

Taller de Cocina sin TACC en Tupungato: el fin de semana se dictará una nueva clase

5 julio, 2023



Será el sábado.

El CIC de Villa Bastias ya reconocido como punto de este encuentro culinario será el lugar para que cocineras y cocineros aprendan recetas sin trigo, avena, cebada, centeno y cualquier derivado que afecte a personas con intolerancia al gluten.

A través del “Programa Alimentario Nutricional de apoyo al Celíaco”, la Dirección de Desarrollo Social de Tupungato convoca a participar de la clase especial que se realizará el sábado 8 de julio con el fin de informar sobre la patología celíaca, síntomas, diagnósticos y asistencia necesaria para el

tratamiento; los asistentes también recibirán información normativa de la enfermedad como la Ley de Celiaquía N° 26.588, modificada por Ley N° 27.196 y los aspectos más relevantes del Decreto.

La celiaquía es una reacción inmunológica ante la ingesta de gluten, una proteína presente en el trigo, la cebada y el centeno.

Con el tiempo, el ingerir gluten genera una inflamación que daña el revestimiento del intestino delgado y produce complicaciones médicas. También dificulta la absorción de algunos nutrientes.

El síntoma típico es la diarrea, otros indicios son la distensión abdominal, fatiga, niveles bajos de hemoglobina (anemia) y osteoporosis. Algunas personas no presentan malestares.

El tratamiento principal consiste en una dieta estricta libre de gluten que pueda controlar los síntomas y promover la curación del intestino. Si bien esto puede ayudar, esta condición no tiene cura.

Con frecuencia el diagnóstico requiere análisis de laboratorio o estudios por imágenes. Fuente: Mayo Clinic.

Apuntá la info del taller

-Sábado 8 de julio

-15h

-Centro Integrador Comunitario (CIC) del Distrito Villa Bastías (B° Unión Vecinal 6 de septiembre).

-Dirección de Desarrollo Social.