Ordine dei Farmacisti della Provincia di Napoli

farma DAY

Il notiziario in tempo reale per il farmacista a cura del Prof. Vincenzo Santagada

Anno VIII – Numero 1541 Martedì 12 Marzo 2019 – S. Massimiliano

AVVISO

Ordine

1. Ordine: Concorso Straordinario
2. Convegno CapriPharma 2019, 5-7 Aprile

Notizie in Rilievo

Scienza e Salute

3. I dolcificanti non fanno venire il cancro, ma fanno male? Ecco cosa dice la scienza
4. Le "abbuffate" alcoliche del weekend mettono i reni a rischio

novità

Prevenzione e Salute

5. Eliminare il gonfiore addominale con la dieta. Pancia piatta: cibi sì e no
6.

Proverbio di oggi.....

'E sciabbole stann'a appese e 'e foder' cumbattonno!

LE "ABBUFFATE" ALCOLICHE DEL WEEKEND METTONO I RENI A RISCHIO

Le "abbuffate" alcoliche, in particolare nel fine settimana, mettono i reni a rischio.

È l'allarme lanciato in occasione del Congresso di Cardionefrologia 2019, che si terrà a Roma dal 12 al 14 marzo.

«Tra i vari comportamenti, quello che preoccupa di più i nefrologi sono i nuovi modelli del consumo di alcol diffusi tra i giovani, con in testa il cosiddetto *'binge drinking'*, sei o più bicchieri assunti in una sola serata per cercare lo 'sballò e la perdita di controllo», evidenzia Luca Di Lullo, responsabile scientifico dell'evento. Il fenomeno come sottolinea il Ministero della Salute nella relazione annuale al Parlamento, interessa circa 8,6 milioni di italiani che hanno una modalità di bere a rischio.

Nel 2017 riguardava il 17% dei giovani tra i 18 e i 24 anni e 800 mila minorenni, che non si limitano più a consumare vino o birra ma si sono spostati verso cocktail, liquori e distillati. «L'eccesso di bevande alcoliche è un noto fattore di rischio di insufficienza renale - spiega l'esperto - il danno può facilmente diventare cronico anche perché le malattie renali sono silenti sino agli stadi più gravi.

Negli ultimi anni abbiamo assistito a casi di giovanissimi per i quali è stata necessaria la dialisi per contrastare gli effetti di tossicità acuta delle bevande alcoliche. Il consumo sia acuto sia cronico può compromettere la funzione dei reni che non riescono più a regolare la quantità di fluidi ed elettroliti nell'organismo». «*L'alcol e i suoi sottoprodotti tossici - sono in grado di mandare in tilt anche l'equilibrio ormonale che regola la pressione sanguigna e la produzione di globuli rossi. Inoltre l'effetto diuretico porta ad urinare di più e più spesso alterando l'equilibrio di sodio, potassio, calcio e fosfati.* ***Aumenta anche la pressione arteriosa***». (*il Mattino*)

ZENTIVA ZENTIVA

PREVENZIONE E SALUTE

I DOLCIFICANTI NON FANNO VENIRE IL CANCRO, MA FANNO MALE? ECCO COSA DICE LA SCIENZA

Sostituire gli zuccheri con alternative meno caloriche è una scelta fatta spesso da chi si mette a dieta.

Ricerche recenti hanno concluso che non esistono prove certe che usare i dolcificanti aiuti a dimagrire. D'altro canto le sostanze edulcoranti, contenute anche in molte bevande vendute come dietetiche, vengono sospettate di provocare danni alla salute. Questo è quando è stato appurato scientificamente.

Cancro

«***La saccarina e l'aspartame*** sono i dolcificanti che sono stati oggetto del numero maggiore di studi. Diversi studi su cavie da laboratorio hanno sollevato dubbi sulla loro pericolosità: in particolare sulle femmine di ratto

- ***l'aspartame risultava indurre un aumento dose-correlato dell'incidenza di linfomi e leucemie***, mentre la saccarina pareva collegata al cancro della vescica.

Tuttavia nel 2006, basandosi su ampi studi condotti sull'uomo, l'autorità europea per la sicurezza del cibo ha **escluso ogni legame fra edulcoranti artificiali e tumori**. E anche l'Agenzia internazionale per la ricerca sul cancro (IARC) di Lione non li include nei suoi elenchi, né fra i cancerogeni certi per l'uomo (come *il fumo o le lampade abbronzanti*), né fra quelle probabili o possibili su cui si continua a indagare».

