



farma DAY



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

Anno XII – Numero 2543

Venerdì 13 Ottobre 2023 – S. Edoardo

AVVISO

Ordine

1. Bacheca: annunci lavoro
2. Fondazione Ordine Farmacisti Provincia di Napoli: dona il Tuo 5X1000

Notizie in Rilievo Scienza e Salute

3. Come si fa a sapere se il POLLO è davvero Cotto? Attenzione a non fidarsi del colore
4. Non servono alibi per mangiare CIOCCOLATO: fa davvero bene alla salute.



Prevenzione e Salute

5. "attività fisica, sudare molto fa perdere peso", vero o falso?
6. Anche l'ATTIVITÀ FISICA Occasionale fa (molto) bene alla SALUTE



Proverbio di oggi.....
Facesse na culata (bucato) e ascesse o sole!

“ATTIVITÀ FISICA, SUDARE MOLTO FA PERDERE PESO”, VERO O FALSO?

Alcuni credono che sudare molto faccia perdere peso soprattutto durante l'attività fisica. Vero o falso?

FALSO “Sudare non fa perdere peso perché per perdere peso è necessario perdere tessuto adiposo, cioè il grasso. Il fatto di sudare molto durante l'attività fisica quindi non aiuta a perdere peso, come molti sono erroneamente portati a credere perché anche se l'impressione è di perdere peso, in realtà si perdono solo liquidi importanti che nulla hanno a che fare con il dimagrimento.



Indossare le tutine che promettono di far perdere peso aumentando la sudorazione durante l'attività fisica non hanno alcun beneficio perché riducono la traspirazione, non aumentano la sudorazione, che non è reale, e non fanno perdere peso – spiega l'esperta. –

Per perdere peso invece più che di sudare il corpo ha bisogno di produrre energia utilizzando l'ossigeno e il glucosio .

Quest'ultimo, durante una corretta e regolare attività fisica viene anche ottenuto dalla metabolizzazione di acidi grassi, quindi da tessuto adiposo.

In questo modo l'attività fisica contribuisce realmente a far perdere peso, bruciando il grasso per produrre energia.

Perdere peso subito dopo l'attività fisica significa quindi aver perso liquidi che devono essere però reintegrati perché il nostro organismo è composto per oltre il 70% di acqua.

Quando l'attività fisica è intensa o prolungata è consigliabile bere durante l'attività fisica, mentre se si tratta di una corsetta o di una piccola gita in montagna, l'accortezza deve essere di bere prima e dopo oltre ad evitare le ore più calde della giornata.” (Salute, Humanitas)



Dove la storia diventa futuro

AL TUO FIANCO OGNI GIORNO DI PIÙ.

SCIENZA E SALUTE

Anche l'ATTIVITÀ FISICA Occasionale fa (molto) bene alla SALUTE

Salire le scale, andare al lavoro a piedi, ma anche fare le pulizie di casa: perfino l'attività fisica "non organizzata" ha un effetto benefico sulla salute.

L'attività fisica è fondamentale per la [nostra salute](#):

- ❖ andare in palestra, uscire a correre a piedi o in bici, andare in piscina...

sono tutte azioni che migliorando la nostra condizione fisica e riducono i rischi di malattie cardiovascolari e di altre patologie, [allungandoci di fatto la vita](#).

Fare esercizio con regolarità, però, non è sempre facile: ecco perché acquista grande importanza anche quella che viene definita attività fisica occasionale, che consiste per esempio nel salire le scale per arrivare a casa, o fare una passeggiata invece di andare al supermercato in macchina.

Uno studio pubblicato su [The Lancet Public Health](#) prova per la prima volta a quantificare i benefici dell'esercizio occasionale, confermando che, se praticato con una certa intensità e regolarità, può fare bene alla salute quanto fare sport.

APPARECCHIA E SPARECCHIA.

Chiunque abbia mai fatto un abbonamento in palestra per poi ritrovarsi ad andarci un paio di volte nell'arco di un anno sa quanto può essere difficile tenersi in esercizio e fare regolarmente attività fisica. **Anche apparecchiare e sparecchiare, o stendere i panni, o lavare il pavimento, però, fanno muovere i muscoli e fare fatica:** per scoprire di preciso quanta, il team dell'università di Sydney che ha condotto lo studio ha coinvolto 25.241 persone tra i 42 e 78 anni, che sono state dotate di un braccialetto smart in grado di analizzare la loro attività fisica nell'arco di una settimana, monitorandola costantemente in microintervalli di 10 secondi.

