



Ce.Di.Ce.
Centro de Difusión de la Celiacía

Nº 7

Mundo Celíaco

"Difundir para concientizar"


Publicación del Centro de Difusión de la Celiacía (Ce.Di.Ce.)
Distribución Gratuita - Junio de 2010

SUMARIO

- 3 Editorial
- 4 Actividades Ce.Di.Ce.
- 5 Agenda
- 6 Nuevas dudas para seguir avanzando
- 8 Legislación
- 10 ¿Qué nivel de conocimiento sobre el diagnóstico y seguimiento de la EC tienen los médicos?
- 12 Novedades
- 13 Para compartir
- 14 Comer sin gluten
- 16 Después del diagnóstico
Todo sin TACC
- 17 Últimas publicaciones
- 18 Información útil

¿Qué nivel de conocimiento sobre la EC tienen los médicos?

Pág. 10

The background features several abstract, organic shapes. A large, light green shape curves across the middle of the page. To its right, a large, light orange shape is partially visible. There are also smaller green shapes in the top-left and bottom-left corners.

No dejes de visitar
nuestro sitio web

www.cedice.com.ar

Mundo Celíaco
Año 4 N° 7, Junio de 2010

Propietario:

Centro de Difusión de la Celiaquía

Director:

Marta Beatriz Poli

Producción periodística:

Susana Quiroga
Lucila Bodega Duckwitz
María Magdalena Coelli
Margarita Hollman
María Rosa Pastor
Marta Poli

Colaboran en este número:

Dra. Alicia Marco
Dr. Juan Carlos Gómez
Lic. Marina Chopita



Personería Jurídica N° 32033
Domicilio Legal: Calle 119 N° 1643
(1900) La Plata, Buenos Aires
Te./Fax: (0221) 424-8811
E-Mail: ce_di_ce@yahoo.com.ar
www.cedice.com.ar

Adherida a la Federación
de Instituciones Culturales
y Deportivas de La Plata.

Entidad de Bien Público
Municipalidad La Plata N° 1285

Organización CENOC N° 15507
Inscripción REPOC N° 1/2146/08

Queda prohibida la reproducción
total o parcial de esta publicación sin
la autorización expresa de Ce.Di.Ce.

Editorial

Estamos asistiendo con mucho agrado al interés manifestado en distintas jurisdicciones por el tema de la celiaquía, a través de la sanción, en el último tiempo, de diversas leyes provinciales y decretos municipales, además de poner el esfuerzo en el cumplimiento de las normativas vigentes.

Ejemplo de ello es la provincia de Buenos Aires que ha comenzado a implementar CeliaRed, el primer programa de celiaquía, que significó que 31 hospitales se sumen al diagnóstico, además de comenzar a cargar los datos obtenidos para crear el Primer Registro de Pacientes Celiacos. De la misma forma el Ministerio de Salud provincial, comenzó a publicar en su página web los productos inscriptos dentro de su territorio como libres de gluten.

De todas formas insistimos en la idea de apoyar el cumplimiento de los objetivos del Programa Nacional de Detección y Control de Enfermedad Celiaca, descentralizando los lugares de diagnóstico y de análisis de alimentos en todo el país, y mejorando la confección del Listado Nacional de Alimentos Aptos, que implica la fiscalización oficial, la unificación y el libre acceso de todos a la información y desde cualquier parte del territorio.

A este respecto es preocupante falta de actualización del listado de los productos aptos registrados en algunos distritos importantes en cuanto a la cantidad de empresas localizadas, como la Pcia de Buenos Aires.

Por otra parte, inquieta la forma en que será reglamentada la ley sancionada en diciembre del 2009, en lo relativo al límite de gluten permitido para considerar un alimento sin TACC y a la reacción de la obras sociales y prepagas que deban cubrir parte de los alimentos.

Asimismo manifestamos la necesidad de encontrar la manera de disminuir el elevado costo de los alimentos específicos, de lograr la ayuda estatal que posibilite la realización de la dieta a los sectores medios y de escasos recursos de la sociedad, así como de incrementar la cantidad de alimentos de consumo general identificados como aptos para celíacos.

Comisión Directiva

2010

ENERO - FEBRERO

DIFUSIÓN ORAL , ESCRITA Y / O ELECTRÓNICA

- Inclusión en el grupo «Autores» del Blog «Construcción de participación en salud» <http://construcciondeparticipacionensalud.blogspot.com>

- Publicación Diario Hoy La Plata Nota Ser «libre de gluten» otra forma de ser. Entrevista realizada a miembros de Ce.Di.Ce.

- Emisión del programa «Contá con Nosotros»- Canal 21 de aire, 79 Cablevisión y Multicanal y 82 de Telecentro, con la participación del Dr. Christian Boggio Marzet y miembros de Ce.Di.Ce

CAPACITACIÓN INSTITUCIONAL

- Participación en la Federación de Instituciones Culturales y Deportivas de La Plata, de la creación del «Circuito Cultural».

MARZO

INFORMACIÓN

- Charla abierta a la comunidad «Qué es ser celíaco...?» - Manipulación Alimentos aptos sin gluten. Centro de Salud N° 4 de Villa Elisa (La Plata)

- Distribución gratuita de la Revista «Mundo Celíaco» N° 6, editada por Ce.Di.Ce.

ABRIL

FORMACION DE RECURSOS HUMANOS

1- Capacitación para trabajadores de la Salud - ATE La Plata Carrera de Enfermería Profesional

2- Capacitación sobre manipulación de alimentos para celíacos

- Corredor Turístico Cultural Italia Argentina y Fundación Bioquímica Argentina La Plata

- Talleres de Capacitación en Seguridad Alimentaria, Grupo de Educación Popular, UNLP-UTHGRA La Plata. 2 charlas.

INSTITUCIONAL

- Convenio de Cooperación con Asociación Pugliese La Plata y Adhesión al Corredor Productivo Turístico Cultural Italia - Argentina. C.P.T.C.I.A.

MAYO

FORMACION DE RECURSOS HUMANOS

1- Capacitación para trabajadores de la salud Instituto Mainetti, La Plata. Carrera de Enfermería Profesional.

2 - Capacitación sobre Manipulación de Alimentos para Celíacos.

Talleres de capacitación en Seguridad Alimentaria. Grupo de Educación Popular UNLP. UTHGRA, La Plata. 2 charlas.

3- Capacitación a directivos, docentes, y encargados de cocina de Jardines de Infantes y Maternales dependientes de DIPREGEP. La Plata. 2 charlas

INSTITUCIONAL

Participación presencial en:

«Avances en Celiaquía». Ministerio de Salud de la Pcia de Bs. As. Carmen de Areco.

«Talleres de Enfermedad Celíaca «Hospital Udaondo». CABA.