Dimagrimento

Secondo un'ampia analisi e pubblicata sul *British Medical Journal* lo scorso gennaio 2019, non ci sono prove che le sostanze addolcenti artificiali abbiano un qualche effetto sulla perdita di peso o sulla salute in generale. I ricercatori hanno analizzato 56 studi, condotti in Europa su adulti e bambini sani per misurare eventuali benefici su peso, glicemia, salute orale, tumori e altre patologie, ma anche umore e comportamenti alimentari: e le conclusioni non paiono rilevanti.

Obesità e diabete

«Alcuni studi, sempre su ratti, hanno collegato diabete e obesità all'uso di dolcificanti artificiali, sostenendo che possono interferire con le modalità messe in atto dal nostro organismo per "smaltire" i grassi e utilizzare energia – dice Cinieri. Per ora non ci sono prove, ma una cosa è scientificamente documentata e certa:

- *i chili in eccesso sono collegati a morte prematura e ormai universalmente riconosciuti come fattori di rischio per malattie cardiovascolari, ictus, diabete, tumori.*
- *Chi è sovrappeso rischia tumori più aggressivi e difficili da curare, per questo è importante dimagrire.*

Il modo più efficace di farlo è ***incrementate l'attività fisica, assumere alimenti sani***, componendo il pasto con almeno 5 porzioni di frutta e verdura di stagione al giorno, riducendo l'apporto di cibi preparati».

Batteri dell'intestino (microbioma)

«Alcune ricerche, condotte sempre su cavie di laboratorio hanno ipotizzato che un elevato consumo di edulcoranti artificiali *riduca il numero di microrganismi* che convivono dentro di noi, in modo particolare nell'intestino. In pratica i ***dolcificanti interferirebbero col microbioma***, che svolge funzioni fondamentali per il mantenimento della salute, e porterebbero a una serie di meccanismi che fanno crescere il rischio di diabete e di ingrassare. Ma, ancora una volta, le dimostrazioni sugli esseri umani non sono così univoche e convincenti.

L'atteggiamento migliore è quello di non considerare queste sostanze come una soluzione ottimale per dimagrire».

Infarto e demenza

Una ricerca appena comparsa sulla rivista *Stroke* ha analizzato i dati di 81.714 donne di età compresa tra 50 e 79 anni:

- *le **persone che consumano molte bevande** che contengono dolcificanti artificiali hanno avuto un rischio aumentato di ictus, coronaropatia e mortalità per tutte le cause.*

E due studi pubblicati nel 2018 sulle riviste *Alzheimer's & Dementia* and *Stroke* hanno identificato un legame fra il consumo di bevande «dietetiche» e le probabilità di avere un infarto o sviluppare demenza.

«Anche in questo caso, gli stessi ricercatori dell'indagine hanno precisato che servono conferme prima di poter dire che questo nesso esiste –.

Le loro conclusioni indicavano che **bere una lattina al giorno di soft drink senza zucchero** (o con basse dosi di edulcoranti) ***era associato a un rischio molto più elevato di queste due malattie***.

Ma asserivano poi che era difficile dimostrare un legame di causa-effetto, cioè provare che sono le bevande a provocare le patologie, perché andrebbero poi considerate molte altre variabili nello stile di vita di quelle persone (come peso, età, presenza di altre malattie e altri fattori che potrebbero incidere sul pericolo di infarto o demenza)». (*Salute, Corriere*)

PREVENZIONE E SALUTE

ELIMINARE IL GONFIORE ADDOMINALE CON LA DIETA. PANCIA PIATTA: CIBI SÌ E NO

Ricordate il vecchio ammonimento «non si parla con la bocca piena»?

Chi soffre di gonfiore addominale dovrebbe tenerlo a mente: mangiare e parlare allo stesso tempo è infatti una delle cause per cui l'addome può gonfiarsi. Il disturbo è uno dei sintomi più evidenti associati a diverse condizioni a carico del sistema gastrointestinale, ma spesso è semplicemente conseguenza di un'alimentazione ricca di cibi «sbagliati».

Ecco **alcuni alimenti che lo favoriscono** e **altri che invece lo contrastano**.

