

PRIMER CONGRESO

El Perpetuo Socorro acoge el Banco de Membrana Amniótica

El Hospital Perpetuo Socorro, del Complejo Hospitalario Universitario de Badajoz, será la sede del Banco de Membrana Amniótica, según la resolución de la Consejería de Sanidad y Consumo publicada en el Diario Oficial de Extremadura publicado el día 18 de abril. También, se ha autorizado al Servicio de Oftalmología del Complejo Hospitalario pacense para la obtención e implantación de membrana amniótica, autorización con la que ya cuenta el Hospital de Mérida desde mayo del año pasado.

La directora del Banco de Membrana Amniótica, que comenzará a funcionar próximamente, es la oftalmóloga Mercedes Gamazo Carrasco.

TRATAMIENTOS

La implantación de la membrana amniótica es una técnica que se utiliza en casos de conjuntivitis resistentes a otros tratamientos, alteraciones de la córnea que no mejoran con otras técnicas y también para mejorar notablemente las condiciones de córneas susceptibles de trasplantes.

La técnica es muy demandada, no requiere una práctica demasiado compleja y los profesionales que trabajan en los centros hospitalarios de la Comunidad Autónoma está perfectamente capacitados para llevarla a cabo.

La membrana amniótica se obtiene de la placenta de una mujer donante con cesárea electiva y con marcadores serológicos de infección totalmente negativos. De una membrana se obtienen unos 20 parches con propiedades antiinflamatorias y de epitelización. Estos parches se conservan durante dos años en el Banco.

Hostelería, nutrición y dietética se dan cita en unas jornadas

Badajoz edita la segunda edición de su Manual de Cocina en el que a las recetas se suman los valores nutricionales de los platos

Badajoz acogió el 22 de abril la celebración de las II Jornadas sobre Hostelería, Dietética y Nutrición Hospitalaria en la que se dieron cita unos cien profesionales de las ocho áreas de salud con el fin de aunar criterios de actuación. Los organizadores pretenden darle continuidad, y está previsto que el año que viene se celebren en Plasencia.

El objetivo de estas jornadas, inauguradas por el gerente del Área de Badajoz, Carlos Gómez García, es unir en un mismo foro los tres campos básicos del cuidado de los pacientes a través de una correcta alimentación, es decir, la nutrición, la dietética y la hostelería, además de intercambiar conocimientos y experiencias entre los profesionales del Servicio Extremeño de Salud.

Las jornadas giraron en torno a dos talleres de trabajo. Uno de ellos, "Hostelería hospitalaria", fue coordinado por el subdirector de Régimen Económico y Presupuestario del área sanitaria pacense, Bautista López Martínez; el segundo, "Dietética y Nutrición", por el especialista en Endocrinología de la Unidad de Nutrición Clínica y Dietética del Hospital San Pedro de Alcántara, de Cáceres, Fidel Enciso Izquierdo.

En el primero, el coordinador de Hostelería Hospitalaria de Badajoz, Miguel Vega Calderón, expuso el contenido del Plan Integral de Alimentación del área pacense; el consultor de Calidad y Medio Ambiente Miguel Ángel Gallego, abordó la experiencia práctica del Manual de Gestión de Calidad en las Unidades de Cocina del Complejo Hospitalario pacense; y, la veterinaria del Centro de Salud de San Fernando de Badajoz, Yolanda Márquez disertó sobre la trazabilidad y las normas de seguridad alimentaria.

En el taller de "Dietética y Nutrición", el internista Enrique



Momento de las jornadas celebradas en Badajoz.

Maciá abordó cuestiones como alergia e intolerancia alimentaria, mientras que el nutricionista del Hospital Vall d'Hebron de Barcelona, Cleofé Pérez-Portabella, se refirió al soporte nutricional en la disfagia.

En este segundo taller también se aportaron las experiencias de la enfermera de la Unidad de Nutrición Clínica y Dietética del Hospital San Pedro de Alcántara, M^a de los Desamparados González-Quijano.

Por su parte, el director general de Formación, Inspección y Calidad, José María Vergeles Blanca, trató de diferentes aspectos de la alimentación y la nutrición hospitalaria y presentó las conclusiones de los talleres en la clausura de estas jornadas.

El endocrino del Infanta Cristina Luis Miguel Luengo, expuso las toxoinfecciones alimentarias; y, el subdirector de Régimen Económico, Juan Bautista López, cerró la exposición de trabajos con una visión general sobre la materia.

MANUAL DE COCINA

En el transcurso de las jornadas, se presentó la segunda edición del



Segunda edición del Manual.

Manual de Cocina, elaborado por los cocineros del Complejo Hospitalario de Badajoz, en el que además de recoger las recetas de todos los menús confeccionados para los pacientes ingresados en los centros hospitalarios del área pacense, se han incluido los valores nutricionales de los platos. También en esta nueva edición, se han sumado diferentes menús especiales que se ofrecen en fechas festivas, como las navideñas.

