

GOBIERNO DE NAVARRA

PRESIDENCIA, ADMINISTRACIONES
PÚBLICAS E INTERIOR

ECONOMIA Y HACIENDA

CULTURA, TURISMO Y RELACIONES
INSTITUCIONALES

EDUCACION

SALUD

POLÍTICA SOCIAL, IGUALDAD,
DEPORTE Y JUVENTUDDESARROLLO RURAL, INDUSTRIA,
EMPLEO Y MEDIO AMBIENTE

FOMENTO Y VIVIENDA

SEGURIDAD Y EMERGENCIAS

El dispositivo de atención sanitaria de Tudela se refuerza con motivo de las fiestas patronales

El servicio normal de urgencias del centro de salud de Santa Ana trabajará ininterrumpidamente desde el día 24 al 26

Jueves, 21 de julio de 2011

Con motivo de la celebración de las fiestas patronales de Tudela, el Servicio Navarro de Salud va a reforzar los horarios de atención sanitaria en atención primaria. Así, el servicio normal de urgencias ubicado en el centro de salud de San Ana trabajará ininterrumpidamente los días 24, 25 y 26 de julio, hasta que el día 27 de julio se abra el centro de salud.

Este centro atenderá en horario normal desde el 27 hasta el 30 de julio, de 8 a 15 horas. Paralelamente, el servicio normal de urgencias permanecerá abierto estos días en horario de 15 a 8 horas del día siguiente, salvo el 27 de julio, que además lo hará de 0 a 8 horas.

Respecto al personal de asistencia durante las fiestas, el centro de salud dispondrá de dos médicos, dos enfermeras, un pediatra y dos administrativos. Por su parte, en el servicio normal de urgencias esta atención la prestará un médico, una enfermera y un celador.

Menú especial de fiestas en el Hospital Reina Sofía

Por su parte, el Hospital Reina Sofía de la capital ribera ha elaborado para los días 25 y 26 de julio, días de Santiago y Santa Ana, respectivamente, unos menús especiales para los pacientes ingresados esos días.

Ensalada de queso de cabra con vinagreta de frambuesa, pochas al estilo Tudela, carrilleras en salsa al chocolate o tarta de Santiago, serán los platos que podrán degustarse en el hospital el día 25 a mediodía. Para cenar habrá crema de cigalas, minifritos variados, merluza con gulas al horno y cóctel de frutas en almíbar.

Por su parte, el día 26, el menú consistirá en crema de calabaza con aroma de menta, cogollos con vinagreta emulsionada, cordero asado con patata panadera y sorbete de limón. La cena de Santa Ana será a base de consomé festivo, espárragos gratinados con verduras en tempura, bacalao con muselina de ajos tiernos, y tiramisú de postre.