



Defensoría del Pueblo
Ciudad Autónoma de Buenos Aires



GUÍA BÁSICA DE DERECHOS **CELIAQUÍA**

Atención al Vecino Av. Belgrano 673
0800 999 3722



defensoriacaba
www.defensoria.org.ar



SILKE MAYRA ARNDT
Defensora del Pueblo Adjunta
de la CABA

GUÍA BÁSICA DE DERECHOS CELIAQUÍA



El 5 de mayo de cada año se conmemora el “Día Internacional de la Enfermedad Celíaca”. Según el Ministerio de Salud una de cada 100 personas en la Argentina tiene esta enfermedad.

Muchas personas desconocen que son celíacas porque los síntomas pueden ser confundidos con otras enfermedades. Por eso es fundamental el acceso a los estudios tempranos de detección que permiten diagnosticar la enfermedad celíaca y evitar complicaciones a largo plazo.

Hasta el momento la única forma de tratar la enfermedad consiste en el seguimiento de una dieta estricta libre de gluten. Por eso es importante que las personas con celiaquía puedan acceder a productos aptos para su consumo y que cumplan con las buenas prácticas de manufactura para su elaboración.

Alimentarse es una necesidad básica para mantenerse vivo, pero también es una forma de interacción social, la celiaquía modifica los hábitos alimentarios no solo de las personas que la padecen, sino también de su entorno, por eso es importante garantizar que puedan acceder a una alimentación adecuada en todos los ámbitos, no solo en su casa, sino también en las escuelas, espacios de trabajo, restaurantes, y a precios accesibles.

Se ha comprobado un gran nivel de desinformación y confusión respecto de la enfermedad celíaca, y eso pone en riesgo la salud de las personas que la padecen. Es por ello, que creemos fundamental trabajar en la capacitación, no solo de los profesionales de la salud, sino también de los centros educativos, restaurantes, productores de alimentos y todas aquellas personas e industrias relacionadas. Si bien se ha avanzado bastante a través de la sanción de algunas leyes, aún queda mucho por hacer. Desde la Defensoría del Pueblo preparamos una guía cuya finalidad es, no solo informar, sensibilizar y concientizar a la sociedad sobre la celiaquía, sino también brindar herramientas para que las personas diagnosticadas con celiaquía puedan tener acceso a una mejor calidad de vida.

¿QUÉ ES LA CELIAQUÍA?

La celiacía es una enfermedad autoinmune producida por la intolerancia alimentaria permanente al gluten.

El gluten es una proteína que se encuentra en el trigo y otros cereales como la avena, la cebada y el centeno (de ahí la sigla TACC, Trigo, Avena, Cebada y Centeno), que afecta al intestino delgado de las personas con predisposición genética.

La enfermedad puede aparecer en cualquier momento de la vida, pueden padecerla tanto niños, niñas como personas adultas. Al ser una condición genética puede suceder que dentro de una misma familia exista más de un integrante celíaco.

¿QUÉ PROVOCA EN UNA PERSONA CON CELIAQUÍA EL CONSUMO DE GLUTEN?

El consumo de gluten por una persona con celiacía afecta la mucosa del intestino, provoca una atrofia de las vellosidades del intestino delgado y provoca una mala absorción de los nutrientes (proteínas, grasas, hidratos de carbono, minerales y vitaminas).

Al tratarse de una enfermedad sistémica (es decir que afecta todo el cuerpo y no solo una parte) puede causar problemas en otros órganos.

¿CÓMO SE DIAGNOSTICA?

En primera instancia se debe realizar un análisis de sangre (de anticuerpos específicos), esto permite acercarse al diagnóstico de la celiacía, luego debe ser confirmado a través de una biopsia intestinal mediante una endoscopia para la obtención de un diagnóstico definitivo.

La detección temprana y el tratamiento oportuno son fundamentales para evitar complicaciones a largo plazo.

Si tenés familiares cercanos con celiacía debés hacerte estudios, ya que aunque no tengas síntomas formás parte del grupo de personas que tienen más probabilidades de tener celiacía.

Es fundamental NO comenzar una dieta libre de gluten hasta que no se tenga el diagnóstico definitivo de enfermedad celíaca, ya que cualquier cambio puede interferir en los resultados.

Por Resolución 102/2011 del Ministerio de Salud, se incorporó al Programa Médico Obligatorio (PMO) el estudio a través del marcador sérico IgA Anticuerpos anti transglutaminasa tisular humana (a-tTG-IgA) y la biopsia del duodeno proximal para el diagnóstico de la enfermedad celíaca.



SI TENÉS OBRA SOCIAL O PREPAGA ESTOS ESTUDIOS SE CUBREN AL 100%.
SI NO TENÉS OBRA SOCIAL NI PREPAGA LOS ESTUDIOS SE REALIZAN DE
MANERA GRATUITA EN LOS HOSPITALES PÚBLICOS.

¿CUÁLES SON LOS SÍNTOMAS?

Los síntomas pueden variar significativamente de una persona a otra, o no presentarse, eso hace que muchas veces el diagnóstico se retrase, incluso porque muchos de sus síntomas son similares a los de otras enfermedades digestivas.

