



COCINANDO CON SENTIDO CON LA ESCUELA INTERNACIONAL DE COCINA DE VALLADOLID

Para esta jornada hemos juntado, por un lado, los conocimientos y la experiencia del Centro de Investigación de Endocrinología y Nutrición Clínica de la Facultad de Medicina de Valladolid, dirigido por el Dr. Daniel Antonio De Luis Roman. Y, por otro lado, el talento y la creatividad de la Escuela Internacional de Cocina de Valladolid.

Juntamente con Fresenius Kabi, las sinergias entre estas tres instituciones nos han permitido crear una herramienta idónea para el cuidado de la vida de nuestros pacientes, la misión principal de nuestra compañía.

Se trata de un completo recetario con multitud de platos que integran la suplementación oral imperceptible de Fresenius Kabi. Este recetario, con claras influencias de la gastronomía castellanoleonesa, está diseñado con el objetivo de mejorar la adherencia a la terapia nutricional de los pacientes que se encuentran desnutridos o en riesgo de desnutrición.

Para la presentación de este recetario, y la elaboración de 2 recetas *in situ*, le convocamos el **día 13 de Junio a las 16:30**, para poder asistir a la siguiente jornada:

16:30 - 17:00 – Ponencia: “Importancia de la DRE en Castilla y León y de la adherencia a la Suplementación Oral”. Dr. Daniel de Luís, Catedrático en Endocrinología y Nutrición.

17:00 - 17:30 – Presentación del Recetario y charla “Armonía entre la cocina y la suplementación”. Pau Oromí, *Scientific Marketing* de Fresenius Kabi.

17:30 - 19:30 – Elaboración de 2 platos con el chef de la Escuela Internacional de Cocina.

Esperamos que esta jornada sea de su interés y le pueda aportar nuevas ideas y conocimientos que consigan ayudarle en su práctica clínica.

Reciba un cordial saludo.

Atentamente,

Equipo de Nutrición Enteral de Fresenius Kabi.