

LUNA

Autor: Dra. María Cornide Santos

Presentada al Concurso de Fotografía 2018

Nº

541

Boletín Semanal Ilustre Colegio Oficial de Médicos de Segovia 2019

www.comsegovia.com

De 12 a 16 de agosto de 2019



Pº Conde Sepúlveda, 24
Teléf. 921 42 21 66
FAX 921 42 21 81
<http://www.comsegovia.com>
administracion@comsegovia.com

Fundación científica | 
Colegio de Médicos de Segovia

Índice de Contenidos

Boletín Nº 541

De 12 a 16 de agosto de 2019

Fotos de la Portada del Boletín	3
Noticias Publicadas en el Adelantado de Segovia y Norte de Castilla	3
El nuevo consultorio médico entrará en funcionamiento en septiembre.	3
<i>El Adelantado de Segovia de 10 de agosto de 2019 página 11</i>	
Los servicios sanitarios son los terceros más transparentes del país	3
<i>El Norte de Castilla de 10 de agosto de 2019 página 15</i>	
Sanidad realizará cerca de 3.000 controles de seguridad alimentaria	3
<i>El Adelantado de Segovia de 12 de agosto de 2019 página 11</i>	
La AECC abre la inscripción en la VI Marcha contra el cáncer	3
<i>El Adelantado de Segovia de 13 de agosto de 2019 página 8</i>	
El Médico de Escalona del Prado escribe las recetas a mano al carecer de Internet	3
<i>El Norte de Castilla de 13 de agosto de 2019 página 10</i>	
El consumo de pesacado con anisakis afecta en Segovia a unos 150 pacientes al año	3
<i>El Norte de Castilla de 15 de agosto de 2019 página 2 y 3</i>	
La cifra de donaciones de plasma se estanca en Segovia	3
<i>El Norte de Castilla de 15 de agosto de 2019 página 6</i>	
EL EBOLA, DESDE LA MIRADA DE UN NIÑO	3
<i>El Día de Segovia de 17 y 18 de agosto de 2019 páginas 42 y 43</i>	
PREMIOS DE RECONOCIMIENTO CIENTÍFICO 2019.	3
CONVOCATORIA SUBVENCIONES ONGs.	
Premio “Dr. José Ángel Gómez de Caso Canto”	3
MEMORIA ANUAL 2018 DEL COLEGIO DE MÉDICOS DE SEGOVIA.	4
RUTAS PARA DESCUBRIR LA CULTURA Y NATURALEZA SEGOVIANA.	4
Ofertas de Empleo.	4
BUSCAMOS MÉDICOS SHO PARA CUBRIR VACANTES PÚBLICAS EN HOSPITAL DE IRLANDA	4
Anexos.	5

Secciones Informativas

Boletín Nº 541

De 12 a 16 de agosto de 2019

Fotos de la Portada del Boletín

Todas las semanas la portada del Boletín lleva una foto de un paisaje segoviano. Se ha decidido extender la colaboración a todos los colegiados para que puedan enviar sus fotos de cualquier parte del mundo, con una pequeña explicación del motivo y localización que, junto al nombre de su autor, se publicará junto a la foto. Remítenos las fotos y el comentario de la misma a webmaster@comsegovia.com

Noticias Publicadas en el Adelantado de Segovia y Norte de Castilla

El nuevo consultorio médico entrará en funcionamiento en septiembre

El Adelantado de Segovia de 10 de agosto de 2019 página 11

Los servicios sanitarios son los terceros más transparentes del país

El Norte de Castilla de 10 de agosto de 2019 página 15

Sanidad realizará cerca de 3.000 controles de seguridad alimentaria

El Adelantado de Segovia de 12 de agosto de 2019 página 11

La AECC abre la inscripción en la VI Marcha contra el cáncer

El Adelantado de Segovia de 13 de agosto de 2019 página 8

El Médico de Escalona del Prado escribe las recetas a mano al carecer de Internet

El Norte de Castilla de 13 de agosto de 2019 página 10

El consumo de pesacado con anisakis afecta en Segovia a unos 150 pacientes al año

El Norte de Castilla de 15 de agosto de 2019 página 2 y 3

La cifra de donaciones de plasma se estanca en Segovia

El Norte de Castilla de 15 de agosto de 2019 página 6

EL EBOLA. DESDE LA MIRADA DE UN NIÑO

El Día de Segovia de 17 y 18 de agosto de 2019 páginas 42 y 43

Adjuntamos las noticias en la sección de Anexos

PREMIOS DE RECONOCIMIENTO CIENTÍFICO 2019

Os informamos que el plazo de presentación finaliza el 6 de septiembre de 2019

Podéis consultar la información en el siguiente enlace:

<http://www.comsegovia.com/formacion/premioscientificos.html>

CONVOCATORIA SUBVENCIONES ONGs. Premio “Dr. José Ángel Gómez de Caso Canto”

Podéis ampliar la información de la convocatoria en la web del colegio de médicos en el enlace siguiente:

<http://www.comsegovia.com/icomsegovia/premioongs.html>

Plazo de presentación hasta el 6 de septiembre de 2019

Secciones Informativas

Boletín Nº 530

De 27 al 31 de mayo de 2019

MEMORIA ANUAL 2018 DEL COLEGIO DE MÉDICOS DE SEGOVIA

Podéis consultar la memoria del Colegio de Médicos en la web del Colegio:

<http://www.comsegovia.com/informacion/memoriasanuales.html>

RUTAS PARA DESCUBRIR LA CULTURA Y NATURALEZA SEGOVIANA

Jorge nos ha preparado ya las rutas para Otoño 2019

Podéis consultarlas en: <https://bit.ly/2Jdrxui>

Ofertas de Empleo

BUSCAMOS MÉDICOS SHO PARA CUBRIR VACANTES PÚBLICAS EN HOSPITAL DE IRLANDA

Adjuntamos la oferta en la sección de Anexos

Secciones Informativas

Boletín N° 541

De 12 a 16 de agosto de 2019

Anexos

A continuación figuran los documentos anexos a los artículos e informaciones del boletín.

SAN CRISTÓBAL DE SEGOVIA

SANIDAD

El nuevo consultorio médico entrará en funcionamiento en septiembre

El alcalde Óscar del Moral confirma que la obra está terminada desde hace tres semanas pero esperan "un boletín eléctrico" para que la empresa Segesa haga su entrega

• Hace un año fue derribado el edificio de las antiguas escuelas para dar paso a la construcción del servicio sanitario que cuenta con tres consultas médicas y dos de enfermería, incluyendo atención pediátrica.

P. B. / SAN CRISTÓBAL DE SEGOVIA. El alcalde Óscar del Moral (PP) ha confirmado que el nuevo consultorio médico de San Cristóbal de Segovia será inaugurado y entrará en funcionamiento el próximo mes de septiembre.

"La obra ya está terminada y esperamos su próxima recepción para que pueda empezar a dar servicio a los pacientes en septiembre" ha indicado el alcalde. Según las explicaciones aportadas por Óscar del Moral, la empresa Segesa, adjudicataria de la ejecución del proyecto, han acabado hace ya tres semanas los trabajos de construcción pero falta "un boletín eléctrico" para hacer efectiva la entrega y proceder después al equipamiento de las instalaciones.

La Consejería de Sanidad de la Junta de Castilla y León será la responsable de instalar los equipos informáticos con los canales y plataformas de informa-



El edificio tiene forma de L y está abierto hacia una zona ajardinada, cerca de la traviesa y la Iglesia parroquial. / NEREA LORENTE

ción sanitaria y la documentación de los pacientes, así como del traslado de los expedientes e historias clínicas en papel. "El Ayuntamiento no toca nada de esto", dice Óscar del Moral asegurando que se garantiza la protección de datos.

Tras la recepción de la obra, también se procederá a instalar

el mobiliario de las consultas y salas del nuevo edificio sanitario, operación en la que participará el consistorio de San Cristóbal. Parte del mobiliario será el procedente del actual consultorio de la localidad, pero habrá que dotar espacios nuevos, como una sala polivalente.

De acuerdo al proyecto ini-

cial el edificio ocupa una superficie total de 470 metros cuadrados, distribuidos en dos plantas: En la planta baja se ubican tres

consultas médicas y tres de enfermería; la entrada a través de porche, salas de espera; zona para los facultativos, aseos públicos, aseos del personal, sala de reuniones y sala de instalaciones con entrada desde el exterior del edificio. Y la planta primera se queda habilitada para zona para actividades sanitarias, aseos públicos y almacén de la actividad. La construcción sanitaria tiene forma de L. El edificio cuenta con zonas diferenciadas de Medicina General, —con dos consultas médicas y una de enfermería—, y de Pediatría—con una consulta médica y otra de enfermería—, según detalla el alcalde.

El presupuesto con el que hace un año arrancó la obra es de 372.000 euros, que son aportados entre la Diputación de Segovia, la Junta de Castilla y León y el Ayuntamiento de San Cristóbal.

El nuevo consultorio se encuentra situado cerca de la carretera de Trescasas, muy próximo a la iglesia parroquial, en la parcela donde hasta el pasado verano permanecía el edificio de las antiguas escuelas que también fue sede del primer Ayuntamiento de San Cristóbal de Segovia. Este edificio de las antiguas escuelas desapareció del paisaje urbano hace un año, en agosto de 2018, cuando su demolición anunciaba el comienzo de la construcción del consultorio médico que llevan años anhelando los vecinos.

El actual consultorio en uso, situado cerca de la Casa Consistorial, será utilizado como sede de las asociaciones del municipio.

MARTÍN MUÑOZ DE LAS POSADAS

Hoy se celebra la IV Carrera AD Cebolleros con dos circuitos

E. A. / MARTÍN MUÑOZ DE LAS POSADAS. Martín Muñoz de las Posadas vive hoy una fiesta deportiva, y es que llega la cuarta edición de la Carrera C.D. Cebolleros.

