

Con la colaboración del Hospital Virgen de Altagracia de Manzanares

Adima organiza unas jornadas de nutrición en diabetes

19/05/2010

HOY. MANZANARES

El Hospital Virgen de Altagracia de Manzanares ha colaborado con la Asociación de Diabéticos de Manzanares (Adima) en la organización de las I Jornadas Educativas de Nutrición en Diabetes destinadas especialmente a asesorar a los diabéticos de tipo dos en alimentación.

Además de la presidenta de Adima, Juani Jurado, y de la gerente del Hospital Virgen de Altagracia, M^a Sierra Antona, el acto de inauguración contó con la presencia del director general de la Presidencia, Luis Miguel Maza, quien transmitió a Jurado y a



sus 1.150 socios el apoyo del Gobierno de Castilla-La Mancha hacia su asociación y hacia el resto de asociaciones de la región, "porque sin ellas no podríamos hacer tantas cosas".

Durante este encuentro, celebrado ayer en un hotel de la localidad con la presencia de 40 socios de Adima, la nutricionista del Hospital de Manzanares, María del Mar Martínez, fue la encargada de ofrecer una conferencia ante los diabéticos y sus familiares sobre cómo debe ser la correcta alimentación para las personas que padecen este tipo de enfermedad crónica. Y es que, según Adima, los diabéticos tipo dos saben qué comer y cómo comerlo, pero no en qué cantidades y en qué porcentajes con respecto a otros alimentos.

Para poner en práctica los consejos impartidos sobre alimentación, las I Jornadas Educativas de Nutrición en Diabetes continuaron con un taller de elaboración de platos comunes por parte de personal especializado, que posteriormente fueron degustados por estos enfermos. El menú elaborado consistió en un pastel de espárragos verdes y otras verduras; pollo a la riojana o al chilindrón; panga con fondo de espinacas y, de postre, brochetas de frutas.

Posteriormente, la nutricionista del Hospital de Manzanares atendió gustosamente todas las preguntas que le han planteado los asistentes para resolver las dudas sobre el menú, sobre todo, en lo que respecta a las cantidades necesarias para la elaboración de platos.

La nutricionista del hospital manzanareño comenzó su charla con una breve explicación sobre el concepto de diabetes, su clasificación (tipo I y diabetes tipo II), y los factores que contribuyen a su desarrollo, como pueden ser el exceso de peso por aumento del porcentaje de grasa corporal que provoca resistencia a la insulina, el sedentarismo, la genética, los fármacos o la reducción de la secreción de insulina.