

aglut~~en~~ados®

Año 15 - Número 62 - Septiembre 2026

Nota

**El Gobierno Nacional dispuesto
la disolución del INAL**

Repercusiones de la medida

Voces que inspiran

Lo dicen Ellas y Ellos

Seguir una dieta Libre de Gluten
es mucho más que comer sin gluten

WWW.AGLUTENADOS.COM.AR

NOTAS Y NOTICIAS DE ANUNCIANTES

CON CARNE
100% de POLLO

Nuevo!

2/4

RECETA DE ORIGEN

Fiambre de PECHUGA DE POLLO

LIBRE DE GLUTEN



FUENTE DE
PROTEÍNAS



Práctico como el fiambre,
rico y sano como el pollo.

® RIOSMA.



Es natural
darle ese
toque que
cambia todo



Es *natural* elegir



MAYONESA Y SALSA GOLF NATURA

KETCHUP Y BARBACOA NATURA

MOLIENDA NATURA



ALIMENTOS NATURALES

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

[f](#) [i](#) [t](#) [p](#) [y](#) [v](#) MundoNaturaArgentina

La familia de productos Natura es apta para celíacos.

DELICEL
gluten free

**¡NUEVO
LANZAMIENTO!**



**TAN RICO QUE TE VAS A OLVIDAR QUE ES APTO
ORGULLO POR EL SABOR.**



BIERZO



¡NUEVO!



**CARNE 100%
DE CERDO
+ AHUMADAS**



¿PRODUCÍS, DISTRIBUÍS, VENDÉS productos libres de gluten?

EN LA GUÍA ONLINE DE AGLUTENADOS
HAY UN LUGAR PARA VOS

**LIBRE PARA BUSCAR,
GRATIS PARA PUBLICAR**



QUIERO SUMARME GRATIS

ANUNCIANTES DE EDICIÓN DIGITAL
ACCEDEN A **PREMIUM ONLINE**

www.aglutenados.com.ar

Daniel
HELADOS



heladosdaniel.com



@danielhelados



NUEVO

PALITO DÚO



Helado de crema sabor chantilly
relleno con helado de agua sabor frutilla.

www.aglutenados.com.ar



EDICIÓN DIGITAL CONTENIDOS EN LA BIBLIOTECA VIRTUAL (MENÚ NOTAS):

- Entrevistas con profesionales de la salud • Historias de vida
- Internacional: ser celíaco en otras ciudades del mundo
- Notas de anunciantes • Voces que inspiran

GUÍA ONLINE DE

PRODUCTOS

PROFESIONALES

NOTICIAS DE ANUNCIANTES,
RECETAS, AGLUTEDATOS Y EVENTOS

EN  @AGLUTENADOS:

POSTEOS Y VIVOS CON INFORMACIÓN SOBRE LA VIDA LIBRE DE GLUTEN

| EDITORIAL

Fue muy lindo volver a ver a muchos de ustedes en la Expo Celíaca los pasados 1 y 2 de agosto. Se trata del evento por excelencia en la Argentina para la comunidad celíaca y, como siempre, fue un éxito.

Estamos felices de compartir esta edición número 62 de Aglutenados. En este envío se incluyen dos notas con información relevante.

La primera: **un compilado de frases textuales dichas por celíacos entrevistados por Aglutenados en estos años y relacionadas con la dieta libre de gluten.** Frases positivas que son el puntapié para invitarlos a leer o releer estas entrevistas y encontrar algunas pistas que ayudaron a estas personas a amigarse con la dieta y encontrarle beneficios para su vida. Ideal para quienes están recién diagnosticados o bien pasan una etapa complicada en relación con este tema.

La segunda encara el **reciente cierre del INAL** (Instituto Nacional de Alimentos) por parte del Gobierno. Se trataba de un ente vinculado con el control de alimentos libres de gluten. Hicimos muchas consultas al respecto. **En la nota encontrarán los comentarios de CAPALIGLU**, la Cámara de Productores de Alimentos Libres de Gluten, y de **Rocío Núñez, licenciada en Tecnología de los Alimentos.** Por su parte, **el Ministerio de Salud** nos hizo llegar también un comunicado para explicar el tema.

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

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

Encuentran, como siempre, la **guía de productos por rubro** y la **guía de profesionales.**

Asimismo, las **Recetas** en el Recetario online.

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

¡Que la disfruten!



Destacate con LEDEVIT



ANUNCIANTE

214: SABORES PARA DISFRUTAR

Presentes en
EXPOCELIACA 2026



ANUNCIANTE

NATURA: Una idea original y sin tacc

Te dejamos una tremenda receta de
una salsa de Barbacoa



ANUNCIANTE

UNIÓN GANADERA: Una Marca Comprometida

Nueva línea de salchichas:
Estilo Gourmet.



ANUNCIANTE

DANIEL: compromiso constante con la
innovación y la inclusión alimentaria

Nuevo **Palito Duo!**



➤ EDITORIAL

➤ AGLUTEDATOS

➤ ÍNDICE DE ANUNCIANTES

➤ CANALES DE CONTACTO

Propietaria y
Editora Responsable:
Carolina Rocha Cano

Diseño de Tapa y Avisos
Rocío Griffa

Diagramación
DG Cristian Sorio
Correctora
Pepa Urrea

Colaboradores
Mario Appel
Marcela Rubins

STAFF

¡NUEVA SECCIÓN!

