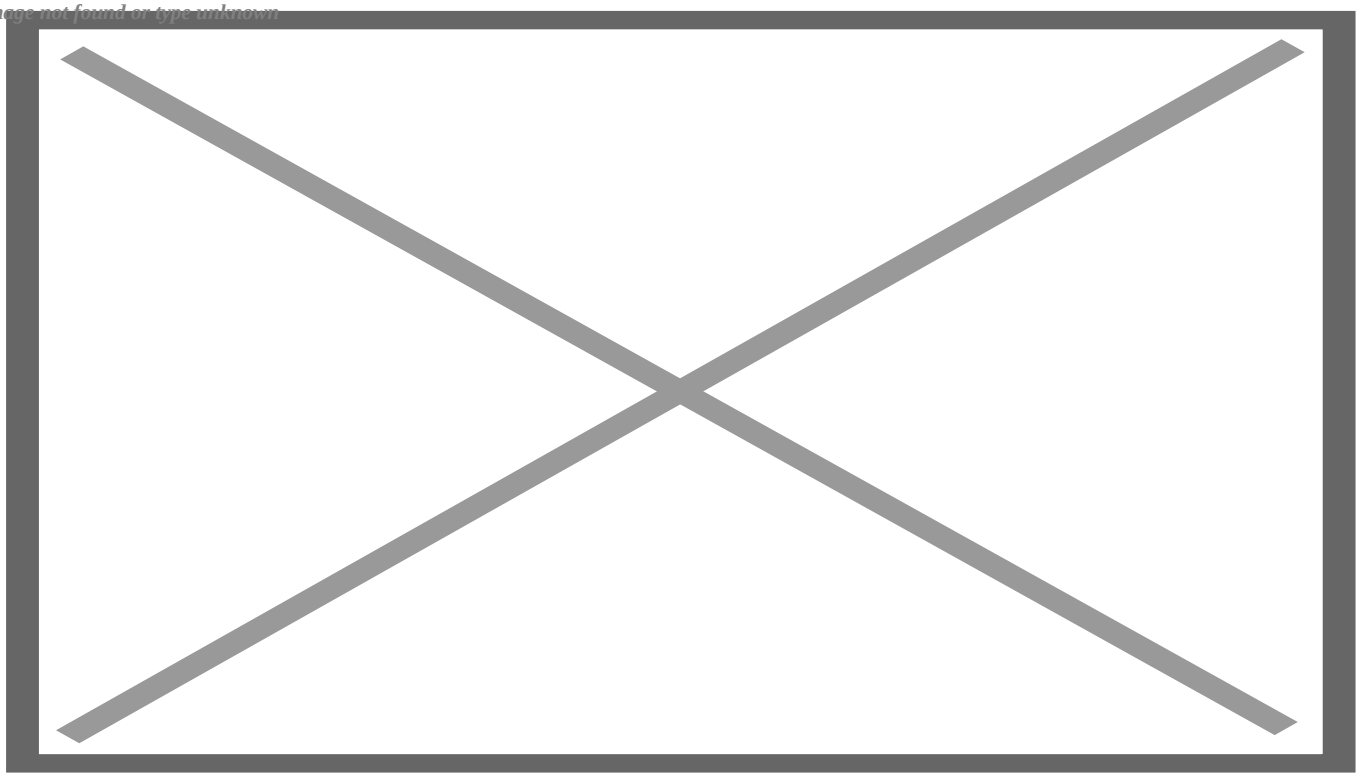
I Taller Nutrición y Salud: Nuevos retos ante la COVID-19

Image not found or type unknown



RHC

Por: José Emilio Oliveros Seisdedos

Santiago de Cuba, 18 Oct. (RHC) Con el objetivo de promover una alimentación saludable en tiempos de la COVID-19 en pacientes afectados y recuperados se realizó el I Taller Nutrición y Salud de esta provincia, dedicado al Día de la Cocina Cubana.

En la cita realizada en el Café Cantante Niágara, del complejo cultural Heredia, se presentaron propuestas de platos de una Dietoterapia adecuada a las personas infestadas con el virus del SARS COV-2 y convalecientes.

Elaboradores de alimentos de los hospitales santiagueros teniendo en cuenta sus experiencias y los aportes nutricionales de carnes, vegetales, frutas, viandas y cereales mostraron platos ricos en proteínas, vitaminas, calorías y carbohidratos que contribuyan a mejorar la calidad de vida y recuperación de los individuos aquejados de esa enfermedad.

Un jurado integrado por dietistas y miembros de la Federación de Asociaciones Culinarias de la República de Cuba, en el oriental territorio otorgaron premios al yogurt natural con frutas de Yosvany Sánchez, del Hospital Clínico Quirúrgico Juan Bruno Zayas y a la berenjena guisada, de Félix Daudinot, del Hospital Provincial Saturnino Lora.

También fueron se premiaron a los platos harina de maíz rellena con frutas elaborado por Amires Ferrer, del Hospital Oncológico Conrado Benítez, sopa de crema de Ernesto Pérez, del Hospital Ambrosio Grillo, y bola de plátano burro relleno con picadillo, de Doraines Arcides García, del Hospital Psiquiátrico Gustavo Machín.

Como motivo de la celebración del Día de la Cocina Cubana , la Federación de Asociaciones Culinarias del República de Cuba otorgó reconocimientos a los dietistas y elaboradores de alimentos que trabajaron en los centros asistenciales destinados a la atención de enfermos de la COVID-19 en la provincia de Santiago de Cuba.

Hoy es el Día de la Cocina Cubana porque el 18 de Octubre de 1984 una representación de chef de la Mayor de las Antillas recibió Medalla de Oro al Esfuerzo Colectivo, en la Olimpiadas Culinarias en Fráncfort del Meno, en Alemania, donde el arte y la profesionalidad resultados premiadas por primera vez a ese nivel mundial.

---

https://www.radiohc.cu/index.php/noticias/ciencias/274159-i-taller-nutricion-y-salud-nuevos-retos-ante-la-covid-19

Radio Habana Cuba