

---

Barcelona, 24 de octubre 2022

## **La Fundació Catalunya La Pedrera y Alícia presentan la nueva plataforma web 'Comer durante el tratamiento del cáncer'**

- La nueva web tiene como objetivo ayudar a gestionar y adaptar la alimentación de los pacientes oncológicos durante el tratamiento del cáncer.
- Se trata de un proyecto social que da respuesta a profesionales y a pacientes con dificultades a la hora de obtener información rigurosa y de calidad para mantener un estado nutricional óptimo.
- Ideas, consejos y más de 200 recetas o vídeo recetas especialmente diseñadas para dar una respuesta personalizada a los diferentes efectos secundarios que se derivan del tratamiento oncológico de los tipos de cáncer con mayor incidencia.

La Fundació Catalunya La Pedrera y Alícia presentan la nueva plataforma web 'Comer durante el tratamiento del cáncer', la nueva web ayuda las personas que están en tratamiento oncológico, y también a sus familiares y cuidadores, a cuidar de su alimentación durante el proceso. Además, la herramienta se preocupa por su bienestar emocional facilitándoles que puedan seguir disfrutando de la comida.

La nueva web 'Comer durante el tratamiento del cáncer' es un proyecto social desarrollado con el máximo rigor científico que da respuesta a profesionales y pacientes con dificultades a la hora de obtener información rigurosa y de calidad para mantener un estado nutricional óptimo durante el tratamiento oncológico. Este recurso, promovido por la Fundació Catalunya La Pedrera y desarrollado por Alícia, se ofrece a todas las personas interesadas de forma gratuita.

Esta nueva plataforma tiene sus orígenes en la colección "Comer durante el Tratamiento del Cáncer", siete guías con recomendaciones dietéticas y culinarias para facilitar la gestión de la alimentación del día a día a las personas en tratamiento de diferentes tipos de cáncer.

---

**Barcelona, 24 de octubre 2022**

La nueva web da un paso adelante y recopila el conocimiento e investigación sobre alimentación y cáncer generado por Alícia, con consejos, ideas prácticas y más de 200 recetas o vídeo recetas especialmente diseñadas para dar una respuesta personalizada a los 25 efectos secundarios que se derivan del tratamiento oncológico de los 5 tipos de cáncer con mayor incidencia o dificultades para comer (mama, cabeza y cuello, colon, pulmón y próstata).

La plataforma 'Comer durante el tratamiento del cáncer' se ha elaborado en colaboración de oncólogos, nutricionistas y personal sanitario de los mejores centros de investigación y hospitalarios del país, cabe destacar la colaboración con el Instituto Catalán de Oncología (ICO), el cual se sumó al proyecto aportando conocimiento y experiencia a través del equipo de la Unidad Funcional de Nutrición Clínica del ICO en L'Hospitalet de Llobregat. Estas colaboraciones y rigurosidad han permitido que la nueva plataforma reciba el aval de colegios profesionales de dietética y nutrición y sociedades médicas de referencia del país, como CODINUCAT (Colegio de dietistas-nutricionistas de Catalunya) y SENPE (Sociedad Española de Nutrición Clínica y metabolismo).

Los contenidos de esta nueva herramienta se irán actualizando y ampliando de forma permanente para otro tipo de tumores y teniendo en cuenta los avances científicos e innovaciones alimentarias.

## **Nueva plataforma web especializada en la alimentación durante el tratamiento del cáncer**

La nueva web nace para ayudar a las personas en su alimentación durante el tratamiento del cáncer y a partir de la necesidad expresada de obtener información contrastada científicamente y de calidad. Es, pues, la primera plataforma que trata de forma rigurosa, amplia y sencilla la alimentación durante el tratamiento oncológico.

'Comer durante el tratamiento del cáncer' ofrece información personalizada sobre:

- 10 puntos clave sobre alimentación durante el tratamiento del cáncer basados en la dieta mediterránea
- Información con base científica sobre las creencias y los mitos alimenticios más comunes relacionados con la alimentación durante el tratamiento del cáncer y estigmatizaciones que sufren las personas en tratamiento oncológico.
- Información sobre 25 efectos secundarios durante el tratamiento, tanto los comunes (de cualquier tipo de cáncer) como los específicos de los 5 tipos de cáncer con más incidencia o dificultades para comer (mama, cabeza y cuello, colon, pulmón y próstata).

La plataforma dispone de más de 200 recetas o vídeo recetas personalizadas que han sido cocinadas, probadas y contrastadas por los cocineros de Alícia, y que acompañan de forma visual el proceso.

---

Barcelona, 24 de octubre 2022

La web también incluye un buscador de recetas muy intuitivo y próximo al usuario, garantizando la usabilidad de la web para todo tipo de públicos. El buscador permite buscar recetas que den una respuesta personalizada al "¿qué como?" y presenta como novedad la posibilidad de combinar diferentes efectos secundarios que pueden darse en un mismo momento durante el tratamiento:

- Efectos secundarios comunes
- Efectos secundarios y síntomas específicos

Así como poder filtrar también por:

- Tipo de tumor (mama, cabeza y cuello, colon, próstata, pulmón)
- Momento de consumo (para picar, para beber, desayunos meriendas y postres, plato completo...)
- Grupo de alimentos (verduras, frutas, cereales, legumbres y tubérculos, huevos, frutos secos...)
- Otras consideraciones (recetas veganas, sin lactosa o sin gluten)

## La Fundació Catalunya La Pedrera, comprometida con las personas

En la Fundació Catalunya La Pedrera tenemos un sueño: mejorar la alimentación de todos, sea cual sea su situación vital. Por eso promovemos hábitos saludables y hacemos proyectos de alimentación dirigidos a personas con problemas de salud, siempre a través de la investigación experta de Alícia.

## La Fundació Alícia, para que todo el mundo coma mejor

La finalidad de Alícia es que todo el mundo coma mejor, es decir, que la alimentación sea saludable, sostenible, sabrosa, aceptada en función de las culturas y las tradiciones y adaptada a cualquier situación de vida en la que se encuentren las personas. Así, Alícia trabaja para ser un referente en la investigación y la oferta de respuestas culinarias a problemas alimentarios derivados de enfermedades o situaciones concretas.

Más información:

Prensa Fundació Catalunya La Pedrera

93 214 25 39

Mar Hurtado / Tel. 93 214 45 40 / 609 034 597

Alba Tosquella / Tel. 93 214 25 35 / 625 36 55 60

premsa@fcatalunyalapedrera.com