

Celiaquía: Guía rápida para consumidores

El consumidor celíaco

Ley nacional de celiacía
N° 26.588 y su reglamentación,
Decreto 218/2023



**Secretaría de
Industria y Comercio**
Ministerio de Economía

**Subsecretaría de Defensa
del Consumidor y Lealtad
Comercial**

**Dirección Nacional de
Defensa del Consumidor
y Arbitraje del Consumo**

ESCUELA ARGENTINA DE
**EDUCACIÓN
EN CONSUMO**

Protección y derechos del consumidor con celiacía

La **Ley 24.240 de Defensa del Consumidor** protege a toda persona —persona física o empresa— que compre o use bienes o servicios como **destinatario final**, ya sea pagando o de forma gratuita, para beneficio propio, de su familia o de su grupo social.

También ampara a quien, aun sin ser parte directa de la relación de consumo, utilice esos bienes o servicios en las mismas condiciones.

Proveedor es toda persona física o empresa, pública o privada, que de forma profesional —aunque sea ocasional— produce, transforma, importa, distribuye o comercializa bienes o servicios destinados a consumidores o usuarios.



Los derechos que la Constitución Nacional expresamente reconoce a los consumidores son:



A la protección de su **salud y seguridad**.



A la **educación** para el consumo.



A la **protección de sus intereses económicos**.



A la calidad y eficiencia de los **servicios públicos**.



A una **información** adecuada y veraz.



A la organización y participación a través de **asociaciones de consumidores y de usuarios**.



A la **libertad de elección**.



A procedimientos eficaces para la prevención y **resolución de conflictos**.



A condiciones de **trato equitativo y digno**.

Protección y derechos del consumidor con celiacía

Ley N° 24.240. Art. 4°:

Información. El proveedor está obligado a suministrar al consumidor en forma cierta, clara y detallada todo lo relacionado con las características esenciales de los bienes y servicios que provee, y las condiciones de su comercialización.



La información debe ser siempre gratuita para el consumidor y proporcionada en soporte físico, con claridad necesaria que permita su comprensión.

Ley N° 24.240. Art. 5°:

Protección al consumidor. Las cosas y servicios deben ser suministrados o prestados en forma tal que, utilizados en condiciones previsibles o normales de uso, no presenten peligro alguno para la salud o integridad física de los consumidores o usuarios.



Las relaciones de consumo son esenciales en la vida diaria, desde cubrir necesidades básicas hasta satisfacer intereses más complejos. Estas relaciones son desiguales debido a la diferencia en información y poder de negociación entre consumidores y proveedores.

El universo de mercados, proveedores y consumidores es amplio y diverso, y existen diferencias que inciden en la posibilidad de acceder a prácticas de consumo conscientes y seguras.



Conocer la normativa vigente y sus implicancias permite a los consumidores ejercer sus derechos, tomar decisiones informadas al comprar alimentos o medicamentos y acceder a la salud de manera segura, promoviendo una protección efectiva y equitativa.

Protección y derechos del consumidor con celiacía

La **Ley N° 26.588**, sobre enfermedad celiaca, tiene por objeto **garantizar el derecho a la salud y a una alimentación adecuada** de las personas con esta condición, mediante el **acceso seguro a medicamentos y productos libres de gluten**.

Asimismo, resulta esencial **monitorear que las decisiones sean asertivas y activas**, a fin de **resguardar los derechos de los consumidores**. En ese marco, se debe **informar a los consumidores celíacos con datos claros, oportunos y veraces**, en consonancia con lo dispuesto en los **artículos 4° y 5° de la Ley N° 24.240 de Defensa del Consumidor**, contribuyendo así a **mejorar la calidad de vida de la población afectada**.



La comercialización de alimentos, bebidas, medicamentos, y productos aptos para celíacos pone de manifiesto **la estructura desigual y asimétrica del mercado, los derechos de los consumidores y la vulnerabilidad del consumidor celíaco.**

El **derecho a la salud de las personas con enfermedad celiaca** se encuentra protegido por un **marco normativo específico**. Sin embargo, los consumidores con celiacía enfrentan **situaciones cotidianas de vulneración de sus derechos**, vinculadas a su patología crónica. La necesidad de consumir **alimentos, bebidas y medicamentos aptos para su salud** puede, en muchos casos, **dificultar, restringir o incluso impedir una elección efectiva y segura**.

El consumidor celíaco tiene derecho a la protección de su salud, y justamente por ello, tiene derecho a:

- ✓ Acceder al consumo de alimentos, bebidas y medicamentos libres de gluten sin ver afectado su trato en relación resto de los consumidores.

Protección y derechos del consumidor con celiacía

La **Celiacía** es la intolerancia permanente a las proteínas del trigo, avena, cebada y centeno (TACC), comúnmente llamadas gluten, **que afecta el intestino delgado** en las personas con predisposición genética.

- ✓ La celiacía es la inflamación del intestino provocada por intolerancia al gluten. Las personas afectadas deben evitar cereales con gluten y sus derivados.
- ✓ La exposición al gluten produce **lesión y atrofia de las vellosidades intestinales**, lo que ocasiona **malabsorción de nutrientes**. Dependiendo de la **sensibilidad individual**, la sintomatología puede ser **variable o incluso ausente**, lo que con frecuencia **dificulta el diagnóstico** de esta patología.
- ✓ El diagnóstico se realiza primero con un análisis de sangre (anticuerpo Antitransglutaminasa IgA) y se confirma con una biopsia intestinal antes de comenzar el tratamiento.
- ✓ La detección temprana y el tratamiento oportuno previenen complicaciones. Obras sociales y prepagas deben cubrir el tratamiento y el suministro de harinas y premezclas sin gluten.

¿En qué consiste el tratamiento de la enfermedad celíaca?

No existen medicamentos; el único tratamiento eficaz es **una dieta estricta y permanente sin gluten**, que debe iniciarse tras el diagnóstico y asegurar alimentos libres de gluten seguros.

¿Qué alimentos contienen gluten?

