

de Bat a Bat

Número 4 • Gener-febrer 1995

Periòdic de la Fundació Hospital/Asil de Granollers

“Hospital de Granollers, bon dia...”

Tal i com ja vam anunciar en el número anterior, des del desembre de l'any passat l'Hospital disposa d'una nova centraleta, amb moltes més prestacions i capacitat que l'anterior, per tal de poder assumir l'ampliació de les noves unitats. Hem parlat amb Rafael Morante, cap de Manteniment, perquè ens informi de quines millores aporta i de com repercuteixen en els clients.

Es tracta d'una centraleta digital multi-servi que permet passar veu, dades, text i facsimil, i que té una capacitat de fins a 752 extensions. Això significa que hem passat de les 259 extensions de l'anterior centraleta a tenir-ne 400, amb la possibilitat d'ampliar-les fins a les 752 esmentades. A més, permet un control exhaustiu de totes les trucades que es fan des de l'Hospital. S'ha elegit un model de centraleta que tingui les màximes prestacions i, encara que actualment no s'utilitzin al 100%, es puguin anar incorporant a mesura que es necessitin.

Trucades directes amb codi personal

Els pacients ingressats poden trucar directament des de l'habitació marcant un codi d'identificació. Quan una persona ingressa ha de passar per centraleta on se li facilitarà un codi personal, triat per ell mateix, i se li demanarà un dipòsit de 500 ptes. A partir d'aleshores, des del telèfon de l'habitació, marcant el 0 seguit del seu codi personal, tindrà línia per trucar a l'exterior. En cas que al llarg de la seva estada se li acabi el crèdit, la centraleta l'avisarà per renovar-lo. Al moment de l'alta se li lliurarà la factura detallada i li serà retornat el dipòsit sobrant. Les persones ingressades al Centre Geriàtric es podran dirigir a Admissions del mateix Geriàtric per tal de realitzar aquests tràmits.

Malgrat que el nou número de telèfon, tant per a l'Hospital com per al Centre Geriàtric, des de l'1 de desembre és el 842 50 00, fins a final



La nova centraleta permet disposar de fins a 752 extensions.

de febrer es mantindran vigents els antics, per tal de provocar els mínims entrebancs als clients que encara no n'estiguin assabentats.

A més d'aquest número de centraleta, diversos departaments disposen de telèfon directe, al qual es pot accedir des de l'exterior sense passar per la centraleta. D'aquests números, n'esmentem alguns que pensem que són interessants per facilitar els tràmits als clients.

En resum, la nova centraleta aporta més comoditat, tant als treballadors del centre com als clients, ja que les noves prestacions permeten una agilitat i rapidesa més grans en les trucades telefòniques.

Carme Barbany

La lactància
p. 2

Parlem amb la Gna.
Mercè Torres i Andreu
pp. 4-5

La dietètica a l'Hospital
p. 6

Telèfons d'interès per als clients

842 50 31	Admissions d'Urgència
842 50 03	Admissions Central
842 50 32	Admissions Centre Geriàtric
842 50 12	Consultes Externes, exclusivament per a canvis de dia de consulta, ja que no es donen hores per telèfon.
842 50 24	Atenció al Client

la farmaciola

de Bat a Bat

Director
Camil Escánez

Redactora en Cap
Gemma Carbonell

Consell de Redacció
Carme Barbany
Quim Bosch
M. Dolors Dalmau
Consol Fusté
Coral Gómez
María Gurri
Marina Molins
M^a Carmen Olmo
Cristina Serra

Col·laboradors
Diagnòstic per la imatge
Olga Gómez
Germà Morlans
Montse Ortiz
Hermínia Vázquez
Rosada Villalba

Animació, Assessoria
i Disseny
Avalanche



L'Hermínia Vázquez ens recorda els avantatges de la lactància materna.

Potser ha estat perquè l'home és l'ésser que més fàcilment oblida els seus instints animals o potser perquè pensem que tot allò que prové dels avenços tecnològics és millor que el que ens ofereix la naturalesa. Però la veritat és que moltes mares han oblidat el plaer d'al·letar el seu fill, el plaer de crear un vincle afectiu tan estret que ningú s'hi pugui interposar. El plaer, en definitiva, d'oferir al seu nadó el millor aliment, la millor escalfor i el millor amor.

La lactància materna no només ajuda la criatura a créixer sana i forta, tant físicament com psicològicament, sinó que també ajuda les mares, ja que la succió afavoreix la involució uterina i redueix el risc de patir càncer de pit i mastitis, entre d'altres malalties. La llet materna té una gran quantitat de beneficis tant per a la mare com per al seu fill. La mare es podrà oblidar d'escalfar biberons a altes hores de la matinada, ja que l'al·letament no necessita una preparació prèvia com ara desinfectar, preparar i escalfar biberons. A més, és l'aliment més higiènic i econòmic que una mare pot oferir. Però, és el nadó qui té més a guanyar amb l'al·letament: la llet materna és més digerible que qualsevol altra llet, només en dues o tres hores; té un contingut adequat de nutrients; no es contamina; els seus components, amb les seves immunoglobulines i

Retrobant el bell plaer d'al·letar

cèl·lules vives dona al nadó una més gran immunitat contra les infeccions; redueix les al·lèrgies i disminueix el risc d'asma i èczemes. Per tot això, els nadons al·letats tenen menys infeccions intestinals i respiratòries. La majoria dels nadons sans no necessiten beure cap tipus de sèrum glucosat ni infusions, ja que la llet té la quantitat justa d'aigua. Tampoc els calen cap tipus de menjars sòlids abans del quart mes, donar-li-ho significaria un augment en el risc de contraure infeccions i al·lèrgies.

