

Noi siamo Utifar



Insieme per crescere



ENTRA ANCHE TU A FAR PARTE DI UTIFAR!

Iscriversi a Utifar significa essere parte di un'associazione impegnata a diffondere la cultura del cambiamento e la crescita della Professione. Insieme possiamo fare molto, le nostre idee e la nostra determinazione faranno la differenza!

Servizi riservati ai soci:

- Assistenza in caso di procedimenti legali garantita da avvocati di fiducia di Utifar ed esperti nel settore farmaceutico
- Partecipazione gratuita o agevolata ai nostri convegni
- Formazione a distanza gratuita per coprire interamente i 50 crediti ECM per il 2021
- Agevolazioni per la partecipazione alla Scuola di Galenica Utifar e ad altri percorsi formativi sul territorio
- Consulenze gratuite e personalizzate in ambito professionale, fiscale e legislativo
- Adesione gratuita ad Upfarm (Unione professionale farmacisti per i farmaci orfani) e supporto per la predisposizione di farmaci orfani e off-label
- Spedizione a domicilio di Nuovo Collegamento per i farmacisti collaboratori
- Convenzione Carta Carburanti Cartissima Q8

Iscrizioni online sul sito www.utifar.it

AVANGUARDIE DEL BENESSERE



di **Elena Bottazzi**, farmacista

Nello scenario in continua evoluzione a cui si assiste si osserva come i contorni dell'offerta della farmacia cambino rapidamente adeguandosi alle esigenze emergenti e al futuro.

Non si tratta però di un fenomeno isolato: questa è la tendenza in diversi settori.

Ne è un esempio la nota casa automobilistica Audi. L'innovazione, la sostenibilità e la salvaguardia delle persone all'interno dell'ambiente

è il perno attorno a cui ruota una delle ultime esperienze che vede protagonista il territorio veneto di Cortina d'Ampezzo. Partner dei Campionati del Mondo di Sci Alpino di Cortina 2021, Audi nel tempo ha creato sul territorio ampezzano un vero hub per l'innovazione sostenibile. Già Partner delle zone di Madonna di Campiglio e dell'Alta Badia e della Fondazione Italiana Sport Invernali, è stata protagonista attiva di campagne che favoriscono l'utilizzo di energia

a basso impatto ambientale, attraverso l'installazione di numerose colonnine di ricarica elettrica. Questi dispositivi sono integrati nel territorio e immersi nell'arredo urbano, per un miglior rispetto del contesto, e consentono di monitorare l'ecosistema e raccogliere dati che vengono poi studiati ed elaborati per continuare a migliorare l'interazione uomo-ambiente (Audi outdoor digital experience).

Per quanto riguarda il territorio di Cortina, individuata come location d'avanguardia e laboratorio d'innovazione, in occasione dei Mondiali Audi ha svelato in anteprima il modello definitivo della granturismo elettrica, esponendola nel centro della località turistica; non è la prima volta che il territorio ampiezza si presta come scenario alle novità ibride e elettriche. Così come, per tutto il periodo dei Mondiali, la casa automobilistica ha messo a disposizione della municipalità venti autovetture, che a zero emissioni abbinano prestazioni sportive e sono studiate per ambienti invernali. L'installazione "Cortina e-portrait" mostra dati su temperatura, precipitazioni, rumore ambientale e condizioni di guida osservati dalle stazioni di rilevamento ambientale Audi, sfruttando l'intelligenza artificiale basata su machine learning e reti neurali per l'interpretazione dei dati, grazie a Celi, società H-Farm.

Audi inoltre ha riqualificato il territorio di Fiammes, a 4 km dal centro Cortina, realizzando una pista prova permanente di driving experience, l'unica del territorio alpino, per i modelli elettrici. Durante i Mondiali l'area ha ospitato anche l'Audi e-tron charging station, hub di ricarica che consente l'alimentazione simultanea di otto auto contemporaneamente.

Infine, gli Audi Talks, appuntamenti che hanno seguito le varie tappe delle gare, e che proseguono oltre, proponendo diversi spunti di riflessione, dalla presenza femminile negli sport invernali, all'equilibrio mente-corpo e cucina sana e locale alla sostenibilità ambientale che si coniuga con eccellenza e performance.

L'idea del benessere dell'intera persona non confinato solo al settore della salute caratterizza anche la particolare proposta del Pronto Soccorso e dell'Ambulatorio Gastronomico dei fratelli Benigni, a Bergamo, luoghi dove "si curano i dolori dell'anima con il cibo".

I nomi "prestati" dal canale salute, intendono porre l'accento sulle proprietà curative che può avere l'alimentazione e di come i piatti vengono preparati e consumati.

Il Pronto Soccorso, una gastronomia a portata di mano, per esigenze più rapide e in linea con le restrizioni e difficoltà del periodo, pone attenzione ai metodi di conservazione degli alimenti, privilegiando per esempio il sottovuoto, per permettere alla clientela di allestire il piatto a domicilio mantenendo il più possibile inalterate le caratteristiche organolettiche. Per questo viene dedicato tempo alla comunicazione e ai suggerimenti migliori per un'esperienza sensoriale adatta a mente e corpo. Pur non essendo ancora riusciti a raggiungere la conservazione e la cottura plastic-free, al Pronto Soccorso così come all'Ambulatorio viene comunque posto l'accento sulla sostenibilità e sull'impatto ambientale.