El gluten se encuentra presente en los cereales de trigo, avena, cebada y centeno (TACC). Por lo cual las personas celíacas deben evitar todos aquellos productos elaborados en base a los mismos, como son:

- ✓ 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).

Listado integrado ALG ANMAT

Pueden verse aquellas marcas de alimentos, medicamentos y productos industrializados que fueron inscritas con el logo en el envase del alimento, como **Libres de gluten** o **Sin Gluten**, por lo tanto, pueden ser consumidas por las personas celíacas. [Listado integrado ALG ANMAT](#)

Protección y derechos del consumidor con celiacía

- ✓ Recibir un trato adecuado y equitativo, colocando al consumidor en situaciones de igualdad de oportunidades, en pleno ejercicio de sus derechos.

La correcta información es fundamental para que la persona con celiacía pueda proteger su salud y reconocer el trato digno que merece, establecido en la Ley N° 24.240:

Ley N° 24.240 Art. 8° bis: Trato digno. Prácticas abusivas. Los proveedores deberán garantizar condiciones de atención y trato digno y equitativo a los consumidores y usuarios. Deberán abstenerse de desplegar conductas que coloquen a los consumidores en situaciones vergonzantes, vejatorias o intimidatorias.

Asimismo, **todos los productos deberán ser suministrados en condiciones que no representen peligro alguno para la salud o integridad física de los consumidores.**

No indicar un producto como libre de gluten, o no dar aviso de la presencia de esta proteína en algún alimento, bebida y/o medicamento, alcanzado por la regulación, es omitir información relevante, con lo que se está infringiendo tanto la Ley N° 24.240 como la Ley N° 26.588 de Salud Pública.

Recordemos: El 26 de abril de 2023 se reglamentó la **Ley N° 26.588**, modificada por **Ley N° 27.196** a través del **Decreto N° 218/2023**.

Obras sociales

Obras sociales y prepagas deben cubrir la detección, diagnóstico, seguimiento y tratamiento de la celiacía, incluyendo harinas y premezclas sin gluten.

El Ministerio de Salud define el valor de estos productos, y las obras sociales deben aportar un **27,5 % del valor de la Canasta Básica Alimentaria** según el INDEC.

Mediante esta normativa, se establece la metodología que se aplicará para actualizar el valor de la suma dineraria, quedando especificado un porcentaje fijo que se aplica sobre el valor de la CBA, y la frecuencia de revisión y actualización cada 6 meses.



Protección y derechos del consumidor con celiacía

Los familiares cercanos (de 1° o 2° grado) de personas celíacas deben realizarse estudios, ya que aunque no tengan síntomas forman parte de los grupos de riesgo y tienen más probabilidades de serlo.

También corresponden a este grupo de riesgo los pacientes con enfermedades autoinmunes como: diabetes mellitus insulino dependiente (diabetes mellitus tipo 1), tiroiditis de Hashimoto, entre otros.

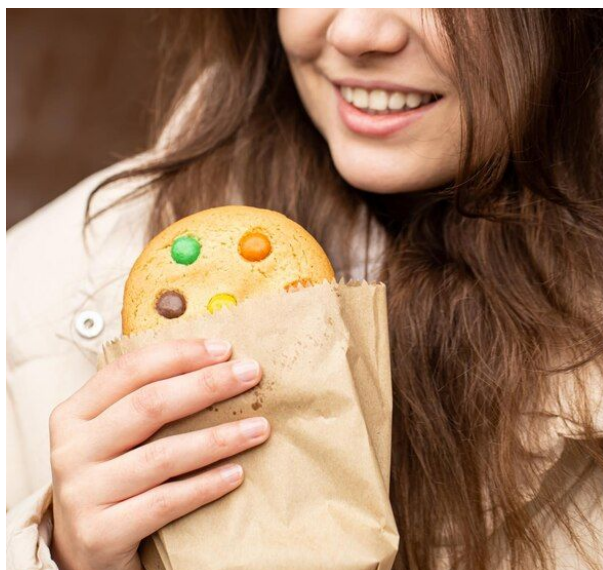
[Ley simple: Medicina prepaga | Argentina.gob.ar](#)

[Ley simple: Obras sociales | Argentina.gob.ar](#)

Las **obras sociales, empresas de medicina prepaga y demás entidades que brinden servicios médico-asistenciales** (según las leyes N° 23.660 de Obras Sociales y N° 23.661 del Sistema Nacional del Seguro de Salud) están **obligadas a otorgar un monto mensual dinerario a las personas con enfermedad celíaca**, el cual debe **actualizarse periódicamente**. Este monto deberá **equivaler al 27,5 % del valor de la Canasta Básica Alimentaria (CBA) para una persona adulta** de entre 30 y 60 años.

Para la cobertura del tratamiento se debe presentar la **“Constancia de enfermedad celíaca” firmado por el médico tratante**.

[Nueva Actualización del monto a cubrir por obras sociales y prepagas | Argentina.gob.ar](#)



La **condición de paciente celíaco** se acredita mediante la **“Constancia Médica de Enfermedad Celíaca”**, emitida por el profesional médico a partir de los **estudios realizados al momento del diagnóstico**.

La constancia debe estar **firmada por el médico** y presentarse ante la **obra social o prepaga** correspondiente. En caso de **no contar con cobertura privada**, y tener **acceso a la salud pública**, la constancia puede presentarse en la dependencia de Desarrollo Social de la jurisdicción correspondiente.

Protección y derechos del consumidor con celiacía

Conforme la reglamentación vigente y la protección de los consumidores con celiacía, **el mercado debe ofrecer productos aptos y con información esencial.**

[Constancia de enfermedad celíaca Argentina.gob.ar](https://www.argentina.gob.ar/salud/celiacua/constancia)



Servicios de salud para celíacos en la Argentina

Conocé los hospitales de todo el país que se encuentran actualmente bajo el Programa Nacional para la Detección y Control de Enfermedad Celíaca y cuáles servicios ofrece para el diagnóstico y tratamiento de la enfermedad celíaca.

Además te informa dónde reclamar si una obra social o prepaga no cumple las obligaciones que tiene respecto del acceso al diagnóstico y tratamiento de la enfermedad

<https://www.argentina.gob.ar/salud/celiacua/servicios>



¿Dónde acudir?

