

1 Truco de vientre plano : Reducir 1 Kilo del vientre cada semana a través de este raro truco viejo. ▶



Año XIII Numero 212

MAGAZINE
GASTRONÓMICO DIGITAL

Recetas Web Google

Portada Sumario Noticias Club de Amigos Recetario Bolsa de trabajo Contacto

créditos aviso legal



NOTICIAS A LA CARTA/ actualidad

"La dieta de los enfermos de riñón es mejorable a través de técnicas de cocina"

LIBRO: "LA ALIMENTACIÓN EN LA ENFERMEDAD RENAL"

(Quique Rodríguez). Hablar de libros como el de hoy es hablar de mejora, de futuro y del buen trabajo. **La alimentación en la enfermedad renal** es un recetario práctico de cocina para el enfermo renal que se presentó durante la celebración de las XXII Jornadas Nacionales de Enfermos Renales el pasado mes de octubre. Este libro es fruto del trabajo durante más de año y medio de **Natividad Conde**, profesora de la Escuela Superior de Hostelería de Madrid, junto a **Alberto Caverni** (dietista nutricionista de ALCER Ebro), **Antonio Ochando** (enfermero especialista en nutrición) y **Sergio Fernández**, cocinero del programa de TVE "Saber vivir".



Jóvenes en un taller de cocina

Este equipo de profesionales han creado una herramienta de ayuda con el objetivo de cambiar la alimentación de los enfermos renales. Se trata de una enfermedad que siempre ha estado asociada a una alimentación muy limitada, poco variada, bastante repetitiva y mal equilibrada. Uno de los factores que conllevan a esto es la falta de información a la hora de cocinar y las técnicas a utilizar, ya que uno de los factores de la alimentación para estos enfermos es la eliminación de nutrientes perjudiciales para su organismo, como el potasio o el fósforo que contienen ciertos alimentos, lo que no quiere decir que estos alimentos estén prohibidos para ellos.

Anuncios Google

[Recetas De Cocina](#)
[Dieta Bajar Colesterol](#)
[Recetas Navidad](#)
[Colesterol Sangre](#)

Anuncios Google

[Cocina Juguete](#)
[Dieta](#)
[Recetas Dulces](#)
[Tabla De Dieta](#)

suscríbete a las noticias de afuegolento.com

mi@email

editorial

Feliz Año Nuevo Jajajajaja... por Koldo Royo

firman en esta edición

Matteo Gaffoglio

Adiós Cocina Molecular, Los Chefs Vuelven a La Tradicional



José Oneto

Un Grato Espectáculo Gastronómico

Raúl García Jiménez

Mulino Marino: El Placer de La Buena Harina

Quique Rodríguez

Repasando El '09, Mirando Hacia El 2010

Consulte otras ediciones

2010

Nº 211 Nº 212

2009

2008

2007

2006

2005

2004

2003

2002

2001

2000

1999

1998

Nuestra gastronomía, reconocida a nivel mundial, vive desde hace años uno de sus mejores momentos, mientras que el placer de disfrutar de nuestros productos y nuestra cocina, por desgracia, no llega a todas las personas, celiacos, diabéticos, etc., a los que en muchos casos les restringen el placer de saborear y disfrutar de ciertos alimentos. Por ello, es muy importante que nunca se deje de trabajar en mejorar y adaptar la buena cocina a todas esas personas que no pueden disfrutar de ella con total plenitud. Los enfermos renales son parte de esas personas que tienen que suprimir ciertos nutrientes que les perjudican en su alimentación, a la vez que deben conseguir hacer una rica y variada cocina. Sobre estas bases han trabajado los creadores de este libro.



Libro: 'La alimentación en la enfermedad renal'

La **enfermedad renal** es la pérdida gradual y progresiva de la capacidad de los riñones para eliminar sustancias perjudiciales, ya que éstos se encargan, entre otras funciones, de limpiar la sangre de estas sustancias tóxicas, por ello la importancia de una buena alimentación enfocada a que las comidas no aumenten mucho los niveles de algunos tóxicos en la sangre del enfermo y que al mismo tiempo éste no deje de mantener una alimentación equilibrada.

Este recetario práctico de cocina nos da las pautas y claves para una alimentación sana, variada y equilibrada, y las técnicas con las que poder eliminar los **minerales perjudiciales** como el potasio o el sodio: la doble cocción, remojo de tubérculos y legumbres, o "reducción" (que no quiere decir eliminación) de los alimentos que contienen fósforo, como puede ser la yema de huevo; y también trucos como la utilización de verduras y hierbas aromáticas para aportar sabor a los platos en



LA RECETA RECOMENDADA
Pollo de Campo, Asado a La Forma Tradicional y en Tartar, con Polenta

TEMPORADA
invierno

Fondue de chocolate
Callos a la riojana
Carbonada de ternera
Consomé nero di sepiá
Galletas de piña

DESDE CASA
envía tu receta

Ensalada de bacalao confitado por Marieta

vea otras 2327 recetas enviadas por nuestros visitantes



boadas 60 cócteles magistrales

Adonis, Brooklyn, Knikerbocker, Presidente, Alaska, Claridge... estos tentempiés y muchos más



mis amigos cocineros

en este número Rodrigo de La Calle Rodríguez nos presenta sus platos favoritos



galería de arte

este mes presentamos la obra de Pepe Pintos

masmallorca.es



¡Otra manera de conocer Mallorca!

