

Expertos sociosanitarios alemanes conocen el sistema sanitario extremeño

Han visitado la Escuela de Enfermería, el Hospital 'Tierra de Barros', el CS de Santa Amalia y el CCMI, entre otras instituciones, con el fin de fomentar la transferencia de conocimientos

El pasado día 16 de octubre una delegación de expertos sociosanitarios procedentes de la Residencia de Mayores Margarete Blarer, la Escuela de Enfermería de Mettnau y los Servicios Sociales del Ayuntamiento de Konstanz, todos ellos de Alemania, visitaron la Escuela de Enfermería en Badajoz, la cual ha organizado una serie de actividades en colaboración con la Escuela de Enfermería de Cáceres y el Ayuntamiento de Santa Amalia, para fomentar las relaciones institucionales y la transferencia de conocimiento entre ellas.

Desde hace meses, la Escuela de Enfermería de la Junta, explica su directora Josefa Benavente, ha venido manteniendo una serie de contactos con dichas instituciones para trabajar en una línea de proyectos conjuntos a largo plazo en el que se incluyen el fomento de intercambios entre alumnos y profesionales entre los dos países, la participación en proyectos de formación e investigación conjuntos en consorcio con otros países europeos y la posibilidad de montar equipos de trabajo conjunto para diseñar planes de estudio y protocolos de trabajo comunes.

VISITA A CENTROS SANITARIOS

Esta experiencia que comenzó a consolidarse con la visita de una comisión formada por profesionales de la Escuela de Enfermería y un trabajador social del Ayuntamiento de Santa Amalia, ve ahora reforzada su marcha con la visita de esta delegación que tendrá posibilidad de conocer algunas de las instalaciones y centros sanitarios de nuestra región - Escuela de Enfermería, Hospital



Profesionales alemanes y extremeños, en el vestíbulo del Hospital 'Tierra de Barros'.

'Tierra de Barros', Centro de Salud de Santa Amalia y Centro de Cirugía de Mínima Invasión de Cáceres, entre otros, a fin de que puedan tener un conocimiento cercano de la realidad que Extremadura vive en el ámbito de la Sanidad y la Dependencia, donde estos expertos alemanes son pioneros y líderes europeos.

La visita comenzó con una recepción en el Ayuntamiento de Santa Amalia, y recorrió las ciudades de Badajoz, Almendralejo y Cáceres.

La Consejería de Sanidad y Dependencia, siguiendo su programa de fomento de la formación y la investigación, ha ofrecido su apoyo a esta iniciativa subvencionando el encuentro, así como otra serie de actividades llevadas a cabo relacionadas con este proyecto.

Una oportunidad para consolidar proyectos conjuntos

Según la directora gerente de FundeSalud, Gloria Durán Arroyo, esta visita tan sólo es "la punta del iceberg de un proyecto mucho mayor en el que se están dando los primeros pasos en una cuestión tan fundamental como es la transferencia de conocimiento entre instituciones de dos países muy diferentes -España y Alemania-, pero con necesidades sociales muy similares y con métodos de

abordaje social muy distintos". Con esta visita se abre la posibilidad de consolidar proyectos conjuntos entre "estos profesionales que cuentan con la ilusión, el conocimiento y los recursos para incorporar en su cartera de competencias el conocimiento necesario para enriquecer la calidad asistencial fomentando hábitos básicos para el desarrollo de las instituciones de ambos países", afirma Durán Arroyo.

CITA MÉDICA

Badajoz acoge un curso europeo pionero sobre el envejecimiento

Médicos especialistas extremeños, españoles y europeos se dieron cita del 25 al 27 de octubre en Badajoz en el 'Curso Médico Europeo sobre Longevidad Activa, Saludable y Crecimiento Demográfico Senior' organizado por la Fundación Academia Europea de Yuste, y que fue inaugurado por la consejera de Sanidad y Dependencia, María Jesús Mejuto, y contó con más de 40 ponentes del más alto nivel científico nacional e internacional.

Se trata del primer curso que se celebra en Europa para abordar de forma amplia y pluridisciplinar el envejecimiento. Trató la longevidad en un análisis absolutamente integral, desde los aspectos sociales, a los nutritivos y médicos.

El curso se desarrolló en la Facultad de Medicina y fue dirigido por Remigio Vela Navarrete, catedrático de Urología de la Universidad Autónoma de Madrid, y por José M^a Vergeles Blanca, director general de Gestión del Conocimiento y Calidad Sanitaria de la Consejería de Sanidad y Dependencia extremeña, y organizado por la Fundación Academia Europea de Yuste, en colaboración con la Consejería, la UEX y los colegios médicos de Cáceres y Badajoz.

Fue un curso comprometido con los mayores y con la creciente necesidad de bagaje científico activo y actual, que resulta imprescindible para el tratamiento de la población longeva. Se centró en la información y la prevención, así como la educación en un problema sociosanitario de envejecimiento.

DICCIONARIO DE LOS ALIMENTOS, DEL VETERINARIO CARLOS RODRÍGUEZ

Un manual recoge 1.200 entradas sobre la alimentación

Recientemente, el SES ha editado un libro titulado 'Diccionario Enciclopédico de los Alimentos', cuyo autor es Carlos Rodríguez Lara, veterinario del Equipo de Atención Primaria de la Zona de Salud de Llerena. Carlos Rodríguez es, además, máster en Ciencia y Tecnología de la Carne y máster en Gestión de Servicios Sanitarios, así como diplomado en Sanidad.

'Diccionario de los Alimentos' es el octavo trabajo que publica el autor, todos ellos relacionados con la Salud Pública, como "Guía de actuaciones en Zoonosis y en Toxiinfecciones Alimentarias",

"Los alimentos, alteraciones y fraudes" o "Elaboración de Productos Cárnicos".

Este nuevo libro consta de 475 páginas en las que aparecen más de 1.200 términos relacionados con los alimentos y con la alimentación. Además, se detalla el valor nutritivo de 455 alimentos y aporta este Diccionario también 110 recetas culinarias, que vienen a completar las características y las propiedades de los alimentos.

LIBRO DE CONSULTA

Es un libro de consulta donde se pueden aclarar dudas relacio-

nadas con la alimentación, además de integrar curiosidades de la misma y describe una serie de enfermedades que pueden ser transmitidas a través de los alimentos.

Al final del libro aparecen unas tablas con estas enfermedades, clasificadas en bacterianas, parasitarias y víricas, donde se observan cuáles son los alimentos implicados en la enfermedad, el tiempo de incubación de la misma y los síntomas más frecuentes, así como las medidas de control que deben tomarse para evitar la transmisión de estas patologías.



Intervención de Santiago Malpica en la presentación del libro de Rguez.