

LA MANCHA - Tomelloso

Durante el pasado mes de marzo pasaron por él cerca de 4.000 pacientes

El Hospital General de Tomelloso atiende diariamente unas 200 personas

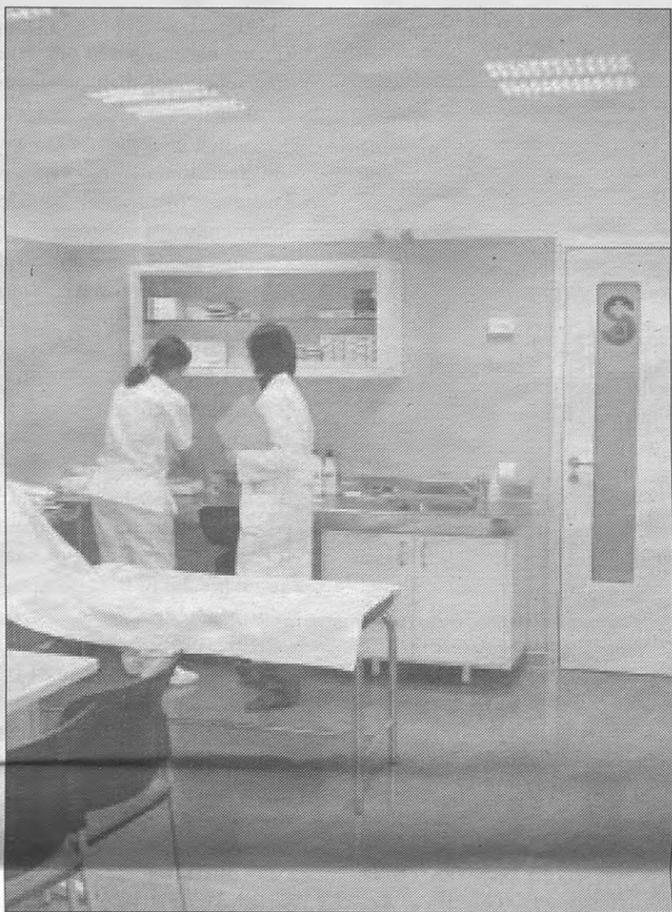
El Hospital General de la Comarca de Tomelloso, construido por la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, ha registrado unas cifras muy positivas en su primer mes de funcionamiento.

Concretamente, desde el 1 de marzo y hasta el pasado viernes, 30 de marzo, el Hospital General de Tomelloso ha atendido a unos 4.000 pacientes.

En concreto, el Hospital General de Tomelloso atendió el pasado mes de marzo a 3.019 pacientes en las Consultas Externas. Las especialidades que han registrado un mayor número de usuarios han sido Psiquiatría, con 428 pacientes; Oftalmología, con 388; y Aparato Digestivo, con 367 pacientes atendidos.

Gracias a la puesta en marcha del Hospital General de la Comarca de Tomelloso, dotado de unas amplias y confortables instalaciones, determinadas especialidades han incrementado considerablemente su actividad en cuanto a pacientes atendidos en comparación con el mes anterior, como es el caso de Neurología (96%), Endocrinología (71%) y Psiquiatría (57%).

En cuanto a las pruebas diagnósticas, a un total de 445 pacientes le fue practicada alguna de las técnicas diagnósticas que componen la cartera de servicios del hospital. La electrospirometría y la radiología sim-



ple han sido las que más se han realizado, con 84 y 190 pacientes, respectivamente.

En el área de Laboratorios Clínicos se han realizado un total de 130 extracciones de muestras a pacientes, y se han tramitado en el sistema un total de 700 peticiones en el área de Consultas. Además, cerca de un centenar de pacientes han pasado por el gimnasio del hospital, y se han contabilizado un total de 648 trata-

mientos en el área de Rehabilitación.

NUEVOS SERVICIOS

El Hospital General de Tomelloso atiende diariamente a unos 200 pacientes, muchos de los cuales debían desplazarse anteriormente a otros centros sanitarios de la provincia para ser atendidos.

