

Abrázame: programa formativo dirigido a los profesionales de la restauración ante una situación de atragantamiento.

RESUMEN

La propuesta innovadora que subyace a este programa es que la implementación de una idea sencilla puede prevenir accidentes mortales. El planteamiento es el siguiente: la obstrucción de las vías respiratorias por atragantamiento de alimentos se sitúa en la tercera posición de muertes accidentales; dadas las características de municipio turístico donde está ubicado nuestro centro de salud, las enfermeras de atención comunitaria han diseñado un programa formativo en primeros auxilios dirigido a los profesionales de la restauración para reducir la accidentalidad mortal por atragantamiento. Este programa se estructura en una colaboración interdepartamental (Departamento de Sanidad y Departamento de Turismo) e intersectorial (Asociaciones Hoteleras y Ayuntamiento). Se realizó una prueba piloto con 129 profesionales de la hostelería que recibieron una formación en RCP y en la maniobra de Helminch con resultados positivos. Próximamente el Departamento de Turismo certificará esta participación con un distintivo autoadhesivo diseñado con el logo y el nombre del programa en tres idiomas, además dispondrá de un código QR con una breve explicación del programa.

Destacar que la puesta en marcha del programa no supuso costes añadidos ni de personal sanitario ni de recursos extras por lo que su implementación en cualquier centro de salud de nuestro país sería factible.

JUSTIFICACIÓN

La obstrucción brusca de la vía aérea superior por cuerpos extraños (OVACE) puede provocar un cuadro de asfixia que, si no se resuelve rápidamente, puede evolucionar, cuando la obstrucción es completa, a la parada respiratoria seguida de parada cardíaca y muerte. La asfixia se produce por la deglución de cuerpos extraños que se implantan en la luz de los conductos respiratorios. La falta de oxígeno al cerebro durante más de 4 minutos puede producir daño cerebral o muerte. Se define como cuerpo extraño (CE) de la vía aerodigestiva a la presencia de cualquier objeto tanto en la vía aérea (desde la nariz hasta el árbol bronquial) como en la hipofaringe y esófago. De los CE vía aerodigestiva sólo el 40% de ellos, aproximadamente, pasarán a la vía aérea. En España,

en 2007, se produjeron un total de 2.087 fallecimientos por esta causa, mayoritariamente en el sexo femenino, con el 53,6% del total y una tasa de mortalidad que ascendió al 45,7% (1). En nuestro país la mortalidad alcanza el 0,9% del global, aunque la asfixia por CE representa el 40% de las muertes accidentales en menores de un año (2). Nuestro municipio es una de las ciudades más visitadas de Cataluña, situado en la Costa Dorada a pocos kilómetros de Tarragona, tiene una afluencia de más de 1,7 millones de turistas y un total de 6,93 millones de pernoctaciones al año (3).

Dadas esta afluencia de visitantes en nuestra ciudad y de las cifras de accidentalidad mortal que se dan en la restauración, las enfermeras de atención comunitaria de nuestro centro de salud diseñaron el programa siguiendo las directrices y recomendaciones del Plan de Salud de Cataluña 2016-2020 (4). El Plan señala que la prevención de las lesiones no se centra exclusivamente en las actuaciones preventivas y asistenciales desarrolladas por los servicios de salud, sino que debe incluir, además, estrategias intersectoriales más amplias orientadas a reducir la mortalidad y la discapacidad derivada de las lesiones no intencionadas. A partir de esta recomendación, se ha diseñado una estrategia para intervenir en los accidentes por atragantamiento en el sector hotelero de nuestro municipio. En este programa han participado enfermeras, médicos de familia

DESARROLLO

Dado el carácter innovador del programa, se creyó necesario realizar una prueba piloto previa a la implementación del programa en nuestra ciudad. Está se desarrolló durante los meses de abril y mayo de 2017. En este apartado presentamos la metodología y resultados de nuestra intervención formativa.