SÍNTOMAS MÁS COMUNES (PUEDE HABER OTROS)

- Pérdida de peso y apetito.
- Diarrea crónica.
- Distensión abdominal.
- Desnutrición.
- Anemia.
- Aftas bucales recurrentes.
- Uñas quebradizas.
- Caída del cabello.
- Trastornos del esmalte dental.
- Menarca (primera menstruación que tiene la mujer) tardía.
- Menopausia precoz.
- Repetida pérdida de embarazos.
- Baja estatura.
- Fracturas óseas (ruptura total o parcial de un hueso) a repetición
- Osteoporosis - Osteopenia (distintos grados de debilitamiento de los huesos).
- Epilepsia.
- Astenia (sensación de falta de energía o vitalidad).
- Cansancio.
- Cefaleas (dolores de cabeza recurrentes).

¿SE RELACIONA CON OTRAS ENFERMEDADES?

La celiaquía puede asociarse con otras enfermedades crónicas como: diabetes tipo I, artritis reumatoidea, anemia ferropénica, osteoporosis, tiroiditis, dermatitis herpetiforme, psoriasis, síndrome de Down, síndrome de Sjorgren, entre otras.

¿CUÁL ES EL TRATAMIENTO?

Hasta el presente no existe una medicación para tratar la enfermedad. El único tratamiento de la celiaquía consiste en el seguimiento de una dieta estricta y de por vida libre de Gluten – Sin TACC, así como el consumo de alimentos y medicamentos libres de gluten.

Su cumplimiento permitirá recobrar el estado de salud y la recuperación de las vellosidades del intestino.

Es importante iniciar el tratamiento una vez confirmado el diagnóstico. Se sugiere recurrir a las fuentes de información oficiales como la ANMAT que tiene una página especial dedicada al tema de la celiaquía (http://www.anmat.gov.ar/Enfermedad_Celiaca/principal.asp), o contactarse con alguna de las asociaciones que vienen trabajando en el tema de manera responsable como la Asociación Celíaca Argentina (<http://www.celiaco.org.ar>).

¿QUÉ PASA CON LOS PRODUCTOS DE HIGIENE Y CUIDADO CORPORAL?

Actualmente no existen estudios científicos que determinen que el uso de productos de higiene y cuidado corporal que contengan gluten en su composición (como champúes, jabones, productos cosméticos, cremas, entre otros) generen un daño en las vellosidades del intestino de las personas celíacas. Sin perjuicio de eso, sí existen algunas personas celíacas que presentan reacciones como dermatitis o alergias en la piel debido a que muchos productos de higiene y cuidado corporal pueden incluir entre sus componentes TACC o derivados. Solo en aquellos casos que se manifieste alguna reacción alérgica en la piel se recomienda elegir aquellos productos que no contengan TACC en su composición.

ÚTILES ESCOLARES LIBRES DE GLUTEN |

Determinados útiles escolares pueden estar fabricados con algún componente derivado del trigo, avena, cebada o centeno.

Entre los productos que utilizan los más pequeños en la escuela, que pueden contener gluten, se destacan las acuarelas, las témperas, las pinturas de dedos, el pegamento, la plastilina, las tizas, las gomas de borrar, crayones, entre otros.

Los niños celíacos más pequeños pueden tocar, manipular, trabajar o jugar con este tipo de materiales sin que esto suponga ningún peligro para ellos, salvo en el caso de que los ingieran de forma involuntaria. Por este motivo, algunos fabricantes ya no utilizan el gluten o determinados alérgenos alimentarios para fabricar estos productos. En los casos de niños pequeños que puedan accidentalmente ingerir alguno de estos productos o llevarlos a la boca se recomienda utilizar aquellos útiles sin TACC.

¿QUÉ ALIMENTOS Y PRODUCTOS CONTIENEN GLUTEN?



El gluten se encuentra presente en los cereales de trigo, avena, cebada y centeno, por lo tanto las personas celíacas deben evitar todos aquellos productos elaborados en base a los mismos, por ejemplo:

- Harinas de trigo, avena, cebada y centeno y sus derivados;
- Productos industrializados que puedan contener gluten en su composición;
- Medicamentos que puedan contener gluten como excipiente (consultar al médico).

La persona celíaca debe basar su dieta en alimentos naturales como carnes frescas de todo tipo, vegetales, frutas, huevos, legumbres y cereales libres de gluten.

La ingesta de pequeñas cantidades de gluten, puede causar trastornos importantes, incluso en ausencia de síntomas.

TAMBIÉN LOS MEDICAMENTOS PUEDEN CONTENER GLUTEN DENTRO DE SUS EXCIPIENTES POR ESO SE ACONSEJA CHEQUEAR ANTES DE CONSUMIR QUE LA MEDICACIÓN SEA LIBRE DE GLUTEN.



Productos Aptos
para Celíacos

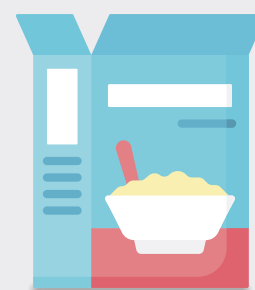


¿CÓMO SE IDENTIFICAN LOS ALIMENTOS Y PRODUCTOS LIBRES DE GLUTEN?

Para ser considerados "libres de gluten", los productos alimenticios y los medicamentos que se comercialicen en nuestro país deben cumplir con la normativa y llevar obligatoriamente impreso en sus envases o envoltorios, y en sus rótulos y prospectos, el logo oficial y la leyenda "Libre de Gluten – Sin TACC".

