

Manresa, juny de 2021

11 DE JUNY: DIA MUNDIAL DEL CANCER DE PROSTATA

Una guia ajuda a millorar l'alimentació dels malalts de càncer de pròstata

La Fundació Catalunya La Pedrera presenta la guia "Recomanacions dietètiques i culinàries durant el tractament del càncer de pròstata"

La guia, elaborada per la Fundació Alícia amb l'assessorament de l'Hospital Clínic i la col·laboració d'IPSEN Pharma, ajuda a millorar els efectes secundaris dels tractaments contra el càncer

Sabíeu que el càncer de pròstata és el càncer més diagnosticat en els homes a l'Estat Espanyol? I que els tractaments que s'apliquen per combatre'l poden comportar efectes secundaris que poden comprometre l'alimentació?

Per aquest motiu la Fundació Alícia, responsable de la línia d'alimentació de la Fundació Catalunya La Pedrera, ha editat "Recomanacions dietètiques-culinàries durant el tractament del càncer de pròstata". Una completa guia amb recomanacions dietètiques amb base científica i idees culinàries pràctiques que ajuden al malalt de càncer de pròstata a mantenir una adequada alimentació durant el tractament de la malaltia i contribueixen a pal·liar els possibles efectes secundaris.

El projecte, ha comptat amb la complicitat de l'Hospital Clínic de Barcelona, a través de l'experiència i el coneixement de la nutricionista Núria Mundó, la Dra Begoña Mellado i el Dr. Francesc Casas. Durant la malaltia "poden aparèixer alteracions digestives com nàusees, vòmits o diarrea, malestar intestinal o pèrdua de pes", expliquen els professionals de l'Hospital Clínic. A més, afegixen, "quan es reben tractaments hormonals, es pot desencadenar un desequilibri metabòlic que pot comportar augment de pes, alteració dels lípids, hipertensió o osteoporosis entre d'altres".

En aquesta línia, la guia, que ja es pot [consultar en format digital](#), planteja tant recomanacions i pautes dietètiques a seguir per a mantenir un bon estrat nutricional i físic durant tot el procés, com també idees de preparacions i receptes fàcils per al dia a dia. "L'alimentació durant el tractament d'un càncer ha de ser segura, suficient i equilibrada, i en la mesura del possible ha de seguir el patró de dieta mediterrània, i anar-se adaptant a mesura que apareixen els efectes secundaris del tractament", explica la Dra. Elena Roura, directora científica de la Fundació Alícia.

La publicació vol arribar als malalts i familiars/cuidadors, però també al personal sanitari que pugui ser-ne un bon prescriptor i ajudar a millorar la qualitat de vida dels seus pacients.

Manresa, juny de 2021

La guia ha estat desenvolupada per la Fundació Alícia i la Unitat de Nutrició i Dietètica Clínica, el Servei d'Endocrinologia i Nutrició i els serveis d'Oncologia Mèdica i Oncologia Radioteràpica de l'Hospital Clínic de Barcelona, i ha comptat amb la col·laboració d'IPSEN Pharma.

Menjar durant el tractament del càncer

'Recomanacions dietètiques-culinàries durant el tractament del càncer de pròstata' és el setè volum de la [col·lecció 'Menjar durant el tractament del càncer'](#) promoguda per la Fundació Catalunya La Pedrera i que ja ha publicat guies específiques sobre el càncer de mama, el càncer de cap i coll, el càncer colonorectal i el càncer de pulmó, així com dues primeres guies de recomanacions generals, i mites i creences sobre l'alimentació durant el tractament del càncer.

La voluntat de la col·lecció és seguir creixent amb noves guies que abordin les especificitats i necessitats de diferents tipologies de càncer. L'objectiu és ajudar a les persones que en pateixen a mantenir un estat nutricional òptim i explicar les bases de l'alimentació un cop diagnosticada la malaltia.

Totes les publicacions poden trobar-se gratuïtament, en format digital i en català i castellà, [a la web](#) de La Fundació Catalunya La Pedrera i a la [pàgina web de la Fundació Alícia](#).

[La Fundació Catalunya La Pedrera](#) serveix a la societat construint un futur millor i més just. Per això, ofereix oportunitats a les persones; impulsa el talent, la creació i l'educació; fomenta hàbits d'alimentació saludables, i conserva i comparteix el patrimoni natural i cultural.

La [Fundació Alícia](#), situada al complex de Món Sant Benet, és un centre de recerca en cuina on s'investiga en productes i processos culinaris; on s'innova i es treballa per millorar l'alimentació de les persones, amb especial atenció a les restriccions alimentàries i altres problemes de salut; on es fomenta la millora dels hàbits alimentaris; i on es dona valor al patrimoni alimentari i gastronòmic dels territoris.

Més informació - Premsa Fundació Catalunya La Pedrera:

Telèfons: 93 214 25 39

689 386 777 (Isabel Palà)

premsa@fcatalunyalapedrera.com / comunicacio@monstbenet.com