Dalla selezione sono state escluse una serie di persone che già soffrivano di patologie pregresse, in particolare problemi cardiaci, e che, data la loro condizione, tendono a essere più prudenti anche riguardo all'attività fisica occasionale.

DIECI MINUTI ALLUNGANO LA VITA.

I risultati dell'osservazione dicono innanzitutto che l'attività fisica occasionale dura, nel 97% dei casi, meno di 10 minuti. Tanti bastano a ridurre considerevolmente il rischio di malattie cardiovascolari – sempre che questa attività sia compiuta con una certa... voglia. Che non significa per forza "spingere" come se si stesse facendo sport: basta infondere una moderata dose di energia nei lavori quotidiani per ricevere qualche beneficio. Il massimo, però, lo si ottiene quando l'attività fisica occasionale è compiuta con un certo vigore, e per un tempo sufficiente: tradotto in parole povere, bastano dieci minuti ad alta intensità per stare (un po') meglio. Come ha sintetizzato uno degli autori dello studio, Emmanuel Stamatakis, "ogni attività fisica fa bene alla salute, ma più ci metti impegno e più a lungo la pratichi, maggiori sono i benefici che ottieni".

Insomma, la prossima volta che passate l'aspirapolvere o lavatela macchina metteteci il famoso "olio di gomito": vi allungherà la vita. (*Salute, Focus*)



SCIENZA E SALUTE

Come si fa a sapere se il POLLO è davvero Cotto? Attenzione a non fidarsi del colore

Nel cuore della carne è più difficile raggiungere la temperatura raccomandata di 70° ma sono le superfici laterali le zone più a rischio di contaminazione da Salmonella

Come si fa a sapere quando un pezzo di pollo è cotto? La maggior parte delle persone pensa che si possa capire semplicemente **guardando il colore**. Tuttavia questo non è un metodo affidabile. Il pollo è uno degli alimenti più a rischio di contaminazione per *Salmonella* e *Campylobacter*, due batteri che possono causare serie malattie batteriche gastrointestinali di origine alimentare ed è per questo che va posta molta attenzione alla fase di cottura. «Il pollo va sempre mangiato ben cotto».

«Questi microrganismi, di origine intestinale, sono presenti anche nella carne bovina, ma sono molto meno frequenti. La Salmonella invece è tipica della filiera avicola ed è più facilmente presente in carne di pollo e tacchino».

Il colore che cambia

In genere capiamo quando la carne è cotta perché **diventa più scura**: il tessuto muscolare cambia infatti colore quando la **mioglobina**, una proteina simile all'emoglobina, viene denaturata. La carne rossa diventa quindi marrone. La carne bianca però contiene meno mioglobina rispetto alla carne rossa. Il cambiamento di colore risulta dunque meno pronunciato, e inoltre **può verificarsi prima che i batteri nocivi siano stati del tutto eliminati**. «La carne di pollo da rosa diventa bianca, ma sono sfumature meno percepibili all'occhio umano».

L'esperimento sul campo In uno studio del 2020 Solveig Langsrud coi i colleghi dell'Istituto norvegese di alimentazione, pesca e acquacoltura hanno **iniettato Salmonella e Campylobacter in alcuni filetti di pollo**. Gli scienziati hanno poi cotto i filetti tra due piastre grill fino a raggiungere **temperature interne tra 50 e 70 °**. Il primo dato che è emerso è che nella maggior parte dei casi **il cambiamento di colore è avvenuto sotto i 55°**, mentre secondo le linee guida dell'OMS la carne di pollo per essere cotta in modo sicuro dovrebbe **raggiungere i 70° in tutti i suoi punti per circa un minuto**. «È anche possibile mantenere temperature più basse, ma la cottura deve essere più lunga».

L'altro dato emerso nell'esperimento è che **anche quando la temperatura interna dei filetti ha raggiunto i 70° alcuni batteri sono sopravvissuti sulla superficie laterale della carne**, quella che non viene a contatto con la piastra e che quindi più difficilmente raggiunge la temperatura ideale di sicurezza che abbatte eventuali microrganismi presenti.

