



DAL DIRETTORE SANITARIO

Dopo la pausa estiva non ci sono alla data molte novità in campo sanitario nella nostra struttura.

E ciò anche perché, in attesa della ristrutturazione del ex Punto Sanità, dove verranno creati nuovi ambulatori, è difficile, allo stato attuale, fare molta più attività di quella che già facciamo.

Tuttavia con il mese di ottobre inizierà una collaborazione il Dottor Domenico De Grandis, già primario neurologo dell'Arcispedale S. Anna di Ferrara e dell' ospedale di Rovigo.

E' un professionista di chiara fama che certamente darà lustro alla nostra struttura.

Inoltre tra circa un mese il Dottor Stefano Biasioli, neurologo ed endocrinologo, inizierà a fare, per chi ne fosse interessato, il "test della biodipendenza" che consente una misura precisa rapida ed indolore dei nostri principali componenti corporei: l'acqua, il tessuto grasso, il tessuto magro, il rapporto sodio/potassio. ■

Dr. Ettore Cichella

Collaborazione tra "Comitato Ambiente e Salute" di Occhiobello e Casa di Cura

La Casa di Cura di "Santa Maria Maddalena" aderisce con partecipazione e condivisione al Comitato "Ambiente & Salute" della località altopolesana.

"C'è stato un iniziale coinvolgimento verbale e successivamente in data 28 luglio scorso, il predetto Comitato ci ha ufficialmente coinvolti ed abbiamo aderito agli scopi ed alle finalità dello stesso", così risponde l'Amministratore delegato della struttura sanitaria, Vittorio Morello.

Il Comitato ha lo scopo di monitorare l'ambiente del territorio ed in particolare, dati i consistenti insediamenti produttivi, l'area artigiano-industriale che comprende Occhiobello, Santa Maria Maddalena fino al Po.

All'articolo 1 dello statuto associativo del Comitato si legge: "L'Associazione persegue le finalità di tutelare l'ambiente e la salute del Comune di Occhiobello".

Presidente del Comitato è il Signor Giuseppe Renato Pavanello che "auspica un'attività a beneficio della popolazione e della cittadinanza residente in collaborazione con le realtà istituzionali e non presenti sul territorio. Abbiamo coinvolto", continua Pavanello, "il soggetto Casa di Cura per la sua pluriennale presenza e la specifica competenza in materia di salute e data la territorialità".

Dal canto suo la Casa di Cura ha già preso a cuore la questione ed ha avviato una prima valutazione ambientale, riferita in particolare all'aria.

In questo senso il Dottor Morello annuncia che "da alcune settimane sono stati presi contatti con il Professor Alfredo Potena", Direttore U.O di fisiopatologia, responsabile dell'area ospedaliero-universitaria Arcispedale di S. Anna. ■

LA "CURA" DELLA TECNOLOGIA

Da oltre 4 anni la Casa di Cura ha intrapreso un difficile ma proficuo cammino verso un adeguamento tecnologico, indispensabile per offrire un servizio efficiente e sicuro al cittadino che si rivolge alla nostra struttura.

I principali passi compiuti hanno riguardato un adeguamento delle procedure di lavoro alle principali legislazioni vigenti in materia di protezione dei dati personali e sensibili, nelle quali lo sviluppo informatico ha garantito snellezza nell'espletamento delle pratiche amministrative e il necessario anonimato del paziente durante tutto l'iter diagnostico e terapeutico.

Nell'aprile del 2005, per il servizio di Diagnostica per Immagini, è stato introdotto un sistema di gestione delle attività basato su un pacchetto di programmi denominati RIS/PACS, dove a fianco di un gestionale per l'esecuzione degli esami e la refertazione (RIS) è stato integrato un archivio di gestione delle immagini (PACS), in grado di ricevere direttamente gli studi dalle apparecchiature diagnostiche (TAC, RM, Mammografi, etc) e renderli immediatamente disponibili ai Medici per una puntuale e approfondita refertazione e diagnosi.

L'efficienza, la portabilità e l'espandibilità di questo sistema ha permesso alla Casa di Cura di realizzare il primo archivio legale, completamente digitalizzato, dei dati relativi alle attività ambulatoriali; traguardo che garantisce una conservazione prolungata nel tempo delle informazioni, la completa rintracciabilità dei dati ed un grande risparmio in termini di spazio per l'archiviazione.

Oggi il sistema di refertazione, inizialmente nato per la Radiologia, è stato esteso a tutte le branche ambulatoriali ed ai reparti di degenza, grazie anche all'introduzione di terminali in ogni ambiente di lavoro e ad un'attività di affiancamento e formazione del personale dipendente e libero professionista.

