

Unos 600 pacientes son medicados mejor gracias a su estudio genético

El Virgen de las Nieves realiza esta técnica que evita los efectos secundarios adversos graves, que suponen un 7% de los ingresos hospitalarios

■ Á. PEÑALVER

✉ mapenalver@ideal.es

GRANADA. El Hospital Universitario Virgen de las Nieves de Granada ha realizado más de 600 estudios a pacientes con el fin de analizar sus genes y conocer qué tipo de medicinas le sientan mejor y cuáles puede provocar efectos negativos en su organismo. Esta técnica trata de conocer el genotipo del paciente y la respuesta que este va a tener ante un fármaco.

La unidad de Farmacogenética del complejo granadino, creada hace cuatro años, se encarga de realizar el análisis del genotipo del paciente previo a la administración del medicamento con el fin de determinar un pronóstico de la respuesta para evitar reacciones adversas innecesarias.

El proceso tiene como objetivo apoyar la correcta elección del tratamiento farmacológico por parte del médico prescriptor, aportándole información sobre el pronóstico de respuesta a determinados fármacos en función del perfil genético del paciente.

De esta forma, se pretende lograr, por un lado, una mejora de los resultados terapéuticos y minimizar el tiempo y coste perdidos en pruebas ensayo-error de medicación, y por



Una doctora realiza un estudio genético. ■ IDEAL

otro lado se evitan los efectos secundarios adversos graves que suponen un 7% de los ingresos hospitalarios.

En la Hepatitis C

Estos profesionales granadinos trabajan en la búsqueda, entre otras cosas, de tratamientos personalizados para hepatitis C con nuevos inhibidores; artritis reumatoide y tratamiento con terapias biológicas; tras-

plante renal y predicción de dosis de inmunosupresores; y diseño de nuevos anticoagulantes orales, entre otros. El método consiste en extraer al paciente cinco mililitros de sangre de la que se saca el ADN. Entre las 24 y las 48 horas, el médico ya sabe si el medicamento es favorable. Entre otros factores, lo que determina la efectividad y seguridad es cómo ciertas cargas genéticas influ-

yen en la metabolización de los fármacos. Tras el análisis, se opta siempre por la opción más efectiva o la más segura, aunque la última palabra en la prescripción la tiene siempre el equipo médico.

Además, con este procedimiento se pueden determinar muchos genes a la vez, lo que conforma la historia clínica del paciente para tratamientos futuros.

Científicos granadinos usan arcilla para lograr fármacos más eficaces

■ Á. P.

GRANADA. Científicos de la Universidad de Granada y del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) anunciaron hace unos días que emplearán arcillas de tamaño nanoscópico (muy pequeñas) para la liberación controlada de fármacos en pacientes, con el objetivo de fabricar medicamentos más eficaces y menos tóxicos. Se trata de un proyecto de investigación piloto que se basa en la investigación sobre la adsorción y desorción de moléculas bioactivas en la superficie de arcillas, con el objeto de diseñar y desarrollar nuevos materiales de origen natural que permitan una liberación modificada de moléculas bioactivas, sistemas naturales más armoniosos con el medioambiente que otros existentes sintéticos.

Codirigido por el profesor de la UGR César Viseras Iborra y el investigador científico Ignacio Sainz Díaz, del Instituto Andaluz de Ciencias de la Tierra, abarca desde estudios computacionales atomísticos, pasando por preparación de los materiales y su caracterización a escala de laboratorio, hasta llegar a su aplicación en ensayos directos in vivo. Ellos explican que el estudio implica la colaboración de sus centros de investigación, la Escuela Andaluza de Salud Pública, la empresa Laimat (PTS) y el Commissariat à l'Énergie Atomique de Grenoble, todos agregados al CEI-BioTic.

EL FRUTO DE LA EMPANADA
ANTONIO MESAMADERO

VACACIONES, CHICHARRONES



Legamos al ecuador del verano en un estado poco recomendable para la estación: achicharraos. Y de paso, ¿qué hacer con los niños y en qué entretenerlos sin que ello suponga la muerte súbita de los yayos?

De toda la vida, los niños han sido la alegría de la casa, aunque seguramente el dicho se refiere a los infantes de la posguerra; porque aquellos churumbeles se criaron sin nada, lo que les hizo valorar cosas tan valiosas como comer de vez en cuando o jugar con un balón de trapo. No digo que necesitemos una tragedia armada para que la infancia tenga ese plus de indigencia que los vuelve tan buenecicos; no, lo que

digo es que un niño con pocas cosas, que no pobre, casi siempre sale mejor.

Hasta hace nada, muchos retoños eran receptores de todos los elogios materiales con tal de que se callaran. Los padres lo daban todo (incluida la autoridad) para que los pequeños dictadores obedecieran hasta la próxima. Malcriados, en definitiva.