I consigli su come cuocere il pollo in sicurezza

L'attenzione va posta alla **cottura di tutti i lati**. Su questo ci viene incontro l'industria alimentare:

- ❖ è facile trovare nei supermercati le fettine di pollo sottili e non sono diffusi spessori alti come ad es. il filetto di manzo ed è quindi più semplice raggiungere la temperatura ideale, anche lateralmente.

«La cottura alla piastra è in genere più rapida - e in questo caso è consigliabile **cominciarla quando la piastra ha già raggiunto la temperatura ideale**. Anche i bocconcini di pollo sono popolari e girandoli più volte in padella su tutti i lati si possono raggiungere facilmente temperature elevate e il controllo visivo è più semplice. È possibile cucinare fette più spesse quando il tipo di cottura è diverso da quello molto rapido usato alla piastra: quando prepariamo il pollo e lo infariniamo, magari con una spruzzata di vino bianco o marsala, la **cottura è più prolungata** e possiamo arrivare con facilità ai 70° nel cuore della fetta di carne».

(Salute, Corriere)



PREVENZIONE E SALUTE

Non servono alibi per mangiare CIOCCOLATO: fa davvero bene alla salute

*I nutrizionisti promuovono il "cibo degli Dèi": contiene **polifenoli e flavonoidi** che proteggono il cuore. Ma attenzione: la soglia è 10 grammi al giorno*

"Che vita maledetta / è far la cameriera / è mezz'ora che sbatto / il cioccolato è fatto / e a me tocca / restare a odorarlo a secca bocca". Così entra in scena Despina, la scaltra cameriera di *Così fan tutte* di Mozart, alle prese con il "cioccolato" che vorrebbe assaggiare e invece deve servire al padrone. E noi siamo (quasi) tutti un po' Despina. Il cioccolato è un alimento tanto irresistibile - e difatti il nome scientifico della pianta del cacao, *Theobroma cacao*, vuol dire "cibo degli Dèi" - quanto, fortunatamente, benefico e salutare per l'organismo.



UN AMORE NATO SECOLI FA

Stando a quel che sappiamo, l'amore tra *Homo Sapiens* e cioccolato (o, più precisamente, cacao) è sbocciato oltre 5 mila anni fa: diversi reperti mostrano che i nostri antenati sudamericani avevano infatti imparato a coltivare il cacao e se ne servivano non solo come cibo, ma anche come medicina, come offerta rituale per gli Dèi e addirittura come denaro.

A chiudere il cerchio, il denaro è ancora oggi strettamente legato al cacao:

- ❖ secondo una ricerca di mercato condotta nel 2022, il comparto globale del cioccolato è cresciuto di oltre il 20% negli ultimi cinque anni, fino a toccare un fatturato di quasi mille miliardi di euro.

CONTIENE 380 DIVERSE SOSTANZE CHIMICHE

Tutto questo successo si deve a un grande miracolo della biochimica:

- ❖ i semi di cacao contengono 380 diverse sostanze chimiche, tra cui fibre, composti psicoattivi, polifenoli (che sono presenti in altissime concentrazioni e che rendono i semi amarissimi e dunque non commestibili) e, soprattutto, **flavonoli**.

Sono questi ultimi a essere i più interessanti: si tratta di sostanze che fanno parte della classe dei flavonoidi e di cui negli ultimi anni la comunità scientifica si è estensivamente occupata per comprenderne gli eventuali effetti benefici sulla salute. Abbiamo così accumulato, nel tempo, una grande quantità di informazioni.

Il cioccolato è l'unico tra i *superfood* - per cui abbiamo a disposizione una mole di evidenze relative agli effetti sugli esseri umani e non solo in relazione a modelli in vitro o animali.

Questo è dovuto principalmente al fatto che, a differenza degli altri alimenti, gli studi sul cacao offrono la possibilità di un confronto molto facile con il placebo, ossia il cioccolato bianco".

GLI EFFETTI DEL FONDENTE SULLA PRESSIONE SANGUIGNA

Diversi studi, per es., hanno mostrato che il **cioccolato fondente**, così come gli integratori a base di cacao e le bevande al cioccolato, hanno un certo effetto

- ✓ nella riduzione della pressione sanguigna,
- ✓ nella riduzione del colesterolo
- ✓ nel miglioramento della salute di arterie e vene negli adulti.

