

"Noticias del 12"

Cirugía General Aparato Digestivo C reúne en un congreso científico a más de 1.200 especialistas

Más de 1.200 expertos nacionales e internacionales, especialistas en cirugía del aparato digestivo, se dieron cita a finales de mayo en el Hospital para analizar los últimos avances en esta especialidad, en un encuentro científico organizado por el Servicio de Cirugía General Aparato Digestivo C y Trasplante de Órganos Abdominales, dirigido por el doctor Enrique Moreno. El congreso fue inaugurado por la presidenta de la Comunidad de Madrid, Esperanza Aguirre.

En esta ocasión estuvo dedicado a la cirugía colorrectal, gastrointestinal y endocrinológica, así como a los procedimientos quirúrgicos relacionados con la obesidad mórbida. Para analizar estos temas, contó con la participación de numerosos profesores nacionales e internacionales.

La reunión científica se organizó en forma de mesas redondas, conferencias, comunicaciones orales y presentación de casos clínicos concretos, organizadas bajo un modelo de participación interactiva, que hizo posible el intercambio de diferentes puntos de vista en cada supuesto concreto. Contó además con la exposición de vídeos y pósters dedicados a las patologías relacionadas con esta especialidad.

Proyecto del doctor Ricardo Larraínzar

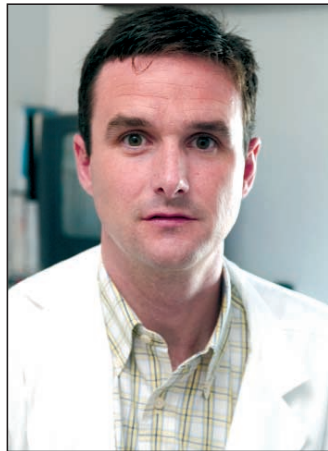
Traumatología I desarrolla un modelo virtual del pie en 3 dimensiones

El doctor Ricardo Larraínzar, de Traumatología I del Hospital, en colaboración con el Instituto de Investigación en Ingeniería de Aragón, ha desarrollado un modelo virtual del pie en 3 dimensiones mediante simulación por elementos finitos, es decir, determinando el comportamiento de las infinitas partes que lo componen y su respuesta a las fuerzas de carga. El modelo supone en la práctica una herramienta de investigación clínica que permitirá conocer mejor la variabilidad de las patologías que afectan al pie y tobillo, tanto en lo que se refiere a su origen, como a posibles tratamientos quirúrgicos.

Además, permite establecer las bases para que en un futuro no lejano se pueda elegir de forma individualizada, antes de la cirugía, la técnica quirúrgica más adecuada para cada paciente, en base a los efectos biomecánicos que podrían producir en él, e incluso conseguir una previsión de posibles resultados del tratamiento.

Este modelo virtual se comporta como un pie humano real, ya que en él se ha definido como superficie de contacto la extensión articular de los 28 huesos que forman parte del pie y del tobillo, lo que ha permitido conseguir un movimiento relativo. Además, se han definido como bandas de tensión, o áreas que ofrecen resistencia en el modelo informático, otros elementos de este miembro inferior, como la fascia plantar, tendón de aquiles, tibial posterior, cápsula articular y 72 ligamentos.

La diferencia de este modelo respecto a otros



Doctor Ricardo Larraínzar

anteriores más simples es que distingue el hueso esponjoso del cortical, lo que lo convierte en el más completo desarrollado hasta la fecha en el mundo y muy cercano a la realidad.

La simulación por elementos finitos implica que el comportamiento mecánico de cada parte o elemento del pie en los que éste se subdivide queda definido por un número finito de parámetros –grados de libertad de movimiento–, asociados a los puntos que le unen al resto de elementos de su entorno

en un momento concreto. Según el doctor Larraínzar, “esta simulación de procesos es una de las herramientas más potentes de la ingeniería industrial, aplicada en esta ocasión a la medicina”.

“Las escasas investigaciones que en el campo médico se han realizado hasta la fecha, se han centrado en el análisis biomecánico, sin un claro enfoque clínico práctico y definido”, asegura el traumatólogo. Ahora, este nuevo modelo se acerca a la práctica asistencial diaria, con una futura aplicación en los pacientes mucho más real.

