
El Área de Salud de Fuerteventura acoge la presentación de la nueva Guía de Alimentación Saludable de la SENC

El acto, de entrada libre hasta completar aforo, tendrá lugar el jueves 25 de abril a las 17.30 horas en el Centro de Salud Arístides Hernández

El Área de Salud de Fuerteventura, adscrita a la Consejería de Sanidad del Gobierno de Canarias, acoge este jueves 25 de abril la presentación de la nueva Guía de Alimentación Saludable de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC), un acto que se va a celebrar en el Centro de Salud Arístides Hernández a partir de las 17.30 horas y que, además, incluirá la charla *Importancia de la Educación Nutricional en el Ámbito Escolar* que va a impartir el enfermero de Pediatría de la Zona Básica de Salud Península de Jandía y miembro de la iniciativa sanitaria *No te pares, muévete*, Julián Ojanguren Llanes.

El acto, de entrada libre hasta completar el aforo, contará con la participación del presidente del Comité Científico de la SENC y coordinador de la Guía, el doctor Javier Aranceta, la profesora del Departamento de Ciencias Clínicas de la ULPGC, Adriana Ortiz, la directora de Enfermería de Atención Primaria del Área de Salud de Fuerteventura, Miriam Rodríguez; así como con el enfermero Julián Ojanguren Llanes, quienes darán a conocer a los asistentes las particularidades de esta Guía que ha sido elaborada y avalada por todas las Sociedades Científicas de Atención Primaria en base a la propuesta inicial de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC).

Se trata de un documento cuyos contenidos técnicos, todos basados en la evidencia científica, han sido desarrollados y evaluados por profesionales de la nutrición y la salud que, a su vez, han logrado que sean contenidos de lectura accesible y amena.

Guía de Alimentación Saludable

La Guía de Alimentación Saludable, según la SENC, sirve de referencia para la labor asistencial y de educación nutricional que realizan los profesionales de la salud, así como para promover una mejora progresiva en el patrón alimentario, tanto de la población sana, como para ayudar en la gestión terapéutica de las personas enfermas o con factores de riesgo. En este sentido, la Guía también es válida para que los profesionales desarrollen su labor formativa en el ámbito escolar y universitario.