¡A prender las hornallas! Tupungato dictará un taller de cocina sin TACC gratuito

10 abril, 2024

Es una actividad gratuita y no requiere inscripción previa.

Este sábado 13 de abril a las 15h se encenderán nuevamente las hornallas del CIC de Villa Bastías, para recibir a nuevos aprendices de recetas aptas para personas celíacas u otra problemática que les impida consumir alimentos que contengan Trigo, Avena, Cebada y/o Centeno (TACC).

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.

La propuesta saludable forma parte del “Programa Alimentario y

Nutricional de apoyo al Celíaco” -bajo dependencia de la Dirección de Desarrollo Humano- cuyo objetivo es concientizar, promover y brindar talleres sobre alimentación adecuada donde se enseñe sobre elaboración de productos de uso diario libres de gluten reforzando la alimentación sin TACC.

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

El Taller

La Licenciada Andrea Luchessi, a cargo del dictado del Taller, invita a los interesados en participar de esta formación culinaria a acercarse el próximo sábado 13 al Centro Integrador Comunitario (CIC) del distrito Villa Bastias (B° 6 de septiembre, manzana “B”) a las 15h.

Es una actividad gratuita y no requiere inscripción previa.