

Hoy se desarrollan jornadas gratuitas de celiacía en la UNCuyo

06/05/2023



Ayer viernes fue la primera de dos jornadas que se están desarrollando en la Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria (Fcai) de la Universidad Nacional de Cuyo vinculadas a la celiacía. Bajo el nombre “Nuevos desafíos”, se está desarrollando hoy sábado la segunda de dos jornadas. En diálogo con FM Vos (94.5) y con Diario San Rafael, Bruno La Spina, secretario de Vinculación de la casa de altos estudios, explicó que “esta es una segunda edición, la primera fue antes de la pandemia y con la facultad se ha vuelto a organizar estas jornadas presenciales, y justamente como lo dice el título ‘Nuevos desafíos’, va apuntado no solamente a las personas que padecen celiacía sino que va apuntado a todos aquellos que tienen un emprendimiento o tienen familiares celíacos y quieren aprender sobre esto, ya sea tema de legislación, elaboración, la parte médica y lo relacionado a

la parte de nutrición, cómo convivir con esta patología”, dijo.

La actividad en la Fcai arrancó ayer en horas de la tarde, pues el 5 de mayo es la fecha en la que se celebra el Día Internacional de la Enfermedad Celíaca. Tras la acreditación, se dieron dos charlas en el aula magna vinculadas a la nutrición de las personas celíacas, posterior a la cual se dio una degustación de cerveza libre de gluten. Por otra parte, hoy sábado en la mañana habrá una charla que brindará el jefe del Departamento de Seguridad e Higiene de los Alimentos de la provincia, en la cual informará sobre novedades y tendencias sobre lo que es “libre de gluten” en Mendoza. Posterior a eso habrá un taller de cupo limitado, en el que el tema será la elaboración de pastas libres de gluten.

Todo esto es muy importante, especialmente para comercios cercanos a la gastronomía, ya que se debe ofrecer este tipo de productos y es fundamental que los comerciantes los conozcan, como así también a los cuidados que deben tener respecto de los mismos, de allí la razón por la cual los talleres de estas características no se brindan únicamente a personas celíacas, sino que el público se divide mucho más.