

Can Ruti posa en marxa tallers de cuina terapèutica per a pacients que necessiten seguir una dieta específica

L'hospital ha construït una aula-cuina per impartir els cursos, que de moment s'engeguen en format telemàtic



La unitat d'Endocrinologia i Nutrició de l'Hospital Germans Trias i Pujol de Badalona (Can Ruti) inicia aquest dijous uns tallers de cuina terapèutica per a pacients que, per la seva patologia, requereixen seguir una dieta específica. A través d'aquesta formació es pretén facilitar al pacient l'adquisició i l'adherència de les recomanacions dietètiques pautades pels metges. Can Ruti fins i tot ha construït una aula-cuina al soterrani de l'hospital, annexa a la cuina hospitalària, per impartir els cursos. Els primers tallers, però, seran de moment telemàtics. El primer curs presencial es preveu per al 23 de maig i l'impartiran els cuiners dels restaurants Compartir i Disfrutar. La Fundació Alcía col·labora també amb l'anomenat 'Rutixef'.

Núria Alonso, endocrinòloga de l'hospital Germans Trias, explica que els pacients aprendran "receptes variades, accessibles i adaptades al seu estil de vida" que facilitaran "la implementació de la dieta pautada en el seu dia a dia" i la incorporació d'hàbits alimentaris saludables.



El primer cicle de tallers, els pròxims quatre dijous, va destinat a pacients amb hipercolesterolèmia. Des de l'hospital, però ja es treballa en cursos adaptat a altres patologies en col·laboració amb cuiners de renom per demostrar que "la cuina saludable no està renyida amb l'alta cuina".