



farmaDAY



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

Anno X – Numero 2147

Mercoledì 17 Novembre 2021 – S. Elisabetta

AVVISO

Ordine

1. Caduceo d'oro 2021: 13 Dicembre– Teatro San Carlo

Notizie in Rilievo

Scienza e Salute

2. HPV: esiste un test anche per gli uomini?
3. Mal di testa, anche il digiuno può scatenarlo



Prevenzione e Salute

4. La Dieta Mediterranea Patrimonio Culturale, Immateriale dell' Unesco
5. SPEZIE e AROMI: gli Effetti sul Metabolismo
6. Con un pugno di mandorle la dieta è più salutare.

GUACCI.
LA DISTRIBUZIONE FARMACEUTICA AL SERVIZIO DELLE FARMACIE INDIPENDENTI.

www.guacci.it

Proverbio di oggi.....
A chi me da 'o ppane, je 'o chammo pate...

HPV: esiste un TEST anche per gli UOMINI?

Come fare a diagnosticare un'infezione da HPV (papilloma virus) in un uomo? Esistono test? E come proteggersi?

Risponde il professor **Luca Carmignani**, direttore dell'Unità Operativa Complessa di Urologia, Ospedale Policlinico San Donato di Milano, componente del Comitato Scientifico di Fondazione Umberto Veronesi

Purtroppo al momento **non** esistono test sicuri che consentano la diagnosi

del **papilloma virus** nel **maschio**. Lo 'strumento' più efficace di cui oggi disponiamo per fare diagnosi è l'esame obiettivo, ovvero una attenta rilevazione dei potenziali sintomi e indicatori di malattia, fatto dall'urologo nel corso di una normale visita di specialistica.



Come proteggersi quindi? Anche

per gli uomini il **vaccino** rappresenta ad oggi l'arma per prevenire e mettersi al riparo dal rischio di contrarre il papilloma virus. Il momento migliore per sottoporsi al vaccino è in **giovane età** (l'offerta vaccinale prevede una prima chiamata a partire dall'undicesimo anno d'età, per maschi e femmine), prima dell'inizio dell'attività sessuale, sebbene studi dimostrino che anche eseguito in fase sessualmente attiva, il **vaccino** è efficace nel ridurre la diffusione della malattia e attivare una azione preventiva nell'uomo.

(Salute, Fondazione Veronesi)



LA GIORNATA DELLA **NUTRIZIONE**

UN NUOVO MODELLO DI BUSINESS PER LA FARMACIA.



PREVENZIONE E SALUTE

La Dieta Mediterranea Patrimonio Culturale, Immateriale dell'Unesco

"La Dieta Mediterranea (dal greco diaita, o stile di vita) è molto più che un semplice elenco di alimenti.

Essa promuove l'interazione sociale, poiché il pasto in comune è alla base dei costumi sociali e delle festività condivise da una data comunità, e ha dato luogo a un notevole corpus di conoscenze, canzoni, massime, racconti e leggende.

La Dieta si fonda nel **rispetto per il territorio e la biodiversità**, e garantisce la conservazione e lo sviluppo delle attività tradizionali e dei mestieri collegati alla pesca e all'agricoltura nelle comunità del Mediterraneo.

L'UNESCO, nel riconoscere questi valori, sulla scorta dei criteri posti dalla Convenzione per la Salvaguardia del Patrimonio Culturale Immateriale del 2003, ha auspicato che al di là delle sue proprietà salutistiche evidenziate dalla ricerca scientifica, la dieta mediterranea sia protetta e promossa nella sua dimensione di riconoscimento quale immenso valore culturale, eredità millenaria e riferimento culturale per tutti i popoli della regione mediterranea, riaffermando anche la sua funzione di vettore essenziale della qualità ambientale, sociale e culturale.

