



AVVISO

Ordine

1. Ordine: Caduceo d'Oro 2019
2. Ordine : ENPAF

Notizie in Rilievo

Scienza e Salute

3. Alluminio in cucina: è sicuro per la salute o no?



Prevenzione e Salute

4. "Dolore cronico, uno stile di vita sano può aiutare a ridurre l'uso di farmaci", Vero o Falso?
5. 'Ritocchi' a naso e pelle i più gettonati sotto l'albero
6. Il preservativo che si autolubrifica per ridurre le malattie sessualmente trasmesse



www.farmaciacentrosalute.it

Proverbio di oggi.....

Chi vo' mettere pede a ogni preta, nun arriva a la casa

"DOLORE CRONICO, uno stile di vita sano può aiutare a ridurre l'uso di farmaci", VERO o FALSO?

*Alcune persone credono che uno stile di vita sano che includa un'alimentazione equilibrata sia importante perché può aiutare a ridurre l'uso dei farmaci in caso dolore cronico. **Vero o Falso?***

"VERO. Seguire un'alimentazione sana ed equilibrata come quella mediterranea, per es., **fare attività fisica** e comunque mantenersi attivi, tenere sotto controllo il peso corporeo e in generale avere uno **stile di vita corretto** può aiutare a prevenire la comparsa del **dolore** e quindi **ridurre l'uso dei farmaci** e la comparsa degli effetti collaterali ad essi spesso associati.



Il **sovrappeso**, per es., non è d'aiuto in caso di **dolore cronico** perché la massa grassa in eccesso, innescando processi infiammatori, tende a peggiorare il controllo del dolore. Per questo motivo è importante seguire uno stile di vita sano che includa alimenti ricchi di alcuni nutrienti come gli acidi grassi omega 3, per es., o assumere integratori per **tenere sotto controllo il dolore**.

Per es., inserire nella dieta anche **integratori di omega 3**, cioè i grassi buoni amici della salute di cuore, vasi sanguigni e cervello, contenuti in **tonno, salmone, sgombro, sardine, noci e mandorle, legumi e soia** **potrebbe migliorare il dolore cronico** in particolare in caso di **dismenorrea**, ovvero di mestruazioni dolorose.

Un'altra ricerca ha indicato i vantaggi sulla riduzione del dolore e sul miglioramento dell'abilità funzionale in caso di **lombalgia**, cioè mal di schiena, grazie alla somministrazione di **integratori di vitamina D**, sostanza fondamentale per il metabolismo del calcio e presente in **salmone, aringhe e olio di fegato di merluzzo** oltre a fegato, carni rosse e verdure verdi.

In caso di **dolore cronico**, è compito del medico definire una ricetta personalizzata sul paziente, che **promuova uno stile di vita corretto**, finalizzato a prevenire la comparsa del dolore, e che includa anche integratori per fornire un principio attivo disponibile nell'alimentazione ma non in quantità sufficiente es. **Curcuma.**"
(*Salute, Humanitas*)

SCIENZA E SALUTE**ALLUMINIO IN CUCINA: è SICURO per la SALUTE o NO?**

Una campagna del Ministero chiarisce come utilizzare gli oggetti fatti di questo materiale senza correre rischi di contaminazione degli alimenti.

Contenitori e carta stagnola

Leggerissimo, con una conducibilità termica ideale che lo rende **perfetto per scaldare i cibi velocemente e in modo omogeneo**. Per questo l'alluminio la fa da padrone in cucina:

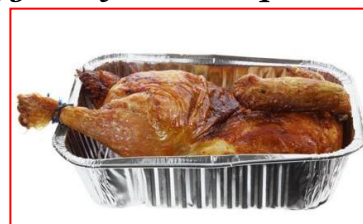
- teglie, tegami e contenitori usa e getta per conservare gli avanzi, congelare i cibi e servirli nelle mense sono spesso in alluminio, così come film per avvolgere e caffettiere.

