

Organizado por la Unidad de
Enfermedades Metabólicas

24 de Abril 2021

III TALLER DE DIETA HIPOPROTEICA

Jornada Científico-Gastronómica

Horario 10-13:40 h

INSCRIPCIÓN



Organizadores

Dra. Martín; Dra. Quijada; Dra. Chumillas; Dr. Bellusci; Dra. Morales; Dra. Arranz; D. Barrio; P. Martín

10-10:15 h Bienvenida

Dra Martín

10:15-10:35 h Composición y etiquetado nutricional

P. Martín de Pablo

10:35-10:55 h Régimen de emergencia

D. Barrio Carreras

10:55-11:15 h Alimentación complementaria

D. Barrio Carreras, P. Martín de Pablo

11:25-11:45 h Turno de preguntas

11:45-12 h Descanso

Las recetas de nuestra familia hipoproteica

Calibración

D. Barrio Carreras; D. Martin de Pablo

INSCRIPCIÓN

12-13:30 h Las recetas de mi familia hipoproteica

12:12:15 h Trucos para la dieta de los adultos

Eric Muncunill

12:15-12:40 h Menús escolares y organización en casa

Blanca Formariz

12:40-12:50 h Bolitas de verdura

Mayte Cidoncha López

12:50-13 h Rollitos de primavera

Sofía Martínez Albal

13-13:10 h Aguacate rebozado

Marta Suarez Ayala

13:10-13:20 h Preguntas sobre las recetas

13:20-13:30 h Encuesta del concurso
“Mi receta hipoproteica”

Premio cheque regalo ASFEMA

13:40 h Despedida

Las recetas de nuestra familia hipoproteica

Calibración

D. Barrio Carreras; D. Martín de Pablo

INSCRIPCIÓN

Recetas para el libro “Mi Familia Hipoproteica”

- Quiche de calabacín y cebolla
Nazaret Romero Román
- Torta-Pizza de chocolate con fruta natural
Sonia Carrasco García
- Helado de fresa
M. Luz Iglesias
- Helado de cacao
M. Luz Iglesias
- Futur chuches
Blanca Formariz
- Dulce Sol-presa
Jara García Navas