Los productos inscriptos como "libres de gluten" e identificados con el símbolo oficial, indican que el elaborador 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 sanitaria jurisdiccional que registra el producto.

LOGO OFICIAL EN SUS DOS VARIANTES



¿QUÉ ROTULADOS NO SON CORRECTOS?

Es importante saber que NO son correctos ni suficientes los siguientes rotulados y por lo tanto NO deben ser consumidos por una persona con celiaquía.

"Apto celíaco"

"Sin gluten"

"Libre de TACC"

"Sin harinas"

LA RECOMENDACIÓN ES SIEMPRE VERIFICAR EN EL LISTADO OFICIAL SI UN ALIMENTO O MEDICAMENTO ES O NO LIBRE DE GLUTEN Y PUEDE SER CONSUMIDO POR LAS PERSONAS CON CELIAQUÍA.

¿DÓNDE CONSULTAR CUÁLES SON LOS ALIMENTOS O MEDICAMENTOS LIBRES DE GLUTEN?

ALIMENTOS

En el listado oficial integrado de alimentos libres de gluten confeccionado por la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (A.N.M.A.T.):
https://extranet.anmat.gov.ar/ALG_Mobile/asp/wfAlimentos.aspx

MEDICAMENTOS

Ingresando al vademécum de la A.N.M.A.T.:

<https://servicios.pami.org.ar/vademecum/views/consultaPublica/listado.zul>

En este link se despliega una consulta on-line donde se puede ingresar la marca del medicamento (nombre comercial) o principio activo (nombre genérico), no es necesario completar todos los otros datos. En el resultado de la búsqueda se debe ingresar para cada producto en el icono de la lupita (detalle), allí se le desplegará toda la información de ese producto y se podrá verificar si tiene el logo oficial de producto Sin TACC.

Lamentablemente para otros productos, como por ejemplo productos de higiene personal (pasta de dientes, enjuague bucal, etc.) o útiles escolares, no existe un listado confeccionado por la autoridad sanitaria, ya que no existe legislación que las obligue a informar. La Asociación Celiaca Argentina elabora un listado con información que declaran las empresas.

ERRORES COMUNES A LA HORA DE COMPRAR PRODUCTOS LIBRES DE GLUTEN

Llevar una dieta sin TACC, así como la incorporación de alimentos naturales e industrializados aptos, no es tarea sencilla en nuestro país ya que el 80% de los alimentos procesados industrialmente contienen gluten.

El gluten puede estar presente en los alimentos como espesantes, colorantes, aromatizantes, almidones, etc. Incluso, alimentos que no contienen TACC pueden elaborarse y/o envasarse en líneas donde existan productos que contienen gluten y de esta manera generar una contaminación cruzada.

No basta entonces con leer las etiquetas de los productos, ya que muchas veces se desconocen los nombres técnicos de los ingredientes que aparecen en la composición, en donde puede estar presente el gluten, o bien se desconoce cómo fue elaborado ese producto y que exista la posibilidad de contaminación. Es necesario siempre verificar que los productos estén inscriptos como “libres de gluten” según la legislación vigente.

Se debe también tener precaución con los productos importados ya que los límites aceptados para la detección de gluten no son iguales en todos los países.

En el último tiempo ha crecido la venta de alimentos o productos elaborados de manera casera o artesanal que dicen ser sin TACC o libres de gluten, es importante tener precaución con el consumo de estos productos pues, además de no figurar inscriptos ante el organismo oficial como producto Libre de Gluten–Sin TACC, muchas veces en la elaboración de los mismos no se cumple con las buenas prácticas de manufactura necesarias para que el alimento o producto realmente sea apto para celíacos.

ANTE LA DUDA SOBRE SI UN PRODUCTO PUEDE CONTENER TACC NO LO CONSUMAS.

EVITÁ COMPRAR PRODUCTOS SUELTOS O A GRANEL. EN SU LUGAR ELEGÍ SIEMPRE PRODUCTOS ENVASADOS EN ORIGEN. CUANDO COMPRÁS POR EJEMPLO FRUTOS SECOS O LEGUMBRES, QUE SON PRODUCTOS QUE NATURALMENTE NO CONTIENEN GLUTEN, PUEDEN CONTAMINARSE SI ESTÁN JUNTO A PRODUCTOS QUE SÍ CONTIENEN GLUTEN.

ALIMENTOS QUE TIENEN GLUTEN

Y por lo tanto no pueden ser consumidos por las personas celíacas (salvo aquellos productos inscriptos en el Listado Integrado de Alimentos Libres de Gluten que publica A.N.M.A.T.)

Todas las harinas elaboradas en base a trigo, avena, cebada y centeno y derivados, como también las preparaciones elaboradas con las mismas: pan, tortas, galletitas, alfajores, masitas, pastas (fideos, raviolos, ñoquis, etc.), bebidas elaboradas en base a alguno de estos cereales por ejemplo: cerveza y whisky.

Son aquellos que han sido sometidos a un proceso de elaboración/industrialización y pueden contener gluten como aditivos, conservantes y espesantes o bien por contaminación cruzada.

Para este tipo de productos es necesario consultar el Listado Integrado de Alimentos Libres de Gluten que publica A.N.M.A.T. para saber cuáles pueden ser consumidos por personas celíacas.

Es importante revisar con frecuencia pues puede haber modificaciones o bajas de productos.