Ce ne parla la dottoressa Manuela Pastore, dietista dell'ospedale Humanitas.

Perché ci gonfiamo

In tantissimi, uomini e donne e a qualsiasi età, hanno accusato almeno una volta gonfiore dopo aver mangiato. Non si tratta di quella sensazione di pienezza da dopo pasto ma di una visibile distensione addominale dovuta all'ingestione di cibi che tendono a fermentare.

Per via della fermentazione di alcune sostanze contenute in questi alimenti alleati del gonfiore, si forma del gas.

L'equilibrio dei batteri che vivono nel colon viene alterato e si manifestano sintomi come gonfiore addominale, meteorismo e problemi digestivi.

Il gonfiore, infine, può essere il segno di alcune condizioni patologiche come la sindrome dell'intestino irritabile, la celiachia, la stipsi, l'intolleranza al lattosio.

Secondo alcune stime, fino al 90% dei pazienti con il colon irritabile manifestano pancia gonfia.

Gli zuccheri che fermentano: i FodMap

Un acronimo raccoglie quegli zuccheri che possono portare al gonfiore: **FodMap**.

- ✓ **F** sta per Fermentabili, ovvero carboidrati che producono gas;
- ✓ **O** per Oligosaccaridi, come i galatto-olisaccaridi, zuccheri contenuti nei legumi;
- ✓ **D** per Disaccaridi, come il lattosio;
- ✓ **M** per monosaccaridi come il fruttosio
- ✓ **P** per Polioli, come il sorbitolo e il mannitolo, utilizzati come dolcificanti artificiali.

Una dieta a ***basso contenuto di FodMap*** è ormai utilizzata come strategia terapeutica per la sindrome dell'intestino irritabile che ha il gonfiore tra i suoi sintomi: si elimina il consumo dei cibi che contengono questi zuccheri privilegiandone altri.

Tra i "cibi no" secondo la dieta low-FodMap ci sono anche i prodotti del grano come pasta e pane.

Anche questi possono gonfiare la pancia?

«Grano, segale e orzo contengono fruttani che fanno parte di quegli zuccheri fermentabili. Non bisogna però fare un processo a pasta e pane già sotto accusa per tanti altri motivi. Il rischio è maggiore se assunti in grandi quantità, masticati poco, aggiunti a tanti grassi. In realtà occorre fare molta attenzione alla provenienza e al sistema di produzione per prevenire una digestione lenta. Pasta a lenta essiccazione, pane fatto con il lievito madre sono estremamente più digeribili delle versioni commerciali».

Legumi (come mangiarli senza problemi)

Lenticchie, fagioli, piselli, soia, ***ceci*** sono tra i primi della lista ma sono anche tra gli alimenti che nessun nutrizionista si sentirebbe di sconsigliare, a meno che non si soffra di qualche particolare disturbo.

«Il meteorismo legato al consumo di leguminose e di altri ortaggi spesso è dovuto al fatto che il nostro intestino si è abituato ad alimenti molto raffinati e si è disabituato alla fibra.

Quando capita di mangiare cibi ricchi di fibre reagisce in modo anomalo, *fermentando, gonfiando la pancia di aria* e rallentando la digestione.

Occorre pertanto introdurre i legumi inizialmente in un pasto alla settimana facendo piccoli assaggi, poi piccole porzioni, e aumentarne gradualmente frequenza e quantità; occorre inoltre avere grande cura nella scelta, nella preparazione e nella cottura».

«Scegliere legumi secchi di qualità evitando quelli precotti in scatola; lenticchie e piselli decorticati sono già pronti per la cottura mentre gli altri occorre lasciarli in ammollo una notte, o comunque 12 ore, avendo l'accortezza di cambiare l'acqua un paio di volte, in modo da ammorbidirli il più possibile.

L'acqua che si utilizza per lessarli non deve essere quella utilizzata per l'ammollo, non deve essere aggiunto sale ma un ***pizzico di bicarbonato*** per renderli più morbidi e leggeri;

un consiglio in più è quello di aggiungere erbe carminative che evitano la fermentazione, le migliori sono alloro, zenzero fresco, santoreggia e, se piace, la menta.

Con il tempo e la pazienza le leguminose non dovrebbero più gonfiare la pancia, nel caso si consiglia di optare solo per le lenticchie, in particolare quelle rosse, perché sono più digeribili».

