

PROYECTOS DE EXTENSIÓN FCQ (UNC)

Celiaquía y derecho alimentario: Conocer para aprender

Responsable/s del Proyecto:

-Nombre y apellido: Silvia F. Pesce

-Correo electrónico de contacto: spesce@fcq.unc.edu.ar

Nombre y apellido: Mariana Núñez

-Correo electrónico de contacto: mnunez@fcq.unc.edu.ar

Dirigido a: Los destinatarios son las personas que deben llevar una dieta libre de gluten, el sector público que atiende en parte a esta población, industrias y pequeños fabricantes de productos alimenticios, asociaciones de elaboradores y la propia universidad a través de la actividad conjunta de egresados, estudiantes, docentes y no docentes.

Resumen del proyecto: (5 o 10 líneas): El derecho a la igualdad alimentaria de una población es el problema que nos proponemos abordar en un contexto muy abarcativo: mejorar la calidad de uso de los alimentos que reciben los ciudadanos incluidos en el programa de atención al celíaco, el reconocimiento del celíaco como una persona distinta que debe ser respetada como tal e integrarla y el lograr algunos términos de comunicación efectivos que surjan del conocimiento de la enfermedad. El llevar a cabo acciones conjuntas con el sector público, el sector privado, las personas que llevan una dieta libre de gluten y la universidad, permitirá que cada uno de los actores introduzca nuevas conductas y prácticas que favorezcan el derecho a una nutrición igualitaria.

Modalidad de implementación del Proyecto: (Charlas, talleres, cursos):

Se realizarán Jornadas de trabajo y encuentros donde se debatirá sobre hábitos saludables y seguros de consumo de alimentos.

Se llevarán a cabo actividades recreativas para generar conocimiento y hábitos. Una de estas actividades se denominará "Leyendo la rotulación de los alimentos. Significados de logos en envases y productos".

También están programadas jornadas en el ámbito de la Universidad, del Ministerio de Desarrollo Social y de entidades docentes en la Provincia de Córdoba y en la de Catamarca, donde se programaron Conferencias de especialistas y Talleres de cocina participativos.