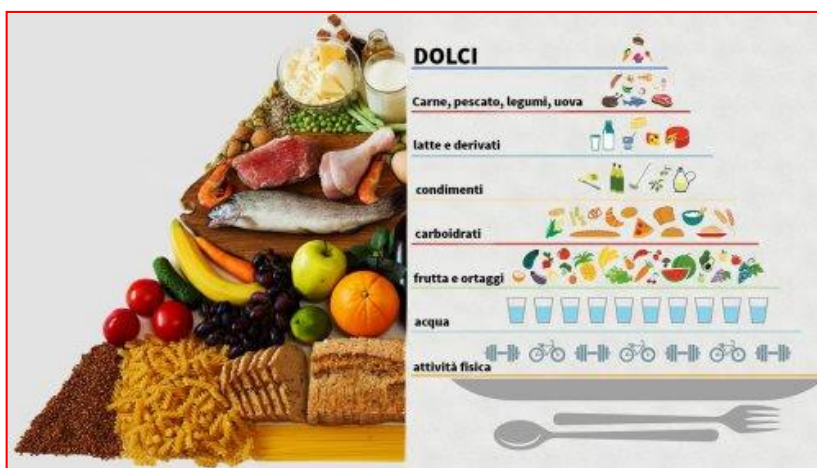
Il **riconoscimento UNESCO non** rappresenta una meta finale, la conclusione di un percorso, ma lo slancio necessario per una buona partenza verso il futuro. Un futuro che esigerà tanta lucidità, molto coraggio e perseveranza, presentandosi come un susseguirsi di grandi orizzonti in una dimensione temporale indefinita. Questa sfida culturale rafforza l'attività di salvaguardia e valorizzazione di questo immenso patrimonio riconosciuto dall'UNESCO, e deve evitare d'altra parte i rischi di "strumentalizzazione" e "commercializzazione economica".

La sua promozione deve avvenire prioritariamente nell'ambito di un disegno ampio di crescita e sviluppo durevole, ma soprattutto di un nuovo e più consapevole "*stile di vita*", che la storia ci ha consegnato e che non dovrà essere disperso soprattutto in un momento di profonda crisi economica e sociale come quella attuale.

La Dieta mediterranea è da sempre riconosciuta per i suoi benefici effetti sulla salute, dovuti alla prevalenza di cibi sani e genuini. Adottare come dieta stabile e duratura un regime alimentare basato sulla cucina mediterranea risulta utile come fattore di protezione dalle principali malattie croniche.

La Dieta mediterranea fa letteralmente da scudo per l'organismo, difendendolo dallo sviluppo di patologie cardiache, dal *cancro al morbo di Parkinson o all'Alzheimer*. L'adozione di questo regime alimentare rappresenta una vera e propria terapia di prevenzione per ridurre il rischio di morte prematura tra la popolazione. Di contro, oggi, a causa dei cambiamenti sociologici e demografici in atto, stiamo assistendo ad un allontanamento delle popolazioni locali dal modello alimentare mediterraneo.

Ciò si collega direttamente all'aumento delle malattie che derivano da cattive abitudini alimentari e da stili di vita non corretti. Numerose ricerche suggeriscono **l'adozione della Dieta mediterranea** per le sue capacità di protezione dalle malattie croniche, enfatizzando l'associazione tra il regime alimentare mediterraneo e la minore insorgenza di patologie del cuore e del sistema circolatorio e il cancro nella popolazione.



PREVENZIONE E SALUTE

SPEZIE e AROMI: gli Effetti sul Metabolismo

Le spezie e gli aromi possono dare quel tocco in più alle ricette di tutti i giorni. Inserirle nei piatti permette di insaporirli riducendo il quantitativo di sale.

Non solo: alcuni principi attivi, una volta assorbiti dall'organismo, hanno una serie di reazioni positive per la salute, come ad esempio l'aumento del metabolismo.

Tra le spezie più efficaci, annoveriamo la **curcuma**, il **pepe nero**, lo **zenzero**, il **peperoncino** e la **cannella**.

La curcuma

La **curcumina**, il principio attivo della curcuma, stimola il metabolismo dei grassi e riduce l'infiammazione nel tessuto adiposo. Inoltre, ha un ruolo importante nel tenere sotto controllo il livello di zuccheri e dei grassi nel sangue, ha proprietà antinfiammatorie e aiuta a mantenere sane le funzioni del cervello durante l'invecchiamento.

La curcuma, più economica, si può sostituire allo zafferano in molte ricette.

Il pepe nero

Il **pepe nero** è il frutto immaturo e fatto essiccare del *Piper nigrum*, una delle 700 specie esistenti di pepe. Il pepe contiene molti minerali tra cui potassio, calcio e fosforo. Buono è anche il contenuto di vitamina C. La **piperina**, il principio attivo del pepe, ha proprietà termogeniche, migliora la digestione ed evita problemi come pesantezza e gonfiore di stomaco.