- ✓ **Cobertura pública:** si contás con cobertura pública, podés dirigirte al hospital más cercano que forme parte del programa.
- ✓ **Cobertura privada:** si tenés obra social o medicina prepaga, también podés acceder a estos servicios.
- ✓ **Constancia médica:** es importante contar con una "Constancia Médica de Enfermedad Celíaca" emitida por un profesional de la salud que certifique tu condición. Podés consultar en [Argentina](https://www.argentina.gob.ar/salud/celiacua/constancia)



En caso de dificultades para acceder a los servicios o si considerás que tus derechos no están siendo respetados, podés presentar un reclamo ante la autoridad sanitaria correspondiente.

Protección y derechos del consumidor con celiacuía

Instituciones y establecimientos

La Ley N° 26.588 en su Artículo 4° bis (reglamentada por el **Decreto 218/2023**) regula las instituciones y establecimientos que se enumeran a continuación que deben ofrecer al menos una opción de alimentos o un menú libre de gluten que cumpla con las condiciones de manufactura y los requerimientos nutricionales por porción, que certifique la autoridad de aplicación.



También se establecen los plazos de adecuación para la **oferta de alimentos o menú libre de gluten en distintas instituciones y establecimientos**, según se detalla a continuación:

6 meses	12 meses
Restaurantes y bares.	Comedores y kioscos de instituciones de enseñanza.
Locales de comida rápida.	Establecimientos sanitarios con internación pertenecientes al sector público, privado y de la seguridad social. Ej: hospitales, sanatorios.
Comedores de entornos laborales.	Lugares de residencia o convivencia (temporal o permanente). Ej: hogares de niños y ancianos.
Kiosco y concesionarios de alimentos de las terminales y los paradores de transporte. Ej: terminal de ómnibus.	Empresas de transporte aéreo, terrestre y acuático que ofrezcan servicio de alimentos a bordo.
	Lugares destinados a personas en situación de privación de la libertad. Ej: servicio penitenciario.



La normativa estableció dos **plazos de adecuación** según el tipo de establecimiento, de la siguiente manera:



6 meses, hasta 14 de **junio del 2024**



12 meses, hasta 14 de **diciembre del 2024**

Protección y derechos del consumidor con celiacía

Las instituciones y establecimientos que deben contar con **Dirección Técnica** están definidos en la Ley N° 27.196 (Art. 1°).

El Decreto 218/2023 y el artículo 1.383 del CAA detallan cuáles están exceptuados de esta obligación.

Sin embargo, si estos establecimientos **elaboran su propio menú libre de gluten** (LG), deben designar una **persona responsable** de verificar la correcta implementación de las medidas preventivas y de control.

Dirección técnica	Persona responsable
Empresas de transporte aéreo, terrestre y acuático que ofrezcan servicio de alimentos a bordo.	Comedores y kioscos de instituciones de enseñanza.
Establecimientos sanitarios con internación pertenecientes al sector público, privado y de la seguridad social. Ej: hospitales, sanatorios.	Restaurantes y bares.
Lugares de residencia o convivencia (temporal o permanente). Ej: hogares de niños y ancianos.	Kiosco y concesionarios de alimentos de las terminales y los paradores de transporte. Ej: terminal de ómnibus.
Kiosco y concesionarios de alimentos de las terminales y los paradores de transporte. Ej: terminal de ómnibus.	Locales de comida rápida.
Lugares destinados a personas en situación de privación de la libertad. Ej: servicio penitenciario.	

Protección y derechos del consumidor con celiacía



Menús

Los siguientes establecimientos están **obligados a ofrecer al menos una opción de comida libre de gluten** para las personas con diagnóstico de enfermedad celíaca, **garantizando que tenga las mismas características nutricionales y variedad que los alimentos ofrecidos al resto de los usuarios.**

Esta obligación asegura **derechos nutricionales y de salud equivalentes** para las personas celíacas en todos los contextos mencionados.



- ✓ Lugares destinados a personas privadas de libertad.
- ✓ Establecimientos sanitarios con internación.
- ✓ Lugares de residencia o convivencia temporal o permanente que provean alimentos.
- ✓ Comedores de instituciones educativas.
- ✓ Los kioscos de instituciones de enseñanza.
- ✓ Las empresas de transporte aéreo, terrestre y acuático que ofrezcan servicio de alimentos a bordo: deben ofrecer, al menos, una opción de alimentos o un menú libre de gluten de igual variedad que la ofrecida al público en general.
- ✓ Los restaurantes y bares.
- ✓ Los kioscos y concesionarios de alimentos de las terminales y los paradores de transporte.
- ✓ Los locales de comida rápida.
- ✓ Los lugares de trabajo cuando ofrezcan alimentos, ya sea a título oneroso o gratuito.
- ✓ La obligación se aplica también para los alimentos que se ofrezcan de manera gratuita.

Protección y derechos del consumidor con celiacúa

Las instituciones y establecimientos comprendidos en la Ley N° 26.588 y su modificatoria, obligados a ofrecer, al menos, una opción de alimentos o un menú libre de gluten, deberán tener implementados los lineamientos establecidos en la “**Guía de Recomendaciones para un Menú Libre de Gluten Seguro**”.

- ✓ La [Disposición ANMAT 10867/2023](#) actualiza los lineamientos de la Guía de Recomendaciones para un Menú Libre de Gluten Seguro a los fines de promover prácticas de manipulación seguras en el sector gastronómico.

