

---

Barcelona, 24 d'octubre 2022

## **La Fundació Catalunya La Pedrera i Alícia presenten la nova plataforma web 'Menjar durant el tractament del càncer'**

- La nova web té com a objectiu ajudar a gestionar i adaptar l'alimentació dels pacients oncològics durant el tractament del càncer.
- Es tracta d'un projecte social que dona resposta a professionals i a pacients amb dificultats a l'hora d'obtenir informació rigorosa i de qualitat per mantenir un estat nutricional òptim.
- Idees, consells i més de 200 receptes o vídeo receptes especialment dissenyades per donar una resposta personalitzada als diferents efectes secundaris que es deriven del tractament oncològic dels tipus de càncer amb més incidència.

La Fundació Catalunya La Pedrera i Alícia presenten la nova plataforma web 'Menjar durant el tractament del càncer', la nova web ajuda les persones que estan en tractament oncològic, i també els seus familiars i cuidadors, a tenir cura de la seva alimentació durant el procés. A més, l'eina es preocupa pel benestar emocional facilitant-los que puguin continuar gaudint del menjar.

La nova web 'Menjar durant el tractament del càncer' és un projecte social desenvolupat amb el màxim rigor científic que dona resposta a professionals i pacients amb dificultats a l'hora d'obtenir informació rigorosa i de qualitat per mantenir un estat nutricional òptim durant el tractament oncològic. Aquest recurs, promogut per la Fundació Catalunya La Pedrera i desenvolupat per Alícia, s'ofereix a totes les persones interessades de forma gratuïta.

Aquesta nova plataforma té els seus orígens a la col·lecció "Menjar durant el Tractament del Càncer", set guies amb recomanacions dietètiques i culinàries per facilitar la gestió de l'alimentació del dia a dia a les persones en tractament de diferents tipus de càncer.

La nova web fa un pas endavant i recopila el coneixement i investigació sobre alimentació i càncer generat per Alícia, amb consells, idees pràctiques i més de 200 receptes o vídeo receptes especialment dissenyades per donar una resposta personalitzada als 25 efectes secundaris que es deriven del tractament oncològic dels 5 tipus de càncer amb més incidència o dificultats per menjar (mama, cap i coll, còlon, pulmó i pròstata).

---

**Barcelona, 24 d'octubre 2022**

La plataforma 'Menjar durant el tractament del càncer' s'ha elaborat en col·laboració d'oncòlegs, nutricionistes i personal sanitari dels millors centres de recerca i hospitalaris del país, cal destacar la col·laboració amb l'Institut Català d'Oncologia (ICO), el qual s'hi va sumar aportant coneixement i experiència a través de l'equip de la Unitat Funcional de Nutrició Clínica de l'ICO a l'Hospitalet de Llobregat. Aquestes col·laboracions i rigor han permès que la nova plataforma rebi l'aval de col·legis professionals de dietètica i nutrició i societats mèdiques de referència del país, com CODINUCAT (Col·legi de Dietistes-Nutricionistes de Catalunya) i SENPE (Societat Espanyola de Nutrició Clínica i Metabolisme).

Els continguts d'aquesta nova eina s'aniran actualitzant i ampliant de forma permanent per a un altre tipus de tumors i tenint en compte els avenços científics i innovacions alimentàries.

## **Nova plataforma web especialitzada en l'alimentació durant el tractament del càncer**

La nova web neix per ajudar les persones en la seva alimentació durant el tractament del càncer i a partir de la necessitat expressada d'obtenir informació contrastada científicament i de qualitat. Es, doncs, la primera plataforma que tracta de manera rigorosa, àmplia i senzilla l'alimentació durant el tractament oncològic.

'Menjar durant el tractament del càncer' ofereix informació personalitzada sobre:

- 10 punts clau sobre alimentació durant el tractament del càncer basats en la dieta mediterrània.
- Informació amb base científica sobre les creences i els mites alimentaris més comuns relacionats amb l'alimentació durant el tractament del càncer i les estigmatitzacions que pateixen les persones en tractament oncològic.
- Informació sobre 25 efectes secundaris durant el tractament, tant els comuns (de qualsevol tipus de càncer) com els específics dels 5 tipus de càncer amb més incidència o dificultats per menjar (mama, cap i coll, còlon, pulmó i pròstata).

La plataforma disposa de més de 200 receptes o vídeo receptes personalitzades que han estat cuinades, provades i contrastades pels cuiners d'Alícia, i que acompanyen de manera visual el procés.

La web també inclou un cercador de receptes molt intuïtiu i proper a l'usuari, garantint la usabilitat de la web per a tot tipus de públics. El cercador permet cercar receptes que donin una resposta personalitzada al "què menjo?" i presenta com a novetat la possibilitat de combinar diferents efectes secundaris que es poden donar en un mateix moment durant el tractament:

- Efectes secundaris comuns
- Efectes secundaris i símptomes específics

---

**Barcelona, 24 d'octubre 2022**

Així com poder filtrar també per:

- Tipus de tumor (mama, cap i coll, còlon, pròstata, pulmó).
- Moment de consum (per picar, per beure, esmorzars berenars i postres, plat complet...).
- Grup d'aliments (verdures, fruites, cereals, llegums i tubercles, ous, fruita seca...).
- Altres consideracions (receptes veganes, sense lactosa o sense gluten).

## **La Fundació Catalunya La Pedrera, compromesa amb les persones**

A la Fundació Catalunya La Pedrera tenim un somni: millorar l'alimentació de tothom, sigui quina sigui la seva situació vital. Per això, promovem hàbits saludables i fem projectes d'alimentació adreçats a persones amb problemes de salut, sempre a través de la investigació experta d'Alícia.

## **La Fundació Alícia, perquè tothom mengi millor**

La finalitat d'Alícia és que tothom mengi millor, és a dir, que l'alimentació sigui saludable, sostenible, saborosa, acceptada en funció de les cultures i tradicions i adaptada a qualsevol situació de vida en què es trobin les persones. Així, Alícia treballa per ser un referent en la investigació i oferta de respostes culinàries a problemes alimentaris derivats de malalties o situacions concretes.

Més informació:

**Premsa 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