Gracias a la crisis –que me ha dado tanto– los niños comienzan a malcriarse con moderación, con menos cosas y entendiendo que de donde no hay no se puede sacar (aunque al principio les cuesta entender el nuevo idioma). Los fusilados por la recesión se cuentan por miles en Granada, y lo que antes era llevarse a la fa-

milia a Marina D'or todos los años, ahora se llama «acontecimiento extraordinario en la piscina Neptuno, con bocadillo y refrescos». Demasiados mocosos de hoy, precoces en el aprendizaje del fornicio pero incapaces de concentrarse en un libro, han crecido con unos lujos vacacionales de adultos ricos alemanes.

‘Remember’: el pantano de Cubillas, paradisíaco lugar donde llevarlos por una módica inversión. Los niños se meten entre los árboles y disfrutan de las pedradas y de la compañía vegetal. De hecho, estas eran nuestras vacaciones, las vacaciones de los que un día fuimos niños y ahora somos un poco tontos. Como casi todo el mundo.

Cuando de crío no hay parné, el suelo fresquito de la casa es Maracaibo, y el agua con cubitos el mejor mojito del mundo. Que no se sientan mal los progenitores humildes que no tengan para llevar a sus hijos a un destino veraniego de corte selecto. Nunca será tan selecto como el cariño de unos padres.

La Junta pone en valor los usos tradicionales de los montes públicos

■ EFE

GRANADA. La Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente del Gobierno andaluz invierte alrededor de 682.000 euros para la restauración y mejora del patrimonio etnográfico en los montes públicos que gestiona la Junta, cofinanciado por el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (Feader).

Los montes objeto de actuación se encuentran en su totalidad en las provincias de Cádiz, Córdoba, Granada, Jaén y Sevilla, y en ocasiones dentro de espacios protegidos tales como los Parques Naturales Sierra de Grazalema, Sierra de Castril, Sierra de Baza, de Huétor, Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas y Sierra Norte de Sevilla.

El monte andaluz posee un nutrido patrimonio cultural compuesto por elementos asociados a la gestión agroforestal, en sus más diversas facetas, como casas forestales, tinadas, apriscos, abrevaderos, aljibes, albercas, hornos de minera, caleras, balsas, colmenares, fuentes, brocales, dornajos, acequias, muros de mampostería en seco, resguardos de ganado o pilares, entre otros elementos.

La compatibilización de los usos social, recreativo y cultural del monte con la conservación de los recursos naturales, así como el fomento de un manejo sostenible de la ganadería tradicional y la protección de la fauna silvestre se encuentran también entre los principios inspiradores del proyecto.

MIRILLA



ENCARNA XIMÉNEZ DE CISNEROS

La independencia que da la cocina

Jóvenes de Padul aprenden a cocinar y el hotel Carmen celebra su tradicional recepción a jóvenes estudiantes

HAN superado todas las previsiones. Y es que han sido ochenta los jóvenes, en edades que iban desde los 16 a los 35 años, los que se han inscrito en el taller que bajo el título 'Independizate cocinando' ha organizado la concejalía de Juventud del ayuntamiento de Padul, que preside **Manuel Alarcón**. De tal manera se han superado las expectativas que se hicieron varios grupos para facilitar la impartición de la fase teórica y especialmente la puesta en práctica de los conocimientos adquiridos.

La idea era que estos jóvenes aprendieran a desenvolverse entre fogones y a elaborar todo tipo de platos con un apartado especial dedicado a la pastelería. **Diego Morales** ha sido el coordinador del grupo y, una vez más, de forma totalmente desinteresada se ha involucrado en el proyecto y ha contado con la colaboración –también altruista– de otros cocineros reputados como **Juan Milena**, del Asador Milena; **Francisco Yáñez**, de Las Tinajas; **José y Marcos Pedraza**, de La Ruta del Veleta; **Jesús Bracero**, del Alhambra Palace; **Rafael Torres** y **Luis Oruezábal**, de Chikito; **Gregorio García** (Oléum), **Paco Ayala** (El Olivo), **Toni Parra** y **Paco Braseró**.

El curso, en el que han colaborado entidades comerciales de la localidad, tiene por objetivo dar las herramientas para que los jóvenes sean independientes a la hora de elaborar sus propios menús y con una alimentación sana. Pero, también, se ha tenido la

oportunidad de mostrar que el mundo de la cocina y la hostelería puede constituir una salida profesional de futuro. Y eso lo han conocido de algunos de los mejores profesionales que tenemos en la actualidad.

Nuestros platos y nuestros productos siguen estando de moda. Y están tan buenos.

Toda una tradición

Ya es toda una tradición que, tras la recepción en el Ayuntamiento para reconocer a las diez mejores notas de selectividad de la provincia de Granada en este año, los distinguidos, familiares y amigos, se reúnan en la espléndida terraza del hotel Carmen para celebrar el momento.

