



HORIZONTES DEL CONOCIMIENTO



No. 54

mayo

2014

Munguía
2010

Contenido

Sistemas de Gestión de la Calidad en el sector salud	2
Sabores mexicanos	5
Rápido y Furioso	7
Día de la Enfermera	9
B. Braun Fest 2014	10

DIRECTORIO

Lic. Carlos Jimenez
Rincón

Presidente

Mtra. Verónica Ramos
Terrazas

Vpte Operativo

Lic. Adrián Contreras
Sánchez

Edición / Diseño

Colaboradores

Lic. Margarita Reyes López
Lic. Amelita Saldaña Morales
Lic. Beatriz Guzmán Villalobos
Lic. Tania Serrano González
Lic. Erika Suárez Cortés
Lic. Omar Rivera Pacheco
Lic. Tania Carrión Vieyra
Lic. Sandra Escamilla García
Dr. Antonio Ramírez Velasco



SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD EN EL SECTOR DE SALUD

LOS ERRORES MÉDICOS COMO CAUSA DE MUERTE

Actualmente el Sector Salud, tanto a nivel nacional o internacional, se encuentra dentro de una dinámica que imponen los **Sistemas de Gestión de la Calidad (SGC)**, teniendo como principal objetivo garantizar la seguridad dentro de los procesos médicos y, por otra parte, brindar servicios con calidad, buscando la satisfacción de los clientes.

En el año 2006, de acuerdo a un estudio realizado por el Instituto de Medicina IOM, se estima que **los errores médicos son la octava causa de muerte** con un aproximado entre **44,000 a 98,000 personas**.

Por otra parte, la Secretaría de Salud en el 2008 publicó el **Reglamento para el Sistema Nacional de Certificación de Establecimientos de Atención Médica (SiNaCEAM)** con el fin de apoyar a la mejora continua en los servicios de atención médica brindando la seguridad a los pacientes y lograr la ventaja competitiva de las instituciones.

La **Norma ISO-9001:2008**, son normas genéricas complementarias a las especificaciones de los productos, para crear SGC y obtener como resultado el mejoramiento continuo de la calidad y la satisfacción de todos los clientes de una organización.

Tomando como base ésta para soportar la **Certificación de Establecimientos de Atención Médica**, el cumplimiento de la reglamentación vigente y con esto asegurar la calidad de los servicios ofrecidos.

El soporte que permite el cumplimiento se encuentra en el punto 5.2 de la norma ISO-9001:2008, donde se indica "(...) satisfacer tanto los requisitos del cliente como los legales y reglamentarios".

Adicional a esto, si consideramos que al estar certificada una institución recibe, como mínimo, de manera anual una auditoría por parte del Órgano Certificador y se desarrollan en promedio 2 auditorías internas, esto con el fin de verificar el correcto cumplimiento del SGC.

POLÍTICA DE CALIDAD COMO EL COMPROMISO DEL SECTOR DE SALUD CON LA SOCIEDAD

Por ende se incluye el cumplimiento de los requisitos legales y reglamentarios, manteniendo vivo el SGC, agregando la parte de las mediciones e indicadores de los niveles del procesos y los productos generados.





Lo anterior no sólo ayuda al mantenimiento de la Certificación y Acreditación de la Institución, sino también a soportar el correcto funcionamiento del mismo al crear una cultura de trabajo enfocada a los procesos y a la calidad, rompiendo el paradigma de que se tiene que hacer el trabajo adicionando lo que pide el Sistema.

Si no lo cumples entonces genera acciones correctivas y preventivas que eviten la repetición de dichos incumplimientos, todo esto se encuentra basado en el **Circulo de Deming**. En el momento que se corrigen las no conformidades de los productos y servicios se está generando una **Cultura de Mejora Continua** dentro de la institución.



De manera adicional a lo comentado es importante la incorporación de diferentes herramientas y tecnologías que permitan cumplir con los requisitos y mejorar.

Una de las máximas que se maneja en la calidad es:

“Si lo puedes medir, lo puedes controlar y por lo tanto lo puedes mejorar”.

Esto implica el uso de herramientas utilizadas en otros ramos como el de la industria.

HERRAMIENTAS ESTADÍSTICAS MÁS COMÚNES

Six Sigma: en la cual se busca la mejora continua ■ de los procesos para reducir la variabilidad de los mismos y sólo tener 3.4 errores o no conformidades por cada millón de servicios realizados.

por cada millón de servicios realizados.