Participación con folletería en:

«Conferencia Celiaquía». San Salvador de Jujuy.

2010

Agenda

MAYO

- 22 Abril al 10 Mayo - 36ª Feria Internacional del Libro de Bs.As «Festejar con Libros», Rural Palermo. CABA
- 12. «Talleres de Enfermedad Celiaca», Htal Udaondo. «Ley Celíaca» Grupo Promotor Ley Celiaca. CABA

JUNIO

- 9. «Talleres de Enfermedad Celiaca», Htal Udaondo. «Taller de Cocina: amasados rápidos para el día a día» Tante Gretty. CABA
- 15 al 17. Expo Alimentaria Mercosur 2010 & Restaurama. Predio Ferial Palermo.
- 20ª Edición EXPOFARMACIA, en Centro Costa Salguero, Buenos Aires. Reune a laboratorios, distribuidores, perfumerías, proveedores de equipamientos y servicios.

JULIO

- 8 al 11. 6º Edición **Caminos y Sabores**. Pabellón Azul de La Rural, Ciudad de Buenos Aires.
- 14. «Talleres de Enfermedad Celíaca», Htal Udaondo. «¿Cómo es el seguimiento y control de la E:C.?» Dr Roberto Mazure. «¿Cómo seguir cumpliendo la DLG y tener un correcto estado nutricional?» Lic. Laura Corzo. CABA.

AGOSTO

- 5 al 7. Gastro 2010. Hotel Sheraton Buenos Aires (Argentina)
- 11. «Talleres de Enfermedad Celiaca», Htal Udaondo. «Trastornos óseos y hematológicos». Dr Horacio Vazquez. «¿Cuándo y cómo aportar el calcio y el hierro?» Lic Andrea Gonzalez. CABA.
- 13 y 14. Congreso Internacional de Nutrición, Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Mendoza
- 30 Ag al 2 de Set. Hotelga. La Rural.

SETIEMBRE

- 8. «Talleres de Enfermedad Celiaca», Htal Udaondo. «Trastornos neurológicos y gineco-obstétricos» Dr Edgardo Smecuol. «Necesidades especiales en el embarazo, la lactancia y la menopausia». Lic Laura Corzo. CABA.
- 21 al 24. Tecnofidta 2010. Exposición Internacional de Tecnología Alimentaria. Centro Costa Salguero.

OCTUBRE

- XXXII Congreso Panamericano de enfermedades digestivas.
- 13. «Talleres de Enfermedad Celiaca», Htal Udaondo. «EC y otras enfermedades asociadas.» Dra. T. Enrico y Dra. M.Laura Moreno»DLG asociada a diabetes y síndrome de intestino irritable» Lic Andrea Gonzalez y Lic Laura Corzo. CABA.

NOVIEMBRE

- 10. «Talleres de Enfermedad Celiaca», Htal Udaondo. «EC complicada» Dra Sonia Niveloni. «La DLG en la EC complicada» Lic. Andrea Gonzalez y Lic. Laura Corzo. CABA

DICIEMBRE

- 1. «Talleres de Enfermedad Celiaca», Htal Udaondo. «EC y calidad de vida. Aspecto clínico» Dr Fabio Nachman. «EC y calidad de vida. Aspecto Psicológico» Lic Cristina Sfoggia. CABA.

Nota de interés

Nuevas dudas para seguir avanzando

Entrevista Dra Alicia Marco
Colaboración Lic. Marina Chopita

La enfermedad celíaca puede presentar diferentes tipos de síntomas en el organismo, entre los cuales se reconocen aquellos presentes en la cavidad bucal. Teniendo en cuenta esto, la odontóloga uruguaya Alicia Marco, participó de la 1ª Jornada Internacional en Argentina dedicada a las manifestaciones bucales de la enfermedad celíaca, la cual estuvo organizada por el Centro de Difusión de la Celiaquía (Ce.Di.Ce.). Tal como expresó la Dra., la enfermedad celíaca toca tantas áreas que de alguna manera, el pensar que alguien puede ser celíaco es todo lo que gira alrededor. En esta jornada, realizada en la Sociedad Odontológica de la ciudad de La Plata, y a la cual asistieron alrededor de 100 personas, también estuvo presente el Dr. Juan Carlos Gómez, consultor de la Unidad de Soporte Nutricional y Enfermedades Malabsortivas del Hospital Gral. San Martín de La Plata, a fin de exponer una aproximación a la enfermedad celiaca.

Los comienzos

Alicia Marco ha ejercido su profesión de odontóloga desde hace 20 años y complementa esta carrera con su título de licenciada en Ciencias Biológicas. «Sólo el microscopio no da un resultado válido, así que bueno, yo creo que las llevo paralelas, con una está la otra (...) en el área más de lo bucal muchas herramientas me sirven de lo que yo hice en la licenciatura», destacó la uruguaya. Desde sus comienzos ha trabajado principalmente con niños pero reconociendo que el trabajo con el núcleo familiar es más completo en la medida que se siguen muchas cosas a nivel familiar, de lo genético, de lo ambiental, de los hábitos que hacen a muchas enfermedades odontológicas. Trabajando no sólo de manera aislada con el paciente asegura que se aprende más y que es importante para los odontólogos pues éstos tienen un área restringida de acción en la medida en que hay exá-

menes que no pueden pedir. Todo lo concerniente a la paraclínica es un tema a tener en cuenta a fin de saber cómo sobrellevarlo.

La Dra. Marco se desempeña tanto en la práctica privada como en la pública en la ciudad de Montevideo, Uruguay. Desde el año 2005 participa del proyecto reconocido por el gobierno de su país, «Programa Escolar de Educación para la Salud Bucal», en el que participan aproximadamente 200 escuelas y 145 técnicos, la mayoría odontólogos y algunos higienistas. A su vez, desde el año 1993 es colaboradora Honorable Inst. Ped. Fac. de Medicina Policl. Celíacos. Servicio de Gastroenterología. CHPR, Montevideo. Allí comenzó con un proyecto que implicaba el estudio de la parte bucal vinculado a pacientes celíacos. Asegura que realmente la enfermedad la atrapó. Su interés había surgido muchos años atrás, en los comienzos de sus estudios en la facultad de odontología, «entonces yo empecé a leer y una vez oí lo qué eran los celíacos, entonces en un congreso de pediatría yo me inscribí porque había temas que me interesaban y ahí me encontré con la asociación y me vino justo, me acerqué y bueno, los celíacos tienen eso que uno da la mano y ellos te agarran el brazo. «Cómo no» me dijeron, tomaron los datos y ahí mismo empezó la persecución». «Yo dije: yo quiero hacer esto, me gustaría y fueron ellas las que hablaron en el hospital, las que me consiguieron las entrevistas en las dos policlínicas con los jefes de servicio y me decían te están esperando con los brazos abiertos», agregó.

