

VIVIR EN GRANADA

# Un pequeño gesto, un gran paso para Lucía

● El sábado día 23 se celebra en Las Gabias una gala para recaudar dinero para un costoso tratamiento

M<sup>a</sup> Luisa Molina GRANADA

Lucía tiene 4 años y una preciosa sonrisa, como todos los niños. Cuando va al cumpleaños de un compañero del colegio se pone muy contenta al oír el alboroto que forman a su alrededor, como todos los niños. Es además una gran luchadora y quiere aprender a caminar, como todos los niños.

Pero Lucía lo tiene más difícil que los demás pequeños de su edad porque la falta de oxígeno durante el parto le provocó una parálisis cerebral que le ha causado una discapacidad del 92%. Sin embargo, su madre, Elena Hueso, está convencida de que algún día podrá andar, "que se tome todo el tiempo que necesite, pero me gustaría verla andar".

El objetivo de Lucía es el objetivo de Elena y por eso esta madre hace lo imposible para darle a su hija todo lo que necesite. Está sola con ella y no tiene trabajo, así que tiene que ingeniárselas para tirar hacia adelante. En esta tarea tiene la ayuda de su madre y hermano y de "mucha, muchísima

gente anónima que se vuelca con nosotras de forma altruista" y que han conseguido crear una gran red solidaria.

Este tejido tiene dos vértices destacados, que son los ayuntamientos de Las Gabias -localidad en la que nació y se crió Elena- y Cúllar Vega -donde reside con su hija en la actualidad- que colaboran para recaudar dinero destinado a pagar los costosos tratamientos que necesita Lucía y a los que Elena da "mil veces gracias" porque con su colaboración desinteresada "mejoran la vida de la niña", explica Elena Hueso.

Precisamente este sábado día 23, a las 17:00 horas, tendrá lugar en el teatro municipal de Las Gabias la gala 'Todos con Lucía' para recaudar fondos en la que habrá actuaciones de escuelas de baile infantil, exhibiciones de kung fu, magia, música y muchas cosas más. Todas las personas que participan lo hacen de forma solidaria y todo lo que se recaude con las entradas (3 euros cada una) irá destinado íntegramente a Lucía, por lo que un pequeño



1. Lucía tiene parálisis cerebral. 2. En julio de 2015 le hicieron el primer tratamiento intensivo.



gesto por parte de los que acudan supondrá un gran paso para ella. Para poder realizar este evento, el ayuntamiento pone a disposición de Lucía de forma gratuita el teatro municipal, como ya hizo en enero del año pasado. Del mismo modo, en 2014 se celebró otra gala, en aquel caso en Cúllar Vega, con el mismo objetivo. Pero no sólo en esto se puede hablar de 'colaboración' entre ambos consistorios, sino que, uno de una forma y otro de otra también ponen otro granito de arena para que Elena pueda costear el tratamiento, ya que le facilitan el espacio y el transporte para que ella pueda recoger taponos que luego lleva a reciclar y así obtener otro poco de dinero "que va a la hucha de Lucía".

Este tratamiento, llamado The-rasuit, se hace en una clínica privada, ya que no lo cubre la Segu-

ridad Social, y consiste en una serie de terapias intensivas un mes al año (en el caso de Lucía es en julio) tres horas cada día, además de dos horas a la semana el resto del año como mantenimiento. Con este tratamiento se consigue que la niña vaya mejorando el tono muscular de todo su cuerpo, lo que le permitirá en el futuro llegar a andar.

Gracias a la primera gala en octubre de 2014 en Cúllar Vega y la segunda en Las Gabias en enero de 2015 Lucía tuvo el primer tratamiento en julio de 2015. Con la de este sábado y el dinero que Elena Hueso va juntando con los taponos pagará la de julio de este año.

Pero para conseguir pagar el tratamiento se necesitan miles y miles de kilos de taponos. Elena dedica todo el tiempo que puede

recogerlos, con la ayuda de personas, establecimientos o ayuntamientos que se convierten en 'puntos de recogida'. Ella va con su coche de pueblo en pueblo cargando bolsas de taponos, que guarda en una nave que le ha cedido el ayuntamiento de Cúllar Vega. Cuando tiene acumulada una cantidad importante abre las bolsas para quitar lo que no sirve y los mete en sacos más grandes. Cuando consigue juntar 1.000 kilos (unos 90 sacos) el ayuntamiento de Las Gabias le facilita un camión, que transporta el material hasta la planta de reciclaje de Recisur en Trasmulas. Allí lo pesan y le dan lo que corresponda, teniendo en cuenta que el kilo de taponos se paga a 0,20 céntimos, o sea, que por una tonelada recoge 200 euros, que también van a la hucha. Y Lucía, este mes de julio, dará un paso más.

Su madre agradece la colaboración de "mucha, muchísima gente que se vuelca con nosotras"

## Aprender a preparar comida sana, clave para la prevención del cáncer

La Junta y la Asociación Española contra el Cáncer programan una jornada oncosaludable

R. G. GRANADA

El centro de Formación Profesional Hurtado de Mendoza, que aglutina las enseñanzas de Hostelería y Turismo en la capital granadina, participará el día 27 en una jornada puesta en marcha por la Junta en colaboración con la Asociación Española contra el Cáncer

(AECC) con el objetivo de difundir técnicas de preparación elaboración y conservación de los alimentos para la prevención de determinados tipos de cáncer derivadas de las últimas investigaciones en alimentación oncosaludable.

"Con esta jornada, la escuela se asienta como un referente no sólo en el ámbito culinario y turístico, sino también en el de la investigación y la difusión de hábitos de vida saludable", explicó el delegado de Educación, Germán González, quien, junto al delegado de Igualdad, Salud y Políticas Sociales, Higinio Almagro, presentó esta jornada,

que pondrá el acento en la alimentación sana como factor clave en la prevención del cáncer.

En la jornada intervendrán especialistas de reconocido prestigio que reflexionarán en distintas ponencias sobre la relación entre los procesos oncológicos y la alimentación, considerada fundamental para la prevención y la recuperación de tumores.

El encuentro, que se celebrará el miércoles 27 de enero en la sede central de Caja Rural, servirá también para presentar un dossier de recetas oncosaludables en el que han participado activamente las alumnas y alumnos del Hurtado de Mendoza. Con posterioridad, los asistentes participarán de una comida abierta a toda la ciudadanía con carácter benéfico a favor de la AECC. En ella predominarán elaboraciones con productos naturales, unificando la calidad gastronómica con el criterio saludable.

## Las verduras fritas con aceite de oliva son más saludables que cocidas

El estudio de la UGR pretendía demostrar la capacidad antioxidante de estos alimentos

R. G. GRANADA

Investigadores de la UGR han visto que las verduras mejoran sus propiedades antioxidantes cuando se cocinan con aceite de oliva virgen extra y tienen más propiedades saludables que cuando se cuecen con agua.

En un artículo publicado en la revista *Food Chemistry*, aseguran que cuando estos alimentos se cocinan con aceite de oliva es cuando más aumenta su fracción fenólica, que pueden contribuir a prevenir algunas patologías crónicas como el cáncer, la diabetes o la degeneración macular.

El objetivo era analizar el efecto de diferentes métodos de cocción en la capacidad antioxidante de estos alimentos, que forman parte de la dieta mediterránea, mediante el aumento o la disminución de estos compuestos fenólicos.