Una meta-analisi (vale a dire uno studio che ne mette insieme, ne esamina e ne confronta molti) pubblicata nel 2019 ha suggerito che le persone che assumono più cacao hanno un **minor rischio di soffrire di disturbi cardiovascolari**; un'altra meta-analisi, successiva, ha fornito anche dei numeri, svelando "prove probabili o convincenti" che mangiare 10 grammi di cioccolato al giorno, in media, sia associato a una riduzione pari al 6% del rischio totale di malattie cardiovascolari.

Tuttavia, va sottolineato che gli studi in questione sono di tipo osservazionale, cioè consentono solo di identificare correlazioni ma non meccanismi di causa-effetto: in altre parole, sembra che chi assume cacao abbia dei benefici in termini di salute, ma non è al momento possibile stabilire - almeno sulla base degli studi di questo tipo - se è proprio il cacao ad apportare questi benefici, e perché.

Ci sono poi anche risultati di altro tenore: un altro studio osservazionale, per esempio, ha suggerito che

✓ *chi consuma abitualmente cioccolato tende a prendere peso più velocemente;*

va specificato, però, che in questo caso non si teneva in considerazione il tipo di cioccolato assunto (*fondente, al latte e così via*), il che può essere determinante, date le grandi differenze in termini di calorie e contenuti di zucchero e grassi.

Lo studio su 21mila adulti consumatori abituali di cioccolato

Risultati interessanti sono arrivati anche da "Cosmos", un grande studio randomizzato condotto su 21 mila adulti, durato oltre tre anni e mezzo e concluso la scorsa estate:

metà dei partecipanti ha assunto un integratore a base di estratti di cacao (500 milligrammi di flavonoli) e l'altra metà un placebo. L'analisi ha svelato che nelle persone che avevano assunto l'integratore

✓ non si osservava alcuna riduzione statisticamente significativa del rischio cardiovascolare, ma allo stesso tempo si osservava una diminuzione del 27% del rischio di morte per malattia cardiovascolare, un risultato definito "promettente" dagli autori del lavoro.

L'integratore non è come l'alimento

Bisogna però considerare - e questo non vale solo per il cioccolato - che l'integratore è diverso dall'alimento: "Lo studio Cosmos - ha preso in considerazione l'assunzione dei soli flavonoli.

✓ *Mangiare il cioccolato è molto diverso dall'assumerne un solo componente, anche perché qualsiasi cibo è molto più della somma delle sue parti.*

Bisogna tener conto del fatto che, oltre ai flavonoli, nel cacao sono presenti anche **epicatechine, teobromina** e molte altre sostanze, le quali, probabilmente, agiscono in combinazione.

Per di più, mangiare cioccolato è in genere gratificante ed è ragionevole pensare che anche l'umore e l'appagamento influiscano positivamente sul benessere complessivo apportato da un alimento. Insomma, i risultati ottenuti da uno studio su un integratore non possono essere trasferiti in automatico a un alimento".

I flavonoli

In ogni caso, l'ipotesi che il cacao abbia un effetto protettivo rispetto al rischio cardiovascolare è suffragato anche da prove biochimiche: "Ormai conosciamo abbastanza bene i meccanismi d'azione di alcune delle molecole del cacao - e si tratta di meccanismi totipotenti.

I flavonoli, probabilmente coadiuvati dalle epicatechine, riducono la pressione arteriosa, anche in soggetti ipertesi, favoriscono l'aggregazione piastrinica, aiutano a mantenere aperte le arterie e hanno un effetto antiossidante: tutto questo rende molto plausibile l'idea che il cioccolato riduca il rischio cardiovascolare".

Il cacao non contiene Colesterolo

Per continuare con le buone notizie: il cacao è di origine vegetale, e dunque non contiene colesterolo, tanto che può essere inserito all'interno delle diete. Più deboli e contrastanti, invece, sono le prove che il cioccolato abbia un effetto antinfiammatorio, e lo stesso vale per i suoi presunti benefici cognitivi, specie in termini di miglioramento della memoria e della capacità di concentrazione: "Sappiamo che la **teobromina** - è una sostanza psicoattiva, che aumenta la vasodilatazione e il tono dell'umore, ed è stato dimostrato che possiede un effetto psicostimolante nel breve termine. Tuttavia, al momento non ci sono prove convincenti che mangiare cioccolato apporti significativi benefici cognitivi nel lungo termine".

Detto questo, quanto cioccolato mangiare, e quale scegliere?

