

Título de la propuesta:

ESTRATEGIAS PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN DIRIGIDAS AL PERSONAL A CARGO DE COMEDORES ESCOLARES DEPARTAMENTO CONCORDIA

Responsable: MALLERET Antonio Darío, antoniodario.malleret@uner.edu.ar

Integrantes del Equipo: GIUDICI, Noelia Vanesa, MARTINEZ Horacio José

Unidad Académica: Facultad de Ciencias de la Alimentación

Situación Problemática: Entre la población general y en las de los comedores escolares en particular, se encuentran grupos con necesidades alimentarias especiales como lo son las personas afectadas por el espectro de trastornos asociados con el gluten: celiarquía, alergia al trigo y sensibilidad al gluten. El pan, galletitas, pastas alimenticias, etc., usan como ingrediente principal a la harina de trigo. Desde el punto de vista de los alimentos, los celíacos deben enfrentar algunas dificultades, en primer lugar, evitar el consumo y garantizarse de la ausencia de harina de trigo en dichos tipos de panificados, lo cual torna difícil la elaboración de alimentos ricos y atractivos, buen sabor y apariencia. Los tecnólogos y fabricantes de alimentos sin TACC (trigo, avena, centeno, cebada) tienen un gran desafío y es encontrar ingredientes que sustituyan a la harina de trigo. En cuanto a la problemática social comer, es muchas veces, una actividad social que implica la interacción con otras personas, siendo el reflejo de las emociones, por lo tanto, los alimentos además de aportarnos nutrientes (vitaminas, minerales, proteínas, etc.), están cargados de un valor simbólico y emocional que se presenta de manera individual para cada persona.

Objetivos:

Brindar asistencia y capacitación al personal a cargo de comedores escolares mediante la transferencia de conocimientos desarrollados en la Universidad para elaborar productos de panadería, sin TACC (trigo, avena, centeno, cebada).

Capacitación específica en la temática de la Celiarquía, y concientización de la problemática social y tecnológica que presentan las elaboraciones de alimentos sin TACC.

Contactos:



inexa@uner.edu.ar



3442421518

Resultados alcanzados:

Los encuentros consistieron en dos jornadas sucesivas e intensivas, una de capacitación teórica, sobre la problemática de la enfermedad celíaca, y otra experimental de elaboración en un comedor escolar de una de las escuelas participantes, se practicaron tres recetas; dos de galletitas dulces de naranja y chocolate en base a mezclas de harinas de arroz, mandioca y fécula de maíz, utilizando aceites vegetales como materia grasa, y una receta para elaborar grisines salados. Recibieron capacitación 61 responsables de comedores, participaron del evento localidades vecinas pertenecientes al departamento Concordia, como Los Charrúas, La Criolla, Benito Legerèn, Yuquerí. Luego de la elaboración los participantes realizaron un panel sensorial a los efectos de obtener la Aceptabilidad Global (AG) del producto y una Encuesta o Prueba de Satisfacción. Las galletitas dulces de naranja y chocolate, obtuvieron la mejor puntuación y aceptación global entre “me gusta mucho” a “me gustan bastante”. Los grisines salados obtuvieron una puntuación equivalente a “no me gusta ni me disgusta”. En la encuesta de satisfacción dejar asentado la necesidad de más capacitación en la temática abordada, sino también el agradecimiento hacia la universidad por brindar herramientas para enfrentar el trabajo diario en sus respectivos comedores, la importancia de recibir capacitación en nuevas recetas, la concientización de la enfermedad celíaca.

Contactos:



inexa@uner.edu.ar



3442421518