



Celiarquía

*Recomendaciones para una
alimentación segura y saludable*

Autoridades

Ministra de Igualdad y Desarrollo Humano

Tec. María Victoria Tejeda

Secretario de Desarrollo Territorial

Sergio José Basile

Subsecretario de Seguridad Alimentaria

Jorge Alberto Marquez

Directora Provincial de Seguridad Alimentaria

Silvia Daniela Diez

Equipo Técnico Servicio Alimentario

Psic. Argañaraz, Lorena Cecilia

Lic. Bosco, Jimena

Docte. Cuevas, Josefina

T.O. Gaziano, Elisabet

Lic. Medina, Inés

Lic. Monsalvo, Analía

Lic. Nazzo, Paula

Lic. Ojeda Oronales, Noelia

Lic. Pacheco, Jimena

Lic. Picech, Virginia

Riva, Florencia

Lic. Romero Mathieu, Natalia

Lic. Santon, Natalia

Lic. Santon, Leilén

Celiaquía...

Recomendaciones para una alimentación segura y saludable

Fundamentación:

Este documento está destinado principalmente a los municipios, comunas, e instituciones de la provincia de Santa Fe, donde se implementan programas y acciones tendientes a abordar la alimentación de las personas con celiaquía.

La finalidad es divulgar información actualizada y generar conciencia sobre la problemática, reforzando conocimientos generales sobre la importancia de brindar una alimentación **libre de gluten saludable**, que respete hábitos, costumbres, cultura y disponibilidad de alimentos.

Así también, se propone orientar y brindar recomendaciones para la implementación de **prácticas seguras** que permitan mantener la condición libre de gluten de los alimentos que se ofrecen a la comunidad celíaca.

CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA CELIAQUÍA

La Enfermedad Celíaca (EC) es una enfermedad sistémica autoinmune producida por la intolerancia permanente al gluten, en individuos genéticamente predispuestos. Esta intolerancia puede presentarse en cualquier momento de la vida desde la lactancia hasta la adultez avanzada. Dado que afecta la mucosa del intestino, puede conducir a una mala absorción de nutrientes.

La incorporación del gluten en una persona celíaca produce una lesión en el intestino delgado, lo que impide la normal absorción de los nutrientes de los alimentos (proteínas, grasas, hidratos de carbono, vitaminas y minerales).

Actualmente se estima que 1 de cada 100 personas es celíaca. Es más frecuente en las mujeres y puede presentarse a cualquier edad.

La detección temprana y el tratamiento oportuno son fundamentales para evitar complicaciones en la enfermedad. Hasta el presente no existe terapia farmacológica para tratar la enfermedad.

Los síntomas más frecuentes de la enfermedad celíaca (EC) suelen ser: pérdida de peso, diarrea crónica, anemia, distensión abdominal, retraso en el crecimiento, alteraciones del carácter, aparición de aftas bucales. Dependiendo de la sensibilidad individual, los síntomas pueden ser moderados o incluso estar ausentes, lo que muchas veces dificulta el diagnóstico de esta patología.

Los individuos que presentan determinadas **enfermedades autoinmunes** como: diabetes, tioiditis de Hashimoto, lupus, psoriasis; enfermedades genéticas como el síndrome de Down o **familiares de pacientes celíacos**, tienen **mayor predisposición de presentar celiaquía**.

El **diagnóstico** de la Enfermedad Celíaca se realiza a través del análisis de anticuerpos específicos en sangre y se completa con la **biopsia intestinal**.

El único **tratamiento** eficaz es una **alimentación sin gluten que deberá mantenerse a lo largo de la vida**, esto permite la desaparición de los síntomas, la normalización de la serología y la recuperación de las vellosidades intestinales. La alimentación sin gluten se basa en dos premisas fundamentales:

- Eliminar todo producto que tenga como ingrediente trigo, avena, cebada y centeno (TACC) y sus derivados.
- Eliminar cualquier producto contaminado con estos cereales (evitando la contaminación cruzada).