Per a una lactància sana

Alguns dels secrets per a una lactància sana és la cura que tingui la mare d'ella mateixa. S'ha de prendre l'al·letament amb calma i paciència. Ha de descansar i s'ha d'alimentar correctament. Cal que consumeixi aliments frescos i variats com fruita, verdures i hortalisses, cereals i llegums, carn i peix, llet, formatge i ous. Cal que la mare lactant eviti els excessos de sucre i begui molt líquid, sobretot aigua i suc natural. També és aconsellable beure alguna cosa o menjar una peça de fruita mitja hora abans de l'al·letament. Una de les falses idees que s'ha d'eliminar és la dels horaris fixos, fins i tot a la nit. Normalment tothom menja quan té gana, les criatures han de fer el mateix. Els nadons han de mamar a demanda, tant en freqüència com en durada. És la mare qui s'ha d'acoblir a l'horari del fill, no al revés.

Una de les preocupacions de tota

mare és si tindrà prou llet per nodrir correctament el seu fill. La mida dels pits no té res a veure amb la quantitat de llet que puguin tenir. Per aquesta raó, els pits petits poden tenir la mateixa quantitat que els més voluminosos. La quantitat de llet està relacionada directament amb la fam del nadó. Com més gana tingui, més succionarà i la producció de llet augmentarà. Si s'oferixen complements alimentaris, la criatura tindrà menys gana, succionarà menys i la quantitat de llet disminuirà.

Moltes mares que estaven donant el pit opten pel biberó i la lactància artificial quan han de tornar a la feina. Les dones treballadores poden continuar lactant els seus fills. Si no és possible que la mare s'emporti el seu fill a la feina, ha de conèixer el procés de congelació de la seva pròpia llet. Però quan la mare sigui a casa amb el seu nadó, ha de continuar al·letant-lo; a l'anada i tornada de la feina, els caps de setmana i dies lliures, a les nits... per tal que la seva producció de llet sigui normal. Al·letar una criatura és un dels plaers que la naturalesa ha concedit a les mares, renunciar-hi és una pèrdua irreparable, ja que una relació mare-fill semblant no es podrà tornar a repetir al llarg de la vida d'aquest fill.

Però amb tot, cal tenir en compte que és preferible donar el biberó amb amor abans que el pit sense motivació.

Hermínia Vázquez

Auxiliar d'Infermeria de Pediatria

l'aula

Cursos d'Informàtica i de Català

L'any 1994 va ser presentat un programa de formació al FOR-CEM (Fundació per a la Formació Continuada) per tal d'obtenir ajuts per a la formació, tal com ja s'havia fet l'any 1993.

Davant la necessitat que tots els professionals puguin adaptar-se als nous canvis tecnològics, es van sol·licitar diversos cursos d'informàtica d'acord amb els programes que s'estan utilitzant al nostre centre. La demanda d'aquests cursos ha estat cinc vegades més gran que l'oferta, fet que ha motivat que la Comissió Assessora de Formació hagués de realitzar una selecció de les sol·licituds segons, entre d'altres factors, el grau d'utilització, de si és una

exigència per ocupar el lloc de treball, i tenint en compte així mateix si ja s'havien fet altres cursos amb anterioritat.

Atès que ara tenim coneixement de l'alt grau d'interès per part dels professionals a realitzar aquests cursos, quan s'elabori el Pla de Formació per al 1995 se sol·licitaran més ajuts per tal de continuar aquest procés.

Els cursos de català també han gaudit d'una acollida extraordinà-

ria. En aquest cas hem tingut tota la col·laboració i suport del Consorci de Normalització Lingüística del Vallès, que ens ha permès que ningú de l'Hospital es quedés sense poder assistir-hi. El cursets abasten tots els nivells, des de l'A-1 per a castellanoparlants fins al nivell D de catalanoparlants.

Impressions sobre el Taller de la Mort

la finestra

M'ho va demanar la Pilar i jo li vaig dir que no. No, perquè en el fons no volia apropiarme a un tema tan desconegut i que a la vegada em produís tal respecte. Van passar uns dies i la Pilar insistí de nou. Llavors m'ho vaig pensar uns segons i vaig acceptar. Possiblement m'ajudaria a resoldre alguns dubtes que tenia sobre el tema. Potser la meva por s'anul·laria, en bona part, si obtenia respostes convincents, o almenys, m'hauria agradat que fos així. El tema era la mort. Es feia el Taller de la Mort.

En moltes ocasions durant el curs pensava que les activitats que hi realitzàvem ens donaven molta vida, molta energia. Em sobtava que un taller on es tractava el tema de la mort en tots els seus aspectes ens pogués ajudar tant a nivell personal com professional d'una manera tan valorable i en qüestions molt sovint de la nostra vida quotidiana.

Passaven els dies i cada classe era més interessant, era un aprenentatge continu, era un voler més informació, era el tenir

clars moments i situacions pels quals hem de passar tots.

No puc dir que tot fos meravellós. Hi havia moments molt durs, per als quals no estàvem preparats o simplement pels quals no hi volíem passar. Precisament, el fet de viure aquests moments ens ha ensenyat molt i potser, només potser, ara l'acte de morir pot tenir altres significats per a la gent que vàrem assistir a aquell taller. Vàrem compartir alegries, plors, tristeses, enyorances, amariat, suport, descobriments, esperança...

Els nostres sentiments i emocions patien forts sotrats. A vegades bons i a vegades dolents, però aconseguíem aixecar-nos i donar un pas endavant per buscar noves respostes fins que una nova onada de sentiments envaïa novament el nostre cor fent d'ell el que volia. Tot això passava davant d'un grup de companys que s'afegien a qualsevol dels teus sentiments. No, no tot era tristesa ni la fi de la vida. Era aprenentatge i acceptació.

Durant el taller, a més de la teòrica, hi ha tot un seguit d'experiències en què jugues en unes condicions especials. Us puc assegurar que una d'elles ha canviat el meu parer davant del tema en qüestió. Això no vol dir que ho accepti tot, però sí que ha estat el suficientment convincent com per rumiar sobre el tema i tenir present aquesta experiència moltes vegades. Ara, passat un temps, encara la tinc força present i pensar en el Taller de la Mort, que tan raonablement ens va fer entendre la Teresa Piulachs, em produeix alhora enyorança i satisfacció.

