

Conversatorio interdisciplinario sobre celiacía, cereales alternativos y soberanía alimentaria.

Matzkin, V.¹; Ramos, P.¹; Torres, F.¹; Rovatti, J.¹; Platino, M.A.¹ y Castañino Komarofky, M.¹

¹Facultad de Ciencias de la Salud. Universidad Nacional de La Pampa (UNLPam). Brasil 6300 Santa Rosa, La Pampa
valeria.matzkin@gmail.com

RESUMEN

En el marco del proyecto de extensión universitaria impulsado por la Cátedra de Nutrición y Dietoterapia de la Lic. Enfermería de la UNLPam, se desarrollará un conversatorio híbrido que tiene por objetivo visibilizar la problemática de la inclusión alimentaria de las personas con celiacía. Esta actividad se centra no solo en los aspectos clínicos de la enfermedad, sino también en los desafíos vinculados al modelo agroindustrial y la necesidad de diversificar los cereales disponibles para consumo humano. El conversatorio convocará a especialistas médicos, referentes agroindustriales y personas celíacas pertenecientes a ACELA (Acela filial La Pampa es una asociación conformada por personas celíacas y familiares), promoviendo un espacio de intercambio entre saberes técnicos y experiencias de vida. Se abordarán temas como el impacto de las modificaciones tecnológicas en los cultivos de trigo, las consecuencias en la salud intestinal y las alternativas de cereales sin gluten como el amaranto, teff, quinoa, mijo, sorgo y trigo sarraceno. Se enfatizará que conocer y consumir estos granos no solo constituye una alternativa para personas con celiacía, sino fundamental para toda la población que busca una dieta saludable, sostenible y diversa. Esta actividad busca promover una mayor conciencia social y alimentar la reflexión colectiva sobre soberanía alimentaria, fomentando el acceso justo y equitativo a alimentos seguros para todas las personas.

Palabras clave: enfermedad celiaca, dieta sin gluten, granos comestibles, seguridad alimentaria, dieta.

Interdisciplinary Panel on Celiac Disease, Alternative Grains, and Food Sovereignty

ABSTRACT

As part of the university outreach project promoted by the Chair of Nutrition and Diet Therapy from the Nursing School at UNLPam (UNLPam), a hybrid discussion will be held to highlight the challenges of dietary inclusion for people with celiac disease. This activity focuses not only on the clinical aspects of the disease, but also on the

challenges associated with the agro-industrial model and the need to diversify the cereals available for human consumption. The discussion will bring together medical specialists, agro-industrial leaders, and people with celiac disease belonging to ACELA (ACELA La Pampa branch, an association made up of people with celiac disease and their families), promoting a space for the exchange of technical knowledge and life experiences. Topics will include the impact of technological modifications on wheat crops, the consequences for intestinal health, and gluten-free cereal alternatives such as amaranth, teff, quinoa, millet, sorghum, and buckwheat. It will be emphasized that understanding and consuming these grains is not only an alternative for people with celiac disease, but also essential for the entire population seeking a healthy, sustainable, and diverse diet. This activity seeks to promote greater social awareness and foster collective reflection on food sovereignty, fostering fair and equitable access to safe food for all.

Keywords: celiac disease, gluten-free diet, edible grains, food safety, diet.