

## Granada ha activado 4.063 alertas por reacciones a medicamentos

Á. P.

GRANADA. El programa de la Junta de Andalucía que consiste en la notificación de sospechas de reacciones adversas a medicamentos por parte de los profesionales sanitarios, de la industria farmacéutica y -desde agosto de 2011- también de los ciudadanos, ha sido muy bien aceptado en Granada, segunda provincia andaluza que ha enviado más informes a esa base en 25 años de funcionamiento. La herramienta de alerta -que se activa sólo por una sospecha- se ha mostrado como el método más eficiente para identificar nuevos problemas de seguridad relacionados con el medicamento, ya sean graves y desconocidas así como variaciones de las ya identificadas, especialmente de aquellas que se presentan con menor frecuencia.

«Por todo ello la notificación por parte de los profesionales sanitarios es determinante para poder evaluar si lo detectado es una señal (nuevo problema de seguridad no conocido) y presentar los informes a la Agencia Española de Medicamentos y Productos Sanitarios como a la Agencia Europea del Medicamento, con el fin de tomar las decisiones pertinentes en Salud Pública y evitar o minimizar la exposición a riesgos de la población. En ese tiempo, los médicos de Granada han activado 4.063 alertas por medicamentos, el 14,81% de Andalucía. Los efectos adversos más frecuentes han sido los trastornos gastrointestinales.

## Enseñan cómo guisar y conservar alimentos para prevenir el cáncer

La cita con los médicos y cocineros es el 27 de enero en la sede de la Caja Rural, de manera gratuita, previa inscripción por 'email'

R. I.

GRANADA. El Centro Público Integrado de Formación Profesional Hurtado de Mendoza, centro 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 de Andalucía en colaboración con la Asociación Española contra el Cáncer (AECC), que tiene como objetivo primordial 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 territorial de Educación, Germán González, quien, junto al delegado de Igualdad, Salud y Políticas Sociales, Higinio Almagro, presentó esta jornada.

### Especialistas

En la jornada intervendrán especialistas de reconocido prestigio, como la doctora María José Sánchez, directora del Registro de Cáncer de Granada; José Exposito, director de la Unidad de Gestión Clínica In-



Almagro y González, de derecha a izquierda. :: IDEAL

tegral de Oncología de Granada o Mariana Fernández, investigadora del Instituto de Investigación Biosanitaria de Granada, 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 el salón de actos de la sede central de la Caja Rural en Granada, servirá también para presentar un dossier de recetas oncosaludables en el que han participado activamente las

alumnas y alumnos del CPIMP Hurtado de Mendoza.

Con posterioridad, los asistentes participarán de una comida abierta a toda la ciudadanía con carácter benéfico a favor de la Asociación Española contra el Cáncer. En ella predominarán elaboraciones a base de productos naturales, unificando la calidad gastronómica con el criterio saludable.

Para confirmar asistencia hay que enviar un mail a [jornadasoncosaludables@gmail.com](mailto:jornadasoncosaludables@gmail.com). La cita es gratuita y el precio del menú son 25 euros incluyendo las bebidas que se sirvan.

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

R. I.

GRANADA. Investigadores de la Universidad de Granada (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.

Para ello, probaron a cocinar de diferentes formas 120 gramos de patata, calabaza, berenjena y tomate, todos ellos sin semillas ni piel: saltadas con aceite de oliva virgen extra, cocidas en agua o hervidas en agua con aceite.

Los alimentos mantuvieron las mismas condiciones de conservación para preservar los mismos niveles de humedad, grasa y su capacidad antioxidante, y se utilizó una cromatografía líquida de alta resolución para determinar su composición fenólica.

## Visitas a IDEAL

[www.ideal.es/visitas](http://www.ideal.es/visitas)

COLEGIO 'SAGRADO CORAZÓN DE JESÚS' (Alhendín)



Alumnos de 2º de Primaria acompañados por los profesores Celso García, José Antonio Martínez y Javier Ruiz.

APADRINA UN NIÑO del Tercer Mundo por sólo 0,6 euros/día



902 16 20 16

## Endesa

### INTERRUPCIÓN TEMPORAL DEL SUMINISTRO

Con motivo de los trabajos de mejora y ampliación de la red los días: 22, 24 y 25 de enero de 2016.

**Trabajo:** 22/01/2016 de 09:00 a 12:00 horas

Afecta a: C/ Almúñecar, Pz/ Andalucía, C/ Carmen, 8d/ Cervantes, C/ Clavel, C/ Coronel (El), C/ Cuesta Era, C/ Doña Carmen, C/ Era, Lg/ Eros Nuevas, C/ Ermilo, C/ Federico G. Lorca, C/ Granada, C/ Huerto, C/ José Martín Recuerda, C/ Loma de la Era, C/ Manuel de Falla, C/ Mariano Pineda, C/ Miguel Hernández, C/ Motril, C/ Olivo, C/ Pablo Picasso, C/ Peñuelas, C/ Pilar, C/ Río, Cn/ Vega, C/ Villa, C/ Zarza y zonas próximas.

Nº Descargo: 6278545

**Huértil Tájar:** 24/01/2016 de 09:00 a 15:00 horas

Afecta a: C/ Alfredo Nobbe, C/ Alvaro De Luna, C/ Ancho, Lg/ Bermejales, Los, Av/ Calvo Sotelo, C/ Escuelas, Pz/ España, C/ Gabriel García Márquez, C/ Ginés Uribe Oller, C/ Gl. Parizos Repeto, Pz/ Gregorio Peláez García, C/ Ingeniero Sánchez Carral, C/ Jaén, Ag/ Lapacheros, Uf/ Las Eras, C/ Madre Teresa de Calcuta, C/ Málaga, Cn/ Morales, C/ Pablo Neruda, C/ Pío XII, C/ Redonda, Pz/ Redonda Norte (La), C/ Rosa de Castro, C/ Salvador Dalí, C/ Sevilla, Uf/ Uo-3, C/ Vicente Aleixandre, C/ Villanueva y zonas próximas.

Nº Descargo: 6235855

**Huértil Tájar:** 24/01/2016 de 09:00 a 15:00 horas

Afecta a: C/ Alfonso Cuesta, C/ Alfredo Nobbe, C/ Alvaro de Luna, C/ Ancho, C/ Cádiz, Av/ Calvo Sotelo, C/ Córdoba, C/ Cristóbal Colón, Pz/ España, C/ Federico García Lorca, C/ Gran Capitán, C/ Ingeniero Prieto Moreno, C/ Jaén, C/ Pío XII, Pz/ Redonda Norte (La), C/ Sevilla, C/ Transversal Jaén, C/ Vicente Aleixandre y zonas próximas.

Nº Descargo: 6235843

**Marcena:** 24/01/2016 de 15:00 a 18:00 horas

Afecta a: Alonso Quijano, C/ Argamasilla de Alba, C/ Bachiller Sansón Carrasco, C/ Don Quijote, C/ Fray Leopoldo de Alpondende, C/ Mediano, C/ Molinos de Viento, C/ Rubén Darío, C/ Sancho Panza, C/ El Toboso y zonas próximas.

Nº Descargo: 6283637

**Granada:** 24/01/2016 de 15:00 a 18:00 horas

Afecta a: Av/Andalucía, C/ Manifiños y zonas próximas.

Nº Descargo: 6283637

**Motril:** 25/01/2016 de 09:00 a 13:00 horas

Afecta a: C/ Mirón 16 y zonas próximas.

Nº Descargo: 6283519

Centro de Atención de Averías: 900 850 840