

**EL COCINERO SERGIO FERNÁNDEZ HA COLABORADO EN EL LIBRO**

## Alcer presenta un recetario de cocina dirigido a enfermos renales crónicos

J. I. S. / CIUDAD REAL

Alcer Ciudad Real (Asociación para la lucha contra la enfermedad renal), presentó ayer en el Hotel NH de la capital el libro 'La alimentación en la enfermedad renal: recetario práctico de cocina para el enfermo renal y su familia', que cuenta con recetas elaboradas por el conocido cocinero Sergio Fernández, del programa de TVE 1 Saber Vivir.

En la presentación del libro se encontraban dos de los coautores, Natividad Conde Herrero, técnica en Hostelería y profesora de la Escuela

Superior de Hostelería de Madrid; y Alberto Caverni Muñoz, diplomado en Nutrición Humana y Dietética y dietista de Alcer Ebro en Zaragoza. A ambos les acompañaban Juan Carlos Julián Mauro, gerente de la Federación Nacional de Alcer; y el presidente de la asociación local.

Los expertos incidieron en lo importante que es la alimentación y la dieta en un enfermo renal crónico. Así, dijeron que estas personas deben evitar tomar fósforo y potasio, ya que son perjudiciales para sus organismos. Además, abogaron por la dieta mediterránea y recomendaron

algunos de los alimentos que mejor le vienen a estos pacientes y cuáles no son convenientes.

El nutricionista explicó que "la dieta hay que individualizarla porque no hay enfermedades, hay enfermos" y recomendó que la dieta "se adapte a los gustos del paciente", que a veces sufren autoexclusión social.

Todas estos consejos y recomendaciones forman parte del recetario de este libro, una herramienta indispensable tanto para quienes sufren enfermedades renales crónicas como para sus familiares. □



Expertos explicaron la importancia de la dieta en estos enfermos