Amb aquest escrit m'agradaria animarvos a fer aquest taller, ja que us pot ajudar en molts aspectes. Si més no, els vostres valors més importants es veuran molt reforçats.

Escric aquestes línies i en el meu pensament, una companya.

Olga Gómez
Infermera de Traumatologia

10 Anys de Pastorets

Feia poques setmanes que estrenàvem una nova "llar" per a molts de nosaltres, el Centre Geriàtric, on hi havia un nou espai que ofería a tota la institució i tots els professionals infinitat de possibilitats: la sala d'actes. La imaginació d'un grup de companys va deixar-se anar esperonada per la visió de la tramoia de l'escenari. Ja es veien sota les llums de l'escenari. Ja es trobaven immersos en la il·lusió del món de l'espectacle. Ja sentien els aplaudiments d'un públic embadalit. En una paraula, somiaven ja en viure el teatre a la nova sala.

Però per tal que el somni esdevingués realitat, quedava per decidir l'aspecte més important. Els qui van tenir el somni havien doncs, de pensar en quina obra era la més adient. Corrien els primers dies de desembre, així que el calendari va marcar definitivament l'elecció: Els Pastorets!

El clima social que en aquell temps es respirava entre la majoria de professionals de la institució anava més enllà de la simple relació de companys de feina, de tal



manera que la idea va arrelar ràpidament. Començaren els assajos cada dia a primera hora de la tarda, però el temps passava depressa i ens acostàvem a Nadal. Finalment, els companys erigits en tècnics de la funció van haver de decidir retardar l'estrena. No era pas qüestió que la inauguració de la primera representació dels Pastorets comencés amb mal peu.

L'hora de la veritat

A ple hivern i assajant nit rera nit va arribar el moment d'afrontar l'hora de la veritat. S'aixecà el teló coincidint amb una impressionant nevada. Quins nervis! Quin fred! Quines patinades per arribar a l'escenari. I per damunt de tot, una pregunta: i el públic, vindrà amb aquest temps que fa?

La resposta no es va fer esperar gaire. El clima d'amariat que ja hem esmentat va influir molt en què, tot i la neu, els dos

*"Els Pastorets",
una cita anual
esperada per
tothom.*



dies de representació la sala estés plena de gom a gom de companys, familiars i amics. Es va crear un corrent de complicitat entre el públic i els actors que va fer que realment es respirés la màgia del teatre.

Han passat els anys, l'Hospital ha canviat. Molts dels companys ja no hi són, altres han vingut... Però, entre tots, cada any, amb algun entrebanc pel mig, s'ha fet possible mantenir aquesta cita, que juntament amb la celebració dels Reis, són els únics esdeveniments que s'han mantingut al llarg de tot un decenni.

Amb aquest record dels inicis de la història vull fer un homenatge a totes les persones que han fet realitat aquestes 10 representacions: els iniciadors, directores, actors, tramoistes, membres de la coral, maquilladores, sèstresses i... Sobretot el públic, peça principal i raó de ser de l'espectacle.

Ens n'hem de felicitar tots plegats.

Germà Morlans



celobert

Una dècada d'il·lusions reials



La nit de Reis és una nit d'il·lusió per tothom.

Aquest any n'ha fet deu que els Reis de l'Orient fan parada al nostre Hospital per oferir il·lusió a totes les persones que, per aquestes dates, resten ingressades al centre.

Vàrem començar pensant que seria bonic donar aquesta il·lusió a tots els nens ingressats i també als avis de la Residència. Amb el temps, la resta de serveis de l'Hospital s'hi van afegir per sol·licitar també la presència dels Reis, amb la qual cosa vam passar d'una cosa molt casolana a una autèntica cavalcada, amb carrossa i tot.

En un principi se celebrava uns dies abans, ja que s'havia de sol·licitar el vestuari a entitats o associacions externes al centre i, és clar, voler fer la cavalcada la mateixa nit de Reis era impensable. Però, amb el temps hem aconseguit tenir el nostre propi vestuari.

Organitzar una cosa aparentment senzilla implica dies de feina; buscar la carrossa, guarnir-la, decorar la Sala Reial, aconseguir els caramels, buscar els personatges, des dels Reis fins als patges, ocupar-se de la megafonia, de la música, de les ambulàncies que acompanyen al seguici, fer la xocolatada,... una pila de coses que duen a terme sense fer soroll el col·lectiu de portalliteres del nostre centre, un grup que es mereix tot el nostre reconeixement.

Des d'aquí, aprofitant l'oportunitat que ens dona la nostra revista, voldríem donar les gràcies a tot el personal i als seus familiars que, any rera any, confien amb il·lusió que els Reis tornaran a venir a l'Hospital. De debò, gràcies.

Montse Ortiz

"Estimant es vencen Parlem amb la Gna. Mercè Torre"

La germana Mercè de Sala de Parts va ser tota una institució a l'Hospital i al poble durant els anys que va ser a Granollers. Tothom la coneixia. I amb raó. Per les seves mans van passar totes les criatures que van néixer a l'Hospital durant 21 anys i, lògicament, les seves mares. L'any 1982 va ser nomenada superiora de la Comunitat Vedruna de l'Hospital d'Olot. Actualment hi continua residint i fa petites estades al nostre Hospital per tractar-se la seva malaltia. S'ha guanyat a pols la pàgina central de la nostra revista.

Germana Mercè, fes-nos un resum de la teva vida.

Vaig néixer a l'Espluga de Francolí ara fa 67 anys.

Vaig entrar de postulante a la Congregació de les Carmelites Vedrunes als 29 anys perquè per problemes de la meua família no vaig poder fer-ho abans.

L'any 1961 vaig venir a Granollers. On ara hi ha el Laboratori, hi havia les habitacions de les parteres i on hi ha Administració, hi havia les sales de parts (una per al Dr. Armengou i l'altra per al Dr. Reixach).

