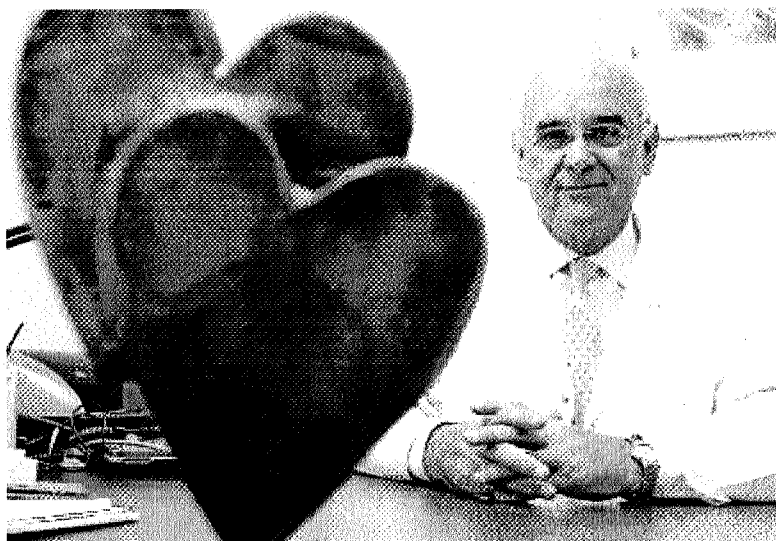


Córdoba

El doctor Concha gana el Premio Nacional de Cirugía Pedro Virgili

El galardón, que convocan la Real Academia de Medicina y el Ayuntamiento de Cádiz, reconoce sus cuatro décadas de trayectoria en la Cirugía Cardiovascular



El doctor Manuel Concha Ruiz, ganador del II Premio Nacional de Cirugía Pedro Virgili, en su despacho. EL DÍA

Félix R. Cardador

El doctor Manuel Concha Ruiz, jefe del Servicio de Cirugía Cardiovascular del Hospital Universitario Reina Sofía desde 1977 y consejero editorial del Grupo Joly, ha resultado ganador del II Premio Nacional de Cirugía Cortes de Cádiz Pedro Virgili, que concede el Ayuntamiento de Cádiz, la Real Academia Nacional de Medicina y la Real Academia de Medicina y Cirugía de Cádiz. El galardón reconoce la labor que el doctor Concha ha realizado durante más de 40 años en el ámbito de la

medicina y considera como "altamente significativa" y "relevante" su influencia en la cirugía actual. El jurado estuvo presidido por Manuel Díaz Rubio, presidente de la Academia Nacional de Medicina y catedrático de Patología General de la Universidad Complutense de Madrid, y compuesto por otros ocho académicos. El Pedro Virgili, que recuerda al cirujano que fundó en 1748 el Real Colegio de Cirugía Cádiz, pionero en España, está dotado con 12.000 euros, una medalla de Oro y un busto de este galeno del siglo XVIII.

El doctor Concha se mostró muy "emocionado" de recibir este galardón, cuyo acto de entrega será en marzo, ya que aparte de ser uno de los principales que concede la Real Academia Nacional de Medicina tiene también para el cirujano un especial significado sentimental. Concha recordó en ese sentido que, aunque él nació en la localidad castellanense de Nules, desde pequeño residió en Cádiz, donde además cursó los estudios de Medicina en el mismo edificio en el que Pedro Virgili fundó la primera academia de Cirugía. "Son muchas circunstancias las que ha-

cen que este premio sea muy especial para mí y signifique, en cierto modo, un broche de oro en este momento de mi vida", explicó ayer el doctor, que fue informado de la concesión del premio por la alcaldesa de Cádiz, Teófila Martínez. La candidatura de Concha fue avalada por numerosas instituciones universitarias y científicas y por personalidades como el psiquiatra Carlos Castilla del Pino o el ex ministro Manuel Clavero Arévalo.