All'Ambulatorio si può comprendere ancora meglio quanto il settore gastronomico possa offrire in termini di attenzione alla persona nella sua interezza: oltre ai classici della tradizione lombarda, vengono affiancate proposte appartenenti ad altre località, ma caratterizzati tutti da prima qualità nella scelta degli ingredienti e da una cucina che preferisce distinguersi con un tocco di semplicità, riconoscendosi soprattutto nella classica preparazione delle ricette, più che sulle tendenze "molecolari" o sulla sofisticazione. Dai piatti tipici locali, fino al pesce e alle erbe scelte con cura, la proposta è variegata e attenta anche per esempio alle esigenze della clientela vegetariana.

Per curare i dolori dell'anima, ma allo stesso tempo cercando di condividere e raddoppiare le gioie, in un ambiente intimo e tranquillo, in

Noi ci proviamo!

Se le condizioni lo permetteranno
saremo felici di ritrovarci

in **SARDEGNA**

presso il Forte Village Resort

Santa Margherita di Pula - CA

DAL 20 AL 26 GIUGNO

2021

Possibilità di soggiorno
3 notti o 6 notti
Tariffa Utifar

**CORSO ECM 15 CREDITI:
"I vaccini e il Covid-19"**

Docente:

Dottor Roberto Ieraci

La formazione ECM in luoghi magici

MODULO PRENOTAZIONE CORSO SARDEGNA 2021 E PRENOTAZIONE ALBERGHIERA

Il sottoscritto Luogo di nascita.....

Iscritto all'ordine prov N. e-mail

Data di nascita C.F. C.A.P.

Via Città..... Prov.

DATI PER LA FATTURAZIONE

Farmacia Indirizzo.....

Città..... Prov. P. iva.....

Tel. Fax. Cell.

CONFERMA CHE PARTECIPERÀ A UTIFAR ESTATE CHE SI TERRÀ PRESSO FORTE VILLAGE - SANTA MARGHERITA DI PULA - CON I SEGUENTI FAMILIARI O AMICI (INDICARE L'ETÀ PER I BAMBINI)

1-

2-

3-

4-

Conferma la richiesta di sistemazione in: CAMERA DOPPIA CAMERA DOPPIA CON: 3° LETTO 4° LETTO LETTINO O CULLA CAMERA SINGOLA

3 NOTTI 6 NOTTI

ALTRO FARMACISTA PARTECIPANTE AL CORSO

Nome e Cognome..... Data di nascita

Luogo di nascita C.F. Iscritto all'ordine prov N.

AMBIENTE E SALUTE

cui i piatti non intendono solo soddisfare l'appetito, ma anche il gusto, una sensazione che si trova un gradino al di sopra.

Il forte legame con il territorio e la tutela dell'uomo all'interno del proprio ambiente è la filosofia di base anche di un'iniziativa lombarda, il Sole e la Terra, nata come gruppo di acquisto, che nel tempo si è ampliata e ha aperto il proprio punto vendita completo di ristoro, alle porte di Bergamo. La ricerca e la diffusione di prodotti biologici e biodinamici, la promozione di stili di vita ecocompatibili caratterizzano l'esperienza all'interno del punto vendita.

Nel tempo è stato posto sempre più l'accento sulla sostenibilità, scegliendo per esempio contenitori totalmente biodegradabili per frutta e verdura, normalmente dichiarati tali, ma ecocompatibili solo intorno al 40% e avendo un occhio di riguardo anche verso il sociale,

attraverso la donazione del ricavato della tassa sui sacchetti a un'associazione di volontariato locale. L'attenzione all'ambiente passa dall'utilizzo di materiale biodegradabile anche per gli scontrini, scelta non comune, oltre a un'attenta raccolta differenziata.

Sempre in linea con questa filosofia, la presenza di luci led in tutto il punto vendita, prodotti sfusi e canali preferenziali nella commercializzazione di referenze a km 0 e provenienti da distributori locali. L'offerta presta attenzione ai consumatori celiaci, vegani e vegetariani o con particolari necessità nutrizionali; anche il punto di ristoro, oltre a condividere l'idea di alimentazione sana e naturale, offre spazio per la scelta consapevole, per un momento d'incontro e scambio, oppure per l'opzione dell'asporto, soprattutto in questo periodo, attraverso appositi box per le preparazioni.

Se scegli una mascherina qualunque, avrai una protezione qualunque.



MASCHERINA CHIRURGICA GENERICA



MASCHERINA CHIRURGICA DIVOC

Qualunque è meglio di niente, ma non è abbastanza.

Se le mascherine generiche

proteggono al 95%, le mascherine DIVOC, grazie all'alta qualità

100% Made in Italy, garantiscono

una filtrazione pari o superiore al 99% e maggior resistenza.

Il meglio diventa amico del bene.

DIVOC
ITALIA
divocitalia.com