El 16 de juliol del 1970 es van inaugurar les sales de parts actuals que aviat seran substituïdes per les noves. Aquell dia hi havia 17 parteres ingressades i ja et pots imaginar quines corre-cuites passant mares i criatures a la part nova abans que no arribessin les autoritats. Tothom anava de bòlit. **Recordes alguna anècdota del teu temps a sala de parts?**

Moltes. Per exemple recordo que amb el Dr. Carballeda en 24 hores vam assistir 21 parts. O una vegada que amb el Dr. Castellà estàvem atenent un part i van començar a sortir mans i peus i van néixer dos nens i una nena (en aquella època no existien les ecografies). Quan li vaig dir al pare que tenia tres criatures va dir que ja ho sabia i que els havia deixat a casa. En comprendre que eren tres de nous, gairebé es desmaià.

En podria trobar moltes que ens havien passat amb el Dr. Reixach, el Dr. Armengou, el Dr. Hernáez, el Dr. Kishimoto, la Dra. Peñalva, el Dr. Beuter, el Dr. Bermúdez. També me'n recordo del Dr. Domingo, el Dr. Carceller, el Dr. Foguet. Aquest em va telefonar pel meu sant i d'entrada em va dir:

- Em posarà més gasses, si us plau?

El vaig conèixer de seguida i li vaig con-
testar:

- Sí, quan s'hagin acabat aquestes?

També m'estimo molt les llevadores que durant tants anys havíem treballat juntes: la Sra. Antònia Xirau, la Carmeta Planas, la Carmeta de Parets (que sempre s'endua el davantal), la Lola Gelabert, la Maria Pla, la Dolors Canosa, la Paquita Navarro i recordo amb molt d'afecte totes les persones de sala de parts.

En aquella època érem com una família i sempre buscàvem un motiu per celebrar alguna cosa, tant li feia que la cosa ens incumbís o no, la qüestió era organitzar un esmorzar o un berenar o el que fos.

Mai no em vaig sentir cansada. I ara a Olot tampoc. No puc fer la vida del tot normal però Déu n'hi do.

Si no haguessis anat a parar a sala de parts, com aquell qui diu per casualitat, què t'hauria agradat fer?

Sempre m'ha agradat molt la relació amb les persones ingressades a l'Hospital i amb les parteres n'hi tenia molta. Fins i tot quan ja eren a casa em trucaven per dir-me si la criatura s'agafava o no al pit, m'explicaven els problemes, em consultaven coses i sempre em trobaven disposada.

No havia estat mai a sala de parts però em vaig adaptar molt de pressa a la feina i quan la Comunitat em va donar una altra responsabilitat em costà marxar i deixar les meves parteres.

De fet, tota la vida he fet el que m'ha agradat fer. He procurat dedicar la vida a Déu i als germans. Predicar amb la manera d'actuar i amb el tracte amb la gent.

Si alguna cosa m'ha costat d'acceptar, he procurat fer-ho amb alegria i posant-hi tot l'esforç.

totes les dificultats”

es i Andreu



Què faries si tinguessis temps?

Faria més relació d'ajuda als malalts. He passat moltes hores amb persones que sofreixen, fent-los companyia, escoltant-

dels germans. Em sento estimada per tothom. Jo estimo molt també, encara que no sóc persona de moltes “pamplinas”.

Et fa por la mort?

No, perquè sé que hi ha un Pare i una altra vida que m'espera. Si no hi hagués res més, seria molt injust tant per als que s'ho han passat molt malament com per als que s'ho han passat molt bé.

Des de la malaltia, com veus la vida?

Li dono molt més valor. Quan se'm va reproduir la malaltia no volia cap tractament perquè acceptava que ja era el final però em van convèncer que calia lluitar. És una experiència que et fa entendre que el malalt requereix molta atenció. M'he sentit molt ajudada i encara he de donar gràcies a Déu que aquesta malaltia, que tanta gent jove sofreix, a mi m'ha vingut de gran i sense haver tingut mai cap problema.

Creus que hem de ser optimistes davant el futur?

Sí, perquè si ja hi ha hagut millores científiques, més n'hi haurà encara. I això és esperançador.

Pel que fa a la família i a la societat, l'actual no és el model que a mi m'agrada. Penso que falta vida de família però crec que a la curta o a la llarga la gent se n'adonarà. No hi ha res que

pugui suplir la felicitat que dona la família.

Optimistes, sí, sempre.

Quin missatge donaries al jovent d'avui?

Tot jove ha de tenir un ideal. Quan es decideix per una cosa ha de ser fidel a allò que desitja, encara que comporti dificultats.

La vida s'ha de viure amb joia i plenitud perquè passa molt de pressa i hem d'estar sempre a punt per fer un servei perquè una persona egoista no pot ser mai feliç.



La Gna. Mercè amb alguns dels qui van ser els seus companys de feina.

los. Tots necessitem ser escoltats, sobretot els malalts però llastimosament no tenim temps. També buscaria més estones de silenci i pregària.

En la malaltia et sents abandonada per Déu?

No, al contrari, em sento molt estimada per Déu, amb molta pau i fortalesa per lluitar fins que sigui l'hora.

No em sento abandonada ni de Déu ni

••• 10 de curtes •••

Quin tipus de música t'agrada?

La sardana

Quina és la pel·lícula de la teva vida?

Jesucrist Superstar

Quin és l'últim llibre que has llegit?

Paraules de silenci

Quin és el teu plat favorit?

El peix, cuinat de qualsevol de les maneres possibles.

Has practicat algun esport?

De jove m'agradava molt anar d'excursió. Coneixia molt bé les muntanyes que hi ha vora Poblet.

Què o qui t'emportaries a una illa deserta?

Si hagués d'estar-hi sola, no necessitaria pas gran cosa. Segurament m'emportaria la Bíblia i reflexionaria sobre la manera d'aplicar l'Evangelí a la meua vida quan tornés a ser amb la gent.

Quines afeccions tens?

