

¡A ponerse el delantal! Tupungato realizará un Taller de cocina sin TACC

1 agosto, 2024



Este sábado habrá un nuevo Taller para aprender cocinando y compartir conocimiento y experiencias.

La propuesta saludable forma parte del “Programa Alimentario y Nutricional de apoyo al Celíaco” -bajo dependencia de la Dirección de Desarrollo Humano- con el objetivo de concientizar, promover y brindar talleres sobre alimentación adecuada, donde se enseñe sobre elaboración de productos de uso diario, libres de gluten.

El sábado 3 de agosto a las 15h, en el Centro Integrador Comunitario (CIC) de Villa Bastías, volverá a dictarse esta propuesta abierta que está a cargo de la Licenciada en Nutrición, Andrea Luchesi.

“Enseñamos a los que van por primera a vez a leer los

productos, a observar que tengan el logo que indique sin gluten, sin tacc, los ingredientes; siempre es un momento para compartir, para enseñar y también para degustar lo que preparamos” refirió la profesional sobre los la dinámica de los encuentros donde, por su puesto, se combina información con la preparaciones culinarias.

El Taller, que es gratuito y no requiere inscripción previa, busca enfocarse en la parte nutricional de la enfermedad celíaca, teniendo en cuenta los cuidados y recomendaciones para llevar una vida cotidiana sin problemas ni complicaciones

Entre los diversos puntos que trata el Programa -en el que se enmarca el Taller- se encuentra la realización de recetas de comidas, consejos a tener en cuenta; como así también, temáticas variadas sobre experiencias y dudas que surgen.

Este sábado los y las participantes aprenderán a preparar cheesecake, scones y focaccia.

Los asistentes no deben llevar ningún elemento ni ingrediente, ya que recibirán el material para preparar los alimentos.