

Un investigador granadino descubre nuevos avances contra el cáncer

En la experimentación, se ha desactivado un gen que hace retroceder los tumores, se podría aplicar para el desarrollo de medicamentos

ISABEL ALCÁNTARA

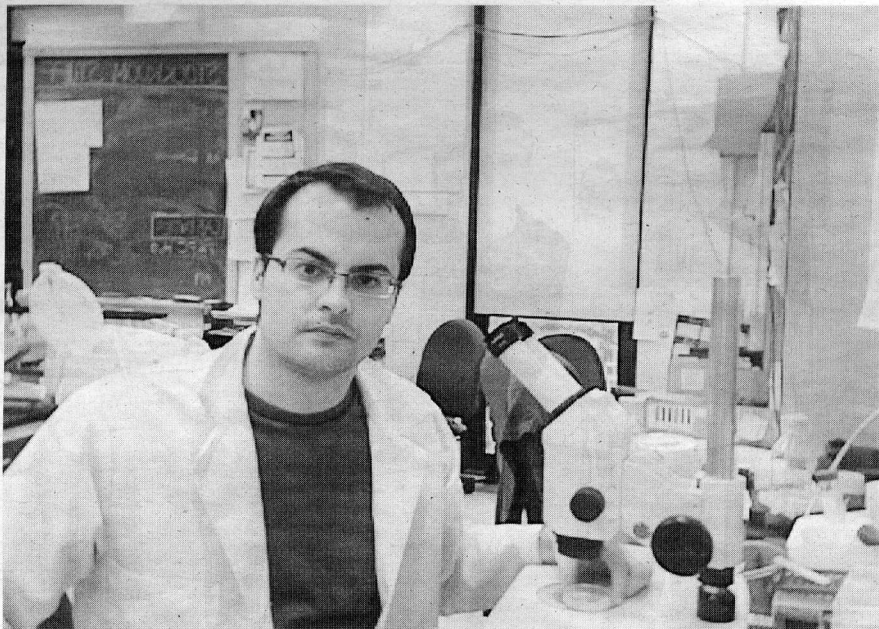
GRANADA. El cáncer es una de las enfermedades que más muerte causan en la actualidad. Investigadores de todo el mundo desarrollan sus trabajos en torno a la oncología para ir consiguiendo avances que ayuden a entender este tipo de enfermedad y actuar contra ella. En una de estas investigaciones hay un granadino que, junto a su grupo, acaba de conseguir un nuevo hallazgo. Pedro Medina lleva desde 2007 en el departamento de Biología Celular, Molecular y del Desarrollo como investigador posdoctoral en la Universidad de Yale, en Estados Unidos. Está participando con otros profesionales en la experimentación con importantes genes implicados en el desarrollo de tumores. Y ya han obtenido buenos resultados.

Han descubierto la existencia de unos oncogenes (tipo de genes que promueven la progresión del cáncer) llamados microARNs-21, que al ser desactivados, hacen retroceder al tumor llegando incluso a desaparecer en tan sólo unos días, por muerte celular. El experimento se ha hecho con ratones. Mediante manipulación genética han activado o desactivado este tipo de oncogén según la voluntad de los investigadores, administrando una serie de compuestos. «Tal y como hemos observado, cuando impulsamos este gen, los ratones desarrollan cáncer pero, al desactivarlo, los tumores entran en regresión y desaparecen en tan sólo unos días. Es un sistema realmente impresionante en el que podemos ver cómo un ratón enfermo vuelve a estar sano en un corto periodo de tiempo».

Gran repercusión

En palabras de Pedro Medina, que ha sido uno de los primeros autores del trabajo, esta revelación abre una nueva vía para encontrar terapias contra el cáncer humano. Los derroteros de la investigación se dirigen ahora en buscar la forma de aplicar este descubrimiento a los pacientes. La idea está en encontrar un medicamento que inhiba la malignidad de este gen, que se encuentra activo en muchos de los tumores humanos. Ahora que ya saben cómo actúa, las indagaciones llevarán a otros caminos.

El trabajo ha adquirido tanta importancia en el campo de la investigación que ha sido publicado en una de las revistas más prestigiosas del ámbito científico: Nature,



Pedro Medina en uno de los lugares donde investiga, en la Universidad de Yale, EE.UU. :: IDEAL

donde firma como principal autor el granadino. «Encontrar un hallazgo similar es un hito en tu carrera profesional», comenta Medina. Asegura que este tipo de acontecimientos no es algo que ocurra muy fácilmente y que supone prácticamente la materialización de un sueño para cualquier científico.

