

Gastronomía saludable certificada. La nutrición en el buen sentido

En el torbellino de mensajes sobre salud y nutrición que los ciudadanos reciben a diario a través de los diversos medios de comunicación, es difícil distinguir la información fiable y práctica que aporte datos reales sobre la alimentación más adecuada para llevar una vida saludable.

El instituto S.I.I.N. pretende lograr que el individuo adopte unos hábitos alimenticios sanos para su fisiología, su organismo y respetuosos con nuestro planeta." Desde hace millones de años la vida evoluciona en un determinado sentido. Hace algunas décadas que el ser humano quiso cambiar esa dirección. Ha llegado la hora de retomar de forma urgente las riendas de la evolución"

Para poner fin a este entramado de informaciones, en muchas ocasiones contradictorias, el organismo de investigación independiente belga "S.I.I.N" (Instituto Científico para una Nutrición Razonable), ha puesto en marcha la gestión de un sello que certificará a aquellos establecimientos que ofrezcan una alimentación placentera, saludable y sostenible.

La nueva certificación, denominada IN por sus siglas "Intelligent Nutrition", será regulada por este organismo de referencia en materia de nutrición saludable, independiente de cualquier influencia política o económica, y sometido exclusivamente al rigor científico.

El objetivo del Instituto es la formación de los diferentes agentes implicados en la nutrición saludable, tales como los profesionales de la salud, pero también los cocineros y directores de establecimientos hosteleros o de comedores públicos. En lo concerniente a los consumidores, el Instituto desea acercar al público una información y unos conocimientos científicos nutricionales prácticos. Para ello contará, entre otros muchos servicios, con un servicio de mejora de recetas a través de la web del Instituto, mediante la que los usuarios podrán enviar el menú que preparan habitualmente en su hogar para que los expertos lo transformen en un plato más saludable.

Además, la página del Instituto ofrece recetas de cocina popular "adaptadas" a los principios de su certificación, así como consejos para realizar una buena compra.

El sello "Intelligent Nutrition" nace para convertirse en una referencia para el consumidor.

Los establecimientos que se hagan acreedores de dicha certificación (restaurantes, balnearios o incluso residencias de la tercera edad) serán verdaderos centros educativos cuya principal materia será la alimentación "sana, placentera y sostenible".

El ciudadano que acuda a estos establecimientos certificados por el S.I.I.N, se asegura una nutrición saludable y una información clara y concisa sobre cómo llevar una alimentación razonable en su vida cotidiana.

S.I.I.N

Compartir

(fin del artículo)