Legislación vigente en nuestro país

En el año 2007, el Ministerio de Salud de la Nación, crea el Programa Nacional de Detección y Control de la Enfermedad Celíaca y recién en diciembre de 2009, se sanciona la Ley N° 26.588 donde se declara de interés nacional la atención médica, investigación, capacitación profesional para la detección temprana, diagnóstico y tratamiento de la Enfermedad Celiaca.

La Ley N° 27196 (2015) modifica la Ley N° 26588, donde se establece que todos los establecimientos gastronómicos deben ofrecer un menú libre de gluten. Las obras sociales y prepagas deben cubrir su diagnóstico y tratamiento.

¿Qué es el gluten?

El **gluten** es un conjunto de proteínas que se encuentra en algunos cereales como el trigo, la avena, el centeno y la cebada por eso identificamos a aquellos productos que son aptos para celíacos, con la sigla **sin TACC**.

El gluten es el responsable de la elasticidad y extensibilidad de la masa de harina y confiere la consistencia esponjosa de los panes y masas horneadas. Resulta de la mezcla con el agua de proteínas individuales clasificadas en dos grupos, las prolaminas y las glutelinas.

La fracción del gluten perjudicial para los celíacos pertenece al grupo de las **prolaminas** y recibe distintos nombres según el cereal del que provenga.



El Código Alimentario Argentino, en el Capítulo XVII, define como **Alimento Libre de Gluten** “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 trigo duro, centeno, cebada, avena ni de sus variedades cruzadas. El contenido de gluten no podrá superar el máximo de 10 mg/Kg.”.

IDENTIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS: LISTADO Y LOGO

¿Dónde buscamos los alimentos SIN TACC?

Aquellos alimentos que son aptos para celíacos figuran en el **Listado integrado de Alimentos Libres de Gluten (ALG)**, publicado por la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (**ANMAT**) que consiste en una base de datos compuesta por los alimentos libres de gluten autorizados para su comercialización en todo el país.

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

La provincia de Santa Fe cuenta con un listado de alimentos libres de gluten, en la página web de la Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria (ASSAL), donde se publican los alimentos libres de gluten que se inscriben en Santa Fe.

https://www.assal.gov.ar/assal_principal/moduloControl/sintacc/index.php

Los alimentos libres de gluten deben a su vez estar identificados con el **logo oficial obligatorio**, entiéndase esto como aquellos que han sido inscriptos ante el INAL (Instituto Nacional de Alimentos) como Alimentos libres de gluten.



El logo oficial obligatorio, puede estar acompañado de cualquiera de los logos que representan a cada una de las Asociaciones para celíacos o el logo internacional.



La presencia de solo uno de estos últimos sin el logo oficial no garantiza que el alimento haya cumplido con los requisitos establecidos en el Código Alimentario Argentino (CAA) para ser considerado Alimento libre de gluten.

