

El consejero de Sanidad, Enrique Ruiz Escudero, visita las nuevas instalaciones de estos hospitales de media y larga estancia

Los hospitales de Guadarrama y La Fuenfría incorporan mejoras tecnológicas para rehabilitación y cuidados de los pacientes

- La Fuenfría ha reformado la Unidad de Cuidados Paliativos incorporando avances médicos, de confort e intimidad y ha actualizado la Unidad de Tuberculosis
- En Guadarrama, para la rehabilitación neurológica y traumatológica, se facilitan videos a los pacientes para seguir realizando ejercicios al alta

18 de diciembre de 2017.- Los hospitales de Guadarrama y La Fuenfría han incorporado diversas mejoras para la total recuperación de los pacientes tras su paso por los hospitales de agudos. Estas mejoras, que hoy ha conocido el consejero de Sanidad, Enrique Ruiz Escudero, se enmarcan dentro de la apuesta del Gobierno regional por ofrecer una asistencia sanitaria global y coordinada desde el Servicio Madrileño de Salud (SERMAS), en la que la Humanización de la Asistencia Sanitaria desempeña un papel fundamental.

Tras un encuentro con los profesionales del Hospital de Guadarrama, el consejero ha comprobado cómo un grupo de pacientes, asistidos para su aprendizaje por el fisioterapeuta, realizan ejercicios específicos para la rehabilitación neurológica y traumatológica gracias a 18 videos editados por la Universidad Francisco de Vitoria. Este material es luego utilizado en el circuito cerrado de la habitación por el paciente, llevándose a casa en el momento del alta, lo que le permite aumentar el tiempo dedicado al citado trabajo y hacerlo de forma autónoma.

Posteriormente, en el gimnasio ha conocido los ejercicios que gracias a la Realidad Virtual, proporcionados por la Asociación sin Ánimo de Lucro Voluntaries, ayudan a la mejor y más rápida recuperación de este tipo de patologías. Se trata de prácticas de estimulación de las neuronas espejo (es decir, trabajo que el cerebro del paciente había olvidado y que realiza por imitación).

En La Fuenfría, el consejero ha recorrido las 16 nuevas habitaciones individuales de la UCP, Unidad de Cuidados Paliativos, convertida ahora en una unidad específica con su área de ingreso individualizada. Los responsables de

este centro, asesorados por expertos, han reformado paredes y decoración y han incorporado neveras individuales, nuevas televisiones y terrazas, que se han convertido en galería con cristales oscilobatientes. También se han instalado nuevos sofás-cama y salas en la misma planta para aumentar el confort de pacientes y familiares.

El equipo que les atiende es multidisciplinar, formado por dos médicos especialistas y un psicólogo clínico que les proporcionan técnicas de los grupos Balint, es decir, una atención que contempla el cuidado emocional del enfermo y sus allegados. Unos 130 pacientes al año de media son tratados en esta Unidad.

Con respecto a las cuatro habitaciones de la Unidad de Tuberculosis (UTB), Ruiz Escudero ha comprobado su total renovación tanto desde el punto de vista del confort como de los más importantes aspectos médicos. Se ha incorporado presión negativa individualizada para que en cada habitación el ambiente sea el más inocuo y se evite cualquier salida al exterior y cualquier posible contagio. Desde 2016, este centro ha tratado a más de 40 pacientes que se han incorporado a su vida normal una vez recuperados.

II EDICIÓN DE COMPARTIR NAVIDAD: LUNA DE DICIEMBRE

Por otro lado, por segundo año consecutivo el chef Javier Muñoz ha colaborado de forma solidaria con la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid para la elaboración de un menú de Nochebuena para los hospitales de media y larga estancia del SERMAS, bajo el lema 'Compartir Navidad. Luna de diciembre'. El menú, analizado por un dietista del Hospital Virgen de la Torre, está compuesto por pisto manchego con huevo poche y crujiente de ibérico y romero; de segundo: lechón, en su propio jugo, calabaza y paté de pasas; y postre: bizcocho con crema de mora y limón (apto para celíacos y diabéticos).

Javier Muñoz, hijo del también restaurador Adolfo Muñoz, dirige un importante restaurante en Madrid, y ha recibido formación en prestigiosos centros nacionales e internacionales como una Diplomatura en la escuela suiza de Les Roches en Marbella o una escuela de alta dirección hotelera en Suiza. En 2002 realiza sus prácticas en el Hotel AC Santo Mauro 5; y en 2012 fue galardonado como mejor maître de sala en Madrid Fusión.