TRABAJO PREMIADO

El proyecto ha obtenido el primer Premio al Mejor Trabajo de Investigación en el 28 Congreso Nacional de la Sociedad Española de Medicina y Cirugía del Pie y del Tobillo. En el encuentro científico se presentaron cuatro simulaciones, comparando un pie ideal e indoloro con otro aquejado de metatarsalgia mecánica, que implica dolor del antepie por sobrecarga.

Concluye la Fase 0

Finalizadas las obras del nuevo Edificio de Instalaciones



Acaban de concluir las obras de construcción del nuevo Edificio de Instalaciones del Hospital. En este edificio está ubicado el equipamiento necesario para el almacenamiento, bombeo y distribución de agua; producción de energía térmica, frigorífica y de vapor, y transformación y generación eléctrica y de emergencia.

(Reportaje fotográfico en páginas 2 y 3)

Entregado el Premio a la Calidad en Áreas de Gestión

(Página 4)

Cinco coros ofrecieron una actuación conjunta el pasado 15 de junio

El Hospital organizó el IV Encuentro de Corales de Centros Sanitarios de Madrid

El pasado 15 de junio se celebró el IV Encuentro de Corales de Centros Sanitarios de la Comunidad de Madrid en la Facultad de Medicina de la Universidad Complutense, organizado en esta ocasión por el Coro del Área 11 de Salud, del que forma parte un nutrido grupo de profesionales de nuestro Hospital. Como en anteriores ocasiones, el acto congregó a más de 250 profesionales de todas las categorías.

Cinco corales, pertenecientes a los hospitales Ramón y Cajal, Gregorio Marañón y La Paz, y al Instituto de Salud Carlos III, junto a los organizadores, deleitaron durante más de dos horas a un público muy numeroso. Cantaron algunos temas principales de sus repertorios que incluyen diversos estilos en distintos tipos de

voces. Para finalizar, ofrecieron una actuación conjunta, en la que todos juntos interpretaron una adaptación para coral de una canción del musical “El Hombre de la Mancha”, realizada

especialmente para este encuentro por el Director del Coro del Área 11, Francisco Carratalá.

Este tipo de celebraciones, que tiene lugar una vez al año desde ha-

ce cuatro, permite fomentar las relaciones entre profesionales de distintos centros sanitarios, al margen de las habituales actividades asistenciales, docentes o investigadoras. Nuestro coro es el único integrado al mismo tiempo por profesionales de atención primaria y especializada, un ejemplo de coordinación de los dos niveles asistenciales. Nació en el año 2002, de la mano de atención primaria y más tarde se incorporaron a él profesionales del Hospital. Su re-

pertorio abarca todo tipo de estilos a tres y cuatro voces.

El Coro del Área 11 es probablemente el más joven de todos los participantes. Tal vez por este motivo, su número de integrantes es menor al resto. Sin embargo, aspira a convertirse lo antes posible en una coral numerosa, como la de otros hospitales. Por eso, sus integrantes animan a otros profesionales a formar parte de esta iniciativa, uniéndose al grupo ya existente.



Izquierda, el Coro del Área 11, del que forman parte profesionales del Hospital. Derecha, actuación conjunta de las cinco corales de centros sanitarios de Madrid.



Finaliza la Fase 0 del Proyecto de Renovación del Hospital

Siguiente paso: el Policlínico

El nuevo Edificio de Instalaciones ya es una realidad

Acaban de concluir las obras de construcción y equipamiento del Edificio Técnico del Hospital, al que se ha destinado una inversión que supera los 21 millones de euros. Su terminación supone el fin de la fase 0 del proyecto de renovación del Centro. Lo siguiente, la primera piedra del Policlínico, instalaciones que también formarán parte del Nuevo 12 de Octubre.

En este edificio está ubicado el equipamiento necesario para el almacenamiento, bombeo y distribución de agua; producción de energía térmica, frigorífica y de vapor, y transformación y generación eléctrica y de emergencia.

Su superficie es de 5.745 metros cuadrados, a los que se unen otros 2.420 de galerías subterráneas de conexión con el resto del complejo.