Ejemplo de alguno de estos productos, hay muchos más: leche, arroz, harina de arroz, almidón de maíz, fécula de mandioca, pre-mezclas, leudantes, aceites, margarina, condimentos, azúcar, miel, edulcorante, conservas y enlatados, caldos, sopas, mermeladas, dulces, barritas de cereal, salsas, aderezos, snacks, fiambres, té, infusiones, café, yerbas, pan, galletitas, golosinas, productos de pastelería, chocolates, gaseosas, aguas saborizadas, bebidas alcohólicas, legumbres, hierbas y especias deshidratadas, frutos secos sin cáscara, semillas, entre otros.

ALIMENTOS QUE PUEDEN CONTENER GLUTEN

ALIMENTOS QUE SON NATURALMENTE LIBRES DE GLUTEN NO INDUSTRIALIZADOS

Todos aquellos alimentos de origen natural que no han sido sometidos a ningún proceso de industrialización y no contienen en su composición trigo, avena, cebada o centeno. Frutas, verduras, hortalizas, huevos, hierbas frescas, frutos secos con cáscara, carnes (incluyendo carne de vaca, pollo, cerdo, pescado, mariscos), agua potable.

Evitar la compra a granel (suelos) de especias, legumbres y frutos secos sin cáscara.





Además de utilizar y consumir alimentos libres de gluten es necesario cuidar que no se produzca la contaminación cruzada con gluten, ya que al suceder esto los alimentos dejan de ser libres de gluten y aptos para celíacos.

¿QUÉ ES LA CONTAMINACIÓN CRUZADA?

Un alimento que no contiene gluten puede contaminarse por estar en contacto con otros alimentos que lo contengan o bien, por utilizar los mismos utensilios para cocinar o manipular unos y otros sin higienizarlos correctamente. Esto se llama contaminación cruzada.

¿CÓMO EVITAR LA CONTAMINACIÓN CRUZADA?

La contaminación puede producirse en la cocina por el contacto de un alimento sin gluten con otro que si lo contiene, aunque sea en pequeñas cantidades.

RECOMENDACIONES PARA EVITAR LA CONTAMINACIÓN:

- Si cocinás comidas con y sin gluten para la misma ocasión, prepará primero aquella que no contiene gluten.
- Antes de cocinar limpiá todas las superficies y utensilios (tablas, cuchillos, tenedores, etc.) que utilices para realizar la preparación y cocción de alimentos aptos para celíacos.
- Guardá los alimentos sin gluten en recipientes con tapa, separados de aquellos que lo contienen. Se puede destinar un lugar de la cocina exclusivamente para las harinas o productos aptos para celíacos. En la heladera guardá en recipientes cerrados herméticamente todos aquellos alimentos sin gluten, es recomendable guardarlos en la parte superior para evitar la contaminación por derramamiento.
- Los productos y los condimentos para untar, como mantecas, mermeladas, quesos, etc., almacenalos en un recipiente exclusivo para evitar la contaminación y servilos en recipientes exclusivos para el uso del celíaco al igual que los utensilios que utilice para untarlos en panes, tostadas o galletitas

- En el caso de algunos utensilios, como espumadera, tostadora, colador de pastas, palo de amasar u otro en el que puedan quedar restos de alimentos difíciles de limpiar correctamente, es recomendable que sean de uso exclusivo para cocinar sin gluten. Si eso no es posible, deben ser lavarlos adecuadamente antes de su uso. En el caso de la tostadora podés colocar encima un trozo de papel de aluminio y luego el pan para evitar el contacto directo si esta es utilizada para diferentes panes.
- Elementos como rejillas, repasadores, delantal de cocina, también pueden almacenar restos de comidas que pueden contaminar un alimento sin gluten, por lo tanto es fundamental que los mismos estén en un adecuado estado de higiene al momento de realizar alguna preparación apta para celíacos.
- Nunca utilices el aceite o el agua usados para cocinar previamente alimentos con gluten (por ejemplo aceites en el que se hayan cocinado alimentos rebozados con pan rallado, o agua en la que se hayan cocido fideos a base de harina de trigo, salchichas no aptas, etc.)
- Si cocinás en el horno dos comidas al mismo tiempo, una apta para celíacos y otra con gluten, te recomendamos cocinar en diferentes recipientes, y colocar la preparación con gluten en la parte inferior del horno y en la parte superior el recipiente libre de gluten.
- En el microondas, cociná tapada la comida sin gluten.
- Al momento de servir los alimentos libres de gluten, ponelos en recipientes exclusivos y sin tener contacto con alimentos que puedan contener gluten.
- Si comprás milanesas preparadas o cualquier otro producto empanado, NO las pongas en contacto con el resto de la carne que si podría consumir un celíaco.

RECOMENDACIONES PARA COMER FUERA DE CASA

Muchas veces las personas celíacas tienen dificultades para encontrar una alimentación saludable fuera del hogar por eso es importante informar sobre las necesidades particulares.

- Si vas a un bar o a un restaurant o comprás comida hecha, prestá atención a la manipulación de alimentos. Consultá la forma de elaboración, marca de especias e ingredientes de cada plato antes de su consumo (ejemplo: tortillas de papas, papas fritas cocidas en freidoras que se utilizan también para freír milanesas, empanadas, rebozados con gluten, etc.). Las hamburguesas, salsas, y demás, pueden contener harina de trigo para unir o espesar la preparación. Preferí algún menú con alimentos naturalmente libres de gluten.

