

# El Clínic i Fundació Alícia s'uneixen per potenciar l'alimentació saludable entre els professionals sanitaris

*El projecte formatiu i divulgatiu 'Aliclínic' vol integrar la "medicina culinària" com un servei més dins del centre*



Moment de la signatura del conveni. | [www.clinicbarcelona.org](http://www.clinicbarcelona.org).

La **Fundació Alícia** i l'**Hospital Clínic de Barcelona** han signat un conveni per impulsar la "medicina culinària" a través del projecte 'Aliclínic'. Segons informen en un comunicat, es tracta d'un programa formatiu i divulgatiu que té per objectiu potenciar la cultura alimentària entre els professionals de la medicina perquè aquests puguin traslladar-ho als seus pacients. El projecte té una durada inicial de quatre anys. Es tracta d'un primer pas per "començar a integrar la medicina culinària com un servei més dins dels hospitals i així donar eines als professionals sanitaris per poder fer millors prescripcions sobre alimentació i un òptim acompanyament al malalt en aquest àmbit".

El director general de l'Hospital Clínic, **Josep Maria Campistol**, i el director de la Fundació Alícia, **Toni Massanés**, expliquen que l'objectiu del projecte és "millorar la salut dels nostres conciutadans i dels nostres pacients". Massanés apunta que "ja sabem que la mala alimentació està relacionada amb l'evolució de les malalties no transmissibles i, fins i tot, en el pronòstic de les



---

transmissibles, com ens ha ensenyat la covid".

Des de l'Hospital Clínic s'apunta que el 80% dels pacients no sol tenir accés a un nutricionista, tot i la importància que tenen, i es guien per les recomanacions mèdiques del seu metge de capçalera o infermera. Per això, expliquen, "el professional ha de tenir uns bons coneixements no només en termes alimentaris sinó també en saber detectar particularitats culturals, hàbits alimentaris (si es menja acompanyat o sol, per exemple) o de compra, entre altres qüestions vinculades".

El projecte contemplarà activitats formatives i divulgatives, i també activitats de recerca enfocades a reforçar aquesta medicina culinària. El projecte de medicina culinària començarà ja a materialitzar-se aquest octubre amb un curs en línia de sis sessions obert a professionals de la salut nacionals i internacionals, i en el qual s'abordaran qüestions com les bases d'una alimentació equilibrada, les diferents cultures alimentàries i restriccions per religió o convicció, la cuina com a eina per a menjar millor, entre d'altres.