



INICIO SECCIONES FOTOGRAFÍA VIDEO RADIO ACCESO LIBRE SERVICIOS LA VOZ DEL LECTOR

Hoy 06 de Mayo de 2010 0 Notas/ 0 Fotos/ 0 Audios

Por cada kilo de más, la prevalencia de diabetes aumenta 5 por ciento



En el peso total de la población * Gran convocatoria del Primer Concurso Estatal de Platos Saludables, con 150 platos distintos.

Xalapa, Ver.- Por cada kilogramo de exceso en el peso de la población se incrementa en un cinco por ciento la prevalencia de diabetes, por lo que es primordial que instituciones como la Facultad de Nutrición de la Universidad Veracruzana (UV) emprendan actividades para abatir el sobrepeso y la obesidad.

Un ejemplo de dichas actividades es el Primer Concurso Estatal de Platos Saludables, para el cual se registraron 150 platos variados, preparados por estudiantes de la propia Facultad y de escuelas de gastronomía (Escuela Industrial "Concepción Quiroz Pérez" y Escuela Nacional de Gastronomía), así como de la sociedad en general.

La convocatoria –lanzada por la Facultad de Nutrición, la Procuraduría Federal del Consumidor (Profeco), el DIF Estatal, los Servicios de Salud de Veracruz (Sesver) y la Secretaría de Educación de Veracruz (SEV)– tuvo éxito por el número de participantes y diversidad de ingredientes.

De acuerdo con lo informado por el director de la Facultad, José Luis Castillo Hernández, el concurso está enmarcado en la "Ruta de la gastronomía saludable del estado de Veracruz", la cual tiene como propósito recuperar las costumbres alimentarias saludables por medio de la elaboración y consumo de platos nutritivos, completos y de bajo costo, a partir del uso de la diversidad local y/o regional de alimentos y fomentar los valores culturales de la comida como un signo de identidad de la población.

Ante representantes de la Profeco, DIF Estatal, Sesver y SEV, José Luis Castillo adelantó que se realizarán otros concursos en todos los campus universitarios, con el fin de realizar publicaciones que reúnan lo más representativo de nuestra cultura gastronómica desde el enfoque de protección de la salud.

Respecto de la importancia de motivar a la población para que mejore su estilo de vida, el director dijo que el Instituto Nacional de Salud Pública estima un gasto anual por diabetes, enfermedad estrechamente ligada al sobrepeso y obesidad, de 317 millones de dólares. Es suficiente decir que Veracruz ocupa el primer lugar a nivel nacional en diabetes, también conocida como "diabesidad".

Además, los niños realizan 70 por ciento menos actividad física que hace 30 años y la prevalencia del sedentarismo en México es de 60 por ciento. Cabe destacar que el deporte no siempre es sinónimo de salud, pues el ejercicio, al igual que un fármaco, debe ser prescrito según las características de la persona y su ritmo biológico.

Iniciar sesión 

AVC COMENTA

desp. abajo  desp. arriba 

MÁS NOTICIAS

- El sábado inicia la selección de supervisores de casilla 2010-03-14 • 15:16:50
- Obtiene Pedagogía Veracruz acreditación de calidad 2009-10-20 • 16:17:06
- Se une Soneros UV al rescate del barrio de La Huaca 2009-10-20 • 14:59:36
- Garantiza UV eficiencia tecnológica de la inscripción en línea 2009-10-20 • 14:59:08
- En la UV, 40 especialistas analizan actualidad de estudios literarios 2009-10-20 • 14:59:08
- Fotos de N. Polanco expresan la intimidad entre humanos y flores 2009-10-20 • 14:57:59

desp. abajo  desp. arriba 

Para inaugurar el concurso de platillos realizado en la Unidad de Ciencias de la Salud, asistió también la directora del Área Académica de Ciencias de la Salud de la UV, Margarita Vela Ruiz, quien felicitó a los participantes por promover la salud entre la población y llamó a impulsar más acciones que busquen reducir los niveles de obesidad y sobrepeso.

Los platillos fueron calificados por un jurado integrado por conocedores del tema, como académicos de la Facultad de Nutrición y personal del Sesver y Profeco. Las características que tomaron en cuenta fueron: presentación, sabor, olor, textura, si es saludable y uso de alimentos naturales y regionales.

Los ganadores son los siguientes. En la categoría Sopas y Caldos el platillo ganador fue "Tapado de plátano", elaborado por Omar Cano Robles; en Guisados, el ganador fue "Pollo tzopelic", cocinado por Jessica Ávila Palacios; la mejor Ensalada fue para Diana Edith Vera Espinoza con sus "Setas asadas con ensalada de vegetales mixtos con vinagreta de mango".

En la categoría Antojitos, Ubaldo Herrera fue el mejor cocinero al preparar "Tamales jarochos de avena y pollo"; Guadalupe García Salas fue doble ganadora al realizar la mejor Bebida: "Agua de malanga", y mejor Postre: "Torta de malanga", su ingrediente principal es un tubérculo, cuyas bondades superan a la de la yuca, pues tiene menos calorías y más proteínas.

Nota completa para suscriptores

Información relacionada

Comentarios

0 Comentarios sobre esta noticia

Nombre:

Correo:

Comentario:

Enviar Comentario