Che però potrebbe passare agli alimenti e "intossicarli", se non si seguono alcune precauzioni: lo ha segnalato il Ministero della Salute pubblicando una «**Campagna informativa sul corretto uso dell'alluminio in cucina**».

La contaminazione del cibo a causa di utensili o imballaggi può esserci ma è prevenibile con semplici accorgimenti: il rilascio di alluminio dipende dalle modalità di uso e da altri fattori come il tempo di conservazione, la temperatura e la composizione dell'alimento.

I soggetti a rischio

Nei soggetti sani il rischio tossico per ingestione di alluminio è limitato per via dello **scarso assorbimento e della rapida eliminazione**. I gruppi più vulnerabili alla tossicità orale dell'alluminio sono invece gli anziani oltre i 65 anni, i bambini sotto i 3 anni, i soggetti con malattie renali e le donne in gravidanza.

**Le regole da rispettare**

1 Usare solo contenitori con la dicitura «per alimenti», che spesso hanno una pellicola di plastica protettiva nella parte interna; non usarli comunque per cibi molto acidi o molto salati, come quelli conditi con aceto, succo di limone oppure prodotti sotto sale

2 Possono essere conservati in alluminio a temperatura ambiente, anche per tempi lunghi: caffè, spezie, zucchero, cereali, pasta, pane, legumi, frutta secca e ortaggi essiccati

3 Tutti gli altri cibi oltre le 24 ore vanno messi in frigorifero o in freezer

Fonte: normativa ISS 2007 - Rapporto sull'alluminio

Corriere della Sera

Il regolamento del 2007

In Italia la materia è stata regolata con il decreto ministeriale 76 del 2007 (**Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti**), che prevede specifiche disposizioni.

I contenitori in alluminio devono riportare in etichetta una o più delle seguenti istruzioni:

- ❖ *non idoneo al contatto con alimenti fortemente acidi o fortemente salati;*
- ❖ *destinato al contatto con alimenti a temperature refrigerate;*
- ❖ *destinato al contatto con alimenti a temperature non refrigerate per tempi non superiori alle 24 ore.*

Gli alimenti ok

In alcuni contenitori si trova scritta la dicitura «destinato al contatto per tempi superiori alle 24 ore a temperatura ambiente solo per i seguenti alimenti».

I cibi non a rischio sono:

- ❖ *prodotti di cacao e cioccolato, caffè, spezie ed erbe infusionali, zucchero, cereali e prodotti derivati, paste alimentari non fresche, prodotti della panetteria, legumi secchi e prodotti derivati, frutta secca, funghi secchi, ortaggi essiccati, prodotti della confetteria (caramelle, confetti), prodotti da forno ripieni a condizione che la farcitura non sia a diretto contatto con l'alluminio.*



La ricerca tedesca

Nel 2017 il Federal Institute for Risk Assessment tedesco ha svolto dei test per capire se il metallo venga o meno rilasciato in cibi appena cotti lasciati intiepidire in recipienti di alluminio. I ricercatori hanno valutato che cosa succede a un piatto di crauti, una salsa di mele e una passata di pomodoro trattati secondo il metodo “cook and chill”, ovvero cucina e raffredda, utilizzato in molte mense:

- ❖ *in sostanza si tratta di cuocere il piatto per poi raffreddarlo velocemente e quindi riscaldarlo prima del consumo, con le ultime due fasi che avvengono in recipienti di alluminio.*



Un milligrammo per chilo di cibo

I risultati hanno mostrato che, se le vaschette non sono ricoperte di una pellicola di materiale plastico a protezione del contenuto, gli ioni metallici possono migrare, almeno in alimenti acidi come quelli testati: «In tutti i campioni si è superato il limite del rilascio di 1 mg di alluminio

per chilo di cibo stabilito dal Consiglio d'Europa.

Abbiamo esaminato pochi campioni e proseguiremo i test su alimenti salati, ma riteniamo che il rilascio sia un problema con tutti i contenitori in alluminio non ricoperti da materiali protettivi.