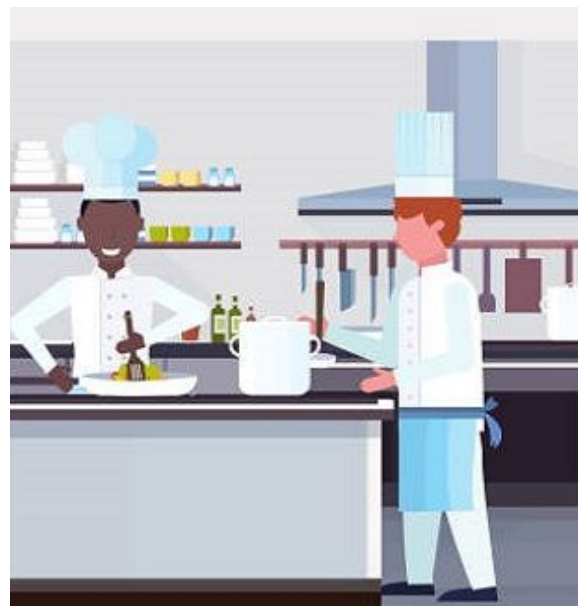


[anmat_guia_menu_lg_2023.pdf \(argentina.gob.ar\)](#)

Existen dos documentos clave para el sector alimentario respecto a productos libres de gluten:

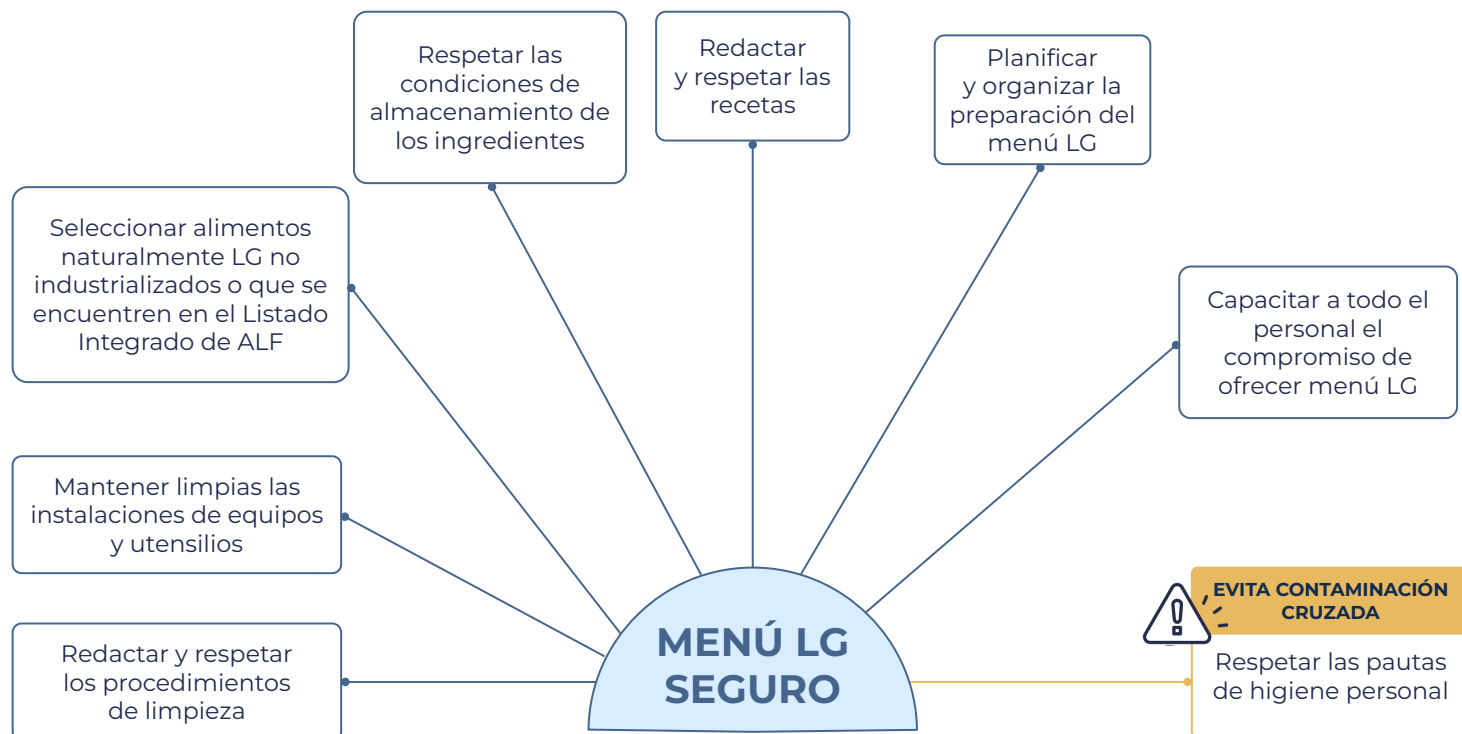
- ✓ **Guías de Buenas Prácticas de Manufactura** orientadas al sector gastronómico y a **establecimientos elaboradores de alimentos libres de gluten (ALG)**.
- ✓ **Guía de Recomendaciones para un Menú Libre de Gluten Seguro.**

Ambos lineamientos **funcionan como herramientas orientadoras** para la **implementación de medidas de prevención y control**, con el objetivo de **evitar la contaminación con gluten a lo largo de todo el proceso de producción y servicio.**



[Guía de BPM - Establecimientos Elaboradores de Alimentos Libres de Gluten \(ANMAT, 2023\)](#)

Protección y derechos del consumidor con celiacúa



El **Decreto N° 218/2023** exceptúa de la obligación de contar con una **Dirección técnica** a los siguientes establecimientos:

- ✓ Comedores y kioscos de instituciones educativas.
- ✓ Restaurantes y bares.
- ✓ Kioscos y concesionarios de alimentos en terminales y paradores de transporte.
- ✓ Locales de comida rápida.



Protección y derechos del consumidor con celiacúa

Información para el consumidor con celiacúa sobre alimentación saludable







La alimentación

Desde un enfoque cotidiano, **comer** se percibe como un acto biológico, natural, repetitivo y voluntario: “todos necesitamos comer para vivir”. Aunque parece un acto simple —definible como **incorporar al organismo alimentos que pueden aportar energía y nutrientes**—, en realidad implica **mayor complejidad**.

En una persona **CELÍACA**, es importante **ADECUAR** su alimentación ya que es su tratamiento de por vida, que deberá cumplir siempre..



