

Vuelve el curso de cocina sin TACC a Tupungato

23 junio, 2022



El curso volverá a dictarse luego de dos años en que debió ser suspendido a causa de la situación de emergencia sanitaria por el Covid-19.

El sábado 25 de junio desde las 15h se encenderán nuevamente las hornallas del CIC de Villa Bastías, para recibir a nuevos aprendices de recetas aptas para personas que padezcan la **celiaquía** u otra problemática que les impida consumir alimentos que contengan Trigo, Avena, Cebada y/o Centeno (TACC).

El taller de la **Municipalidad de Tupungato** 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 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 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.

“Más allá que no se puede consumir una harina común, podemos incorporar harinas provenientes de otros cereales”, aclaró la nutricionista de Desarrollo Social, licenciada Andrea Luchessi, a cargo del dictado del taller. La profesional invitó a los interesados en participar de esta formación culinaria a acercarse este sábado al CIC “Es una jornada que se hace para ir aprendiendo sobre esta patología”.

Luchessi añadió que los asistentes no deben llevar ningún elemento ni ingrediente, ya que recibirán el material para preparar los alimentos “Lo que cocinamos luego lo compartimos en el taller”.

Fuente: Prensa Municipalidad de Tupungato