La prueba se compone de dos modalidades para facilitar la participación de niños y mayores y de todo tipo de deportistas. Cuenta con un circuito de 10 kilómetros a recorrer por un circuito urbano y por el entorno de la localidad y otro de 5 kilómetros para los participantes menos preparados. La salida y llegada se sitúa en la explanada del Palacio Cardenal Espinosa.

PRADENA

La Bonoloto deja un premio de 79.000 euros en un boleto sellado en la villa

La persona afortunada ha tenido cinco aciertos más el complementario

E. A. / PRADENA. El sorteo de la Bonoloto ha dejado un premio de 78.909 euros de un boleto sellado en Prádena, según los datos facilitados por Loterías y Apuestas del Estado.

Se trata de un boleto de segunda categoría, es decir, con cinco aciertos más el complementario, del sorteo de la Bonoloto celebrado este jueves y donde los números premiados han sido 3, 8, 10, 36, 37 y 42, comple-

mentario el 45 y reintegro el 1.

De segunda categoría ha habido dos boletos premiados, el sellado en la localidad segoviana de Prádena, en un despacho receptor, y otro validado en La Nava de Ricomalillo (Toledo).

Asimismo, no hubo ganadores de primera categoría, por lo que en el próximo sorteo de la Bonoloto el único acertante podría ganar 800.000 euros.

Domingo 11 de Agosto
Lugar: El Hoyal 18:30 h.

C.P. CANTALEJO & TURÉGANO C.F.

ORGANIZA: ENCLAVAMIENTO DE CANTALEJO

todo de golpe; teníamos algo ahorrado y a la familia si no, esto es imposible, si quieres empezar de cero es inviable porque aunque sea para la campaña, ya tienes que empezar adelantando dinero».

Desde el Ministerio insisten en que «los jóvenes y las mujeres rurales son uno de los tres ejes prioritarios de la acción del gobierno a favor del territorio» por lo que inciden en que esos jóvenes «deben recibir una atención especial como potenciales transformadores de la realidad del medio rural». En el periodo 2015-2020 se han establecido tres medidas específicas orientadas a los jóvenes agricultores entre las que se incluyen la de primera instalación, junto con el pago complementario y la de los derechos de pago básico de la reserva nacional.

Con cargo a ese pago complementario, que supone un incremento del valor de los derechos de pago básico que posee el joven durante un máximo de cinco años, a los jóvenes de Castilla y León han llegado 24.157.697 euros, repartidos entre 3.694 perceptores. En el caso de los derechos de la reserva nacional, la región ha sido la más beneficiada de todo el país con 13.048.276 euros, destinados a 2.412 perceptores.

Menos de 41 años

Todas las subvenciones están destinadas a menores de 41 años y en el caso de las dos últimas, se encuentran integradas dentro del primer pilar de la PAC. La ayuda a la primera instalación está incluida en el marco del segundo pilar y aunque existe un programa nacional, 17 programas autonómicos y un marco nacional, uno de los elementos comunes a todos ellos es la instalación de jóvenes agricultores que está cofinanciada por el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (Feader), el Ministerio y en este caso, la Junta de Castilla y León.

En cualquier caso, estas medidas son las que existen ahora mismo pero el debate se sitúa en el marco de las negociaciones de la PAC más allá de 2020. «España está defendiendo que el relevo generacional sea un objetivo estratégico y que cuente con una dotación financiera adecuada procedente de ambos pilares, que permita facilitar la incorporación e instalación de nuevos jóvenes a la actividad agraria», informan fuentes ministeriales. En este contexto, adelantan que España «ya ha comenzado a elaborar el futuro Plan Estratégico Nacional de la PAC» y matizan que es necesario fomentar el relevo generacional.

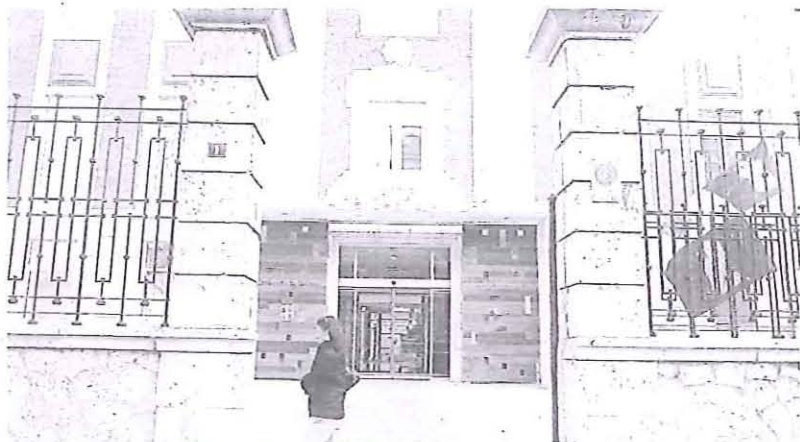
Los servicios sanitarios son los terceros más transparentes del país

Un informe con 193 indicadores sitúa a Castilla y León por encima de la media nacional, aunque ha descendido en los últimos años

EL NORTE

VALLADOLID. La transparencia de los Servicios Sanitarios de Castilla y León si sitúa como la tercera mejor del país, por detrás de Navarra y Madrid, según el último informe publicado por Dyntra (con datos de 2017), la plataforma que trabaja en la medición y gestión del gobierno abierto en las organizaciones y para la sociedad civil. Elaborado por un grupo de expertos y a partir de 193 indicadores, la plataforma valora con el 60,62% el nivel de transparencia sanitaria de la comunidad, veinte puntos menos que dos años antes. Para ello, ha estudiado la página web de la Consejería de Sanidad y otros organismos relacionados con la misma y dependientes de la Junta de Castilla y León.

El informe diferencia seis grandes apartados en los que analiza la transparencia institucional, la comunicación pública, la participación y colaboración ciudadana, la



La sede de la Consejería de Sanidad, en Valladolid. ANJA SANZ

transparencia económico-financiera, la contratación de servicios y, finalmente, la transparencia sanitaria. De todos ellos, la información financiera es la peor valorada con apenas el 32% porque, entre otras cosas, no se hacen públicos los gastos sanitarios ni los presupuestos de las entidades en las que participan. Si que ofrecen, por el contrario, los datos referentes a las cuentas anuales de la Consejería y su evolución en los últimos años.

De los seis indicadores, el mejor puntuado es el de la contratación de servicios con el 78,57%, y en él se aprecian todos los detalles sobre las convocatorias públicas así como los procesos de conformación y seguimiento de la Mesa de Contratación.

En lo que respecta a la transparencia institucional, a pesar de haberle otorgado un nivel del 60%, la agencia echa en falta los datos relativos al director gerente y los altos cargos del departamento. Más

allá del currículum, creen necesario compartir también la declaración de la renta, el detalle de los viajes, regalos o dietas recibidos en el ejercicio de sus funciones así como las indemnizaciones percibidas. Apenas se conoce información sobre los directivos de los organismos dependientes de la Consejería.

Respecto a la comunicación pública, el valor recibido es del 75% y a la transparencia sanitaria la otorgan el 62,71%.

Puente sobre el uso del piso de las Cortes: «Algunos dan la sensación de no haber comido caliente»

EL NORTE

VALLADOLID. El alcalde de Valladolid, el socialista Oscar Puente, insistió ayer en las críticas hacia el presidente de las Cortes, Luis Fuentes, de Ciudadanos, al haber pedido utilizar la vivienda oficial con cargo al presupuesto y cree que «algunos dan la sensación de no haber comido caliente en su vida» y «quieren pillar cacho descaradamente», informó Europa Press.

El primer edil tildó de «sainete» el caso del apartamento y después del comunicado emitido por el Gabinete de Presidencia, en el que se reconocía su uso, aunque de forma «ocasional», consideró que tomaron una decisión pensando que iba a pasar desapercibida, sin medir la trascendencia, «y ahora se han topado con la realidad y ven que esto ya no solo es noticia local, ni autonómica sino que es noticia nacio-

nal y salen como salía la vieja política de estas cosas, con mentiras, con rodeos con circunloquios. Son más de lo mismo pero peor».

Añadió que «llegar y entrar en política con esas ansias de tener un piso, de tener un coche oficial, de tener un chófer, desde luego demuestra tener muy poca talla de todo tipo», al tiempo que hizo una llamada de atención sobre la «falta de transparencia, pues ni el in-

teresado en cuestión ha dado explicaciones ni el señor (Francisco) Igea, con ese cargo tan rimbombante de regeneración y transparencia se haya dignado a decir nada».

Además, recordó que Fuentes es procurador por Valladolid, no por Salamanca, «y por tanto si vive en Salamanca como si vive en A Coruña. Además, si tenía algún problema, le ponen 1.800 euros limpios al mes para que se pueda pagar una vivienda, los desplazamientos y lo que sea, le ponen un coche y un chófer a su disposición y además necesita el pisito».

Concluyó el alcalde vallisoletano que los nuevos partidos «a lo que vienen es a pillar cacho descaradamente, están demostrando lo que son».

TU PORTADA



DE

El Norte de Castilla

<http://tuportada.elnortedecastilla.es>

Si quieres conocer mejor los acabados, acércate a Decoymagen (c/ Domingo Martínez, 19. Valladolid).

Escoge la portada de EL NORTE DE CASTILLA de ese día único para tí, desde 1858 hasta la actualidad.

Un servicio de confianza y muy sencillo en tan solo 3 pasos:

1. Elige la fecha

Todas las portadas, desde 1858 hasta la actualidad.

2. Elige el tamaño y el acabado

3. ¡Listo!

Recibe tu pedido a domicilio* en 5-6 días laborables.

*Gastos de envío incluidos



▶ SALUD

Sanidad realiza cerca de 3.000 controles de seguridad alimentaria

Los equipos de la Junta recomiendan a los responsables de los 1.327 bares y restaurantes de Segovia así como a los particulares que refuercen las medidas preventivas en verano

P. B. / SEGOVIA

El Servicio Territorial de Sanidad recuerda a los establecimientos que pertenecen al sector de la restauración que durante el verano refuercen las buenas prácticas en la manipulación de alimentos para evitar las intoxicaciones, y presten especial atención a la prevención de salmonelosis y a los productos que llevan huevo.