Principios fundamentales de la alimentación

Principio de	Qué significa	Ejemplo o aplicación
Cantidad 	Debe aportar la energía necesaria para mantener el equilibrio del cuerpo.	Comer según las necesidades diarias de cada persona, sin exceso ni déficit.
Calidad 	Incluir alimentos variados que aporten todos los nutrientes esenciales.	Combinar frutas, verduras, cereales, legumbres, carnes, lácteos, etc.
Armonía 	Mantener una proporción adecuada entre los distintos nutrientes.	Equilibrar proteínas, grasas e hidratos de carbono.
Adecuación 	Adaptar la alimentación a las características personales: edad, salud, actividad, cultura.	En personas con celiacúa, la dieta debe ser estrictamente libre de gluten (sin TACC).

Protección y derechos del consumidor con celiacía

Alimentación libre de gluten segura y saludable

El **patrón de consumo de las personas con enfermedad celiaca** es similar al de la **población general argentina**, caracterizado por:

- ✓ Bajo consumo de frutas y verduras.
- ✓ Escasa diversificación en el consumo de carnes.
- ✓ Elevada ingesta de bebidas azucaradas.

Estas conclusiones provienen de la **encuesta sobre prácticas y percepciones de la comunidad celiaca respecto a los ALG**.

Las personas celiacas pueden consumir **productos no industrializados** como **carnes, huevos, verduras y frutas**, ya que **no contienen gluten de manera natural**. No obstante, la **selección y preparación de los alimentos debe ser cuidadosa para evitar la contaminación con gluten**.



Protección y derechos del consumidor con celiacúa

Una alimentación saludable libre de gluten debe contener:

1. **Verduras y frutas**
2. **Legumbres, cereales, pan, papa y pastas**
3. **Leche, yogur y queso:** seleccionar aquellos que se encuentran dentro del listado de alimentos **aptos para celíacos (ALG)**.
4. **Carnes y huevos**
5. **Aceites, frutas secas y semillas (grasas):** preferir las marcas permitidas en el listado integrado de **ALG**.
6. **Bebidas. Agua segura**
7. **¿Qué pasa con los condimentos?** Se pueden cultivar hierbas frescas ya que son una opción saludable para darle sabor a las comidas o elegir aquellas marcas de condimentos **aptos para celíacos**.

Para tener en cuenta...

Algunos alimentos, bebidas industrializadas y medicamentos pueden contener gluten como ingrediente o en aditivos. Además, alimentos que naturalmente no tienen gluten pueden contaminarse durante su elaboración, transporte o manipulación, generando **contaminación cruzada**.



Por ello, las personas celíacas únicamente deben consumir aquellos alimentos que hayan sido evaluados y autorizados como “**libre de gluten**” por las **Autoridades Sanitarias** y se encuentran en el **Listado Integrado de ANMAT**.

Protección y derechos del consumidor con celiacía

Ley N° 26.588 |

“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.”

Normativa vigente

Código Alimentario Argentino Art. 1.383 y 1.383 bis

El Código Alimentario Argentino (CAA) Art. 1.383- define un ALG (alimento libre de gluten) como aquel que por las características de sus ingredientes o a través de un proceso tecnológico adecuado que efectivamente demuestre que remueve el gluten y la aplicación de buenas prácticas de manufactura -que impidan la contaminación cruzada- no contiene prolaminas y glutelinas procedentes del trigo, de todas las especies de *Triticum*, como la escaña común (*Triticum spelta* L.), kamut (*Triticum polonicum* L.), de trigo duro, centeno, cebada, avena ni de sus variedades cruzadas.

[BOLETIN OFICIAL REPUBLICA ARGENTINA - SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA Y SECRETARÍA DE CALIDAD EN SALUD - Resolución Conjunta 32/2023](#)

Se establece un **límite máximo de 10 mg. de gluten por kg de alimento** para proteger la salud de las personas celíacas. Las **autoridades sanitarias** evalúan y autorizan los **alimentos industrializados libres de gluten (ALG)** para su comercialización.


La ANMAT publica el **Listado Integrado de ALG (alimento libre de gluten)**, una herramienta **pública y gratuita** que consolida todos los ALG autorizados en Argentina. En los últimos 10 años, la cantidad de productos pasó de **1.663 a más de 21.000**.



Se otorga a las empresas, a partir del 2 de diciembre de 2023, un plazo de TRES (3) años para su adecuación

Protección y derechos del consumidor con celiacúa

Capítulo XVII, del CAA el cual quedará redactado de la siguiente manera: **Art. 1.383 bis**: Los alimentos y bebidas “Libres de Gluten” que se comercialicen en el país deben llevar, obligatoriamente impreso en sus envases o envoltorios, de modo claramente visible, el símbolo que figura a continuación y que consiste en un círculo con una barra cruzada sobre tres espigas y la leyenda “SIN GLUTEN” en la barra, admitiendo dos variantes:



ATENCIÓN: Hasta el **02/12/2026*** podrás encontrar en las góndolas de los comercios, **ALG** que en sus rótulos presenten alguno de los siguientes símbolos:

✓ **A color:**



✓ **En blanco y negro:**



La **ANMAT** publica y actualiza bimestralmente un **listado de alimentos y medicamentos libres de gluten** aptos para personas con celiacúa.

<https://listadoalg.anmat.gob.ar/Home>

Productos libres de gluten

Los productos alimenticios y medicamentos libres de gluten deben llevar en sus envases la leyenda ‘**Libre de Gluten**’ y un símbolo de un círculo con una barra cruzada sobre tres espigas donde figura la leyenda “**SIN GLUTEN**”.



Protección y derechos del consumidor con celiacúa

Compras seguras de ALG (alimentos libres de gluten)

- ✓ Planificar las compras: siempre consultar el Listado Integrado y elegir ALG seguros.
- ✓ Buscar la etiqueta: el CAA establece el logo que se debe utilizar en los envases para identificar a los ALG.
- ✓ Verificar la integridad del envase y evitar comprar alimentos “suelos”.
- ✓ Separar los ALG de los alimentos en polvo que pudieran tener gluten (harinas, pan rallado, etc.).
- ✓ Ante la duda sobre la seguridad de un ALG, evitar comprarlo.