Voces que
Inspiran

Lo dicen
Ellas y
Ellos

Seguir una dieta
libre de gluten es
mucho más que
comer sin gluten

EL GOBIERNO
NACIONAL
DISPUSO LA
DISOLUCIÓN
DEL INSTITUTO
NACIONAL DE
ALIMENTOS (INAL)

DESDE AGLUTENADOS
CONSULTAMOS CON
DISTINTAS FUENTES PARA
TRATAR DE ENTENDER LA
IMPLICANCIA QUE ESTO
TIENE EN EL CONTROL
DE ALIMENTOS LIBRES
DE GLUTEN.

GUIA DE PRODUCTOS
POR RUBRO

GUIA DE
PROFESIONALES

NOTICIAS DE ANUNCIANTES



RIOSMA



214 presentó su **nuevo fiambre de pechuga de pollo**, elaborado íntegramente con pechuga de pollo. Rico en proteínas, con excelente textura y sabor, fue una de las **novedades** destacadas en Expo Celíaca.



Con **Barbacoa Natura**, a tus comidas se les suma ese toque ahumado y sabroso que las hace irresistibles. Una opción libre de gluten y de calidad, para disfrutar cada preparación como más te gusta. Cuando lo rico se comparte, **es natural elegir Natura**.



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

DELICEL
gluten free

¡Algo nuevo se suma a Delicel!. **Nueva premezcla para chipá** pensada para que preparar algo rico sea fácil, rápido, y por supuesto, libre de gluten. Sólo necesitás sumar unos pocos ingredientes, armar tus chipás y hornearlos. En minutos, doraditos para disfrutar. Porque disfrutar, es así de simple.



Acaba de lanzar **Palito Duo**, una incorporación a la emblemática familia de Palitos de la línea **Danielito**, disponible en todas las sucursales desde septiembre de este año. El producto se destaca por su combinación de crema Chantilly por fuera y frutilla por dentro, sumado a la característica de ser un producto **libre de gluten (Sin TACC)**.

LEDEVIT

La familia Ledevit sigue creciendo. **Presentan el nuestro nuevo Dulce de Leche Repostero, ahora en 1 kg, 4 kg y 10 kg.** Tres formatos pensados para acompañar cada etapa de tu producción. Nuevos formatos para nuevos desafíos. Crecé con Ledevit.

Colonial
HELADOS

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

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

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

BIERZO
— FIAMBRES —

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

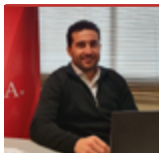


Se suma a la familia Unión Ganadera una nueva línea de salchichas: Estilo Gourmet. En su versión clásica, disponible en formato corto y largo x 6 unidades, y alemana x 5 unidades, libres de gluten. Son de carne

100% de cerdo y tienen un toque ahumado para seguir disfrutando la calidad de siempre.

214 | PRESENTE EN EXPOCELIACA 2026

Sabores para disfrutar



Por **ALEJANDRO RODRIGUEZ BLANCO** Gerente de Marketing



RIOSMA ALIMENTOS S.A. con su marca insignia 214 estuvo presente en la exposición más grande de Sudamérica para Celiacos, los días 1 y 2 de agosto en Costa Salguero, acompañando a la organización y para continuar con la estrategia de posicionamiento como una **empresa GLUTEN FREE**.

Estamos muy contentos de ser una de las empresas que apuestan a este evento para dar a conocer sus productos a este público que necesita y valora a las marcas que elaboran productos aptos para su condición.

Este evento nos dio la posibilidad de presentar e interactuar directamente con el consumidor, mediante degustaciones, el nuevo producto de la marca **214**, el **"FIAMBRE DE PECHUGA DE POLLO"**. Un producto de muy alta calidad desarrollado íntegramente con pechuga de pollo, rico en proteínas, con muy buena textura y un muy buen sabor que fue **aceptado por unanimidad** por grandes y chicos.

Al igual que en la edición pasada, continuamos comunicando la nueva identidad de marca de nuestra línea de productos premium, **DELICATO 214** con sus nuevos productos y nuevos packagings y la inserción del logo **SIN GLUTEN** en la totalidad



de nuestros productos dentro de los cuales podemos encontrar una amplia **línea de fiambres, salchichas y hamburguesas**.

Por medio de la publicidad en televisión, redes sociales y distintas plataformas de internet, queremos llegar a nuestro público objetivo mostrándonos como una marca joven, divertida y cercana en la cual van a encontrar productos de **alta calidad a muy buen precio**.

Para lograr una experiencia de marca diferenciadora y aprovechando la gran cantidad de gente que se acerca siempre a la Expo, montamos un stand con **PANTALLAS LED** en donde se invitaba a la gente a participar de **juegos interactivos** en donde podían ganar premios y conocer e interactuar con la **marca 214 y DELICATO 214**. Este formato fue un éxito rotundo, ya que se acercaron a participar más de 3.000 personas en varias oportunidades (ya que el juego lo permitía) además de poder realizar degustaciones durante las diferentes jornadas de una amplia variedad de productos destacados de la marca.

Además, pudimos contar con las visitas al stand de **destacadas influencers** del ámbito de la celiarquía como Alejandra de @soy-celiaconoextraterrestre, Abi de @una_mama_sin_gluten y Nancy de @mamamellisocina, con las que hacemos acciones en redes habitualmente y quienes hicieron menciones, posteos y transmisiones en vivo haciendo llegar nuestra participación a muchos miles de personas que no pudieron acercarse a la Expo.

