

Seaside Los Jameos se erige como el primer hotel en España dedicado a la Prevención del Cáncer

Noticias 24hs | 25-10-2023 | 14:49



I Jornada de Prevención del Cáncer en Seaside Los Jameos

Seaside Collection, reconocido por su esmerado servicio, no solo se preocupa por el confort de sus huéspedes, sino que ahora se ocupa activamente de su salud. El complejo hotelero Seaside Los Jameos, en Lanzarote, ha iniciado una iniciativa innovadora con la celebración de sus primeras jornadas piloto, que contaron con la destacada presencia de la prestigiosa oncóloga Dra. Elisabeth Arrojo, fundadora del Centro Nacional de Prevención del Cáncer (CNPC).

El pasado 13 de octubre, Seaside Los Jameos fue el anfitrión de la I Jornada de Prevención del Cáncer, posicionándose como líder en la concienciación sobre la influencia de la alimentación en la salud durante las vacaciones. El proyecto, respaldado por la Dra. Elisabeth Arrojo, directora del Instituto Médico de Oncología Avanzada (INMOA), logró poner de manifiesto el papel vital de la alimentación en la prevención del cáncer.

La Dra. Arrojo compartió su experiencia, destacando que "la dieta es el factor más influyente en la aparición del cáncer". Analizó la tendencia actual de los casos de cáncer y subrayó la relevancia de los hoteles en este contexto, con Seaside Los Jameos como ejemplo, que cuenta con un huerto propio y colabora con empresarios locales para garantizar la calidad de sus productos.

La nutricionista canaria Rocío González Cuadrado también tomó la palabra, afirmando que "la alimentación es uno de los pilares fundamentales de nuestra salud", destacando la iniciativa de Los Jameos como una apuesta importante por la salud de sus huéspedes.

No solo la alimentación, sino también el estrés, fue objeto de análisis. La Dra. Elisabeth Arrojo explicó que "el estrés mantenido en el tiempo disminuye las hormonas saludables y aumenta el cortisol, que suprime nuestro sistema inmunológico". La periodista Teresa Viejo, especializada en liderazgo y curiosidad, aportó una perspectiva emocional, subrayando la importancia de la

mentalidad en la prevención y tratamiento del cáncer.

La jornada concluyó con las intervenciones del director y el jefe de cocina de Seaside Los Jameos, que presentaron las novedades culinarias para el próximo año. Con nuevos platos como la quinoa de colores, el tataki de atún y la coca de verduras con crujiente de queso, el restaurante refuerza su compromiso con la salud de sus clientes.

Con Seaside Los Jameos liderando el camino, esta iniciativa pionera destaca como una jornada integral que aborda no solo la alimentación, sino también el bienestar emocional y el compromiso con la salud de quienes eligen hospedarse en este innovador establecimiento.

Autor: Redacción