

Con la participación española de la Fundación para la Diabetes Novo Nordisk, BCC Innovation y la Universidad de Navarra

Nuevo proyecto europeo para mejorar los hábitos alimenticios de personas con diabetes tipo 2

Madrid, 13 de abril de 2023.- La Fundación para la Diabetes Novo Nordisk (FDNN) participa, junto a la Universidad de Navarra (UNAV) y el Centro Tecnológico en Gastronomía de Basque Culinary Center (BCC Innovation), en el proyecto europeo Cook2DIAbear, financiado por [Erasmus+](#). Esta iniciativa, liderada por el doctor Miguel Ruiz-Canela, catedrático y director del departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública de la Universidad de Navarra, tiene como objetivo desarrollar un programa educativo sobre nutrición y medicina culinaria para mejorar los hábitos alimenticios de personas con diabetes tipo 2. Además de España, también participan expertos de Grecia, de la mano de Prolepsis, el Center for Social Innovation, de Chipre, y el European Food Information Council, de Bélgica.

A los expertos de los cuatro países y, como novedad, se suman personas con diabetes tipo 2 y sus familias para el co-diseño y co-creación del programa educativo. En palabras del doctor Miguel Ruiz-Canela, "es esencial implicar a las personas con diabetes y sus familiares desde el comienzo y como parte del desarrollo del proyecto para profundizar mejor en sus verdaderas necesidades".

Tras la reunión inicial, celebrada en la Universidad de Navarra, quedó constancia de la importancia de la alimentación para un buen control de la diabetes tipo 2. De ahí, la necesidad de combinar conocimientos en nutrición y medicina culinaria para crear un programa alimenticio completo que responda a las necesidades de las personas con diabetes tipo 2 y sus familias. Asimismo, las conclusiones del proyecto serán una herramienta de gran utilidad a la hora de que los profesionales sanitarios aconsejen a las personas con diabetes sobre la dieta más acorde para mantener controlada su enfermedad, sin olvidar otros pilares como el tratamiento farmacológico o el ejercicio físico. En concreto, el proyecto culminará con la puesta en marcha de un curso online gratuito sobre hábitos alimentarios.

Al respecto, Adolfo Ezquerro, secretario técnico de la Fundación para la Diabetes Novo Nordisk, destaca que "en la Fundación existe una larga trayectoria centrada en la formación de profesionales y personas con diabetes. Por tanto, este proyecto es una gran oportunidad para seguir avanzando en esta línea y conseguir un mejor cuidado de las personas con diabetes tipo 2".

En este sentido, a nivel alimenticio, es fundamental que las personas con diabetes tengan también conocimientos culinarios. "Es un conocimiento práctico fundamental que permite pasar del saber qué alimentos son los más adecuados a cómo hay que elaborarlos teniendo en cuenta las mejores técnicas culinarias", subraya la doctora

Usune Etxeberria, investigadora de BCC Innovation, centro tecnológico en gastronomía de Basque Culinary Center.

Acerca de la Fundación para la Diabetes Novo Nordisk (FDNN)

La Fundación para la Diabetes Novo Nordisk es una entidad privada sin ánimo de lucro que aúna los más de 20 años de actividad de la española Fundación para la Diabetes y el casi un siglo de experiencia en todo el mundo de Novo Nordisk. Tiene la misión de contribuir al mejor desarrollo de la sanidad española favoreciendo la generación y divulgación del conocimiento al servicio de los ciudadanos y, concretamente, a los que padecen diabetes, sirviendo como foro de encuentro de todos los colectivos implicados en la diabetes y mejorando la vida de las personas con diabetes a través de una mejor educación para la salud y del desarrollo de una sociedad más saludable. Para más información: www.fundaciondiabetes.org

Acerca de la Universidad de Navarra (UNAV)

La Universidad de Navarra es una institución de inspiración cristiana que realiza su actividad docente, investigadora y asistencial sin ánimo de lucro y con un claro fin de servicio a la sociedad. Con más de 13.000 alumnos (un 32% internacionales) y 1.186 profesores, posee seis campus -Pamplona, San Sebastián, Madrid, Barcelona, Múnich y Nueva York-, en los que imparte 37 grados, 342 másteres y 19 programas de doctorado. Su misión es ofrecer a los estudiantes una educación 360º, con los conocimientos necesarios para afrontar los desafíos de su trayectoria profesional, pero también que fomente en ellos valores, basados en el humanismo cristiano, y un pensamiento crítico. Asimismo, realiza una investigación de alto nivel, para la que cuenta con seis centros de investigación y más de 1.000 investigadores, y con un presupuesto de más de 106 millones de euros. En la actualidad, impulsa su Estrategia 2025, centrada en proyectos que tengan como eje el desarrollo sostenible y el cuidado de las personas y el entorno.

Acerca del BCC Innovation

BCC Innovation es el Centro Tecnológico en Gastronomía de Basque Culinary Center. Su misión es investigar y generar conocimiento aplicado sobre gastronomía y experiencia culinaria. Este conocimiento es transferido a todos los y las agentes implicados e implicadas en la cadena de valor de la gastronomía y a la sociedad en su globalidad. Para más información: innovation.bculinary.com

Para más información y gestión de entrevistas:

Mónica Villegas

Cícero Comunicación

T. 650 143 288

Silvia Muñoz

FDNN

T. 616 92 44 92

www.fundaciondiabetes.org