En su equipo de trabajo, Frank Slack laboratory, hay otros siete investigadores posdoctorales y siete estudiantes de doctorado. Todos ellos, científicos de diversas partes del mundo. Médicos, patólogos, veterinarios, técnicos de apoyo y biólogos moleculares, entre los que se encuentra Pedro Medina, forman un grupo especializado que está logrando pequeños descubrimientos que supondrán grandes avances para la salud humana.

Trajectory

El camino que ha llevado a este granadino al éxito científico no ha sido baladí. Tiene 32 años y desde muy joven ha tenido muy claro que su desarrollo profesional estaba en este ámbito. En 2001 se licenció en Ciencias Biológicas en la facultad de Ciencias de Granada y ya durante sus estudios universitarios se involucró activamente en la investigación científica. Su trayectoria, aunque se puede decir que todavía es corta debido a su juventud, ha sido de lo más fructífera. Y reconocida. Ha obtenido todo tipo de becas, premios y estancias de investigación tanto por parte de entidades universitarias como del ministerio de Educación y Ciencia. Ha pasado por el Centro Nacional de Investigaciones Oncológicas en Madrid. Posteriormente se doctoró en Biología Molecular y desde hace dos años está en una de las universidades más prestigiosas del mundo. Girando siempre alrededor del cáncer.

The screenshot shows the Nature journal homepage with the article title 'Oncomir addition in an in vivo model of microRNA-21-induced pre-B-cell lymphoma' by Pedro Medina, Frank Slack, et al. The article is dated August 2010. The website layout includes a search bar, navigation links, and a list of featured articles.

La revista Nature ha publicado el avance científico. :: IDEAL

«Me gustaría volver a España y poder trabajar con garantías»

LA.

GRANADA. La migración de Pedro Medina hacia Estados Unidos no ha sido por gusto. De lo que habla se deduce que este viaje lo tuvo que hacer si quería progresar profesionalmente. Asegura que allí a los investigadores se les tiene muy valorados. «En este país existe tradicionalmente, más apoyo para los científicos». Aunque considera que en España se está avanzando poco a poco en este sentido y que las condiciones están mejorando levemente, «aún queda mucho por hacer». Él empezó siendo un becario predoctoral en Madrid, cobrando 800 euros al mes y trabajando doce ho-

ras al día. Medina se muestra crítico con la situación en España: «tenemos una estructura muy precaria y poco eficiente. El científico se le tiene un trabajo con fecha de caducidad, independientemente de los resultados que se obtengan». Desde su punto de vista, no existe una política nacional de investigación y aunque se forma a investigadores con becas públicas «cuando los tenemos en el momento más productivo de su carrera, se los regalamos» a países como Estados Unidos». Comenta que le gustaría volver a España y poder trabajar con garantías, pero «a corto plazo, parece que el futuro de mi familia está aquí».

Sanidad lanza una web para informar del contenido de los alimentos

EUROPA PRESS

GRANADA. El Ministerio de Sanidad y Política Social ha lanzado una nueva página web en la que todos los ciudadanos podrán acceder a la Base de Datos Española de Composición de Alimentos para consultar los contenidos nutricionales de aquellos productos que consumen. Además desde el Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INYTA) de Granada se está estudiando cómo incluir en esta base de datos la biodisponibilidad de los nutrientes en función de cada alimento. Una cuestión que, como ha reconocido el director del INYTA, Emilio Martínez, «es más complicado de precisar».

No obstante, este experto asegura que la herramienta irá incorporando mejoras en el futuro, de modo que «la información que ofrece pueda estar disponible en los supermercados o a través del teléfono móvil». Martínez asegura que «desde el punto de vista técnico no hay ningún problema». Si bien apunta que «habrá que llegar a acuerdos con los grandes distribuidores alimentarios para que incluyan en el código de barras de los alimentos su información nutricional».

Por ahora, la nueva aplicación surgida para la web podrá satisfacer una demanda de la sociedad ya que, como ha explicado la ministra de Sanidad, Trinidad Jiménez, «los ciudadanos están cada vez más preocupados por conocer las características de los alimentos que consumen, y exigen conocer la información sobre el valor nutritivo y energético de lo que se come».

La base de datos está disponible a través de la dirección www.beca.net. Por el momento incluye información de más de 500 alimentos, que han analizado investigadores de distintos organismos públicos -universidades o centros del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)- y representantes de la Federación de Industrias de Alimentación y Bebidas.

