

L'isola della salute INIZIATIVE

di VITO GASPARRI
Direttore
UOC di Oculistica



MACULOPATIE: LA U.O.C. DI OCULISTICA OTTIENE CERTIFICAZIONE UNI EN ISO

UN IMPORTANTE RICONOSCIMENTO CHE GARANTISCE ALL'UTENTE APPROPRIATEZZA, EFFICACIA ED EFFICIENZA DELLE PROCEDURE APPLICATE.

Presso la nostra U.O.C. di Oculistica, diretta dal Dott. Vito Gasparri, è attivo da oltre sette anni il Centro Maculopatie che, nel corso del tempo, è divenuto un affermato polo ultraspecialistico di riferimento per lo studio, la diagnosi e la terapia delle maculopatie.

L'iter diagnostico-terapeutico delle maculopatie è piuttosto articolato e prevede l'accompagnamento del paziente attraverso più fasi, dal reclutamento, alla scelta della terapia più idonea, al suo successivo monitoraggio.

Tale complessità richiede una forte organizzazione delle attività e un elevato grado di professionalità specifica da parte degli operatori sanitari coinvolti nel percorso.

Il nostro Centro rappresenta ormai un preciso e quotato punto di riferimento per i pazienti affetti da maculopatia provenienti non solo dalla regione Lazio ma anche da altre regioni italiane. La sua qualità trova conferma non solo nell'elevato numero dei casi trattati, ma anche negli attestati derivanti dai continui inviti a partecipare, producendo i risultati delle nostre esperienze cliniche, ai principali congressi e convegni nazionali sull'argomento. A conferma e coronamento della qualità del lavoro di équipe svolto in questi anni, lo scorso 27 giugno è stato ottenuto un prestigioso

attestato, in seguito all'audit svolto da parte della Commissione dell'Istituto di Certificazione della Qualità "Certiguity" (Quality Management System Certificate).

Il Centro Maculopatie della nostra U.O.C. ha infatti aderito al progetto Olimpo, un percorso di accreditamento erogato da Certiguity (Ente di certificazione riconosciuto a livello internazionale) che rilascia un attestato di qualità relativo al processo di diagnosi e cura del paziente affetto da maculopatia.

Si tratta di un importante riconoscimento della qualità dell'iter seguito dal paziente secondo le norme UNI EN ISO, che garantisce all'utente appropriatezza, efficacia ed efficienza delle procedure applicate.

L'audit di certificazione è stato superato con grande successo, grazie al fattivo supporto della Direzione Generale e dell'Ufficio Qualità dell'Ospedale e alla preziosa collaborazione della Direzione Sanitaria e dei diversi servizi coinvolti, dal SIC, all'Ufficio Tecnico, al Servizio di Farmacia Interna, al Servizio di Fisica Sanitaria, alla FIF, alla coordinatrice infermieristica e ai collaboratori medici e infermieristici del Centro. La certificazione ha una durata di tre anni e prevede la verifica della conformità ai requisiti richiesti mediante audit a frequenza annuale.



LA MALATTIA

LA DEGENERAZIONE MACULARE È UNA MALATTIA CHE COLPISCE LA PARTE PIÙ SENSIBILE E NOBILE DELLA RETINA, LA MACULA, CHE È L'AREA DEPUTATA ALLA VISIONE DETTAGLIATA DELLA PARTE CENTRALE DEL CAMPO VISIVO. LA FORMA PIÙ FREQUENTE È LA DEGENERAZIONE MACULARE LEGATA ALL'ETÀ (DMLE), CHE COLPISCE SOGGETTI DI ETÀ SUPERIORE AI 50 ANNI E LA CUI INCIDENZA AUMENTA ENORMEMENTE CON IL PASSARE DEGLI ANNI. UNA STIMA APPROSSIMATIVA VALUTA INTORNO A 1.500.000 IL NUMERO DI MALATI IN ITALIA CON UNA PREVALENZA ANNUA TRA 150.000 E 275.000. LA DMLE È ATTUALMENTE UNA DELLE PRINCIPALI CAUSE DI CECITÀ LEGALE NEL MONDO OCCIDENTALE E IN CONSIDERAZIONE DELL'AUMENTO DELL'ASPETTATIVA DI VITA SI CALCOLA CHE TRA 40 ANNI LA SUA PREVALENZA TRA I SETTANTENNI SARÀ DEL 30/40%.

