

El servei d'hemodiàlisi de l'hospital d'Olot ha fet tres mil sessions el primer any

■ Durant aquest període s'han atès 33 pacients, tractats per l'equip especialitzat de la Clínica Girona amb la qual el centre garrotxí té un conveni

Ramon Estéban
OLOT

El servei d'hemodiàlisi de l'hospital d'Olot ha complert el primer any de vida i el centre n'ha fet balanç. S'hi han atès 33 pacients i s'han realitzat 2.999 sessions, però més transcendent que les dades en si és el fet que els usuaris s'han estalviat els desplaçaments a altres hospitals, una circumstància que ha redundat positivament en comoditat i en qualitat de vida, tal com van destacar ahir el nefròleg Josep Bronsoms, cap del servei de diàlisi de la Clínica Girona, amb la qual l'hospital d'Olot té acordada aquesta feina, i Josep Maria Padrosa, gerent del centre olotí.

Un dels usuaris d'hemodiàlisi, de nom Josep Lluís, ens explicava ell mateix que ha d'estar-se quatre hores fent el tractament. Abans de disposar del servei a Olot, el portaven en ambulància fins a Figueres i, com que aquest vehicle anava recollint altres usuaris, el temps real que aquest pacient havia de dedicar a la diàlisi eren vuit hores, tres dies a la setmana. "Ara són les quatre justes que soc a la màquina i uns pocs minuts fins a casa", va assegurar. El tractament a Olot va a



La sala d'hemodiàlisi de l'hospital d'Olot, ahir al matí ■ R.E.

La xifra

6 especialistes de la Clínica Girona s'encarreguen del servei d'hemodiàlisi a l'hospital olotí

càrrec de l'equip del doctor Bronsoms, format per un total de sis metges (que es van tornant) i tres infermeres, també especialitzades. El servei funciona els dilluns, dimecres i divendres, de les vuit del matí a les vuit del vespre.

Dels 33 pacients atesos

a Olot, una vintena són usuaris habituals. La resta han estat esporàdics, entre els quals es comptava gent d'altres parts del país que és de vacances per la zona. Durant aquest primer any, dos usuaris d'hemodiàlisi a Olot han rebut un trasplantament (i per tant, ja no fan el tractament), cinc han canviat d'hospital i set han mort.

Segons Bronsoms, la incidència a la Garrotxa de la insuficiència renal crònica avançada (per a la qual les úniques solucions són la diàlisi i el trasplantament de ronyó) és de tres a cinc persones cada any. ■

La falta de professionals

Una de les raons que expliquen l'interès de l'hospital d'Olot per establir convenis com el de la diàlisi amb la Clínica Girona és l'escassetat de professionals especialitzats, combinada amb la voluntat d'evitar desplaçaments dels pacients. "Com que no hi ha prou especialistes, necessitem aliances amb altres entitats", va resumir. De moment, ja se n'han establert també per a segons quins tractaments d'oncologia i d'oftalmologia, i es mirarà d'anar ampliant la llista.

LA GALERIA

Teia Bastons



Pomes

En un moment en què sembla que de tot se n'ha de fer un ús polític, ja només faltava que ens diguessin que menjar també és un acte polític. Però si qui ho diu és un gastrònom amb més de trenta anys d'experiència i coneixedor dels productes de la terra, potser mereix la nostra atenció. Pep Palau ho deia clar i català dilluns en una entrevista en aquest diari, per afegir que consumir un producte i no un altre o consumir productes de proximitat també és fer política. No es tracta de defensar ara la politització de tots els àmbits de la nostra societat, sinó tot el contrari. Però sí que és cert que potser hauríem de parar més atenció en com consumim, en les seves implicacions i conseqüències. Només uns dies abans de la publicació de l'entrevista a Pep Palau, un empresari del Baix Empordà dedicat a la producció de fruita explicava que el sector es veu obligat a buscar alternatives per fer front a la competència. Una competència que arriba a la nostra taula en forma

de pomes que venen de Polònia i que abans del boicot de la UE a Rússia els polonesos exportaven al país de Putin. El resultat és que ara hi ha tanta fruita a Europa que els productors gironins es veuen obligats a exportar la seva a països que es troben a milers de quilòmetres com Colòmbia, el Brasil i altres del golf Pèrsic. O es veuen obligats a buscar alternatives com la de l'empresari empordanès que ha decidit fer sucres de qualitat i sidra. Poques

persones poden dir que no consumeixen mai productes de l'altre costat del planeta, sovint més barats i, per què no dir-ho, més variats. Però aquesta dinàmica, justificada per la famosa globalització, potser ens acabarà consumint a tots plegats, en el pitjor sentit de la paraula. Si més no, acabarà consumint els productors de casa nostra. Per més gràcia que faci menjar cireres per Nadal o el que sigui fora de temporada. No es tracta de ser xovinista. Això voldria dir pensar que tot allò que és nostre és millor que la resta, i no tinc cap mena de dubte que el que ve de fora també pot ser bo. Del que es tracta és de tenir en compte que consumir proximitat implica consumir productes de temporada que seran més frescos, més bons i amb unes qualitats òptimes. Per reblar el clau, contribuïm al manteniment del sector agroalimentari. Sembla que últimament ha augmentat la conscienciació entre els consumidors i que mirem cap a casa. Confiam que no sigui massa tard per als productors.

T Marbres Taima

122945-116498w

Tot en Silestone,
porcellànic, pedres i granits

SILESTONE
DEKTON
NEOLITH

C/ Banyoles, nau 4
Santa Coloma de Farners
www.marbrestaima.com
Tel. 972877390
info@marbrestaima.com