

# La falta de personal eleva las esperas de los enfermos en el hospital Reina Sofía

P. CRUZ. 11.12.2008

- El 13% de los puestos de enfermería están sin cubrir.
- SATSE alerta del peligro de que se comentan errores profesionales.

«Grave», «insostenible» o «insostenible» son algunos de los calificativos utilizados por el Sindicato de Enfermería (SATSE) y UGT para calificar la situación de falta de personal en el [Hospital Reina Sofía](#) . Ambos colectivos aseguran que **los pacientes son los más perjudicados** con esta coyuntura, ya que, al no haber los recursos necesarios, se incrementan los tiempos de espera.

Fuentes del SATSE informan de que actualmente hay **148 puestos de enfermeros vacantes**, al estar sus titulares de baja o de vacaciones, que están sin cubrir. Esto quiere decir que el 13,4% de los 1.100 empleos reservados a los enfermeros en el complejo sanitario están sin un sustituto. «Esta sobrecarga profesional puede afectar a la atención y al servicio sanitario que se ofrece al paciente», según aseguran desde este colectivo.

Desde SATSE aseguran que al paciente se le crea desconcierto en su atención

Fuentes de este sindicato indican que las labores correspondientes a estos 148 puestos sin cubrir **son desarrolladas por el resto de profesionales** que sí están en activo.

Esto provoca «**el deambular y trasiego diario** de decenas de enfermeros de unas unidades a otras para intentar tapan los descubiertos asistenciales».

Además de que aumentan los tiempos de espera, el secretario provincial del SATSE, Manuel Cascos, señala que se incrementa la «inseguridad asistencial» hacia el paciente, puesto que «hay **más posibilidades de que se cometan** errores profesionales». «También se genera desorientación en el enfermo, ya que cada día ve una cara distinta atendiéndole», recalca este dirigente sindical.

Estas protestas se suman a otras **realizadas ayer por UGT**, que se queja de la escasez de personal en el Hospital Provincial, sobre todo en lo que se refiere a la plantilla de celadores y del servicio de hostelería».

20 minutos