

PARA CONCIENTIZAR A LA SOCIEDAD

“Celíacos Santa Cruz” busca crear conciencia en la sociedad

La organización espera que la celiaquía sea tratada mayormente en la sociedad. Esperan que la reglamentación de la ley brinde más posibilidades a la hora de adquirir productos.

REDACCION | TiempoSur
redaccion@tempo-sur.com.ar

La celiaquía es una de las enfermedades o intolerancias que aún no se ha instalado en el colectivo de la comunidad. Si bien existen dos leyes, las mismas no están reglamentadas. La organización celíacos Santa Cruz busca que la reglamentación de la misma cree conciencia en la sociedad sobre esta problemática. Esto implicaría opciones para celíacos en restaurantes y actividades públicas. Es por esto que tienen pensado realizar una campaña de concientización el 5 de mayo, en el Día Mundial de la Celiaquía.

Desde la ONG - “Somos un grupo de pacientes, que estamos trabajando para oficializar la organización. Nos juntamos los terceros sábados de cada mes. Somos alrededor de 20 personas fijas, y contamos con un grupo que va variando” indicó Martha Ferro en diálogo con **TiempoSur**. Ella trabaja con la joven organización desde sus comienzos y es una de las personas más activa en las reuniones del grupo. En su vida diaria tiene que tener en cuenta varios factores, ya que no debe consumir nada que tenga como ingrediente el gluten. Esto no se limita sólo a los alimentos, ya que también tienen que revisar el shampoo, el jabón y el dentífrico.

Reglamentación y productos - La reglamentación de la ley nacional y provincial ofrecerá a los pacientes un marco más amplio, dándoles a elegir una mayor



Maria Eugenia Alvarez y Martha Ferro, de Celíacos Santa Cruz. (L. Franco)

variedad de productos adecuados.

“Los productos tienen un costo elevado, ya que poseen una elaboración especial y son importadas. A medida que pasó el tiempo se facilitó encontrar productos. Queremos lograr que con la reglamentación de las leyes se realice una concientización en la producción de los productos.

Obras sociales - Si bien aún no están reglamentadas las leyes, algunas de las obras sociales cubren ciertos gastos. “Nos respaldan todos los tratamientos de la celiaquía, reconociendo kilos de harina o pre mezcla que nosotros podamos utilizar. Nosotros no tenemos una medicación específica, solamente es una dieta libre de gluten” subrayó Maria Eugenia Alvarez.

“Es fundamental que se reglamenten las leyes, ya que estamos topando con mucha gente que está teniendo asociaciones en cuanto a la intolerancia. Esperamos que se traigan más productos para celíacos, para que cada uno vaya mejorando la calidad de vida, no sólo en el paciente sino también en el seno familiar” subrayó la entrevistada.

Si se aprobara - La ley aprobada pero

no reglamentada tiene como objetivo la creación del programa de asistencia y apoyo al celíaco. Asimismo tiene objetivo promover la formación de profesionales de la salud en la atención del celíaco junto a la capacitación de personal de educación. En caso de reglamentarse la ley, se garantizaría el acceso a estudios de diagnóstico temprano de la patología, como así también el tratamiento médico. Además, habría un mayor acceso y variedad de alimentos.

¿Qué es? - La Celiaquía es una enfermedad intestinal crónica, con intolerancia al Glúten (compuesta por gliadina y glutenina),

proteína encontrada en el Trigo, Avena, Cebada y Centeno reconocida como T.A.C.C. Cotidianamente se encuentran en productos envasados o elaborados como de panadería, pastelería, pastas, alimentos rebozados y hasta en las bebidas como la cerveza. También al Glúten lo podemos encontrar en productos no alimenticios, tales como en la pasta dental, cremas y jabones corporales, saquitos de té, yerba mate, medicinas, etc. Su consumo es verdaderamente tóxico para el celíaco. La celiaquía no tiene cura, sólo se debe seguir una dieta sin glúten de por vida obteniendo una mejora notablemente, no contagia y no es hereditaria. ■

[No hay grandes variaciones de precios en las delicias de Pascuas](#)

En un recorrido por las chocolaterías de la ciudad, se advierte que hay huevos de todas las formas y colores para regalar en esta **Semana Santa**. Desde la insoslayable Mamuschka, **Juan Carlos Carzalo** expresó que ya se advierte algo de movimiento pero **la mayor venta se concentra desde el jueves hasta el domingo por la mañana**. Respecto a los precios, advierten que **no hubo gran variación** porque se trató de mantener los del año pasado a pesar del aumento en los costos. Y siempre con el plus de una sonrisa.





DELICIAS PARA TODOS LOS GUSTOS. Mamuschka, en la colorida esquina de Mitre y Rolando.

Llega **Semana Santa** y el Digital recorrió algunas chocolaterías de la ciudad para conocer cómo esperan esta fecha tan especial, en que sobre todo los residentes compran huevos de chocolate de todas las formas y tamaño para disfrutar en familia o regalar. Todas ofrecen promociones de distinto tipo para atraer sobre todo a los residentes.