Objetivos

Objetivo Principal

- Formar a los profesionales de la restauración en el reconocimiento y la actuación en primeros auxilios ante una situación de atragantamiento

Objetivos Secundarios

- Adquirir los conocimientos necesarios para saber actuar correctamente procediendo a realizar la maniobra de Helminch.
- Adquirir capacidades y habilidades en la aplicación de primeros auxilios básicos.
- Desarrollar la conciencia por la mejora de la manera de actuar ante una situación de emergencia.
- Ser capaz de aplicar los conocimientos adquiridos a lo largo de la acción formativa a la realidad del puesto de trabajo
- Evaluación anual de la tasa de accidentabilidad producida por obstrucción de las vías aéreas en los establecimientos que participan en el programa.
- Evaluación anual de la tasa de éxito de las maniobras de primeros auxilios en los establecimientos que participan en el programa.

➤ **Metodología**

Después de contar con la aprobación del Departamento de Salud, del Departamento de Empresa y Turismo de Tarragona, y de la Asociación Hotelera y del Ayuntamiento de nuestro municipio, se diseñó una actividad formativa estructurada en una jornada de 3 horas, con contenido teórico-práctico. En la parte práctica del curso (2 horas) los participantes realizaron los primeros auxilios que habían aprendido en la primera parte del curso, especialmente la técnica de Reanimación Pulmonar Básica y la maniobra de Helminch. Para ello disponemos de un maniquí para realizar la RCP, un DEA (desfibrilador automático), y de chalecos de entrenamiento para realizar la maniobra de Heimlich, también llamada compresión abdominal que es una técnica para desobstruir el conducto respiratorio. Esta maniobra fue introducida en la práctica por el doctor Henry Heimlich en 1974 (5) y se considera el procedimiento que más vidas ha salvado en todo el mundo.

Esta formación es continua, lo que implica que los profesionales de la hostelería se tendrán que realizar el curso formativo cada año. La formación fue realizada por enfermeras y médicos del centro de salud en el aula de formación del centro en horario de mañana (de 10 a 13h) y de tarde (14-19h). Antes de iniciar la sesión formativa se

administró un cuestionario individual, anónimo y auto administrado de cinco ítems con respuesta múltiple para valorar los conocimientos en relación a la intervención en primeros auxilios ante situaciones de atragantamiento. Después de la formación, se administró el mismo cuestionario para medir el impacto formativo en los alumnos. Los profesionales participantes en la formación recogieron notas de campo sobre el desarrollo de la formación.

➤ **Resultados**

Durante los meses de marzo a mayo se realizaron 14 sesiones, 8 en horario de mañana (10-13 h) y 6 en horario de tarde (16-19). Con una participaron de 129 profesionales de la hostelería de 15 establecimientos hoteleros. La nota media del pre-test fue de 3,97/5 y la del pos-test del 5/5. El 100 % de los alumnos aprobaron el cuestionario. Las sesiones prácticas (muñeco para practicar RCP y chaleco para practicar maniobra de Heimlich) fueron realizadas por todos los asistentes. También participaron en todas las sesiones de rol-playing donde se simulaba situaciones de atragantamiento en diferentes situaciones y personas (lactantes, mujeres embarazadas, ancianos con dificultad para la movilidad, adultos obesos).

En esta práctica no sólo se realizaba la maniobra de primeros auxilios, sino que, además, se ensayaban las acciones a realizar por cada profesional de la hostelería presente en el lugar (llamada al 012, atender a la familia, dirigirse a la puerta del hotel para recibir y acompañar al equipo de urgencias). En estas simulaciones se hizo hincapié tanto en la realización correcta de las maniobras como la necesidad de coordinar correctamente todos los recursos humanos y técnicos disponibles.

