Obiettivo: ridurre al minimo la "medicalizzazione" del parto

Gravidanze a basso rischio ostetrico in ospedale Il percorso è cominciato con l'arrivo di Agnese

PERUGIA
La struttura di Ostetricia e Ginecologia dell'azienda ospedaliera di Perugia ha messo a punto un percorso assistenziale per gravidanze a "basso rischio ostetrico". " L'obiettivo - dice il responsabile della struttura Giorgio Epicoco - è quello di garantire alle donne che hanno avuto un decorso "fisiologico" della gravidanza di giovarsi di un'assistenza esclusivamente ostetrica, per ridurre al minimo indispensabile la cosiddetta "medicalizzazione" del parto, come prevedono le Linee guida ministeriali e le Società scientifiche nazionali e internazionali". All'arrivo in ospedale il medico di guardia controllerà che la gravidanza sia effettivamente a "basso rischio" e soddisfatti i criteri di accettazione, la paziente sarà seguita esclusivamente dal servizio delle Ostetriche e solo in caso di anomalie rilevate durante il travaglio, si ricorrerà allo intervento di uno specialista, che in quel caso potrà decidere di assumere personalmente la conduzione del caso.

La prima nata Agnese con la mamma Rita e le ostetriche

" Il percorso è iniziato da due giorni e sono già stati eseguiti 5 parti con sola gestione ostetrica-sottolinea Epicoco -. Una ulteriore possibilità che si aggiunge al percorso delle e "Stanze di Lucina" che prevedono in ultima analisi un parto" come a casa propria. Il percorso a "basso rischio" - aggiunge Epicoco- vuole restituire pienamente alle donne il loro "luogo del parto", un atto dovuto in un momento in cui le donne stanno sempre più riscoprendo la necessità di essere parte veramente attiva durante il travaglio, valorizzare la professionalità dell' ostetrica e sostenerne il binomio solidale con la gestante per un parto sempre più "dolce e sicuro". La prima nata seguendo questo progetto è Agnese, peso kg 3.480.

Faiella, presidente regionale dell'associazione professionale cuochi, all'inaugurazione all'istituto Fermi

Laboratorio di cucina e pasticceria Avanguardia per gli chef di domani

PERUGIA
(c.b) - Non c'è da illudersi, non si diventa chef mediatici, se non supportati da un solido background nello specifico settore della gastronomia e a tutt'oggi gli istituti scolastici che offrono una preparazione adeguata sono pochi, anzi pochissimi. C'è tanta improvvisazione e la stessa qualità degli insegnanti spesso lascia a desiderare. E' questo il parere di Marco Faiella, presidente regionale dell'Associazione professionale cuochi italiani e chef del prestigioso Hotel Brufani a Perugia, intervenuto nel corso dell'inaugurazione del nuovo laboratorio di cucina e pasticceria dell'istituto Fermi. Momento che ha visto riunirsi docenti e allievi dell'istituto nell'iniziativa dell'avvio dei nuovi corsi di studi in ristorazione e accoglienza dell'Alberghiero. Per il preside Giuseppe Marzano che crede fortemente nel progetto di fornire ai ragazzi di Perugia una formazione competitiva con le più rinomate scuole del Paese, "questo è uno degli aspetti che qualificherà ancor più l'offerta professionale del Fermi", mentre per Fabrizio Fornari con il nuovo laboratorio di cucina e pasticceria si "chiude quel cerchio che vede una stretta relazione tra le aree di competenza già attive nell'istituto relative alla scienze mediche e il mangiar sano frutto di tradizioni esperienziali. Un cerchio senza soluzione di continuità tra medicina e salute e genuinità e salubrità del mangiare".

Preparare gli chef Al Fermi un laboratorio di cucina all'avanguardia

Il nuovo laboratorio di cucina e pasticceria del Fermi si avvale di macchinari d'avanguardia. Si compone di nove postazioni doppie, vale a dire diciotto in totale, ognuna dotata di piastra ad induzione da 2.000 watt, utensileria da cucina e tavoli in acciaio inox, forno, abbattitore, tritacarne, affettatrice, armadi in acciaio inox e di una Tv di teledidattica a circuito chiuso e molto altro.