Molte attività della struttura sono state interessate dal grande adeguamento tecnologico: ricordiamo le videoconferenze tra le sale operatorie e l'aula magna, gli impianti di videosorveglianza, lo sviluppo degli strumenti di lavoro utilizzabili attraverso la rete intranet

e il completamento del sito internet con l'introduzione di tantissime informazioni per i nostri utenti.

Ma la Casa di Cura non si ferma, infatti nell'ottica di proseguire l'espansione al passo con i tempi si parla già di soluzioni virtuali per la gestione delle attività, indispensabili per garantire la continuità operativa, di cartella clinica informatizzata e di referti scaricabili direttamente da internet...ma questo è futuro, anche se molto prossimo. ■

Gabriele Bertaggia

BELLEZZA

"La bellezza è l'unica cosa contro cui la forza del tempo sia vana. Le filosofie si disgregano come la sabbia, le credenze si succedono l'una sull'altra, ma ciò che è bello è una gioia per tutte le stagioni e un tesoro per tutta l'eternità". Son passati molti anni da quando Oscar Wilde declinava così la bellezza. Oggi l'antico concetto di armonia intrinseca ed estrinseca che era capace di suscitare nell'osservatore un senso di appagatezza, attrazione, attenzione e piacere, il bello dell'anima, trova una nuova dimensione che si affianca all'antica visione di "bene sublime". Oggi vuol dire sapere come valorizzare e come correggere eventuali inestetismi passando attraverso una buona salute e la forma fisica, ovvero bellezza è il tentativo di contribuire ad una vita di benessere data dall'armonia tra aspetto fisico e salute. Non importa quanto giovane tu ti senta, il tuo viso può dire cose diverse, la tua pelle ed il tuo corpo sono il messaggio più importante.

Nel tempo, fattori quali l'esposizione al sole, il fumo, le abitudini alimentari, fattori ormonali ed il naturale processo di invecchiamento possono portare alla formazione di inestetismi del corpo e del viso. Diverse tecniche e soluzioni oggi vengono offerte dalla medicina estetica e dalla chirurgia plastica. La Dott.ssa Bertone, la Dott.ssa Giatti ed il Dott. Bezzi in casa di cura promuovono diversi trattamenti per combattere i segni del tempo, per ridare armonia ai contorni del viso e del corpo correggendo e curando gli inestetismi e le patologie. "La bellezza è una lettera aperta di raccomandazione che conquista subito i cuori". Così recitava Schopenhauer. ■

Carmen Bertone



Formazione

Cari colleghi e cari ospiti della Casa di Cura, mi presento, sono l'infermiera professionale Chiccoli Daria. Grazie a questa opportunità di comunicazione che ci viene fornita vorrei renderVi tutti partecipi delle importanti iniziative in campo di formazione a cui stiamo lavorando per dare un servizio sempre più qualitativo all'utente e un'opportunità continua di crescita professionale a tutti i collaboratori della Casa di Cura.

Già dal 2007 è presente infatti in Azienda un responsabile di Formazione, la Dott.ssa Maddalena Pellegrini, e un piano annuale di formazione e aggiornamento del personale. Tutto questo nasce dall'esigenza di rispondere ai requisiti generici richiesti dalla regione Veneto secondo la L.R. 22/2 "Autorizzazione e accreditamento delle Strutture Sanitarie".

Per garantire la formazione con crediti ECM ai propri dipendenti, l'Azienda si è accreditata con

l'ECM Veneto.

Ma non ci siamo fermati qua e abbiamo costituito quest'anno il Comitato di Formazione (C.F.) di cui fanno parte:

Gabriele Bertaggia, Carmen Bertone, Daria Chiccoli, Maura Gardinali, Angela e Maddalena Pellegrini.

Il C.F. si rivolge a tutti i collaboratori in modo da riuscire ad assecondare tutte le più diverse esigenze di formazione che sicuramente sono presenti in un'Azienda così numerosa e dai molteplici incarichi.

La Mission che si propone di raggiungere è garantire la formazione e l'aggiornamento continui del personale e per raggiungere ciò noi garantiremo il nostro massimo impegno. ■

Buon lavoro a tutti.

Daria Chiccoli

Un percorso sull'importanza della comunicazione negli intra e inter-gruppi aziendali.

Si stanno concludendo positivamente gli ultimi incontri del "Percorso Qualità delle Relazioni e della Comunicazione", che ha visto coinvolti gli operatori addetti all'Accoglienza e all'Accettazione del Front Line della Casa di Cura.

Tale percorso, dedicato all'importanza di una comunicazione efficace all'interno dell'azienda, è nato dall'idea di attivare e migliorare i flussi di comunicazione fra colleghi, dando voce ai dipendenti, in questo caso, operanti nel Front Line, accrescendo il senso del gruppo e la consapevolezza del valore sinergico dello scambio.