Con un **consumo giornaliero di circa 200 grammi di cibi acidi** conservati in questi recipienti un adulto avrebbe un introito settimanale di alluminio di circa 0,5 mg per chilo di peso:

- ❖ *ciò aumenterebbe la probabilità di superare il limite di sicurezza, stabilito dall'European Food Safety Authority (EFSA) in 1 mg per chilo alla settimana.*

Ciò non implica automaticamente il fatto di rischiare problemi di salute con i contenitori di alluminio, ma è opportuno minimizzarne qualsiasi fonte “di troppo”, considerando che molti alimenti lo contengono e che ha effetti negativi su vari organi, dal cervello all'apparato riproduttivo, dai polmoni alle ossa. Precauzione essenziale soprattutto con chi è più fragile, come bimbi e anziani».

Temperatura e tempo di contatto

Occorre perciò assicurarsi che le vaschette siano per alimenti, ricoperte del sottile strato di plastiche “isolanti”, ma è bene anche utilizzare in modo accorto tutti gli utensili e i prodotti per la cucina in alluminio:

l'Istituto Superiore di Sanità ha condotto uno studio sul tema, da cui è scaturita la normativa del 2007 tuttora in vigore, in cui si sottolinea che la “migrazione” del metallo dipende molto da temperatura, tempo di contatto e natura del cibo.

Solo se l'alluminio tocca l'alimento per meno di 24 ore la temperatura di conservazione non conta, ma oltre quel limite il contenuto va refrigerato o congelato (anche se, negli esperimenti dell'ISS, il passaggio era minimo anche dopo dieci giorni in frigo);

se il prodotto rimane a lungo a temperatura ambiente, l'alluminio può essere scelto solo per cibi che non lo “assorbono” come, appunto, caffè, spezie, cereali, legumi secchi.



Alimenti molto acidi o salati

Il rischio di trasferimento aumenta con alimenti molto acidi o salati come quelli che contengono aceto, succo di limone o i prodotti sotto sale tipo acciughe o capperi, che quindi non vanno messi in contenitori o carta d'alluminio; anche le alte temperature favoriscono il passaggio, quindi se si usano pentole in alluminio è meglio togliere il contenuto dopo la cottura, mentre le vaschette vanno

congelate o messe in frigo entro 24 ore. (*Salute, Corriere*)

PREVENZIONE E SALUTE**'RITOCCHI' a NASO e PELLE i più gettonati sotto l'albero**

Il chirurgo plastico, 'molto richiesti filler e tossina spiana-rughe'

Bellezza sotto l'albero. Sono **sempre più le donne**, ma anche qualche uomo, a chiedere e ricevere per le feste pacchetti regalo all'insegna del benessere per il viso ed il corpo.

Dai più classici anti-age, alla correzioni delle macchie della pelle, fino a ritocchi di naso e mascelle, un viso più fresco torna nella lista dei desideri natalizi.

"Sono molti i trattamenti di medicina estetica che permettono di intervenire in modo rapido ed efficace per correggere piccoli difetti fisici - spiega **Daniele Spirito, chirurgo plastico di Roma, e docente presso la Cattedra di Chirurgia plastica dell'Università di Milano** -

In questo senso le feste sono spesso il periodo preferito per sottoporvisi:

❖ *la durata dell'intervento è minima e l'effetto è immediato, quindi in poche ore si ottiene il risultato desiderato".*

"Dal botulino al filler ai laser non ablativi, si possono ritoccare naso, labbra, occhi, pelle, con un recupero istantaneo. E' infatti sufficiente recarsi dal medico estetico o dal chirurgo una settimana prima dell'evento".

Ma quali sono allora i trattamenti più richiesti per chiudere l'anno all'insegna della bellezza?

