

Resumen Póster
Eje 3: Integración extensión, docencia e investigación

Universidad de la República
Escuela de Nutrición y Dietética – Casa de la Universidad de Tacuarembó.



Autores: Prof. Adj. Lic. Nut. F. Noguera, Asis.Lic. Nut. P. Pereira. Ayud.Lic. Nut. Valeria Ferreira
flabelem@gmail.com; pgp.pablo@gmail.com

Título: EXPERIENCIA EN EL MARCO DE LA INTEGRALIDAD “Taller: Sin trigo ”.¹

Introducción

Esta actividad de extensión fue llevada a cabo por la Escuela de Nutrición y la Casa de la Universidad de Tacuarembó, financiada por el llamado a actividades de extensión de la Comisión Sectorial de Extensión y Actividades en el Medio (CSEAM). La experiencia tiene como antecedente los talleres de manipuladores desarrollados por este equipo de docentes y estudiantes donde en base a una encuesta surge la necesidad abordar la problemática de la enfermedad celíaca. Para esto se trabajó en conjunto a la Asociación de Celíacos del Uruguay (ACELU). La actividad se realizó en octubre de 2010 realizándose durante una jornada.

Desarrollo

El objetivo fue sensibilizar, capacitar y nuclear a personas que manipulan alimentos con el fin de asegurar la inocuidad de los productos para esta población, así como a personas y familiares portadores de la patología.

Previo a la jornada se realizó un evento con diversos actores vinculados a la temática e integrantes de ACELU donde se discutió la problemática generando una introducción a la jornada - taller.

El taller se constituyó en el marco ideal para generar vínculos y reflexionar sobre las dificultades a nivel local de convivir con la enfermedad.

La dinámica de trabajo facilitó la socialización de los y las participantes que durante la práctica de elaboración de preparaciones intercambiaron historias de vida.

El cierre del taller fue un punto alto de la jornada en donde se dio una reflexión grupal y la conformación de una asociación de celíacos a nivel de Tacuarembó vinculándose la misma con ACELU y la Universidad.

Conclusiones.

El taller cumplió con los objetivos planteados superándose ampliamente las expectativas con la formación de un grupo de familiares y portadores de la patología vinculados con la Asociación de Celíacos del Uruguay.

Por otro lado se brindaron herramientas teóricas para contribuir al desarrollo de preparaciones inocuas para celíacos.

Palabras clave: enfermedad celíaca; comunidad; red.

¹flabelem@gmail.com ; pgp.pablo@gmail.com; valeriafo@gmail.com

Bibliografía.

Direcciones en la web sugeridas:

www.msp.gub.uy ; www.mercosur.org.uy; www.codexalimentarius.net

<http://www.consumidor.gub.uy/informacion/index.php?ld=130&ShowPDF=1>

<http://www.who.int/es/>

http://www.fao.org/index_ES.htm

Decreto 315/994. Reglamento Bromatológico Nacional.

Los alimentos y las bebidas en los hogares. ENGIH- INE, 2008.

WWW.ine.gub.uy/biblioteca/engih2006

Primer encuesta nacional de prevención de factores de riesgo de enfermedades crónicas no transmisibles. MSP, 2007. www.msp.gub.uy/andocasociado.aspx?2894

Manual para la promoción de prácticas saludables de alimentación en la población uruguaya (GABAS). MSP, 2005. www.msp.gub.uy en link: publicaciones.

Informe nutricional de Uruguay – FAO. 1999.

WWW.ftp.fao.org/es/esn/nutrition/ncp/urumap.pdf

