

SALUD / PÍLDORAS

OPINIÓN



Vuelta a los orígenes

La salazón de pescado ha sido y será uno de los métodos más utilizados para garantizar el abastecimiento en periodos de escasez. Ya los fenicios conservaban en tinajas con sal los productos de la pesca excedentarios en épocas de fuertes capturas. El Rey Alfonso XIII mandaba salar anchoa en el cantábrico para alimentar a sus tropas en Castilla. Durante la industrialización, a un genio siciliano se le ocurrió meter los filetes ya separados en una lata cubierta con mantequilla derretida y de esta forma se empezaron a comercializar los primeros filetes de anchoa. Con la revolución del consumo se modificaron los parámetros originales para garantizar y prolongar la vida útil del producto, pero la salazón, que no entiende de cambios, es un proceso artesanal que tiene siglos de antigüedad y no puede modificarse sin que pierda parte de su autenticidad. La industrialización y profesionalización del sector empujó a muchos a primar la cantidad o el rendimiento sobre la calidad. Pero el consumidor es sabio y sabe lo que quiere. El imparable avance tecnológico nos ayuda a mejorar nuestra eficiencia y a ga-

La salazón, que no entiende de cambios, es un proceso artesanal que tiene siglos de antigüedad

rantizar la seguridad alimentaria, pero no deberíamos de olvidarnos de la calidad, de aquella autenticidad perdida. Algunos lo tenemos claro: ¡hay que volver a los orígenes! Debemos tener las mejores tecnologías, con la última tecnología y el máximo nivel en Seguridad Alimentaria, pero ¿de qué nos sirve todo esto si las materias primas son perjudicadas por criterios como el menor coste, mejor disponibilidad... en definitiva por criterios de comodidad? La moderna industria alimentaria debe tener claro este concepto y enfocarse decididamente a que nuestras anchoas, huevas, ahumados, bacalao, mojamas, etc. sepan como nuestros abuelos nos enseñaron.

MARÍA PILAR GIL
Directora de relaciones externas
Grupo Gil Comes



RADIOCIRUGÍA, MÁXIMA PRECISIÓN PARA LOS TUMORES PULMONARES

La nueva unidad del Hospital de la Beata ofrece un enfoque integral y multidisciplinar del diagnóstico y del tratamiento del cáncer broncopulmonar

P. PÉREZ • MADRID

El secreto para combatir el cáncer reside en atacarlo desde diferentes frentes, pero unidos. Así funciona la primera Unidad de Diagnóstico Precoz y Tratamiento de Cáncer de Pulmón, que ha puesto en marcha el Instituto de Técnicas Avanzadas contra el Cáncer del Hospital Beata María Ana, en Madrid. «Un servicio que viene de la necesidad de llevar de la mano al paciente de un especialista a otro sin demoras y sin tener que salir de un mismo centro», explica Rafael Martínez Cruz, especialista en Neumología, integrante de la Unidad junto a Pedro Aramburo, especialista en Oncología Médica; Joaquín Calatayud, Especialista en Cirugía Torácica; y Rodrigo García-Alejo, especialista en Oncología Radioterápica en el centro hospitalario.

La nueva unidad ofrece un enfoque integral y multidisciplinar del diagnóstico y del tratamiento del cáncer de pulmón, tomando al paciente como eje del proceso dentro de un nuevo

concepto de medicina personalizada, con un equipo de profesionales con una amplia experiencia en el manejo de este tipo de tumores, «la mejor tecnología y las últimas técnicas de tratamiento, como la radiocirugía de pulmón con el sistema de radioterapia más avanzado del mundo, el True Beam STx Powered by Novalis, que permite administrar tratamientos más intensos y eficaces sin dañar los tejidos sanos», apunta García-Alejo.

Si bien en la actualidad todos los tumores de pulmón son tratables, independientemente de su extensión, el pronóstico a largo plazo empeora para los tumores avanzados. «A pesar de todos estos factores, no existen programas de detección precoz establecidos para detectar estos tumores en sus fases iniciales. Por ello, lo importante es acortar los tiempos entre pruebas y tratamientos de los pacientes», añade Aramburo.

Una vez establecido el diagnóstico, «un comité multidisciplinar evalúa cada caso y se

establece de forma personalizada para cada paciente el tratamiento más indicado y eficaz, adaptado a su caso y a sus circunstancias personales. El tratamiento se determina atendiendo al tipo y estadio del tumor y el estado general del paciente», manifiesta Calatayud. En este sentido, los especialistas de la Beata hacen hincapié en que muchos pacientes que en principio sólo son susceptibles de recibir tratamiento de quimioterapia, pueden encontrarse que tras la misma «el tumor es resecable. Estos forman un grupo que denominamos de rescate», añade el cirujano.

Una de las ventajas de la unidad es que ofrece un servicio de radiocirugía de pulmón de máxima precisión, una técnica de radioterapia capaz de duplicar la supervivencia en este tipo de tumores, gracias al True Beam STx Powered by Novalis. Esta técnica permite concentrar una dosis muy alta de radiación con precisión submilimétrica provocando la destrucción del tumor.

Un comité multidisciplinar evalúa cada caso y se personaliza el tratamiento para cada paciente

ALIMENTACIÓN

Una obra de teatro para fomentar los hábitos de vida saludables

La compañía de teatro social de la artista y productora Blanca Marsillach presentará el próximo 26 de mayo en Madrid su nuevo proyecto, «El viaje de Constantine», una producción teatral en la que se tratan temas como los buenos hábitos alimenticios y la importancia de llevar una forma de vida saludable. La obra es una historia dirigida al público familiar y pretende concienciar a grandes y pequeños sobre los riesgos que corre nuestra salud si no cuidamos nuestro cuerpo debidamente. La producción, narrada a modo de musical, cuenta con seis canciones originales y un karaoke con los que los personajes de la historia, Constantine, el pequeño explorador; Iggy, la pingüina; Penélope, la ardilla y Bimba, la osa polar, educarán al público en valores alimenticios.

La obra narra la historia de Constantine,

un niño huérfano, que viajará por el bosque buscando a su familia perdida. Por el camino irá encontrando un sinfín de personajes que le darán las claves para conseguir sus metas. Entre ellas se encuentran los cinco pasos que hay que seguir para estar sano y fuerte: la comida es nuestra principal fuente de energía; la importancia de hacer ejercicio físico y saber cuidar nuestro cuerpo; por qué son tan importantes los ritos en torno a la mesa: lavarse las manos antes de comer, ser educados, comer despacio y no mancharse, lavarse los dientes después de comer, hacer la digestión, etc; la comida variada y sana y las estaciones y los distintos sabores. Esta obra se enmarca dentro del programa de teatro social educativo que la Compañía de Teatro de Blanca Marsillach lleva desarrollando desde hace más de cinco años.



Arriba, una escena de «El viaje de Constantine». A la izquierda, el cartel de la obra que se celebrará en el Centro Cultural Lope de Vega de Madrid