

¿Qué es la Enfermedad Celíaca?

La enfermedad celíaca (EC) es una intolerancia permanente al gluten. Es la enfermedad crónica intestinal más frecuente en España.

¿Qué es el gluten?

El gluten es la proteína que se encuentra en el trigo, la cebada, el centeno, la avena y el triticale.

¿A quién afecta?

Puede padecerla tanto niños como adultos. Su base genética justifica que puede haber más de un celíaco dentro de una misma familia.

¿Cuáles son los síntomas?

Los síntomas más frecuentes son: pérdida de apetito y de peso, diarrea crónica, distensión abdominal, alteraciones del carácter y retraso del crecimiento.

Sin embargo, tanto en el niño como en el adulto los síntomas pueden ser atípicos o estar ausentes, dificultando su diagnóstico.

¿Cuál es el tratamiento?

Su tratamiento consiste en el seguimiento de una dieta estricta sin gluten durante toda la vida.

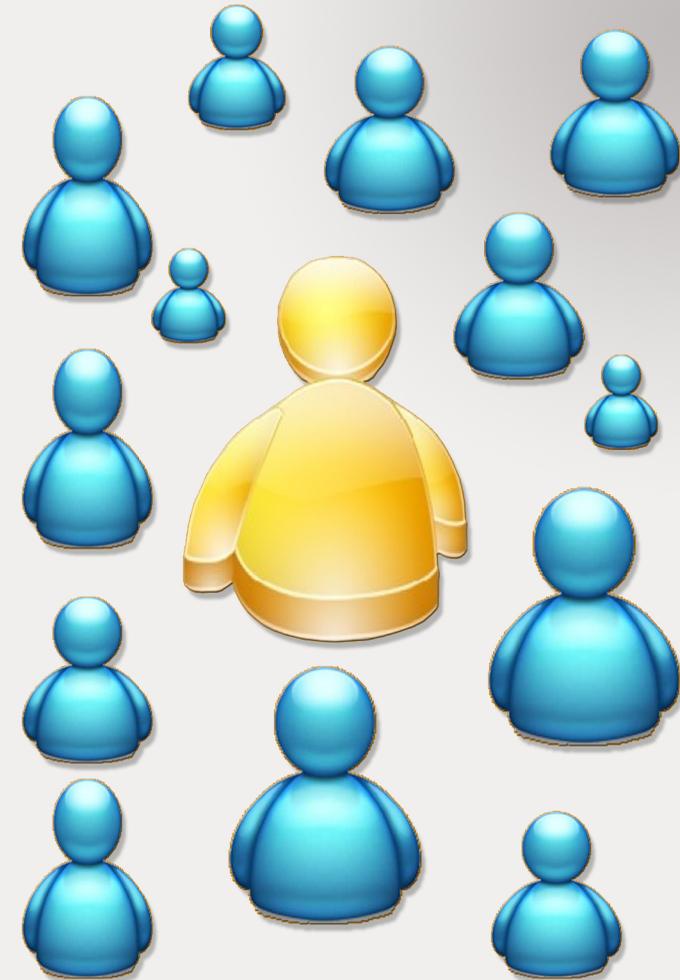
La ingestión de pequeñas cantidades de gluten puede causar trastornos importantes y no deseables.



Centro Sociosanitario "Graciliano Urbaneja"
Paseo de los Comendadores s/n
09002 - Burgos

☎ 644 373 800
💻 www.celiacosburgos.org
✉ info@celiacosburgos.com

JORNADAS SOBRE LA ENFERMEDAD CELIACA EN BURGOS



TÚ NOS IMPORTAS

VIERNES, 23 DE MAYO

Ponencia a cargo del Catedrático Dr. en Medicina Luis Rodrigo Sáez.

Jefe del Servicio de Digestivo del Hospital Universitario Central de Asturias (HUCA).

Profesor Titular de Patología Médica de la Universidad de Oviedo.

“¿SE PUEDE SER CELIACO CON ANTI-CUERPOS NEGATIVOS?”

Lugar: Salón Rojo del Teatro Principal de Burgos.

Paseo del Espolón s/n

Hora : 19:30

MIÉRCOLES, 28 DE MAYO

enarina
tu escuela de cocina

ENCUENTRO-FORO entre los representantes de los principales estamentos que tienen implicación con la vida de las personas celiacas de Burgos.

***TALLER DE PIZZA**, para jóvenes entre 11 y 18 años. Hora: 18:30

***TALLER DE PINCHOS Y TAPAS** para adultos. Hora: 20:30

Lugar: Instalaciones de **enarina**,
Plaza Virgen del Manzano, 19 bajo
Burgos

MARTES, 3 DE JUNIO

H&T ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE BURGOS

***Taller de cocina sin gluten impartido por Clara Caso**

Propietaria y cocinera del único Restaurante 100% libre de gluten:

Casa Niembro (Asiego) ASTURIAS. Premiado Mejor Chigre de Asturias 2013.

Lugar: **H&T** Escuela de hostelería y turismo,
c/ Arco del Pilar, 9 Burgos

Hora: 18,30



MIÉRCOLES, 4 DE JUNIO

H&T ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE BURGOS

“GASTRONOMÍA Y SALUD: LA COCINA SIN GLUTEN”

Charla impartida por Clara Caso, a los alumnos de la escuela de Hostelería

SÁBADO, 14 JUNIO

Encuentro Provincial de familias celiacas en el Municipio de SEDANO.

Visitaremos el entorno natural de la zona. Posteriormente comeremos en el complejo residencial “Miguel Delibes”

** PARA ACUDIR A LOS TALLERES ES NECESARIO INSCRIPCIÓN PREVIA. MÁS INFORMACIÓN EN LA WEB*