Juan Carlos Carzalo, de **Mamuschka**, señaló que si bien hay muchas figuras de chocolate, las mayores ventas son de la coneja Girl, cámara de fotos, celular, conejos en varios tamaños, patos, pollitos, monos, koalas, calabazas y muñecos de nieve. Contó que en esta época compra tanto el residente como el turista, y que se han sorteado huevos en el club del residente que está creciendo y se ha duplicado en poco tiempo en cuanto a la cantidad de socios.

Consultado por los precios, señaló que aumentaron un poco "como todo", alrededor del 17 por ciento o un poco menos. Tienen fuertes expectativas en la venta en estos días, dado que "será la mejor pascuas de sorpresas", dado que se incorporó **una línea de sorpresas de Disney, consistente en muñecos como Winnie Pooh, Tigger o Igor abrazando un huevo**. Hay muñecos de hasta 80 centímetros y otros más accesibles como perros, ardillas y suricatas.

Carzalo destacó la calidad del chocolate base utilizado al que calificó como "único" porque es hecho especialmente para **Mamuschka**.

Respecto a cómo esperan esta Semana Santa dijo que será parecida a la anterior aunque "esperamos que un poco más". Sin embargo manifestó sus dudas por la fecha en que cae, "tan pegada a las vacaciones y los otros feriados de marzo". Dijo no tener registro de esta situación porque es el primer año en que se llevan a cabo estos feriados. Insistió en que generalmente Semana Santa es mejor cuanto más alejada está de las vacaciones pero "ahora no sabemos".

En cuanto a la forma de compra de la gente, manifestó que algunos previsores compran con tiempo pero la mayor respuesta se advierte del jueves hasta el domingo a la mañana.



Otras opciones

Desde la chocolatería **Torres** coincidieron en que "**los precios no variaron mucho respecto al año pasado**", porque si bien hubo aumentos "se trataron de mantener los precios para la Pascua, dado que está la creencia de que los precios suben en particular para esta fecha".

En cuanto a las ventas, aseguraron que "ya empezó a moverse la semana pasada pero igual la gente espera a último momento". Afirmaron que en estas fechas compran sobre todo los residentes, incluso algunos que se van a pasar unas minivacaciones a algún lado, compran antes de partir. Señalaron que si bien muchos llevan figuras más que nada para los más chicos, la gente prefiere los huevos, de todos los tamaños.

Desde **Frantom** aseguran que recién el lunes comenzó a advertirse el movimiento, y afirmaron que el precio está igual que el año pasado, dado que si bien subió el chocolate alrededor de un 15 por ciento, se decidió mantener el precio y hay interesantes promociones para los residentes como una forma de agradecer el acompañamiento brindado a lo largo del año. Comentaron que muchos prefieren llevar un huevo de tamaño importante, sobre todo si se reúnen con la familia.

Para **Anita Benroth** "todavía está tranquilo. Pasa como siempre en esta fecha en que la gente sale a último momento". Señaló que se vende a turistas pero "en esta época trabajamos más con el residente". Afirmó que "tenemos buenos clientes residentes que nos recomiendan siempre y consumen los productos de pascua". En cuanto a los precios,

aseguró que son accesibles y pueden estar decorados en azúcar, rellenos con chocolate, confites, juguetes y figuras de distinto tipo. Destacó el trabajo artesanal que tienen los huevos y en cuanto a los precios reconoció que como todo en este tiempo tuvo un incremento el costo del chocolate pero aclaró que "no influencia por ser Pascuas" sino por los aumentos que se dan todos los meses en los costos operativos.

Medio: Bariloche2000 - Bariloche	Fecha: 20-04-2011	Pág.:
-------------------------------------	-------------------	-------

Mercantiles protestaron en el acceso a aeropuerto

La **Asociación de Empleados de Comercio** llevó a cabo una medida de protesta en la ruta de acceso al aeropuerto, ante el despido de cuatro trabajadores de la empresa de limpieza que tiene tercerizado el servicio. Reclaman su reincorporación y mejores condiciones salariales.

Empleados de comercio manifestaron en la ruta de acceso al aeropuerto en forma intermitente, desde aproximadamente las 10 de ayer. Reclaman la reincorporación de cuatro trabajadores que fueron despedidos entre el domingo y el lunes, por parte de una empresa de limpieza que presta el servicio para Aeropuertos y Aerolíneas, según informó el gremialista **Alberto Arabarco**.

Afirmó que tras el primer día de manifestación evaluarán las acciones a tomar y atribuyó los despidos a los reclamos hechos durante la semana pasada, cuando pidieron mejores condiciones laborales. Afirmó que les deben el sueldo, horas extra de enero y que no tienen uniforme de trabajo ni calzado. Además, aseguró que el comedor está en condiciones infrahumanas y sin calefacción.

Arabarco se refirió también a la jornada laboral y sostuvo que trabajan 16 horas por día y "viven más en el aeropuerto que en su casa y sin cobrar como corresponde".

Por eso mantienen la protesta y exigen la reincorporación de los trabajadores despedidos y "que se respete la jornada laboral de ocho horas y el convenio colectivo de trabajo".