di lucro, impegnata nella formazione permanente e nell'aggiornamento di medici, odontoiatri, psicologi e laureati in altre discipline attinenti alle attività sanitarie, valorizzando il patrimonio culturale e professionale esistente negli Ospedali sedi di insegnamento. Ricollegandosi alle antiche tradizioni, la scuola intende non disperdere il patrimonio culturale e storico della SMOORL che fa risalire le sue origini al Medioevo. Negli ultimi anni la sua offerta formativa si è allargata anche al personale tecnico e infermieristico. La SMO organizza molti corsi

ECM anche presso l'Ospedale Fatebenefratelli all'Isola Tiberina. La Scuola Medica Ospedaliera è infatti Provider Nazionale ECM, secondo le formulazioni del Ministero della Salute: essa mette a frutto le esperienze maturate in passato e utilizza la propria collocazione nell'ambito operativo del servizio. Per il raggiungimento di tali obiettivi la SMO è altresì impegnata a svolgere un servizio di ricerca scientifica e di studio interattivo anche con altre istituzioni pubbliche o private accreditate in ambito sanitario e con le Amministrazioni Sanitarie Nazionali.

Riconoscimento DUE MEDICI DEL FATEBENEFRAPELLI NEL CONSIGLIO DIRETTIVO DELLA SMO



Marco Di Dio, Responsabile della UOS di Reparto -degenza in Odontostomatologia, e Marco Di Girolamo, della UOC di Medicina dell'Ospedale sono entrati a far parte del consiglio direttivo della Scuola Medica Ospedaliera, che ha sede presso il monumentale edificio dell'Ospedale Santo Spirito in Sassia e che vanta origini antichissime. Il dott. Marco Di Dio è stato inoltre nominato Responsabile dei corsi di Odontostomatologia. La SMO, già "Scuola Medica Ospedaliera di Roma e della Regione Lazio", è un'Associazione che opera senza scopo

di ADDOLORATA
VASSALLO
Direttrice
del Polo Didattico



Dal DANUBIO al TEVERE

LA LETTERA PUBBLICATA DI SEGUITO MI È STATA INVIATA DA MICHAEL, UNO STUDENTE DEL SECONDO ANNO DI FORMAZIONE D'INFERMIERISTICA GENERALE PRESSO "L'ACCADEMIA INFERMIERISTICA DEI FRATELLI DI SAN GIOVANNI DI DIO" DI VIENNA. UNA PERSONA MOLTO CORDIALE CHE A MIO PARERE, HA FATTO DELLE OSSERVAZIONI INTERESSANTI SU CUI RIFLETTERE.



Nel periodo da agosto a inizio settembre, ho avuto la possibilità, nell'ambito della mia formazione dell'assistenza infermieristica, di svolgere un tirocinio presso il Reparto di Chirurgia dell'Ospedale San Giovanni Calibita, nell'Isola Tiberina.

Sono Austriaco e sto frequentando la Scuola per Infermieri dell'Ordine di San Giovanni di Dio a Vienna. Durante la formazione, abbiamo l'opportunità di scegliere un tirocinio per raccogliere esperienze e impressioni e per ampliare l'orizzonte. Ho scelto Roma ed è stata una buona decisione.

Per cinque settimane ho dovuto sperimentare la vita e il lavoro quotidiano in un ospedale italiano. Durante questo tempo, sono diventato consapevole delle differenze ma anche delle somiglianze. Anche se le cose essenziali sono molto simili come in un ospedale austriaco, come per esempio l'organizzazione dell'assistenza in reparto, ma alcuni processi sono diversi.

La prima cosa che ho notato è che rispetto all'Austria c'è più personale nei reparti. Ho notato che si attribuisce un diverso valore alla documentazione e alla pianificazione dei processi infermieristici.

Queste cose hanno una grande impor-

tanza per noi. In questa direzione, ci sono passi importanti anche nel vostro ospedale, come ho visto nel Reparto di Cardiologia. Grazie alla Capo Sala di questo Reparto, che mi ha presentato lo sviluppo su documentazione e pianificazione. Penso che questo Reparto possa servire come modello e questo processo è molto importante. Anche il sistema educativo è leggermente diverso in Italia. Come pure la sfera d'attività delle Infermiere è diverso, non secondo la legge, ma nella pratica.