En la alimentación diaria se recomienda incluir alimentos de todos los grupos

- **Frutas y verduras frescas:** naturalmente libres de gluten. Si son congeladas, enlatadas o que hayan sufrido algún otro proceso de industrialización, se debe elegir entre las marcas publicadas en el Listado.
- **Cereales:** granos, harinas, féculas y almidones libres de gluten como: maíz, arroz, amaranto, alforfón (trigo sarraceno), mijo, quinoa, harina de porotos, harina de garbanzos, fécula de papa, harina de soja, fécula de mandioca. Todos deberán encontrarse en el Listado. No se recomienda la adquisición a granel por el riesgo de contaminación. Panes, pastas: deberán estar elaborados a base de las harinas permitidas y elegir entre aquellas marcas publicadas en el Listado.
- **Legumbres:** elegir entre las marcas publicadas en el Listado. No se recomienda la compra a granel, ni sueltas.
- **Leche** (fluida y en polvo), yogures y quesos: elegir entre las marcas publicadas en el Listado.
- **Carnes y huevos:** son naturalmente libres de gluten. Fiambres, embutidos y conservas, si bien no se recomienda su consumo, en caso de consumir, elegir entre las marcas publicadas en el Listado.
- **Aceites** (de girasol, maíz, oliva, siempre preferir de una sola semilla no mezcla): elegir entre las marcas publicadas en el Listado.
- **Frutos secos:** se recomienda adquirirlos con cáscara para evitar la contaminación cruzada, o bien, en el caso de optar por frutos secos envasados, elegir entre las marcas publicadas en el Listado. Frutas desecadas: elegir entre las marcas publicadas en el Listado.
- **Azúcar:** elegir entre las marcas publicadas en el Listado.
- **Dulces** (golosinas, amasados de pastelería, galletitas), mermeladas, jaleas y miel: elegir entre las marcas publicadas en el Listado.
- **Manteca, crema de leche, aderezos en general** (no se recomienda su consumo) pero en caso de adquirir, elegir entre las marcas publicadas en el Listado.
- **Agua envasada y bebidas en general** (jugos, gaseosas, aguas saborizadas y otras bebidas sin alcohol), elegir entre las marcas publicadas en el Listado.
- **Infusiones:** café en grano, molido o instantáneo, te, infusiones de hierbas, yerba mate y mate cocido: elegir entre las marcas publicadas en el Listado.
- **Condimentos:** hierbas aromáticas frescas: son naturalmente libres de gluten. Ejemplos: albahaca, perejil, menta, etc. Condimentos envasados: elegir entre las marcas publicadas en el Listado.
- **Levadura seca o levadura natural, polvo de hornear,** elegir entre las marcas publicadas en el Listado.

Otra forma práctica para identificar alimentos libres de gluten, es utilizando un semáforo donde se dividen a los alimentos en tres grupos. Es una herramienta muy útil al momento de calificar los alimentos. Los que contienen gluten, se identifican con el color rojo, los que pueden o no contener gluten se identifican con amarillo, para lo cual se hace necesario revisar el listado integrado de alimentos libres de gluten, y los que se pueden comer con libertad, identificados con el color verde.

Alimentos naturalmente libres de gluten	Alimentos industrializados libres de gluten	Alimentos que contienen gluten
<p>Agua potable, carnes (todas), huevos, frutas, frutas secas con cáscara, verduras, hierbas frescas.</p> <p>Alimentos que no contienen gluten de forma natural. SON MÁS SALUDABLES, SEGUROS Y BARATOS</p> 	 <p>Leche, yogures, quesos, arroz, maíz, quinoa, trigo sarraceno, mijo, sus harinas o féculas, pre mezclas, legumbres, leudantes, aceites, condimentos, té, café, yerba, azúcar, miel, edulcorante, mermeladas, dulces, salsas, aderezos, aguas envasadas, bebidas, hierbas y especias envasadas, frutas secas sin cáscaras, semillas.</p> <p>Evitar la compra a granel.</p> 	<p>Trigo, avena, cebada y centeno y sus derivados como: harina de trigo, sémola, galletas, panes, pastas de trigo, productos de panadería, discos de tarta y empanadas (elaborados con harina de trigo), avena arrollada, malta, cerveza entre otras.</p> 

Se recomienda:

- Consumir diariamente 2 litros de agua potable, como bebida más saludable y natural, en todas las comidas y en todo momento.
- Realizar actividad física moderada, por lo menos 30 minutos diarios, según la edad y estado de salud. Ante la duda consultar previamente con su médico.
- Respetar las cuatro comidas diarias, incluyendo alimentos de todos los grupos a lo largo del día en especial frutas, verduras, carnes, huevos, legumbres, grasas vegetales y cereales **sin TACC** enteros o integrales. Prefiriendo el consumo de alimentos frescos y preparaciones case-
ras.



Pautas para una manipulación segura de alimentos libres de gluten (sin TACC)

Otro punto muy importante a tener en cuenta en la alimentación en celiaquía es seguir medidas de higiene y seguridad en los diferentes momentos ya sea: compra, almacenamiento, preparación y servido, a fin de evitar la contaminación de la alimentación libre de gluten.

Contaminación Cruzada

La contaminación cruzada se produce cuando un alimento apto para celíacos, pierde su estado por contacto con el gluten. Para evitarla es necesario tener algunas precauciones en las diferentes instancias: compra, almacenamiento, elaboración y servido de los alimentos.