Il lavoro di Recchioni in anteprima oggi alle ore 17.30 a Ponte San Giovanni

La "rockstar del fumetto italiano" alla Libreria Grande

PERUGIA
"Ricordati questo ragazzo, le storie non sono mai stupide. Le storie sono tutto quello che abbiamo. Senza di loro…non siamo niente". Questo incipit, nonché inno all'avventura e alle storie, è tratto dal primo libro della saga fantasy YA creata da Roberto Recchioni, autore e curatore di Dylan Dog, Orfani e figura di riferimento del mondo fumettistico italiano e della narrativa. Ad ottobre del 2017 in tutte le librerie d'Italia, è uscito il secondo capitolo di questa straordinaria saga fantasy "Ya. L'Ammazzadraghi", edita da Mondadori. Il libro sbarcherà in Umbria in anteprima alla Libreria Grande di Ponte San Giovanni, in un incontro che si tiene oggi dalle ore 17.30. La presentazione, moderata dal giornalista Alessio Vissani, sarà l'occasione di conoscere una delle firme più autorevoli del panorama nazionale, definito da critici la "rockstar del fumetto italiano". YA non è solo il titolo del libro e il grido d'incitazioni di alcuni personaggi ma è un romanzo fantasy di una collocazione piuttosto precisa, difatti è anche l'acronimo di Young Adults, una fascia di pubblico senza dubbio attenta ad un genere letterario di questo tipo. Tuttavia Roberto Recchioni con questa saga cerca di avvicinare i lettori classici di fantasy.

L'incidente

Investita in via Sicilia mentre attraversa Una minorenne finisce all'ospedale

PERUGIA
I vigili urbani sono intervenuti ieri pomeriggio in seguito a un incidente avvenuto in via Sicilia. In base a una prima ricostruzione una minorenne stava attaversando la strada quando è stata investita. Subito sul posto anche gli operatori del 118 che hanno trasportato la giovane in ospedale.

Il compleanno

I 102 anni di nonna Teresa, festa con i figli e l'esercito di nipoti

PERUGIA
Oggi è festa grande per Teresa Baldassarri. La nonna perugina taglia un altro grande traguardo: compie 102 anni. Teresa è nata a Prugneto di Colle Umberto e vive in città. Attraverso il Corriere ecco gli auguri dei figli Giancarlo, Dino e Patrizia, quelli degli 11 nipoti e del "piccolo" esercito di pronipoti che sono 16. Domenica, tutti insieme, faranno festa con Teresa nella sua abitazione di Case Bruciate. A Teresa giungano gli auguri della nostra redazione.

L'appuntamento

"Dal francobollo alla carta bollata" Oggi la presentazione del libro

PERUGIA
L'appuntamento è per oggi alle ore 17,30 alla Sala Sant'Anna di viale,15 a Perugia. Viene presentato il libro di Carlo Trabolotti e Stefano Vicarelli 2Dal Francobollo alla carta bollata". Ne parleranno con gli autori due cronisti, Anna Lia Sabelli Fioretti e Sandro Allegrini (anche storico) con Valeria Menchetelli (Dipartimento d'Ingegneria civile e ambientale). Momenti di musica curati da Alberto Simonetti e Marta Sciahinian. Il libro racconta la storia di un palazzo che nacque come posta e divenne tribunale.

GAMMA MULTIMEDIA
Gamma Multimedia
di Roberto Sportellini
- Impianti audio video e luci
- riprese televisive / troupe
- Videoproiettori /maxischermi
- Telecinema 8/16/35 mm
- Traduzione simultanea
- Pc streaming e video conferenza web
- Televotazione elettronica
- Riversamenti e Trascodifiche
- Progettazione sale multimediali
Via Faruffini, 7 06129 Perugia - Italy
Tel +39 347 3321441 gammamultimediaitalia@email.it
Official distribution and assistance
SONY make.believe
Panasonic
BOSE Better sound through research

BATTISTI ALVIERO SALUMIFICIO TODI · 1965
PRODUTTORE DI SALUMI TIPICI UMBRI
PRODUTTORE DI SALUMI DI SUINI DI CINTA SENESE PROVENIENTI
DAL NOSTRO ALLEVAMENTO PRESSO L'AZIENDA "ALLEVO DI CORBARA"

BATTISTI A. & FIGLI SRL
Zona Ind.le Pian di Porto
148/7/T Loc. Bodoglie
Todi (PG)
T. 075 8987511
info@salumificiobattisti.it
www.salumificiobattisti.it