Los primeros tratamientos

Con un gran interés por la enfermedad celíaca y las manifestaciones en la parte bucal, una de las partes del organismo que la doctora piensa que está relegada y en la que hay que hacer mayor hincapié, comenzó a trabajar con pacientes celíacos en el hospital pero conjuntamente con un

grupo de especialistas que incluía, entre ellos, a psicólogos y nutricionistas.

A fin de poder avanzar en la investigación comenzó a trabajar en el área pública en un proyecto que suponía tener en cuenta un registro de los síntomas detectados en la boca. «Yo quería sacar fotos de aquello, era toda una peripecia» comentó Alicia Marco, y para poder avanzar comenzó a tomar impresiones y «describir el color al lado, pero cuando hay un defecto dental tomar el molde como cuando se hace una restauración y sino por lo menos un esquemita, describir con el color». Esto incluso le sirvió para otras cosas, «siempre estar registrando lo que ves, te ayuda muchísimo porque después repensas viéndolo y además yo tengo fotos en las que he pensado cosas después porque en el momento en que las tomé yo no tenía la idea de que tales cosas podían producir aquello». De allí la insistencia en el registro, «yo empecé como la gente de la asociación celíaca, empecé a perseguir, si el papá no viene yo voy a la casa a sacarle fotos».

Síntomas, a reverse

Desde una perspectiva científica la alteración del esmalte dental es uno de los indicios más frecuentes. La odontóloga uruguaya sostiene que es necesario hacer una revisión de los síntomas, hay que saber definir y para ello hay que conocer la variedad. A su vez comentó que hay que detectar si la persona nació con eso, «yo puedo mostrar otro diente que parece idéntico, pero en uno nació bien, erupcionó bien, con su superficie, lisita, con ondulaciones que admitimos como normales pero hubo determinado proceso de desgaste del esmalte por ácidos que lo dejó igual», destacó Alicia Marco.

Otro de los síntomas son las aftas, «se dice con mucho facilismo que hay aftas pero cuando se va a los trabajos de aftas los registros no dicen tantas», resaltó Marco. Además agregó que el retraso en el crecimiento de los dientes puede ser otro signo a tener en cuenta.

En el caso de presentarse sospechas de un posible paciente con celiaquía, la doctora notifica, lo más detalladamente posible, al médico correspondiente para que éste considere la oportunidad de investigar la enfermedad en el paciente.

Dejar inquietudes para poder avanzar

Con muchas expectativas en la jornada en la que participó el pasado 16 de octubre, Alicia Marco destacó que su



idea es no dejar satisfecha a todas las personas, sobre todo a los profesionales, porque todo esto es muy incierto. «Hay que trabajar mucho, hay que investigar, yo no traigo una receta, sí, de repente, una sugerencia, porque todas estas cosas yo no las leí en un lugar, son cosas que van surgiendo de todas las alteraciones que fui viendo y las reuní». Agregó que lo importante también es que se incorporen profesionales que sigan investigando porque realmente en la enfermedad celíaca a medida que se da un pasito más en el conocimiento se abren otras tantas puertas de posibilidades.

Dra. Alicia Marco

Odontóloga UDELAR

Lic. Ciencias Biológicas UDELAR

Colab. Hon. Onst. Ped. Fac. de Medicina Policl. Celíacos
Servicio de Gastroenterología CHPRE, Mdeo, Uruguay



Legislación

DECLARACION DE INTERES NACIONAL DE LA ATENCION MEDICA, LA INVESTIGACION CLINICA Y EPIDEMIOLOGICA, LA CAPACITACION PROFESIONAL EN LA DETECCION TEMPRANA, DIAGNOSTICO Y TRATAMIENTO DE LA ENFERMEDAD CELIACA

LEY 26.588

Sancionada: Diciembre 2 de 2009. Publicada en el Boletín Oficial del 31/12/2009

ARTICULO 1° — Declárase de interés nacional la atención médica, la investigación clínica y epidemiológica, la capacitación profesional en la detección temprana, diagnóstico y tratamiento de la enfermedad celíaca, su difusión y el acceso a los alimentos libres de gluten.

ARTICULO 2° — La autoridad de aplicación de la presente ley será el Ministerio de Salud de la Nación.

ARTICULO 3° — La autoridad de aplicación debe determinar la cantidad de gluten de trigo, de avena, de cebada o de centeno (TACC) que contengan por unidad de medida de los productos alimenticios para ser clasificados libre de gluten.

En la medida que las técnicas de detección lo permitan la autoridad de aplicación fijará la disminución paulatina de la toxicidad.

ARTICULO 4° — Los productos alimenticios que se comercialicen en el país, y que cumplan con lo dispuesto por el artículo 3° de la presente ley, deben llevar impresos en sus envases o envoltorios, de modo claramente visible, la leyenda «Libre de gluten» y el símbolo que establezca la autoridad de aplicación.

ARTICULO 5° — El Ministerio de Salud debe llevar un registro de los productos alimenticios que se comercialicen en el país y que cumplan con lo dispuesto por el artículo 3° de la presente ley, que actualizará en forma bimestral y publicará una vez al año, por los medios que determine la autoridad de aplicación.

ARTICULO 6° — La autoridad de aplicación debe promover el cumplimiento de las condiciones de buenas prácticas de manufactura para la elaboración y el control de los productos alimenticios que se comercialicen en el país y que cumplan con lo dispuesto por el artículo 3° de la presente ley, coordinando acciones con los laboratorios de bromatología.

ARTICULO 7° — Los productores e importadores de productos alimenticios destinados a celíacos deben acreditar para su comercialización en el país la condición de «Libre de gluten», conforme lo dispuesto en el artículo 3°.

ARTICULO 8° — Los productores, importadores o cualquier otra persona física o jurídica que comercialice productos alimenticios que cumplan con lo dispuesto por el artículo 3°, deben difundirlo, publicitarlos o promocionarlos acompañando a la publicidad o difusión la leyenda «Libre de gluten». Si la forma de difusión, publicidad o promoción lo permiten, la leyenda debe ser informada visual y sonoramente.

ARTICULO 9° — Las obras sociales enmarcadas en las Leyes 23.660 y 23.661, la obra social del Poder Judicial de la Nación, la Dirección de Ayuda Social para el Personal del Congreso de la Nación, las entidades de medicina prepaga y las entidades que brinden atención al personal de las universidades, así como también todos aquellos agentes que brinden servicios médicos asistenciales a sus afiliados independientemente de la figura jurídica que posean, deben brindar cobertura asistencial a las personas con celiaquía, que comprende la detección, el diagnóstico, el seguimiento y el tratamiento de la misma, incluyendo las harinas y premezclas libre de gluten, cuya cobertura determinará la autoridad de aplicación.

