

## Salta à vista...



O Hospital Fernando Fonseca também conhecido por Amadora-Sintra, aumentou a atividade assistencial em 2021 face a 2020. Foram realizadas 334.215 consultas de especialidade, mais 34.945 do que em 2020, o que representa um acréscimo de 11,7%. Dessas foram registadas 103.105 primeiras consultas, um acréscimo de 28,9% face ao ano anterior. Comparando com 2019, período pré-pandemia, em 2021 foram realizadas mais 7.190 consultas de especialidade, com uma

## HFF fez mais de 300 mil consultas e 15 mil cirurgias em 2021

redução de 20 dias no tempo de espera. No que respeita à atividade cirúrgica (convencional, de ambulatório), em 2021 efetuaram-se 15.112 cirurgias, mais 2.246 do que em 2020, registando-se um acréscimo de 35,3% nas cirurgias convencionais e de 14,6% nas cirurgias de ambulatório. Face ao período pré-pandémico de 2019, em 2021 verificou-se uma redução de 31,5% no número dos doentes em espera para cirurgia, representando uma melhoria significativa do acesso dos utentes. No ano passado, registaram-se 211.594 atendimentos na Urgência do HFF, um crescimento de 16,4% face ao ano anterior, o que equivale a mais 29.851 episódios de urgência. Relativamente aos meios complementares de diagnóstico, no

ano de 2021 foram realizados 239.382 exames, uma média diária de 656 procedimentos; e foram efetuadas 2.346.347 análises clínicas.

“Apesar da atividade assistencial de 2021 ter sido fortemente condicionada pela pandemia por SARS-CoV-2, os números evidenciam o empenho e profissionalismo de todas e de todos os trabalhadores do HFF, sem os quais não estaríamos a ultrapassar este que tem sido o maior desafio das nossas vidas profissionais”, refere Marco Ferreira, presidente do Conselho de Administração do Hospital Fernando de Fonseca, em nota enviada ao CORREIO DE SINTRA, agradecendo ao utentes “pela confiança que demonstram diariamente no HFF e nas suas equipas”. ■



## Strogonoff de Cogumelos

### Ingredientes:

300 gramas de cogumelos Pleurotus; 300 gramas de cogumelos Paris; 1 cebola; 2 alhos; 1 tomate médio bastante maduro; 1 folha de louro; 1 colher de sopa de mostarda ou 1 colher de chá de sementes de mostarda trituradas no moinho de café; 1 colher de sobremesa de alho em pó; 2 colheres de sopa de vinho branco; 1 pacote de natas de soja; Azeite q.b.; Sal q.b.; Pimenta verde moída q.b.

### Preparação:

Num wok colocar a cebola e os alhos picados, a folha de louro e o azeite. Deixar alourar moderadamente. Adicionar o tomate cortado em cubinhos. Deve escaldar o tomate previamente em água a ferver para retirar a pele se preferir. Deve triturar o refogado com o tomate se preferir o molho sem textura. Adicionar o alho em pó, o vinho branco e a mostarda. Adicionar os cogumelos Pleurotus em tiras e os cogumelos Paris laminados. Temperar com o sal. Deixar cozinhar uns 10 minutos. Ir mexendo com uma colher. Adicionar as natas e as pimentas. Deixar ferver uns 3 minutos e desligar. Servir acompanhado de um arroz, exótico de preferência (arroz selvagem, etc...) e uma salada. ■

facebook.com/claudio.porto.life  
facebook.com/omundoverde.vg

## Em foco

## Sintra aposta em projeto de reciclagem e valorização de máscaras e têxteis

O Município de Sintra deu início ao projeto de reciclagem e valorização de máscaras e têxteis, com o objetivo combater o desperdício, o descarte e conseqüente poluição que estes bens produzem dando lugar à valorização e transformação destes materiais, dando-lhes uma nova vida.

O projeto dos SMAS de Sintra, em parceria com a autarquia e a To-Be-Green da Universidade do Minho, visa responder

ao problema do descarte/poluição de máscaras resultante da pandemia, fomentando o seu encaminhamento para valorização e transformação em novos produtos. Este projeto irá envolver, numa primeira fase, a União das Freguesias de Agualva-Mira Sintra, Freguesias de Algueirão-Mem Martins e de Rio de Mouro e a União das Freguesias de Sintra. Serão recolhidas máscaras cirúrgicas e comuni-



tárias e resíduos têxteis, nas várias instalações dos SMAS de Sintra e da autarquia, bem como das entidades que integram a área do projeto piloto, nomeadamente as juntas de freguesia, estabelecimentos de ensino do 2.º e 3.º Ciclo e Secundário e algumas Instituições Particulares de Solidariedade Social. ■

## A frase...

“O segredo não é, nem nunca foi a alma do negócio. O segredo está na partilha do conhecimento e das experiências, nas sinergias, no foco e no sentido de oportunidade. O ‘Made in Sintra’ é o nosso segredo. Esta marca é o chapéu de divulgação dos produtos locais de uma região que tão bem expressam a nossa cultura e os nossos saberes ancestrais”

Paulo Veríssimo, responsável pelo projeto “Made in Sintra”, no âmbito da AESintra – Associação Empresarial do Concelho de Sintra



**Ficha Técnica**  
Diretora: Tânia Tracana  
taniatracana@correiodesintra.net  
Redação: Cristina Duarte, Jorge Tavares  
Redação: Av. Capitães de Abril, 38E Lj  
2725-039 Algueirão  
Telefone: 218 057 983  
E-mail: geral@correiodesintra.net

Site: www.correiodesintra.net  
www.facebook.com/correiodesintra   
Concepção Gráfica:  Raiz  
Equipa Gráfica: Lúcia Simões  
Equipa Comercial: Ana Cristina, Rodrigo Silveira, Tatiana Simões

Propriedade: Tiago Santos  
Periodicidade: Quinzenal  
Tiragem Média: 55 000 Exemplares  
Registo ERC: 126768  
Registo INPI: 461778  
NIF: 257010017  
Depósito Legal: 307601/10  
Impressão: Gráfica Funchalense - Pêro Pinheiro

PROIBIDA A REPRODUÇÃO  
OU ADAPTAÇÃO, TOTAL OU PARCIAL,  
SOB QUALQUER FORMA  
DOS ANÚNCIOS PUBLICITÁRIOS  
E CONTEÚDOS DESTA JORNAL

QR CODE:

