10 mg/kg, el lote es retirado del mercado, y la población es alertada a través comunicados de las distintas asociaciones de celíacos y/o diarios, y a la página de ANMAT.

Hasta tanto la Jurisdicción responsable de la autorización no notifique al INAL sobre el cumplimiento de las buenas prácticas y resultados satisfactorios para detección de gluten, el producto cuestionado permanecerá en esta sección.

**\* Bajas permanentes:** se producen cuando los alimentos cambian de composición y pierden su calidad de "libre de gluten" en forma definitiva. En este caso, las Bromatologías involucradas deben notificar al INAL al respecto, de modo tal de actualizar convenientemente el Listado.

El Listado de Alimentos Libres de Gluten se encuentra disponible para su consulta en el sitio web: [www.anmat.gov.ar](http://www.anmat.gov.ar)



# Informaciones importantes

## ANMAT retira lotes de alimentos para celíacos

### Agosto de 2007

La Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica, organismo descentralizado del Ministerio de Salud de la Nación, ha retirado preventivamente del mercado los siguientes alimentos, debido a que contienen gluten en su composición:

\* Barritas de cereales con trocitos de chocolate x 23g "Sin Gluten", lote 046, Elab ABR 07, con vto. ABR 08.

\* Barritas de cereales de chocolate x 21 g "Sin Gluko", lote 043, Elab MAR 07 con vto. MAR 08.

\* Barritas de cereales con trocitos de durazno x 21 g "Sin Gluko", lote 030, Elab MAR 07 con vto. MAR 08.

\* Barritas de cereales con trocitos de Duraznos 3 x 23g c/u "Sin Gluten", marca: Yeruti, RNPA N° 21-038203, Lote 044, elab. abril 07, Vto. Abril 08.

\* Queso Untable con Salame - Queso Procesado para untar con Salame - Libre de Gluten -SIN TACC- marca: Milkaut, Peso Neto 200grs., RNPA N° 21-015315, RNE N° 21-001925, GC N° 21-010-31, SENASA N° S-I-01263 Vto. 24/09/07, L: S728 07:01Hs 19207, Elaborado por Milkaut S.A. Provincia de Santa Fe.

### INAL Sistema Nacional de Vigilancia Alimentaria

#### Consultas:

TE. 4340-0800 int.: 3537/3526-4340-0888/9.

ó al 0-800-222-6110

Correo electrónico: [vigialim@anmat.gov.ar](mailto:vigialim@anmat.gov.ar)

ANMAT - Servicio ANMAT Responde aquellas personas que posean dudas o necesiten más información, pueden contactarse con la ANMAT:

Te. **0800-333-1234** (lunes a domingo de 8 a 20 hs.).

Mail: [responde@anmat.gov.ar](mailto:responde@anmat.gov.ar)

Página Web: [www.anmat.gov.ar](http://www.anmat.gov.ar)

**Fe de erratas:** en el artículo de investigación del primer número, referido al costo de la dieta sin TACC, se deslizó un error de cálculo en la conclusión. Donde dice "Representa un 337.96% más caro" debería decir "Representa un 195,88% más caro"

TECNOLOGIA MEDICA



# La celiarquía

Eduardo A. Cueto Rúa y colaboradores (\*)

Hemos publicado recientemente para jóvenes médicos un trabajo sobre celiarquía que iniciamos con esta frase: **"Rápida sospecha, diagnóstico oportuno, tratamiento adecuado y casi "un modo de ser"**. La Enfermedad Celíaca (EC) es la intolerancia alimentaria de orden genético más frecuente de la especie humana, basta decir que en el Servicio de Gastroenterología del Hospital Sor M. Ludovica de La Plata hemos diagnosticado 1886 casos en los últimos 33 años. La prevalencia está en el orden de 1 cada 150 habitantes y su tratamiento consiste simplemente en eliminar "el pan nuestro de cada día" y todos aquellos alimentos que puedan contener lícita o ilícitamente gluten de Trigo Avena Cebada y Centeno (TACC).

**En una perspectiva histórica destacamos cuatro momentos importantes en la celiarquía**

**1-Samuel Gee**, quien en 1888 hizo una descripción minuciosa de la enfermedad, que hoy, con mínimas observaciones, sigue siendo de sorprendente precisión, vigencia y utilidad.

**2-Dicke y Van de Kamer**, quienes en 1950 demostraron que el alimento causante de este cuadro era el Trigo. Luego Avena, Cebada y Centeno. Estos investigadores permitieron por primera vez un tratamiento eficaz de la celiarquía.

**3-Las Asociaciones Celíacas**, quienes en la búsqueda y/o construcción de "un mundo mejor" para ellos o sus hijos, cambiaron la historia del tratamiento y el modo de ver la celiarquía. Estos grupos se inician en Inglaterra como Sociedad Celíaca en el año 1968 (6). En La Plata a fines de 1978 se funda el primer grupo argentino como Club de Madres de Niños Celíacos, que fuera la base de la Asociación Celíaca Argentina.

**4- Los autoanticuerpos**, cuyo descubrimiento permitió la sospecha diagnóstica, el seguimiento y pesquisa de EC. En esta área, nuestro grupo publicó la primera serie en el mundo de casos positivizados durante el desafío, trabajo realizado en el año 1985. y el primer estudio de determinaciones al diagnóstico, al seguimiento en cumplidores, en transgresores y en familiares asintomáticos, realizado en 1986.

## **Qué y cómo ocurre (Patogenia)**

La EC tradicional se caracteriza por presentar un cuadro clínico rico en signos y síntomas que constituyen el llamado Síndrome de Malabsorción (SMA). Este ocurre

por la disminución real del área absorptiva. Se observa un daño de los enterocitos evidenciable tanto en la microscopía óptica como electrónica (área final de la digesto-absorción), simultáneamente un importante proceso inflamatorio inespecífico linfoplasmocitarios por debajo de ellos, más tarde una progresiva atrofia vellositaria, con aplanamiento total (o sub total) de la mucosa yeyunal (área de absorción) y una consecuente hipertrofia de las criptas (área generatriz).

Por lo expresado la tradicional se presenta con malabsorción de nutrientes calórico-proteicos, de vitaminas, minerales y oligoelementos y mayor consumo energético por el proceso inflamatorio. Esto condiciona un anormal crecimiento y desarrollo corporal. El órgano de choque de esta particularidad es (preferentemente) el intestino delgado. Para padecer la celiarquía se requieren ineludiblemente tres protagonistas: **La condición genética** (constante absoluta), **La ingestión del gluten** (variable absoluta), **La respuesta inmune** {constante o variable relativa}.

## **Cómo se expresan (Formas clínicas)**

En la actualidad podemos reconocer cuatro formas de presentación

**1)CLÍNICAS:** en sus cuatro formas clásicas, tres floridas una oligosintomática

\* **Florida:** SMA **Agudo**, las 3 "D"; Diarrea, Distensión, Desnutrición,

\* **Florida:** SMA **Crónico:** Baja Talla Comparativa (BTC) y Signos Carenciales (SC) en piel mucosas y faneras.

\* Florida: EC y **Enfermedades Asociadas:** inmunodeficiencias, enfermedades autoinmunes, del colágeno y genéticas.

\* Mono u oligosintomáticas.

**2)SILENTE:** Asintomáticos. Familiares directos y hallazgos de screening

**3)LATENTE:** haber sido celíaco confirmado mediante biopsias, pruebas terapéuticas y desafíos y no presentar en la actualidad atrofia vellositaria con la ingesta regular de gluten, manteniendo integridad del epitelio intestinal y buen estado general.

**4)POTENCIAL:** Tener los marcadores genéticos, el ambiente para desarrollar y no padecerla.

**Cómo se buscan estos pacientes Estrategia diagnósticas**  
Nuestra tarea fue y es transmitir nuestra experiencia y difundir los **CRITERIOS DE BID** que hemos utilizado durante

décadas por lo que indicamos BID y las **formas de hacer las pesquisas** en los grupos de riesgo que nos ha permitido tener una de las series mas importantes de la República Argentina. Como dijimos estos cuadros no son excluyentes y pueden presentarse conjuntamente.

Nuestro grupo de trabajo ha predicado la sospecha de la EC en aquellos niños entre 1 y 2 años de edad que presentaren el **SMA Agudo** de las tres "D" (Diarrea, Desnutrición, Distensión abdominal). Esta sospecha debe incrementarse si el cuadro persiste luego de haber sido sometidos a una dieta **hipofermentativas** (sin residuos) y además haber sido tratado con una droga que tenga efectos bactericidas y parasiticida (**furazolidona** o metronidazol). En áreas de mayor riesgo social se puede intentar con la primera propuesta o apelar la doble terapia (**mebendazol-tinidazol**). De continuar este cuadro y ser irreductible el puntaje, nuestra postura es apelar al sondeo duodenal y la BID. Este conjunto de signos clínicos (y otros más) lo presentaron como dijimos el 78% de los niños de nuestra serie. El peso de estos niños está en una media de Percentilo P3 y una Talla Percentilo 15. Esta enfermedad debe sospecharse especial y sistemáticamente cuando nuestro paciente es el "único miembro" de la familia que presenta esta sintomatología, independientemente de las condiciones sociales. Este dato anexo, "**único miembro**", por su importancia estratégica lo hemos considerado también un criterio incluyente de valor similar al de tener, un familiar celiaco.

**El SMA Crónico** se caracteriza por presentar lo que podríamos definir como un "**niño frágil**", se lo ve con baja talla comparativa con hermanos y/o padres. Este niño no satisface la altura esperada en función del mensaje genético y suele contar con la presencia de signos carenciales en piel mucosas y faneras. Estos signos son fácilmente **observables**. En la boca vemos la llamada lengua depapilada (que permite ver las papilas caliciformes a costa de la desaparición de las fungiformes). Los desnutridos raramente o nunca tienen lengua saburral, no producen y no descaman a pesar del ayuno. En la comisura de los labios se observa la llamada queilitis angular. En faneras se destacan **el pelo seco, decolorido y quebradizo, uñas fragmentadas** En la piel se percibe su característica de "**pálida**" y/o áspera, seca y fina.

**Celiacía y enfermedades asociadas** Un capítulo especial merecen el estudio de esta forma de presentación. El diagnóstico de este grupo de pacientes suele presentarse sin el clásico cuadro de malabsorción, no obstante

su tratamiento mejora la calidad de vida y la evolución de la enfermedad primaria (inicial?) o secundaria (y agravada) que padece.

Como vimos, vínculos genéticos e inmunológicos determinan estas asociaciones. Este grupo representa en nuestra casuística, de los últimos lustros, el 11 % de los pacientes diagnosticados. Inicialmente veíamos inmunodeficiencia de IgA asociada a esta enfermedad, luego el grupo de los pacientes con dermatitis herpetiforme, mas tarde los diabéticos Tipo I y los niños con Síndrome de Down, Epilepsias con o sin Calcificaciones Cerebrales Occipitales, posteriormente el resto de la enfermedades autoinmunes, y recientemente enfermedades del colágeno.

### TRATAMIENTO

El tratamiento que tiene la celiacía es una dieta estricta y permanente libre de gluten de Trigo, Avena, Cebada y Centeno es decir dieta "sin TACC". Hemos dicho que en "siete segundos" se indica una dieta que debe hacerse "setenta años", y dice así: "**Su hijo es celiaco, no debe comer nunca más alimentos naturales o industrializados que puedan contener licita o ilícitamente gluten de trigo, avena, cebada y centeno. Si hace esta dieta será un niño/a sano/a lindo/a y fuerte**".

Expresada esta frase con la certeza que nos brinda el cuadro clínico, la serología y la BID, sólo resta hacer correctamente "70 años" de dieta. Para esto último es necesario el apoyo logístico que brindan los grupos solidarios en reuniones periódicas.

### (\* Colaboradores.

*Sala de Gastroenterología:* Jorge Oscar Donatone, María Teresita González Villar, Ricardo Anibal Ben, Norma Elena Balcarce, Sandro Walter Miculan, Andrea Besga, Luciana Guzman.

Ex colaboradores de Gastroenterología: Graciela Pecotche, Luis Adorni, Cecilia Altano, Vilma Chichi, Horacio Martínez, Cristina Díaz Mayorga, Gloria Chiarelli, Graciela Teresita Martín, Antonio Rendón, Karina Hernández.

Servicio de Anatomía Patológica: Ricardo Drut, Mónica Drut, Graciela Quijano, Marta Cohen, Eugenia Altamirano. Laboratorio: Leonora Kosubsky, Alicia Betencour, María Berta González, Alicia Delgado Caffie, Marisa Bettioi.

Sala de Nutrición: Adriana Fernandez, Horacio González, Juan Carlos Pemas, Marcela Dalieri, Gladys Rey Sbarhati Gabriela.



# Legislación

---

*Hay muchas dudas respecto a la legislación vigente que protege a las personas celíacas. A modo clarificador, en esta sección mencionamos las leyes promulgadas, con sus correspondientes modificaciones y actualmente en vigencia en la República Argentina.*

*A continuación se publica el texto de la Ley vigente en la Provincia de Buenos Aires.*

## Ley de la provincia de Buenos Aires

---

### LEY 10.499

Texto actualizado con las modificaciones introducidas por Ley 12.631.

EL SENADO Y CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES SANCIONAN CON FUERZA DE LEY

**ARTÍCULO 1°:** Declárase de interés provincial el estudio, la prevención, el tratamiento y las investigaciones relacionadas con la enfermedad celíaca.

**ARTÍCULO 2°:** (Texto Ley 12.631) En relación al tema a que hace referencia el artículo 1°, el Ministerio de Salud deberá:

- a. Establecer en forma inequívoca la denominación y características de productos alimenticios aptos para el consumo por los enfermos celíacos.
- b. Establecer la metodología analítica más adecuada para la certificación de productos alimenticios aptos para el consumo por los enfermos celíacos.
- c. Confeccionar un Registro Provincial de productos alimenticios aptos para el consumo por los enfermos celíacos.
- d. Fiscalizar los productos alimenticios comercializados con la identificación aptos para el consumo por enfermos celíacos.
- e. Llevar un Registro Provincial de los pacientes celíacos.
- f. Promover la investigación básica y clínica en el diagnóstico, tratamiento, patogenia de la enfermedad celíaca y en el desarrollo de nuevas metodologías para la certificación de productos alimenticios aptos para el consumo por los enfermos celíacos.
- g. Promover la formación de profesionales de la Salud en el diagnóstico y tratamiento de la enfermedad celíaca.
- h. La difusión e información a la comunidad de todo lo referente a la enfermedad y la coordinación de toda actividad sobre dicha problemática.

**ARTÍCULO 3°:** En los lugares de jurisdicción provincial (Institutos de Menores, Cárceles, Internados, etc.) la Provincia proveerá permanentemente los alimentos adecuados para el consumo de los enfermos celíacos.

**ARTÍCULO 3° BIS:** (Incorporado por Ley 12.631) Establécese como metodología de certificación de productos alimenticios aptos para el consumo por los enfermos celíacos aquella que, cumpliendo con las sugerencias de la Comisión de Codex Alimentarius de la OMS, presente la mayor especificidad y el límite de detección más bajo posible

**ARTÍCULO 4°:** (Texto Ley 12.631) A través de la dependencia provincial que corresponda se arbitrarán los medios para proveer de alimentos adecuados a los celíacos carenciados.

**ARTÍCULO 5°:** Comuníquese al Poder Ejecutivo.

Dada en la Sala de Sesiones de la Honorable Legislatura de la Provincia de Buenos Aires, en la ciudad de La Plata, a los dos días del mes de abril de mil novecientos ochenta y siete.

## Comunión de los celíacos

*Cuando se trate de la Primera Comunión de los niños o en las misas celebradas con ellos, se procurará que el niño se sienta respetado y apreciado, de manera que todos vean como algo natural comulgar bajo la especie del vino.*

*Como sabemos las hostias contienen gluten, por consiguiente está prohibido en la dieta del celíaco.*

*La Doctrina Católica, dictaminó al respecto y a continuación transcribe la misma.*

### **Normativa -PACT 89/78 - Congregación para la Doctrina de la Fe - 19 de junio de 1995**

Eminencia / Excelencia:

Esta Congregación ha seguido atentamente durante los últimos años la evolución del problema relativo al uso del pan con poca cantidad de gluten y del mosto como materia eucarística.

Tras un largo estudio, llevado a cabo en colaboración con algunas Conferencias Episcopales particularmente interesadas, la Sesión Ordinaria del Dicasterio del 22 de junio de 1994 ha tomado algunas decisiones sobre la cuestión. Tengo por ello ahora el honor de comunicarle la normativa al respecto:

#### **I. Respecto al permiso de usar pan con poca cantidad de gluten**

**A. La respectiva licencia puede ser concedida por el Ordinario a los sacerdotes y laicos afectados de celiaquía, previa presentación del correspondiente certificado médico.**

**B. Las condiciones para la validez de la materia son:**

**a. Las ostias especiales "quibus glutinum ablatum est" son materia inválida para el Sacramento.**

**b. Dichas ostias, en cambio, son materia válida si en ellas permanece la cantidad de gluten suficiente para obtener la panificación, si no se han añadido materias extrañas y si el procedimiento usado para su confección no desnaturaliza la substancia del pan.**

#### **II. Respecto al permiso de usar mosto**

**A. La solución preferible sigue siendo la comunión por intinción, o bien, en la concelebración, la comunión bajo la sola especie del pan.**

**B. La licencia para el uso del mosto puede ser concedida por el Ordinario a los sacerdotes afectados de alcoholismo o de otra enfermedad que les impida tomar alcohol incluso en mínima cantidad, previa presentación del corres-**

**pondiente certificado médico.**

**C. Por mosto se entiende el zumo de uva fresco o conservado, suspendiendo la fermentación mediante congelamiento u otro método que no altere su naturaleza.**

**D. A quienes gocen de licencia para el uso del mosto les está impedido en principio presidir la Santa Misa concelebrada. Sin embargo pueden darse excepciones; En el caso de un Obispo o Superior General, o bien, con el permiso del Ordinario, en el aniversario de la propia ordenación sacerdotal y en otras ocasiones similares. En estos casos el que preside la Eucaristía hará la comunión bajo la especie del mosto, mientras para los concelebrantes se preparará un cáliz con vino normal.**

**E. Para los rarísimos casos de petición de uso de mosto por parte de los laicos se deberá recurrir a la Santa Sede.**

#### **III. Normas comunes**

**A. El Ordinario debe verificar que el producto usado sea conforme a las exigencias mencionadas.**

**B. La licencia será concedida solamente para el tiempo en que dura la situación que ha motivado la solicitud.**

**C. Se debe evitar el escándalo.**

***D. Los aspirantes al Sacerdocio afectados de celiaquía, alcoholismo o enfermedades análogas, dada la centralidad de la celebración eucarística en la vida sacerdotal, no pueden ser admitidos a las órdenes sagradas.***

**E. Puesto que ya se han resuelto las cuestiones doctrinales implicadas, la competencia disciplinar sobre la materia pertenece a la Congregación para el Culto Divino y la Disciplina de los Sacramentos.**

**F. Las Conferencias Episcopales interesadas informarán cada dos años a la mencionada Congregación acerca de la aplicación de las presentes normas.**

Aprovecho gustoso la circunstancia para expresar mis mejores augurios y confirmarme suyo devotísimo en Cristo.

+ Joseph Card. Ratzinger

En nuestro país, también se han dictado disposiciones mediante las cuales se autorizan al celíaco a comulgar únicamente bajo la especie del vino, en distintas circunscripciones eclesíásticas.



# Para compartir

---

## Nuestros primeros alimentos específicos

ALIMENTOS ESPECIFICOS S.A es una empresa que inicia sus actividades de investigación y desarrollo en 1989, concretando sus objetivos en 1992, para abastecer la demanda de un mercado ávido de productos que solucionen una problemática específica, la celiaquía. Se registra bajo la marca KAPAC.

Comienza desarrollando una línea de premezclas, mediante las cuales, con el sólo agregado de agua y la cocción se obtienen productos listos para el consumo, tales como bizcochuelos, pizza, pan, ñoquis, distintos tipos de masas, etc

Para facilitar la adquisición de sus productos, la empresa crea en Abril de 1995 el Club de Compras KAPAC, mediante el cual se hacen llegar los alimentos a domicilio, atendiendo pedidos telefónicos dentro de Capital Federal y Gran Buenos Aires.