Quedamos muy satisfechos con la respuesta del público, lo que nos motiva a seguir estando presentes en próximas ediciones. 🌀



www.riosma.com



@214oficial @delicatooficialok



@riosmaoficial

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



Hay sabores que tienen algo especial: aparecen en una comida y, de repente, todos quieren probar. Una juntada con amigos, un almuerzo en familia o una cena improvisada pueden convertirse en ese momento que disfrutamos alrededor de una mesa.

Cocinar también es una forma de compartir. Es animarse a probar combinaciones nuevas, ponerle nuestro toque a una receta y encontrar ese sabor que hace que todos quieran repetir. **Y una buena Barbacoa puede ser ese toque que transforma una comida y la convierte en un verdadero momento único.**

Cuando se trata de disfrutar de una alimentación libre de gluten, elegir ingredientes en los que confiamos también es parte de la experiencia. Por eso, **Natura acompaña cada preparación** con productos pensados para que puedas cocinar, compartir y disfrutar con tranquilidad.

AGD trabaja con procesos rigurosos, controles periódicos y normas estrictas para sus proveedores, buscando **responder a las necesidades de la comunidad celíaca argentina.**

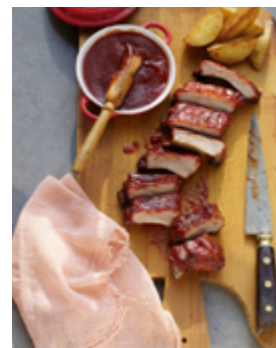


¿Qué comemos hoy?

Una propuesta rica, simple y sin TACC.

Todos merecen disfrutar de una buena comida. Y cuando hay ganas de cocinar, compartir y celebrar, **es natural elegir Natura.**

Te dejamos una tremenda receta de una **salsa de Barbacoa** para acompañar con unas Ribs y deleitarse. Rinde 8 porciones:



Ingredientes:

250 gr. de Barbacoa Natura
1 pocillo de puré de tomates
2 cdas. de Aceite Blend Natura
3 cdas. de azúcar negra
2 cdas. de miel
1 cda. de salsa inglesa
1 cda. de salsa de soja
1 cda. de sal
1 cda. de ajo en polvo
1 cda. de Mostaza Natura
½ pocillo de vinagre de manzana
½ cda. de humo líquido o 1 cda. si es en polvo
Pimienta c/n

Preparación:

Disponé todos los ingredientes en una olla, integrá y cociná a fuego mínimo tapado durante 10 minutos, destapá y seguí cocinando mientras revolvés cada tanto hasta que espese. Volvé a tapar y cociná otros 10 minutos. Guardá en un frasco hermético y serví acompañando carnes o como aderezo de ensaladas.

Receta Libre de Gluten, garantizando que todos los ingredientes tengan la certificación Sin TACC.

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

Y seguinos en nuestro Instagram [@mundonaturaargentina](https://www.instagram.com/mundonaturaargentina), donde compartimos ideas, tips y preparaciones para inspirarte. Cuando la comida es rica, segura y se comparte con los que más querés, es natural elegir Natura. 🌀

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



Visitá: www.natura.com.ar



ANUNCIANTE



¡Una nueva línea de Salchichas!

ESTILO GOURMET

Unión Ganadera amplía su propuesta con el lanzamiento de una nueva línea de salchichas: **Estilo Gourmet**. Elaboradas con carne **100% de cerdo y un toque ahumado**, llegan en dos variedades pensadas para disfrutar de un clásico de siempre con una propuesta renovada.

La línea cuenta con una **versión clásica**, disponible en dos formatos: **salchichas cortas y salchichas largas**, ambas en **presentación de 6 unidades**. Una opción versátil para quienes buscan incorporar este producto a diferentes momentos y comidas.



También se suma la **versión Alemana**, presentada en un pack de **5 unidades**, que se destaca por su perfil **más ahumado**, manteniendo la calidad que identifica a Unión Ganadera.

Con este lanzamiento, la marca continúa ampliando su portfolio y sumando nuevas opciones para acompañar distintos momentos de consumo, con productos que combinan la calidad de siempre con nuevas propuestas para disfrutar. Y como siempre, **libres de gluten**.

Estilo Gourmet: 100% cerdo y toque ahumado

Versión Clásica: salchichas cortas y largas . Packs de 6 unidades

Versión Alemana: perfil más ahumado. Packs de 5 unidades

 @union.ganadera

 www.unionganadera.com.ar

ANUNCIANTE

Daniel
HELADOS

Nuevo Palito Duo



En el marco de su compromiso constante con la innovación y la inclusión alimentaria, Helados Daniel anunció el lanzamiento oficial del nuevo **Palito Duo**, una incorporación a la emblemática familia de Palitos de la línea **Danielito**. Disponible en todas las sucursales desde el pasado mes de septiembre de 2026, el producto se destaca por su combinación de crema Chantilly por fuera y frutilla por dentro, sumado a la característica de ser un producto **libre de gluten (Sin TACC)**.

“Sabemos que el público busca constantemente alternativas ricas, cremosas e inclusivas para toda la familia. Con el lanzamiento de Palito Duo y bajo nuestra premisa ‘**Sentite libre, libre de gluten**’, no solo sumamos un clásico reinventado a la línea Danielito, sino que respondemos a una demanda clave de nuestra comunidad al garantizar un producto sin TACC de alta calidad”, expresa el equipo de Helados Daniel.

Entre las interacciones destacadas en redes sociales, los usuarios expresaron su entusiasmo con comentarios como “No lo quiero... LO NECESITO” y menciones al valor afectivo del producto (“Siento que me va a recordar a mi niñez...”). Asimismo, la confirmación oficial por parte de la marca sobre su condición **libre de gluten** resolvió una de las consultas más frecuentes y celebradas por la comunidad de consumidores.