ARTICULO 10. — El Ministerio de Desarrollo Social debe promover acuerdos con las autoridades jurisdiccionales, para la provisión de las harinas y premezclas libres de gluten a todas las personas con celiaquía que no estén comprendidas en el artículo 9° de la presente ley, conforme lo establezca la reglamentación.

ARTICULO 11. — El Ministerio de Salud, en coordinación con el Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva y las universidades integrantes del Sistema Universitario Nacional, debe promover la investigación sobre la celiaquía, con el objeto de mejorar los métodos para la detección temprana, el diagnóstico, y el tratamiento de la enfermedad. El Ministerio de Salud, en coordinación con el Ministerio de Educación, debe desarrollar programas de difusión en

los ámbitos educativos, con el objeto de promover la concientización sobre la celiaca y con los organismos públicos nacionales competentes promover medidas de incentivo para el acceso a los alimentos libres de gluten.

ARTICULO 12. — El Poder Ejecutivo debe adaptar las disposiciones del Código Alimentario Argentino a lo establecido por la presente ley en el plazo de noventa (90) días de su publicación oficial.

ARTICULO 13. — Serán consideradas infracciones a la presente ley las siguientes conductas:

a) La impresión de la leyenda «Libre de gluten» en envases o envoltorios de productos alimenticios que no cumplan con lo previsto en el artículo 3º de la presente ley;

b) El incumplimiento de las buenas prácticas de manufacturas que se establezcan para la elaboración y el control de los productos alimenticios que se comercialicen en el país y que cumplan con lo dispuesto en el artículo 3º;

c) Cualquier forma de difusión, publicidad o promoción como «Libre de gluten», de productos alimenticios que no cumplan con lo dispuesto en el artículo 3º;

d) La falta de prestación total o parcial de la cobertura asistencial prevista en el artículo 9º, por parte de las entidades allí mencionadas;

e) El ocultamiento o la negación de la información que requiera la autoridad de aplicación en su función de control;

f) Las acciones u omisiones a cualquiera de las obligaciones establecidas, cometidas en infracción a la presente ley y sus reglamentaciones que no estén mencionadas en los incisos anteriores.

ARTICULO 14. — Las infracciones a la presente ley, serán sancionadas con:

a) Apercibimiento;

b) Publicación de la resolución que dispone la sanción en un medio de difusión masivo, conforme lo determine la reglamentación;

c) Multa que debe ser actualizada por el Poder Ejecutivo nacional en forma anual conforme al índice de precios oficial del Instituto Nacional de Estadística y Censos —INDEC—, desde pesos mil (\$1.000) a pesos un millón (\$1.000.000), susceptible de ser aumentada hasta el décuplo en caso de reincidencia;

d) Suspensión del establecimiento por el término de hasta un (1) año;

e) Clausura del establecimiento de uno (1) a cinco (5) años; y f) Suspensión de la publicidad hasta su adecuación con lo previsto en la presente ley.

Estas sanciones serán reguladas en forma gradual y acumulativa teniendo en cuenta las circunstancias del caso,

la naturaleza y gravedad de la infracción, los antecedentes del infractor y el perjuicio causado, sin perjuicio de otras responsabilidades administrativas, civiles y penales, a que hubiere lugar. El producido de las multas se destinará a las campañas de difusión y capacitación establecidas en la presente ley.

ARTICULO 15. — La autoridad de aplicación de la presente ley debe establecer el procedimiento administrativo a aplicar en su jurisdicción para la investigación de presuntas infracciones, asegurando el derecho de defensa del presunto infractor y demás garantías constitucionales.

Queda facultada a promover la coordinación de esta función con los organismos públicos nacionales intervinientes en el ámbito de sus áreas comprendidas por esta ley y con las jurisdicciones que hayan adherido. Asimismo, puede delegar en las jurisdicciones que hayan adherido la sustanciación de los procedimientos a que den lugar las infracciones previstas y otorgarles su representación en la tramitación de los recursos judiciales que se interpongan contra las sanciones que aplique. Agotada la vía administrativa procederá el recurso en sede judicial directamente ante la Cámara Federal de Apelaciones con competencia en materia contencioso-administrativa con jurisdicción en el lugar del hecho.

Los recursos que se interpongan contra la aplicación de las sanciones previstas tendrán efecto devolutivo. Por razones fundadas, tendientes a evitar un gravamen irreparable al interesado o en resguardo de terceros, el recurso podrá concederse con efecto suspensivo.

ARTICULO 16. — Invítase a las provincias y a la Ciudad Autónoma de Buenos Aires a adherir a la presente ley.

ARTICULO 17. — Deróganse las Leyes 24.827 y 24.953.

ARTICULO 18. — Comuníquese al Poder Ejecutivo Nacional.

FIRMANTES: JOSE J.B.PAMPURO - EDUARDO A. FELLNER - Enrique Hidalgo - Juan H.Estrada.

Se aprobaron también:

- Ley de la Ciudad Autónoma de Bs.As. Nº 3.373/09
- Ley de la Pcia. Entre Ríos Nro. 9.938/09
- Ley de la Pcia. Santa Cruz Nro. 3.085/09
- Ordenanza del Partido de Quilmes Nro. 11.235/09
- Ley de la Pcia. de Bs. As. Nº 14129

Veá el texto completo en www.cedice.com.ar

¿Qué nivel de conocimiento sobre el diagnóstico y seguimiento de la EC tienen los médicos?

Autores: Gomez JC, Perez C, Delli Quadri I, Loudet C, Vazquez H, Pinto Anchez I, Bosia J, La Motta G, Maffei E, Crivelli A, Mauriño E, Bai J
Colaboración: Lucila S. Bodega Duckwitz

El Dr. Juan Carlos Gómez dirigió un riguroso trabajo científico donde se demostró qué nivel de conocimiento y seguimiento de la enfermedad celiaca tiene la comunidad médica de cinco instituciones de diverso nivel de atención, localizadas en el área de La Plata y su suburbano y la ciudad autónoma de Buenos Aires.

Se considera que el 1 % de la población general manifiesta Celiacía y que ésta se encuentra subdiagnosticada en el mundo entero. Trabajos realizados indican que en nuestro medio, menos del 5% de los pacientes potenciales sido diagnosticados. «La escasa alerta y conocimiento entre médicos y la variabilidad clínica de la EC serían dos de las posibles causas que determinen tal subdiagnóstico» remarcó Gómez.