Cavoli, broccoli & co.

Stesso discorso per le ***crucifere, o brassicacee***. *Cavoli, cavolfiori, broccoli, cavoletti di Bruxelles, verze*, *rape, ravanelli* fermentano e rigonfiano. Tra questi però si nascondono dei veri e propri "super foods", come li chiamano gli anglosassoni, cibi dalle proprietà anti-cancro e pilastri di una dieta salutare.

«Sono per lo più ortaggi tipici della stagione invernale, preziosi perché ricchi di composti vegetali, **sulforafano e indolo-3-carbinolo ad azione antitumorale**, antiossidanti, vitamine del gruppo B, potassio e calcio. Per limitare gli effetti collaterali legati alla fermentazione, in persone con intestini sensibili o mal funzionanti, devono essere consumati in piccole porzioni e non più di una volta alla settimana».

Carciofi, cipolle e lattuga

Anche altri tipi di ortaggi possono spingerci ad allentare la cintura dei pantaloni. Tra questi i carciofi, che causano anche meteorismo, le cipolle, la lattuga a foglia larga.

«Gli ortaggi ch e contengono molta fibra, soprattutto se insolubile e soprattutto se consumati crudi come la lattuga e i carciofi, vanno incontro facilmente a fermentazione a livello intestinale. ***Masticare molto e mangiare lentamente*** aiutano ad ammorbidire le fibre facilitando la digestione, anche se per molte persone questi accorgimenti non sono sufficienti. Capire il proprio livello di tolleranza anche in termini di porzione è fondamentale per riuscire ad introdurli nella propria alimentazione».

«Le cipolle contengono una buona percentuale di fibra ma soprattutto sono fonti di fruttani, che rientrano nei **FodMap,** carboidrati a catena corta che fanno parte delle fibre solubili prebiotiche molto benefiche per la salute del nostro apparato gastro-intestinale, ma che possono dare gonfiore, crampi e problemi digestivi ad alcune persone particolarmente sensibili».

Mele e prugne

Cinque è il numero magico quando si parla di frutta e verdura: così possiamo fare il pieno dei loro nutrienti e goderne dei benefici.

Tra i frutti più apprezzati ce ne sono alcuni che, oltre a fibre e zuccheri naturali, lasciano però in eredità anche la produzione di gas, ad esempio le mele. Anche prugne e uva passa sono da inserire nella black list dei cibi nemici. «La frutta contiene *fruttosio, fruttani e polioli, carboidrati* a catena corta che possono causare qualche problema alle persone con colon irritabile o con problemi digestivi. Zuccheri e fibre fermentano, stimolando la produzione di gas come idrogeno, metano e biossido di carbonio che provocano gonfiore, meteorismo, crampi fino a diarrea o costipazione. Può essere utile mangiarli pian piano bevendo una tisana tiepida al finocchio o alla melissa per limitare l'effetto sgradito e rilassare la muscolatura dell'apparato digerente».

Latte e derivati

Tra le condizioni associate al gonfiore addominale c'è sicuramente l'intolleranza al lattosio. In questo caso spesso bastano una tazza di latte o una fetta di formaggio molle per accusare gonfiore e crampi addominali. La colpa è del lattosio, lo zucchero che non viene digerito a causa del deficit di lattasi, l'enzima necessario per farlo, e che, pertanto, fermenta e gonfia. «Se l'intolleranza al lattosio è stata diagnosticata correttamente, l'alternativa più semplice è utilizzare latte e latticini senza lattosio. Si tratta di alimenti con le stesse proprietà nutritive delle versioni con lattosio, fra cui il contenuto di calcio, vitamina D e grassi, con il lattosio già scisso nei due zuccheri semplici: galattosio e glucosio, liberi di essere assorbiti senza creare problemi intestinali.

Grana e parmigiano con stagionatura superiore a 30 mesi sono altamente digeribili in quanto il lattosio è completamente fermentato. Lo ***yogurt*** contiene delle percentuali di lattosio veramente esigue pertanto è meglio tollerato del latte. Spesso l'intolleranza al lattosio non è mai assoluta e piccole quantità distribuite durante la giornata vengono meglio tollerate rispetto a grandi quantità introdotte in un unico pasto.

Latte vegetale e tofu sono invece le alternative completamente prive di lattosio».

