

¡A ponerse el delantal! Tupungato realizará un nuevo taller de cocina sin TACC por el Día del Celíaco

4 mayo, 2023



Cada 5 de mayo se conmemora el “Día internacional de la enfermedad celíaca” y la Muni se hace eco de esta efeméride, instaurada por la Organización Mundial de la Salud, para generar conciencia sobre dicha patología y promover la búsqueda de recursos para las personas afectadas.

Por ello, la Dirección de Desarrollo Social municipal -junto al “Programa Alimentario Nutricional de apoyo al Celíaco”- invita a la comunidad a ser parte de un nuevo Taller de recetas sin Trigo, Avena, Cebada y Centeno (TACC), donde no sólo se podrá aprender la elaboración de exquisitos platos, sino también se brindará información referida a esta afección; los pasos para tener un diagnóstico y dónde solicitar

asistencia para realizar el tratamiento. Asimismo será un encuentro especial porque se podrá conocer sobre la reciente reglamentación de la Ley de Celiaquía N° 26.588, modificada por Ley N° 27.196 y los aspectos más relevantes del Decreto.

“En este día se hace hincapié para que la comunidad se informe, pregunte sobre esta enfermedad ya que le puede pasar a cualquier integrante de la familia, haya o no celíacos, es una enfermedad crónica pero que se puede llevar lo más bien” expresó la Nutricionista de la División de Desarrollo Social, Nutricionista Andrea Luchesi y refirió sobre el Taller del próximo sábado: “No tienen que llevar ningún material, entregamos nosotros todos los materiales y después tenemos un tiempito para la degustación”.

Taller de Cocina Sin TACC

Se desarrollará el día 6 de mayo a las 15 horas, en las instalaciones del Centro Integrador Comunitario (CIC) del Distrito Villa Bastías (B° Unión Vecinal 6 de septiembre) y para participar no es necesario realizar inscripción previa.

También es una actividad abierta para amistades y familias que tengan interés en sumar aprendizajes y desde ese lugar acompañar a una persona celíaca; siendo parte y adaptando ya sea un menú o siendo parte de la organización necesaria para la elaboración de comidas, a fin de que no se escape ningún detalle y todos puedan disfrutar un desayuno, almuerzo, merienda o cena.

A modo informativo: ¿Qué es la celiaquía?

La celiaquía es una inflamación del intestino causada por la intolerancia al gluten. El gluten, es una proteína que se encuentra en el trigo, avena, cebada y centeno.

Las personas celíacas deben evitar estos cereales y los productos elaborados con estos cereales.

El único tratamiento eficaz para esta enfermedad es eliminar el gluten de la dieta durante toda la vida; con esta medida es posible revertir el daño del intestino delgado manteniendo una absorción de nutrientes adecuada para el normal desarrollo de la persona, sin ser necesarios otros suplementos ni vitaminas.

Fuente: Dirección de Desarrollo Social/ Municipalidad de Tupungato.