Pensado por ellos
Creado por Daniel

NUEVO
PALITO DÚO

Helado de crema sabor
chantilly relleno con helado
de agua sabor frutilla.

El nuevo Palito Duo ya se encuentra disponible en todas las sucursales de Helados Daniel y a través de sus canales de delivery. 🍦



Helados Daniel: Fundada en 1978, Helados Daniel cuenta con una red de más de 90 sucursales y un compromiso inquebrantable con la calidad y la tradición, su planta de elaboración de helado artesanal está certificada en ISO 9001:2015

BUSCÁ LA SUCURSAL MÁS CERCANA Y DESCARGÁ LA APP



heladosdaniel.com



@danielhelados

Lo dicen Ellas y Ellos



**Micaela
Abidor**

Actriz Argentina



**Micaela
Vázquez**

Actriz Argentina



**Fabio
Dana**

*Periodista Deportivo
Argentino*



**Dave
Hahn**

*Guía de Montaña,
Periodista y
Profesor – EE.UU.*



**Kate
Smyth**

*Maratonista
Australiana*



**Vincenzo
Lizzi**

*Boxeador
italiano*



**Peto
Colombo**

*Periodista
Deportivo Argentino*

Seguir una dieta libre de gluten es mucho más que comer sin gluten

Quienes nos conocen saben que desde Aglutenados siempre intentamos transmitir una visión positiva de lo que es la celiacía y su tratamiento, la dieta libre de gluten.

Sabemos que es una enfermedad; para nosotros es un estilo de vida.

Sabemos que no todos aceptan el tratamiento de la misma manera; que a algunos les lleva más tiempo, otros lo padecen permanentemente.

Sabemos también que hay una proporción cercana al 30 % que no mejora con la DLG.

La mayoría sí lo hace, y eso es lo que hoy queremos destacar desde citas textuales de entrevistados por Aglutenados en estos quince años de ediciones trimestrales.

Se trata de entrevistas a celíacos diagnosticados y en dieta libre de gluten, quienes manifiestan opiniones positivas en relación a la dieta vinculada a diferentes aspectos: salud, bienestar, energía, fortaleza, transformación y aprendizaje.

helado
sin tacc
con mucho
sabor

nueva
presentación
220/240 g

PEDIDOS ONLINE



A continuación compartimos algunas de ellas, mencionando a su autor o autora; el año en que lo dijo y el link a la entrevista o nota.

El espíritu de este compilado es ayudar a quienes están recién diagnosticados o pasando por alguna etapa complicada en relación a esta condición a que sepan que se puede.

Leer las entrevistas puede dar varias pistas en cómo hacer para lograrlo. Cada uno de los entrevistados/as con su estilo, con su forma de vida, entorno, cuenta cómo fue su proceso de aceptación de esta condición. Un proceso que si bien es personal, leer cómo hicieron otros, puede ser de gran ayuda.

En esta edición compartimos estas entrevistas:



Micaela Abidor

Actriz Argentina - Nota 2012

[El diagnóstico me cambió la vida](#)

"La verdad, me adapté enseguida y mi entorno también me apoyó mucho", recuerda. "En tres meses me sentí mejor.

Me cambió la vida para bien; me mejoraron el pelo y la piel, tuve más energía, me puse más jovial."



Micaela Vázquez

Actriz Argentina - Entrevista 2014

[Una nueva forma de vida](#)

"¡Se puede vivir sin TACC y disfrutar de los alimentos!"

"Con el tiempo te acostumbrás a los nuevos sabores!"



Fabio Dana

Periodistas Deportivo Argentino - 2016

[Recién diagnosticado y en proceso de adaptación](#)

"Ahora me alimento mejor. Nunca fui organizado con la comida, siempre era cuestión de pedir un sándwich o un alfajor en cualquier sitio. Hoy, a la fuerza estoy obligado a comer más sano. Por ejemplo, empecé a comer más fruta.

Lo que antes se resolvía con un sandwich hoy lo resuelvo en una verdulería".



Dave Hahn

Guía de Montaña, Periodista y Profesor - EE.UU. - Entrevista 2016

[Del Everest al Aconcagua](#)

"Me sentí tanto mejor después de sacar el gluten de mi dieta que el diagnóstico era indiscutible."

"Yo me sentía cada vez más fuerte."

NAQUÊT
ALIMENTOS SIN TACC

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

EXCELSO SODIO

GRISINES

PALMERITAS

BIZCOCHOS DE HOJALDRE AZUCARADOS

SIN GLUTEN



Kate Smyth

Maratonista Australiana - Entrevista 2018

[Nunca es tarde para empezar](#)

...“no veo ninguna desventaja en la celiacía. Al contrario, creo que es una bendición: te lleva a reevaluar lo que comés y a enfocarte en la calidad de los alimentos, y no en esas comidas poco nutritivas y procesadas”.



Vincenzo Lizzi

Boxeador italiano - Entrevista 2021

[Knock Out al gluten](#)

“Mi fuerza y resistencia aumentaron y mi rendimiento mejoró abruptamente.”

“La vida es igual, inclusive mejor.”



Peto Colombo

Periodista Deportivo Argentino - 2025

[¿Y si sos celíaco?](#)

“A los dos meses empecé a sentirme mucho mejor, y eso me alentó a amigarme de a poco con este tipo de alimentación.”