Il peperoncino

Il **peperoncino** (*Capsicum annum*) è una specie appartenente alla famiglia delle Solanaceae ed è una fonte di alfa-carotene e beta-carotene, beta-criptoxantina, luteina/zeaxantina e capsaicina.

In particolare è la **capsaicina** la sostanza responsabile del suo sapore, che possiede proprietà termogeniche per cui stimola il metabolismo, e ha proprietà antidolorifiche. Diversi studi, poi, suggeriscono che la capsaicina possa essere un principio attivo dall'azione antibatterica, antitumorale, analgesica e antidiabetica, e che in caso di obesità possa aiutare a ridurre il colesterolo "cattivo".

Lo zenzero

Lo **zenzero** è il rizoma (la radice) dello *Zingiber officinale*, che assumiamo anche in forma di spezia.

Lo zenzero ha effetto rinfrescante, contiene i **gingeroli**, che ne danno il classico sapore pungente. Lo zenzero aiuta a purificare e stimolare positivamente gli organi che si occupano di raccogliere ed eliminare le tossine e le sostanze dannose.

Lo zenzero ha anche azione antiossidante, digestiva e migliora disturbi come meteorismo, gonfiore e fermentazione.

La cannella

La **cannella** viene ricavata dall'essiccazione della parte più interna della corteccia di queste e altre piante, tutte appartenenti alla Famiglia delle Lauraceae, ed si può consumare sotto forma di bastoncini o in polvere.

La cannella contiene molti minerali tra cui spiccano per quantità ferro, calcio e potassio, e una buona quantità di fibre. È poi in grado di stabilizzare il livello di glucosio nel sangue, attenuare il senso di fame, migliorare la digestione e ridurre la fermentazione intestinale. (*Salute, Humanitas*)



SCIENZA E SALUTE

MAL DI TESTA, ANCHE IL DIGIUNO PUÒ SCATENARLO

Il mal di testa ha tanti nemici: il digiuno, i formaggi stagionati, i salumi solo per citarne alcuni.



Chi soffre di **emicrania**, una forma di **mal di testa** dagli effetti invalidanti e caratterizzata da **dolori** che possono durare anche tre giorni, sa bene che è meglio evitare alcuni **alimenti**.

**NELLA GESTIONE DEL MAL DI TESTA È
IMPORTANTE DUNQUE ANCHE LA **DIETA****

Tra le pratiche da evitare c'è il **digiuno**: la mancanza di cibo abbassa i livelli di glucosio, crea un accumulo di tensione muscolare e, infine, provoca una dilatazione dei vasi sanguigni, tutte possibili concause del dolore.

Anche l'azione del masticare un chewing-gum potrebbe provocare dolore per il lavoro in sovrappiù della mandibola.

LA LISTA DEI CIBI "NO" È LUNGA

Banane mature, avocado, stuzzichini, alcuni tipi di formaggi e vino rosso contengono tiramina, un aminoacido presente in quantità elevate anche negli **alimenti** stagionati o in quelli conservati per lunghi periodi, facilmente digeribile.

Se però l'organismo presenta un *deficit di monoaminossidasi* a causa di una carenza patologica o perché si assumono degli antidepressivi, allora in questi casi il consumo di **alimenti** con alti valori di tiramina può causare **emicranie** sia in individui che ne sono già soggetti sia in persone che di solito non ne soffrono.

La **tiramina** è presente anche nel cioccolato, una tentazione da cui stare alla larga.

Altra sostanza che può inimicare degli alimenti agli **emicranici** è il glutammato di sodio, un esaltatore di sapidità usato nella cucina orientale e presente anche nei prodotti industriali come cibi surgelati, in scatola e negli snack, più elevato è il suo contenuto e maggiore è il rischio di **mal di testa** improvvisi, mentre coloro che già soffrono di **emicrania** potrebbero avere un aggravamento dei sintomi per via degli effetti negativi di questo additivo sui vasi sanguigni del cranio.

ALCUNI ADDITIVI POSSONO SCATENARE MAL DI TESTA

E i notori **nitriti e nitrati**? Quando sono presenti questi additivi – è il caso dei salumi – gli **emicranici** devono prestare la giusta attenzione. I nitriti e i nitrati si trasformano in ossido nitrico e in alcuni soggetti possono aumentare il flusso sanguigno al cervello scatenando la crisi.

Sempre tra gli additivi si annidano poi altre due sostanze a rischio: **il sodio e l'aspartame**.

