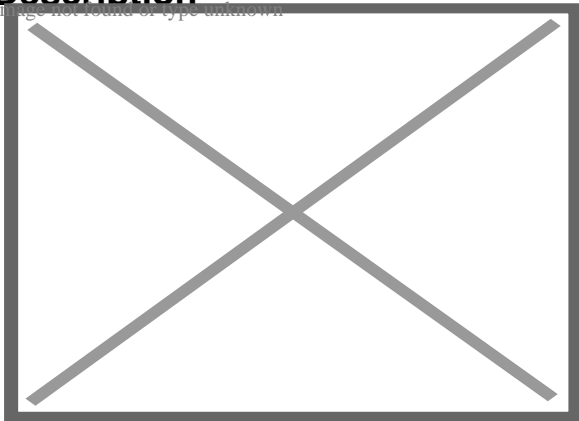




Media sanción para facilitar el acceso a los productos para celíacos

Description



“Si hacemos una simple recorrida por las góndolas de las

cadena de supermercados que hay en nuestra provincia podemos ver cómo los programas de Precios Cuidados vigentes no brindan la contención necesaria para celíacos. Esto genera una desigualdad de oportunidades y gran dificultad para tener una correcta y adecuada nutrición, por eso es importante la implementación de programas locales que permitan acceder a una alimentación básica brindando herramientas que faciliten el acceso a tales productos a las familias santafesinas”, argumentó la legisladora apoyada por todo el bloque radical.

“Conozco mucha gente con este tipo de problemas de salud y que se sienten excluidos de un sistema productivo que todavía no amplió la perspectiva. De todas maneras, comer sin gluten actualmente, se transformó en una moda, en un estilo vida saludable. Esto es bueno, pero por otro lado generó que los productos aumenten ya que no hay distinción para quien sufre alguna de estas patologías de quien no”, indicó Georgina Orciani.

Cabe destacar que el proyecto de ley que tuvo media sanción en la Cámara de Diputados, ahora pasó a la Cámara de Senadores para su tratamiento y, de obtener la aprobación de sus pares, el proyecto se convertirá en ley.

Que es libre de gluten

El alimento libre de gluten es el que está preparado únicamente con ingredientes que por su origen natural y por la aplicación de buenas prácticas de elaboración -que impidan la contaminación cruzada – no contiene prolaminas procedentes del trigo, de todas las especies de Triticum, como la escaña común kamut, de trigo duro, centeno, cebada, avena ni de sus variedades cruzadas. El contenido de gluten no podrá superar el máximo de 10mg/kg.

La celiacía

La enfermedad celíaca es una intolerancia permanente al gluten, una proteína que se encuentra en el trigo, cebada, centeno y avena (TACC), cuyo principal componente es la gliadina, y se da en individuos predispuestos genéticamente.

Se caracteriza por una reacción inflamatoria, de base inmune, que altera la mucosa del intestino delgado dificultando la absorción de nutrientes. Esto impide la correcta digestión y asimilación de grasas e hidratos de carbono, generando síntomas como fatiga, cólicos, dolor abdominal, intolerancia, diarrea. La celiacía no es la única patología que requiere de este tipo de alimentación. La sensibilidad o intolerancia al gluten/trigo no celíaco (SGNC) es una hipersensibilidad al trigo de tipo inmunitario no mediada por IgE ni por autoanticuerpos, sino por la inmunidad innata.

La edad de aparición es variable, es más frecuente en la infancia, pero también puede presentarse en la adultez, debiendo sospecharse frente a desnutrición, síndrome de mala absorción, anemia, abortos, diabetes, síndrome de Down, familiares de primer grado del enfermo celíaco, etc. Su diagnóstico se realiza a través de dosaje de anticuerpos específicos en sangre y eventualmente, biopsia intestinal.

Convenios

Los convenios que se celebren en el marco de lo establecido en esta ley, incorporarán el compromiso de los comercializadores a la exhibición a través de carteles indicadores en sus puntos de venta que consignen de forma cierta, clara y detallada los productos incluidos en el programa con sus precios respectivos. Asimismo, la cartelería informará que se trata de mercadería alcanzada por el programa creado en la presente.

CATEGORY

1. política s. isabel
2. s. isabel

Category

1. política s. isabel
2. s. isabel

Date Created

noviembre 2020

Author

administrador