Fritture e bibite gassate

Una porzione di patatine fritte, che magari vanno giù con un sorso di bibite gassate, e per la pancia non c'è scampo. Anche i fritti possono infatti aumentare il volume del nostro addome. Un motivo in più per limitare le fritture che rendono più difficile la digestione, soprattutto quando sono preparate con oli poco salutari. «I grassi rallentano molto la digestione, i cibi fritti, pertanto, rallentano lo svuotamento gastrico e questi tempi dilatati favoriscono fermentazione e gonfiore. Molti u tilizzano le bibite gassate come ausilio per la digestione in realtà si tratta di bevande ricche di zuccheri fermentescibili e di gas che gonfiano la pancia come un palloncino. L'anidride carbonica contenuta nelle bevande tende a risalire dallo stomaco dando la falsa impressione di digerire, in realtà nulla ha a che vedere con i processi digestivi che dureranno ore». (*Salute, Corriere*)

Ordine dei Farmacisti della Provincia di Napoli
LA BACHECA

CAMPANIA: CONCORSO STRAORDINARIO SERVIZIO per VERIFICA del PUNTEGGIO

Servizio gratuito per gli iscritti all'Ordine della Provincia di Napoli.

In merito alla pubblicazione della "***graduatoria PROVVISORIA***" del concorso STRAORDINARIO per soli titoli a sedi farmaceutiche, pubblicata sul Bur della Campania n.9 del 18 Febbraio 2019,

Vi ***ricordiamo*** che tale pubblicazione è stata ottemperata al solo fine di consentire ai candidati la ***verifica della propria posizione*** rispetto ai criteri di valutazione dei titoli di studio e di carriera adottati dalla commissione e di ***prevedere per i candidati la possibilità di presentare RICHIESTA MOTIVATA e DOCUMENTATA di RETTIFICA del PUNTEGGIO*** attribuito dalla commissione ***entro 30 giorni decorrenti dalla pubblicazione*** sul Burc.

Qualora siete interessati a ***verificare il Vostro punteggio***, gli ***UFFICI dell'Ordine***, a *titolo completamente gratuito*, ***Vi coadiuveranno nel Processo di VERIFICA***.

Per ***usufruire di tale servizio*** basta recarsi presso gli uffici dell'ordine ***qualsiasi giorno della settimana*** dalle ***13.30 alle 15.30***. Il Consiglio dell'Ordine

BACHECA ENPAF: INIZIATIVE ASSISTENZIALI 2019

ENPAF 2019: INIZIATIVE ASSISTENZIALI IN CORSO

TIPOLOGIA DI PRESTAZIONI EROGATE	SCADENZA INIZIATIVA
Borse di Studio in favore di Figli ed Orfani di Farmacisti	Dalla DATA di Pubblicazione Fino al **15 MAGGIO 2019**
Contributo UNA TANTUM in favore di Farmacisti Titolari o Soci di Farmacie Rurali in comuni o frazioni entro i 5.000 abitanti	Decorrerà dal 10 GIUGNO Fino al **13 AGOSTO 2019**
Contributo per Farmacisti iscritti ad una Scuola di Specializzazione del Settore Farmaceutico	In corso fino ad **ESAURIMENTO** dello Stanziamento
Interventi per favorire l'OCCUPAZIONE: in favore di Titolari di Farmacia e Parafarmacia che assumono Farmacisti di età non superiore a 30 anni o Disoccupati con almeno 50 anni di età	Domande a partire da Settembre 2019 fino ad **ESAURIMENTO** dello stanziamento

Per maggiori dettagli si invita a consultare il sito istituzionale www.enpaf.it

ORDINE:

CONVEGNO CAPRI PHARMA 2019, Capri 5-7 Aprile

L' Ordine dei Farmacisti della Provincia di Napoli ha organizzato il Congresso "CAPRI PHARMA 2019 – Seconda Edizione"

l'Ordine dei Farmacisti della Provincia di Napoli ha organizzato il Congresso "**CAPRI PHARMA 2019 – Seconda Edizione"** che si terrà a Capri dal 5 al 7 Aprile 2019 presso la sede ***Hotel Quisisana***.