Ecco la lista di Spirito:

- 1) **Rughe:** qui il trattamento per eccellenza è il botulino. "La tossina botulinica - afferma l'esperto - è indicata per il trattamento delle rughe da espressione, zampe di gallina, frontali e periorculari, che si manifestano con il passare dell'età.
Il botulino viene iniettato in piccolissime dosi all'interno dei muscoli mimici e non richiede anestesia. I tempi di azione del botox sono di circa una settimana".
Negli ultimi anni si è abbassata l'età delle pazienti: **oggi la richiesta è sotto i 30 anni**. Anche il **microbotox** è suggestivo: è una maggiore diluizione del farmaco per i solchi naso labiali".
- 2) **Labbra:** per ridare forma e volume a labbra, zigomi, mento o fronte scavate con il passare del tempo si può ricorrere ai filler facciali.
"Vengono iniettati nel tessuto sottocutaneo senza alcuna anestesia - prosegue Spirito - esercitando un'azione riempitiva nelle aree interessate. Il risultato è quello di un volto dall'aspetto ringiovanito ma comunque naturale.
Anche in questo caso è consigliabile intervenire con qualche giorno di anticipo per scongiurare il rischio di formazione di eventuali ecchimosi".
- 3) **Naso:** "Tra i trattamenti più richiesti di quest'anno c'è il rinofiller. Molte donne ma anche molti uomini desiderano il ritocchino al naso per eliminare gobbe o storture.
Basta una semplice infiltrazione per ottenere un buon risultato in vista delle feste. L'effetto - osserva - dura però sei mesi".
- 4) **Pelle:** per rimuovere alcune macchie dalla pelle e ottenere un derma più splendente si può ricorrere anche ai laser specifici.
"Questi ultimi - afferma il chirurgo plastico - rispetto ai laser non ablativi, agendo sugli strati inferiori della pelle, hanno il comunque il vantaggio di avere dei tempi di recupero molto brevi. Subito dopo il trattamento ci si può truccare e tornare al lavoro il giorno stesso. Dunque si può ricorrere a procedure soft anche il 30 dicembre e ritrovarsi per la notte di Capodanno con la pelle più levigata".
- 5) **Mascelle:** "Tra i più graditi anche per lui - il *filler sulle mascelle*, richiesta associata al desiderio di mostrare un aspetto virile. Per gli uomini che hanno superato i 40 anni, inoltre, si può proporre anche il botulino e, in caso di occhiaie, un po' di filler specifico". (*Salute, Adnkronos*)



PREVENZIONE E SALUTE

II PRESERVATIVO che si AUTOLUBRIFICA per RIDURRE le Malattie Sessualmente Trasmesse

Dopo più di 50 anni il condom subisce una trasformazione che dovrebbe renderne più piacevole l'utilizzo: dalla scienza dei materiali un modo per combattere malattie veneree e HIV.

Uno speciale rivestimento che rende i profilattici scivolosi a contatto con i fluidi corporei promette di incoraggiarne l'utilizzo - l'unica forma di contraccezione che protegge **dalle infezioni a trasmissione sessuale**.

La ricerca dell'Università di Boston, finanziata dalla Bill and Melinda Gates Foundation e pubblicata su *Royal Society Open Science*, promette di essere la prima vera trasformazione in questo campo dopo più di 50 anni, quando furono introdotti gli oli al silicone come lubrificanti.

Queste sostanze, così come i lubrificanti a base d'acqua, **rendono il contatto con il lattice meno**

"sggradevole", ma sono facilmente assorbite dalla pelle, e si esauriscono in breve tempo.

ATTRATTI DALL'ACQUA.

Per risolvere il problema che incide sull'accettazione dei condom e quindi sulla loro diffusione, Mark Grinstaff, chimico e ingegnere biomedico, è ricorso a un rivestimento a base di *polimeri idrofili* (progettati per trattenere acqua) che si fissano al lattice dei preservativi attraverso 30 minuti di esposizione alla luce ultravioletta.

Quando queste sostanze entrano in contatto con l'acqua, per esempio attraverso i fluidi corporei, la trattengono in superficie e diventano scivolose.

AFFIDABILE.