Se entregó una encuesta estructurada a 561 médicos de instituciones de diferente nivel de atención de:

La Plata:

- Hospital Interzonal General San Martín

Gran La Plata:

- Centros de Atención Primaria del Municipio de Ensenada.
- Hospital Zonal H. Cestino. Ensenada
- Hospital Zonal M Larrain. Berisso

Ciudad autónoma de Buenos Aires:

- Hospital Bonorino Udaondo (Monovalente)

Los profesionales se dividieron en tres grupos:

- G1 contemplaba a los lugares de atención primaria y/o clínicos generalistas;
- G2 abarcaba a los especialistas que tienen escasa

relación con la Celiacía (endocrinólogos, hematólogos, neurólogos, etc.)

- G3 identificaba a los especialistas probablemente relacionados con la enfermedad como pediatras y gastroenterólogos.

La encuesta...

Para la obtención de información se emplearon encuestas presenciales de auto llenado basadas en un formulario pre diseñado.

Hubo tres variables que marcan la encuesta: en primer lugar los datos demográficos (edad, sexo, lugar de trabajo, especialidad y número de pacientes que diagnostica por año).

En segunda instancia la capacidad diagnóstica donde se interrogaba acerca del modo de realizar el diagnóstico, la serología utilizada, la determinación IgA, el desafío con DLG, el estudio con familiares y la investigación de Celiacía en anemia, diabetes tipo 1, Enfermedad Tiroidea, Osteopenia-Osteoporosis, y en Hipertransaminasemia. Por último se analizaba el seguimiento de los pacientes, es decir, cómo se realizaba el seguimiento y cómo se desarrollaba el desafío y el respectivo control del desafío.

Cabe destacar que de las 561 encuestas entregadas sólo se recibieron 358, es decir, el 62,4%.

«La mayoría de los médicos encuestados trabajan sólo en el subsector público (65%) y el 35 % tenía actividad en ambos sectores, público y privado» marcó Gómez.

En lo referente al diagnóstico por año, señaló que en general se diagnostica menos de 5 pacientes nuevos por año. En el G3 el 24 % determina entre 5 y 10 pacientes nuevos por año, es decir, más de 10 por año sólo en este grupo.

Veamos los siguientes datos:

Cantidad de celíacos diagnosticados por año:

• **Menos de 5:**

- ✓ G1: 89.7%
- ✓ G2: 86.2%
- ✓ G3: 68.9%

• **De 5 a 10:**

- ✓ G1: 3.2%
- ✓ G2: 6.0%
- ✓ G3: 23.6%

• **De 11 a 20:**

- ✓ G1: 0.8%
- ✓ G2: 0.9%
- ✓ G3: 5.7%

• **Más de 21:**

- ✓ G1: 0.8%
- ✓ G2: 0%
- ✓ G3: 1.9%

Otro de los puntos a investigar fue qué herramientas utiliza cada grupo para diagnosticar y los resultados fueron claros: la biopsia más la serología fue la más elegida por los tres grupos pero el G3 utilizó los anticuerpos más modernos para pesquisa y diagnóstico

Los familiares de celíacos tienen un alto porcentaje de tener la enfermedad, por ello, este trabajo indagó el estudio en familiares en los tres grupos de análisis y los resultados

Dr. Juan Carlos Gomez

Jefe de la Unidad de Soporte Nutricional y Enfermedades Malabsortivas. HIGA «Gral San Martin» La Plata / Profesor libre de Medicina Interna UNLP / Director de la Sección de Soporte Nutricional y Enfermedad Malabsortivas Catedra «D» de Medicina Interna UNLP



fueron que los médicos del G1 analiza el 1.6, mientras que el G2 que abarca a los especialistas que tiene relación con el Celiaquía no examina a los familiares de celíacos; y por último, el tercer grupo lo hace con el 19.8 % que resalta respecto a los demás grupos.

Estudio a pacientes celíacos

Como sabemos, existen muchas enfermedades asociadas a la Celiaquía, por ello, este riguroso estudio se planteó cuanto se investiga en celíacos enfermedades como la Osteoporosis/ Osteopenia en la que el G1 se ubicó en tercer lugar con el 61.9 %, el G2 con el 64.6 % y por último se destacó con los valores más elevados e G3 con el 83.1 % en análisis de esta enfermedad en celíacos.

Las enfermedades tiroideas también fueron tenidas en cuenta en este trabajo y arrojó resultados similares a las antes mencionadas: el G1 se ubicó en último lugar con el 63.2 %, luego siguió el G2 con el 68.1 % y en primer lugar resaltó el G3 con el 86.8 %.

En cuanto al seguimiento post diagnóstico, una mayor proporción de médicos del grupo 3 se inclina por el control clínico y serológico periódico (52%), sin embargo, la dispersión generalizada de respuestas sugiere la existencia de discrepancias como resultado de la falta de guías precisas.

Las conclusiones...

Este estudio demuestra una marcada variabilidad en el nivel de conocimiento de las medidas de diagnóstico de Celiaquía en la comunidad médica que probablemente está relacionado al subdiagnóstico existente. "Deberían desarrollarse guías precisas de conocimiento luego del diagnóstico, además de medidas focalizadas de educación de pre y post grado que son imprescindibles para incrementar el nivel de conocimiento de los profesionales médicos" señaló Gómez, quien concluyó que hay que optimizar el manejo de esta desafiante enfermedad.

Novedades

PROVINCIA DE BUENOS AIRES

SALUD SALE A DETECTAR PACIENTES CELÍACOS CON TEST EN MÁS DE 30 HOSPITALES DE LA PROVINCIA

El Ministerio de Salud provincial creó, a través de su Dirección de Patologías Prevalentes, el primer Programa de Celiaquía en la provincia (CeliaRed) desde donde ya se distribuyen a 31 hospitales test rápidos para detectar a pacientes que padecen esta enfermedad. La información está siendo sistematizada por CeliaRed con el objetivo de crear el primer registro de pacientes celíacos de la provincia.

La necesidad de identificar a los pacientes es imprescindible ya que el diagnóstico tardío implica complicaciones que pueden derivar en desnutrición severa, hemorragias, infecciones intercurrentes, abortos espontáneos, entre otras patologías.

LAS PRUEBAS

Hasta la puesta en marcha de este programa, sólo cinco hospitales de la provincia podían detectar celiaquía, y lo hacían a través de un complejo sistema de biopsia y endoscopia. Para los pacientes de distritos lejanos implicaba un largo viaje y una intervención quirúrgica.

Si bien el nuevo sistema de detección a través del test no reemplaza al anterior -porque se trata de un estudio de probabilidades y no de un diagnóstico definitivo-, el nuevo método permite conocer en un alto porcentaje de certeza si el paciente padece celiaquía.

A través de CeliaRed, los primeros 4.800 test –comprados por el Ministerio de Salud nacional-, ya fueron distribuidos a 18 hospitales que están bajo la órbita del Ministerio de Salud provincial y a 13 hospitales municipales.