No obstante, el objetivo es seguir sumando alimentos de modo que a finales de año pueda haber registrados entre 800 y 1.000 de todo tipo. Desde productos lácteos, cárnicos y verduras hasta chocolates, frutos secos y bebidas. Todos ellos estarán ordenados por grupos de alimentos o contenido en nutrientes, de modo que el usuario pueda conocer la información de cada alimento y su contenido calórico, así como la fuente de obtención de estos datos.

Será una forma fácil de conocer, por ejemplo, qué alimentos son aconsejables o no, sobre todo para quienes padecen alguna enfermedad.

La oferta artesanal del Valle de Lecrín se reúne por primera vez en Dúrcal

Los artesanos de la comarca realizan una exposición conjunta en busca de un modelo de desarrollo diferente

:: RAFAEL VÍLCHEZ

DÚRCAL. Forja, encajes de bolillo, esparto, madera, pinturas, cuero, mimbre, bisutería, jarapas, plata, vidrio, y otros muchos tipos de productos, son los que se han mostrado en la I Feria del Arte-Artesanía celebrada en la remodelada y ampliada estación del antiguo tranvía de Dúrcal, y organizada por la Asociación Almósita, «para promocionar lo mejor del Valle de Lecrín», ha tenido mucho éxito. El alcalde de Dúrcal, Manuel Esturillo, acompañado por su equipo de gobierno, el vicepresidente de la asociación, Juan Jiménez, y uno de sus miembros, Antonio González, fue el encargado de inaugurar la feria celebrada el pasado domingo.

Esturillo dijo que la feria pretendía promocionar los productos del Valle de Lecrín, especialmente, los artesanos. «La Asociación Almósita, presidida por Juan de Dios González, ha puesto en marcha esta feria que



Artesanía. María Castillo, en el centro, enseña sus trabajos a otros vecinos y visitantes. :: R. V.

encaja en el modelo de desarrollo que nosotros queremos para el municipio de Dúrcal. Siempre apoyaremos estas iniciativas porque queremos apostar por un modelo de desarrollo diferente que tiene el área metropolitana de Granada». Esturillo cree que Dúrcal tiene otro potencial y otras

posibilidades de desarrollo «como es el turismo rural, los deportes de montaña, la artesanía y la gastronomía, entre otras cosas», señaló.

La célebre artesana de Dúrcal, María Castillo, ha expuesto algunos de sus bellos trabajos en esparto y primores de bolillo y macramé en esta

feria. «Me encanta la artesanía y enseñar lo que sé a otras personas. En Dilar y Talará he dado clases de encaje de bolillo, tul y calados. Además, trabajo el esparto y forro garrafas y otros recipientes porque aprendí con una estupenda artesana de El Padul», indicó.

El Juez García Calderón hablará hoy en Lanjarón sobre los delitos del agua

:: RAFAEL VÍLCHEZ

LANJARÓN. La consejería de Educación de la Junta y el Centro de Profesorado de Motril han iniciado el V Curso multidisciplinar sobre la cultura del agua, en el Bañero de Lanjarón. Las jornadas comenzaron ayer y finalizarán el viernes, y están dirigidas al profesorado de la consejería.

El Ayuntamiento y el Bañero de Lanjarón son los patrocinadores de este curso coordinado por los profesores de la Universidad de Granada Antonio Carvajal y Juan Alfredo Bellón, y el director del Centro de Profesorado de Motril, José Antonio Gutiérrez.

El Fiscal Superior de Andalucía, José García Calderón, hablará hoy sobre los delitos del agua. También participarán el director de la Escuela Profesional de Hidrología Médica e Hidroterapia de la Universidad de Madrid, Francisco Maraver, la profesora de la Escuela de Estudios árabes de Granada, Expiración García, la investigadora de la Universidad de Guadalajara en México, Alana Gómez; el director del Departamento Lingüístico de la UGR, Juan de Dios Luque, así como otros poetas, profesores e ingenieros de caminos especializados en la materia.



**PERMANECE ATENTO
Y DESCUBRIRÁS POR QUÉ
EN LAS REBAJAS
LO QUE BIEN EMPIEZA
MEJOR ACABA**

El Corte Inglés

www.elcorteingles.es

**Operación
VISTO
y no
VISTO**
SÓLO DEL 26 AL 31 DE AGOSTO