



SALUT

Dr. Josep Castanedo / núm. col. 11.394

Cirurgia mínimament invasiva: un gran avanç en l'assistència hospitalària

La cirurgia mínimament invasiva (CMI) ha anat guanyant popularitat en el camp de la traumatologia i la cirurgia ortopèdica a causa dels seus beneficis potencials, com ara la reducció dels danys als teixits, una recuperació més ràpida i menys dolor postoperatori.

A continuació, es detallen alguns aspectes clau de la cirurgia mínimament invasiva en traumatologia i ortopèdia:

■ REDUCCIÓ DELS DANYS ALS TEIXITS

Incisions més petites: Les tècniques de CMI impliquen incisions més petites en comparació amb la cirurgia oberta tradicional, amb menys interrupció dels teixits circumdants.

Protecció dels músculs: L'abordatge té com a objectiu minimitzar els danys als músculs i altres estructures, la qual cosa pot conduir a una recuperació més ràpida i menys dolor postoperatori.

■ RECUPERACIÓ I REHABILITACIÓ MÉS RÀPIDES

Estada més curta a l'hospital: Els pacients sotmesos a procediments mínimament invasius solen tenir estades més curtes a l'hospital en comparació amb les cirurgies tradicionals.

Retorn més ràpid a la funció: La reducció del

trauma als teixits permet una recuperació més ràpida i un retorn més aviat a les activitats normals.

■ MILLORA DEL RESULTAT ESTÈTIC

Cicatris més petites: Les incisions més petites en CMI resulten en cicatrius més petites, contribuint a una millora dels resultats estètics i la satisfacció del pacient.

■ IMATGE AVANÇADA I NAVEGACIÓ

Ús de tecnologia d'imatge: Les tècniques d'imatge avançada, com la fluoroscòpia i les tomografies computeritzades intraoperatories, ajuden els cirurgians a visualitzar el lloc quirúrgic amb més precisió.

Navegació assistida per ordinador: Alguns procediments de CMI utilitzen sistemes de navegació assistida per ordinador per millorar la precisió de les maniobres quirúrgiques.

■ APLICACIONS ORTOPÈDIQUES

Artroscòpia: Comú en ortopèdia, l'artroscòpia implica la inserció d'una petita càmera i instruments a través d'incisions petites per diagnosticar i tractar condicions articulades com lligaments o cartílags trencats.

Reemplaçament articular mínimament invasiu: Les tècniques per a cirurgies de reemplaçament articular mínimament invasives (p. ex., maluc o genoll) estan en constant evolució, permetent menys interrupció dels teixits circumdants.

■ FIXACIÓ DE FRACTURES

Tècniques percutànies: La fixació de fractures mitjançant cargols o claus percutànies a través d'incisions petites redueix els danys als teixits tous i fomenta una recuperació més ràpida.

■ DESAFIAMENTS I CONSIDERACIONS

Corba d'aprenentatge: Les tècniques de CMI poden tenir una corba d'aprenentatge més pronunciada pels cirurgians, requerint una formació especialitzada.

Selecció del pacient: No tots els pacients són adequats per a procediments mínimament invasius, i l'elecció de la tècnica depèn de factors com la naturalesa de la lesió i la salut general del pacient.

■ TENDÈNCIES FUTURES

Robòtica: La integració de l'assistència robòtica en cirurgies ortopèdiques és una tendència evolutiva, oferint una precisió i control millorats.

Impressió 3D: Els implants i eines personalitzades creades mitjançant impressió 3D s'estan explorant per millorar els resultats dels procediments mínimament invasius.

La cirurgia mínimament invasiva en traumatologia i ortopèdia continua avançant, oferint als pacients la possibilitat d'una recuperació més ràpida, menys dolor i millors resultats generals. Tanmateix, l'elecció de l'abordatge quirúrgic ha de ser individualitzada en funció de la condició específica del pacient i l'experiència del cirurgià.

GASTRONOMIA

Eva Remolina / AMIC

El camembert, el gran tresor de la Normandia

El formatge camembert és un dels tresors culinaris més emblemàtics de la regió francesa de Normandia, a França. Aquesta delícia, coneguda arreu del món, ha conquistat els paladars amb la seva textura cremosa i el seu sabor tan intens.

El camembert va néixer al segle XVIII al poble de Camembert. Es diu que Marie Harel, una grangera local, va rebre la recepta del formatge d'un sacerdot que fugia de la Revolució Francesa. Des de llavors, aquest formatge ha estat elaborat amb la mateixa passió artesanal, continuant una tradició centenària.

El camembert es distingeix per la seva textura untuosa i la seva capa de penicil·li blanc, que li confereix un gust característic. A l'exterior, presenta una capa de formatge en forma de crema que envolta una pasta suau i molt cremosa.

Es pot presentar en diverses formes, des de petits discos individuals fins a rodes més grans. Cada variant ofereix una experiència única, però



totes comparteixen el seu sabor intens i inconfundible. Amb notes dolces i lleugerament amargues, el camembert gaudeix d'una complexitat gustativa que satisfà fins i tot els paladars més exigents.

El camembert, a més, destaca per ser un formatge versàtil, que pot fer-se servir de diverses mane-

res a la cuina. Des de simplement untar-lo sobre pa fresc fins a integrar-lo en plats més elaborats com fondues, amanides i quiches, les opcions són infinites. A més, també es pot rostir al forn i acompanyar amb fruites, fruites seques i pa torrat per a una experiència gastronòmica exquisida.