➤ **Discusión**

Según la bibliografía consultada, este es el primer programa comunitario diseñado en el contexto de la atención primaria en nuestro país. Se debe resaltar la excelente respuesta de las partes implicadas en el proyecto (Departamento de Salud, Departamento de Empresa y Turismo de Tarragona, Ayuntamiento y Asociación Hotelera) que ha facilitado la coordinación y diseño del programa formativo. Se debe señalar la alta participación

de los profesionales de la restauración que han intervenido activamente, especialmente en las sesiones prácticas con muñecos para la reanimación cardiopulmonar y el chaleco para entrenar la maniobra de Heimlich. Además, cabe destacar la gran predisposición de los asistentes para incorporar esta formación en su actividad profesional.

La alta participación en la prueba piloto nos lleva a concluir que el programa ha sido percibido, por las instituciones implicadas y por los propios profesionales de la restauración, como una formación necesaria para actuar ante situaciones de atragantamiento que se pueden dar en el ámbito de la restauración. Esta formación es continua y por tanto se prevé realizar una nueva formación para el próximo curso.

➤ **Perspectivas de presente y futuro**

Antes de la generalización del programa en todos los establecimientos hoteleros de nuestro municipio, estamos diseñando el manual de calidad para la acreditación de los establecimientos que participarán en la formación del programa *abrázame*. Este manual está coordinado por las responsables de calidad de la gerencia de la Dirección de Atención Primaria del Institut Català de la Salut y por los coordinadores del programa de atención comunitaria del centro de salud. El objetivo del manual es asegurar que todas las actividades del programa *abrázame* se desarrollen siguiendo los mismos procesos y estándares de calidad en todos los centros de salud que se implemente. El cumplimiento de estos estándares será supervisado por el Departamento de Empresa y Turismo que será el responsable de acreditar al establecimiento de restauración con la acreditación correspondiente.

CONCLUSIONES

A partir de una propuesta sencilla de implementación de una formación dirigida a los profesionales de la restauración, se ha desarrollado un programa formativo con la implicación de los Departamentos de Salud y Turismo además de la colaboración de la Asociación Hotelera y el Ayuntamiento. Los resultados de participación y satisfacción de los participantes han sido elevados. Destacar que el Proyecto *abrázame* ha sido seleccionado por la plataforma Innobics (6) del Institut Català de la Salut, como un

proyecto innovador para ser considerada su implementación en todos los centros de salud de Cataluña. Dada la difusión de esta iniciativa en los medios de comunicación, los responsables de los comedores escolares de nuestro municipio nos solicitaron realizar esta formación que llevamos a cabo en el primer trimestre de este año. Dado este interés y la flexibilidad de adaptar este programa a otros colectivos, estamos valorando su difusión en residencias de ancianos e instituciones penitenciarias.

Como dato relevante a destacar, señalar que la implementación y generalización de este programa servirá para la realización de la tesis doctoral de una médica de familia de nuestro centro que será dirigida por el enfermero impulsor de la iniciativa.

BIBLIOGRAFÍA

1. Fundació Mapfre Anàlisi de mortalitat per accidents (Parte1) número 104 mayo/agosto 2009. Disponible en http://www.mapfre.com/fundacion/html/revistas/gerencia/n104/estud_02.html
2. Skoulakis CE, Doxas PG, Papadakis CE, Proimos E, Christodoulou P, Bizakis JG, Velegrakis GA, Mamoulakis D, Helidonis ES. Bronchoscopy for foreign body removal in children. A review and analysis of 210 cases. *Int J Pediatr Otorhinolaryngol* 2000; 53(2): 143-8.
3. Observatori d'Empresa i Ocupació. Generalitat de Catalunya. Disponible en <http://observatoriempresaiocupacio.gencat.cat/ca/>
4. Plan de Salud de Cataluña 2016-2020. Disponible en http://salutweb.gencat.cat/web/.content/home/el_departament/Pla_salut/pla_salut_2016_2020/Documents/Pla_salut_Catalunya_2016_2020.pdf
5. Heimlich HJ. A life-saving maneuver to prevent food-choking. *JAMA*. 1975;234(4):398-401.
6. Plataforma Innobics. Institut Català de la Salut. Disponible en <http://ics.gencat.cat/ca/lics/innovacio/>