- En la escuela: es importante informar a la Dirección, las maestras, los maestros y quienes estén a cargo de la cocina de la presencia de un alumno/a celíaco y de cuáles son los cuidados que deben tenerse en la elaboración de las comidas.
- En eventos sociales: es conveniente hablar por anticipado con quienes están en la organización para informarles que asistirá una persona celíaca, qué alimentos no puede consumir e incluso proponer algunas alternativas sin gluten para el menú.
- En viajes: si estás organizando un viaje tanto dentro del país como en el exterior, es conveniente contactarse previamente con las asociaciones para celíacos del lugar para solicitar información sobre restaurantes, puntos de ventas de alimentos sin gluten, listados de alimentos aptos del país.



LEGISLACIÓN

NACIONAL

- **Ley 26588.** Declara de interés Nacional la atención médica, la investigación clínica y epidemiológica, la capacitación profesional en la detección temprana, diagnóstico y tratamiento de Enfermedad Celíaca.
- **Decreto 528/2011.** Aprueba la reglamentación de la Ley 26.588.
- **La Resolución 102/2011** establece que la detección de enfermedad celíaca se incorpora al Plan Médico Obligatorio (PMO), por lo que las obras sociales y las prepagas deben cubrir el estudio para su diagnóstico.
- A través de la Resolución conjunta SPRel Y SAGyP 201/2011 y 649/11 se determina el Logo oficial para identificar Alimentos sin TACC.
- **Decreto 754/2015.** Modifica el artículo 9 del Decreto 528/2011 y establece que las obras sociales y entidades que se mencionan en el artículo que se reglamenta brindarán una cobertura a sus afiliado/ass por una suma en dinero mensual, que se irá actualizando, en concepto de harinas, premezclas, sus derivados y/o productos elaborados con las mismas libres de gluten. (Por Resolución del Ministerio de Salud y Desarrollo Social Secretaría de Gobierno de Salud 757/2019, publicada el 06/05/2019, el monto a la fecha de impresión de la presente guía asciende a la suma de \$900,09). Deberá consultarse con la obra social, prepaga y demás entidades los requisitos para solicitar la cobertura ya que algunas utilizan la modalidad de reintegro, para lo cual deberán presentarse las facturas o tickets originales de las compras.
- **Resolución 1408-E/2017** del Ministerio de Salud. Autoriza a acreditar la condición de paciente celíaco mediante la "Constancia Médica de Enfermedad Celíaca". Esta constancia será expedida por el profesional médico de acuerdo a los estudios efectuados. A través de la siguiente página se puede descargar la

constancia:<https://www.argentina.gob.ar/salud/celiaquia/constancia-de-enfermedad-celiaca>

- **Ley 27196.** Modifica la ley 26588 y establece que las instituciones y establecimientos que se enumeran a continuación deben ofrecer al menos una opción de alimentos o un menú libre de gluten (sin TACC) que cumpla con las condiciones de manufactura y los requerimientos nutricionales por porción, que certifique la autoridad de aplicación. A la fecha de la presente publicación la ley no ha sido reglamentada.
- Los lugares destinados a personas en situación de privación de la libertad;
- Establecimientos sanitarios con internación pertenecientes al sector público, privado y de la seguridad social;
- Los lugares de residencia y/o convivencia temporal o permanente que ofrezcan alimentos;
- Los comedores y kioscos de instituciones de enseñanza;
- Las empresas de transporte aéreo, terrestre y acuático que ofrezcan servicio de alimentos a bordo;
- Los restaurantes y bares;
- Los kioscos y concesionarios de alimentos de las terminales y los paradores de transporte;
- Los locales de comida rápida;
- Los que determine la autoridad de aplicación en coordinación con las jurisdicciones de conformidad con la disponibilidad de los ya establecidos en el presente artículo.

LEGISLACIÓN

CIUDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES

• **Ley 3373.** Ley de la enfermedad celíaca en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. En su artículo 5° dispone la entrega de un subsidio alimentario mensual a las personas incorporadas o que se incorporen al Programa Ticket Social/Ciudadanía Porteña o el que en el futuro lo reemplace.

Este subsidio puede ser percibido por: a) Las personas menores de dieciocho (18) años de edad que padezcan celiaquía y su padre madre o tutor perciban un haber igual o menor al doble del salario mínimo vital o al doble de la jubilación mínima, la que resulte mayor y residan en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires con una antigüedad mayor a dos (2) años. Son titulares del subsidio la madre, padre o tutor debiendo acreditar el vínculo; b) Las personas mayores de dieciocho (18) años de edad que padezcan celiaquía y perciban un haber igual o menor al doble del salario mínimo vital o al doble de la jubilación mínima; lo que resulte menor y residan en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires con una antigüedad mayor a dos (2) años. Los titulares de las prestaciones son responsables de su efectiva utilización a favor de los beneficiarios, así como del cumplimiento de las corresponsabilidades y condiciones que en la Ley se establecen para la vigencia del beneficio.

Podés acceder a la información detallada del programa Ticket Social a través de la página:

[https://www.buenosaires.gob.ar/desarrollohumanoyhabitat/ciudadaniaportena/ticket-social/](https://www.buenosaires.gob.ar/desarrollohumanoyhabitat/ciudadaniaportena/ticket-social/como-se-accede-al-programa) como-se-accede-al-programa o telefónicamente: 4300-5217 / 4304-9606.