Este sector tiene mucha importancia en la provincia de Segovia donde actualmente la Administración regional tiene registrados 856 bares, 471 restaurantes, además de 155 comedores colectivos, "124 de ellos de alto riesgo con elaboración de comidas", informaba recientemente el jefe del servicio territorial César Montarelo. Dentro de este ámbito de salud pública, los equipos de Sanidad han realizado en el año 2018, — último balance cerrado —, 2.808 actuaciones de control en estos establecimientos de la provincia de Segovia.



El riesgo de intoxicación aumenta en verano, tanto en consumo doméstico como en establecimientos de restauración. / E. A.

Sanidad explica que casi la mitad de las toxiinfecciones alimentarias cuyo agente etiológico

se identifica están causadas por bacterias del género 'salmonella', dando lugar a la denominada salmonelosis, enfermedad

con sintomatología de tipo gastrointestinal y en algunos casos

especialmente grave. Muchos alimentos, particularmente los de origen animal, son vehículo de transmisión de este patógeno al hombre. Durante el verano es cuando se registra un mayor número de brotes de enfermedades de origen alimentario causadas por el consumo de alimentos aparentemente en buen estado pero contaminados por esta bacteria que en los meses de más calor encuentra las condiciones óptimas para su desarrollo.

Las recomendaciones sanitarias van dirigidas tanto a los establecimientos de restauración como al ámbito doméstico y a las actividades colectivas, como concursos de cocina o comidas populares que se prodigan en estas semanas de fiestas patronales por los pueblos de la provincia y los barrios de la capital. Así, Sanidad recuerda diez acciones preventivas: consumir siempre agua potable; utilizar materias primas acreditadas sanitariamente; mantener los alimentos fuera del alcance de insectos y roedores; separar los alimentos crudos de los cocinados; cuidar de la correcta higiene tanto de los manipuladores como de los utensilios a usar y las superficies; cocinar correctamente los alimentos; mantener las temperaturas adecuadas para cada alimento; calentar suficientemente los alimentos; consumirlos una vez cocinados o recalentados; y no consumir alimentos perecederos expuestos a temperaturas ambiente.

¡¡ PRIMERA CALIDAD!!

en la selección de materiales
y un cuidado diseño

¡VENGA A COMPROBARLO!

¡VISITE EL PISO PILOTO!



OFICINA C/ Santo Tomás 2, 40002 Segovia, Tel. 921 43 43 66, Fax: 921 43 44 32

FINANCIACIÓN HASTA EL 100 %

DESDE 590 €/MES

Edificio
"MANZANA
GOLDEN"

navisa

VIVIENDAS, LOCALES,
GARAJES Y TRASTEROS



segovia@gruponavisa.com . www.inmobiliarianavisa.com

► SOCIEDAD

La AECC abre la inscripción en la VI Marcha contra el cáncer

P. B. / SEGOVIA

La junta provincial de la Asociación Española Contra el Cáncer (AECC) ultima los preparativos de la marcha solidaria que recorrerá la ciudad el día 8 de septiembre desplegando una gran ola de color verde compuesta por los ciudadanos que quieren ayudar a hacer frente a las enfermedades oncológicas con la investigación.

El proceso de inscripción en "AECC Segovia en marcha" comenzó ayer 12 de agosto en la sede de la asociación, situada en la plaza de Somorrostro, número 1.

Hasta el día de la caminata también se podrá formalizar la participación en el Gimnasio Dreamfit, c/ Baltasar Gracián, 9; en la Peluquería Enredos, c/ Las Nieves, 29; en la Peluquería Bubu, avenida El

Sotillo; así como en la Peluquería Eva Suárez, calle Los Cochinos, 7.

Los participantes aportarán un donativo de siete euros destinado a financiar una beca de investigación. Las 2.500 primeras personas que formalice la inscripción recibirán una camiseta. Además los participantes recibirán un boadillo para ayudar a realizar el recorrido de cinco kilómetros que comenzará a las 10.30 horas en la plaza del Azoguejo y terminará también junto al Acueducto.

Esta prueba tiene carácter lúdico-deportivo y no competitivo. Está diseñada para facilitar la participación de niños, jóvenes y mayores y está abierta a todas aquellas personas que quieran colaborar con la AECC y disfrutar caminando por la ciudad.



Juan Tapia y Félix Contreras flanquean a Francisco del Caño mostrando un ejemplar de la revista. / M.G.

Plaza Mayor celebra el 50 aniversario de la Romería de Malangosto con una revista

Expertos medioambientales y romeros ilustres glosan en la publicación las principales características de esta cita anual

M.G. / SEGOVIA

Presume de ser la romería más alta de Europa, al celebrarse en uno de los enclaves más emblemáticos de la alta sierra de Segovia como es el puerto de Malangosto, a 2.002 metros de altitud. Pero más allá del dato geográfico, esta iniciativa que une religión, literatura, folclore y medioambiente es desde hace 50 años cita obligada en el ecuador del verano gracias a la feliz idea de Jaime Alpens Gasparini, que en 1969 decidió poner en marcha esta iniciativa basándose en el Libro del Buen Amor del Arcipreste de Hita. La Asociación Cultural Plaza Mayor ha querido conmemorar las bodas de oro de esta romería

dedicando una revista especial a este evento, en la que expertos medioambientales, músicos y romeros ilustres exponen sus distintos puntos de vista sobre el evento.

El Restaurante José María fue el escenario de la presentación de la publicación, en la que el presidente de la asociación Francisco del Caño dio a conocer los detalles más significativos de la revista que alcanza ya el número 31 de las publicadas por Plaza Mayor. Acompañado por el responsable de la Asociación Libro del Buen Amor Juan Tapia y del folclorista Félix Contreras, Del Caño subrayó la importancia de la Romería de Malangosto como

punto de encuentro de los segovianos, y junto a la de Jaime Alpens, evocó la figura de otras personalidades que hicieron posible la consolidación de la romería como Tomás Urrialde, Pablo Sainz Casado, Félix París o Manuel y Tomás González Herrero.

En la revista colaboran personalidades como la codirectora del Parque Nacional de la Sierra del Guadarrama Patricia Riquelme, el gerente de la Comunidad de Ciudad y Tierra de Segovia Luis Asenjo, o el montañero Juan Pedro Velasco entre otras, y cuenta con una cuidada selección de fotografías que ilustran los distintos momentos de la historia de esta romería.



Más de 2.800 personas realizaron la V Marcha contra el cáncer. / ROCÍO PARDOS



LA PARRILLA DE TEJADILLA

Teléfonos reserva: 921 44 21 49 - 921 43 43 23 - 654 317 434

Durante el mes de agosto abrimos también los viernes y sábados por la noche

<p>Miércoles</p> <p>SOPA CASTELLANA COCHINILLO CON ENSALADA POSTRE CASERO 11,90€ <small>IVA INCLUIDO</small></p>	<p>Viernes</p> <p>ENTREMESES ARROZ CON BOGAVANTE POSTRE CASERO 10,90€ <small>IVA INCLUIDO</small></p>	<p>CERRAMOS LUNES</p> <p>Abierto, de martes a jueves, de 10:00 a 18:00 horas.</p>
<p>Menú del Día <small>Martes a viernes, excepto festivos</small></p> <p>8 PRIMEROS a elegir 8 SEGUNDOS a elegir POSTRES CASEROS Pan, agua, vino incluido 10,96€ IVA INCLUIDO</p>		<p>Menú Especial <small>Todos los días</small></p> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <p>Primeros a elegir</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paté de ave al oportó con pistachos y salsa Cumberland • Croquetas caseras de jamón ibérico • Pimientos del piquillo rellenos de merluza y gambas en salsa verde • Revuelto de morcilla con patatas paja • Carpaccio de busy al queso de oveja • Plato de cuchara • Ensalada mixta • Ensalada de solomillo con salsa de queso • Espárragos trigueros </div> <div style="width: 45%;"> <p>Segundos a elegir</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carne de ternera al plato • Entrecot de ternera a la parrilla • Rabo de toro guisado al vino tinto con puré de patata • Dorada a la espalda • Bacalao al pil-pil • Gambones a la plancha. <p>Postres caseros.</p> <p>Pan, agua, vino incluido 19,50€ IVA INCLUIDO</p> </div> </div>
<p>Menú Sábados y Festivos</p> <p>8 PRIMEROS a elegir 8 SEGUNDOS a elegir POSTRES CASEROS Pan, agua, vino incluido 15,95€ IVA INCLUIDO</p>		

El médico de Escalona del Prado escribe las recetas a mano al carecer de Internet

El Ayuntamiento exige a la empresa operadora que restablezca el servicio y presenta quejas a Consumo y a Telecomunicaciones

■ M. Á. L.

SEGOVIA. En el consultorio de Escalona del Prado el médico extiende las recetas a mano. No puede imprimirlas desde el ordenador de la consulta. Desde hace dos semanas solo

ha podido utilizar un día la red para consultar las historias clínicas de sus pacientes, los demás días no ha podido hacerlo ni añadir nada en ellas. Y en la farmacia también tienen que hacer la atención a los clientes como antes, cuando no existía receta electrónica. No funciona Internet. Movistar aún no ha solucionado la avería que, desde el 29 de julio, afecta a casi toda la población, tanto en las conexiones por cable de todo el municipio como en el servicio de telefonía móvil de quienes lo tienen contratado con esta compañía.

La alcaldesa, Felisa Montarelo, ha

informado que la Oficina de Consumo de la Diputación de Segovia tramita una queja colectiva para reclamar que la empresa suministradora restablezca el servicio.