El alcalde, **José Torres Hurtado**, que acudió junto a su nuera **Nani Arrabal**, fue el encargado de hacer entrega de una placa conmemorativa acompañado del director del establecimiento **José Ignacio Raposo**, antes de compartir un coctel.

Asistieron al acto otros miembros del equipo de Gobierno como **Juan Antonio Mérida**, primer teniente alcalde; **Curro Ledesma**, responsable de Economía y Hacienda; y los concejales de Juventud, Turismo y Comercio, **Juan Francisco Gutiérrez**, **Rocío Díaz** y **María Francés**, respectivamente.

También estuvieron presentes **Pilar Gil de Carrasco**, del sector de restauración y catering de la empresa Proin; **Pepa Hernández Herrera** reconocida formadora en el sector hotelero, así como **Carmen** y **Juan Cristóbal Pérez Arenas**, pro-



El alcalde con los chicos que tienen las mejores notas de Selectividad. :: E. X.



Los jóvenes durante el curso de cocina. :: E. X.

pietarios del establecimiento y hoteleros de tradición familiar en nuestra ciudad, y muchos más invitados que se fueron uniendo a la reunión.

Buen ambiente, bonito entor-

no, y el orgullo de las familias, y de los estudiantes que, seguro, llegarán muy lejos.

Hablando de buenas noticias contarles que me he enterado de que un buen amigo acaba de ser

abuelo por primera vez. Y es que **Ignacio Pozo** ha 'presentado en sociedad' a su primera nieta, a la que han llamado **Paula**.

Muchas felicidades para toda la familia.

El PSOE pide al Ayuntamiento que supervise la calidad de la comida de la ayuda a domicilio

La concejala Jemi Sánchez teme que la rebaja en el coste del servicio afecte al estado de los alimentos

:: R. I.

GRANADA. El grupo municipal socialista en el Ayuntamiento de Granada ha pedido al equipo de gobier-

no del alcalde, José Torres Hurtado, que supervise la calidad de las comidas de la ayuda a domicilio antes las quejas de los usuarios. La concejala del PSOE, Jemi Sánchez, recordó que el pasado 22 de junio el Ayuntamiento firmó una resolución adjudicando a otra empresa la elaboración y el reparto de comida a domicilio. En menos de un mes, explicó Sánchez, el grupo municipal socialista ha recibido numerosas quejas sobre el nue-

vo catering, relacionadas con la escasa cantidad y la mala calidad de los alimentos. La edil aseguró que «la preocupación de usuarios y familiares va en aumento, por lo que pedimos al Ayuntamiento que controle la calidad de los alimentos repartidos».

Si bien es cierto que la nueva adjudicación supone un ahorro al ofrecer los menús 0'33 euros más baratos que la anterior empresa, la edil

insistió en que «no debemos jugar con la alimentación de nuestros mayores y no podemos permitir que con el ahorro económico se ahorrare también en calidad y finalmente en salud».

Uno de los casos planteados al PSOE lo protagoniza una usuaria de cerca de 90 años con graves problemas digestivos que asegura que hace unos días recibió los alimentos en muy mal estado, con mal olor y no

se atrevió a consumirlos. La señora llamó al Ayuntamiento para comunicar la queja, pero no le han dado ninguna respuesta.

Ante esta situación el Grupo Municipal Socialista exige que se haga un seguimiento constante de la calidad y la cantidad de los alimentos, «antes de que esta situación llegue a mayores y tengamos que lamentar algún daño», aseveró Sánchez. También se muestra preocupada por el recorte que previsiblemente se aprobará en el próximo pleno de 800.000 euros del Servicio de Ayuda a Domicilio Municipal. «Sin justificación alguna el PP está cogiendo dinero de la partida de la ayuda a domicilio municipal para gastarlo en otros menesteres.

Tu IDEAL

INMA G. LEYVA

¡PARTICIPA EN TU IDEAL!

✉ inmagarcialeya@gmail.com

Tu Ideal está hecha por y para ti. Tus fotodenuncias, quejas, fotografías de todo tipo, felicitaciones, breves noticias, sugerencias... llenan a diario esta página de IDEAL. ¿Te animas a participar? Solo tienes que subir tus colaboraciones a ideal.es, a cualquiera de las categorías, o mandárlas por correo electrónico o postal, y en unos días te las publicaremos en esta sección del periódico. ¿A qué esperas? La lectora 'Pepa' ya lo ha hecho y, como muestra, la imagen del al lado, tomada en la cima del Veleta.