"Le Dinamiche di Gruppo", "La Comunicazione Interpersonale", "La mediazione come strumento per affrontare i conflitti", "Le attese dell'utente in Accettazione", sono stati alcuni fra gli argomenti trattati, punti di partenza delle riunioni, in cui si è sottolineata l'importanza di un "ascolto attivo", grazie al quale realizzare non soltanto il riconoscimento dell'interlocutore, ma favorire altresì la crescita della convinzione che l'incontro dà la possibilità di conoscere cose nuove, di affrontare nuovi mondi e di aprire la mente.

In questa dimensione abbiamo imparato che l'ascoltatore rinuncia a giudicare le parole del suo interlocutore e cerca di "mettersi nei suoi panni", attraverso un processo d'empatia; cogliendo ogni segnale, compresi quelli non



verbali, riesce ad offrire comprensione ed attenzione sia nelle relazioni intragruppo, che con gli utenti esterni fruitori dei servizi e delle prestazioni sanitarie offerte dalla Casa di Cura.

L'accresciuta complessità delle organizzazioni richiede obbligatoriamente omogeneità di cultura tra i componenti dell'organizzazione stessa, linguaggi e valori comuni, stretta integrazione tra i gruppi.

Il mondo aziendale cambia di giorno in giorno e la comunicazione interna con lui.

L'obiettivo di questo percorso di riflessioni, tra gli altri, è stato quello di imparare a "stare al passo" di tali cambiamenti; un'esperienza positiva da ripetere e sviluppare, nella speranza di trovare, nelle iniziative future, un consenso sempre più crescente da parte di tutti i collaboratori della Casa di Cura. ■

Sara Bolognesi



UNA DELIZIA AUTUNNALE
(e non solo)

Sostenuto dai lusinghieri apprezzamenti ricevuti da coloro che hanno avuto l'occasione di assaggiare i miei sughi (sugoli o crema d'uva) ritengo utile descriverne la preparazione (pur conosciuta da molti). Anche se tutte le varietà d'uva si possono prestare, anche la bianca, è consigliabile una varietà rossa, ancor meglio una miscelanea di varietà per evitare l'eventuale senso stomechevole se la varietà disponibile fosse troppo dolce o profumata; le nostre uve Cabernet, Merlot, uva d'oro di Comacchio, con l'aggiunta di una piccola percentuale di uva fragola andranno benissimo. Scelti i chicchi ben maturi e staccati dal graso andranno posti in un colapasta, schiacciati e pigiati manualmente (l'azione meccanica di un passaverdura o di un mortaio potrebbe rompere i vinaccioli falsando il gusto del mosto). Sarebbe opportuna una decantazione naturale del prodotto, evitabile con un filtraggio lento usando un colino fitto per trattenere tutti i corpuscoli grossolani presenti in sospensione. A questo punto la materia prima è pronta; io uso conservarne l'eccedenza in bottiglie di plastica poste in freezer per utilizzarla a piacere anche dopo diversi mesi. In una pentola di capienza ben maggiore di quanto si desidera preparare, si stempereranno a freddo quattro cucchiai da cucina ben colmi di farina bianca 00 per ogni litro di mosto; tale operazione è tanto semplice quanto determinante per l'ottenimento di un buon prodotto cremoso e scervo da grumi, pertanto ci si deve armare di santa pazienza e versare in mosto nella pentola contenente la farina poco a poco e stemperare senza fretta fino ad ottenere una poltiglia omogenea e filante, con un'azione manuale evitando frustini o frullatori elettrici. E' chiaro che le varianti di percentuale in più o in meno della farina rispetto al mosto, comporteranno una variazione della consistenza e densità della crema finale. Si metterà la pentola su un fuoco medio e mescolando continuamente si porterà il prodotto ad ebollizione (la bollitura comporterà un aumento del volume della crema) e si continuerà a mescolare per ulteriori 15 minuti. Si verserà la crema ottenuta in piccoli contenitori, ancora calda per essere consumata a piacere; col prolungarsi del tempo di conservazione si potrebbe formare in superficie una patina di muffa che però, se asportata, non pregiudica la degustazione del prodotto (l'abbinamento con crostini di coppie freatesi ancora caldi sarà una vera delizia.....). ■

Benedetto Padovani



"CASADICURA^{Notizie}" ha bisogno del contributo di tutti, dipendenti e collaboratori. Perciò attendiamo le "tue notizie". Grazie

*Prossima uscita
dicembre 2008*

Casa di Cura S. Maria Maddalena

Accreditata con l'Azienda ULSS 18 - Rovigo
Via Gorizia, 2 - S. Maria Maddalena
45030 Occhiobello (RO)
Tel.: 0425 768 411 - Fax: 0425 768 460
web: www.casadicura.it
e-mail: info@casadicura.it