• **Resolución M.S. y M.D.S. N° 1/013.** Establece que los beneficiarios recibirán un monto dinerario equivalente al ochenta por ciento (80%) del monto del subsidio que reciben los beneficiarios del Programa Ticket Social.

El monto del subsidio será determinado por la autoridad de aplicación.

• **Ley 6268-LCBA/2020.** Establece que los productores de eventos masivos deben garantizar que en aquellos en que se autorice el servicio de expendio de comidas y bebidas, se ofrezcan menús o productos aptos para celíacos de consumo seguro, libres de gluten sin TACC. El productor podrá optar por: a) Contar con un sector de cocina destinado exclusivamente a la elaboración de los alimentos libres de gluten, o b) Ofrecer el menú listo para el consumo en envase cerrado o el producto semielaborado cerrado, conservados en heladera o en freezer hasta el momento de calentar y/o servir, siempre que proceda de un elaborador de alimentos libres de gluten autorizado por la autoridad sanitaria jurisdiccional correspondiente.



W.W.W

ALGUNOS SITIOS DE INTERÉS

MINISTERIO DE SALUD DE LA NACIÓN

<https://www.argentina.gob.ar/salud/celiaquia>

GOBIERNO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES – PROGRAMA TICKET SOCIAL

<https://www.buenosaires.gob.ar/desarrollohumanoyhabitat/ciudadaniaportena/ticket-social>

ATLAS FEDERAL DE LEGISLACIÓN SANITARIA DE LA REPÚBLICA ARGENTINA

<http://www.legisalud.gov.ar/atlas/categorias/celiaca.html>

ASOCIACIÓN CELÍACA ARGENTINA

<http://www.celiaco.org.ar/>

GRUPO PROMOTOR DE LA LEY CELÍACA

<http://www.ley-celiaca.com.ar/>

ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECNOLOGÍA MÉDICA (A.N.M.A.T.)

http://www.anmat.gov.ar/Alimentos/libres_gluten/Alimentos_Libres_de_Gluten.asp

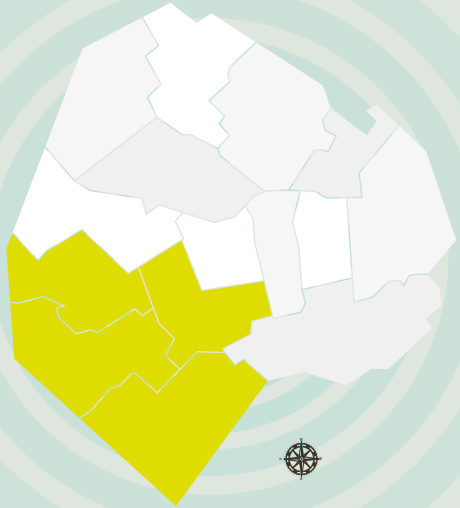
http://www.anmat.gov.ar/Enfermedad_Celiaca/principal.asp

<https://www.argentina.gob.ar/anmat>

ATENCIÓN AL VECINO

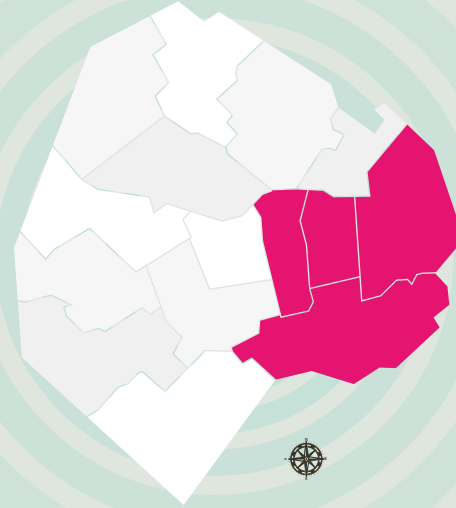
f DefensoriaCABA
t @DefensoriaCABA

Av. Belgrano 673
0800 999 3722
LUNES A VIERNES DE 9 A 18 HORAS



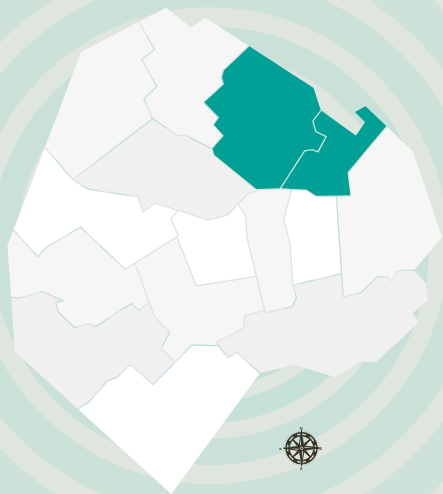
Zona Oeste

- ◆ **SEDE INDOAMERICANO**
Centro de Formación "San Juan Diego"
Av. Escalada 2921
Martes de 10:00 a 14:00
- ◆ **SEDE VILLA 1.11.14**
Lun a vie de 10:00 a 14:00
- ◆ **SEDE FLORES**
Carabobo 84
Lun a vie de 9:00 a 18:00
- ◆ **SEDE MATADEROS**
Emilio Castro 7680
Lunes a viernes de 10:00 a 16:00
- ◆ **SEDE VILLA 15**
Hubac y Martiniano Leguizamón.
Parroquia Virgen del Carmen.
Manzana 8, Casa 35
Lun, mie y vie de 10:00 a 14:00
- ◆ **SEDE LOS PILETONES 1**
Av. Lacarra y Ana María Janer
Jueves de 9:00 a 13:00
- ◆ **SEDE LOS PILETONES 2**
Esq Sendero 14 de Mayo y Esq Sendero de la Fuerza, entre Torres 13 y 14, Complejo Habitacional Los Piletones
Martes de 9:00 a 13:00
- ◆ **SEDE CILDAÑEZ**
Av. Derqui y Av. La Salle
Mar y jue de 10:00 a 14:00
- ◆ **SEDE FUNDACIÓN ALAMEDA**
Av. Directorio 3998
Martes de 13:00 a 16:00
- ◆ **SEDE VILLA 20**
Pola y Barros Pazos
Lun, mie y vie de 10:00 a 14:00



