

# Desarrollarán la primera «Experiencia Sin Gluten»

24/04/2023



La enfermedad celíaca se caracteriza por la intolerancia al gluten. La misma provoca una reacción inflamatoria del intestino delgado en personas con intolerancia al gluten, el cual se encuentra presente en el trigo, la avena, la cebada y el centeno (TACC). Esta condición genética dificulta la absorción de macro y micronutrientes, y sus manifestaciones pueden hacer que la persona tenga dolor y distensión abdominal, diarrea crónica, vómitos y dermatitis, entre otros síntomas.

Por esto, desde el municipio se vienen organizando diferentes actividades para concientizar sobre esta patología. La licenciada en nutrición Victoria Rodríguez, integrante del Área de Desarrollo Social, indicó que el próximo 13 de mayo se llevará adelante esta jornada denominada «Experiencia sin Gluten». La misma tendrá lugar en el Centro de Congreso y Exposiciones de San Rafael a las 9 de la mañana. Es abierta y puede participar todo el público en general. Las entradas

tienen un valor de \$2475 pesos.

«Se trata de una actividad organizada por la Dirección de Desarrollo Social. La idea de este evento es que sea totalmente distinto, con excelentes profesionales de Buenos Aires. Está abocado al aprendizaje de la elaboración de alimentos. También habrá charlas a cargo de especialistas que forman parte de un cuerpo científico de investigación nacional e internacional», dijo Victoria Rodríguez ante los micrófonos de FM Vos 94.5.

«La parte de cocina estará a cargo de la chef Alejandra Temporini, quien es muy reconocida en el medio. Tiene realmente un nivel superlativo en su profesión», añadió destacando la labor de una de las profesionales que se harán presente en el evento.

Asimismo, se refirió a las actividades que se organizan desde el municipio en torno al Día Internacional de la Enfermedad Celíaca, el cual se conmemora el 5 de mayo. “En el mes de mayo habrá varias jornadas. Una de ellas la organizamos junto a la Universidad de Mendoza. En este evento habrá charlas que darán los profesionales en psicología, ya que esta enfermedad afecta mucho emocionalmente a los pacientes cuando se les da el diagnóstico. Es una patología crónica porque no tiene cura. No existe una medicación, hasta ahora el tratamiento es solo nutricional», remarcó.

Por otro lado, hizo hincapié en la importancia de prestar mucha atención al momento de elaborar los productos que serán consumidos por personas con esta patología. «Hay que tener cuidado en la manipulación de los alimentos y la contaminación cruzada. Hay quienes no pueden estar expuestas al gluten y no pueden ni entrar a una panadería», alertó la referente del área.

Luego, aseguró que habrá un sorteo de entradas destinadas exclusivamente a la gente que es beneficiaria del programa de celiaquía de la municipalidad. «La semana que viene (por esta) por todos los medios se va a informar en qué lugar y a qué hora se va a hacer el sorteo. En total la municipalidad tiene 130 beneficiarios, así que les pedimos que se inscriban

aquellos que realmente están interesados e irán al evento. Durante la jornada habrá degustación de desayunos y almuerzo. El costo es bajo, es una actividad que jamás se organizó en la provincia de Mendoza», cerró.

Para finalizar, habló sobre la celiaquía y su incidencia en la actualidad. «En el año 1978 se empezaron a conformar las primeras asociaciones de celiaquía en Argentina. Los primeros diagnósticos se hicieron en el hospital de niños de La Plata. Después, se comenzó a observar que afectaba también a los adultos, independientemente del sexo y de la edad. En la actualidad la sintomatología es muy amplia. Cada vez se estudian más los casos. Hoy, incluso, causa en algunas mujeres infertilidad y abortos recurrentes», declaró Rodríguez. «Es una patología autoinmune que afecta al intestino delgado, para su diagnóstico se hace una biopsia en la parte intestinal», añadió la licenciada en nutrición.