El Ayuntamiento de Escalona del Prado, según relata la alcaldesa, ha

podido conectar sus equipos con un router de tecnología 4G, pues su contrato es con otra compañía, pero el resto de la población, incluidas las entidades bancarias, las empresas y las naves ganaderas, siguen sin conexión porque la red de cable telefónico la atiende Movistar, a la que da servicio desde la antena si-

tuada en el municipio, donde está la avería.

Solo un día

Explica la regidora que después de las primeras quejas, planteadas en la primera semana de agosto, volvieron a funcionar la telefonía móvil e Internet en el municipio. Pero el servicio solo duró «un día y medio en condiciones». Luego volvió a quedarse el pueblo sin cobertura. «Llevamos así dos semanas y hemos visto una furgoneta de una de las empresas auxiliares trabajando en la antena, y los móviles siguen sin tener cobertura y tampoco hay conexión a Internet en las viviendas y edificios, ni en las oficinas de Caja Rural ni en las empresas», recalca.

Los vecinos ya estaban enfadados el día 1, pero ahora el cabreo es mayor. «La gente está muy enfadada», dice Montarelo. Muchos residentes en Escalona están pensando en cambiar de empresa de telefonía, porque las demás sí tienen cobertura y los móviles funcionan, pero los técnicos municipales advierten de

que «Internet sigue sin funcionar porque el servicio de todas las empresas utiliza el cable instalado por Movistar».

Las quejas de los usuarios se suceden. Un escrito a la Oficina de Consumo de la Diputación Provincial motivó la visita, el pasado viernes, de uno de los técnicos del departamento para explicar a los vecinos qué pueden hacer. De momento, Consumo tramita una queja global de los usuarios de Escalona del Prado.

Además, el Ayuntamiento planteó el día 5, a través de la Subdelegación del Gobierno en Segovia, una reclamación ante la Dirección General de Telecomunicaciones (de la Secretaría de Estado para el Avance Digital del Ministerio de Economía y Empresa) para «exigir a la empresa que arregle la avería cuanto antes y restablezca todos los servicios». La semana pasada el Consistorio recibió el acuse de recibo de la Jefatura Provincial de Telecomunicaciones.

Y así siguen en Escalona del Prado. Esperando que se solucione el problema.

Cuéllar Mudéjar revivirá el pasado medieval de la villa en una nueva edición

El médico cuellarano Goyo Laguna será nombrado Alférez y el encargado de la apertura de la cita con su pregón

■ MÓNICA RICO

CUÉLLAR. Este fin de semana la villa de Cuéllar regresará al Medioevo. Será a través de una nueva edición de la Feria Cuéllar Mudéjar, una cita que supone un motivo para remarcar la convivencia de culturas que tuvo lugar en la villa «y eso es en lo que pretendemos incidir, en el hecho de la aportación de las culturas a la villa y todo el legado que nos han dejado», apuntó la concejala de Cultura, Maite Sánchez. También con el fin de resaltar la importancia del mudéjar en Cuéllar se ha editado un cartel que destaca la torre de Santa María de la Cuesta, elaborado para la ocasión por la empresa cuellarana Alea Comunicación.

La Feria abrirá el viernes a las siete de la tarde con la salida del Cortejo Real desde el castillo de Cuéllar y hacia el parque de la Huerta del Duque, donde se desarrolla durante el fin de semana. Allí tendrá lugar la inauguración con el nombramiento del médico cuellarano Goyo Laguna Núñez como Alférez Mayor de la villa. Sánchez destacó del doctor su juventud y cómo con tan sólo 33 años tiene un amplio currículo en Cardiología e investigación sobre células madre.

Sánchez apuntó que el Ayuntamiento está tratando de resaltar la

labor de los cuellaranos con méritos y explicó que «a través de su pregón se va a manifestar la importancia que tuvieron los avances médicos en la Edad Media y que nos otorgaron tanto musulmanes como judíos y que ha llegado hasta nosotros».

En esta edición, la Feria mantendrá una disposición similar a las de años anteriores, puesto que la Corporación apenas ha tenido tiempo para plantear grandes innovaciones, aunque éstas sí que se notarán en el caso de los artesanos. «Van a venir algunos diferentes que van a traer productos de mucha calidad», apuntó Sánchez, señalando que en esta ocasión la cita contará con 73 paradas en las que se podrá encontrar gran variedad de artesanía.

Al respecto, la concejala destacó que en la Feria se podrá adquirir producto cuellarano pero será un tanto innovadora. «Van a traer puestos más modernos, muy divertidos», anunció, y destacó que se ha incidido en los ceramistas y la joyería. También habrá paradas del sector de la alimentación y, como en años anteriores, casetas en las que se ofrecerán distintos platos al momento, para que todos los que quieran puedan disfrutar del parque mientras degustan ricas viandas.

Espectáculos

Cultura y Turismo ha incidido mucho en esta edición en la animación y los espectáculos. También contará con profesionales de la villa, como Los Ministriles, que además acercarán al público sus instrumentos antiguos, y con A Patanzanca Teatro, re-



El alcalde Carlos Fraile y la concejala Maite Sánchez, con el cartel de Cuéllar Mudéjar. ■ M. R.

conocidos a nivel regional como uno de los grupos con mejores espectáculos de teatro de calle. Durante el fin de semana también realizarán actividades para niños o espectáculos de fuego.

Otros músicos, como Turdión, aparte de pasacalles también con música medieval, ofrecerán un concierto la noche del sábado. En lo que respecta a la música, también habrá batucada y baile. Sánchez apuntó que este año se pretendía incidir en las danzas medievales y renacentistas y «nos llamó la atención el trabajo que hicieron un grupo de aficionados» que trabajan sobre ese

tipo de danzas y que participaron en Sponsalia el pasado día 3. En la Feria Medieval presentarán un nuevo espectáculo, como también lo harán Il Buon Tempo, especialistas en danzas renacentistas y en vestuario histórico.

Participar caracterizados

Animación, justas medievales, exhibiciones de cetrería, expositores innovadores, un zoco, una exposición que recrea un mercado medieval, talleres en vivo de cerámica y de forja llenarán el programa del fin de semana, en el que también habrá más atracciones infantiles. Desde Turismo se está trabajando con la Casa Joven para realizar talleres diferentes, de mayor duración y que incidan en lo que se pretende transmitir en la Feria, en la coexistencia e integración de culturas.

El Ayuntamiento anima a todos los cuellaranos y visitantes a que se caractericen y participen en todo el

entramado medieval. La propia concejala se está elaborando un traje mudéjar, que llamará la atención porque «es un arlequino prácticamente». Sánchez apuntó que las mujeres mudéjares vestían pantalones bombachos muy coloridos. Y como curiosidad histórica relató que Isabel I le regaló a su hija Juana cuando se marcha a casarse con Felipe El Hermoso, unos pantalones mudéjares. Con ello, explicó, «quiero que se vea la importancia de los mudéjares» y también, añadió, centrar la atención en la convivencia de las tres culturas.

Otra de las novedades será el cierre de la Feria el domingo a las 21:00 horas, con el fin de facilitar que todos los que participan o estén disfrutando de la cita puedan acudir al concierto 'A por ellos', que cada año protagoniza la Banda Municipal de Música en La Soledad el domingo anterior al inicio de las fiestas, dando así el pistoletazo de salida a las vísperas festivas cuellaranas.

Turismo pretende destacar la convivencia de las tres culturas que hubo en el municipio

El consumo de pescado con anisakis afecta en Segovia a unos 150 pacientes al año

La prevalencia de hipersensibilidad al parásito aumenta pese a las medidas preventivas



ANA SANTIAGO - **MIGUEL A. LÓPEZ**

Un estudio detecta un incremento de especies contaminadas y el miedo a sus efectos reduce las ventas el 25%

La cocina española es una apasionada de una amplia variedad de platos con gran tradición con alto riesgo de contaminación por anisakis. Una rica gastronomía en pescados preparados en aceites, vinagre, salazones, ahumados o escabeche. Las temperaturas extremas suelen destruir este parásito; pero la sal, el aceite, el escabeche o el ahumado son productos que no muestran ninguna eficacia sobre las larvas. Un estudio liderado por el servicio de Alergología del Hospital Río Hortega de Valladolid detecta un aumento progresivo de los casos de intoxicaciones por anisakis en un país, España, que detrás de Japón es el que porcentualmente más casos registra por sus hábitos de consumo.

Detecta este trabajo, en el que también han participado el servicio de Pediatría Hospital Río Carrión de Palencia y la Universidad Internacional Isabel I de Castilla de Burgos, que en las últimas décadas las infecciones, los trastornos intestinales y los alérgicos provocados por este parásito «han aumentado de forma considerable».

También en Segovia se ha notado un aumento, aunque los datos no muestran una tendencia clara, pues si se examinan los de los cuatro años anteriores, desde 2015, los casos han crecido hasta el año pasado, cuando la cifra fue inferior a la de 2017. La doctora Isabel Esteban, jefa del servicio de Alergología del Hospital General de Segovia, tiene registrados 127 casos nuevos en 2017, sobre un

Ciclo de vida del anisakis



Pescado infectado con anisakis



Un anisakis desmenuzado mide 2 cm.

CONTAGIO ACCIDENTAL EN HUMANOS

Al comer peces infectados poco cocinados o crudos se convierten en huéspedes accidentales



Fuente: Elaboración propia

No invasiva
No suele presentar síntomas. Se producen en el estómago provocando, en ocasiones, gastritis e incluso perforación



Invasiva
Las larvas penetran en la mucosa del intestino y pueden emigrar a tejidos del páncreas, hígado o el pulmón

Malestar a las pocas horas de la ingesta y hasta dos días después. Puede requerir limpieza por colonoscopia



GRÁFICO I. OLLO

total de 1.722 pacientes de alergia, lo que representa el 7,37%; en 2016 fueron 139 casos de 1.596, el 8,70%; el ejercicio siguiente, 186 sobre 1.692, el 11%; en 2018, los casos nuevos de pacientes con anisakirosis bajaron a 155 de un total de 1.588, y el porcentaje fue del 9,70%. Este año, explica la doctora Esteban no dispone de datos para hacer una comparativa, pero los nuevos casos registrados en el Hospital de Segovia son ya 104.

