



Nova comissão da CIPA toma posse

A Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA) do Hospital Universitário São Francisco de Paula apresentou na tarde de sexta-feira (24 de julho), os seus novos representantes para a gestão 2009/2010. Composta por 12 integrantes, a comissão foi eleita por indicação e pelos votos dos colaboradores do Hospital.

Desde 1979, a CIPA trabalha junto com os colaboradores e também clientes do HU, a partir de práticas diárias de prevenção e segurança. A checagem de equipamentos, da rede elétrica, da área física da instituição e o acompanhamento e orientações de ações na segurança do trabalho, são

atribuições da comissão. “Nós visamos sempre os cuidados com os colaboradores para que não ocorram riscos durante o trabalho”, diz a presidente, Daizi Rodrigues.

Palestras e eventos, em parceria com os setores do hospital também são desenvolvidas.

Mais informações sobre a CIPA podem ser obtidas no site do Hospital, no menu Esquerdo, na sessão Administrativo.



Foto: Carolina Silveira

Nova Comissão

Atua na comissão como **presidente**, Daizi Quevedo Rodrigues e como **vice**, Brenno Eduardo Gomes Victória.

Compõem a nova gestão os colaboradores: Diego Martins Borges, Candice Beck Rabassa, Augusto Fonseca da Rosa, Igor Batista da Silva Gambin, Paulo Ricardo S. de Medeiros, Eduardo dos Santos Nunes, Joares Moura de Souza, Alberto Luis de Brum, Flávia Lins Cardoso e Fernanda Molina Urrutia.

Trajetória do Colaborador

Joares Moura Souza



O sorridente escriturário da Clínica Médica, Joares Moura Souza, 31 anos, tem uma longa trajetória no Hospital São Francisco. Em 2001, passou a ser o novo copeiro do 4º piso. Após dois anos e oito meses nesta mesma função, passou a ser escriturário da Maternidade e logo depois, da Clínica Médica.

Porém, uma nova oportunidade apareceu e Joares passou a ser assistente administrativo do Pronto Socorro de Pelotas (PSP) durante a gestão UCPel. Um ano depois, ele voltou para a Clínica Médica onde está há três anos na função de escriturário. “Acho muito boa essa possibilidade de troca de setor. Isso estimula muito aquele colaborador que deseja crescer aqui dentro”, destacou o futuro administrador Joares, que está fazendo, todo sábado, curso pré-vestibular comunitário na Comunidade Bom Pastor.

“Eu vim para que todos tenham a vida e a tenham em abundância”.

(João, 10,10)

Saiba Mais!

Vitaminas que não podem faltar na mesa

Vitamina A

Combate a cegueira noturna. Garante pele e cabelos bonitos. **Principais fontes:** cenoura, vegetais verde-escuros e amarelos, ovos, leite e frutas amarelas.

Vitamina B6

Diminui o inchaço e emagrece. Também ajuda na assimilação adequada de proteínas e gorduras, alivia a náusea e reduz as câimbras.

Principais fontes: levedo de cerveja, farelo e germen de trigo, fígado, soja, melão, repolho, melado, arroz integral, ovos, aveia, amendoim, nozes.

Vitamina B12

Garante mais disposição física e mental, previne a anemia e ajuda a diminuir a irritabilidade. Melhora, ainda, a concentração, a memória e o equilíbrio.

Principais fontes: Fígado, carne bovina, carne de porco, ovos, leite, queijo e rins.

Vitamina C

Contribui para baixar o colesterol do sangue, ajuda na prevenção de infecções virais e bacterianas e fortalece as defesas do organismo como um todo. Auxilia, também, na absorção de ferro.

Principais fontes: frutas cítricas, amoras, verduras de folhas, tomate, couve-flor, batata, pimenta.

Vitamina E

Ajuda a evitar doenças cardíacas, previne e dissolve coágulos sanguíneos, funciona como diurético, diminuindo a pressão sanguínea.

Principais fontes: germen de trigo, soja, óleos vegetais, nozes, couve-de-bruxelas, verduras de folha, espinafre, trigo e cereais integrais, ovos.

Ácido Fólico

Protege o feto, ajuda a prevenir a anemia e aumenta a produção de leite das mães lactantes.

Principais fontes: folhas verde-escuras, cenoura, fígado, gema, melão, abóbora, abacate, feijão, trigo integral e centeio.

Expediente:

Equipe de Produção: Camila Sequeira e Carolina Silveira

Contatos:

Periodicidade: Quinzenal

(53) 2128.8368

Distribuição Gratuita

comunicacao@hu@gmail.com