- **AMEF (Análisis de Modo y Efecto de la Falla):** principalmente utilizado en la industria, busca identificar las posibles fallas durante la prestación del servicio y prevenir la ocurrencia de las mismas.
- **5's:** metodología basada en los conceptos de orden y limpieza, lo cual permite contar con un ambiente de trabajo seguro y limpio durante la prestación del servicio evitando confusiones o retrasos sobre el mismo.
- **Siete Herramientas Estadísticas Básicas:** las cuales permiten asegurar la calidad durante la prestación de los procesos, éstas incluyen:

- I. Hoja de Control
- II. Histograma
- III. Diagrama de Pareto
- IV. Diagrama de causa - efecto (Ishikawa)
- V. Estratificación
- VI. Dispersión
- VII. Gráficas de Control





TECNOLOGÍAS DE INFORMACIÓN COMO SOPORTE PARA SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD

Uso de Tecnologías de Información que permitan la automatización de los procesos y la correcta toma de decisiones por parte de los prestadores de servicios, bajo el concepto de **Planeación de Recursos Empresariales** (ERP) que dependiendo de la empresa puede incluir:

- I. Cuidado sanitario primario y medicina familiar.
- II. Estudio socio-económico.
- III. Enfermedades procedimientos médicos estándar (ICD-10 / ICD-10-PCS).
- IV. Recetas.
- V. Facturación.
- VI. Riesgos genéticos y hereditarios del paciente relacionados con enfermedades (NCBI / Genecards).
- VII. Informes epidemiológicos y estadísticos.
- VIII. Exámenes a pacientes y captura de historiales.
- IX. Administración del Paciente (Expediente y Consultas).
- X. Administración de Doctores.
- XI. Administración de laboratorio.
- XII. Información Medicinas / Drogas (vademécum).
- XIII. Gestión de Stock y abastecimientos médicos.
- XIV. Administración financiera del hospital.

Como se puede apreciar existen una gran cantidad de recursos que permiten mejorar la calidad en la prestación de servicios, cada una de ellas es un tema a desarrollar de manera específica en posteriores artículos.

Es altamente recomendable que cuando una institución médica busque la acreditación de sus servicios soporte este esfuerzo por medio del uso de **Sistemas de Gestión de la Calidad** basados en **ISO 9001:2008** y el soporte de herramientas y tecnologías que le permita no sólo el logro de la acreditación a corto plazo sino que permita el mantenimiento y mejora del mismo a mediano y largo plazo.

Mtro. Fernando Fernández y Fernández
fer.fdz@me.com

Referencias:

COSGROVE, Delos, FISHER, Michael. A CEO Checklist for High-Value Health Care [en línea]. Institute of Medicine, 2012[fecha de consulta: 2 de Mayo del 2014]. Disponible en: <http://www.iom.edu/global/perspectives/2012/ceochecklist.aspx>

Instituto Mexicano de Normalización y Certificación (2008), ISO 9001:2008 Sistemas de gestión de la calidad-Requisitos, México: IMNC.





SABORES MEXICANOS

¿Sabías que la **Comida Mexicana** fue declarada en el 2010 **Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad** por la **Organización de Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO)**?

El **maíz** es su **máximo representante**, con más de siete milenios de antigüedad y que, según los mayas, es la creación de los dioses a partir del cual crearon la humanidad.

El origen y cultivo de este nutritivo y rico elemento ha sido base de la alimentación de todas las culturas de nuestro país, por lo que es un símbolo de creencias y de identidad cultural.

El **nopal** es parte fundamental de la cultura y de la alimentación del mexicano. Se considera al nopal la planta de la vida porque aparentemente nunca muere, y aún cuando se seca puede dar vida a otra planta ya que sirve como fertilizante y semilla de su especie.

La distinción a la cocina mexicana se basó en el haber salvaguardado la identidad y continuidad de una gastronomía con profundas raíces prehispánicas.

¿Conocen a alguien que no sepa lo que son las enchiladas? ¿O alguien que nunca haya comido tacos, mole, tortas ahogadas, pozole, tostadas, y la variedad de platillos típicos de nuestro país?

La experiencia de viajar por México no estaría completa sin probar la extensa variedad de platillos típicos que tienen tras de sí toda una historia que contar y, por lo tanto, se vuelven referentes de la identidad nacional. Por ello hemos preparado para ti la siguiente lista con los diez platillos que no puedes dejar de probar.

1.- El Mole es una de las salsas más sofisticadas de la cocina mexicana. Su elaboración implica la utilización de diferentes chiles, chocolate y algunas semillas como las nueces, pistaches y ajonjolí, además de especias como la canela y el clavo.