Gracias a él, contamos con unas modernas instalaciones, capaces de dar soporte al centro actual y, al mismo tiempo, permitir el desarrollo del proyecto de construcción del Nuevo Hospital. Afrontar esta nueva etapa hubiera sido imposible con la anterior Central Térmica -en servicio desde 1973-, ya que su tecnología ha quedado desfasada.

El Edificio Técnico se distribuye en tres cuerpos principales, dos de ellos destinados a la producción de calor y

frío, respectivamente, y un tercero en el que se ubica el vestíbulo principal, oficinas y servicios propios. En este último se ha instalado también un control centralizado, cerebro de las instalaciones, desde donde se gobiernan todos los parámetros de máquinas y sistemas.

Respecto a los otros dos cuerpos, uno contiene la central térmica, los aljibes y grupos de presión de agua sanitaria e incendios, y los grupos de presión de gasóleo y tratamiento de agua, y otro, la central frigorífica, la subestación eléctrica y los almacenes.

A su vanguardista arquitectura se une un equipamiento caracterizado por



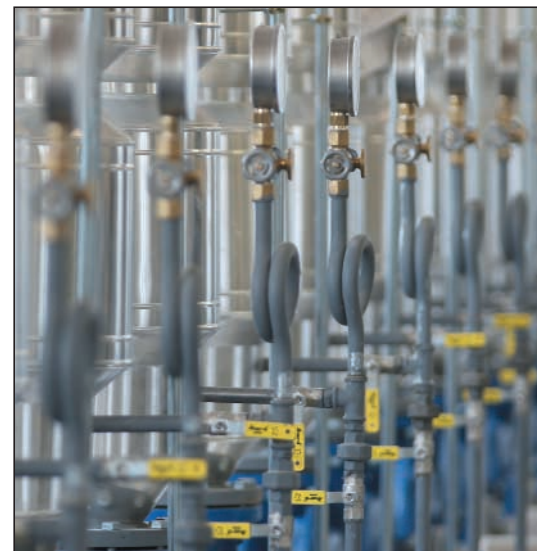
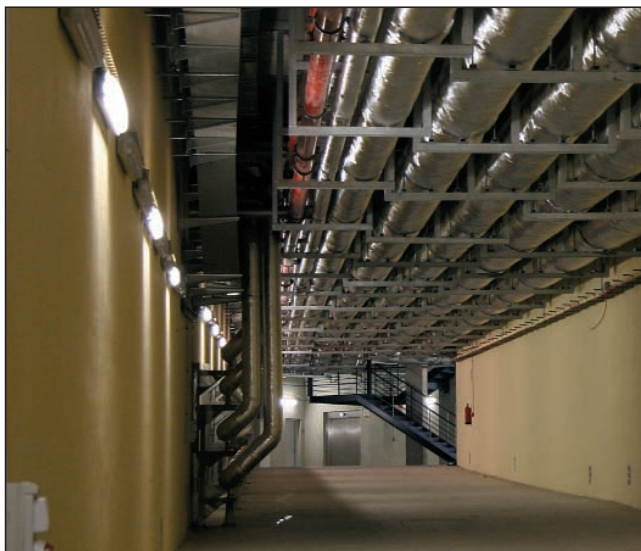
la incorporación de las últimas tecnologías existentes en el mercado, capaces de producir un volumen de energía sorprendente. Como ejemplo, baste citar que la potencia instalada en la nueva Central Térmica permitiría dar calefacción y agua caliente a más de 3.000 viviendas de 100 metros cuadrados.

La Central Frigorífica no se queda atrás. Contiene 6 grandes enfriadoras de agua, con compresores centrífugos de 2 millones y medio de frigorías-hora cada una, junto a sus torres de refrigeración y otros muchos equipos relacionados. En total, 18 millones seiscientos mil frigorías-hora instaladas o, lo que es lo mismo, el equivalente a la potencia frigorífica de más de 9.000 equipos domésticos de aire

acondicionado.