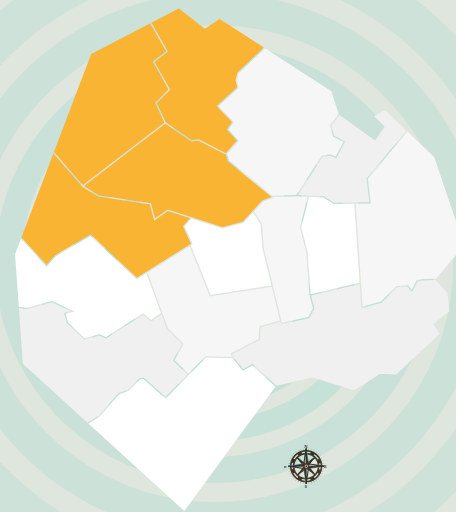
Zona Sur

- ◆ **SEDE COMBATIENTES DE MALVINAS**
Venezuela 538
Lun a vie de 9:00 a 18:00
- ◆ **SEDE VILLA 21.24**
Av. Iriarte 3500
Casa de la Cultura
Lun, mar, mie y vie de 10:00 a 14:00
- ◆ **SEDE NUEVA POMPEYA (CLUB SOCIAL Y DEPORTIVO FRANJA DE ORO)**
Av. Amancio Alcorta 3960
Mar y Jue 10:00 a 16:00
- ◆ **Defensoría del Turista SEDE SAN TELMO**
Defensa 1302
- ◆ **Defensoría del Turista SEDE PTO. MADERO**
Av. Alicia Moreau de Justo 200 (Dique 4)
- ◆ **SEDE RODRIGO BUENO**
Ctro. Comunitario Rodrigo Bueno, Blvd. Dellepiane y Av. España, Manzana 3
Jueves de 10:00 a 14:00
- ◆ **SEDE CONSTITUCIÓN**
Gral. Hornos 11 (subsuelo de la Estación de Trenes de la Línea Roca), Local 1
Lunes de 9:00 a 17:00
- ◆ **SEDE CAJ CONSTITUCIÓN**
Av. Brasil 996
Lun a vie de 9:00 a 15:00
- ◆ **Defensoría del Turista SEDE LA BOCA**
(Museo Quinquela Martín - La Boca)
Av. P. de Mendoza 1835
- ◆ **SEDE LAMADRID**
Centro Comunitario "Papa Francisco"
Suárez y Ministro Brin
Lunes de 10:00 a 14:00
- ◆ **SEDE MONSERRAT**
Av. Belgrano 673
Lun a vie de 9:00 a 18:00
- ◆ **Defensoría del Turista SEDE HUMBERTO PRIMO**
Humberto Primo 250
Lun a Vie de 10:00 a 18:00
- ◆ **INSTITUTO CONTRA LA DISCRIMINACIÓN Y DEFENSORÍA LGBT**
Av. Belgrano 588
(Atención al público: Av. Belgrano 673)
Lun a vie de 10:00 a 18:00



Zona Este

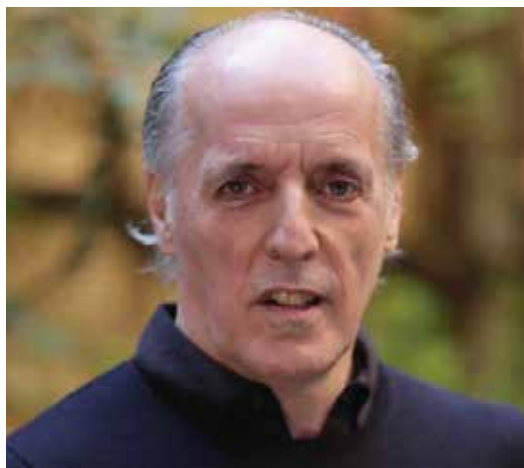
- ◆ **SEDE RETIRO**
Puente 1 de la Terminal de Omnibus Local 36
Lun a vie de 9:00 a 18:00
- ◆ **SEDE AMIA**
Uriburu 650
Martes de 9:00 a 13:00
- ◆ **SEDE PZA. MISERERE**
Estación de la línea A de subtes
Lun a vie de 9:00 a 15:00
- ◆ **SEDE HOSPITAL DE DERECHOS**
Av. Rivadavia 2690
Lun a vie de 9:00 a 16:00
- ◆ **Defensoría del Turista SEDE RECOLETA**
Pte. J. M. Quintana y Pte. R. M. Ortíz
- ◆ **SEDE VILLA 31**
El Galpón, Sector Playón Oeste.
Lun a vie de 10:00 a 14:00
- ◆ **Defensoría del Turista SEDE FLORIDA**
Florida y Marcelo T de Alvear
- ◆ **Defensoría del Turista SEDE CRUCEROS**
Av. Ramón Castillo y Av. De los Inmigrantes