Un recente studio ha suggerito un legame fra un forte apporto di sodio e il **mal di testa**.

Il sodio è presente nel sale da cucina ma anche nei cibi lavorati. Infine l'aspartame, il dolcificante usato in alcune bibite dietetiche, può indurre **dolori** al capo.

(Salute, Humanitas)

SCIENZA E SALUTE**CON UN PUGNO DI MANDORLE
LA DIETA È PIÙ SALUTARE**

*Bastano poche **mandorle** per beneficiare di una **dieta** più sana?*

Sembrerebbe di sì stando a uno studio condotto da ricercatori della University of Florida, Stati Uniti, e pubblicato sulla rivista *Journal of Nutrition Research*.

I ricercatori hanno arruolato 28 coppie di genitori e figli (un genitore e un bambino) alle quali è stato chiesto di arricchire la **dieta** con delle **mandorle**.

Per tre settimane ai genitori è stato chiesto di mangiare 42,5 grammi di **mandorle** non pelate al giorno mentre ai bambini circa 14 grammi di **mandorle** non pelate o una quantità equivalente di burro di **mandorle**.

Prima del test è stata valutata la **dieta** tipo dei partecipanti sulla base dell'Healthy Eating Index, un indice che valuta la conformità di un protocollo alimentare alle linee guida sull'alimentazione del Dipartimento dell'Agricoltura degli Stati Uniti.

Lo stesso è stato fatto dopo le tre settimane di "cura di **mandorle**": ebbene, l'indice era migliorato.

Il segreto? Secondo un'autrice della ricerca sembra che le **mandorle** abbiano sostituito gli **snack** salati.

Tra gli indicatori dell'indice è migliorato quello relativo all'apporto di proteine mentre è sceso quello relativo all'apporto delle cosiddette calorie vuote, le calorie che derivano da grassi solidi e da zuccheri aggiunti senza alcun apporto nutritivo.

Con questo studio i ricercatori hanno voluto proprio testare l'eventuale effetto di sostituzione tra **snack** e **mandorle** nei bambini fra i 3 e i 6 anni: insegnare le buone abitudini da piccoli significa non abbandonarle negli anni a venire, credono gli scienziati.

La ricerca ha dimostrato in conclusione che è integrare una **dieta** con il consumo regolare di **mandorle** è in grado di migliorare globalmente la sua qualità, rendendola più salutare.

**Cosa può dare a una dieta comune
il consumo di FRUTTA SECCA?**

«I **semi oleosi sono importanti fonti di minerali, vitamine, proteine, antiossidanti** e fibre, ma anche di grassi prevalentemente insaturi.

Proprio i grassi sono gli elementi distintivi di questi alimenti che aumentano il senso di sazietà, forniscono sapore ai cibi e una buona riserva energetica; uno studio pubblicato sul *British Journal of Nutrition* evidenzia inoltre che **questi lipidi contribuiscono al trasporto delle vitamine liposolubili (A, D, E), regolano gli ormoni, intervengono nelle difese immunitarie, sono importanti per il sistema nervoso e cardiovascolare**».

**Le MANDORLE sono un valido sostituto
di snack meno salutari?**

«Sicuramente sì. L'elevato contenuto di grassi li rende alimenti con un elevato potere calorico pertanto occorre comunque tener presente la quantità consumata in funzione delle proprie esigenze. Alle

persone allergiche possono essere controindicati in quanto **contengono allergeni e nichel** di cui sono particolarmente ricchi.

Consiglio di preferire sempre il prodotto al naturale, non tostato, non salato e preferibilmente in guscio e non già pelato perché la pelle contiene antiossidanti preziosi.

Se si vogliono macinare è preferibile farlo all'ultimo minuto perché luce o ossigeno alterano gli olii».

(Salute, Humanitas)

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 13 Dicembre, ore 20.00 – Teatro di San Carlo – NA



ORDINE DEI FARMACISTI
DELLA PROVINCIA DI NAPOLI



**MEDAGLIE alla
PROFESSIONE**
Cerimonia di Consegna

Con il patrocinio di



Lunedì 13 Dicembre 2021 - 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 il [Green Pass](#): Ritirare il Biglietto presso gli Uffici dell'Ordine a partire dal 15 Novembre



Ti aspettiamo per partecipare
Tutti insieme,
al *Concerto di Natale*
e al
Caduceo d'Oro 2021

