

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



Agencia Santafesina
de Seguridad Alimentaria
Ministerio de Salud

www.assal.gov.ar

[agencia santafesina de seguridad alimentaria](#)

[@assalsantafe](#)

[@assalsantafeok](#)

Santa Fe
PROVINCIA

¿Qué es la Celiaquía?



La **Celiaquía** es una enfermedad crónica que afecta a personas genéticamente predispuestas y se desencadena al ingerir alimentos con gluten. Cuando una persona con celiacía consume estos alimentos, su intestino se daña.

Tratamiento

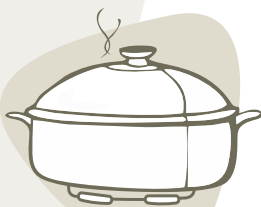
Mantener de por vida una dieta libre de **gluten**

Es la porción proteica presente en el trigo, la avena, la cebada y el centeno, así como en todos los productos derivados de estos 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.

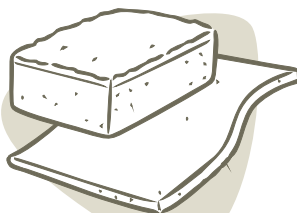
➔ Separá, guardá e identificá los alimentos aptos para personas con celiaquía, de aquellos que no lo son.

➔ 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 celíacas, desarrollamos un buscador que contiene todos los productos aptos que se elaboran en la provincia de Santa Fe.

 www.assai.gov.ar/singluten

Información
continuamente
actualizada