60 COCKTELES



BOADAS COCKTAIL BAR



0,35€/sms

Anuncios Google

Calcula Tu Peso Ideal

Descubre cuanto deberías Pesar y como Cuidarte!
0,35€/sms
www.blinkogold.es/Test-PesoI

Terapia para Diabetes

Tratamiento con Células Madre Provenientes de su propio organismo
www.xcell-center.es/Diabetes

Perdí 19kg en 10 Semanas

Sin dietas y ejercicios Lee mi historia
Mi-Dietas.com

Adelgazar con éxito

¡Sin experimentos de dietas! Adelgazar con éxito con BCM
www.programa-bcm.com

La Dieta del Dr. Cidón.

El Best Seller de la Nutrición. De Venta En Su Librería Habitual.
www.doctorcidon.com/

sustitución de la sal.

Esta publicación teórico-práctica cuenta con un recetario con **más de 60 platos** adaptados a las distintas fases de la enfermedad renal (crónica, predialisis, diálisis y trasplante), así como técnicas y trucos de cocina. Cada receta va acompañada de su correspondiente valoración nutricional que mide calorías, proteínas, lípidos, hidratos de carbono, potasio, calcio, fósforo y sodio.



Presentación del libro

Este proyecto ha sido puesto en marcha por la **Fundación Renal ALCER** y cuenta con el respaldo de la Sociedad Española de Nefrología (SEN), la Sociedad Española de Enfermería Nefrológica (SEDEN) y el patrocinio de los laboratorios Shire, y es un homenaje a la memoria de Antonio González Alfonso, integrante de Alcer fallecido el pasado año.

Natividad Conde, Alberto Caverni, Antonio Ochando y Sergio Fernández se han unido para dar respuesta a una necesidad que afecta a miles de personas y la cual aplaudo desde aquí, por conseguir con su trabajo y esfuerzo la mejor alimentación y una mejor calidad de vida para los afectados por esta enfermedad gracias a un excelente trabajo.

Este libro es más que información, es formación de estos enfermos a través de talleres y presentaciones para niños y jóvenes sobre las técnicas que se explican en el libro, una conexión directa con los autores donde aprenden a desarrollar esas técnicas. Según nos cuenta Natividad Conde, una de las autoras del libro, "la dieta de los enfermos renales es mejorable y lo podemos hacer a través de las técnicas de cocina". Los pacientes deben "aprender" a cocinar su dieta (severa, austera). Se puede sacar mucho partido si nos ayudamos de las técnicas de cocina, además nos permitirá aumentar "la despensa" y seguir disfrutando del placer de comer.

Con motivo de la presentación de la obra, se han realizado varios

talleres y presentaciones para los jóvenes y niños donde se desarrolla parte del contenido del libro y de una forma práctica se realizan las técnicas que deben seguir para una dieta mucho más variada y sana.

"Hay que formar talleres donde se den las herramientas necesarias para facilitar a estos enfermos. Es imprescindible que se tome

consciencia -desde los diferentes ámbitos- de la importancia de la alimentación de estas personas, porque el estar bien nutrido le permitirá "soportar" mejor su tratamiento y le dará una mayor calidad de vida".



Natividad Conde en un taller

La información y compra del libro se puede hacer a través de ALCER (Asociación para la Lucha Contra las Enfermedades Renales) accediendo al siguiente enlace www.alcer.org/es/Recetas/portada.html

🗨️ ¿Te gusta este artículo? Comenta en el foro

Todos los títulos de actualidad

Enero, el mes de las dietas (1ª parte)

DICCIONARIO DE GASTRONOMÍA Y SALUD

Croquetas de bacalao

LAS RECETAS DE LA MADRE PASO A PASO

Quesos de altura en la estación de esquí de Vallnord

Música entre viñedos

8 BODEGAS DE LOGROÑO PRESENTAN 'CATARSIS', UN PROGRAMA DE VISITAS Y CONCIERTOS

La Máquina de Lugones llega a Madrid

RESTAURANTE ASTURIANO

Aparece la resaca económica de los excedentes navideños

Salvando la cocina vegetariana de Mallorca

LA LIBRERÍA GASTRONÓMICA