Dentro de la cartera de nuevas prestaciones puestas en mar-

cha hasta la fecha destacan las consultas de Alergología (antes inexistente en el área sanitaria), Hematología y Nefrología; y la ecografía digestiva dentro de las pruebas diagnósticas, que, gracias a su utilización, ha posibilitado ofrecer consultas de alta resolución en Aparato Digestivo. Es decir, en un mismo día, los pacientes han acudido a la consulta, se han realizado las pruebas necesarias y el especialista les ha proporcionado el diagnóstico de forma rápida, así como fiable.

En las próximas semanas, y de forma progresiva para garantizar una óptima atención sanitaria, se pondrán en funcionamiento nuevos servicios, entre los que destacan las consultas de Dermatología, Neumología, Ginecología y Obstetricia; la biometría y las campimetrías, dentro de las pruebas especiales de Oftalmología; y la Hospitalización médica y el servicio de Urgencias.

INFORMACIÓN Y ACOMPAÑAMIENTO

También arroja un balance muy positivo el funcionamiento del Servicio de Acompañamiento e Información al Usuario, que continuará activo con el objetivo de que los pacientes se familiaricen con las nuevas dependencias del centro sanitario. Su principal función es recibir a los usuarios que acceden al Hospital, asesorarles e informarles de dónde tienen que acudir para acceder al servicio que resolverá sus problemas de salud.

Editado por la empresa pública "Don Quijote de la Mancha 2005"

Presentado el libro "Pensar en La Mancha", de Santiago Arroyo



El autor del libro, Santiago Arroyo (derecha), junto al director del área de Cultura de la empresa pública.

El director del Área de Cultura de la empresa pública Don Quijote de la Mancha 2005, José Domingo Delgado, presentó esta ciudad el libro 'Pensar La Mancha', una antología de textos sobre el carácter de esta tierra recopilados por el filósofo castellano-manchego Santiago Arroyo Serrano.

Arroyo, natural de Tomelloso, ha reunido en este volumen una veintena de piezas que tratan de explicar con una visión poética pero también filosófica y antropológica el carácter y la cultura manchega.

Durante la presentación, José Domingo Delgado señaló que "La Mancha es ancha y existe pero al mismo tiempo es difícil de definir, por eso es tan importante un libro como éste". La antología, editada por la empresa pública Don Quijote de la Mancha 2005 en colaboración con Ediciones Añil, recopila los testimonios de escritores y pensadores que desde el siglo XIX hasta nuestros días han tratado de definir la identidad cultural de La Mancha. Las interpretaciones acerca de la cultura manchega de autores del siglo XIX como el marqués de Molins o Antonio Blázquez hasta las versiones más actuales del poeta tomellosero Dionisio Cañas conviven con los textos de clásicos de la literatura española como los de Antonio Machado o Azorín.

A través de temas como el paisaje, las gentes, las costumbres o la historia, los distintos autores tratan de llegar a las raíces de esta tierra y reflexionar acerca del concepto de lo manchego y las peculiaridades propias de este lugar que le hace diferente a cualquier otro de España.

"Las Viandas del Quixote" vuelve a sorprender con su fusión de productos de la tierra

Ramón Jiménez, gerente del Mesón Restaurante "Las Viandas del Quixote" ha organizado las "II Jornadas Gastronómicas de la Prensa de la Comarca de Tomelloso", en las que ha presentado diversos platos típicos de la gastronomía manchega fusionados con vinos de la tierra, en una nueva demostración de la buena comunión que hacen los productos manchegos a los que se les ha procurado un toque especial, con los excelentes vinos de La Mancha.

Así, y bajo la denominación de "Fusión de caldos manchegos y manjares de la tierra provocada

por el Ingenioso Hidalgo", Ramón Jiménez, magistralmente auxiliado en la cocina por sus dos primogénitos y señora, elaboró un menú muy completo e innovador que hizo las delicias de los allí presentes.

"*Témpura de queso manchego napado de cencibel reducido; cornisa de perdiz y asadillo aromatizada con vinagreta de azafrán; lascas de bacalao sobre fondo suave de pisto manchego; o caldereta de cordero lechal escoltada con espuma de patata y calabaza*" conformaron un menú atractivo, cuidado y poco usual en La Mancha, de-



mostrando que "en nuestra región poseemos ingredientes fabulosos y sencillos que, con un poco de imaginación, se transfor-

man en unos platos innovadores y muy atractivos para los comensales", según sus propias palabras.