

Daniela Tartaglini

L'infermiere e la comunità. Teorie e modelli organizzativi per il lavoro sul territorio

Carrocci Faber Editore
 Pagine 191
 Euro 18,50

Negli ultimi anni in molti Paesi sono state avviate riforme dei servizi sanitari con lo scopo di migliorare la salute pubblica attraverso azioni di contenimento dei costi, ricerca di modalità alternative di

finanziamento, che permettessero anche il miglioramento dei livelli di qualità e di equità delle prestazioni. In questo contesto si colloca *l'infermieristica comunitaria*, che

ha come obiettivo quello di realizzare un servizio pubblico volto a orientare le persone, le famiglie, i gruppi e la comunità verso attività di promozione della salute e prevenzione della malattia. Rivolto a studenti e a infermieri, il volume descrive le finalità e gli obiettivi dell'*infermieristica comunitaria* e le competenze necessarie all'infermiere per poter contribuire alla valutazione dei bisogni socio-sanitari, alla pianificazione degli interventi di informazione ed educazione alla salute, alla realizzazione di piani di riabilitazione, all'attivazione di risorse e servizi per garantire all'utente quella continuità di interventi rispondente alle sue specifiche necessità. Vengono illustrati modelli concettuali e metodologie per la pianificazione di interventi infermieristici comunitari, che comprendano anche nuove strategie organizzative, rispondendo così alle



necessità assistenziali di specifiche categorie di utenza (immigrati, emarginati, anziani, persone con malattie croniche o affette da disturbi mentali) e identificando nuovi bisogni di salute, per agire precocemente sui fattori di rischio per la salute nelle diverse comunità, osservando in particolare le categorie a rischio.

Questo percorso metodologico è descritto dall'autore nei principali contesti della pratica infermieristica: il distretto, i servizi ambulatoriali, il domicilio, la famiglia, i servizi per le persone con disagio mentale, i servizi dedicati alle cure palliative, i servizi per tossicodipendenti e immigrati.

La panoramica dei contesti offre al lettore la possibilità di analizzare e approfondire i concetti essenziali che orientano il pensiero e la pratica infermieristica comunitaria, punto di partenza per lo sviluppo di servizi innovativi come risposta dinamica ai cambiamenti della domanda sanitaria nei vari contesti sociali.

**Giovanna Artioli
 Patrizia Copelli**

Assessment infermieristico. Approccio orientato alla persona

Poletto Editore
 Manuali di scienze infermieristiche:
 collana diretta da Mario Bianchini
 Pagine 338
 Euro 40,00

Ampiare la prospettiva di approccio dell'uomo per ricercare modalità di valutazione della persona nuove e offrire agli infermieri e agli studenti strumenti utili per tenere conto dei molteplici fattori che influenzano la percezione del bisogno espresso dal paziente. Nella scelta degli strumenti che più possono essere adatti all'accertamento infermieristico, diventa indispensabile capire chi è l'uomo, che cosa lo muove, che cosa determina le sue

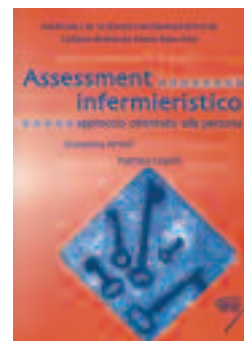
manifestazioni e le sue risposte ad agenti interni o esterni che provocano cambiamento e adattamento. Tuttavia le azioni dell'uomo adulto sono mediate dai valori. Bisogni e valori sono le due forze che muovono la persona quando deve prendere decisioni, anche in ordine al proprio benessere e alla propria salute.

Chi si occupa della salute delle persone, e di conseguenza anche coloro che sono chiamati a svolgere l'intervento infermieristico, non possono basare la loro opera solo sulla valutazione della ricaduta della malattia sull'organismo dei pazienti, ma tener conto dei bisogni dell'individuo anche in relazione agli aspetti funzionali, psichici, relazionali, sociali e spirituali. Solo una strategia basata sulla valutazione globale delle risposte umane nei confronti della malattia può essere garanzia di un progetto di *care* personalizzato, finalizzato all'individuazione della migliore risposta al bisogno.

La scelta del volume è stata quella di non far riferimento a una teoria infermieristica in particolare, perché ogni teoria propone una visione specifica e, per questo, parziale. Vengono trattate diverse aree, quelle più fortemente percepite dalle persone malate e quindi più concretamente valutabili dai professionisti infermieri, tra cui il riposo e il sonno, il movimento, l'integrità dei tessuti, l'alimentazione, l'eliminazione intestinale e quella urinaria, la respirazione, la cura di sé, la comunicazione ecc.

Il coinvolgimento attivo della persona malata diventa punto focale del processo assistenziale. Per questo uno degli strumenti

essenziali che l'infermiere deve attuare è il colloquio, cioè una comunicazione che si attiva con un impegno dinamico di comprensione verso la persona,



aiutandola a comprendere e a chiarire a se stessa l'esperienza che sta vivendo.