AL MOMENTO DE LA COMPRA:

Evitar productos sueltos o a granel, ya que existe riesgo de contaminación con gluten. En su lugar elegir siempre productos cerrados: esto es importante por ejemplo, al momento de comprar frutas secas, semillas o legumbres que son productos que naturalmente no contienen gluten, pero si están al aire libre pueden llegar a contaminarse con gluten de otros productos con el que pueda tener contacto.

ALMACENAMIENTO:

- Guardar los productos no perecederos como: legumbres, harinas y premezclas sin TACC, etc, separado de aquellos alimentos con gluten. Se podrá destinar un estante, específicamente para productos sin gluten.
- Mantener los alimentos sin TACC en sus recipientes originales o en recipientes de plástico o vidrio cerrados herméticos y bien rotulados.
- Tener en cuenta que si los productos sin gluten se guardan en la parte superior de la heladera, se evitará la contaminación por derramamiento.
- Las milanesas o cualquier otro producto empanado, no debe entrar en contacto con el resto de la carne que puede consumir un celíaco.

ELABORACIÓN:

La contaminación puede producirse inadvertidamente en la cocina, por el contacto de un alimento sin gluten con otro que sí lo contiene, para evitarlo se recomienda:

- Antes de cocinar, limpiar todas las superficies que utilice para realizar la preparación.
- Usar utensilios perfectamente higienizados para la preparación y cocción de alimentos aptos para celíacos.
- En algunos utensilios en particular, como espumadera, tostadora, colador de pastas, cuchara de madera u otro en el que puedan quedar restos de alimentos, se recomienda que sean exclusivos para el manejo de productos sin gluten.
- Si se elaboran comidas con y sin gluten para la misma ocasión, preparar primero aquella que no contiene gluten, apartar y luego preparar el resto de las comidas.
- Separar los alimentos con gluten de los que no contienen al momento del horneado.
- Los productos para untar, como mantecas, mermeladas, quesos, etc. deben almacenarse en un recipiente exclusivo para el celíaco para evitar la contaminación cuando se untan tostadas o galletitas que puedan contener gluten.

- Algunos elementos como rejillas, esponjas, 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. Lo ideal sería contar con algunos elementos de uso diario exclusivos.
- No utilizar el mismo medio de cocción para un alimento con y sin gluten (Ej., 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).

SERVIDO:

- Los productos para untar deben servirse en recipientes que deberán ser exclusivos para el uso del celíaco como también los utensilios para untar que se utilicen con los mismos.
- El pan debe estar alejado de la preparación y donde se sienta la persona celíaca.

SIGLAS Y ACRÓNIMOS UTILIZADOS EN EL DOCUMENTO

ALG: Alimentos Libres de Gluten

ANMAT: Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica

BPM: Buenas Prácticas de Manufactura/ Elaboración

CAA: Código Alimentario Argentino

EC: Enfermedad Celíaca

INAL: Instituto Nacional de Alimentos

LG: Libre de Gluten

TACC: Trigo, Avena, Cebada, Centeno

Recetas Sin TACC

PREPARACIONES SALADAS

Pizza de zanahoria

Ingredientes (para dos pizzas medianas):

- 500g de zanahoria rallada
- 150g de harina de garbanzo (o harina de arroz común o integral, SIN TACC)
- 1 huevo
- 1 cucharadita de sal, comino, provenzal y pimienta

Preparación:

1. Mezclar la harina de garbanzo y las especias con las zanahorias previamente ralladas y el huevo, amasar durante unos minutos.
2. Una vez que se consiga un bollo sólido y esponjoso, y dividir formando dos discos de masa aplastando con las manos.
3. Estos discos deben ser horneados durante unos 20 minutos.
4. Una vez listas y frías, se puede colocar por encima la guarnición, queso que cada uno desee y hornearlas.