Los registros del complejo hospitalario de Segovia son llamativos para una provincia con poco más de 164.000 habitantes, pues son semejantes a los de Valladolid, con mayor población, si se tienen en cuenta que, como indica la doctora Alicia Armentia, jefa de Alergología del Río Hortega (una de las responsables de la investigación sobre 'Contaminación por anisakis simplex, diagnóstico, prevención y enfermedades', publicado en la revista 'Virtualpro'), en la provincia de Valladolid, solo el año pasado se diagnosticaron 184 casos nuevos y 123 en 2017. Aunque Armentia apunta que «el aumento en Valladolid no es llamativo», y es posible que se deba a que «hay mucho cuidado entre los pescaderos y un importante control sanitario al respecto».

Analiza como posibles causas del aumento, que es todo un problema de salud pública, la preferencia por comer pescado crudo o semicrudo: la utilización de una mejor técnica de conservación del pescado, que facilita que se consuma fresco en lugares más alejados de la costa, y las modernas prácticas pesqueras, que facilitan su limpieza en alta mar. Destaca también, como la doctora segoviana Isabel Esteban, que al tirar al agua las vísceras infectadas sirven de alimento a otros peces, que se infestan por el parásito. «La prevalencia de hipersensibilidad al anisakis está aumentando a pesar de las medidas preventivas» como la de congelar el pescado, que además se han intensificado en número de días y bajas temperaturas, las recomendaciones domésticas y las obligaciones en la hostelería. El trabajo detecta que «hay pa-

Uno de cada diez alérgicos nuevos es sensible al gusano

M. A. L.

SEGOVIA. Las cifras que facilita la responsable de la consulta de Alergología del Hospital General de Segovia muestran que en los últimos años los afectados por anisakis (que es un gusano nematodo) diagnosticados son casi el 10% del total de los pacientes con alergia, aunque hace

cinco años la prevalencia era menor, de algo más del 7%. Con todo, la doctora Isabel Esteban estima que «en principio se puede pensar que la afectación por anisakis va en reducción, porque por las noticias de televisión y reportajes en prensa todo el mundo toma precauciones y congela el pescado».

En la provincia de Segovia el primer caso de infestación por este gusano nematodo lo detectaron en noviembre de 1994 y la doctora Esteban documentó y publicó los 15 primeros casos de anisakirosis en 1995; el departamento del hospital segoviano ha participado también en varios trabajos, como en la estandarización para obtener el extracto que se utiliza para realizar la prueba cutánea sobre afectación por anisakis.

La alergia se produce cuando se conjugan tres factores, explica Esteban. El primero, que el pescado lleve anisakis; el segundo, que el pará-

sito siga vivo después de procesado el pescado, y el tercero, que muerda el estómago del paciente (cuando se producen anticuerpos y desciende el pH). Si la persona no produce anticuerpos, no habrá reacción alérgica.

Otros vectores

La consulta de Alergología de Segovia, por otro lado, atendió el año pasado a 1.558 pacientes (el 10% por anisakis). Van en aumento las alergias alimentarias y, destaca la doctora Esteban, «ahora vemos pacientes polisensibilizados, hay más alérgicos y a más cosas». La hipersensibi-

lidad con reacción alérgica al melocotón, melón, manzana y frutos secos es ahora común, aunque en los primeros años de la consulta se veían casos por mostaza. Entre los factores ambientales tienen un lugar preeminente los pólenes de gramíneas, fresnos, arizónicas (cupresáceas, que hace 30 años no se veían) y olivos decorativos, los ácaros, las esporas del hongo alternaria, y animales como gatos, perros y caballos. «Hace años, cuando la Academia de Histeria tenía caballos, había muchos casos en el entorno de las cuadras», indica como ejemplo Isabel Esteban.

cientes que sufren reacciones tras ingerir pescado incluso congelado porque en las larvas de este parásito existen alérgenos resistentes al calor y al frío. Así, destaca que desde un punto de vista clínico «el análisis molecular de al menos dos de estos alérgenos (r Ani s1, inhibidor de la serinproteasa y r Ani s3 tropomiosina) contribuiría a disminuir el riesgo y se aconseja, en el primer caso, el congelamiento del pescado, y en el segundo, evitar el pescado, los mariscos y los cefalópodos durante los meses posteriores al seguimiento del paciente».

El trabajo refleja que, dado que la anisakiasis humana aumenta su incidencia, las medidas preventivas son esenciales para controlar la enfermedad que, además, afecta a todos los países del mundo. Y al respecto, indica que las pautas para la reducción del riesgo deben abarcar toda la cadena alimentaria, desde las prácticas durante la captura y posterior manipulación y los tratamientos tecnológicos de los productos procesados, hasta las recomendaciones dirigidas al consumidor y a la restauración colectiva.

El anisakís es un parásito de aproximadamente unos 25 milímetros y se encuentra en el intestino de múltiples especies marinas. Sus larvas pasan activas al aparato digestivo humano al ingerir pescado crudo o poco cocinado y pueden provocar alteraciones digestivas y reacciones alérgicas, a veces graves.

El consumidor debe conocer que, con medidas muy sencillas, se pueden evitar estos problemas. En primer lugar, la enfermedad solo se puede contraer si se come el alimento parasitado crudo o muy poco hecho. «Consumir pescado convenientemente cocinado no tiene ningún riesgo», insisten estos especialistas.

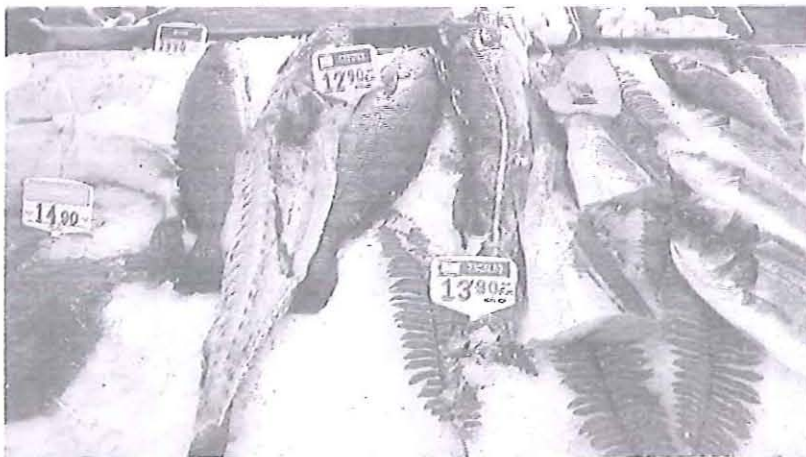
Por lo tanto, «es posible comer

pescado fresco bien cocinado sin ninguna preocupación». Y con los crustáceos como la langosta, langostino, bogavante, gamba, quisquilla, camarón, nécora, centollo... «se sigue la misma regla. Hay que prepararlos cocidos o a la plancha, como se hace siempre». Pero advierte la doctora Esteban desde su consulta del Hospital General de Segovia que hay que cerciorarse de que la temperatura exterior e interior del pescado sea lo suficientemente alta en la cocción para matar al parásito, pues si el tiempo de cocinado es bajo puede sobrevivir. «Lo mejor es congelar el pescado, los crustáceos y las sepias y calamares al menos durante tres días», apunta.

Cruce con medicamentos

La investigación dirigida desde el Río Hortega concluye también que «ante una reacción posiblemente alérgica a fármacos, habría que incluir el anisakís en la batería diagnóstica por posibilidad de comorbilidad, porque este último es el agente causal y no el fármaco, evitando limitaciones innecesarias». Explican las doctoras Armentia y Esteban al respecto que, por ejemplo, «el ibuprofeno es un cofactor que estimula la agresividad del anisakís porque al descender el pH hace creer al gusano que está en el estómago de un gran cetáceo, que es donde vivía».

La única solución «es la prevención y la autorresponsabilidad en el consumo de pescado». Es necesario cocinarlo a una temperatura de 60 grados centígrados, congelarlo a 20 grados bajo cero si se va a comer crudo o semicrudo y asegurarse de que se ha procesado correctamente cuando se consume fuera de casa. Finalmente, se advierte que la cocción en microondas no es segura porque no garantiza una temperatura homogénea superior a los citados 60 grados.



Puesto de pescados en un mercado. :: ANTONIO CUBIQUERO

El interior tiene un 13% más de piezas infectadas que las zonas de mar como Galicia

:: A. S.

La incidencia de la anisakiasis en España depende de las costumbres culinarias de cada zona y de la conservación del pescado y no tanto de la variedad de especies consumidas. Es curioso que haya menos pescado infectado por anisakís en Galicia (0,43%) que en Madrid (13,4%). Esto implica, recoge la investigación del Río Hortega, que «el modo de conservación y el transporte del pescado es tan importante como su tratamiento o cocción».

Existe un alto grado de parasitación en la mayoría de especies de consumo habitual, aunque el porcentaje de muestras afectadas es muy variable, según la zona de origen y la época del año. Los pescados más frecuentemente parasitados son la merluza y el bonito. Casi el 100% de la primera del mar Cantábrico mayor de 65 centímetros lo está y hasta el 81% del bonito. Sin embargo, son otros los pescados que más episodios de anisakiasis producen, como los que se consumen con menor prepara-

ción, los crudos y marinados, por formas de preparación muy habituales para el boquerón, la anchoa o la sardina. Asimismo, esta afectación se ha convertido en un problema muy importante para los pescaderos, porque el número de especies contaminadas aumenta. «Entre otras, podemos mencionar el chicharro, los boquerones, las sardinas y los calamares», recoge este informe.

Según la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (Aecosan), la infestación por anisakís ha crecido tanto que se calcula que un tercio del pescado en España está contaminado por este parásito. Y fuera de las aguas nacionales el problema es el mismo, aunque son mucho menos consumidores de estos productos.

