

Alimentos sin gluten y con conciencia: taller en San Rafael por el Día de la Celiaquía

07/05/2025



En el marco del Día Internacional de la Celiaquía, que se conmemora cada 5 de mayo, la Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria de la UNCuyo organiza un nuevo Taller de Elaboración de Productos Sin Gluten, esta vez dedicado a un clásico argentino: los ñoquis.

El mismo se realizará el sábado 17 de mayo, de 14 a 17 horas, en la sede de la FCAI, ubicada en Bernardo de Irigoyen 375, San Rafael.

Estará a cargo de Florencia Balada y Adrián Villarta,

emprendedores de IDAHO Productos sin TACC, quienes compartirán su experiencia en la elaboración de alimentos libres de gluten, tanto desde la técnica como desde el compromiso con la salud.

El taller es gratuito, con un cupo limitado a 15 personas. Los participantes podrán llevarse su porción de ñoquis preparados durante la jornada.

La inscripción (abierta hasta el 13 de mayo) debe realizarse a través de la web fcai.uncuyo.edu.ar. En caso de que haya más interesados que cupos disponibles, se realizará un sorteo entre los inscriptos.

HABLAR DE CELIAQUÍA

La celiacía es una enfermedad autoinmune y crónica que impide la correcta digestión del gluten, una proteína presente en el trigo, la cebada y el centeno. Su consumo en personas celiacas daña las vellosidades del intestino delgado, lo que afecta la absorción de nutrientes.

En Argentina, se estima que 1 de cada 100 personas es celíaca, aunque muchas aún no están diagnosticadas. Por eso, visibilizar esta condición y brindar herramientas para una alimentación segura y sabrosa es fundamental.

Talleres como este no solo educan, sino que también demuestran que comer sin TACC no tiene por qué ser aburrido ni limitado. Al contrario: con buena información, técnica y ganas, se puede disfrutar de platos riquísimos, aptos para todos.