FELICITACIONES

Manda tus felicitaciones de cumpleaños, santo, aniversario de bodas, jubilación, 'cumplemeses' por correo electrónico a tuideal@ideal.es o postal, a **San Juan de Dios, 3 18001 Granada**, o súbelas directamente a nuestra página web, a www.ideal.es, a la sección 'Felicitaciones', y no olvides indicar el nombre de la persona a felicitar y el día que debe publicarse en esta página diaria de Tu Ideal, así como acompañar la imagen con un breve texto explicativo.



Alejandro

¡Muchas felicidades cariño! De parte de tus hijos y mía. Espero que, aunque sea un día normal, te sientas un poco más feliz. Merengue, merengue... Te quiero mucho. Un besote.



Ángel

¡Sorpresita! Muchas felicidades te desean tus amigos Cati y Sebas. Cuando leas esto ya estaremos en mi pueblo, que pases un día muy feliz. Besos.



Alejandro

¡Campeón! Hoy hace doce años que tenemos la suerte de estar junto a ti. Gracias por ser como eres. Muchos besos. ¡Feliz cumpleaños!



Christopher

Muchas gracias por hacerme feliz en estos meses y espero que sea más aún porque te quiero mucho vida mía y, sin ti, mi vida no sería nada. ¡Te quiero mucho pequeño!



Ana

¡Muchísimas felicidades mi vida! Espero que te lo pases muy bien y cumplas muchísimos más, y yo que los vea, ¡eh! Que ya son 17 años, espero que sea uno de los mejores días de tu vida. Te quiero mucho, muchos besos.



Hace cinco años llegaste a nuestras vidas para llenarlas de felicidad. ¡Feliz cumpleaños! De parte de tus padres.



Irene López Puertas

¡Felicidades muñequita por tus catorce añitos! Que te lo pases muy bien, ya llegarán los regalos. Ja, ja. Tu familia que te quiere.



Sandra

¡Felicidades 'balazo'! Como ves, nunca se nos olvida el día. Esperamos que te lo pases bien, pero sin pasarte, ¿eh? Feliz cumpleaños de parte de tu familia que te quiere mucho y de los que vienen por el Bar Generalife.



Sergio Puerta Cervera

¡Feliz cumpleaños! Que pases un buen día, que las alegrías sencillas llenen tu día. Te lo deseamos tus amigos desde Cacín. Un besazo.



Pedro Saavedra

10 AÑOS

¡Feliz cumpleaños, 'croñit'! Parece mentira... ¿Cuánto tiempo ha pasado y sigues siendo el faro de mi alma? Deseo que llenes de música el Universo con tu nuevo violín. Gracias por ser tan lindo. Te quiero tanto como cabe en el mar. Mamá.



Laly Jiménez

Para la madre más guapa del mundo y parte del extranjero, de parte de toda tu familia que te quiere mucho.

EL LECTOR

«Un buen cartel debe ser visualmente atractivo y llamativo»

Antonio Veiga Diseñador e ilustrador

■ MIGUEL Á. ALEJO

Granada se convertirá a principios del mes de agosto en el mejor escaparate del ocio cultural andaluz. La ciudad acoge las Jornadas Lúdicas Andaluzas cuyo cartel ha sido diseñado en esta edición por el joven estudiante de Bellas Artes Antonio Veiga.

—A su juicio, ¿qué debe tener un buen cartel?

—A la hora de dibujar, hay que seguir una serie de normas no escritas de composición y otra serie de ideas sí escritas. Pero, en general,

un buen cartel tiene que ser visualmente atractivo y llamativo.

—Lo suficientemente atractivo y llamativo para captar la atención del espectador.

—Así es, aunque sea por un instante y gracias a su texto, ilustración o incluso la posición de los elementos. No hay que olvidar que el público objetivo de un cartel está interesado en la actividad, tanto como nosotros en que la conozca. Por eso, la intención es ser visto y que genere una sensación positiva que invite a su lectura.

—¿Es lo que ha conseguido en su último trabajo?

—En este caso, Althea y yo hemos tratado de crear una atracción colorida en un fondo oscuro que diga «ven aquí, somos un dragón y un fénix y tenemos algo que contarte». Los jugadores de rol o juegos de mesa no pasamos estas cosas por alto.

—¿Es el primer cartel que diseña?

—No, ya he hecho otro tipo de encargos como dibujos para camisetas o libros basados en un mundo bárbaro. También he realizado pósters para concursos con mayor



o menor suerte. ¡Y esto sólo en el campo de la ilustración!

—¿Qué busca ahora mismo Antonio Veiga?

—Conformar un currículum interesante para enseñar a las editoriales. En cuanto a lo que decía antes de la similitud entre trabajos, lo

primero siempre es tomar nota de qué es lo que quiere el cliente. Luego, y tras buscar ideas en común, empiezas a trabajar en el diseño y vas mostrando los resultados. Cuando ambas partes encuentran el camino, todo se vuelve ya mucho más fácil.