EL GOBIERNO NACIONAL DISPUSO LA DISOLUCIÓN DEL INSTITUTO NACIONAL DE ALIMENTOS (INAL)

Frente a la incertidumbre que generó esta medida en la comunidad celíaca, desde Aglutenados consultamos con distintas fuentes para tratar de entender la implicancia que esto tiene en el control de alimentos libres de gluten. Difícil nos resulta sacar conclusiones en este momento, ¿será que hay que esperar unos meses y ver cómo funciona? Ojalá sigamos estando cuidados.



Fuentes Consultadas:
Rocio Nuñez
Lic. en Tecnología
Alimentos - UNCPBA -



Ministerio
de Salud
de la Nación



capaliglu



EL INAL ERA UN ORGANISMO DEPENDIENTE DE ANMAT CON UN ROL SÚPER RELEVANTE EN LA CONSTRUCCIÓN, IMPLEMENTACIÓN Y CONTROL DE LAS POLÍTICAS VINCULADAS CON LOS ALG EN LA ARGENTINA

La medida es presentada de manera auspiciosa por el propio Gobierno mediante el [decreto 697/2026](#), titulado “El Gobierno consolida y fortalece el sistema de control alimentario”.

En respuesta a mi consulta, **desde el Ministerio de Salud** me informan que “se trata de un reordenamiento del área de alimentos, con el que el Gobierno termina con la duplicidad de funciones entre el INAL y SENASA. La política alimentaria sigue siendo prioritaria: el Ministerio de Salud se queda con la función de rectoría (se creará una Dirección Nacional de Nutrición), mientras que SENASA absorbe lo operativo: fiscalización, habilitación y posvigilancia”.

CAPALIGLU (Cámara Argentina de Productores de Alimentos Libres de Gluten) nos hizo llegar un informe que elaboraron para los productores en el cual señalan: “La reorganización de las funciones del INAL y la simplificación de trámites ante ANMAT y SENASA cambian el modelo de control de Alimentos Libres de Gluten en la Argentina: se pasa de un esquema **ex-ante** (aprobación previa estatal) a un **esquema ex-post** (autocontrol del fabricante y fiscalización posterior en góndola)”.

Para la comunidad celíaca no parece tan buena noticia: desde algunos ámbitos, como la Asociación Celíaca Argentina (ACA), se llama la atención sobre esta decisión.

El INAL era un organismo dependiente de ANMAT con un rol súper relevante en la construcción, implementación y control de las políticas vinculadas con los ALG en la Argentina. Se trataba de un orga-

nismo conformado por gente muy valiosa y de mucho conocimiento técnico. En [la Biblioteca virtual de Aglutenados](#) hay una entrevista de hace un tiempo con Roberta Sanmartino, una profesional con años de trabajo en el organismo.

Ojalá que la nueva estructura a la que se trasladan las funciones de los profesionales del INAL pueda preservar la experiencia, el conocimiento técnico y todo lo construido durante tantos años.

La misma fuente consultada del Ministerio de Salud asegura que “SENASA ya cuenta con la infraestructura territorial de control alimentario más grande del país, laboratorios, cuerpo de inspectores y despliegue en todo el territorio nacional para producción primaria e industrial, algo que ANMAT nunca tuvo para alimentos. Se trata de una cuestión de capacidad operativa instalada, no de jerarquía institucional. **Además, la mayoría de los recursos humanos con los que contaba INAL van a continuar con sus funciones en SENASA**”.



ecoderm
LA BELLEZA DE LA NATURALEZA

MÁXIMOS RESULTADOS SIN QUÍMICOS SINTÉTICOS

www.ecoderm.com.ar

Facebook icon Instagram icon @ECODERMOK



CELIACOS VIAJEROS

VIAJAR SIENDO CELÍACO ES POSIBLE!

PLANIFICAR CON INFORMACIÓN ES LA CLAVE.

AGENTE DE VIAJES, GUÍA E ITINERARIOS SIN GLUTEN

¡Visos Personalizados para Celíacos y quienes sufran de intolerancia sin gluten!



Instagram icon @CELIACOSVIAJEROSOK

Facebook icon @CELIACOSVIAJEROSOK

MÁS INFO

celiacosviajerosok@celiacosviajerosok.com

Desde **CAPALIGLU** especifican que este cambio va a permitir una mayor oferta de productos en góndola al simplificarse los trámites y agilizarse los lanzamientos, “mientras que se pierde la garantía de inocuidad previa provista por las autoridades. Ahora se apoya en el auto-control del fabricante y la fiscalización posterior del Estado. **Menor control previo, mayor riesgo asumido**”.

La licenciada en Tecnología de los Alimentos Rocío Núñez, a quien también consultamos sobre el tema, afirma que “la reorganización no necesariamente es negativa, pero debe incluir una planificación clara, una transferencia ordenada de funciones, recursos suficientes, capacitación y mecanismos de evaluación que permitan comprobar que los controles siguen siendo efectivos, ya que **los períodos de transición suelen ser complejos** tanto a nivel institucional como regulatorio, muchas veces dejando en ascuas a los productores, elaboradores, profesionales, etc. Y en riesgo, en este caso, a los celíacos”.

Rocío señala que “para los productos libres de gluten continúan vigentes los criterios y requisitos establecidos por Resolución conjunta 32/2023, y que venía aplicándose hasta ahora. Por lo tanto, los requisitos específicos aplicables a los ALG —incluidos aquellos destinados a garantizar su condición de libres de gluten— continúan siendo de aplicación, aunque el circuito administrativo y el organismo encargado de su implementación y fiscalización quedan sujetos al nuevo esquema establecido por el decreto. En principio todas las derivaciones de registro, el control y la fiscalización, así como la aplicación del CAA en cuanto a alimentos sin gluten, quedaría bajo la órbita de SENASA”.