Los potenciales socios reciben la información en los encuentros de celíacos o en hospitales, quedando asociados con un simple llamado telefónico. La empresa tiene diagramadas las entregas de los pedidos de acuerdo a la zona en la que vive el socio. Así, el interesado sabe cuando se realizan las entregas de su zona y se comunica con la empresa para hacer el pedido (con una semana de anticipación), si es que ésta no se comunicó antes con él. Las entregas se realizan una vez por mes sin costo alguno para el asociado.

La empresa permanentemente se encuentra en ejecución de proyectos e investigación que tienen como objetivo la diversificación de la producción, mediante la incorporación de productos novedosos, permitien-

dole consolidar su posición en el mercado. Actualmente es una empresa exportadora - importadora.

Además de su actividad como productora, la empresa participa activamente, auspiciando y concurriendo a congresos y reuniones locales, nacionales e internacionales vinculados a la comunidad celíaca.

ALIMENTOS ESPECIFICOS S.A. está adherida al Instituto de Desarrollo Empresarial Bonaerense y es el PRIMER ESTABLECIMIENTO LATINOAMERICANO dedicado exclusivamente a la investigación, desarrollo y elaboración de productos alimenticios aptos para dietas sin gluten.

Está constituida bajo la forma de una Sociedad Anónima, y su Directorio se encuentra conformado por su Presidente Sr. Nicolás Aldo Ripari y como Directores suplentes Aldo Fabio y Gustavo Marcelo Ripari.

Domicilio Legal: Estados Unidos 882 - C. de Bs.As.  
Teléfono: (54-011) 4300-4883/2993  
Planta industrial: Olavarria 3427/3435 (C.P. B1678HUS) Provincia de Buenos Aires. República Argentina.  
Teléfono/Fax: (54-011) 4734-121/1199/1212 - 4716-6699  
E-MAIL: [alimentos@kapac.com.ar](mailto:alimentos@kapac.com.ar)  
WEB: [www.kapac.com.ar](http://www.kapac.com.ar)

## Desde la Patagonia

Desde la filial Puerto Madryn de Acela, su Presidente Elisabet Fabiana Asselborn, nos llega esta propuesta de actividad educativa y de integración para niños.

### "Hoy cocino yo"

Taller de cocina para los mas chiquitos

... Porque creemos en nuestra propuesta donde educar a nuestros niños celíacos debe partir de la diversión, del compartir, del jugar; aprendan a cuidarse en no contaminar sus alimentos, a cocinarse, y amenizar con amigos esta especial forma de vida, que para ellos, no debe ser mas que eso, sin preocuparlos con las cuestiones de los adultos a la hora de los costos de estos alimentos, o la forma de conseguirlos.

Por eso en esta oportunidad te proponemos que invites a un amigo o primo para compartir con vos esta actividad...Asi que manos a la masa y te esperamos!!!

#### ● **Receta: galletitas de chocolate**

##### **Ingredientes:**

50 grs. de chocolate en polvo permitido.

50 grs. de leche en polvo.

50 grs. de manteca.

50 grs. de azúcar.

1 huevo.

150 grs. de semita de maíz.

50 grs. de fécula de maíz.

1 cucharada de polvo leudante.

Esencia de vainilla.

##### **Preparación:**

Mezclar el chocolate en polvo con el azúcar, agregar la manteca, huevo y la esencia de vainilla; revolver, luego incorporar la semita de maíz, la fécula de maíz ya tamizados con el polvo leudante.

Armar una masa y dejar reposar en heladera 10 minutos, luego cortar las galletitas con cortantes de distintas formas. Llevar a horno unos minutos, dejar enfriar y a comer!!!

**Opciones:** se le puede agregar pepitos de chocolate permitido, nueces, pasas de uva, almendras, etc.

#### ● **Actividad recreativa**

Sobre una tela vamos a estampar nuestras manos y la de nuestros amiguitos en distintos colores y armar nuestra propia bandera de cocina de celíacos chiquitos.