Zona Norte

- ◆ **SEDE COLEGIALES**
Delgado 771
Lun a vie de 9:00 a 16:00
- ◆ **SEDE MONSEÑOR JERÓNIMO PODESTÁ**
Av. Gaona 1367
Martes de 14:00 a 18:00
- ◆ **Defensoría del Turista SEDE CEMENTERIO DE LA RECOLETA**
Junín 1760
- ◆ **SEDE FLORESTA**
Sanabria 2440
Lun a vie de 9:00 a 15:00
- ◆ **SEDE LA CARBONILLA**
Trelles y Añasco-Centro Comunitario Sector 2
Lun y vie de 10:00 a 14:00
- ◆ **Defensoría del Turista SEDE PLANETARIO**
Av. Sarmiento y Belisario Roldán
Sab, dom y feriados de 11:00 a 18:00
- ◆ **SEDE LACROZE**
Centro de Jubilados, Pensionados y Adherentes Colegiales
Federico Lacroze 2751
Lun a vie de 10:00 a 16:00
- ◆ **SEDE PLAYÓN DE CHACARITA**
Fraga 900-Capilla Sagrado Corazón
Ma y jue de 10:00 a 14:00





ALEJANDRO AMOR
Defensor del Pueblo de la Ciudad
Autónoma de Buenos Aires

UNA HERRAMIENTA PARA CONCIENTIZAR

El derecho a la salud y a la alimentación adecuada han sido reconocidos a nivel internacional y nacional, como también el derecho a la información respecto de los productos que consumimos. Así como en otro tipo de enfermedades se garantiza el acceso a la medicación y se informan los componentes con los que fue realizada, en el caso de las personas con celiaquía, debe garantizarse no solo el acceso a la alimentación adecuada, sino también a la información necesaria para identificar aquellos productos que son aptos para su consumo.

Es importante que la celiaquía sea detectada a tiempo para restar malestar en las personas que la padecen y evitar, también, complicaciones a largo plazo. Los estudios tempranos de detección que permiten diagnosticar la enfermedad celíaca fueron incorporados al Plan Médico Obligatorio y es fundamental que las prepagas, obras sociales y los hospitales públicos hagan los diagnósticos correspondientes. También es importante, a la vez, que se piensen estrategias para abaratar los precios de los alimentos sin TACC para que no sean restrictivos ni prohibitivos y perjudiquen la salud y las condiciones de vida de quienes padecen celiaquía.

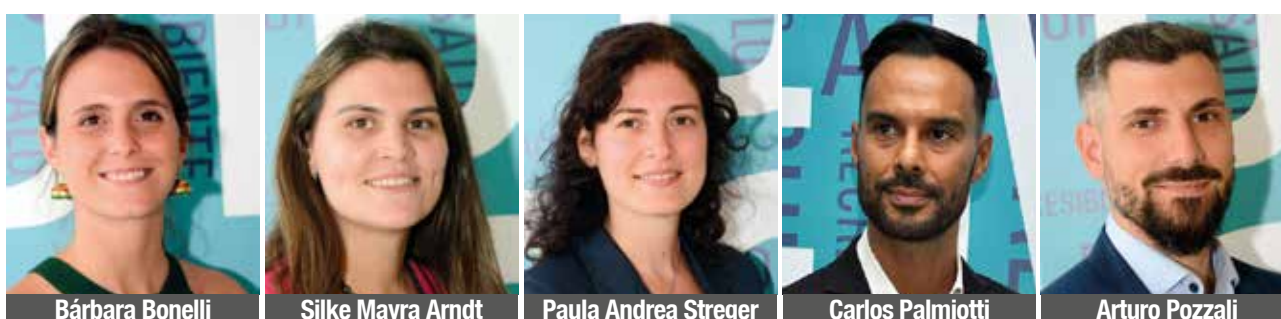
También es importante reforzar los controles de los etiquetados y educar en la importancia de verificar los componentes de los productos que consumimos para que el cuidado esté dado desde el Estado, las empresas productoras de alimentos y los consumidores y consumidoras. Además se deben incluir menús sin TACC a precios accesibles en escuelas, clubes, espacios de trabajo, lugares de reunión, restaurantes, bares y transportes de larga distancia para que las personas con celiaquía puedan acceder a una alimentación adecuada en espacios de socialización y vida cotidiana por fuera de sus hogares.

Necesitamos también continuar informando y explicando a la comunidad en general la importancia del cuidado e higiene para evitar la contaminación cruzada que pone en riesgo la salud de las personas con celiaquía. Desde la Defensoría del Pueblo preparamos esta Guía Básica de Derechos dedicada a la temática para seguir socializando la información y brindando herramientas para la concientización del conjunto. Porque la salud y el bienestar nunca son individuales. Cuantas más opciones y más posibilidades tengamos las personas, más allá de nuestras condiciones particulares, mejores vamos a ser como colectivo y, por ende, como sociedad.

Con el apoyo institucional de:



DEFENSORES ADJUNTOS



Bárbara Bonelli

Silke Mayra Arndt

Paula Andrea Streger

Carlos Palmiotti

Arturo Pozzali

Alejandro Amor
Defensor del Pueblo

