

Manresa, 29 de juny de 2021

La Fundació Alícia i l'Hospital Clínic de Barcelona s'uneixen per potenciar l'alimentació saludable entre els professionals sanitaris

Ambdues institucions firmen un conveni per impulsar la medicina culinària a través del projecte "Aliclínic", un programa formatiu i divulgatiu que potencia la cultura alimentària entre els professionals mèdics per tal que aquests puguin traslladar-ho als seus pacients

La Fundació Alícia (Alimentació i Ciència), responsable de la línia d'alimentació de la **Fundació Catalunya La Pedrera**, signa un conveni amb **l'Hospital Clínic de Barcelona** per impulsar la **medicina culinària** que posa l'accent en la importància de l'alimentació sobre la salut. El projecte, que porta per nom "Aliclínic", té una durada inicial de quatre anys i té com a objectiu la promoció d'aquesta cultura de l'alimentació saludable entre els professionals sanitaris de l'Hospital Clínic i d'altres centres mèdics, i la posterior transmissió dels coneixements i l'experiència d'aquests cap als seus pacients per ajudar-los en la gestió pràctica de l'alimentació.

Es tracta d'un primer pas per començar a integrar la medicina culinària com a un servei més dins dels hospitals i, així, donar eines als professionals sanitaris per a poder fer millors prescripcions sobre alimentació i un òptim acompanyament al malalt en aquest àmbit. En paraules, tant del Dr. Josep Maria Campistol, Director General de l'Hospital Clínic, com del Toni Massanés, Director de la Fundació Alícia "L'objectiu del projecte Aliclínic és millorar la salut dels nostres conciutadans i dels nostres pacients".

En aquesta línia, Toni Massanés apunta que "ja sabem que la mala alimentació està relacionada amb l'evolució de les malalties no transmissibles i fins i tot en el pronòstic de les transmissibles, com ens ha ensenyat el covid", però apunta que: "la bona notícia es que estem al millor lloc del món per desenvolupar aquest coneixement", tal com apunten els darrers estudis sobre el tema

Manresa, 29 de juny de 2021

(Exemple. Bloomberg's Global Health Index For 2020), i, a més "som dues institucions de referència, cada una en el seu àmbit".

Des de l'Hospital Clínic s'apunta que el 80% dels pacients no sol tenir accés a un nutricionista, tot i la importància que aquests/es tenen, i es guien per les recomanacions mèdiques del seu metge de capçalera o infermera. Per això, el professional ha de tenir uns bons coneixements no només en termes alimentaris sinó també en saber detectar particularitats culturals, hàbits alimentaris (si es menja acompanyat o sol, per exemple) o de compra, entre altres qüestions vinculades.

El projecte contemplarà activitats formatives i divulgatives i, també, activitats de recerca enfocades a reforçar aquesta medicina culinària que és, bàsicament, l'aliança entre l'evidència científica de la medicina tradicional i els beneficis per als malalts que planteja una bona gestió de l'alimentació i la cuina. Un camp que fins ara no estava prou desenvolupat en els centres mèdics i que pot reportar molts beneficis als pacients.

El projecte de medicina culinària començarà ja a materialitzar-se aquest octubre amb un curs en línia de sis sessions obert a professionals de la salut nacionals i internacionals, i en el qual s'abordaran qüestions com: les bases d'una alimentació equilibrada, les diferents cultures alimentàries i restriccions per religió o convicció, la cuina com a eina per a menjar millor, entre d'altres.

Aquest serà un primer pas per implementar el projecte que té com a objectiu créixer i acabar fent un projecte més gran, integrat a l'Hospital i personalitzat per les necessitats concretes de cada grup de pacients de cada servei de l'Hospital..

La **Fundació Alícia**, responsable de la línia d'alimentació de la Fundació Catalunya La Pedrera i situada al complex de Món Sant Benet, és un centre de recerca en cuina on s'investiga en productes i processos culinaris; on s'innova i es treballa per millorar l'alimentació de les persones, amb especial atenció a les restriccions alimentàries i altres problemes de salut; on es fomenta la millora dels hàbits alimentaris; i on es dona valor al patrimoni alimentari i

Manresa, 29 de juny de 2021

gastronòmic dels territoris. La Fundació Alícia és referent internacional en el desenvolupament de solucions pràctiques per ajudar a menjar millor en el dia a dia tant en la prevenció de malalties com en el procés de la malaltia en si.

La Fundació Catalunya La Pedrera serveix a la societat construint un futur millor i més just. Per això, ofereix oportunitats a les persones; impulsa el talent, la creació i l'educació; fomenta hàbits d'alimentació saludables, i conserva i comparteix el patrimoni natural i cultural.

L'Hospital Clínic de Barcelona és un hospital públic universitari amb una història centenària. Amb una plantilla de 5.500 professionals, és un dels principals centres d'assistència mèdica

d'Espanya i el primer en producció científica. Ofereix una assistència de qualitat, una investigació biomèdica del màxim nivell competitiu i una gran dedicació docent per formar professionals. Tot això s'emmarca en l'excel·lència d'una gestió equilibrada, amb l'objectiu d'oferir a la societat una medicina humanitzada d'avantguarda.

Per a més informació

Comunicació Fundació Catalunya La Pedrera

Telèfons: 93 214 25 39

689 386 777 (Isabel Palà)

premsa@fcatalunyalapedrera.com / isabel.pala@fcatalunyalapedrera.com