

Un taller acerca a profesionales de la salud la cocina para personas con insuficiencia renal

LOCALIZACIÓN: Granada

DURACIÓN VTR: 1'34"

RESUMEN: Profesionales de la enfermería y la nutrición aprenden aspectos a tener en cuenta a la hora de cocinar para personas con insuficiencia renal. Se trata de uno de los talleres de formación de profesionales de la salud que imparte 'La habitación saludable', un centro de nutrición en Granada.

VTR:

Este no es un taller de cocina al uso. Ana y Teresa son especialistas en nutrición clínica hospitalaria, y están enseñando a estas profesionales de la nutrición y la enfermería acerca de la alimentación en insuficiencia renal de una manera muy práctica. Es la apuesta por la formación de profesionales de la salud de este centro de nutrición en Granada.

Ana Pons
Experta en Nutrición Clínica
Hospitalaria

"Traducir estas recomendaciones de esta patología en platos".

La insuficiencia renal es una pérdida total o parcial de las funciones de los riñones. Afecta a una de cada diez personas, siendo la población mayor la más sensible. Los elementos a controlar en la dieta de estas personas son las proteínas y algunos minerales. En el taller se trabajan algunas técnicas para reducirlos.

Teresa Brozeta
Experta en Nutrición Clínica
Hospitalaria

"Las tecnologías culinarias llamadas doble cocción y remojo, donde reduciremos la cantidad de algunos minerales como el potasio y el sodio casi un 75%. Por lo tanto podremos normalizar un poco la alimentación de estas personas".

En este taller de 'La habitación saludable', además de las técnicas, conocen los alimentos y aprenden a combinarlos de manera adecuada.

Ana Pons
Experta en Nutrición Clínica
Hospitalaria

"Para que vean qué puede comer el paciente y sobre todo cómo se lo come".

Ivón Virseda
Enfermera

"Estos enfermos tienen un desconocimiento sobre cómo les puede ayudar la dieta a controlar un poco su enfermedad o a mantenerla estable. Cómo manipular estos alimentos, cómo introducirlos, cómo pesarlos... Sí, lo veo muy útil".

Irene Palma
Nutricionista

"Que no es el fin del mundo, que poquito a poco intentar adaptarlo a su vida, pero dentro de las posibilidades que tienen por la patología. Y la verdad es que es muy interesante y muy práctico sobre todo".

Aprenden a manejar técnicas y a preparar recetas saludables, pero, sobre todo, sabrosas.

Para obtener más información o resolver incidencias llamar al teléfono 647 310 157 o contactar a través del correo electrónico info@historiasdeluz.es