Recomendaciones para preparar ALG seguros

Para que un ALG sea seguro, además de seleccionarlo de forma adecuada, es necesario adoptar algunas prácticas que eviten la contaminación con gluten durante su manipulación.

Almacenamiento, preparación y servicio en la mesa:

- ✓ Almacenar los alimentos en envases cerrados, identificar y separarlos de los que contienen gluten.
- ✓ Guardar en los estantes superiores de alacenas, heladeras y freezer.
- ✓ Limpiar y desinfectar las superficies (mesadas, mesas) antes de prepararlos
- ✓ Lavarte las manos con agua y jabón antes de manipularlos.
- ✓ Elaborar y cocinar las preparaciones libres de gluten antes que las convencionales.
- ✓ Destinar utensilios difíciles de limpiar para preparar únicamente platos libres de gluten.
- ✓ Utilizar aceite, caldo o agua de cocción exclusivos para elaborar preparaciones libres de gluten.
- ✓ Cubrir los alimentos durante la cocción o calentamiento.

Protección y derechos del consumidor con celiacúa

- ✓ Verificar que los utensilios y la vajilla que utilices se encuentren limpios.
- ✓ Utilizar utensilios y recipientes exclusivos para alimentos untables (quesos, manteca, mermeladas, etc.)

La contaminación cruzada ocurre cuando un ALG entra en contacto con gluten, aunque sea en pequeñas cantidades. Recordá que pequeñas cantidades de gluten pueden dañar la salud de las personas celíacas.



Acciones en marcha

Las acciones de vigilancia que desarrollan las **Autoridades Sanitarias de Control de Alimentos** son las que hacen que el Listado Integrado sea la única herramienta que garantiza la selección de ALG seguros. El control sanitario sobre los procesos, productos y establecimientos incluye:

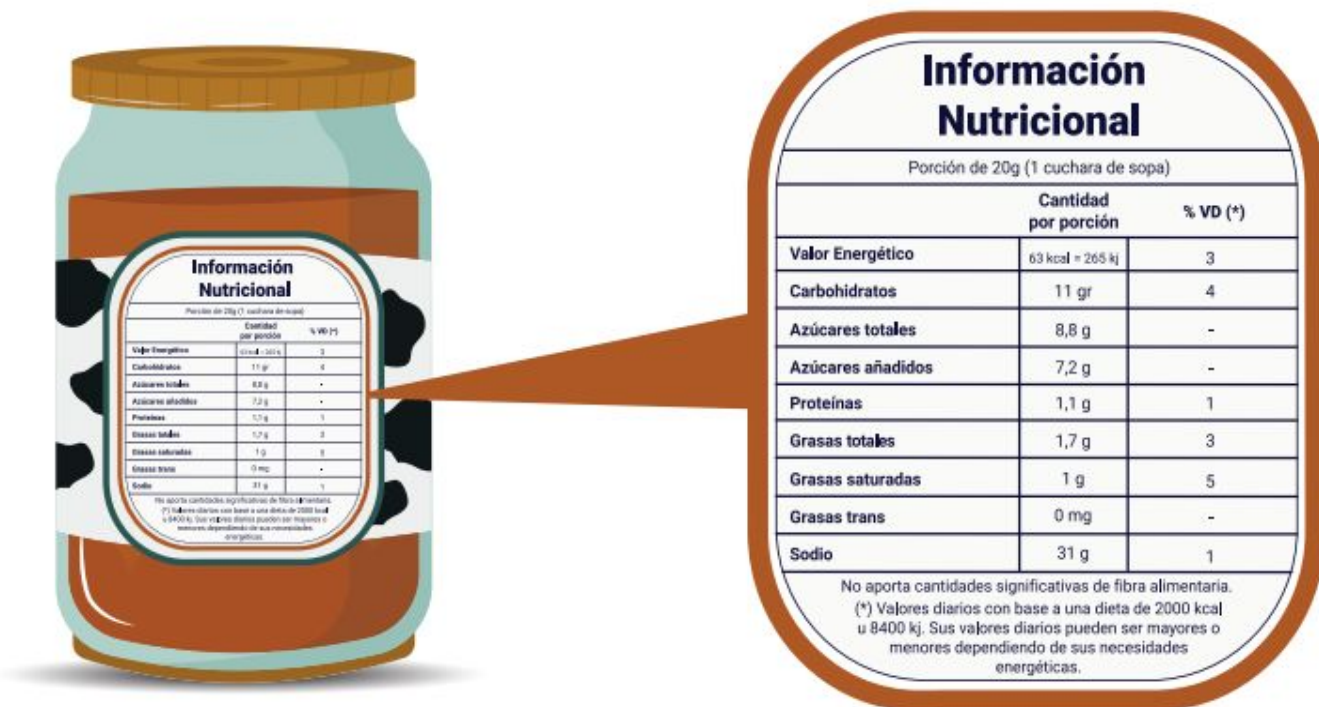


- ✓ **Auditorías:** visitas a los establecimientos orientadas a verificar la implementación de las prácticas de manipulación necesarias para la elaboración de alimentos inocuos (seguros).



- ✓ **Análisis de laboratorio:** se toman muestras de los ALG en las bocas de expendio y se verifica el cumplimiento del contenido máximo de gluten.

Protección y derechos del consumidor con celiacía

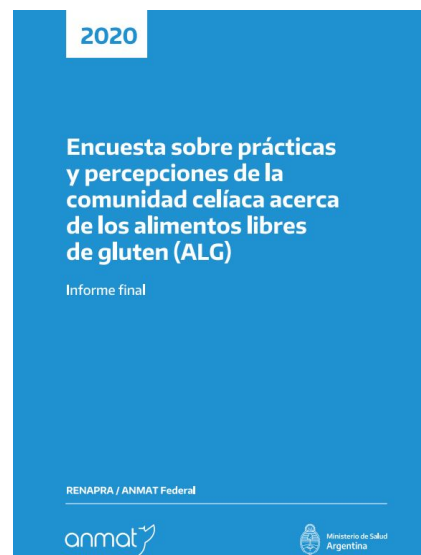


Protección y derechos del consumidor con celiacúa

La alimentación no solo cubre necesidades nutricionales, también fortalece nuestra vida social.