Escoltar, cosir i llegir.

Quin és el teu color preferit?

El blau.

Quin és el teu signe del Zodíac?

Àries

Digues una il·lusió, un somni.

Que sabés donar testimoni de Jesús amb la meua vida.

És fonamental estar sempre a punt per al que se't demani o, millor encara fer-ho abans que t'ho demanin.

S'ha de tenir fidelitat a la paraula. Falta fe o potser més que res amor fidel, perquè estimant es vencen totes les dificultats.

L'amor és la clau de tot.

Marina Molins

B!!! de guàrdia

Cada vez més, la dietètica hospitalària cobra major importància com a element influent en la eficàcia del tractament i en el benestar del pacient, per lo qual la atenció dispensada a esta àrea se ha incrementada en los últims anys. En nostre Hospital, Alvaro Rubio Vivanco es el dietista responsable de supervisar la elaboració i preparació de las dietas y menús en representació de Restaurants en Concesión, la empresa contratada para ofrecer estos servicios. Diplomado en la primera promoción de Dietética y Alimentación Humana por la Universidad del País Vasco, su lugar de origen, ha tenido ocasión de adquirir una amplia experiencia aplicando sus conocimientos. A sus 25 años ha formado parte del equipo dietético del Hospital del Mar y ha sido responsable del servicio de restauración y dietética del Hospital de Can Misses en Ibiza.



La dietètica en el Hospital

Entrevista con Alvaro Rubio, responsable de la dietètica en el Hospital

¿Cuánta gente interviene en la elaboración de las comidas del Hospital?

Contando el global de la plantilla del Hospital y del Centro Geriátrico nos aproximamos a las 60 personas entre jefe de cocina, cocineras, auxiliares de restauración y dietistas. Unas se encargan de la recepción, preparación y cocción de los alimentos, otras de su emplatado y distribución en las plantas y los dietistas se encargan de la confección y supervisión de las dietas y sus correspondientes menús.

¿Cuántos servicios preparáis en un día cualquiera?

A nivel de pacientes tanto del Geriátrico como del Hospital, unos 250-300 servicios que incluyen desayuno, comida, merienda y cena. En total, de 1.000 a 1.200 comidas. De personal varía según las guardias, pero un día normal podrían ser 50 desayunos, 160 comidas y 50 cenas.

¿Qué elementos tenéis en cuenta al elaborar una dieta para un enfermo?

Principalmente la patología asociada al enfermo, ya que marca el tipo de alimentos que puede comer. A partir de este punto tenemos en cuenta las costumbres gastronómicas propias

del lugar en que nos encontramos, la duración de la estancia y la edad. Todo esto unido a una presentación atractiva, que los platos tengan colorido y que los alimentos sean de temporada.

¿Realizáis algún tipo de dieta personalizada?

Tenemos un total de 25 dietas estandarizadas que se adaptan a las diferentes patologías que se tratan en el Hospital. No obstante, en casos de pacientes inapetentes ya sea por su tratamiento terapéutico, entorno o problemas personales, los dietistas se encargan de ofrecerles una dieta libre que contempla una gama mayor de posibilidades a la hora de confeccionar su menú. En estos casos ofrecemos un seguimiento personalizado porque es preferible que el paciente coma lo que le apetezca a que no coma nada de un menú elaborado.

¿Qué nivel de educación nutricional existe entre la población?

Estamos avanzando pero el camino por recorrer es aún muy largo. La gente cree que cuando tiene un familiar ingresado porque está enfermo tiene que comer y le traen galletas o pasteles que interfieren en el tratamiento y en la dieta que aquí les damos. También pasa al revés, gente que al ser dada de alta sólo come lo que aquí se le daba. Toman la dieta del Hospital como una guía de dieta adecuada. Habría que llevar la educación nutricional a todos los campos: hospitales, escuelas, empresas... Además, los cambios en el estilo de vida han provocado la pérdida de hábitos saludables como era comer de todo en cantidades moderadas: legumbres, pasta, verduras, frutas, hortalizas... Es decir, la dieta de nuestras abuelas.

¿Qué aspecto es el que consideras más importante de vuestro trabajo?

Lo más importante es que el paciente puede opinar sobre la comida. Sobre el tratamiento sanitario o sobre los aspectos técnicos no puede opinar porque carece de criterios, pero sobre comida todos entendemos, por tanto, la está esperando. Trabajamos sabiendo que la calidad de nuestro trabajo será evaluada directamente por el cliente día a día.

¿Cuál es el aspecto más agradable de este trabajo?

Estar en contacto con la gente. Formar parte del colectivo de personas que trabajamos para que el Hospital se supere día a día. Me gusta darles servicio a cada uno, tanto profesional como personalmente. Me gusta hablar con los enfermos para escuchar sus críticas, sus halagos o las cosas a mejorar. Con el resto de compañeros pienso que es importante que te conozcan y que sepan qué haces.

M^a. Carmen Olmo

Manual de dietas del Hospital de Granollers

Dieta basal
Dieta hiposódica e hipersódica estricta
Dietas progresivas:

- líquida
- semilíquida
- de fácil digestión

Modificación de la textura de las dietas:

- fácil masticación
- dietas por túrmix
- dieta ictus

Dietas para diabetes y dietas hipocalóricas:

- 1.000 Cal.
- 1.500 Cal.
- 2.000 Cal.
- 2.800 Cal.
- Ritmo de 6 horas

Dietas con control proteico:

- hipoproteicas
- hiperproteicas

Dietas con control del residuo:

- sin residuo
- astringente
- laxante

Dieta de protección hepato-biliar

Dieta baja en colesterol

Dieta pobre en purinas

Dieta de protección gástrica

Dieta sin gluten

Dieta sin lactosa

Dieta IMAO

Dieta para el test de bencidinas

Dieta libre

B breus

Record a un company

Un record ens entristeix des del mes de desembre passat. Com ja sabeu, el nostre company John ens ha deixat després de patir una dolorosa i llarga malaltia.