Existen diferentes versiones de este platillo aunque las más famosas son el **Mole Negro de Oaxaca** y el **Mole Poblano**, considerado el más representativo de la cocina mexicana.

2.- Ir a Yucatán y no probar la **Cochinita Pibil** es imperdonable. Este manjar consiste en un guiso de carne de cerdo cocinada con un condimento prehispánico conocido como achiote, jugo de naranja y especias.

Todos los ingredientes se envuelven en hojas de plátano y se hornea. Se acompaña de cebolla morada fileteada, salsa de chile habanero y una refrescante bebida de horchata.

3.- La famosa **Barbacoa Hidalguense** es uno de los platillos típicos del centro del país. Para prepararla se utiliza un método de cocción prehispánico consistente en cavar un hoyo que se utilizará a manera de horno.

Al interior se coloca la carne de borrego y se cubre con pencas de maguey sobre las que arderán las brasas toda una noche. Al siguiente día se saca la barbacoa del horno y se come con tortillas recién hechas y salsa borracha.

4.- El platillo por excelencia de la Sultana del Norte es el **Cabrito**. Se rostiza a las brasas y se come con tortillas de harina acompañadas de un buen guacamole y frijoles charros. Si visitas Monterrey no dejes pasar la oportunidad de comer esta suculenta especialidad.

5 y 6.- Al pasar por Guerrero pide un buen plato de **Pozole** estilo guerrerense. El pozole, al igual que los **Tamales**, tiene un pasado prehispánico. Era un alimento ritual que con el mestizaje se transformó en un caldo elaborado con maíz cocido y carne de cerdo o pollo.

7.- Las **Carnitas** michoacanas son uno de los platillos más consumidos a diario en México. Se trata de carne de cerdo frita en manteca con un toque de frescos de cola y naranja que le da una apariencia caramelizada.

cola y naranja que le da una apariencia caramelizada.

Se comen preparadas en tacos con salsa, cebolla y cilantro. Uno de los sitios más famosos para probar este platillo es la ciudad de Quiroga localizada a una hora de Morelia.

8.- La tierra del tequila y el Mariachi presume deliciosos platillos como la **Birria**: un caldo rojizo preparado con la salsa de varios chiles y carne de chivo (cabra). Es muy socorrido para contrarrestar la resaca.

9.- Por otra parte, las **Tortas Ahogadas** son panes blancos rellenos de carne de cerdo deshebrada (carnitas) bañadas en una salsa picante y cebolla.

10.- Un clásico de clásicos. No hay taquería en México que no ofrezca el **Taco al Pastor**. Se dice que es la adaptación de una receta traída por los inmigrantes árabes que se establecieron en Puebla.

Frente a un asador se coloca un "trompo de carne" de cerdo adobada que se cocina girando lentamente. Para servirlo, el taquero corta finas láminas de carne con las que prepara los tacos. Se acompañan con un trozo de piña, limón y salsa picante.

La originalidad de la comida mexicana con su diversos sabores, colores, olores y texturas, presentes a diario en nuestras mesas, en los altares donde recordamos y rendimos homenaje a nuestro muertos, en las fiestas religiosas, patrias y de unión familiar.

Es orgullosamente reconocida a nivel mundial y considerada entre las cinco más importantes del mundo junto con la china, la india, la italiana y española.

Desde hace algunos años, el pintor mexicano **Jorge Munguía** recorre cada rincón de su país probando su gastronomía observando cada detalle de las playas, zonas arqueológicas, pueblos mágicos, ciudades de interés y capitales y, a su regreso, vuelca su memoria y la vuelve un cuadro logrando que cuando alguien mira sus pinturas tenga presente que «**conocer México es conocer el mundo**».

Jorge Munguía
pintormexicano@hotmail.com





RÁPIDO Y FURIOSO

Cuando por alguna causa nuestros familiares o incluso nosotros mismos tenemos que ser intervenidos quirúrgicamente, damos por hecho que el cirujano es un experto y casi nunca nos detenemos a pensar cómo es que los cirujanos son tan diestros ni cómo llegan a ese nivel de conocimiento.

Desde luego, tratándose de cirugía abierta pudiéramos suponer que practican lo suficiente en la escuela de medicina y en la residencia sea cual fuere el hospital.

Sin embargo, en el caso de cirugía endoscópica, quizá sea un poco más difícil entrenarse solamente en la escuela de medicina o en la residencia, se requiere de mucho más tiempo adicional de entrenamiento para llegar a ser un experto.