Esta actividad se realizó en el mes de agosto en Puerto Madryn, y ante la inquietud de una niña celíaca de la ciudad de Trelew se repitió en esa ciudad, inaugurándose el "1er. Taller de Cocina para Celíacos Chiquitos"

#### **Algunos datos importantes:**

##### **\* Asociación Celíaca Argentina**

Calle 24 N° 1907 -La Plata -Te/Fax:  
0221.451.6126 [www.celiaco.org.ar](http://www.celiaco.org.ar)

##### **\* Asistencia al Celíaco de la Argentina (ACELA)**

CC.5555 Correo central - Bs.As.  
Teléfono: 011.4522.0214

##### **\* A.De.N.CE - Asociación del Niño Celíaco y su Familia**

[adencesantafe@yahoo.com.ar](mailto:adencesantafe@yahoo.com.ar)  
Mendoza 4151 (3000) Sta. Fe  
Teléfono: 0342.489.2915

##### **\* ACELA - Filial Bahía Blanca**

Donado 151 altos  
Teléfono: 0291.452.738  
[acelabahiablanca@yahoo.com.ar](mailto:acelabahiablanca@yahoo.com.ar)

##### **\* ACELA Filial Madryn**

Tel: 451487 - 15 613610 - e-mail:  
[acelamadryn@hotmail.com](mailto:acelamadryn@hotmail.com)

##### **\* ACELA Filial Trelew**

Tel: 484758 - Estela Perfumo



# Comer sin gluten

## ● Recetas para la maquina de pan:

### **Pan:**

Colocar todo en este orden, los ingredientes:

- agua tibia 400 ml
- aceite 6 cucharadas
- azucar 2 cucharaditas
- sal a gusto
- leche en polvo (apta) 3 cucharadas soperas
- premezcla 4 tazas medianas previamente tamizadas
- un sobrecito de levadura Levex

La taza es la medida de la máquina.

Programa de tiempo rápido 7, pan grande, color oscuro.

### **Facturas:**

- 2 huevos
- 250 cm3 leche tibia
- 30 grs. levadura fresca
- 1 cda. esencia vainilla
- 200 grs.azúcar

Cobertura tortitas negras:

- 50grs. azúcar negra
- 50grs. azúcar blanca
- 1 cda. premezcla

Colocar los ingredientes líquidos primero para que se incorporen bien a la preparación, si es necesario ayudarse con espátula de teflon.

Programa de Masa.

**Variedades:** dulce membrillo, crema pastelera, azúcar impalpable.

**Para tortitas negras:** corto y coloco sobre placas con rocío vegetal, dejo leudar nuevamente y antes de ir al horno ponerle la cobertura de azúcar negra y blanca.

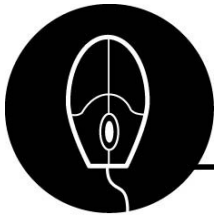


**Nota:** Si no dispone de máquina, la preparación es la siguiente:

Disolver la levadura en leche tibia, agregar una cucharadita de azúcar. Dejar levar y luego agregar los huevos previamente batidos, agregar el azúcar y la esencia, mezclar todo, agregar la premezcla y dejar leudar en bols bien tapado.

Una vez leudado estirar la masa, agregar premezcla si fuere necesario y hacer las variedades.

*Es muy importante para el celíaco leer siempre las etiquetas de cada producto. Se aconseja comprar aquellos rotulados con la leyenda " LIBRE DE GLUTEN SIN TACC " de acuerdo con el Código Alimentario Argentino (C.A.A.)*



## Información útil

**Si Ud. piensa que puede ser celíaco o conoce a alguien que podría serlo, concurra a su médico clínico o gastroenterólogo que con un simple análisis podrá cambiar su calidad de vida.**

Estos son algunos centros de salud públicos donde también puede consultar:

### **La Plata**

**\* Hospital de Niños "Sor María Ludovica"**

Servicio de Gastroenterología

Calle 14 e/ 65 y 66

Teléfono: 0221.453.5901

**\* Hospital Interzonal General San Martín**

Unidad de Soporte Nutricional y Enfermedades Malabsortivas

Calle 1 e/ 69 y 70

Teléfono: 0221.489.2584

### **Ciudad Autónoma de Buenos Aires**

**\* Hospital de Pediatría Dr. Juan Garrahan**

Combate de los Pozos 1881

Teléfono: 011.4308.4300

**\* Hospital General de Agudos Pirovano**

Av. Monroe 3551

Teléfono: 011.4542.9279

**\* Hospital de Gastroenterología Dr. Carlos B. Udaondo**

Av. Caseros 2061

Teléfono: 011.4306.4640

**\* Hospital de Pediatría Dr. Pedro Elizalde, ex Casa Cuna**

Av. Montes de Oca 40. (1er piso)

Teléfono: 011.4307.7491 / 4307.5553/5842

**\* Hospital de Niños Dr. Ricardo Gutiérrez**

Sector de Gastroenterología Paraguay y Sánchez de Bustamante 2° P.C.Bs.As.

