

Villanueva analiza la seguridad alimentaria

Las I Jornadas profundizan sobre el papel de cada uno de los actores que participan en certificar la calidad y seguridad de los alimentos



Momento de la inauguración de estas jornadas celebradas en Villanueva de la Serena.

Villanueva de la Serena acogió la celebración de la I Jornada de Seguridad Alimentaria organizada por el Área de Salud de Don Benito-Villanueva junto con el Ayuntamiento de la última localidad pacense.

Esta jornada se desarrolló en torno a cuatro mesas monográficas y a un foro de debate posterior a cada una de las mismas. El objetivo fundamental de este evento fue analizar el papel de cada uno de los actores que participan en certificar la calidad y la seguridad de los alimentos y que intervienen en la cadena de producción agrícola, procesamiento, transporte, puntos de venta y consumo.

En la primera mesa, "Política de la Administración", participaron el jefe de servicio de Seguri-

dad Alimentaria y Salud Medioambiental, Jesús Gómez Encinas, que disertó sobre la "Flexibilidad en aplicación de sistemas de autocontrol en establecimientos alimentarios"; el subdirector de Salud Pública, Clarenco Cebrián Ordiales, y el jefe de sección de Seguridad Alimentaria, José Pozo Vera, que expusieron las estrategias de coordinación del SES en la materia, y el estado actual de los sistemas de información, cartera de servicios, gestión por procesos y contrato de gestión. Por su parte, el responsable del Área en Seguridad Alimentaria, Ricardo Mata, habló sobre las actuaciones veterinarias del área, mientras que la de Salud Medioambiental, Elena Bravo, se refirió a las farmacéuti-

cas. La segunda mesa giró en torno a las "Actividades, experiencias y oportunidades del Sector Empresarial", en la que representantes de grandes superficies e industrias alimentarias hicieron hincapié en aspectos como la trazabilidad.

Los peligros y puntos de control críticos y control de plagas fueron otros de los temas tratados en la tercera mesa por especialistas en la materia. Mientras que en la cuarta se debatió el papel del consumidor en la Seguridad Alimentaria.

Estas jornadas contaron con la participación de un centenar de profesionales de la Comunidad Autónoma de Extremadura. Los organizadores pretenden darle continuidad a estas Jornadas y trabajan en el diseño de las próximas.

PROGRAMA RENTABLE

San Pedro de Alcántara optimiza la rehabilitación de las prótesis de rodilla

El Servicio de Rehabilitación del Hospital San Pedro de Alcántara de Cáceres ha introducido desde hace unos años en el postoperatorio de las prótesis de rodilla, los aparatos de movimiento pasivo continuo. La rehabilitación postquirúrgica es imprescindible para que la capacidad funcional de la articulación de los pacientes sean óptimas, y está demostrado que el inicio precoz del proceso rehabilitador optimiza los resultados. Los pacientes sometidos al programa fueron dados de alta hospitalaria con arco completo y marcha autónoma en un porcentaje superior al 80%, lo que equivale a disminuir de ocho a tres las semanas de tratamiento ambulatorio. Con ello se ha demostrado que la precocidad en el tratamiento es muy eficaz y la tardanza, un factor de fracaso. Es un método rentable porque es sencillo, eficaz y bien aceptado; además, está demostrado que disminuye los tiempos de tratamiento posteriores al quirúrgico.

CALIDAD ENFERMERA

Las auxiliares cacereñas registran su actividad

Desde 2005 las auxiliares de Enfermería del Complejo Hospitalario de Cáceres registran su actividad. Para ello, y basándose en la Hoja de Registro que utilizaban sus homónimas de Cirugía General, han elaborado de forma conjunta un documento en el que recogen todas las tareas generales y específicas que realizan al paciente, evolución, observaciones y comentario.

INNOVACIÓN

El Centro de Cirugía de Mínima Invasión se dotará de quirófanos inteligentes

La zona quirúrgica del nuevo Centro de Cirugía de Mínima Invasión (CCMI) que se construye en Cáceres, se dotará de "quirófanos inteligentes" que dispondrán de un sistema de control y gestión de diversas instalaciones como gases medicinales, climatización, o control de humedad y temperatura.

Además, en el sector de animalario existirá un área destinada a la investigación de animales transgénicos para lo cual estará dotada de unos recursos especiales y complejos que proporcionarán las condiciones de temperatura, humedad y ventilación adecuadas.

Otra de las singularidades que caracteriza al nuevo edificio es que contará con sistemas de energía bioclimáticas y renovables apostando así por la sostenibilidad medioambiental.

También se potencia en el edificio el valor de los recursos humanos, en cuanto a la confortabilidad de las áreas de trabajo en las que se ha tenido en cuenta la orientación solar o la iluminación y ventilación natural de las zonas interiores.

El nuevo centro contará con las instalaciones más avanzadas y específicas de edificios sanitarios de última generación. Se complementará con un sistema de reproducción de imágenes, audio, voz y datos.

En definitiva, el proyecto arquitectónico del nuevo edificio se ha adaptado a las popularidades de un centro de estas características en el que el programa funcional es múltiple y diverso. Las obras del CCMI avanzan a buen ritmo y se prevé que a principios de 2007 sus instalaciones funcionen a pleno rendimiento.

EL TEMA PROTAGONISTA FUE LA MATANZA EN EL ENTORNO DE LA LOCALIDAD PACENSE DE VALENCIA DE MOMBUEY

Exposición fotográfica sobre la labor de los veterinarios

Jesús Manuel Crespo Martín es veterinario del medio rural del suroeste de la Comunidad Autónoma de Extremadura, y en su afán por promover la aproximación de los servicios al usuario como una constante en la mejora de la calidad asistencial, organizó en la localidad pacense de Valencia de Mombuey, una exposición fotográfica monográfica sobre la matanza extremeña.

El centenar de instantáneas que componen esta exposición fueron realizadas por Crespo Martín en sus diferentes intervenciones de inspección veterinaria en las matanzas domiciliarias durante la última campaña de sacrificio de cerdos típica de Extremadura.

En las fotografías se reflejan, no sólo la mera labor del veteri-

nario que reconoce las canales con el fin de prevenir la zoonosis, sino también los constantes ejercicios de educación para la

salud que los veterinarios hacen con la comunidad, en el hecho de la matanza en concreto, entre los vecinos que en ella participan.



Panel expositivo con las fotografías realizadas por Crespo.

La muestra, que se abrió al público en la frontera de Valencia de Mombuey en Semana Santa, congregó a parroquianos y foráneos, incluso portugueses, atraídos por una de las costumbres más arraigadas en Extremadura que se conservan en el ámbito rural.

CALIDAD Y SATISFACCIÓN

Crespo Martín se muestra satisfecho con esta experiencia de Educación para la Salud porque cree cumplido uno de sus objetivos como es el de mejorar las relaciones del profesional veterinario en el entorno en el que desarrolla su función. "Esto da lugar a una valoración positiva de la calidad de los servicios veterinarios de los Equipos de Atención Primaria, aportando

confianza y seguridad en los productos consumidos".

La intervención del veterinario en el domicilio del usuario conlleva un trato más cercano con el profesional y hace más eficaz su labor de seguridad alimentaria y salud medioambiental.

Según el veterinario Crespo Martín, este contacto directo del veterinario con toda la población del medio rural consigue la colaboración, la participación efectiva y la responsabilización de los ciudadanos respecto a su propia salud y bienestar, a la vez que eleva la satisfacción del usuario del Sistema Sanitario Público de Extremadura. Todo redundará en la mejora sanitaria y en la calidad de vida de la población rural.