Materiali simili sono già usati per produrre cateteri e altri dispositivi medici, ma per il nuovo utilizzo, il team ha dovuto testarne *l'attrito*:

- ❖ quando il lattice rivestito dal polimero è stato strofinato contro una superficie in poliuretano simile alla pelle umana per 16 minuti (o 1000 cicli di movimenti ripetuti, almeno il doppio di quelli **in un rapporto sessuale di media durata**) il condom ha generato il 53% di attrito in meno rispetto al lattice tradizionale lubrificato semplicemente con acqua.

L'attrito prodotto da un condom ricoperto con un lubrificante commerciale è invece risultato superiore del 10% rispetto a quello del nuovo preservativo.

Il team ha poi testato la gradevolezza al tatto del materiale, che è parso più scivoloso e preferibile ai condom tradizionali alla maggior parte dei volontari intervistati.

Il brevetto del rivestimento è stato depositato, ma occorreranno un paio d'anni prima che i nuovi condom vengano approvati per l'utilizzo reale e commercializzati.

(Salute, Focus)



Ordine dei Farmacisti della Provincia di Napoli

LA BACHECA



CONCERTO DI NATALE, CADUCEO D'ORO, MEDAGLIE di BENEMERENZA alla PROFESSIONE e GIURAMENTO di GALENO

Lunedì 16 Dicembre, ore 20.00 – Teatro di San Carlo – NA



ORDINE DEI FARMACISTI
DELLA PROVINCIA DI NAPOLI



**MEDAGLIE alla
PROFESSIONE**
Cerimonia di Consegna

Lunedì 16 Dicembre 2019 - ore 20,00
Teatro di San Carlo - Napoli



L'Ordine dei Farmacisti della Provincia di Napoli consegna ai propri iscritti che hanno conseguito:

✓ **65, 60, 50, 40 e 25 anni di Laurea**

una medaglia che rappresenta un riconoscimento della *Comunità Professionale* all'impegno civile, tecnico e deontologico dei Professionisti. La cerimonia si svolge con la presenza di **250 giovani neo iscritti** che pronunceranno il **GIURAMENTO Professionale di GALENO**.

COME PARTECIPARE

OBBLIGATORIO Prenotarsi e Ritirare il Biglietto Gratuito
presso gli uffici dell'Ordine



Ti aspettiamo per partecipare
Tutti insieme,
al *Concerto di Natale*
e al
Caduceo d'Oro 2019

PROGRAMMA CADUCEO D'ORO 2019



**MEDAGLIE alla
PROFESSIONE**
Cerimonia di Consegna

Lunedì 16 Dicembre 2019 - ore 20,00
Teatro di San Carlo - Napoli

PROGRAMMA

❖ **INDIRIZZI DI SALUTO DELLE AUTORITA'**

- S.E. Crescenzo SEPE - *Arcivescovo Metropolitana di Napoli*
- On. Mara CARFAGNA - *Vicepresidente Camera dei Deputati*
- On. Luigi DE MAGISTRIS - *Sindaco Città Metropolitana di Napoli*
- On. Vincenzo DE LUCA* - *Presidente Regione Campania*

❖ **PROGRAMMA**

- **Concerto di Natale: Coro di Voci Bianche del Teatro di San Carlo di Napoli**
- **Granelli di sabbia - Stefania Bruno**

❖ **PRESENTAZIONE DELLA CERIMONIA**

- **Prof. Vincenzo SANTAGADA - Presidente Ordine dei Farmacisti della Provincia di Napoli**

❖ **SALUTO DI BENVENUTO**

- **On. Andrea MANDELLI - Presidente FOFI**
- **Dr. Marco COSSOLO - Presidente Federfarma Nazionale**
- **Dr. Emilio CROCE - Presidente ENPAF**
- **Prof.ssa Angela ZAMPELLA - Direttore Dipartimento Farmacia - Università di Napoli Federico II**
- **Dr. Michele DI IORIO - Presidente Federfarma Napoli**

❖ **PROIEZIONE FILMATO**

❖ **“PREMIO CULTURA 2019”**

- **Prof. Gaetano MANFREDI - Magnifico Rettore Università di Napoli Federico II**