Los expertos defienden que se implanten también medidas de prevención en la captura y procesado

Hay que cocinar todo el pescado a una temperatura de al menos 60 grados o bien congelarlo a -20

LAS PREGUNTAS MÁS FRECUENTES

► ¿Qué es la anisakiasis? Es una enfermedad provocada por la ingestión de un parásito, el anisakís, que puede encontrarse en crustáceos, su primer huésped intermediario, en pescados y en cefalópodos, sus segundos huéspedes intermediarios, siendo el ser humano un huésped accidental.

► Intoxicación La anisakiasis se puede producir cuando ingerimos pescado o cefalópodos parasitados crudos o poco cocinados, provocando alteraciones digestivas en el consumidor. También pueden ocasionar reacciones de hipersensibilidad por

alergia a anisakís, así como cuadros mixtos con manifestaciones clínicas gastrointestinales y alérgicas.

► ¿Cómo se puede prevenir? Para evitar la anisakiasis compre el pescado limpio y sin vísceras (sin tripas), si no lo está, hay que eviscerarlo lo antes posible. La cocción, fritura, hornado o plancha son preparaciones que destruyen el parásito cuando se alcanzan los 60° C de temperatura por lo menos durante un minuto en toda la pieza. Con los crustáceos (langosta, langostino, bogavante, gamba, camarón, nécora, centollo,...) hay

que prepararlos cocidos o a la plancha. Si se va a consumir el pescado crudo o sometido a preparaciones que no matan al parásito, se debe congelar previamente. Para poder congelar en casa, su frigorífico debe alcanzar una temperatura de -20 °C o inferior y mantener el producto congelado durante cinco días (esta temperatura se alcanza en frigoríficos de tres estrellas (***) o más.

► El trabajo: 'Contaminación por anisakís simplex, diagnóstico, prevención y enfermedades', publicado en la revista 'Virtualpro'. Año 2019.

► Autores: Ángel San Miguel Rodríguez, Sara Martín Armentia, Alicia Armentia Medina, Jesús Pachón, Rosario Pastor y Patricia Cabrero Lobato, del Hospital Universitario Río Hortega de Valladolid, Río Carrión de Palencia y Universidad Internacional Isabel I de Castilla de Burgos.

► Conclusiones: La prevalencia está aumentando notablemente a pesar de las medidas preventivas de congelado. Hay pacientes que sufren reacciones tras ingerir pescado congelado, ya que en las larvas hay alérgenos resistentes al calentamiento y al congelado.

Canon, La solución de impresión para PYMES y Autónomos

Renueva tu sistema de impresión. Bajo coste por página, alto rendimiento.

Canon
ACCREDITED PARTNER

Contacte con un Asesor en Soluciones Informáticas Globales

Tfno. 921 423 679

Globales
tu socio tecnológico

Email: info@canonsegovia.es



La cifra de donaciones de plasma se estanca en Segovia

El objetivo del centro de Hemoterapia es captar a personas que puedan donar varias veces al año para ser autosuficientes

EL NORTE

Las donaciones de plasma se dispararon hasta un 40% en Castilla y León en el primer semestre del año hasta las 2.346 donaciones mientras que en el mismo periodo de 2018 no superaron las 1.689. El objetivo que se ha fijado el Centro de Hemoterapia y Hemodonaciones de Castilla y León (ChemCyl) es alcanzar las 4.800 donaciones de plasma o plasmaféresis en 2019. En Segovia, esa cifra se situó en 126, lo que supone un descenso del 0,8%. Es la única provincia de la Comunidad que en el último año ha experimentado una disminución.

En el conjunto de la Comunidad, «el ritmo de donación es el normal, aunque ha crecido exponencialmente de un año para otro», explica la directora del ChemCyl, Lydia Blanco, en declaraciones a Ical. La diferencia respecto al año pasado es que el programa se ha ampliado a todos los puntos fijos de donaciones de las provincias pequeñas que no contaban con estos sistemas. Además, se incentiva a los profesionales a través de objetivos semanales y mensuales que se controlan periódicamente.

A través de un sistema de captación de donantes, el programa pretende contar con personas que puedan donar varias veces al año debido a que las plasmaféresis pueden realizarse con más frecuencia. El proceso dura entre 20 y 30 minutos y el paciente «siente lo mismo que en una transfusión de sangre» solo que está conectado a una máquina que extrae la sangre y que separa el plasma de los otros componentes sanguíneos, que son inmediatamente devueltos al paciente.

Para poder participar en el programa, las condiciones son las mismas que en la donación de sangre, que son tener entre 18 y 70 años, pe-

Donaciones de plasma en Castilla y León

Aféresis de plasma	I semestre de 2018	I semestre de 2019	Variación % 2018-2019
Ávila	172	288	67,4
Burgos	252	278	10,3
León	166	245	47,6
El Bierzo	116	203	79,3
Palencia	134	150	11,9
Salamanca	161	333	106,8
Segovia	127	126	-0,8
Soria	152	219	44,1
Valladolid	277	342	23,5
Zamora	132	157	18,9
Total	1.689	2.346	38,9

FUENTE: Centro de Hemoterapia y Hemodonación de Castilla y León.

ICAL

sar más de 50 kilos y no padecer ni haber padecido ninguna enfermedad transmisible en sangre, como la Hepatitis B o C, el SIDA o la sífilis. La captación se realiza mediante el programa de citación centralizada para donantes de sangre habituales. Está dirigido principalmente a los donantes de los grupos B –por un exceso de donaciones de sangre, que pueden utilizarse para la extracción de plasma– y AB, el donante universal, y por tanto compatible con todos los pacientes.

«La demanda de plasmaféresis va en función de las necesidades», precisa Blanco. Actualmente, el centro se ha fijado como objetivo tener cubierto el 100% de la producción de albúmina que se demanda en los hospitales de la comunidad. La albúmina se utiliza para producir uno de los cuatro medicamentos que se producen en Castilla y León, junto con gammaglobulinas intravenosas, factor VIII y alfa-1 antitripsina, además de para transfusiones.

Autosuficientes

Mientras que se pretende ser totalmente autosuficientes en la producción de albúmina, no se busca serlo en la de otros hemoderivados. Actualmente, la producción de albúmina está en torno al 85% –se ha llegado al 90% en algunos momentos–, dependiendo de las necesidades que se tengan para medicamentos o transfusiones. En cambio en el caso

Las condiciones de edad, peso y salud son las mismas que para los donantes de sangre

de la inmunoglobulina, la producción en Castilla y León no superará actualmente el 50 o 60%, según los datos del ChemCyl. Debido a que los números varían en función de las necesidades, explica la directora, ahora mismo registran esas cifras porque es el objetivo que se han fijado para la utilización de ese hemoderivado, pero puede que, por las investigaciones que algunos laboratorios están llevando a cabo para ver si podría contribuir a la ralentización del Alzheimer, estos números varíen.

Por provincias, Salamanca duplicó el número de donaciones hasta llegar a las 333 en el primer semestre. En Ávila se alcanzaron las 288 plasmaféresis, un 67,4% más que en el mismo periodo del año pasado. La provincia de León aumentó en un 47,6% las donaciones de plasma, hasta las 245, mientras que en la comarca de El Bierzo la variación fue del 79,3%, llegando hasta las 208 donaciones; por lo que se considera a Castilla y León como «bien posicionada».



Tráfico en la travesía de El Espinar. :: P. L. MERINO

Tráfico prevé 154.000 viajes largos durante el puente del 15 de agosto

La gran cantidad de fiestas patronales y el cambio de quincena elevan los desplazamientos hasta el domingo

EL N.

SEGOVIA. La Dirección General de Tráfico (DGT) prevé unos 154.000 desplazamientos largos por las carreteras segovianas durante la operación del 15 de agosto, que se extenderá durante cuatro días y medio, hasta las 24 horas del próximo domingo. La Subdelegación del Gobierno tiene preparado el dispositivo de tráfico con el objetivo de trabajar para garantizar la seguridad en las carreteras.

En este puente confluyen varias circunstancias que implican mayores intensidades de tráfico tanto en los desplazamientos de largo como los de corto recorrido: la festividad del 15 de agosto, que supone un éxodo de las ciudades de aquellos ciudadanos que salen a disfrutar de los cuatro días de descanso; el cambio de quincena, por lo que coincidirán en carretera los que finalizan las vacaciones con aquellos que las empiezan; y el aumento de desplazamientos cortos, muchos de ellos por vías convencionales, entre localidades que celebran fiestas patronales.

El objetivo del operativo puesto en marcha por la Dirección General de Tráfico es dar cobertura de seguridad en Castilla y León a los más de 1,1 millones de desplazamientos de largo recorrido que se producirán durante estos días por carretera. Las medi-

das de regulación y ordenación de la circulación, se dispondrán en los accesos a poblaciones importantes que celebren sus fiestas y también en las principales vías de comunicación con elevadas intensidades de tráfico que canalizan todos los desplazamientos entre las zonas de litoral y los grandes núcleos urbanos de Madrid, Barcelona, Castilla-La Mancha, Comunidad Valenciana, Galicia, Murcia y Andalucía.

Entre otras medidas está prevista la instalación de carriles reversibles y adicionales mediante conos que en los momentos de mayor afluencia circularia supondrán más de 600 kilómetros simultáneamente. Asimismo, se paralizarán las obras en las carreteras, se limitará la celebración de pruebas deportivas y otros eventos que supongan la ocupación de la calzada y se restringirá la circulación de camiones en general, y de mercancías peligrosas en particular, en ciertos tramos, fechas y horas.

Los paneles de mensaje variable, además de informar de las incidencias que se produzcan en carretera, recogerán mensajes recordatorios relacionados con la seguridad vial: descanso, uso del cinturón de seguridad, velocidad, uso del carril derecho, intermitentes... Desde el aire, Tráfico vigilará tanto las carreteras convencionales como las vías de alta capacidad con los helicópteros y drones de los que dispone que están distribuidos por todo el ámbito de actuación de la DGT.