Renzo Pellati

Tutti i cibi dalla "A" alla "Z". Guida a una alimentazione sana e corretta

Mondadori Editore
 Pagine 655
 Euro 12,80

L'obesità è uno dei malesseri del nostro tempo, che può portare conseguenze negative sulla salute dell'individuo. Per questo



oggi è indispensabile conoscere le regole dietetiche per star bene, per praticare sport, per ridurre il sovrappeso, l'obesità, tenere sotto controllo il diabete e i fattori di rischio delle

malattie cardiovascolari, così come altre importanti patologie, comprese alcune forme tumorali. Occorre smettere di lasciare all'improvvisazione l'acquisto e la preparazione dei cibi, senza un minimo di informazione sui contenuti dei principi nutritivi, sulle modificazioni che avvengono nel corso delle preparazioni e delle cotture, senza considerare le migliori possibilità di utilizzo nel corso della convulsa e frenetica vita moderna.

Nonostante la televisione e la diffusione di internet, il trasferimento delle conoscenze sull'alimentazione dalla comunità scientifica al consumatore avviene ancora con difficoltà e anche la scuola ha sempre trascurato l'educazione alimentare.

Tutti i cibi dalla "A" alla "Z" vuole essere uno strumento semplice e di facile consultazione per conoscere meglio i cibi che costituiscono la nostra dieta quotidiana. Scritto in forma di

dizionario e corredato da esaurienti tabelle compilate con i dati elaborati dall'Istituto Nazionale della Nutrizione, il libro analizza quasi ottocento alimenti di cui illustra la composizione chimica, l'apporto calorico e il contenuto in proteine, grassi, carboidrati e colesterolo.

Quella che presentiamo è una nuova edizione del volume, prodotta elaborando le risposte positive dei lettori alle precedenti edizioni, che prende in esame i cibi provenienti da colture biologiche, quelli geneticamente modificati e gli integratori alimentari.

**Allan Bay
 Patrizia Bollo**

Le Regioni in pentola e l'arte di mangiar sano. 510 ricette della grande tradizione italiana reinterpretate dagli autori: un aiuto per controllare il diabete e l'obesità

Editoriale Fernando Folini
 Pagine 200
 Euro 19,00

Probabilmente molti conoscono già Allan Bay, che in questi ultimi anni ha portato una ventata di novità tra i libri di cucina pubblicati in Italia. La sua formula vincente sta



nello scrivere ricette di cucina con un tono che egli stesso definisce "umanistico", corredandoli di qualche aneddoto e di molti ammiccamenti ai lettori, suggerendo trucchi,

semplificazioni e spesso dando indicazioni "politicamente scorrette", a cominciare dall'ampio utilizzo del burro. Il pubblico a cui

si rivolge è rappresentato prevalentemente da quella generazione di uomini e donne che ha a lungo ignorato qualsiasi virtù casalinga, ma che riscopre ora volentieri il gusto di organizzare piacevoli e golosi incontri conviviali.

Mentre esce, strategicamente vicino al Natale, il suo quarto libro di ricette per Feltrinelli, Allan Bay porta in libreria anche un altro lavoro, messo a punto insieme a Patrizia Bollo, nutrizionista e specialista di diete, e patrocinato dalla Società italiana di diabetologia. Per chi conosce la sua filosofia, che prevede abbondanza e molte trasgressioni, il volume appare a prima vista sorprendente. Ma la spiegazione arriva, estremamente convincente, nella breve nota di introduzione:

"Un'alimentazione sana, ma priva di soddisfazione per i sensi impoverisce la vita, confinandoci ad un orizzonte grigio e monotono. Un'alimentazione succulenta ma ricca di fattori di rischio è pericolosa e insostenibile". Da questa riflessione parte una ricerca che ripropone 510 grandi ricette della cucina italiana, rigorosamente suddivise per Regione, interpretate in modo da soddisfare il palato, tenendo allo stesso tempo sotto controllo i rischi per chi ha problemi di diabete o di obesità. La tecnica di Allan Bay resta sempre la stessa: preparare delle buone basi nelle giornate uggiose, per poi potersi avventurare in gustose preparazioni anche avendo a disposizione poco tempo. In questo caso le basi sono del buon brodo vegetale, che permette di cucinare riducendo al minimo l'apporto di grassi, e alcuni soffritti che non utilizzano l'olio ma un lunghissimo tempo di cottura a fuoco lento. E, con queste scorte ben stoccate in freezer, ci si può avventurare in menù dietetici ma che spaziano dai tajarin alla trippa, dai pizzoccheri alle orecchiette con le cime di rapa, dalle rane alla vercellese al coniglio alla calabrese. Senza tralasciare i dolci, ai quali è dedicato il capitolo conclusivo, e soprattutto senza tralasciare la dieta.

Un libro utile, da consigliare a chi ha bisogno di seguire un regime dietetico scrupoloso, senza per forza doversi arrendere a piatti insipidi e mortificanti.