Recordem ara el seu pas entre nosaltres a l'Hospital de Granollers:

Va començar al Servei de Radiologia, el febrer de 1988, en el qual ocupà la plaça de tècnic en radiologia, al torn de nit.

Durant tots aquests anys, els qui hem conviscut amb ell, ens hem adonat de les moltes qualitats que tenia. Era una persona callada, amb una gran personalitat i complidora amb la seva feina. La seva humilitat i humanitat van fer que tots els qui teníem relacions professionals amb ell l'arribéssim a apreciar de debò. Mai no tenia un no per a ningú. Fins en els últims moments, tot i la greu malaltia que patia, va donar mostres de la seva fermesa. Per als companys que l'anàvem a visitar només tenia paraules d'afecte i d'agraïment, sempre amb un somriure als llavis.

El que mai se'n podrà oblidar

són aquells ulls tan grans, tan expressius i tan plens de bondat.

Els qui et vam conèixer, John, només desitgem que Déu et tingui en la seva glòria, estimat company.

Els companys de Diagnòstic per la Imatge

Ajuda a Ruanda

El dia 1 de febrer passat, Joan Carles Martín, metge de guàrdia del Servei de Pediatria, es va incorporar a l'equip de Mèdics del Mundo que col·laborarà en la campanya d'ajuda al poble de Ruanda, organitzada per aquesta entitat juntament amb el Consorci Hospitalari de Catalunya. Durant dos mesos

serà al Zaire treballant als camps de refugiats. Ben segur que a la tornada ens podrà explicar experiències molt interessants, de les quals us informarem puntualment.

Eleccions sindicals

Durant els mesos de gener i febrer, el nostre centre ha estat immers en el procés electoral per elegir els representants sindicals. El 21 de febrer es van fer les votacions, a les quals CCOO va obtenir 12 representants, USO, 6 i SATSE, 3. En el proper número del "de Bat a Bat" us ampliarem aquesta informació.

Breus

Guanyador del viatge a Mallorca

En Jordi Vila, del Departament de Recursos Humans, va ser el guanyador del viatge que es va sortejar durant les representacions dels Pastorets. El cap de setmana del 20 i 21 de gener va ser a Mallorca, i segons ens ha explicat, s'ho va passar d'allò més bé. Ens n'alegrem.

Comiat per jubilació



Maria Ares Juclà.

El 31 de gener es van jubilar dues companyes religioses que treballaven amb nosaltres des de feia molt de temps. La Gna. Matea Martínez, que desenvolupava la seva tasca a l'Arxiu d'Històries Clínicas, era a l'Hospital des de l'agost de 1971. La Gna. Maria Ares Juclà, auxiliar de clínica de la Residència d'Avis, hi era des del juliol de 1973. De totes maneres, no deixaran d'estar en estret contacte amb l'Hospital, ja que continuaran residint a la Comunitat com feien fins ara.

Comiat de la Unitat de Curta Estada

La nostra planta es jubila. Han estat 72 anys de vida. Durant tot aquest temps, s'ha estat treballant sense descans per donar quelcom més que un llit al malalt que l'ha necessitat.

El divendres 13 de gener vam celebrar una festa amb el desig de donar un reconeixement, un agraïment i un petit homenatge a tots aquells professionals que han fet possible que al llarg d'aquests anys anés millorant, que tirés endavant. Era un record per tots aquells que han donat el millor d'ells mateixos i que han fet oblidar les seves

mancances de confort amb molt de caliu humà. Ha estat un lloc entranyable i singular.

Aquella va ser una nit inoblidable per a molts de nosaltres, perquè d'alguna manera i durant unes hores vam tornar a ser una

família. Allà es respirava a Hospital de Dia. Amb molt d'afecte vam fer rodolins, pins, plaques, sopar, ball.

Tot això per dir-vos a tots: GRÀCIES, SOU ELS MILLORS!!!

Rosada Vallalba

Festa de Pediatria



No hi van ser tots, però déu n'hi do la colla que eren.

El dia 17 de novembre passat es van reunir a l'Hotel de Granollers un grup de gent: infermeres, auxiliars, metges... que treballen o han treballat al Servei de Pediatria des de la seva inauguració el desembre de 1978 fins avui. Eren prop de cinquanta persones. Fou una festa agradable, la qual havia estat organitzada pels Drs. M. Àngels Ulied, M. Àngels Ramon i Xavier Codina. Es va fer un sopar i, en acabat, cadascú va comentar què era de la seva vida, quina trajectòria havia seguit...

Setze anys són uns quants anys; no molts, però sí qui-sap-los i, qui més qui menys, tots hem anat canviant. Es va passar llista als qui faltaven a fi d'avisar-los i que en la propera reunió del Servei de Pediatria que se celebri no hi faltin. Vejam si a la propera podem ser-hi, si no tots, encara més colla.

l'agenda

Actuació de l'Associació Aula Lírica de Granollers

Continuant la commemoració dels 10 anys de la fundació del Centre Geriàtric, el proper 18 de març a les cinc de la tarda actuarà l'Associació Musical Aula Lírica de Granollers.

Aquesta Associació va néixer l'any 1987 a l'antic Centre de Teatre. Està formada, entre barítons, tenors, sopranos, cors i comparses, per uns 25 granollerins afeccionats a la sarsuela. L'únic professional del grup és el seu director escènic i musical, Aníbal Gil.

En la seva actuació ens oferiran una antologia de la sarsuela, composta per duos, romances i cors de diferents obres. La seva serà, com sempre, una actuació brillant i els agraïm molt sincerament la seva col·laboració en el 10è Aniversari del Centre Geriàtric. Us hi esperem!

II Concurs de fotografia Hospital General de Granollers

Amb motiu de la celebració del 10è ANIVERSARI de la inauguració DEL CENTRE GERIÀTRIC es convoca un concurs de fotografia sobre el tema: el vell i el seu entorn. Podrà participar tothom qui ho desitgi amb un màxim de tres obres. El termini de presentació finalitzarà el 18 d'abril. Les bases del concurs les trobareu en els tríptics editats a tal efecte.