Sebbene sia difficile formulare una prescrizione rigorosa, il consiglio degli esperti è di attenersi alla famosa regola dei "due quadratini al giorno", ossia 40-50 grammi di cioccolato a settimana, e di prediligere cioccolato fondente con almeno il 70% di cacao; ancora meglio - sarebbe scegliere le fave di cacao, meno processate rispetto al cioccolato. Non è vero, invece, che il cioccolato provochi l'emicrania o scateni i brufoli. Gli *dèi*, d'altronde, non risulta che ne soffrano!". (*Salute, Humanitas*)

Ordine dei Farmacisti della Provincia di Napoli LA BACHECA



ORDINE: BACHECA CERCO LAVORO

Per segnalare disponibilità di lavoro in Farmacia e/o Parafarmacia basta inviare messaggio whatsapp

Farmacia - Luogo	Tipologia lavoro	Contatto	Data Pubblicazione Annuncio
Quarto	FT/PT	farmaciadelcorsoquarto@virgilio.it	05 Ottobre
Sorrento	FT/PT	344 108 8220	05 Ottobre
Caivano	FT/PT	334 747 7207	02 Ottobre
Melito	FT/PT	338 181 0350	02 Ottobre
Afragola	FT/PT	sanmarco.farmacia@virgilio.it	25 Settembre
Casoria	FT/PT	ines.larosa@farmaciameo.com	25 Settembre
Napoli Zona Chiaia	FT/PT	danilo.alfano@farmaciameo.com	25 Settembre
Napoli Vomero	FT/PT	gildazaccariello@gmai.com	25 Settembre
Napoli Via Toledo	FT/PT	334 127 9227	12 Settembre
Calvizzano	FT/PT	farmacia.sangiaco3@gmail.com	12 Settembre
Somma Vesuviana	FT/PT	333 300 3669	12 Settembre
Piano di Sorrento	FT/PT	info@farmaciairolla.com	5 Settembre
Napoli Centro Storico	FT/PT	392 947 1908	5 Settembre
Napoli Fuorigrotta	FT/PT	348 303 5535	5 Settembre
Napoli - Posillipo	FT/PT	338 767 7373	5 Settembre
Volla	FT/PT	335 132 7702	5 Settembre
Napoli	FT/PT	335 132 7702	5 Settembre

ORDINE: Serata di Formazione

Mercoledì 18 Ottobre 2023, ore 21.00 – Sede dell'Ordine. Saluti Istituzionali: Vincenzo Santagada , Riccardo Iorio

Associazione di L-ARGININA e VITAMINA C Liposomiale: novità dalla ricerca

18 ottobre 2023 • h. 21:00
Ordine dei Farmacisti di Napoli
Via Toledo 156

Relatore:

Prof. Bruno Trimarco

*Professore emerito di malattie dell'apparato cardiovascolare,
Università degli studi di Napoli Federico II*



ORDINE DEI FARMACISTI
DELLA PROVINCIA DI NAPOLI

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

Lunedì 11 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 11 Dicembre 2022 – 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

**Prenotarsi e Ritirare il Biglietto presso gli Uffici
dell'Ordine a partire dal 13 Novembre**



Ti aspettiamo per partecipare
Tutti insieme,
al *Concerto di Natale*
e al
Caduceo d'Oro 2023

MEDAGLIE alla PROFESSIONE e GIURAMENTO di GALENO

Lunedì 11 Dicembre, ore 20.00 – Teatro di San Carlo – NA

MEDAGLIE alla PROFESSIONE
LAUREATI FARMACISTI CON 65 ANNI DI LAUREA
(Laureati nell'anno 1958)

MELILLO Maria Pia

MEDAGLIE alla PROFESSIONE
LAUREATI FARMACISTI CON 60 ANNI DI LAUREA
(Laureati nell'anno 1963)

LA SCALA Maria Danielina
PARISI Fernanda
PETRONE Carmine

MEDAGLIE alla PROFESSIONE
LAUREATI FARMACISTI CON 50 ANNI DI LAUREA
(Laureati nell'anno 1973)

BALESTRIERI Bianca Rosa
CARONE Franca Maria Rosaria
CASTELLANO Bruno
CRISPINO Alfonso
CUNETTA Silvana
DI GENNARO Francesco
FRIZZALI Luciano
GALDIERO Valeria
MAROTTA Donato
MAZZA Franca Maria
NICCHIA Annamaria
VECCHIONI Roberto

MEDAGLIE *alla* PROFESSIONE

LAUREATI FARMACISTI CON 40 ANNI DI LAUREA

(Laureati nell'anno 1983)

