

Dictarán un nuevo taller de cocina sin TACC en Tupungato

9 noviembre, 2022



Será el 19 de noviembre. 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.

Dictarán un nuevo taller de cocina sin TACC en [Tupungato](#). La propuesta saludable forma parte del “Programa Alimentario y Nutricional de apoyo al Celíaco” -bajo dependencia de la Dirección de Desarrollo Social- cuyo objetivo es concientizar, promover y brindar talleres sobre alimentación adecuada, donde se enseñe sobre elaboración de productos de uso diario, libres de gluten.

El sábado 19 de noviembre, desde las 15 horas, en el CIC de

Villa Bastías, volverá a dictarse se podrán aprender recetas y platos aptos para personas que padezcan algún tipo de patología que les impida consumir alimentos que contengan Trigo, Avena, Cebada y/o Centeno (TACC).

Leer también: [Celiacía: la clave es la alimentación y te lo cuenta un nutricionista en entrevista exclusiva](#)

El taller busca enfocarse en la parte nutricional de la enfermedad celíaca, teniendo en cuenta los cuidados y recomendaciones que se dan para poder 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.

“La población está invitada en general para que aprendan sobre esta patología, para saber la importancia de la contaminación cruzada”, declaró la nutricionista de Desarrollo Social, Licenciada Andrea Luchessi, a cargo del dictado del Taller.

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

Fuente: Prensa Gobierno de Mendoza