Formació d'un grup teatral i una coral

Ens ho ha dit en Jordi Esquius. Ell és qui se n'encarrega: apunta tots els qui estan interessats a formar part del grup escènic de l'Hospital. Si t'agrada fer teatre, digues-li a en Jordi.

Tots els qui s'atreveixin a cantar poden

apuntar-se a la coral que es formarà. Es tracta d'assajar un o dos cops al mes. En Rafael Sala ens dirigirà. L'encarregada d'inscriure tothom que s'hi vulgui apuntar és la Pepita Pellicé.

Sessions clíniques generals

Gener-març 1995

19 gener 8.00 h.	Maneig de les lesions no palpables de la mama Dr. Josep M. Campos Servei de Cirurgia General Hospital General de Granollers	2 març 8.00 h.	Programa de Prevenció i Control de les malalties cardíco-vasculars Dr. Esteve Llargués Servei de Medicina Interna Hospital General de Granollers
2 febrer 15.00 h.	Treball Social i Atenció a l'Usuari M. Ortiz, E. Almansa i C. Fusté Departament de Treball Social i Atenció al Client Hospital General de Granollers	9 març 8.00 h.	Els Serveis d'Urgència dels Hospitals de Catalunya Dr. Xavier Balanzó Servei d'Urgències Consorci Sanitari de Mataró Dr. Romà Julià Servei d'Urgències Hospital General de Granollers
9 febrer 8.00 h.	Nou Pla d'Estudis de la Llicenciatura de Medicina. Funció dels Hospitals Docents Prof. Dr. Cristóbal Mezquita i Pla Degà de la Facultat de Medicina Universitat de Barcelona	16 març 8.00 h.	Tumor epitelial sòlido-papil·lar del pàncrees Dra. E. Rodríguez i Dr. J. Montero Servei de Cirurgia General Dr. Jordi Esquius Servei d'Anatomia Patològica Hospital General de Granollers
16 febrer 8.00 h.	Visites repetides a Urgències en dos Hospitals de l'Àrea de Barcelona Dr. Santi Capell Servei d'Urgències Hospital de Bellvitge "Prínceps d'Espanya" L'Hospitalet de Llobregat	23 març 8.00 h.	Sarcoïdosi: experiència de 10 anys al nostre Hospital Dr. Enric Barbeta Servei de Medicina Interna Hospital General de Granollers
23 febrer 8.00 h.	Els Comitès d'Ètica Assistencial i la seva funció Sr. Pablo Hernando President del Comitè d'Ètica Consorci Hospitalari del Parc Taulí Sabadell	30 març 8.00 h.	Els Serveis de Pediatria dels Hospitals Generals Bàsics: perspectives de futur Dr. Artur Puig Servei de Pediatria Hospital General de Granollers

l'agenda

Curset de balls de saló

Ball manetes, toca les tetes, toca-les tu que les tens boniques... Si hi vols arribar a temps, corre-hi! Places limitades! Numerus clausus! Sí. Per al curset de ball que començarà el dia 1 de març. Corre! Vés a la Consol Fusté i t'hi apuntes tu i la teva parella. Val 2.000

pessetes el curset. El primer curset de balls de saló de l'època moderna. És un curs bàsic o d'iniciació en vals anglès, vals vienès, foxtrot, tango, rumba-bolero, txa txa txa, samba, pas-doble i swing. Hi haurà classe setmanal des de l'1 de març fins al 14 de juny -exceptuant el 12 d'abril- els dimecres de 19.15 a 20.45. Per tenir dret a inscriure't-hi,

cal tenir present que t'has d'apuntar per parelles i que un dels membres de la parella ha de ser treballador de l'Hospital. Hi ha d'haver un mínim de 20 parelles i el màxim són 30 parelles. Els professors del curset són Anna M. Izquierdo i Jordi Gendre.

les golfes

Solució dels mots encreuats número 3

HORIZONTALS: 1. Microcosmos. Ca.- 2. Enanema. Eixam.- 3. Tata. Rrrrr. R.- 4. imA. Niòbic. Ara.- 5. Cocouada. Einam.- 6. Uvula. Tortosí.- 7. Lis. Anal. Rec.- 8. oltsM. anO. Ita.- 9. siilA. ualC. I. N.- 10. atcaP. T. oucsE.- 11. Maac. Bioassaig.- 12. Et. Oculista. Cr.- 13. N. Planúria. Mac.- 14. Tió. Nostalgics.

VERTICALS: 1. Meticulosament.- 2. Inamovilitat. I.- 3. Catacústica. Po.- 4. Rna. Ol. slacoL.- 5. Ot. Nua. maP. Can.- 6. Cèria. A. Bunó.- 7. omroD. Nautilus.- 8. Sarbatana. oirT.- 9. M. Ri. oloL. Asia.- 10.

oerceR. Costal.- 11. Sir. Itri. Usa. G.- 12. X. Anòèrica. Mi.- 13. Carrasca. sicaC.- 14. Am. Ami. Negres.

Solució de l'escudella barrejada Número 3
Cristina BACARDAZ, Mariana BERNET, Jordi BLAY, Fernando CARBAJO, Josep CASANOVAS, Toni COLOME, Fina GOMEZ, Lali GUIX, Laura JOLIS, Pilar LLOBET, Maribel LOPEZ, Mariluz LOPEZ, Isabel MAÑAS, Toni MARTINEZ, Pilar MONTAGUT, Anna PEREZ, Isabel SOLE, Rosa SOLE, Teresa TORRAS, Ferran VILAR

Solució de la targeta falsa número 3

JOAN PADROS BOU
Guanyadors per sorteig, entre les solucions correctes de "Les Golfes" del número 3:
Escudella barrejada: M. Rosa Dalmaes
Mots encreuats: Josep M. Ibáñez
Targeta falsa: Nani Casals
Us recordem que sortejarem un llibre entre tots els encertants de cadascun dels passatges. Podeu depositar la solució a la bústia que trobareu al costat de la Unitat d'Informació i Atenció a l'Usuari.
Data límit per entregar els resultats de "Les Golfes 4": 31 / 3 / 95

Escudella barrejada

Número 4

Mots encreuats

Número 4

Del dret, del revés, recte i de través, podeu trobar 20 companys de treball.