ALBANESE Alessandra

AMBROSIO Domenico

ARIEMMA Elena

BATTAGLIA Ornella

CAPPELLI Annantonia

CARPENTIERI Michele

COLESANTI Silvio

COZZOLINO Giacomo

D'AMBROSIA Vincenzo

D'AMICO Isabella

D'ATRI Luigi

DE CARLO Carla

DE CARLO Vincenzo

DI DONNA Giuseppe

DI FRANCO Edda

FERRANTE Leandra

FIGLIOLA Maria Lucia

FIORENZANO Anna

FOLLARI Emilia

FRANCESCHELLI Sergio

LEPPARELLI Maria Luisa

LODICE Angela

MANZI Angela Maria

MARZANO Raffaele

MERLINO Andrea

MEROLA Carmela

MINCIONE Elvira Patrizia

NAPOLETANO Giulia

NASTI Pasquale

PETRUZZO Patrizia

PORCELLI Innocenzo Giovanni

RICCIOLINO Antonietta

SCARPITTI Patrizia

SOMMA Rosa

SORRENTINO Catello

TERRUSI Maria Ludovica

TORELLA Gloria

ZACCARIELLO Antonio

ZACCURI Maria Antonietta



250

MEDAGLIE *alla* PROFESSIONE

LAUREATI FARMACISTI CON 25 ANNI DI LAUREA

(Laureati nell'anno 1998)

ALTERIO Giuseppina
AMENDOLA Luigi
AMMENDOLA Franca
AMODIO Simona
ANNUNZIATA Elvira
ANNUNZIATA Paolo
BASILE Alessandro
BIANCARDI Immacolata
BOLOGNINI Orlando
CACCIAPUOTI Anna
CALCAGNO Francesco
CAPOZIO Francesco
CAPOZZOLI Dory
CAPPARELLI Lucio
CARAVAGLIOS Francesca
CARAVAGLIOS Adelaide
CASTELLANO Giuseppe
CELENTANO Agostino
CHERUBINI GRUR Angela
CHIERCHIA Maria
CIOCIOLA Giuseppe
COLANGELO Giuliana
COLAVITTO Floriana
COZZOLINO Marianna
D'ANTONIO Maria
D'ASCOLI Matilde
D'AURIA Teresa
DE LELLIS Alessandra
DE PASQUALE Luigi
DE SETA Francesco Paolo
DI CAPUA Paola
DI RUSSO Nicola
ESPOSITO Giuseppe
ESPOSITO Monica
FEOLA Emanuela
GALANO Sergio
GALDIERO Anella
GARZIA Ernesto
GARZILII Maria
GAUDIO Francesca
GIANNANGELI Raffaele

GIGANTE Augusta
GIORDANO Attilio
GRISPELLO Giuseppe
LANNUCCI Adolfo
LLICETO Marco
LOMPELLI Rosamaria
LAVINO Michele
LULIANO Stefano
JABARIN Fakher
LETTIERI Agnese
LOMBARDI Antonio
MADONNA Colomba
MALFÈ Giancarlo
MANGANIELLO Tiziana
MASSIMO Carmine
MATTERA Francesco
MECCANICO Ludovico
MIGLINO Giuseppina
MINALE Massimiliano
MONTI Francesca
MORELLI Silvana
NAPPI Annasilvia
NOCERINO Andrea
OLIMPO Francesco
PANDICO Fulvio
PANICO Marco
PERILLI Laura
PESCE Sergio
PICHIERRI Davide
PIROLO Maria Carmen
RUSCIANO Felicia
RUSSO Roberta
SABATINO Angela
SASSO Carmela
SCHIATTARELLA Antonietta
SCHIBECI Marinella
SCHISANO Maria Daniela
SCOTTO DI VETTA Anna, Assunta
SHEHADEH Falah
SPERANDEO Michela Liliana
SPIRITO Fabrizio

MEDAGLIE *alla* PROFESSIONE

GIURAMENTO DI GALENO

(Iscritti nell'anno 2023)

