

CLUB FARO DE VIGO

PERE PUIGDOMÉNECH ■ Biólogo molecular

“Nunca los alimentos en Europa han sido tan seguros como ahora”

“No hay razón alguna para considerar un peligro las plantas transgénicas”

F. FRANCO ■ Vigo

Decir que es profesor de Investigación del CSIC y director del Centro de Investigación en Agrigenómica no recoge suficientemente la gran personalidad profesional de este biólogo molecular perteneciente al Grupo Europeo de Ética o comprometido con la divulgación de los conocimientos científicos. De “Las plantas que comemos” lo sabe todo, y ese fue el título de su libro salido en la editorial del CSIC.

—Usted dice a un paisano “biología molecular de las plantas” y es como si no le dijera nada...

—(Risas) Cierto, y cuando la gente no entiende una cosa le produce desconfianza. Pero hay cosas que van entrando ¿no se habla del ADN hasta del Celta de Vigo?

—¿Por qué la población asocia tanto la idea de plantas transgénicas con el peligro?

—No hay razón alguna para tal reticencia. Hasta la fecha, el

consumo de cultivos transgénicos no se ha demostrado dañino para la salud animal o humana.

—¿Tiene más fundamento la preocupación por el medio ambiente?

—Sí, pero eso hay que estudiarlo caso por caso. En el Reino Unido se han hecho estudios con variedades de plantas —que no eran de las que están aprobadas— y se vio que en unos casos aumentaba la biodiversidad (el número de especies vegetales y animales de la zona de cultivo) y en otros no.

—El uso de nuevas tecnologías siempre crea dudas...

—Ya, pero lo cierto es que las nuevas tecnologías no sólo sirven para mejorar la productividad o la calidad de buena parte de los productos que salen al mercado. También permiten controlar el fraude y, en el caso de los alimentos, certificar su seguridad e inocuidad para la salud humana, animal o ambiental.

—¿Dónde está el riesgo entonces?



Pere Puigdoménech habló en el Club FARO de Vigo. // R. Grobas

ces?

—No está en ellas sino en su uso fraudulento, pero por lo que yo sé las empresas están cumpliendo la reglamentación de manera muy precisa.

—¿Son los transgénicos algo inevitable para un mundo que crece?

—Lo que está claro es que tenemos que incrementar la agricultura productiva. De aquí al 2050 tendremos que aumentar un 70 por ciento la producción de alimentos. Los transgénicos van a ser una herramienta.

—La gente se preocupa cada vez más de sus alimentos...

—Eso puede ser cierto pero, acuérdesese, entre la gente que come. Aunque nunca los alimentos han sido tan seguros como lo son ahora.

—En el 2050 la mitad de la humanidad vivirá en megaciudades de más de 10 millones de habitantes ¿Le preocupa?

—¿Y cómo no? A ellas habrá que trasladar alimentos de lugares muy lejanos. Deben ser productos que lleguen con calidad y seguridad. Fijese que ya hoy en día hay chavales que no han visto nunca una plantación de tomates.

—¿No dependemos demasiado de que la cadena funcione a la perfección?

—Los megaciudades tienen grandes ventajas para el ser humano pero al tiempo exigen grandes recursos organizativos que si fallan ponen en grave riesgo toda la cadena.

“Son falsas esas teorías sobre virus de fábrica”

—Formar parte de un comité europeo de ética, como es su caso ¿sirve para conocer las presiones de las multinacionales?

—Estamos ahora finalizando un código de buenas prácticas en el que uno de los temas es que el científico, a la hora de publicar los resultados de su investigación, debe revelar qué tipo de relación tiene con financiaciones de grandes empresas.

—La gripe A, por ejemplo ¿no será un alarmismo alentado por fabricantes de la vacuna?

—Yo estuve en el comité científico europeo cuando se producía lo de las vacas locas y que cada mes debía responder a cuestiones de las que dependía la salud de la gente y la supervivencia de centenares de miles de cabezas de ganado. Cuando se toman decisiones ante algo que se desconoce se toman situándose en el peor de los escenarios posibles porque la responsabilidad es inmensa y ¿qué pasa si son optimistas y se equivocan? Pero son irresponsables ciertas teorías sobre conspiraciones para fabricar o extender virus.

—Pero hay campañas para aprobar o vender determinados fármacos...

—Y hay comités científicos para dar o no el visto bueno. Mire, las multinacionales son las que producen el progreso farmacéutico. En la Unión Soviética se gastaron mucho dinero para descubrimientos y no consiguieron nada. En Europa aparecieron los antibióticos, los antibactericos... ¿Qué modelo elegimos?

La científica María Soledad Soengas recibirá el premio María Josefa Wonenburger

La investigadora pontevedresa es experta en el análisis molecular de los mecanismos del cáncer

REDACCIÓN ■ Vigo

La científica gallega María Soledad Soengas recibirá el viernes en Santiago el premio María Josefa Wonenburger Planells de la Unidade Muller e Ciencia de la Xunta. Este galardón reconoce los méritos científicos y el impacto social de la mujer en los terrenos de la ciencia y la tecnología. Se concede en honor de la matemática gallega María Josefa Wonenburger Planells, que fue una pionera en el campo del álgebra, con estudios realizados en las universidades de Yale, Toronto e Indiana.

Soengas es la jefa del Grupo de Melanoma del Centro Nacional de Investigaciones Oncológicas y es experta en el análisis molecular de los mecanismos de ini-

ciación y progresión del cáncer. La investigación en su grupo está enfocada al melanoma maligno, una patología quimiorresistente y de pronóstico desalentador. En colaboración directa con dermatólogos y patólogos, el laboratorio de Soengas identificó alteraciones genéticas y epigenéticas en procesos de muerte celular (apoptosis), senescencia y degradación autofágica, que controlan la agresividad del melanoma.

La ceremonia de entrega se celebrará en el Centro Galego de Arte Contemporáneo el próximo viernes. En su discurso de aceptación Soengas hablará sobre su proyecto y hará una presentación que lleva por título “En equipo y con tesón: reflexiones sobre la investigación y el tratamiento del melanoma”.

Navidad, Carnaval, Semana Santa...

Más de 100 recetas para celebrar con la familia las fiestas más nuestras.

LA COCINA TRADICIONAL de nuestras fiestas

Recetas de Navidad, Carnaval, Semana Santa, San Juan y muchas otras fiestas señaladas.

GRACIELA BAJRAJ

LA COCINA SAGRADA

Recetas de las religiones más antiguas.

El cristianismo, el budismo, el hinduismo, el islamismo y el judaísmo.

Más de 100 recetas de las cinco religiones más antiguas.

ALBA www.albaseditorial.es