

## Rotulado

Los alimentos “**Libres de Gluten**” que se comercializan en el país deben llevar obligatoriamente impreso en sus envases o envoltorios el símbolo oficial, claramente visible, a color o en blanco y negro.



→ más información

[www.assal.gov.ar/celiaquia](http://www.assal.gov.ar/celiaquia)



Agencia Santafesina  
de Seguridad Alimentaria  
Ministerio de Salud

[www.assal.gov.ar](http://www.assal.gov.ar)

[agencia santafesina de seguridad alimentaria](https://www.facebook.com/agenciasantafesina)

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

[@assalsantafeok](https://twitter.com/assalsantafeok)



## ¿Qué es la Celiaquía?



La **Celiaquía** es una intolerancia permanente al gluten, que sólo ocurre en personas genéticamente predispuestas. Cuando una persona con celiacía consume gluten, su intestino se daña y se vuelve incapaz de absorber los nutrientes necesarios para mantener saludable al organismo.

### Tratamiento

↓  
Mantener de por vida una dieta libre de **gluten**

Es la porción proteica principal del trigo, avena, cebada y centeno (TACC), como así también, de todos los productos derivados de estos cuatro cereales.



# Recomendaciones

**Evitá la contaminación cruzada:** un alimento que no contiene gluten puede contaminarse por estar en contacto con otros alimentos que sí lo contengan. A esto se lo llama contaminación cruzada, y para evitarla es necesario seguir algunos consejos:



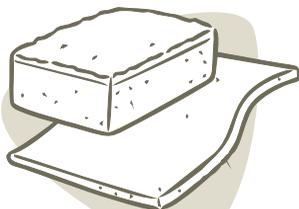
→ Prepará y cociná antes los alimentos libres de gluten, de aquellos que lo contienen.

→ Separá, guardá e identificá los alimentos aptos para personas con celiaquía, de aquellos que no lo son.

→ Utilizá utensilios y recipientes perfectamente limpios antes de manipular alimentos libres de gluten. Es aconsejable tener ciertos recipientes de uso exclusivos como ser: coladores, palos de amasar, tostadoras, etc.

→ Nunca utilices aceite o agua donde previamente se cocinaron alimentos con gluten.

→ Destiná rejillas, esponjas, repasadores e instrumentaria específica para manipular alimentos libre de gluten.



## Buscador ASSAI de alimentos libres de gluten

A fin de lograr mayor accesibilidad para las personas intolerantes al gluten, desarrollamos un buscador que contiene todos los productos aptos para celíacos que se elaboran en la provincia de Santa Fe.

 [www.assai.gov.ar/singluten](http://www.assai.gov.ar/singluten)

✓ Información continuamente actualizada

✓ Más de 4.700 productos