### **Gran Bs.As.**

**\* Hospital de Niños de San Justo**

Granada y Centenera

Teléfono: 011.4651.5555 / 5553 / 202776523

**\* Hospital Nacional Prof.Dr. A.Posadas**

Martínez de Hoz y Marconi - Moron

Teléfono: 011.4654-0817

### **Interior/ Otras Pcias.(1)**

#### **Bahía Blanca**

**\* Hospital Dr. José Penna**

Av.Lañéz 2401- B.Blanca

Teléfono: 0291.459.3600

**\* Hospital Municipal de Agudos Dr.Leonidas**

#### **Lucero**

Teléfono: 0291.459.8448

#### **Mar del Plata**

**\* Hospital Materno Infantil "Victorio Tetamanti"**

Castelli 2450

Teléfono: 0223.495.2021

**\* Hospital Interzonal de Agudos Dr. Oscar Allende**

Av. Juan B. Justo y 164

Teléfono: 0223.477.0262

#### **NEUQUEN**

\*Htal. Castro Rendón

Bs.As.425

Te.0299.4490.800/821

#### **RIO NEGRO**

\*Htal. Gral.Roca

Gelonch s/n

Teléfono: 02941.435.850

(1) Otros en próximos números



# Todo sin TACC

## ALIMENTOS ESPECÍFICOS SA.-KAPAC

Olavarría 3485 - Caseros - T.de Febrero  
alimentos@kapac.com.ar  
www.kapac.com.ar

## DOMINIKA

Jujuy 1133 - Lanus Oeste  
info@dominikaartesanal.com.ar

## IL SOLE

40 N° 352 - La Plata  
pedidos@ilsole.com.ar  
www.ilsole.com.ar

## LA DELFINA

Heredia 582 - C. Auton. de Bs.As.  
productosladelfina@fibertel.com.ar  
www.productosladelfina.com.ar

## LABORATORIOS YERUTTI SRL

R.11 Km.454,5-Sauce Viejo - Santa Fe  
yerutti@arnet.com.ar

## MISKI HUASI SRL

J.Spandonari 3065 - Caseros-T.de Febrero  
miski\_huasi@arnet.com.ar

## NATULEN- TRACELLI S.A.

Los Churrinches 45 - Bragado  
otracelli@speedy.com.ar  
www.natulen.com.ar

## NORA'S SKILLS

Cuyo 1422 - Martínez - San Isidro  
info@noraskills.com  
www.noraskills.com

## PRODUCTOS ARTESANALES CELIA 123

123 N°1720 (67 y 68) La Plata  
celia123lp@yahoo.com.ar  
www.celia123.com.ar

## MAR DE SOJA-PRODUCTOS NATURALES

Montreal 1150 - Santa Clara del Mar  
apexsdh@sinectis.com.ar  
www.mardesoja.com

## SANTA MARIA

22 N° 581 esq. 44 - La Plata  
contacto@santamariaproductos.com.ar  
www.santamariaproductos.com.ar

## SEÑOR DE SIPAN -AGLU

J.Spandonari 3065 - Caseros-T.de Febrero  
sipan@sipansingluten.com.ar  
www.sipansingluten.com.ar

## TANTE GRETTEY

Martín Rodríguez 902 - V.Adelina  
consultas@tantegretty.com.ar  
www.tantegretty.com.ar

### A nuestros lectores:

Si Ud. tiene comentarios, preguntas o desea información sobre esta publicación, por favor póngase en contacto con nosotros en las siguientes direcciones:

Correo - Calle 119 N° 1643 (1900) La Plata

Teléfono: (0221)4248811/4214274

Mail: ce\_di\_ce@yahoo.com.ar

**TE ESPERAMOS EN: [www.cedice.com.ar](http://www.cedice.com.ar)**



Ministerio de  
**Salud**



Gobierno de la  
**Provincia**  
de Buenos Aires