PROFESIONALES

Una publicación recoge 50 protocolos para rehabilitación traumática

Especialistas extremeños en Traumatología y Rehabilitación han recopilado a lo largo de tres años de trabajo un total de 50 protocolos de actuación médica para el tratamiento del miembro superior, en una publicación titulada "Tratamiento rehabilitador en traumatología del miembro superior", que el consejero de Sanidad y Consumo, Guillermo Fernández Vara, presentó a principios de abril en Badajoz.

Los autores del trabajo son los doctores Alberto Queipo de Llanos, Carmen Valverde-Grimaldi, Rafael Llorente Moreno y Víctor Abello Givaldo, que ya colaboraron en otra publicación similar hace diez años y que se han encargado de la edición personal de este nuevo volumen del que se editan 2.500 copias que se repartirán en los servicios de Traumatología y Rehabilitación de hospitales de toda España.

MANUAL DE REFERENCIA

Queipo de Llanos explicó que el manual está dirigido a médicos especialistas en física y rehabilitación, cirugía ortopédica y traumatología, fisioterapeutas y terapeutas ocupacionales, analizando a lo largo de 22 capítulos los distintos traumatismos del miembro superior y describiendo los diferentes tratamientos tanto quirúrgicos como los de rehabilitación en la inmovilización y la postcirugía.

Los 50 protocolos recopilados son fruto de las experiencias personales de los autores, que describen de manera cronológica los distintos pasos y técnicas a seguir en cada uno de los procesos, que cada día tienen éstos una mayor demanda de usuarios, demostrando además que los avances en la misma están en consonancia, dijo Queipo de Llanos, con los que se producen en la cirugía minimizando secuelas y tiempos de rehabilitación.

Por su parte, el consejero de Sanidad y Consumo, autor del prólogo del libro, explicó que este tipo de manuales son muy útiles para los especialistas y el sistema sanitario, ya que los procesos de rehabilitación, las bajas laborales que provocan estas lesiones y los tratamientos médicos, suponen un coste muy alto en el contexto nacional.

Fernández Vara mostró además su satisfacción por que esta recopilación de protocolos sea de autores extremeños, ya que es una serie muy completa para establecer tratamientos sanitarios para todos los profesionales y los futuros médicos.

EXPERIENCIAS ALTERNATIVAS DE LOS PROFESIONALES DEL COMPLEJO HOSPITALARIO INFANTA CRISTINA

I marcha de convivencia Badajoz-Guadalupe



Badajoz.

Un grupo de profesionales amantes del senderismo pertenecientes al Complejo Hospitalario Infanta Cristina de Badajoz han organizado una ruta desde la capital pacense hasta Guadalupe que se desarrollará del 23 al 28

de mayo con un recorrido de 190 kilómetros en total.

Este año, el itinerario Badajoz-Guadalupe se organiza en seis etapas. El primer día, el tramo se prolongará durante 37 kilómetros, y con él, el caminante llegará hasta la localidad pacense de Lobón, donde pernoctará y tomará fuerzas para afrontar la siguiente jornada.

El segundo tramo une Lobón con San Pedro de Alcántara; algo más de 42 kilómetros han estimado los organizadores.

El tercer día, el caminante seguirá el camino que une San Pedro de Mérida con Casas del Castillo. Se trata del tramo más largo ya que supera los 43 kilómetros.

El cuarto tramo va desde Casas del Castillo a Valdepalacios y su extensión se acerca a los 40 kilómetros.

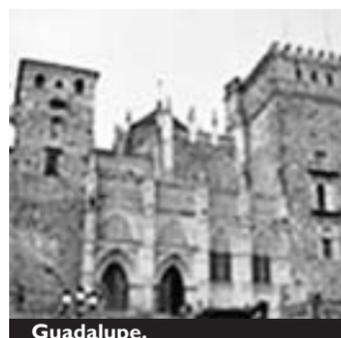
Valdepalacios-Cañamero, constituye la quinta y penúltima etapa, en la cual se rebajan los kilómetros hasta algo más de 32.

Por último, la sexta etapa es más corta, y alivia el esfuerzo del caminante. Se trata de los 18 kilómetros que separan Cañamero-Guadalupe, que permitirá disfrutar del entorno y de una comida de convivencia con los profesionales.

Los organizadores tienen prevista una ruta alternativa, que también consta de seis etapas.

Los teléfonos de Francisco Guillén, 679233223, de Brígida

Parejo, 646356646, y de Julián Píriz, 661128360, están abiertos para todos aquellos profesionales que estén preparados y quieran participar en esta ruta de convivencia.



Guadalupe.