La comunidad celíaca ha trabajado mucho para conseguir los derechos y garantías que hoy tenemos: la **Ley 26.588** en 2009 (modificada en 2023), el logo oficial, los requisitos de rotulado, los 10 ppm y más.

Necesitamos proteger lo logrado y seguir avanzando. Hoy —especialmente con la cantidad de productos importados libres de gluten que declaran límites diferentes de los establecidos por nuestra normativa (algunos con hasta 20ppm) ingresando al mercado— los controles son más necesarios que nunca.



EN LA ARGENTINA, EL CONTROL DE LOS ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN EN 2026 SE RIGE POR UN LÍMITE MÁXIMO PERMITIDO DE 10 MG/KG (PARTES POR MILLÓN) DE GLUTEN Y ATRAVIESA UNA ETAPA DE TRANSICIÓN DE RÓTULOS QUE FINALIZA EL 2 DE DICIEMBRE DE 2026, CUANDO EL LOGO SIN GLUTEN REEMPLAZARÍA AL LOGO SIN TACC.

Esperamos que se pueda hacer una transición virtuosa que garantice los controles de los alimentos en general y de los productos libres de gluten para cuidar la salud de las personas celíacas. 🌀



La excelencia de nuestros productos nos distingue.

Más info ▶ **ENTRAR**



PRODUCTOS SIN GLUTEN PARA CAFETERÍAS

BCATACOCINASINGLUTEN

2199 6339

+54 11 4181-3334

GUÍA

PRODUCTOS LIBRES DE GLUTEN
Y PROFESIONALES DE LA SALUD



- > Aderezos
- > Cafetería
- > Cosmética
- > Cubanitos
- > Dietética / Negocio libre de gluten
- > Distribuidores
- > Dulces
- > Elaboradora de comidas
- > Especias
- > Embutidos | Fiambres
- > Galletitas
- > Hamburguesas
- > Harinas | Premezclas
- > Pastas secas
- > Helados
- > Polvos para postres y gelatinas
- > Productos para repostería
- > Rebozadores
- > Restaurantes
- > Viajes
- > Yerba Mate

> Profesionales de la Salud

GUÍA DE PRODUCTOS LDG

ADEREZOS



Es natural darle ese toque que cambia todo

Es natural elegir **Natura**

La familia de productos Natura es apta para celiacos.

AGB

CAFETERÍA



100% LIBRE DE GLUTEN

CAFETERÍA, TIENDA Y BISTRÓ

CA-TA

100% LIBRE DE GLUTEN

2199 6339

+54 11 4181-3334

AV. PTE. PERÓN 2011 HAEDO

COSMÉTICA



ecoderm

LA BELLEZA DE LA NATURALEZA

MÁXIMOS RESULTADOS SIN QUÍMICOS SINTÉTICOS

www.ecoderm.com.ar

@ECODERMOK

CUBANITOS



Chocolate de autor

LA PRIMERA FÁBRICA DE CUBANITOS SIN GLUTEN DE BAHÍA BLANCA

También elaboramos alfajores y chocolates

7 de Abril 101 - 8005 - Bahía Blanca

pureart.com.ar

221 490369

PURE ART

hot vegetal

12 mini cubanitos + 1 mangua con dulce

GRACIAS POR MENCIONAR

aglutinados®

cuando contacte a los anunciantes

GUÍA DE PRODUCTOS LDG

DIETETICA / NEGOCIOS LIBRES DE GLUTEN



PANIFICADOS, PASTELERÍA Y COMIDAS

venta por mayor a **CAFETERÍAS, BARES Y DIETÉTICAS**

@MATILDEGLUTENFREE

+54 8 3328 31 5030

BELOIRANO 930 - SAN PEDRO RÍO DE LA PLATA



Pastelera

Delicias dulces

Alfajores, cookies, brownies y más...

Salados

Empanadas, tartas, pastas, panes...

@lapasteleriasintacc

www.lapasteleriasintacc.com.ar

lapasteleriasintacc@gmail.com

+54 9 221 950 6166

DISTRIBUIDORES



SOLO CELÍACOS

DISTRIBUIDORA 100% GLUTEN FREE

las principales marcas, al mejor precio!

@SOLOCELIACOSDISTRIB

+54 9 112253-0625

DULCES



Pizarro

Dulce de Membrillo - Sin Gluten

dulcespizarro@gmail.com

0264 421-8202

ELABORADORA DE COMIDAS



Sentimenti

Productos del alma

Cocina sin gluten

de Flavia Carena

Dante Alighieri 155 / Rafaela / Pcia. de Santa Fe

info@sentimenti.com.ar

www.sentimenti.com.ar

3492 - 678546

ESPECIAS



MOLINO CERRILLOS

ESPECIAS - SEMILLAS LEGUMBRES - FRUTOS SECOS

molinocerrillos.com.ar

+54 387 5 161190

GUÍA DE PRODUCTOS LDG

EMBUTIDOS | FIAMBRES

Nuevo!

CON CARNE 100% de POLLO

2/4

RECETA DE ORIGEN

Fiambre de **PECHUGA DE POLLO**

LIBRE DE GLUTEN

Práctico como el fiambre, rico y sano como el pollo.

