

Una media de 90 pacientes con trastornos alimentarios son hospitalizados cada año

El Grupo Previ, especialista en la patología, abre un centro de día en Castellón

La tasa de mortalidad de la anorexia y la bulimia alcanza el 10 % de los casos

CASTELLÓN. No es una manía ni un mal comportamiento. La anorexia y la bulimia representan dos enfermedades mentales que cuentan con una tasa de mortalidad alarmante, con un 10 por ciento de fallecimiento por inanición o suicidio. El director general de Asistencia Sanitaria de la Conselleria de Sanidad, Alfonso Bataller, ofreció ayer este porcentaje apuntando que por la unidad de hospitalización del Hospital Provincial, desde su puesta en marcha en 1997, han pasado más de 600 pacientes, lo que arroja una media de 90 pacientes al año.

Bataller realizó estas declaraciones durante la inauguración del centro de día del Grupo Previ en Castellón, un equipo multidisciplinar experto en el tratamiento de estos trastornos. El nuevo centro privado ofrecerá una atención continuada de lunes a domingo de 10.00 a 22.00. Además, las nuevas instalaciones acogen el primer centro clínico de psicología para el tratamiento de problemas psicológicos como la depresión, la ansiedad o el juego patológico, entre otros.

El coordinador del Grupo Previ, Heliodoro Marco, destacó el cambio en el perfil del paciente con trastornos alimenticios. Ya no se trata de la adolescente quinceañera sino que han notado que el 20 % de los afectados responde a un grupo de edad más mayor, entre los 35 y 40 años, que lleva arrastrando la enfermedad más de 15 años. El

director general de Asistencia Sanitaria afirmó que "en el caso de la anorexia nerviosa, se estima que existe una prevalencia entre las chicas adolescentes y jóvenes adultas de entre el 0,5 % y el 1 %, con una edad media de 17 años de inicio del trastorno".

En el caso de la bulimia nerviosa, la prevalencia de la población general podría estimarse entre el 1 % y el 3 % de la población, con una edad de aparición de la patología que oscila entre los 18 y 25 años.

En ambas enfermedades, la mayor incidencia se da entre la población femenina, siendo ésta el 95 % de los casos. A pesar de este porcentaje, el número de hombres que padecen la patolo-

gía ha subido pero sigue representando una tasa de 1 de cada 9 afectados.

Ante estos datos, Bataller destacó que "afortunadamente la psiquiatría y la psicología cuentan, en la actualidad, con herramientas terapéuticas útiles para llevar a cabo el tratamiento y, en muchos casos, la curación de este tipo de trastornos".

El dispositivo integral para el tratamiento de estos pacientes en Castellón cuenta con la unidad de hospitalización del Hospital Provincial de Castellón, dotada con cuatro camas, así como el Hospital de Día de Vila-real, con ocho plazas donde, al mismo tiempo, se llevan a cabo los tratamientos de carácter ambulatorio.

Las instalaciones privadas del Grupo Previ vendrán a completar la oferta terapéutica para el tratamiento de estos trastornos. El centro cuenta con más de 200 metros cuadrados y tiene una capacidad para 15 enfermos.

A. LÓPEZ

Dieta mediterránea: equilibrio y salud

Castellón acogerá el próximo día 8 de noviembre las IX Jornadas de Dieta Mediterránea que cada año apuesta por promover los alimentos naturales que ofrece la Comunidad Valenciana. La concejala de Consumo, Marisa Ribes, destacó ayer que "estas jornadas pretenden infundir en los niños la riqueza que aporta una alimentación sana y equilibrada". "De todos son bien sabidas las bondades de los alimentos más naturales de nuestra tierra. Alimentos que, cocinados al estilo más tradicional han supuesto la calidad de vida saludable que dis-

frutamos los valencianos", apuntó. En esta ocasión, la jornada de dieta mediterránea apostará por la cultura gastronómica que se transmite de padres a hijos.

Este es el caso de la llamada "cocina charnaga" a través de la cual se conoce el resultado de la mezcla entre las tradiciones culinarias catalanas y las andaluzas, tema central de las conferencias que se impartirán el día 8, en el Hotel Intur, a partir de las 11.00 a cargo de Julio Cano, autor del libro de recetas "La cocina charnaga". **B. S.**