Ensalada arroz integral

Ingredientes:

- ½ taza arroz integral (sin TACC)
- 1 zanahoria rallada
- 1 zuchini o zapallito rallado
- 1 remolacha rallada
- 2 tomates
- 1 choclo
- Condimentos a gusto (sin TACC)



Preparación:

1. Enjuagar y dejar en remojo el arroz durante toda la noche. Luego hervir hasta que esté tierno.
2. Por otro lado, lavar y rallar las siguientes verduras: zanahoria, remolacha, zucchini. Cortar los tomates y hervir un choclo fresco.
3. Mezclar todos los ingredientes y condimentar a gusto.

Sopa Paraguaya

Ingredientes: (fuente grande)

- 300g de harina de maíz o paraguaya (sin TACC), si no conseguimos esta harina se puede procesar o pasar por licuadora la polenta
- 1/2 lt. de leche (entera o descremada, sin TACC)
- 3 cebollas grandes
- 4 huevos
- 400g. de queso que se derrita (cremoso, mozzarella, etc. sin TACC)
- 1 cdita. de orégano, sal, pimienta, aceite (sin TACC)

Preparación:

1. Cortar la cebolla en tiras finas y rehogarlas.
2. Batir en un bowl los huevos. Una vez que estén unidos agregar la leche. Seguir batiendo.
3. Incorporar la harina de maíz, unir con batidor hasta que esté completamente integrada. Es fácil y no quedarán grumos. Incorporar las cebollas rehogadas y salpimentar.
4. Agregar el queso, cortado en cubitos y unir bien sin que se rompa (quizás es mejor hacerlo con cuchara en esta parte).
5. Colocar la preparación en una fuente apta para horno apenas untada con aceite. Llevar a horno moderado unos 30 minutos. Dejar entibiar y cortar en cuadrados.

Tip: ideal como comida principal acompañada con ensalada de verduras crudas.



Hamburguesas de mijo

Ingredientes:

- ½ kg de mijo cocido
- 1 cebolla
- 1 morrón
- 1 zanahoria rallada
- 1 huevos
- Sal c/n , ajo y perejil a gusto

Preparación:

1. Remojar el mijo en agua segura durante 12 hs. Luego hervirlo hasta que quede blando (25 min aprox.)
2. Realizar un salteado sano con las verduras (hervirlas con un chorrito de agua).
3. Mezclar el salteado en un bowl junto con el huevo y el mijo aún caliente (que se pueda mezclar sin quemarte!!)
4. Condimentar y realizar las hamburguesas con las manos o con cortantes de diferentes formas
5. Llevar al horno hasta que estén doraditas por fuera.



Pate de lentejas

Ingredientes:

- 1 taza(150gr) de lentejas cocidas
- 2 dientes de ajo mediano
- Jugo de ½ limón, aceite c/n
- Sal y pimienta negra c/n

Preparación:

1. Escurrir y poner en un bowl las lentejas (previamente remojadas y cocidas).
2. Pelar y cortar en trozos pequeños los ajos.
3. Añadir el zumo de limón, la sal, la pimienta y alguna especie e ir agregando el jugo de limón.



4. Procesarlo con licuadora o procesadora.

Tips: ideal para una picada saludable o como guarnición.

- Se puede reemplazar por otra legumbre como: garbanzos, lentejas turcas, porotos.

Bocaditos de verdura y quinoa

Ingredientes:

- 250 grs. de quinoa cocida
- 2 cebollas
- 1 pimiento rojo
- 2 dientes de ajo
- 2 zanahorias ralladas
- 1 atado de hojas de espinaca
- ½ docena de huevos
- Queso rallado (a gusto)
- Sal, pimienta y tomillo c/n
- Aceite c/n

Preparación:

1. Rehogar en aceite las cebollas, el pimiento y el ajo picados, agregar las hojas de espinaca y cocinar todo 1 minuto más.
2. Escurrir y picar la preparación, mezclar con el resto de los ingredientes, condimentar y cocinar por cucharadas, sobre una asadera caliente con un poquito de aceite.



PREPARACIONES DULCES

Bizcochuelo Sin TACC

Ingredientes:

- 6 claras de huevos
- 200 g de azúcar
- 6 yemas
- Ralladura de limón
- Escencia de vainilla
- 200 g de almidón de maíz



Preparación:

1. Batir las claras a punto nieve con batidora eléctrica.
2. Luego de a poco incorporar el azúcar y después las yemas de a una sin dejar de batir. Dar sabor con vainilla y/o ralladura de limón o naranja.
3. Por último, ir incorporando el almidón mezclando en forma envolvente con una espátula.
4. Llevar a horno bajo en fuente enmantecada y enharinada.