❖ **“PREMIO ITALIA 2019”**

- **Dr. Massimo SCACCABAROZZI - Presidente Farminindustria**
- **Dr. Pierluigi PETRONE - Presidente Assoram**

❖ **“PREMIO SCIENTIFICO 2019”**

- **Prof. Gianni MARONE - Università di Napoli Federico II**

❖ **“PREMIO SANITA' 2019”**

- **Dr. Paolo ASCIERTO - Istituto Nazionale Tumori - Fondazione Pascale**

❖ **“PREMIO CADUCEO D'ORO 2019”: Insignito il Dr. Luigi GUACCI**

❖ **“PREMIO Farmacista sul territorio 2019”: Insignita l'Associazione dei Volontari Progetto “Un Farmaco per tutti”**

❖ **Cerimonia di Consegna delle Medaglie d'oro al Merito Professionale per i Laureati Farmacisti con 65, 60 e 50 ANNI DI LAUREA**

❖ **Cerimonia di Consegna delle Medaglie d'argento al Merito Professionale per i Laureati Farmacisti con 40 e 25 ANNI DI LAUREA**

❖ **GIURAMENTO SOLENNE DI GALENO**

Saluto ai nuovi Iscritti che prestano giuramento ai principi etici del Farmacista

* *Invitato a partecipare e in attesa di conferma.*

CADUCEO D'ORO 2019 - PANEL DEGLI SPONSOR

Lunedì 16 Dicembre, ore 20.00 – Teatro San Carlo di Napoli

Si ringraziano tutte le aziende per la sensibilità avuta nel patrocinare questa cerimonia rivolta alla valorizzazione dell'intera Categoria e rendendo lo sforzo dell'Ordine per nulla oneroso.

CONTRIBUZIONI VOLONTARIE A FAVORE della MANIFESTAZIONE

in collaborazione con



MASTER IN SVILUPPO PRECLINICO E CLINICO DEL FARMACO e MONITORAGGIO POST-MARKETING

Scadenza del bando: 23 Dicembre,

Per Partecipare

Consultare il seguente link:

http://www.farmacia.unina.it/didattica/post-laurea/master/1026868-ma_far_sviluppo-preclinico-e-clinico-del-farmaco-e-monitoraggio-post-marketing/

INFORMAZIONI

Coordinatore:

Prof.^{ssa} Raffaella Sorrentino
Dipartimento di Farmacia,
Scuola di Medicina e Chirurgia
Università degli Studi di Napoli Federico II

Sede del Master e informazioni didattiche:

Dipartimento di Farmacia, Università degli
Studi di Napoli Federico II Via Montesano 49 -
80131 Napoli

Prof.^{ssa} Raffaella Sorrentino

email: rafsorre@unina.it

Tel.: +39.081.6784.37

Informazioni amministrative:

Ufficio Scuole di Specializzazione e Master
dell'Università degli Studi di Napoli Federico II
specializzazioni.master@unina.it



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI FEDERICO II
DIPARTIMENTO DI FARMACIA

Sperimentazione Preclinica
Sperimentazione Clinica
Monitoraggio Post-Marketing

Corso di Master di II livello in
Sviluppo preclinico e clinico del farmaco e monitoraggio post-marketing

Dipartimento di Farmacia
Scuola di Medicina e Chirurgia
Università degli Studi di Napoli Federico II

Coordinatore Prof.ssa Raffaella Sorrentino
Dipartimento di Farmacia,
Scuola di Medicina e Chirurgia
Università degli Studi Di Napoli Federico II

per info: rafsorre@unina.it - Tel. 081 678.437/438

Sede del Master e informazioni didattiche
Dipartimento di Farmacia,
Università degli Studi di Napoli Federico II
Via Montesano, 49 - 80131 Napoli

Informazioni amministrative
Ufficio Scuole di Specializzazione e Master
dell'Università degli Studi di Napoli Federico II
specializzazioni.master@unina.it

www.farmacia.unina.it

con il Patrocinio della
SIF
SOCIETÀ ITALIANA DI FARMACOLOGIA