MEDAGLIE alla PROFESSIONE e GIURAMENTO di GALENO

Lunedì 13 Dicembre, ore 20.00 – Teatro di San Carlo – NA

MEDAGLIE alla PROFESSIONE
LAUREATI FARMACISTI CON 65 ANNI DI LAUREA
(Laureati nell'anno 1956)

CAPECE Lucia
MATTERA Vincenzo
MAURELLI Antonio
PESARESI Carmen
POLITO Anna Maria

MEDAGLIE alla PROFESSIONE
LAUREATI FARMACISTI CON 60 ANNI DI LAUREA
(Laureati nell'anno 1961)

BASILICATA Antonietta
RUSSO Cosimo
RUSSO Francesco

MEDAGLIE alla PROFESSIONE
LAUREATI FARMACISTI CON 50 ANNI DI LAUREA
(Laureati nell'anno 1971)

APICE Adriana
BARBERIO Antonio
BORDOGNI Pier Luigi
CELENTANO Enrico
CERCHIAI Renata
D'AMBROSIO Saverio
DE MAGISTRIS Francesco
DE NOTARIS Vincenzo
DE SIO CESARI Giovanni
DELLA GALA Mario Franco
DI IORIO Michele
GARGIULO Laura
IAVARONE Giuseppe

LA ROCCA Giuseppe
LANNA Nicola
LUPO Antonio
MARESCA Rosaria
MIGLIOZZI Maria Rosaria
MORRICA Patrizia
MUSTACCHI Silvia
OLIVIERO Andrea
PISAPIA Grazia Maria
ROMANO Giovanni
SCHETTINO Michele
SORRENTINO Ettore
STEARDO Maria Del Rosario

MEDAGLIE *alla* PROFESSIONE

LAUREATI FARMACISTI CON 40 ANNI DI LAUREA

(Laureati nell'anno 1981)

ACAMPORA Anna
ANDREOTTI Anna
ASCIONE Giovanni
AVARA Pasquale
BARONE Enzo
BELFIORE Carmela
CALIENDO Giuseppe
CARADONNA Luciana
CARELLA Maria Cristina
CAVA Antonio
CERCIELLO Vincenzo
CERCIELLO Vincenzo
CREAZZOLA Brunella
D'AMBROSIO Giovanbattista
D'AURIA Vincenzo
DE LUCA Olga
DE SANCTIS Mariarosaria
FALCO Biagio
FOSSARI Marisa
FRANZESE Angelo
GERMANO Rosario
IORIZZI Maria
LO CONTE Walter
LOMBARDO Carmela

MAISTO Salvatore
MARTINO Maria Stella
MARZONI Vincenzo
MAURELLI Franco
MICILLO Giuliano
MIGLIACCIO Michele
MORRA Ernesto
NATELLA Lucia
OTTIERO Maria
PAPA Antonia
PASCARELLA Giuseppe
PEZONE Maria Rosaria
PONTICIELLO Antonio
RONDISVALLE Ettore
RUOTOLO Franca
SACCHI Antonia
SALERNO Teresa
TIPALDI Giovanni
VIOLANTE Rosaria
VIRGILI Pier Francesco
VISCONTI Carmela
VITALE Paola
ZACCARIELLO Raffaele



MEDAGLIE *alla* PROFESSIONE

LAUREATI FARMACISTI CON 25 ANNI DI LAUREA

(Laureati nell'anno 1996)

ALFANO Carmela
AMATO Maria Rosaria
AMBROSIO Saverio
AMMENDOLA Mario
BRUNI Vincenzo
CALIGNANO Daniela
CANCEMI Iolanda
CANTANO Adriana
CAPASSO Raffaele
CAPONEGRO Paola
CAVAGNOLI Adamo
CAVALLO Alessandro
CERRA Maria Serafina
CIAMILLO Simonetta
CIOFFI Alessandra
CIRICILLO Michele
D'AMORE Teresa
D'ANNA Maria Stefania
D'AVERSA Vito
DE RISI Maria
DI FIORE Rosaria
DI GIACOMO Andrea
DI LORENZO Antimo
DI MAIO Umberto
FEBBRARO Anita
FERRAIOLI Pia
FERRO Marina
FURGI Monica
IAVARONE Chiara, Monica
IERVOLINO Clementina
IOSSA Antonio Maria
IOVINO Carlo Maria
IROLLO Gianluca
LARIZZA Francesca
LIONE Giuseppe
LUISE Barbara
MANCINI Alessandro
MANFELLOTTI Maria Antonietta
MANNA Tiziana
MARCHEGGIANI Maria Simona
MARTINI Elsa