El nuevo Edificio actúa también como subestación eléctrica, al contener, además de su propio centro de transformación y de generación de emergencia, la acometida y distribución en media tensión para el resto de los edificios. Sus 13.000 kVAs y los más de 23 mega-watios instalados hoy en el Hospital son suficientes para alimentar eléctricamente a una población de 20.000 habitantes.

La capacidad de los aljibes de agua para consumo e incendios es también espectacular. Permite almacenar más de dos millones seiscientos mil litros, con los que el Hospital podría abastecerse durante más de 2 días sin ningún aporte exterior.



Jornada de puertas abiertas

Más de 600 profesionales visitaron el pasado 9 de junio este edificio técnico, durante la celebración de una jornada de puertas abiertas, en la que todo el que tuvo interés pudo conocer de cerca las nuevas instalaciones. La jornada fue organizada por Mantenimiento, en grupos guiados por profesionales de este servicio, que ofrecieron detalladas explicaciones sobre su capacidad de generación de energía y su próxima entrada en funcionamiento.



Conociéndonos mejor

La Sección de Hostelería de Servicios Generales, galardonada por su trabajo en alimentación de pacientes

En la década de los 90 surgió en el Hospital una nueva sección, cuyo objetivo fue desde el principio mejorar el servicio no asistencial prestado a pacientes, familiares y profesionales. Desde entonces, ha trabajado intensamente para avanzar día a día, con el firme propósito de proporcionar un entorno sanitario confortable. Hostelería es hoy un pilar fundamental de nuestro Hospital, ya que aporta un plus que cada vez es más apreciado, especialmente por aquéllos que están enfermos y necesitan algo más que cuidados médicos o quirúrgicos. Prueba de este empeño por mejorar es el premio que ahora acaban de recibir. M^a Isabel Navarro, jefe de Sección, conoce bien la importancia del galardón.

—¿Desde cuándo funciona la Sección de Hostelería de Servicios Generales?

—Nació en el mes de julio de 1993, como un proyecto para potenciar aspectos que hasta entonces habían sido secundarios en la atención al paciente y los profesionales, como la alimentación, la ropa y vestuario, y todo lo relacionado con el confort.

—¿Cuántos profesionales trabajan en ella y de qué categorías?

—Esta sección cuenta con un nutrido grupo de profesionales. En total, somos 317, incluyendo pinches, cocineros, gobernantas de cocina y lencería, costureras, planchadoras, lavanderas, celadores, auxiliares administrativos, administrativos, técnicos de la función administrativa y un jefe de sección, cargo que yo ostento.

—¿Cuál es su cartera de servicios?

—Es muy amplia. Afecta principalmente a la alimentación de pacientes y profesionales, la ropa, el vestuario, las cafeterías, autoservicio y restaurante, las máquinas distribuidoras de bebida y comida, y el apoyo logístico a los profesionales que organizan congresos, cursos y otro tipo de eventos, en lo que a servicios hosteleros se refiere.

—¿Ha cambiado mucho su forma de trabajar desde su origen?

—Sí, muchísimo, especialmente en lo que a tecnología, equipamiento y herramientas de gestión se refiere. Por ejemplo, no hace muchos años las comidas a los pacientes ingresados se subían a las plantas en carros calientes y allí mismo se servían y, por supuesto, no se controlaban las dietas. Ahora sube a hospitalización perfectamente emplatada desde la Cocina y

supervisada por Dietética y Nutrición. Además, antes no contábamos con adecuadas herramientas informáticas, por lo que la mayoría del trabajo se gestionaba y organizaba de forma manual.

—¿Con qué servicios del Hospital tienen más contacto?

—Nuestro trabajo afecta a todos de una forma u otra, ya que se trata de servicios que son básicos para el funcionamiento normal del Hospital. Sin embargo, la relación es más estrecha con algunos, como Dietética y Nutrición Clínica del Servicio de Endocrinología; Enfermería de las plantas de hospitalización, respecto a la ropa y alimentación de los pacientes; Servicio Técnico, por el mantenimiento que realizan de las maquinarias de cocina y lavandería; Suministros y Personal.

—Acaban de ganar un premio a la calidad. ¿Qué significado tiene este galardón?