De este modo, ante la sospecha de un paciente celíaco estos hospitales realizan una prueba denominada «score de riesgo», basada en criterios clínicos, donde el paciente responde preguntas sobre síntomas y patologías previas. Estos datos permiten determinar probabilidad de celiaquía en una escala que va del 20 al 100 por ciento. Si el paciente registra alguno de estos porcentajes se le realiza el test de sangre que distribuye CeliaRed

Esta información ya comenzó a cargarse en un software informático del Ministerio de Salud para constituir el primer Registro Provincial de Pacientes Celíacos. A la fecha, sobre los primeros 446 test realizados, 33 resultaron positivos.



Para compartir

Villa Elisa, destino apto para celíacos

La primera panadería, rotisería y restaurante para celíacos, diabéticos e hipertensos de Entre Ríos en Villa Elisa, cuenta con el apoyo comunal y de ACER.

La iniciativa contribuirá a la diversificación de los servicios de Villa Elisa y la micro región Tierra de Palmares.

Mañana abrirá sus puertas la primera panadería, rotisería y restaurante para celíacos, diabéticos e hipertensos de Entre Ríos en Villa Elisa.

El emprendimiento turístico tiene el apoyo de la Dirección de Turismo de Villa Elisa y con el apoyo de la Asociación de Celíacos de Entre Ríos (ACER).

Se invitó a los actores del desarrollo turístico de la micro región Tierra de Palmares, profesionales de la salud y a la comunidad a visitar «La Piedrita Sin Tacc», ubicado en avenida Libertad 1.178.

«Este es un emprendimiento integral que está destinado a satisfacer la necesidad de las personas con celiaquía a los cuales se les dificulta conseguir un lugar donde vacacionar. Se encuentra enmarcado en el proyecto «Destino apto para celíacos» del programa Villa Elisa «Ciudad saludable» que lleva adelante la Dirección de Turismo de Villa Elisa en conjunto con la Subsecretaría de Turismo de la Provincia de Entre Ríos y la Asociación de Celíacos de Entre Ríos», indicaron desde la comuna.

La iniciativa contribuirá a la diversificación de los servicios de Villa Elisa y la micro región Tierra de Palmares.

II Simposio Latinoamericano de Enfermedad Celíaca

Destacados profesionales a nivel internacional disertaron desde diversos aspectos clínicos relevantes acerca de la Celiaquía.

El Centro de Difusión de la Celiaquía fue invitado a participar del segundo Simposio Latinoamericano de Enfermedad Celíaca los días 18 y 19 de noviembre de 2009 en el Hotel Sheraton Libertador de Buenos Aires.

Este encuentro contó con la presencia del Ministro de Salud de Gobierno de la ciudad de Buenos Aires, el Dr. Jorge Lemus y destacados profesionales que expusieron sus trabajos en el marco de este simposio internacional.

Participaron del mismo los doctores: Juan Carlos Gómez, María del Carmen Tocca, Boggio Marzet, Julio Bai, Edgardo Smecuol, Fernando Chirido, Alejandra Cherñavsky, Juan de Paula, Roberto Mazure, Marina Orsi, Horacio Vázquez, María Moreno, Sonia Niveloni, Eduardo Mauriño, Fabio Nachman, Cristina Sfoggia, Néstor Litwin, Andrea Gonzáles y Mercedes Pico.

Además se contó con la presencia de profesionales extranjeros, los doctores Elena Trucco (Uruguay), Vera Sdepanian (Brasil), María L. Mearín (Holanda), Magdalena Araya (Chile), Carolina Olano (Uruguay), Mónica Russo (Uruguay) y Yanett Pérez (Chile).

Durante dos días, se presentaron diferentes trabajos y exposiciones acerca de la Celiaquía desde diversas perspectivas, donde los profesionales pudieron poner en discusión y acordar temas relevantes tanto de los aspectos clínicos, la fisiopatología y la calidad de vida de todos los celíacos



Comer sin gluten

La vida debe ser suficientemente dulce para un celíaco, y por suerte existe un amplio surtido de golosinas y bombones para cada gusto, así pueden disfrutar sin preocupaciones de momentos agradables, siempre que sea un consumo moderado y elaborados con ingredientes aptos

Caramelos de leche

(24 caramelos)

Ingredientes:

2 tazas	Leche
1 taza	Azúcar molida
2 cucharadas	Miel
25 grs.	Manteca
1/4 cucharadita	Bicarbonato de soda

Preparación:

Poner en una cacerola todos los ingredientes en el orden mencionado y llevar a fuego lento.

Cocinar removiendo de tanto en tanto con cuchara de madera hasta que tome punto. Este se conoce volcando una cucharadita de caramelo en una taza con agua fría; si se endurece, retirar de inmediato.

Volcar la mezcla sobre un mármol o asadera aceitada o enmantecada.

Dejar enfriar unos minutos, marcar los caramelos con un cuchillo también enmantecado y cortarlos cuando estén casi fríos.

Envolverlos en papel celofán o manteca



Turrón helado

Ingredientes:

1 lata	Leche condensada
25 grs.	Manteca
4 barras	Chocolate
200 grs.	Copos de arroz

Preparación:

En una pequeña cacerola, colocar la leche condensada junto con la manteca y las barras de chocolate sobre fuego moderado, revolviendo constantemente con cuchara de madera, hasta que el chocolate esté derretido.

Agregarle los copos de arroz.

Forrar un molde tipo budín inglés con papel de aluminio y colocar la mezcla, presionando bien.

Llevar al freezer por unas horas, hasta que esté bien duro.





Trufas

Ingredientes:

Galletitas molidas sin T.A.C.C
Copos de arroz crocante
Chocolate rallado o cacao en polvo
Nueces molidas a gusto
Dulce de leche cant. necesaria
unas gotas de licor
Coco rallado, cant. necesaria

Preparación:

Los ingredientes son opcionales y pueden variar de acuerdo a su imaginación. Mezclar los ingredientes hasta formar una pasta. Formar bolitas y pasarlas por coco rallado, nueces picadas o chocolate (rallado o derretido). Poner en pirotones y enfriar en heladera.



Medallones de menta

(10 unidades)

Ingredientes:

250 grs	Fondant blanco sabor vanilla
2 cucharadas	Esencia de menta
Cant. necesaria	Azúcar impalpable
150 grs	Chocolate cobertura apto

Preparación:

Amasar el fondant hasta que este maleable, incorporar de a poco la esencia, estirar sobre mesada (mármol o fórmica) cubierta con abundante azúcar impalpable, de 1 cm de espesor, cortar con un corta pasta de 3 cm de diámetro, dejar enfriar sobre un film en una fuente en la heladera, unos minutos.