Il convegno sarà incentrato sulla seguente tematica:

FLASH FORWARD PHARMACY

Il Futuro Remoto della Farmacia

- *Scenario del mondo della farmacia*
- *Scenario Clinico con interventi di Colleghi operanti nel pubblico*
- *Aspetti Previdenziali e Assistenziali*
- *Presa in carico del paziente cronico - Servizi*
- *Web e Vendita online*
- *Network di farmacie*

CON IL PATROCINIO DI

enpaf fondazione – Federazione Ordini Farmacisti Italiani – federfarma – SIFO Società Italiana di Farmacia Ospedaliera e dei Servizi Farmaceutici delle Aziende Sanitarie

COME PARTECIPARE

Contattare la segreteria organizzativa Capri MED

Capri MED

- **Tel.: 081 – 8375841**
- **Mail: info@caprimed.com**

RAZIONALE

CAPRI PHARMA 2019 rappresenta un appuntamento per fotografare l'evoluzione del ruolo della Professione del Farmacista pubblico e privato, che è chiamato ad affrontare in questo nuovo e dinamico scenario di grandi mutamenti, nuove sfide professionali e si propone come stimolo verso un cambiamento che non faccia perdere di vista l'enorme contenuto etico e professionale che da sempre ha contraddistinto il lavoro del farmacista.

Il Convegno rappresenta l'occasione per costruire un percorso vero di cambiamento e di crescita, che deriva dal confronto tra tutti gli attori del mondo della Farmacia Italiana ed Europea. Il meeting sarà anche il luogo dove contribuire a definire gli aspetti scientifici, politici ed istituzionali emergenti, attraverso il contributo delle relazioni che saranno tenute dagli opinion leaders delle diverse declinazioni nelle quali si articola la professione del Farmacista.

Il focus sarà sulle future evoluzioni della farmacia e del mondo farmaceutico. Saranno prese in considerazione tutte le area di questa nobile professione, sia in ambito privato che in ambito pubblico.

Inoltre saranno illustrate alcune delle best practice, sia in mondi affini come quello clinico, sia in mondi, da molti considerati distanti, come editoria ed elettronica, ma che la recente evoluzione digitale rende più simili e contigui di quanto il pensiero comune porti a considerare. Saranno presenti testimonial ed oratori da tutto il mondo, in quanto oramai i trend sono sempre più globali, con una attenzione particolare al confronto ed alla formazione.

PROGRAMMA PRELIMINARE

Venerdì 5 Aprile

RELAZIONE NON ECM

Ore 14.45 **Apertura dei lavori** - Prof. Vincenzo Santagada

Ore 15.00 **Saluti delle Autorità**

Ore 15.30 **La presa in carico del paziente cronico**

Coordinamento lavori: Prof.ssa Erika Mallarini

Interventi: Dott. Luca Foresti, Ad Gruppo S. Agostino
Dott. Gaetano Piccinocchi, Presidente SIMMG
Dott. Barbara Mangiacavalli, Presidente italiano Infermieri
Dott. Nicola Stabile
Dott. Riccardo Bonazzi, Vivisol

Ore 16.30 **La previdenza dei professionisti: quale futuro?**

Coordinamento lavori: Dott. Emilio Croce, Prof. Vincenzo Santagada

Interventi: On. Claudio Durigon, Sottosegretario di Stato del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali
Dott. Marco Lazzaro, Direttore Generale ENPAF
Dott. Gianfranco Tortorano

Sabato 6 Aprile

Ore 9.30 RELAZIONE NON ECM

Digitale ed innovazione rischi ed opportunità per la farmacia

Coordinamento lavori: Dott. Raffaele Marzano

Interventi: Dott. Marco Grespigna, AD Zentiva
Dott. Roberto Ascione, CEO Healthware International
Dott. Giulio Xhaet, Digital Strategist Newton

Ore 10.30 RELAZIONE NON ECM

L'assistenza domiciliare integrata. Futuro e Good Practice

Coordinamento lavori: Dott. Mariano Fusco, Dirigente ASL Na2 Nord

Interventi: Dott. Ugo Trama, Dirigente Settore Farmaceutico Regione Campania
Dott. Antonio Postiglione
Dott. Cyrille Ferrachat, AD Airliquide
Dott. Gabriele Ceratti, Bbraun
Dott. Antonio Maddalena, ASL Na1

Ore 11.30 **Realtà e scenari futuri nel ruolo di farmacista nelle aziende sanitarie**