MERCOGLIANO Rosaria
MERENDA Mariarosaria
MINELLA Francesca
MIRANDA Vincenzo
MOLLO Annunziata
MONACO Rosaria
MORICONE Anna
MUSELLO Stefania
PACILIO Maria
PAPA Nunzia
PECCERELLA Aldo
PELLINO Maria Cira
PELUCCA Maria Italia
PERRETTI Claudia
PETRONE Mariavittoria
PIAZZA Raffaele
PICA Fabio
PISTILLO Rosa
RUGGIERO Elvira
RUSSO Annamaria
RUSSO Maria Angela
SALVATI Veronica
SECONDO Agnese
SEPE Maria
STABILE Stefania
STROLLO Anna Maria
TERZINI Angelo
TRANFAGLIA Veronica
TUCCILLO Raffaele
VALLEFUOCO Teresa
VILLA Federica
VOLTAN Martina
VUOLO Simona
ZARRELLI Andrea
ZUPPARDI Francesco

MEDAGLIE *alla* PROFESSIONE

GIURAMENTO DI GALENO

(Iscritti nell'anno 2021)

ABAGNALE Anna	CAPPARELLI Francesca
ADINOLFI Antonietta	CAPURRO Alessandra
AGOVINO Maria Carmela	CARANDENTE SICCO Anna
ALFANO Carla Maria	CARPENTIERI Claudia
ALFIERO Anna	CASCONE Maria
ALIBERTI Luisa	CASCONE Sergio
ALLOCCA Maria	CASILLO Raffaele
ALTIERI Felice	CASILLO Tonia Natascia
AMATO Maria Rosaria	CASTAGLIUOLO Emanuela
AMBROSIO Lilia	CASTALDO Raffaella
AMITRANO Brunella	CASTIELLO Elisabetta
ANNUNZIATA Francesca	CATALDO Concetta
ARIEMMA Federica	CAUTIERO Valentina
ARMINI Yuri Enrico	CERCIELLO Luisa
ARPAIA Antonio	CHIANESE Mariavittoria
ASCIONE Valeria	CHIARIELLO Angela
ASSANTE Maria Luisa	CIFARIELLO Rosa Maria
ATORINO Enrica	CIMMINO Flora
AURIOSO Arianna	CIPOLLETTA Antonia
AURIOSO Federica	COLAIOCCO Mariagiovanna
AVALLONE Ilaria	CONTE Alessia
AVETA Sofia	CONTINO Gabriella
BACCARI Isabella	COPETTI Gianluigi
BARBATO Federica	COPPOLA Giulia
BARONISSI Giuliana	COPPOLA Luigia
BARTALINI Ileana	COSENTINO Virginia
BASILICATA Ilaria	COZZA Francesca
BENEDETTO Michela	CRISCUOLO Ilaria
BEVACQUA Cataldo	CRISCUOLO Lydia
BIFULCO Marzia	CUCCURULLO Francesca
BILANCIA Rossella	CURCIO Ivan
BILANCIO Giovanni	CUSANO Valentina
BIONDI Maria Paola	D'ALESSIO Francesco
BOCCIA Federica	D'ALESSIO Rossella
BOIANO Pasquale	DE CAPRIO Carmen
BOVE Ciro	DE CICCIO Luisa
BRANDO Jolanda	DE CRESCENZO Maria
CACCIAPUOTI Anna	DE LUCA Diana
CAIANIELLO Vittoria	DE LUCAm Vincenzo
CALABRESE Clara Fides	DE LUCIA Marco
CAPASSO Valentina	DE MARCO Elisa

MEDAGLIE *alla* PROFESSIONE

GIURAMENTO DI GALENO

(Iscritti nell'anno 2021)