Derretir el chocolate a baño María y pasar un medallón por vez (ayudarse con escarbadienes, palitos de brochote) colocar nuevamente sobre el film en la bandeja.

Dejar secar

Una vez frio conservar en un recipiente hermético

Fuentes consultadas:
www.solodietas.com.ar
www.elplacerdeinvitar.com.ar
www.ce.di.ce.com.ar



Después del diagnóstico

MINISTERIO DE SALUD DE LA NACIÓN

- Programa Nacional de EC:
www.msal.gov.ar/celiacos
- Listado de alimentos aptos:
www.anmat.gov.ar/alimentos

BUENOS AIRES

ACA Asociación Celíaca Argentina
Central: 24 N° 1907
(1902) - La Plata.
Te/Fax: (0221) 451-6126
info@celiaco.org.ar
www.celiaco.org.ar (ver Filiales)

ACELA

Asistencia al Celíaco Argentina
Central: Hospital Udaondo -
Ciudad Autónoma de Bs. As.
Doblas 1527- Dto.A - Almagro
Te. 4292-6373 / 15 6392 3536
acelaceliacos@hotmail.com
prensaacela@gmail.com
www.acela.org.ar (Ver Filiales)

CORDOBA

APAAC. As. Pro Ayuda al Celíaco
Chubut 266 - B°Alberdi
Casilla de Correo 567 (5000)
Te. (0351) 4239217
gceliacos@yahoo.com.ar
celiacos.cba@ceeo.com.ar

CORRIENTES

ACECO. Asoc. Celiacos Corrientes
Casa de Padres del Hospital
de Niños Juan Pablo II
Av. Artigas y Moreno (3400)
Te. (03783) 479300/6 (Htal-Int.185)
mtfama@intramed.net.ar

Goya

ACEGO - Asociación de Celíacos de Goya
Reconquista 748 - B° Scofano (3450)
celiacos_goya@yahoo.com.ar

CHUBUT - Rawson

GRU.PA.CEL
Grupo de Pacientes Celíacos.
Te. (02965) 15 415260 / 15 674434
malva1@infovia.com.ar

ENTRE RIOS - Paraná

ACER. As. Cel. Entre Ríos - Paraná
Salon Comunit. B° Va. Sarmiento
Soler 1663 (3100)
Te. (0343) 422-2408 / 427-1581 /
431-3105
acerparana@gmail.com

LA RIOJA

ARICE - Asoc. Riojana de Celiacos
Tall. Ex Htal. Pte. Plaza
San Nicolas de Bari 131 (5300)

MISIONES - El Dorado

GRUFACEL-Grupo de Familias Celíacas
Misiones y T. del Fuego
B° Koch. Km.7 (3380)

NEUQUEN

ACEN - Asoc. de Celíacos de Neuquén
Paseo de los Andes 1016
B° Unión de Mayo.
Te.: (0299) 446 2820 / 154 646179
155 461924
acennqn@hotmail.com
web: www.central-acen.es.tl

S. DEL ESTERO - La Banda

ACEBAND - Asoc. de Celíacos Bandaña

SANTA FE

Rafaela

Asociación Celíacos Rafaelinos
Te. (03492) 452566 / 421721
Int. 158 (Htal.)
celiacosrafaelinos@hotmail.com

San Lorenzo

ACELDIB - Asoc. Celiacos Diabéticos
Publica C 1774 - San Lorenzo (2200)
contacto@aceldib.com.ar
waltermmonroig@yahoo.com.ar
web: www.aceldib.com.ar

Santa Fe

A.De.N.Ce
Asoc.del Niño Celíaco y su Flia
Mendoza 4151 (3000)
Te. (0342) 489-2915
rstesta@ciudad.com.ar
santafe@yahoo.com.ar
adencesantafe@yahoo.com.ar

**Todo
Sin TACC**

El cambio de hábitos alimentarios nos lleva a elegir alimentos aptos

○ SANTA MARIA

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

○ NORA'S SKILLS

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

○ IL SOLE

**Alimentos ultracongelados
sin TACC**
Tel: 011 4456-0055
info@ilsole.com.ar
www.ilsole.com.ar



Últimas publicaciones

□ Desde Aragón (España)

La Enfermedad celíaca presenta distintos problemas en la vida cotidiana de las personas que la padecen y uno de los más complejos es el de la elaboración de la comida.

Por este motivo el Departamento de Salud y Consumo del Gobierno de Aragón y la Asociación Celíaca Aragonesa han colaborado en la realización de **Hoy comemos Sin Gluten** (pdf), un libro con 143 recetas cotidianas para que este colectivo y cualquier persona que quiera huir del exceso de consumo de trigo en nuestra sociedad, puedan tener más **opciones fáciles y asequibles** porque los productos especiales para celíacos pueden ser hasta 3 veces más caros.

En las recetas de **Hoy comemos Sin Gluten** también han participado personas con esta intolerancia alimenticia a través de la red, en foros o en blogs.

En el libro encontramos, además de las recetas, trucos y soluciones prácticas para sustituir los productos con gluten.



Lo mejor del libro es que trae cuatro recetas para preparar dulces y galletas sin gluten que pueden ser hechos con ayuda de la mamá, igual como Celia realizó sus galletas habladoras.

□ Desde España: «El regalo de Lola» un libro para niños celíacos

Unas 100.000 personas de las Islas Baleares padecen la enfermedad celíaca, que a nivel de España afecta a medio millón de ciudadanos. Estas personas deben consumir a lo largo de toda su vida una dieta sin gluten, una circunstancia que les hace incrementar el coste de su cesta de la compra.

El profesor y escritor Antonio de Benito presentó el libro «El regalo de Lola» una narración dedicada a los niños celíacos de 6 a 9 años.

De Benito explicó que Lola existe, es la hija del ilustrador del libro y su hermana Carmen es quien va contando la historia de su hermana pequeña. «Sus papás, al principio se desconciertan, y las niñas también, sin saber quién será ese gluten malvado... finalmente, el regalo de Lola -el regalo de cumple que le hace su hermana Carmen- es un bolso como el de mamá, en el que llevará la lista de qué puede comer y dónde lo puede comprar, algo imprescindible para los celíacos», dijo.

Como profesor en un centro educativo de la Rioja Antonio de Benito comentó que muchas veces los niños celíacos no pueden disfrutar de una fiesta de cumpleaños, porque no pueden tomar por ejemplo, tarta de chocolate o galletas.

«Desde hace un año en mi centro educativo existe un protocolo por el cual los niños celíacos y diabéticos, tienen en todas las celebraciones que se realizan en el colegio alimentos sin gluten. Es una forma de integrarlos y de ser sensibles con la realidad que ellos viven», concluyó.

