

PROJECTE: DIABETES A LA CUINA

Autors: Sierra Elosua, Inmaculada; Mora Muñoz, Pablo; Rodriguez Guisado, María; Bonet Porqueras, Ricard Joan; Espinet Llovera, Manel.

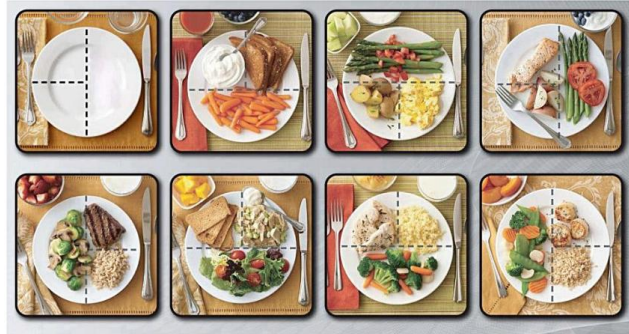


INTRODUCCIÓ: Com professionals sanitaris d'Atenció Primària en contacte amb usuaris de tots tipus, sempre tenim la sensació que al explicar termes diabètics no ens fem entendre prou bé ni aconseguim que els pacients siguin capaços de portar-los a la pràctica. Aprofitant la realització d'uns tallers per pacients diabètics, ens vam plantejar la posada en marxa de varies sessions a dintre d'una cuina (Projecte Masterchef en Diabetes??). Per aconseguir-ho vam demanar col·laboració a un establiment turístic local i al seu chef per poder veure "in situ" com cuinar i tractar els aliments.

OBJECTIUS: Millorar la manipulació i tractament dels aliments "in situ" en pacients diabètics per ajudar-les en el control metabòlic de la seva malaltia.

DISSENY : D'acord amb el chef, vam decidir englobar el projecte en un context més ampli de coneixements teòrics i desenvolupar aquesta part pràctica en dos sessions. A la primera sessió s'elabora un menú setmanal variat que ajudi a realitzar una compra equilibrada adient. Arran d'això preparariem entre tots, amb el suport d'un pacient i del mateix chef, un menú basat en els documents de referència. Canal Salut Menjar be per Viure Millor: http://premsa.gencat.cat/pres_fsvp/docs/2016/06/06/15/00/bd205930-398b-4fa5-87be-d11b8c1386d4.pdf. A la segona sessió farem un recordatori de la primera així com plantejament de dubtes de com cuinar, manipular els aliments, combinacions, etc... i un segon menú de característiques similars.

PLANIFICACIÓ, CRONOGRAMA: Les sessions teòriques es vam començar el 15/09/2016 i les dos sessions pràctiques estan programades al final, per les últimes dos setmanes de novembre.



APLICABILITAT: Projecte Pilot amb la col·laboració de l'Hotel Mar y Sol de Roses i la seva direcció.