La labor de Manuel Concha Ruiz como cirujano cardiovascular está jalonada de éxitos, aunque entre sus méritos de mayor

Manuel Concha Ruiz Cirujano

“Son muchas las circunstancias que hacen este premio especial y que sea una especie de broche de oro”

proyección se encuentran el primer trasplante de corazón realizado en Andalucía, que tuvo lugar el 10 de mayo de 1986, o el primero a un niño de España, que se produjo en agosto de 1994.

El doctor Concha, por último, también ha desarrollado una intensa labor docente en la Facultad de Medicina de Córdoba, de la que es catedrático desde 1995, y ha escrito libros y publicaciones tanto sobre su especialidad como sobre otros temas diversos como la pintura de Antonio Povedano, del que fue amigo personal, o el flamenco.

El 061 asistió a más de 4.370 personas durante el pasado año

El 30% de las llamadas que se realizan a emergencias se deben a pérdidas de conciencia

Efe

Los equipos del 061, servicio gestionado por la Empresa Pública de Emergencias Sanitarias (EPES) de la Consejería de Salud, realizaron durante el pasado año en la provincia cordobesa 4.375 asistencias de las 62.702 que se llevaron a cabo en Andalucía. Estas cifras reflejan que en la comunidad andaluza se produjo un incremento de la actividad del 2,6% respecto a 2007, cuando se realizaron 61.087 asistencias. Esta labor asistencial urgente fue llevada a cabo por los 30 equipos de emergencias terrestres con los que cuenta EPES (49.953 atenciones) y los 5 equipos aéreos (1.063). A estas cifras se suman las asistencias realizadas por los tres equipos de coordinación avanzada de Málaga y Sevilla (9.432 actuaciones) y el equipo de soporte vital básico de Sevilla (2.254).

Los principales motivos que han generado una atención sanitaria de emergencia han sido pérdidas de conciencia (30,4%), dolores no traumáticos (18,7%), disneas o dificultad respiratoria (12,8%), accidentes de tráfico (12,1%), alteraciones de las constantes vitales, como fiebre, palpitaciones o hipoglucemia (7,7%), y traumatismos (8%). Por otra parte, los centros coordinadores del 061 gestionaron a lo largo del pasado año 2,9 millones de llamadas, de las que 334.127 pertenecen a Córdoba.

Universitarios crean un helado con menos calorías que los dietéticos

Dos estudiantes inventan una máquina que hace el postre de forma natural y "al instante"

Europa Press

El estudiante de Ingeniería Técnica Industrial de la especialidad de Electricidad José Manuel Baena, junto a Juan Manuel Cívico, otro alumno de la Universidad de Córdoba (UCO), han diseñado un aparato que elabora helado natural "al instante", sin conservantes ni colorantes, y con menos calorías que los dietéticos. Según indicó Andalucía Investiga, estos productos comenzarán a comercializarse este verano, una vez finali-

zadas las gestiones para patentar el invento y el proceso. De hecho, tienen previsto que sea en Córdoba donde se empiecen a vender los helados para luego extender su distribución a otros establecimientos de Sevilla y Málaga.

Así, explicó que el precio del producto rondará los 3,5 o cuatro euros y que cada helado, de unos 300 centilitros, aporta menos calorías que la mayoría de los que hay en el mercado. "En concreto, seis o siete veces menos que éstos y tres menos que los dietéticos", añadió Baena, inventor de la máquina. De este modo, aclaró que sólo existe una marca alemana con un producto similar a este en

calorías. Sin embargo, esta marca "usa edulcorantes en lugar de ingredientes naturales", aseguró el investigador y explicó que en su invento no se añade ningún tipo de azúcar o edulcorante.

Este tipo de postre se elabora en una máquina de medio metro de ancho por medio de alto denominada M16, debido a que han desarrollado 16 prototipos hasta llegar al aparato final. Tiene un recipiente para fruta helada y otro para yogur, los cuales mantendrán una temperatura constante de dos grados centígrados. Se trata de una de las pocas máquinas que produce helado de yogur instantáneo y a pequeña escala.



Un hombre sujeta dos barquillos de helado. EL DÍA