Coordinamento lavori: Dott.ssa Simona Serao Creazzola, Presidente SIFO
Dott.ssa Ignazia Poidomani, Presidente Fondazione SIFO

Interventi: Dott.ssa Marcella Marletta, Dirigente Ministero della Salute
Dott.ssa Elisabetta Stella, Ministero della Salute
Dott. Adriano Vercellone, Segretario SIFO Regione Campania
Dott. Raffaele Sorrentino, SINAFO

Ore 12.45 **La rete delle farmacie: una necessità ed una opportunità**

Coordinamento lavori: Dott. Antonello Mirone

Interventi: Dott. Marco Cossolo
Dott. Alfredo Procaccini, Sistema Farmacie Italia
Dott. Pierluigi Petrone

Ore 13.30 LUNCH

Ore 15.00 RELAZIONE NON ECM
Come evolverà la Farmacia? Scenari futuri

Coordinamento lavori: On. Andrea Mandelli, Dott. Marco Cossolo

Interventi: Prof.ssa Maria Grazia Cardinali, Università di Parma
Dott. Maurizio Guidi, Eli Lilly
On. Michela Rostan, Vice presidente Commisione Sanità Camera dei Deputati
Dott. Antonio Gaudioso, Segretario Generale Cittadinanzattiva

Ore 16.00 **La legge 124/17: quali rischi dall'ingresso dei capitali**

Coordinamento dei lavori: Dott. Achille Coppola, Segretario CNDCEC

Interventi: Dott. Raffaele Cantone, Presidente Autorità Nazionale Anticorruzione
Dott. Franco Falorni, Laboratorio Farmacia
Dott. Marco Cossolo
Dott. Michele Di Iorio
Dott. Maurizio Manna, Presidente Credifarma

17.00-17.30 Discussione

Domenica 7 Aprile

Ore 10.00 **Gli integratori alimentari e le principali aree di salute**

Coordinamento dei lavori: Prof. Gerardo Nardone, Università Federico II Napoli

Interventi: Prof. Renato Bernardini, Consiglio Superiore di Sanità
Prof. Antonio Calignano, Università Federico II Napoli
Dott. Alessandro Rossi, Ft Tecnology
Dott. Cosimo Violante

Ore 11.30 **Conclusioni**
Prof. Vincenzo Santagada

IL COMITATO ORGANIZZATORE

PRESIDENTE
Prof. Vincenzo Santagada
Presidente Ordine Farmacisti Napoli

MEMBRI
Dott. Silvio Colesanti, Vice Presidente
Dott. Davide Carraturo, Segretario
Dott.ssa Bianca Rosa Balestrieri, Tesoriere
Dott. Giovanni Ascione
Dott.ssa Anna Maria Di Maggio
Dott. Mariano Fusco
Dott.ssa Bianca Iengo
Dott. Riccardo Maria Iorio
Dott.ssa Elisa Magli
Dott. Tommaso Maggiore
Dott. Eduardo Nava
Dott. Gennaro Maria Nocera
Dott. Riccardo Petrone
Dott. Giovanni Pisano
Dott.ssa Maria Luisa Stabile
Dott. Ugo Trama

IL COMITATO SCIENTIFICO

PRESIDENTE
Prof. Vincenzo Santagada
Presidente Ordine Farmacisti Napoli

COORDINATORE SCIENTIFICO
Dott. Raffaele Marzano
Ordine Farmacisti Napoli

MEMBRI
Prof. Giuseppe Caliendo
Università Federico II Napoli
Prof. Giuseppe Cirino
Università Federico II Napoli
Dott. Marco Cossolo
Presidente Federfarma
Dott.ssa Simona Serao Creazzola
Presidente SIFO
Dott. Emilio Croce
Presidente Ordine Farmacisti Roma
Dott. Michele Di Iorio
Presidente Federfarma Napoli
Prof. Francesco Frecentese
Università Federico II Napoli
Dott. Mariano Fusco
Ordine Farmacisti Napoli
On. Andrea Mandelli
Presidente FOFI
Dott. Antonello Mirone
Presidente Federfarma Servizi
Dott.ssa Silvia Pagliacci
Presidente SUNIFAR
Dott. Pierluigi Petrone
Presidente Assoram
Prof. Giovanni Puglisi
Università di Catania
Dott. Nicola Stabile
Presidente Federfarma Campania