También se intensificarán los controles preventivos de alcohol y drogas durante el puente.

TALLERES LAZARO

CONCESIONARIO OFICIAL CASE IH
MADRID SEGOVIA AVILA

info@tallereslazaro.es www.tallereslazaro.es



VILLANUEVA
920 609500



VALSECA
921 120515



SACRAMENIA
921 527035



CASE IH
AGRICULTURE

SAÚDE | UNA EPIDEMIA DEVASTADORA

EL ÉBOLA

DESDE LA MIRADA DE UN NIÑO

Atacados por un mal que se cobra mucho más que vidas, los pequeños infectados por el virus en el Congo se ven obligados a dejar la escuela, a permanecer aislados y algunos, incluso, llegan a perder a sus padres

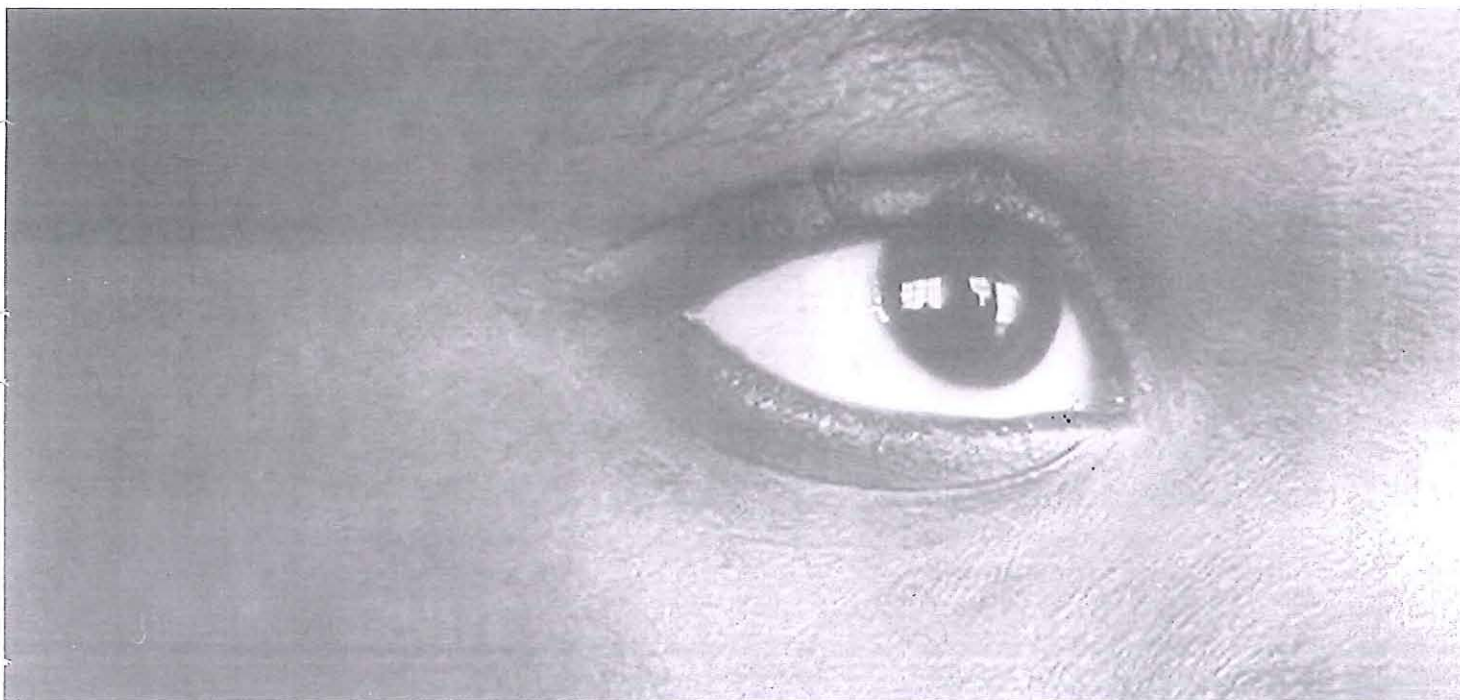
PATRICIA MARTÍNEZ (EFE) / NAIROBI

El ébola es mucho más que una enfermedad. Es un mal que altera la vida de quienes lo sufren y que, en algunos casos, llega a arrebatarla. Un virus que, para los niños infectados, es mucho más complicado psicológicamente de sobrellevar que para los adultos, ya que se ven obligados a dejar de ir al colegio, son aislados del mundo exterior y pueden, incluso, perder a sus padres. Estos son algunos de los escenarios a los que se enfrentan los menores afectados en el noreste de la República Democrática del Congo (RDC): atacados por un virus que se cobra mucho más que vidas. «Esta es una enfermedad que da una vuelta de 360 grados a la vida

de los niños y que a menudo devasta a familias enteras», explica Edouard Beigbeder, representante del Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (Unicef) en este país africano.

«Todo lo que es normal y rutinario cuando un pequeño enferma: ser cuidado, reconfortado y abrazado por sus progenitores se convierte en una sentencia de muerte cuando se trata de ébola», continúa Beigbeder, quien recuerda que el contacto directo con fluidos de familiares ya infectados es «una de las principales vías de contagio».

Al menos 527 menores han fallecido a causa de esta enfermedad, casi un tercio de las muertes totales, que alcanzan ya las 1.888, según las últimas cifras del ministerio de Sanidad congoleño.



LO QUE HEMOS APRENDIDO CINCO AÑOS DESPUÉS

España asumió en agosto de 2014 el gran reto de recibir y tratar por primera vez a dos misioneros afectados por el brote mortal y el posterior contagio de la auxiliar de Enfermería Teresa Romero

AGENCIAS / MADRID

La situación difiere mucho de hace un lustro si en la actualidad llegara a España un caso de ébola. «Nuestra estructura y entrenamiento es mucho mejor», asegura José Ramón Arribas, coordinador de la Unidad de Aislamiento de Alto Nivel del Hospital La Paz-Carlos III de Madrid. Fue en ese hospital donde, el 12 de agosto de 2014, el misionero español Miguel Pajares falleció poco después de ser repatriado desde Liberia convirtiéndose así en la primera víctima de este virus en Europa.

Este mes de agosto también se han cumplido 12 meses de epidemia de esta enfermedad en el noreste de la República Democrática del Congo, el segundo brote más importante tras el de hace un lustro en Guinea Conakry, Sierra Leo-

na y Liberia, y que sigue fuera de control con más de 1.800 muertos y 2.800 infectados.

Que esta patología cruce fronteras ya es un hecho (llegó a Uganda y se controló) y que salte continentes es posible, como atestiguan fuentes de Médicos Sin Fronteras y Médicos del Mundo que desde el terreno intentan atajar una epidemia que se complica por desarrollarse en zonas de guerra y de pobreza.

AISLAMIENTO

Ante la posibilidad de recibir casos de ébola o de otros virus mortales, la Sanidad se ha preparado con siete unidades de aislamiento de alto nivel, dos en Madrid (en La Paz-Carlos III y en el Hospital General de la Defensa) y otras cinco en Barcelona, Sevilla, Valencia, San Sebastián y Tenerife. «En 2014 no exis-

El ébola no solo trastoca la relación materno-filial de los afectados, sino que su impacto acarrea también secuelas psicológicas y un fuerte estigma social; situaciones ambas más difíciles de afrontar cuando se trata de menores.

«Un brote de sarampión, malaria o enfermedades transmisibles como la tuberculosis tienen una incidencia mucho mayor, pero este mal es devastador desde un punto de vista físico y psicológico», señala el psiquiatra de Médicos del Mundo Ricardo Angora.

Muchos niños son testigos de la muerte de sus hermanos, progenitores y abuelos, esto es, de las personas que normalmente les prestan atención, alimentan y juegan con ellos. «(Otros) ven como se llevan a sus padres para recibir trata-

miento y sufren un miedo y una ansiedad extremos al no saber cuál será el desenlace», mantiene Beigbeder en referencia al inevitable daño psicológico.

Hasta la fecha, al menos 1.185 menores se han quedado huérfanos a causa de esta epidemia -la décima y más mortífera en la historia del país- y otros 1.939 han sido forzosamente separados de sus progenitores por esta causa.

PRECARIO SISTEMA SANITARIO. Pero más allá del coste humano y psicológico, el ébola propina también un duro golpe al sistema educativo y sanitario del Congo, donde ambas estructuras son ya de por sí precarias y cuya atención pediátrica es casi inexistente. Por un lado, interrumpe la escolarización de

De los 1.888 fallecidos en la República Democrática, 527 eran menores

muchos niños en las áreas afectadas, con centros cerrados de forma intermitente y padres reacios a enviar a sus hijos al colegio por temor a que se contagien o porque deben cuidar en casa ya a algún enfermo. Por el otro, causa también un grave impacto en unos servicios sanitarios escasos, restringiendo la aten-

ción médica regular -como el acceso a vacunas, por ejemplo, contra el sarampión- pues la mayoría de recursos son movilizados para combatir el ébola.

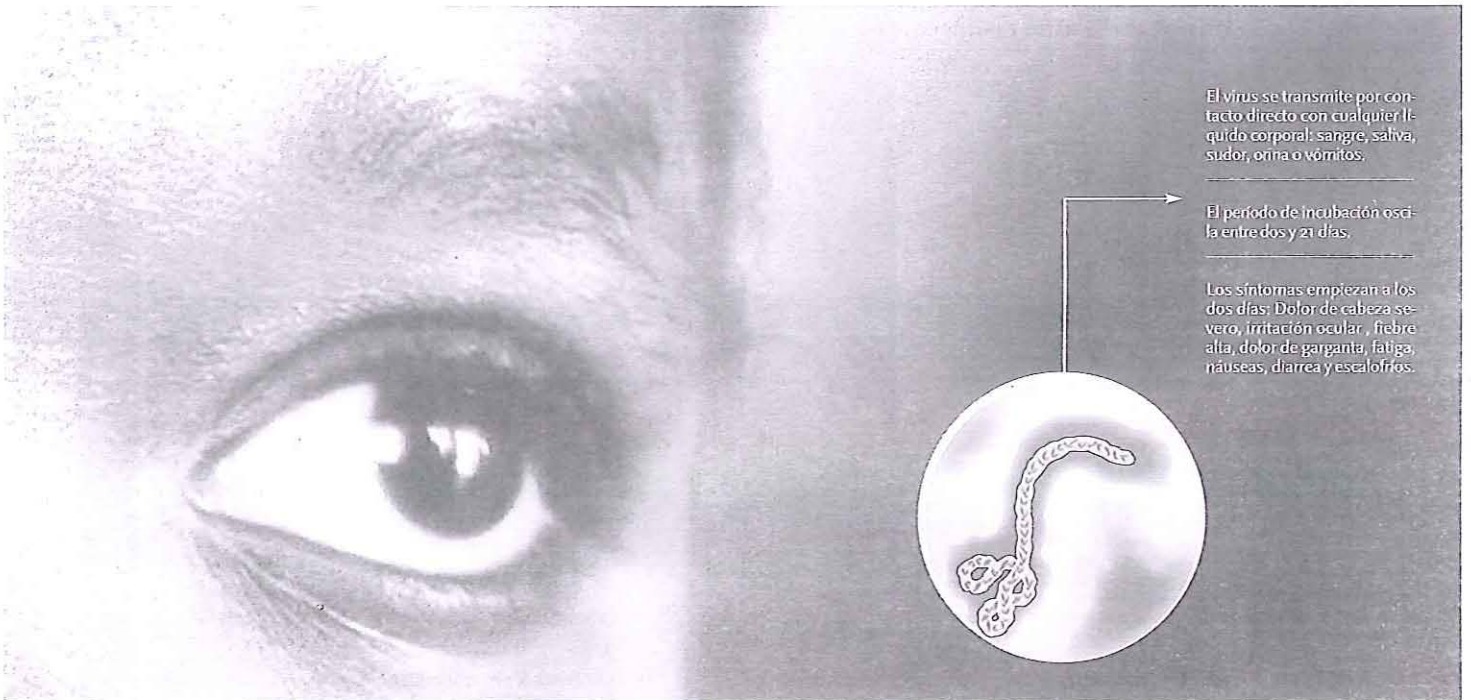
«Cuando los niños manifiestan síntomas, a menudo experimentan problemas para acceder a los servicios de salud, ya que el conflicto crónico ha cerrado muchos de estos centros», confirma Xavier Crespin, responsable de salud para Unicef en la RDC.

Este brote de ébola, localizado en las provincias congoleñas nororientales de Kivu del Norte e Ituri, es también el primero que abarca una zona en conflicto, donde operan un centenar de milicias armadas y grupos de delincuentes comunes. «Y cuando las instalaciones sí que están abiertas, vemos que los

pequeños llegan muy enfermos y a menudo es demasiado tarde para salvarlos», lamenta Crespin, que señala que la deshidratación a causa de «los vómitos y la diarrea severos» es más rápida en los niños.

El pasado día 1 se cumplió un año desde la declaración de esta epidemia, que, con 1.888 muertos y 2.816 casos, personifica ya la segunda más mortífera en todo el mundo, tras la vivida en África Occidental en 2014-2016, que causó más de 11.300 muertos.

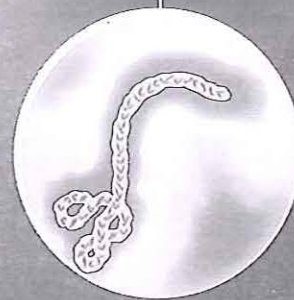
«Va en contra de cualquier instinto paternal no tocar a un hijo enfermo y, en cambio, confiar en extraños para que curen a tus seres queridos», resume Beigbeder sobre el mayor obstáculo al que todavía se enfrentan quienes cada día intentan erradicar este brote.



El virus se transmite por contacto directo con cualquier fluido corporal: sangre, saliva, sudor, orina o vómitos.

El período de incubación oscila entre dos y 21 días.

Los síntomas empiezan a los dos días: Dolor de cabeza severo, irritación ocular, fiebre alta, dolor de garganta, fatiga, náuseas, diarrea y escalofríos.



ta en España ninguna unidad de aislamiento de alto nivel comparable a las que había en otros países de Europa y en Estados Unidos, es un avance muy importante para minimizar el riesgo de los trabajadores sanitarios», subraya el doctor Arribas quien estuvo al frente del equipo médico que entonces gestionó esa crisis.

Una debacle que llegó a su pico más alto cuando Teresa Romero, auxiliar de enfermería del Hospital Carlos III, se contagió del virus que portaba el segundo misionero repatriado, Manuel García Viejo, quien apenas sobrevivió tres días tras ser trasladado desde Sierra Leona en septiembre del fatídico año.

Teresa Romero fue el primer caso de contagio de la enfermedad fuera de África. Y eso hizo que el mundo occidental tomara conciencia de la amenaza que supone

este virus de fiebres hemorrágicas que se transmite por el contacto con los fluidos de los infectados.

VACUNA Y ANTIVIRALES

A diferencia de hace cinco años, ahora existe una vacuna (rVSV-EBOV) en estado de fase experimental, que se está utilizando en la República Democrática del Congo, aunque ahora «hay escasez de existencias», apunta el también jefe de sección de Enfermedades Infecciosas del Hospital La Paz-Carlos III.

Protegerse con esta vacuna sería ahora una decisión individual de cada profesional sanitario ante situaciones de bajo riesgo, dado que todavía no existen datos de seguridad a largo plazo y no cuenta de momento con la aprobación de las agencias reguladoras. «Pero también tiene la ventaja, explica Arri-

bas, de que si se produce un accidente, como pincharte con una aguja contaminada de ébola, se puede poner la vacuna que, de un solo pinchazo, actúa rápidamente. Es posible utilizarla como profilaxis post exposición».

Existen asimismo varios fármacos antivirales que están en desarrollo, mientras que los anticuerpos generados por quienes han superado la enfermedad están en estudio para confirmar su eficacia.

ENTRENAMIENTO PERSONAL

La vivencia del ébola en España también ha permitido mejorar los protocolos de actuación e incidir en el entrenamiento y formación de los profesionales implicados.

«Tenemos un entrenamiento muy intensivo en la utilización de equipos de protección individual,

con equipos convencionales y equipos autoventilados que permiten una estancia continua con el paciente», señala el sanitaria.

Además, añade, «hemos desarrollado multitud de protocolos normalizados de trabajo para intentar nuestro doble objetivo: prestar la mejor atención posible al paciente de ébola y desarrollar el trabajo del sanitario en un ambiente de máxima seguridad».

EPIDEMIA DESCARTADA

Desde primeros de agosto y hasta el 5 de noviembre de 2014, fecha en la que Teresa Romero recibe el alta médica, tanto las autoridades sanitarias como la sociedad vivieron momentos de tensión ante la incertidumbre de una posible epidemia en España. Aquellos que tuvieron contacto con la auxiliar de en-

fermería fueron aislados, en algunos casos, o controlados hasta que pasara el período de incubación de 21 días. La fiebre era la primera señal de alarma. Incluso el perro de Teresa Romero fue sacrificado, lo que generó polémica en algunos sectores y una demanda de su dueña que fue desestimada.

El miedo al contagio estaba en todos los círculos por donde se movió Teresa Romero los días previos a su aislamiento. «Mirando atrás me resulta increíble que pudiéramos pensar que podría haber una epidemia. Es lógico que ante lo desconocido haya miedo, incluso pánico, pero eso nunca va a ocurrir, puede haber casos aislados, pero nunca una oleada», insiste Arribas.

«De todas las crisis se aprende y de esta hemos aprendido mucho», concluye el especialista en enfermedades infecciosas.



SELECCIÓN DE PERSONAL

BUSCAMOS MÉDICOS SHO PARA CUBRIR VACANTES PÚBLICAS EN HOSPITAL DE IRLANDA

En **Jobs Agency FM** estamos reclutando médicos para hospital público situado **al norte de Irlanda, zona del Ulster**. Es uno de los hospitales con más larga tradición de este país y ofrece excelentes oportunidades de formación y progresión. Cubre diferentes servicios especializados de calidad y cuenta con una amplia gama de diagnósticos clínicos para pacientes de diferentes zonas.

Este Hospital público pertenece a un importante grupo hospitalario y colabora con instituciones de prestigio como el Royal College of Surgeons.

Necesita cubrir **vacantes médicas SHO con urgencia**: no es necesaria especialidad médica pero sí experiencia como médico general. Ofrecen puestos en diferentes departamentos que facilitarán al candidato la oportunidad de realizar especialidad en el área dónde demuestren aptitudes y trabajarán bajo la supervisión de Registrars y Consultants. Una vez superada esta etapa, ofrecen posibilidades de progresión en diferentes unidades médicas como Registrar o Specialist Registrar hasta llegar a puestos de Consultant (fellow).

SE OFRECE:

- **Contratos a tiempo completo.**
- **Salario: escala salarial HSE** según contrato, **experiencia y perfil del candidato.**
- **Jornada laboral: 39 horas/semana o full time.**
- **Vacantes:** SHO en diferentes departamentos.

REQUISITOS:

- **Registro IMC.**
- **Experiencia** demostrable.
- **Nivel** alto de **inglés**, oral y escrito.
- Capacidad de **trabajo en equipo.**
- **Motivación, ambición y pasión** por la medicina.

PROCESO DE SELECCIÓN:

Interesados enviar **CV** en **inglés** a info@jobsagencyfm.com o aplicar a través de web.

[Más ofertas Jobs Agency FM.](#)