Para las personas con celiacúa, **comer fuera de casa sigue siendo un gran desafío**: el 70% manifiesta preocupación por la **escasa oferta de opciones sin gluten y la desconfianza en su seguridad**.

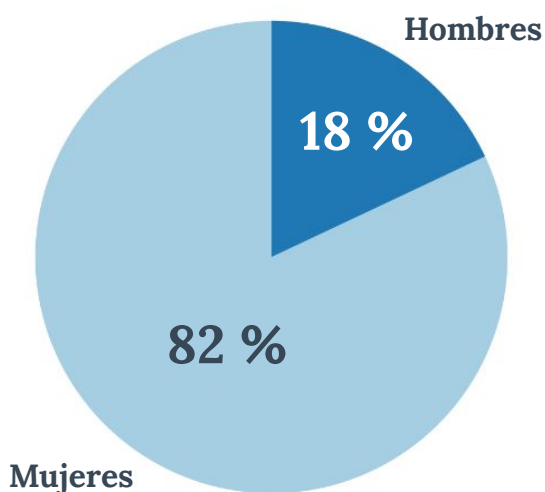
Garantizar una **oferta amplia, variada y segura de alimentos libres de gluten** en establecimientos gastronómicos es clave para la **plena integración social y mejor calidad de vida**.



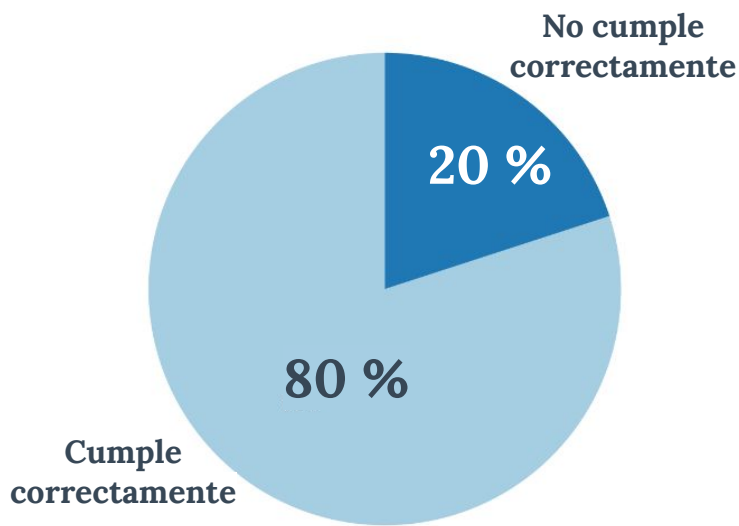
https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/anmat_informe_encuesta_alg_2020_actualizado.pdf

Percepciones sobre los alimentos libres de gluten: Resultados de la encuesta

✓ Perfil del Participante

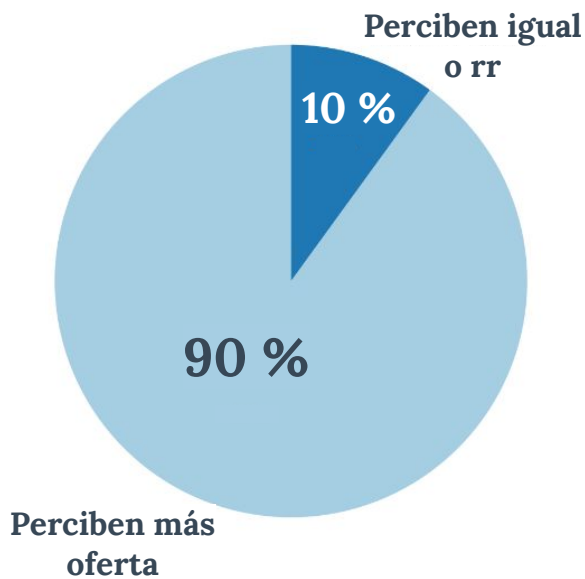


✓ Adhesión a la dieta sin gluten



Protección y derechos del consumidor con celiacía

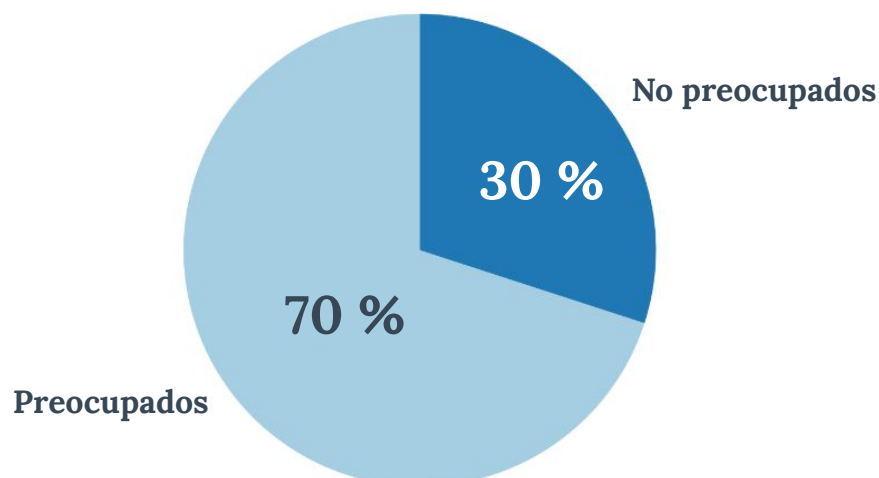
✓ Percepción de disponibilidad de ALG



✓ Confianza en identificación de alimentos



✓ Preocupación por el consumo fuera del hogar



Protección y derechos del consumidor con celiacúa

Si bien se avanzó en la disponibilidad de ALG, se requiere **fortalecer la vigilancia**, mejorar los **canales de consulta de alimentos seguros** y **ampliar la oferta de menús libres de gluten** en espacios sociales para favorecer la integración y la adherencia a la dieta.