L M M A R I B E L B A R N I L S
S O C A R M E V I L L A R N T L
O N U O G I U P R U T R A N O L
N T Z R O D E V A B R A U G U E
I S E A D M A R I N A M N U R C
S E N N E E T M A S E E T I A L
E P E U D E S O I D M E L R F A
T A M L O L A M A R T I N A I B
N R I I M M O S A C A R O S G A
O E J N O R A E T S T L I E A M
M L I O B C S D R A F O L R L M
I L F T E T C E F G U E H E I I
Ñ A M M S A R P A S O E R T S M
O D R O C A R M I N A M A R T I
T A M E R C E G U I L L A M E T
C M I G U E L B E R R U E Z O R

Horizontals: 1. Anomalies o deformitats, especialment congènites.- 2. Persona que té l'usdefruit d'una cosa. La primera.- 3. Tomàquet, pebrot, ceba i albergínia sofregit a la paella. Tres d'iguals. Fósfor.- 4. Sofre. Bor. Cinc-cents noranta. Provoca odi (fem.).- 5. Per extensió, àpat d'amics. Amb ara al davant, exclamació de sorpresa. Plata.- 6. Persona que practica el karate. Famosa per la Scala o per les entrevistes, segons.- 7. Peça teatral còmica caracteritzada per una acció desbaratada. Comença a dir adéu.- 8. Ventet suau. Dolor a l'espatlla. Oxigen.- 9. Acció d'amorosir o d'amorosir-se. Argó.- 10. Si te'l fa és que et satisfà. Esport practicat amb Kart en un circuit.- 11. Tipa. Te, toma! Per estrenar, pl.- 12. Ara dues d'aquelles tres repetides del tres. Incursió armada en un territori per a robar o destruir. Tan pot precedir un diputat, com un peu, com un dòlar.- 13. Barreja de pluja i de calamarsa, pl. Rap que no es pot pronunciar i molt menys menjar.- 14. Triga. Entre aquesta i la següent fan un nom d'home. (Al rev.). Riu que corre per Suïssa i pels mots encreuats.

Verticals: 1. Menja a base de capes d'albergínia (quina dèria) alternada amb capes de carn. Allò que fa pompós un acte, una cerimònia.- 2. Unitat del sistema de mesura de la sensibilitat de les emulsions fotogràfiques (apa! i tan fàcil que és). Anàlisi quantitativa i qualitativa de l'oxigen i l'anhídrid carbònic.- 3. Artrosi de les articulacions de la columna lumbar. Mig groc.- 4. Bufa el gat quan s'estarrufa. Obligat al stop. No és prudent del tot.- 5. Es un peix que també es pot dir morruda (ho sento). La primera ben repetida.- 6. Tan pot acabar en ruïnim com en ruixat. Ginecològiques, obstètriques, cardíacques (podeu triar). Tres de diferents.- 7. Amb molta imaginació podria ser un mecànic. Aviador suïcida.- 8. En castellà, lliga. El canal el fa sonar molt. Doncs de Mallorca.- 9. Coure. Final dels alcohols. Prevenir algú contra un perill.- 10. Exactament 0,9144 metres. El pobre degà té el deganat desvocalitzat. Forma de pronom extratrestre.- 11. S'hi munyen les ovelles. Oració de matinada.- 12. Precedir de, actor de cinema. Vocal. IX. Aquella que primer eren tres, després dues.- 13. Més ferum de sofre. D'espera, d'estar, de parts. (Al rev.) Mirant-ho bé, a la cara, fa respecte.- 14. Estri per a apagar llums. No li agrada gens a la Mafalda.

Targeta falsa

Número 4

Sembla una senyora televisiva però és... una senyora administrativa

CARME GENARA GEMIO

el rebost

Cuina tradicional catalana
Escudella barrejada

Ingredients:

250 g de cigrons cuits
350 cc de suc de la cocció dels cigrons
250 g de patates
1 llesca de pa rodó de mig
1 tomàquet gros i madur o dos de petits
250 g de col-i-flor (brots petits)
50 g d'arròs
100 g de fideus
1 branqueta de canyella
Unes tiges de safrà
Picada: 2 grans d'all, 20 g d'ametlles torrades, julivert

En una paella amb oli calent es fregeix la llesca de pa. Quan està ben daurada, s'escorre i es pica amb la mà de morter.

Una mica d'oli del que ha sobrat de fregir el pa es posa en una olla o cassola fonda (millor que sigui de fang) i es comença un sofregit amb ceba picada.

Quan la ceba comença a daurar-se, s'hi tira el tomàquet ratllat i es deixa fins que està cuit (uns 10 minuts aproximadament). S'hi tiren les patates pelades i tallades a quadrets. Es fan sofregir a foc fort uns moments, i s'hi afegeix el pa torrat. Tot seguit ja s'hi pot tirar el suc dels cigrons, 1 litre d'aigua, la sal, la canyella i el safrà torrat i esmicolat. Quan arrenca el bull, s'hi tira l'arròs, els fideus i els brots de col-i-flor; es deixa coure 15 minuts a partir que arrenca el bull. Uns 5 minuts abans d'acabar-se la cocció s'hi afegeixen els cigrons i la picada que s'ha fet prèviament amb all, julivert i ametlles. Perquè es barregi millor amb l'escudella, es tira a la picada un raig d'aigua freda, d'aquesta manera no queden grumolls. És important servir l'escudella molt calenta.

Nota: plat típic de muntanya, que es menjava arreu de Catalunya a l'hivern. Té moltes varietats.

Marina Molins