FUENTE DE PROTEÍNAS

RIOSMA

BIERZO

www.bierzo.com.ar

CABAÑA SR

La excelencia de nuestros productos nos distingue.

Más info ▶ **ENTRAR**

UNION GANADERA

CARNE 100% DE CERDO + AHUMADAS

ESTILO GOURMET

DESDE 1991

¡NUEVO!

GUÍA DE PRODUCTOS LDG

GALLETITAS

@delicel_gluten_free

DELICEL

COOKIES

LIBRE DE GLUTEN

NAQUÊT

ALIMENTOS SIN TACC

+54 341 5501 963

naquet_alimentossintacc

WWW.NAQUET.COM.AR

HAMBURGUESAS

UNION GANADERA

SIN SAL, SIN SELLOS

CON LA MISMA CALIDAD DE SIEMPRE

AMOR es FAMILIA

HARINAS | PREMEZCLAS

SEIS INAS

HARINAS Y PREMEZCLAS SIN GLUTEN

SARRACENO - SORGO BLANCO - MIJO - ARVEJAS - PREMEZCLAS

ventas@seisinas.com

2266549772 / 2235217134

Destacate con LEDEVIT

Seguinos en:

GUÍA DE PRODUCTOS LDG

HARINAS | PREMEZCLAS



PASTAS SECAS



GUÍA DE PRODUCTOS LDG

HELADOS



POLVOS POSTRES Y GELATINAS



GUÍA DE PRODUCTOS LDG

PRODUCTOS PARA REPOSTERÍA

LANZAMIENTO

le ponés corazón

Nuevo Dulce de Leche Repostero 1KG

Un nuevo ingrediente para transformar tus preparaciones

LEDEVIT
www.ledevit.com

Seguinos en:     

Salsas Dulces Jamer





REBOZADORES

03496 420 526
(54) 9 11 2783 9802

Glutal



Más info ▶ glutal.sa | glutal.com.ar

RESTAURANTES



ZHÈN
CLUB DE PLAYA

OPCIONES LIBRES DE GLUTEN
Costanera entre calles 1 y 2

+542246 44 3900 / 44 2450

zhencclubdeplaya.com.ar

VIAJES

VIAJAR SIENDO CELÍACO ES POSIBLE:

PLANIFICAR CON INFORMACIÓN ES LA CLAVE.

AGENTE DE VIAJES, GUÍA E ITINERARIOS SIN GLUTEN

Viajes Personalizados para Celíacos y quienes necesitan alimentación sin gluten



 @CELIACOSVIAJEROSK
 @CELIACOSVIAJEROSK
 MÁS INFO
celiacosviajeros.com

YERBA MATE

YERBA MATE

Titrayju

YERBA MATE DE MISIONES



 @titrayjuok  yerba mate Titrayju

PEDIDOS →  + 54911 6451 6869

GUÍA DE PROFESIONALES



GUÍA DE PROFESIONALES

GASTROENTERÓLOGAS/OS

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

floppy.costa@gmail.com

Turnos: ☎ 115323 2303

FERNANDO RAGONE
Gastroenterólogo
La Plata

fernandoragone@gmail.com

EDGARDO SMECUOL
Médico Gastroenterólogo

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

TURNOS

ENTRAR

MÓNICA DEL COMPARE
Médica Pediatra y
Gastroenteróloga Infantil

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



DR. FABIO NACHMAN
Gastroenterólogo

Jefe Servicio
Gastroenterología
Fundación Favaloro



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

CONSULTORIO PARTICULAR

Tel. +54221 676 1981

GUÍA DE PROFESIONALES

GASTROENTERÓLOGAS/OS

DR. CHRISTIAN BOGGIO MARZET
Gastroenterología Pediátrica

Turnos Whatsapp
+5411 3807 2050

info@consultorioccbm.com.ar



www.consultorioccbm.com.ar

**DR. ROBERTO MARTÍN
MAZURE**
Gastroenterólogo



+5411 3180 8023

MARÍA LAURA MORENO
Médica Gastroenteróloga

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

TURNOS

ENTRAR

MARTINA GRIZZUTI
Gastroenteróloga -
Tres Arroyos

Clínica Hispano
Tel.: +54 2983 381286

grizzutimartina@gmail.com

DRA. MARISA SALLABERRY
Gastroenteróloga

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

TURNOS

ENTRAR

SONIA NIVELONI
Gastroenteróloga

siniveloni@intramed.net
Celular sólo mensajes escritos



+5411 4479 3227

GUÍA DE PROFESIONALES

EQUIPO DE ENFERMEDAD CELIACA

UNIDAD DE ENFERMEDAD CELÍACA

HOSPITAL FUNDACIÓN FAVALORO

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

gastroadministracion@ffavaloro.org

HOSPITAL ITALIANO

EQUIPO DE ENFERMEDAD CELÍACA

Dolores Matoso y equipo
4959 0300

NUTRICIONISTAS

MARÍA DE LA PAZ TEMPRANO

Prof. Lic. en Nutrición - M.N. 9962
Especialista en Enfermedad Celíaca y
Trastornos Relacionados al Gluten
Consultorio Online
y Presencial

paztemprano@gmail.com

+54 9 11 5828 1737

@paztemprano

DRA. GABRIELA FEDELE

(MN 124618)