Ce.Di.Ce. tiene una biblioteca especializada, en formación, donde pueden consultar todas las publicaciones que figuran en nuestra web, llamando previamente al Tel. (0221) 424 8811



□ Desde Chile

«Celia y La Fiesta de Las Galletas»

Autor: Rojas, Beatriz
Ilustración: Carolina Schütte

Editorial: Alfaguara

Patocinio: UNICEF y Fund.Convivir (Chile). Ed. Año 2009. 60 páginas

Como sabemos la mayoría de nuestros hijos se acercan a la realidad a través de los libros.

Así es entonces que la fiesta de cumpleaños de Celia ya está preparada. Ella y su mamá se han divertido mucho cocinando dulces y pasteles. Cuando la tentación de darse una panzada es irresistible, sucede algo extraordinario: ¡las galletas cobran vida! Y tienen unos consejos para Celia que la ayudarán a sentirse sana.





Información útil

Si Ud. piensa que puede ser celíaco o conoce a alguien que podría serlo, concorra a su médico clínico o gastroenterólogo.

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

La Plata
Hospital Niños Interzonal Especializado de Agudos "Superiora Sor María Ludovica"
Calle 14 N° 1631 (65 y 66)
Servicio de Gastroenterología
Conmutador: 0221 4535901 al 11
www.gastroludovica.com.ar

Hospital Interzonal General de Agudos "General José de San Martín"
Calle 1 e/ 69 y 70
Unidad de Soporte Nutricional y Enfermedades Malabsortivas
Tel: 0221 4892584
www.soportenutricional.com.ar

Hospital Interzonal General de Agudos "Profesor Dr. Rodolfo Rossi"
37 e/117 y 118
Conmutador: 0221 4828821 / 44839838

Hospital Zonal General de Agudos "San Roque"
Calle 508 e/ 18 y 19 (1898) M. B. Gonnnet
Conmutador: 0221 4840290 al 94

Mar del Plata
Hospital Materno Infantil "Victorio Tetamanti"
Castelli 2450
Tel: 0223 4952021

Hospital Interzonal de Agudos "Dr. Oscar Allende"
Av. Juan B. Justo y 164
Tel: 0223 4770262

Bahía Blanca
Hospital "Dr. José Penna"
Av. Laínez 2401
Tel: 0291 4593600

Hospital Municipal de Agudos "Dr. Leonidas Lucero"
Teléfono: 0291 4598448

Lanús
Hospital Interzonal General de Agudos "Evita"
Rio de Janeiro 1910
Conmutador: 011 42414050 al 4059/ 42415186 al 5189

Avellaneda
Hospital "Pedro Fiorito"
Av. Belgrano 851
Tel: 011 42013081/87

Lomas de Zamora
"Luisa C. de Gandulfo"
Balcarce 351
Tel: 011 42442263

La Matanza
Hospital de Niños de San Justo
Granada y Centenera
Tel: 011 46515555 / 5553 / 202776523

Morón
Hospital Nacional "Prof. Dr. A. Posadas"
Pje. Illia y Marconi - Haedo
Tel: 011. 4469.9300

San Martín
Hospital Interzonal General de Agudos "Eva Perón" (ex Castex)
Balcarce 900
Conmutador: 011 47243000 al 3010

Hospital "P. Thompson"
Avellaneda y Mitre
Tel: 011.4755.0085

San Isidro
Hospital de Niños "San Isidro"
Santa Fe 300

Ciudad Autónoma de Buenos Aires
Hospital de Pediatría "Dr. Juan Garrahan"
Combate de los Pozos 1881
Tel: 011.4308.4300

Hospital de Gastroenterología "Dr. Carlos B. Udaondo"
Av. Caseros 2061
Teléfono: 011.4306.4640

Hospital General de Agudos "Pirovano"
Av. Monroe 3551
Tel: 011.4542-9279

Hospital de Pediatría "Dr. Pedro Elizalde", ex Casa Cuna
Av. Montes de Oca 40 (1° P)
Tel: 011 43077491 / 43075553/5842

Hospital de Niños "Dr. Ricardo Gutiérrez"
Sector de Gastroenterología Sanchez de Bustamante 1390 esq. Paraguay (2° P)
Tel: 011 49629232

Córdoba
Hospital de Niños "Santísima Trinidad"
Ferroviarios y Bajada Pucará
Tel: 0351 4586457

Santa Fe
Hospital de Niños "Ramon Alassia"
Mendoza y Gral. Mosconi
Tel: 03424 5622124

Tucumán
Hospital del Niño Jesús
Pasaje Hungría 700
Tel: 0381.4247083

Neuquén
Hospital "Castro Rendón"
Bs. As. 425
Tel: 0299 4490.800/821

Rio Negro
Hospital "Gral. Roca"
Gelonch s/n
Tel: 02941 435 850

El Centro de Difusión de la Celiaquía

Es la primera institución de nuestro país que se dedica especialmente a la difusión a fin de lograr un diagnóstico precoz e integrar al celíaco en la sociedad en todos los ámbitos y niveles: personal, familiar, escolar, laboral, social, etc.

- ☒ **Capacita** a grupos interdisciplinarios de salud, educación, justicia y acción social, etc, en manipulación de alimentos para celíacos.
- ☒ **Difunde** avances científicos, la legislación vigente y en proyecto, acciones desarrolladas por las instituciones vinculadas al tema.
- ☒ **Reune, sistematiza y difunde** información bibliográfica.
- ☒ **Organiza** charlas, conferencias, jornadas, coloquios, etc, con la participación de profesionales especializados.
- ☒ **Gestiona** espacios en los medios de comunicación masivos.
- ☒ **Asiste y participa** en conferencias, congresos, jornadas, etc vinculantes.
- ☒ **Establece** vínculos, acuerdos con otros organismos.

COMISIÓN DIRECTIVA CE.DI.CE.

Período 2009-2010

Presidente

PASTOR, María Rosa

Vicepresidente

HOLLMAN, Margarita Hilda

Secretario

POLI, Marta Beatriz

Tesorero

COELLI, María Magdalena

Vocal Titular 1°

QUIROGA, María Susana

Vocal Titular 2°

BAUTIER, Victoria Noemí

Vocal Suplente 1°

CHECHILE, María del Carmen

Vocal Suplente 2°

BODEGA DUCKWITZ, Lucila Soledad

Rev. Ctas Titular 1°

GARDINER, Gisella Mabel

Rev. Ctas. Titular 2°

LIMA, Carmen

Rev. Ctas. Titular 3°

FANJUL, Marta Susana

Rev. Ctas. Suplente

ARIAS, Cristina Elida



DISEÑO E IMPRESION:
imprensa@ms.gba.gov.ar