Tutto questo dipende probabilmente anche da un diverso modo di vivere in Italia. La semplicità, il calore, le risate, anche in Ospedale mi sono piaciute molto.

Questo tirocinio è stato un'esperienza molto buona per me, e ho imparato molto per la mia Professione. Voglio ringraziare il team del Reparto di Chirurgia per la cordiale accoglienza e il sostegno durante queste cinque settimane e grazie a tutti coloro che mi hanno permesso questo tirocinio, soprattutto la Dott.ssa Vassallo e la Comunità dei Fatebenefratelli.

Tanti saluti, auguri e un sacco di benedizioni per il futuro del Vostro Ospedale e il Servizio ai malati.

Michael Oberforcher



di ADRIANUS
JACOBUS
DE KONING
Direttore ICOMM



L'International college of Osteopathic Medicine - ICOMM, dal prossimo 15 ottobre dà avvio al nuovo anno accademico 2012 - 2013. Novità di quest'anno è la collaborazione avviata con il Fatebenefratelli all'Isola Tiberina per ciò che concerne la formazione didattica e la ricerca scientifica. Quest'ultima in particolare vede un coinvolgimento da parte dell'équipe medica del reparto di cardiologia e artimologia dell'Ospedale. Grazie a questo patrocinio medici, paramedici, infermieri, terapisti e altri operatori sanitari potranno accedere a una formazione professionale di sei anni in medicina osteopatica. Da parte sua, l'ICOMM si caratterizza per il suo orientamento formativo di livello internazionale. L'obiettivo del Fatebenefratelli è quello di allargare questa proposta formativa ai vari specialisti della struttura. La presentazione ufficiale del Corso è avvenuta lo scorso 21 settembre presso la Sala Verde dell'ospedale.

la salute VIEN MANGIANDO®



di ALESSANDRO CIRCIELLO
Presidente della Federazione
Italiana Cuochi Regione Lazio
e Chef in programmi RAI TV

La sua alta cucina è armoniosa e innovativa, una fusione di tradizione, stagionalità ed equilibrio perché, sostiene, "il cuoco deve essere sempre promotore di salute" che nutre il corpo in modo sano, affermando il prodotto, il menù, il piatto e l'ambiente per soddisfare ciascuno dei cinque sensi.

www.alessandrocirciello.com

TORTELLI DI ZUCCA ALLA MANTOVANA



LE DOSI (PER 4 PERSONE):

- 1,5 KG DI ZUCCA
- 300 G DI FARINA BIANCA
- 100 G DI MOSTARDA PICCANTE DI MELE O DI PERE
- 100 G DI PARMIGIANO REGGIANO
- 100 G DI AMARETTI
- 4 UOVA
- OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
- UN LIMONE
- NOCE MOSCATA
- SALE E PEPE

ESCUZIONE

È meglio preparare il ripieno con un giorno di anticipo, ne acquisirà in bontà.

Tagliare la zucca a pezzi, togliere i semi ma lasciare la scorza, cuocere in forno a 140° finché sarà morbida, togliere la scorza e le parti secche della pelle, passare al setaccio fine.

Aggiungere gli amaretti pestati finemente, la mostarda tritata assieme al suo sugo, aggiungere il parmigiano grattugiato, il succo di mezzo limone, sale, pepe, noce moscata, mescolare con molta cura e, se il ripieno fosse ancora molle, addensare con un po' di pangrattato fresco. L'indomani fare la sfoglia con le uova e un pizzico di sale;

metterla a riposare 30 minuti prima di tagliarla sottilissima in rettangoli di 4 per 6 cm, unire una piccola noce di ripieno e richiudere. Cuocere i tortelli in acqua bollente salata per pochi minuti, condirli con olio extravergine e parmigiano grattugiato in abbondanza.

Se non piace il gusto agrodolce del ripieno, si possono condire con una salsa di pomodoro. Qualcuno usa chiudere i tortelli a caramella.

SUGGERIMENTO

Al posto degli amaretti, si può aggiungere nel ripieno della fontina stagionata.