¿CÓMO SE PRACTICA LA CIRUGÍA ENDOSCÓPICA?

Existen diversos métodos, uno de ellos es a través del uso de endotrainers o simuladores que cuentan con una cámara, una pantalla, un campo quirúrgico, junto con cuatro orificios o puertos donde se introduce el instrumental de práctica.

Aunque los simuladores se pueden adquirir en el mercado, probablemente el costo sea muy elevado como para ser parte de los materiales o tecnologías de entrenamiento y capacitación que un cirujano emplee para uso personal.

Es entonces cuando afortunadamente existen organismos preocupados por el desarrollo de la habilidad quirúrgica endoscópica, tal es el caso de la **Asociación Mexicana de Cirugía Endoscópica, A.C.**

2^{DO} Gran Concurso de Destreza Quirúrgica



ASOCIACION MEXICANA DE



175
YEARS

B | BRAUN
SHARING EXPERTISE



Durante los congresos internacionales, la Asociación Mexicana de Cirugía Endoscópica pone a disposición de los cirujanos un espacio específico para practicar conocido como el Learning Center o **Centro de Aprendizaje**, donde se colocan simuladores para los cirujanos que quieran practicar durante los recesos de las conferencias.

En el **XXIII Congreso Internacional de Cirugía Endoscópica**, que se llevó a cabo en el **Puerto de Veracruz**, del **30 de abril al 4 de mayo** del presente año, no solamente hubo simuladores y ponencias sino también competencias de destrezas.



Dr. David Orozco Aguet recibiendo su premio de **Primer Lugar** de manos del Dr. Humberto Vázquez Sanders organizador del Learning Center, Dr. Angel Martínez Munive cirujano experto junto a representantes de B. Braun.

La compañía **B. Braun** presentó, por segunda ocasión, el Concurso "**Rápido y Furioso**" que consiste en premiar al cirujano que realiza correctamente ejercicios específicos en el menor tiempo posible.

Con una participación de más de **50 cirujanos**, el **mejor tiempo registrado** fue de **6:08 minutos** para el **Dr. David Orozco Aguet**, originario de Monterrey, Nuevo León, quién ganó el Primer Lugar del certamen llevándose a casa un **Porta Aguja Laparoscópico Posicionador** marca **AESCULAP®**.

También para el segundo y tercer lugar hubieron premios: un **kit de trócares** desechables para cirugía laparoscópica marca **AESCULAP®**.

El segundo lugar lo obtuvo el **Dr. José Fernando Abreu Chavarría** con un tiempo de **06:35 minutos**; mientras que el tercer lugar fue para el **Dr. Marcos Camacho López** con un tiempo de **06:53**.

Es importante destacar que la prueba no consiste en evaluar únicamente la velocidad del cirujano sino también cómo y qué tan bien realiza los ejercicios. Para tal efecto se cuenta con un jurado de cirujanos expertos dando coaching a los participantes.

Este tipo de concursos fomenta el auto-aprendizaje, ya que los participantes conocen el tiempo en que realizan cada actividad y cuál es el tiempo a vencer.

Esto también les permite detectar aspectos dónde pueden enfocarse en practicar con mayor ahínco entendiendo que la práctica hace al maestro.

Verónica Cruz

veronica.cruz@bbraun.com



Por toda su dedicación, entrega
y compromiso, lo menos que
podemos decir es...

¡Gracias!

**Feliz Día Internacional
de la Enfermera**



ACADEMIA
AESCULAP





Piensa en
seguridad,
piensa en
B. Braun...

¡Descubra el mundo de posibilidades que B. Braun tiene para usted!

Tenemos el agrado de invitarle al **B. Braun Fest 2014**, del **10 al 12 de junio**, en un horario de **10:00 a 18:00 hrs los días 10 y 11**, y de **10:00 a 13:00 hrs el día 12**, en el salón Guadalajara del Hotel Crowne Plaza WTC, ubicado en la calle de Dakota 95, Col. Nápoles en la Ciudad de México.

Conozca el portafolio de soluciones innovadoras B. Braun, dirigidas a profesionales de la salud de alta especialidad quirúrgica y clínica, que garantizan la calidad de la atención médica y la seguridad de sus pacientes.

¡Le esperamos!

Atentamente,



► **Del 10 al 12 de Junio**

Hotel Crowne Plaza WTC

Entrada libre



175
YEARS

B. BRAUN
SHARING EXPERTISE

www.bbraun.com.mx