DE ROSA Anna
DE SIMONE Davide
DE VITA Alessandra
DELIZIA Simona
DELLA PIETRA Ida
DELL'ORLETTA Carmen
DI GIROLAMO Valeria
DI LORENZO Maria d'arco
DI LUNA Annalisa
DI MATTEO Ilenia
DI MONDA Clara
DI PINTO Federica
DI SARNO Sabrina
DIANA Maria Natalia
D'ANGELO Anna Lucia
D'ORIO Antonella Maria
EBOLI Simona
ERCOLINO Girolamo
ESPOSITO Gianluca
ESPOSITO Marica
ESPOSITO Stefania
FALCO Luigi
FERRARA Caterina
FIGLIA Alessandro
FIorentINO Denise
FIoreTTI Francesco
FIORILLO Jessica
FIORITO Fabiana
FORESTE Carmen
FORLÌ Irene
FORTE Carmine
FRANGIOSA Andrea
GABRIELE Martina
GAGLIARDI Francesca
GAROFALO Maria
GIANNETTINO Giuseppe
GIGANTE Costina Iuliana
GIOCONDO Viviana
GIUGLIANO Anna Maria
GRAVINA Marilisa
GRECO Aniello

GRECO Roberta
GRIECO Federica
GRIFFO Alessia
GRIMALDI Stefano
GUIDOTTI Fabrizia
IAVARONE Mariateresa
ILLIANI Carla
IMPROTA Amalia
IOVINE Maria
IOVINE Rosa
IULIANO Paolo
IZQUIERDO Hanny
LA MONTAGNA Annamaria
LANGELLOTTI Livia
LEGNANTE Anna
LEONE Maria
LITTO Francesco
LO SAPIO Domenico
LOFFREDO Biagio
LOVATO Ilaria
MAGNO Filomena
MAIELLO Maria Elena
MALAFRONTI Ausilia
MALGIERI Giuseppe
MARINO Rossella
MAROTTA Sara
MARRONE Agnese
MARRONE Antonella
MASOLO Rita
MASSA Maria Grazia
MASSARO Giampiero Andrea
MASTURSI Giorgia
MATACHIONE Anna
MATINO Fabiana
MAURELLI Paolo
MAURIELLO Jessica
MAZZELLA Lucia
MELE Anna
MIGLIACCI Maddalena
MINIERI Elisabetta
MOCERINO Rossella

MEDAGLIE *alla* PROFESSIONE**GIURAMENTO DI GALENO***(Iscritti nell'anno 2021)*

MONTANINI Ilaria	RUOCCO Carmelinda
MONTI Alessia	RUOPPO Maria Luisa
MONTI Federica	RUOTOLO Ilenia
MORELLI Raniero	RUSSO Annapia
MUSELLO Stefania	RUSSO Federica
NAPOLITANO Francesco	RUSSO Velia
NAPPI Piera	RUSSO Marina
NOCERINO Nunzio Andrea	SALIERNO Alessandra
OLIVIERO Brigida Linda	SANTANGELO Antonio
OPERA Giovanni	SANTANGELO Francesco
OREFICE Ines	SANTORO Anna
PAGANO Ornella	SANTORO Lucia
PALMIERI Enza	SARDO Daniela
PANICO Federica	SARRACINO Maria
PAOLOZZI Fulvia	SAVIGNANO Vanessa Maria
PARENTE Gianpiero	SARNO Verdiana Carla
PARMENTOLA Ilaria	SAVIO Giovanni
PATALANO Francesca	SCARPATO Aldo
PELLEGRINO Anna	SCOGNAMIGLIO Ilaria
PELLICCIA Lucia	SCOTTO DI CARLO Antonio
PEPE Anna	SCOTTO DI CLEMENTE Valeria
PEZZULLO Mariagiulia	SEQUINO Annafrancesca
PINTO Angela	SERIO Maria Grazia
PINTO Gennaro	SETTEMBRE Ciro
PIZZELLA Lucia	SICA Giovanna
PRATTICO' Fabrizio	SICILIA Giovanna
PRINCIPINI Serena	SMIMMO Daniela
PUGLIESE Marcella	SOLLA Paola
RAIMONDO Paola	SORRENTINO Valentina
RAPUANO Fabiana	SQUILLANTE Roberta
REA Alessandra	STABILE Matteo
REA Federica	STABILE Vincenzo
RICCIARDI Lorenzo	STORNAIUOLO Natalia
RICCIO Daniele	TUCCILLO Maria Chiara
RIVIECCIO Alessandra	VENTRE Anna
RIZZO Renata	VIRNO Marcello Valentino
RODRIQUEZ Manuela	VISONE Pasquale
ROMANO Alessandra	VOLPE Francesca
ROMANO Immacolata	YOUSIF Zainab Muneam Yousif
ROMANO Roberta	ZINGALE Concettina
ROTONDI Walter	

in collaborazione con