—Es muy importante y supone un aliciente para todos, aunque no es el primero que conseguimos en nuestra historia. En 1995 ganamos el premio Aramark, otorgado por la Fundación Avedis Donabedian, a la mejor me-



En la foto, una representación de los profesionales de la Sección de Hostelería de Servicios Generales.

moria de calidad. El nuevo galardón que nos acaban de dar supone el reconocimiento al esfuerzo de todos los profesionales que integran la sección de Hostelería, especialmente a los de la Cocina, pues versa sobre la alimentación de los pacientes. Es un incentivo para seguir mejorando y procurando proporcionar la mayor satisfacción posible a pacientes y profesionales.

PROYECTOS DE FUTURO

—A partir de ahora, ¿cuáles son sus proyectos de futuro?

—En Cocina, pretendemos integrar todas las unidades de hospitalización en el mismo sistema de información y gestión de Dietas, ampliar la oferta gastronómica en el menú opcional adaptándola a los gustos de la población que atendemos- y fusionar las dos cocinas existentes en una sola, para aprovechar las sinergias existentes, prestando un servicio con una mejor relación calidad/precio. Creemos que el cumplimiento de algunos de estos propósitos serán posibles con la llegada del Nuevo Hospital.

Pretendemos que las nuevas instalaciones con las que contaremos en un futuro no muy lejano también beneficien a Lencería y que también suponga una modernización de su equipamiento y formas de trabajo, agilizando, por ejemplo, el sistema de reparto de vestuario para profesionales.

En general, queremos seguir mejorando en todas nuestras áreas de trabajo, para ganar en confort y en aspectos hosteleros, procurando siempre que nuestro servicio al cliente sea el mejor posible. Ese es nuestro principal objetivo de futuro.

¿Quiénes y cuántos son?

Pinches	241
Cocineros	21
Gobernantas cocina y lencería	13
Costureras	8
Planchadoras	14
Lavanderas	13
Celadores almaceneros	1
Auxiliares administrativos	2
Administrativos	1
Técnicos función administ.	2
Jefe de sección	1

Entregados los Premios a la Calidad en Áreas de Gestión convocados por el Hospital



Izquierda, los profesionales del 12 de Octubre premiados. Derecha, el de Fuenlabrada, acompañado del Subdirector General de Calidad y un representante de una de las empresas patrocinadoras.

La Sección de Hostelería del Hospital y el Área de Sistemas de Información de Fuenlabrada han sido los ganadores del Primer Premio a la Calidad en Áreas de Gestión de Centros Sanitarios, en sus dos modalidades, convocado por nuestro Centro, con el apoyo de la Dirección General de Calidad, Acreditación, Evaluación e Inspección de la Consejería de Sanidad y Consumo de la Comunidad de Madrid y la Sociedad Española de Calidad Asistencial.

Hostelería ha conseguido el premio en la categoría de mejor organización integral de una unidad, por el trabajo "Calidad en la alimentación de pacientes", firmado por M^a Isabel Navarro, M^a José Alonso, M^a del Carmen de la Cruz, Jaime Fernández, Elisa Freire, Almudena Jiménez y Fermín Magán.

En la categoría de mejor gestión de un proceso, ha obtenido el premio el área de Sistemas de Información del Hospital de Fuenlabrada, por el trabajo "Proyecto de

mejora del ciclo integral asistencial mediante un sistema de información integrado para la Asistencia Primaria y Especializada", de Francisco Ramón García Lombardía.

Ambos premios fueron entregados en la clausura del I Encuentro sobre Calidad en Áreas de Gestión de Centros Sanitarios, celebrado el 15 de junio. A la convocatoria se presentaron un total de 28 proyectos —27 de centros públicos y uno de centro privado—. Junto a los dos galardones principales se entregaron dos accésits en cada una de las categorías, uno al trabajo "Experiencia de la unidad de inventario en la implantación de un sistema de gestión de la calidad", de Josefa Caliani, también del Hospital —modalidad organización integral de una unidad— y, otro, a la ponencia "Diseño, implantación y mejora de un sistema de registro de incidencias informáticas", de Francisco Javier Barril, de Atención Primaria del Área 2 —modalidad mejor gestión de un proceso—.