Médica especialista en nutrición,
obesidad y celiacía

dragabrielafedele@gmail.com

@dragabrielafedele

LIC. EN NUTRICIÓN GUADALUPE CARRERA

(MP 2154)

guadalupecarrera@hotmail.com
+542477 369 000

/alimentoscomoaliados

PROF. DRA. ANDREA F. GONZÁLEZ

Experta en Enfermedad Celíaca y Patologías digestivas
Jefe del Depto. de Alimentación Hospital de Gastroenterología "Dr. C. Bonerino Urdandy"
Centro Docente, Convocado en Cursos de la Salud
Asesora en E.C del Ministerio de Salud de la Nación / CABA

alimentacion_udaondo@buenosaires.gob.ar
licagonzalez@yahoo.com.ar

@nutricionygastroenterologia

GUÍA DE PROFESIONALES

NUTRICIONISTAS

DR. RICARDO A. WRIGHT

NUTRICIONISTA (MP 2473)

Rp Consultorios

221 451 2288
Turnos

Hospital Italiano de La Plata

0221 512 9500
(sólo atención pediátrica)

licricardowright@gmail.com

LIC. EN NUTRICIÓN VICTORIA ARANGO

(MP 1553/2)

Consultas Online y Presencial

victoriasilvinaarango@gmail.com
341 589 5601

@licvictoria.arango

NP NUTRICIÓN PERSONALIZADA

Lic. Constanza Echevarría

Lic. Marianela Ramos

+54 9 11 2839-6020

consultas@nutricionpersonalizada.com.ar

@np_nutricionpersonalizada

JORGELINA LIZZOLI

Lic. en Nutrición

(M.N 10.297 - M.P 5.408)

Consultorio Presencial
en Campana, Bs.As.

3489 313758

lic.jorlizzoli@gmail.com

@nutricionaconsencia

JULIETA BUSCA

Nutrición

Pilar

+5411 6828 5000

julietabuscanutricion@hotmail.com

@julietabuscanutricion

MARIANA PÉREZ

Nutrición

CABA

+54 9 11 6682 2535

mpnutricionsaludable@gmail.com

@mp_nutricionsaludable



PROFESIONALES
INTERESADOS EN sumarse
gratis a la Guía Online Consultar



PROFESIONALES

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

NUTRICIONISTAS

NUTRIR GLUTEN FREE

PAULA CABRERA
VICTORIA CAAMAÑO

Turnos

+5411 3577 0640
@nutrirglutenfree

ENDOCRINOLOGÍA

DRA. ZANCHETTA, MARÍA BELÉN

Médica Endocrinóloga,
especialistas en Osteología

Tel. 5031-4100

Turnos: msprinsky@idim.com.ar
Libertad 836, CABA

www.idim.com.ar



ÍNDICE DE ANUNCIANTES

MARCAS

214/ Riosma	Legume
Bierzo	Matilde Gluten Free
Cabaña Santa Rita	Molino Cerrillos
CATA Gluten Free	Naquêt
Celíacos viajeros	Natura
Colonial Helados	Nutrisur
Daniel Helados	Nutrizio
Delicel Gluten Free	PureArt
Dulces Pizarro	Seis Inas
Ecoderm	Sentimenti
Glutal	Solo Celíacos
Jamer	Unión Ganadera
L'Sucre	Vidalac
La Pastelera	Zhen
Ledevit	



ACA

ASOCIACIÓN CELÍACA ARGENTINA

Tel: (11) 15 4427 7000

info@celiaco.org.ar - @asociacion.celiaca.org

CONTACTAR

ANMAT

Consulta online del listado integrado de ALG.

www.anmat.gob.ar

CONTACTAR

Ce.Di.Ce

CENTRO DE DIFUSIÓN DE LA CELIAQUÍA

@ce_di_ce

CONTACTAR

CAPALIGLU

CÁMARA ARGENTINA DE PRODUCTORES DE ALIMENTOS
LIBRES DE GLUTEN Y AFINES

@capaliglu / www.capaliglu.org.ar

CONTACTAR

CEPAN

CENTRO DE PREVENCIÓN Y ASISTENCIA
EN NUTRICIÓN

WhatsApp: +5411 6395 3503

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

CONTACTAR

GPLC

GRUPO PROMOTOR LEY CELÍACA

consultas@ley-celiaca.com.ar

CONTACTAR

HOSPITAL DR. B. UDAONDO

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

alimentacion_udaondo@buenosaires.gob.ar

CONTACTAR

SAGE

SOCIEDAD ARGENTINA DE GASTROENTEROLOGÍA

Presidente: Dra. Silvina Guncálves

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

CONTACTAR

SAN

SOCIEDAD ARGENTINA DE NUTRICIÓN

www.sanutricion.org.ar / @SANutricion

CONTACTAR

VICENTE LÓPEZ

EQUIPO INTERDISCIPLINARIO DE ATENCIÓN
A CELÍACOS Y FAMILIARES

celiaquia.salud@vicentelopez.gov.ar

CONTACTAR

CANALES DE CONTACTO



DÉJANOS TU EMAIL
PARA ENTERARTE DE
LAS NOVEDADES



11 6627 4850



La información contenida en la presente edición corresponde a Aglutenados que también posee la propiedad de diagramación de los avisos con excepción de los que han sido provistos por los clientes. Aglutenados no se hace responsable de la calidad de los productos y servicios ofrecidos por los anunciantes. Prohibida la reproducción total o parcial de la información contenida en la presente edición. La información publicada no debe considerarse como sustituta de la información médica. Hecho el depósito que marca la ley 11.723. La marca Aglutenados se encuentra en trámite de registro bajo el nro. de expediente 3.048.876. Obra registrada en la Dirección Nacional de Derecho de Autor, expediente nro. 892285. ISSN 1853-5690.