

Galicia

Y SU POTENCIAL ANTICANCERÍGENO

CSIC, Hospital de Santiago, USC y UVigo se unen para investigar el efecto cardiosaludable de la dieta atlántica gallega

Galicia | 14/04/2014 - 19:44h

MADRID, 14 (EUROPA PRESS)

El Centro Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), el Hospital Clínico de **Santiago**, la Universidad de Santiago (USC) y la Universidad de Vigo (UVigo) se han unido para investigar el efecto cardiosaludable y el potencial anticancerígeno de la **dieta atlántica gallega**.

En concreto, el trabajo, llamado 'GALIAT 6+7', cuenta con un presupuesto de 1,5 millones de euros, de los que más de 800.000 euros son aportados por fondos europeos gestionados por el Centro para el **Desarrollo Tecnológico Industrial** (CDTI), con cargo al programa 'Feder-Interconecta'.

El objetivo es demostrar los efectos saludables de productos autóctonos de Galicia: vino 'Albariño' y 'Mencia', aceite, grelos, berzas, mejillones y queso. Estos alimentos han sido elegidos al presentar características o compuestos que, según trabajos previos de los investigadores, pueden resultar beneficiosos para la salud en patologías relacionadas con los riesgos cardiovasculares y la obesidad.

También, se investiga el potencial anticancerígeno de determinadas moléculas de cada uno de los alimentos objeto de estudio. El presupuesto para la ejecución es de 1.541.953 euros, con una financiación superior a 800.000 euros del programa 'Feder-Interconecta para Galicia', gestionado por el Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI), que forma parte del Ministerio de Economía y Competitividad.

Para llevar a cabo esta investigación, el Grupo de Análisis Clínico del CHUS (Hospital Clínico de Santiago), en colaboración con las seis empresas que forman parte del proyecto, llevan a cabo un ensayo de intervención clínica controlada con 250 familias de Galicia que tendrá una duración de seis meses.

De hecho, un equipo de nutricionistas ha diseñado una dieta de tipo Atlántico con menús equilibrados y biosaludables a través de la Escuela de Hostelería-Fundación Belarmino Fernández Iglesias, en los que se incorporan los alimentos objeto de estudio que aportan las empresas del consorcio y que, de forma paralela, estudian los equipos científicos del CSIC, Uvigo y USC.

Los menús y las recomendaciones se realizan en base a la tradición gastronómica de Galicia y al decálogo de características de la dieta atlántica gallega. También se facilitan consejos para completar el menú de intervención.

Finalmente, se realizará una evaluación de la efectividad de la dieta diseñada sobre marcadores biológicos intermedios de riesgo vascular mediante el ensayo clínico aleatorio de dos grupos paralelos, uno de ellos sin ningún tipo de intervención. Además, y en colaboración con el departamento de Farmacología de la Universidad de Santiago de Compostela, para cada uno de los productos incluidos en el proyecto o de algunas de sus moléculas se evaluará el posible efecto anticancerígeno y antimetastásico.