Se recomienda chequear las marcas de los productos acordados con el **listado de ALG**

[Listado Integrado ALG ANMAT](#)

anmat A.N.M.A.T. - Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica

Ministerio de Salud República Argentina

Listado Integrado ALG v1.0.0.0

Para identificar un Alimento Libre de Gluten (ALG) al momento de la compra, verifique la presencia del símbolo oficial en el rótulo/etiqueta del producto y la presencia del ALG en el listado con el estado "Vigente".

Filtros

Ingrese el RNPA/SENASA/INV: Marca/Nombre de fantasía:

Estado del Producto: Todos Denominación:

Buscar Nueva Búsqueda Exportar a Excel

Por consultas o reclamos sobre ALG, se debe contactar a Vigilancia Sanitaria y Nutricional de los Alimentos de la ANMAT.

[Vigilancia Sanitaria y Nutricional de los Alimentos | Argentina.gob.ar](http://Argentina.gob.ar)

Protección y derechos del consumidor con Celiaquía.

Por consultas o reclamos se debe contactar a:



Canal de reclamos

El **Ministerio de Salud** actúa como **Autoridad de Aplicación de la Ley N° 26.588** y de su reglamentación, **garantizando que las instituciones y establecimientos cumplan con la normativa vigente.**

Se puede **iniciar un reclamo** ante cualquier **incumplimiento**, siendo estas **sanciones independientes de los reclamos individuales** que cualquier persona pueda presentar, de acuerdo con lo establecido en la **Ley N° 24.240 de Defensa del Consumidor y sus normas complementarias.**

Hemos visto que una de las funciones del Estado es aquella referida a la implementación de procedimientos para resolver los conflictos derivados de las relaciones de consumo. Veamos algunas opciones.

Ventanilla Federal Única

(VFU)



La Ventanilla Federal Única de Reclamos de Defensa del Consumidor fue creada en el año 2019 con el objetivo de facilitar y simplificar el acceso de los consumidores a las diferentes herramientas que existen para resolver los conflictos. La VFU funciona en el ámbito de la Dirección Nacional de Defensa del Consumidor y Arbitraje de Consumo.



Protección y derechos del consumidor con celiacía

Defensa del Consumidor

Contacto

Dirección: Av. Julio A. Roca 651- Piso 4° - C.A.B. A

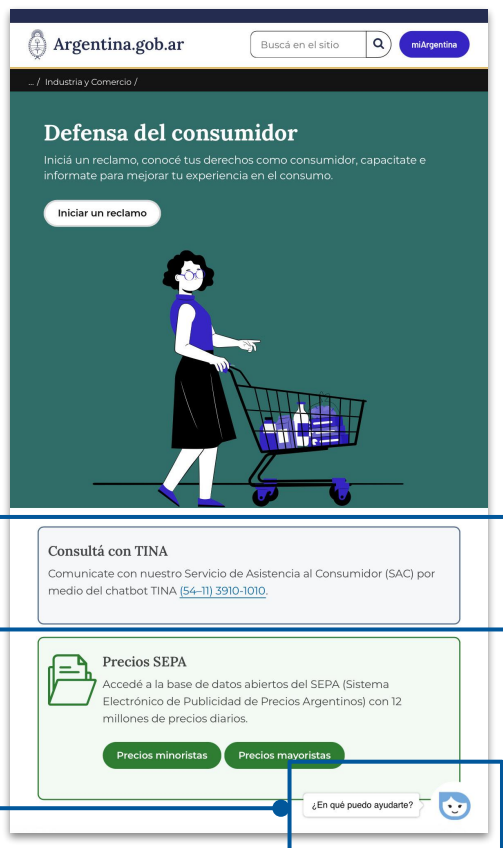
Correo electrónico: consultas@consumidor.gob.ar

¿Sabes cómo ingresar un reclamo en defensa de los consumidores?

Ingresa a [Defensa de los consumidores | Argentina.gob.ar](https://defensa-de-los-consumidores.argentina.gob.ar) e iniciá el reclamo y trámite.

- ▶ Si tenés dudas o consultas, completá este [formulario](#).

Consultas al Servicio de Asistencia al Consumidor (SAC) por medio del **chatbot TINA (54-11) 3910-1010** – (Dentro del sitio web) o, escribiendo al correo electrónico: consultas@consumidor.gob.ar



Ingresa a:

[Defensa de los consumidores | Argentina.gob.ar](https://defensa-de-los-consumidores.argentina.gob.ar) e iniciá el reclamo y trámite.

Protección y derechos del consumidor con celiacía

Todos los **5 de mayo** se conmemora el **Día Internacional de la Celiacía**, una oportunidad para **sensibilizar y dar a conocer a la sociedad esta enfermedad y buscar soluciones para las personas que viven con celiacía**.

Podemos apoyar la construcción de conocimientos y buenas prácticas sobre alimentación y salud de las personas con celiacía.

Los invitamos a sumarse a esta iniciativa, colaborando en el cuidado de toda la comunidad.

5 DE MAYO DÍA INTERNACIONAL DE LA ENFERMEDAD CELÍACA



Conclusión:

Habiendo conocido la **Ley N° 26.588**, nuestro propósito y compromiso será **promover el interés nacional en la atención médica, la investigación clínica y epidemiológica, y la capacitación profesional en la detección temprana, diagnóstico y tratamiento de la enfermedad celíaca.**

Asimismo, buscamos **garantizar la difusión y el acceso a alimentos y medicamentos libres de gluten**, así como **proveer información clara y precisa**, fundamental para que la persona con celiaquía **proteja su salud y reclame el trato digno que le corresponde**, conforme a lo establecido en la **Ley N° 24.240 de Defensa del Consumidor**.

¿Te pareció útil esta guía?

Para conocer más sobre nuestros contenidos educativos ingresá acá:

Escuela Argentina de Educación en Consumo



Gracias!



**Secretaría de
Industria y Comercio**
Ministerio de Economía

**Subsecretaría de Defensa
del Consumidor y Lealtad
Comercial**

**Dirección Nacional de
Defensa del Consumidor
y Arbitraje del Consumo**

ESCUELA ARGENTINA DE
**EDUCACIÓN
EN CONSUMO**