**Galletitas sin TACC
(de harina de maíz, naranja y canela)****Ingredientes:**

- 150 g de azúcar
- 100 g de manteca (o aceite)
- 2 huevos
- 500 g de harina de maíz (o de arroz SIN TACC)
- 1 cda de polvo de hornear
- ½ cdita de bicarbonato
- Ralladura de naranja y canela

**Preparación:**

1. Mezclar la manteca y azúcar hasta formar una crema, incorporar los huevos y batir con batidora.
2. Luego incorporar la ralladura de naranja, canela, polvo de hornear y bicarbonato.
3. Ir integrando la harina de maíz hasta formar un bollo
4. Cortar las galletitas y colocar en una placa previamente enmantecada y con almidón de maíz, llevar a horno por unos minutos.

Pancakes saludables sin gluten**Ingredientes:**

- 1 huevo + 1 clara
- 3 cdas soperas de harina de trigo sarraceno o de arroz
- 1/4 taza de leche
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 cdta de polvo para hornear
- Extracto de vainilla

Preparación:

1. Mezclar y batir todos los ingredientes.
2. Llevar a sartén bien caliente.
3. Vuelta y vuelta y listo.

Tip: ideal para un desayuno o merienda saludable acompañado con yogur natural y frutas frescas y de estación.

BIBLIOGRAFIA CONSULTADA

- 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. <http://www.infoleg.gov.ar/infolegInternet/anexos/160000-164999/162428/norma.htm>
- Ley N° 27.196 Enfermedad Celíaca (modificatoria de la Ley N° 26.588). <http://www.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/255000-259999/255225/norma.htm>
- Video: Explicando consideraciones generales de alimentación sin tacc y celiacuía (video del Ministerio de Salud de la Nación). https://www.youtube.com/watch?v=fAc89PzxIR0&feature=emb_share&fbclid=IwAR00seKCqB2QAHNsOhkux78p0cML112kwwEpiWMvhxcl01u2PxrUnFgJbo
- Documento de consenso de ENFERMEDAD CELÍACA. Ministerio de Salud de la Nación. Año 2017. http://www.msal.gov.ar/images/stories/bes/graficos/0000001142cnt-documento_de_consenso_2017.pdf
- Guía de recomendaciones para un menú libre de gluten segura. Anmat/2017. http://www.anmat.gov.ar/Enfermedad_Celiaca/Guia_BPM_ALG_gastronomicos_2017.pdf
- Guía de Buenas Prácticas de Manufactura. Establecimientos de alimentos libres de gluten. Anmat/ Ministerio de Salud presidencia de la Nación. 2013 http://www.msal.gov.ar/images/stories/ryc/graficos/0000000416cnt-2013-05_guia-BPM-elaboradores-ALG.pdf
- http://www.msal.gov.ar/index.php?option=com_bes_contenidos
Cuadernillo para Nutricionistas. Manejo Nutricional de la Enfermedad Celíaca.
Celíacos: Cuadernillo para escuelas.
Cuadernillo de orientación para celíacos.
- ANMAT. Guía de Buenas Prácticas de Manufactura Establecimientos Elaboradores de Alimentos Libres de Gluten. Disponible en: http://www.anmat.gov.ar/Alimentos/Guia_BPM_ALG_formato_Web.pdf
- Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria. Manual de Buenas Prácticas de Manufactura. Disponible en: <http://www.santafeciudad.gov.ar/media/files/Manual%20BPM%20Completo.pdf>

**Edición y Diseño**

Departamento Prensa y Comunicación

2024



**Ministerio de Igualdad
y Desarrollo Humano**

SANTA FE

Dirección Provincial de Seguridad Alimentaria
Av. Alte. Brown 6998 - 2º Piso - CP 3000
Tel. 0342 - 4579295



Santa Fe

PROVINCIA