ABATE Enrico	CHIERCHIA Valentina
ACATULLO Silvia	CICALA Ilaria
ACCONGIAGIOCO Aurora	CICCARELLI Giuseppina
ADAMO Federica	CIOFFI Nicola
ALFIERO Lucrezia	CIRILLO Maria Michela
AMBROSINO Giovanna	COLELLA Federica
AMBROSIO Francesca	CONTALDO Federica
AMENTE Anna Rita	CONTE Eleonora
ANATRIELLO Antonietta	CORCIONE Vittoria
ANDREOZZI Maria Rosaria	CRISCUOLO Simona
ANGELINO Simona	CRISPINO Carmela
APREA Cristina	CRISTIANO Anna Claudia
APREA Ottavio	CUOMO Ludovica
ARCARI Stefania	D'ANTONIO Giuliana
ARCIPRETE Anna Rita	D'APONTE Marta
ARCIPRETE Stefania	D'AVINO Luigi
ASTRELLI Sebastiano	D'IORIO Anthony
AURIEMMA Francesca	D'IPPOLITO Paolo
AURIOSO Giuliana	DE LUCA Alessandra
AVALLONE Serena	DE MATTEO Martina
BELMONTE Fabiana	DE SANCTIS Angelo
BIZZARRO Sebastiano	DE SIMONE Stefania Roberta
BOCCIA Gaia	DEL PRETE Angela
BORRELLI Valeria	DI MAIO Chiara
BRUNELLI Maria	DI MARCO Maria
BRUNO Valentina	DI MARO Pasquale
BUONO Camilla	DI MARTINO Carmela
BUONOMO Alfonso	DI MATTEO Danilo
CACCAVALLO Simona	DI SIMONE Sara
CAIANIELLO Vittoria	ESPOSITO Alessia
CANTONE Andrea	ESPOSITO Marica
CAPASSO Gaetana	ESPOSITO Rosaria
CAPUANO Claudia	FALCO Raffaella
CARANNANTE Arianna	FALCO Vincenzo
CARNIERO Giro	FARNESE Ludovica
CASCONI Giorgia	FUSCO Maria
CASILLO Laura	GAIO Mario
CASSESE Giuseppina	GALDIERO Anella
CAVALLARO Fabiola	GARGIULO Leonilde
CEPARANO Raffaella	GARGIULO Lucia
	GIFFONI Rossella

MEDAGLIE *alla* PROFESSIONE

GIURAMENTO DI GALENO

(Iscritti nell'anno 2023)

GIUGLIANO Maria	MECCARIELLO Maria Vincenza
GIUSTINIANI Florapia	MELE Federica
GOLISANO Giulia	MELE Luisa
GRASSO Rosalba	MERLINO Silvia
GRAVINA Giorgia	MERONE Daniele
GRAZIANO Giovanni	MICILLO Federico
GRIECO Maria Giovanna	MIELE Carmela
GRIECO Rossella	MILORDO Lorena
GUARINO Angela	MOLINARO Alessandro
GUARINO Anna	MUNDO Marianna
GUARINO Chiara	MUSSONE Marika
GUASTAFIERRO Rosa	NAPOLITANO Olga
ILLIANO Francesca	NAPOLITANO Salvatore
IMPROTA Mariacristina	NAPPI Camilla
IOZZI Ilaria	NESI Giuseppina
IZZO Imma	ORLANDI Manlio
IZZO Maria	PAGANO Antonella
LANDOLFI Giada	PALUMBO Addolorata
LAUDIERO Elena	PANICO Lucia
LEONE Federica	PASSARELLI Luigi
LICCARDI Maria	PASSARIELLO Ermelinda
LICCARDI Raffaella	PELLICCIA Alessandro
LIGUORI Alessia	PELLICCIA Angela
LIGUORI Andrea	PENNINO Angela
LOFFREDO Angela	PETRONE Francesco
LORENZANO Ferdinando	PONTI Luisa
LUCIANO Nicoletta	PRINCIPE Gaia Antonia
MAGNETTA Anna	PUCA Pasqualina
MANCINO Miriam	PULLO Alessandra
MANNA Jessica	QUARANTA Fortuna
MARANO Renato	REPPUCCI Bernadette
MARASCO Ginevra	RICCARDI Ludovica
MARCHESE Rosa	RICCI Francesca
MARINO Giorgia	ROSSI Cristiana
MARRA Cinzia	RUGGIERO Marco
MARTINELLI Agnese	RUGGIERO Rosanna
MARTINO Federica	RUSCIANO Concetta
MARZANO Cuono Junior Mattia	RUSSO Cecilia
MARZANO Salvatore	RUSSO Cristiano
MASTANTUONO Maria Giovanna	RUSSO Federica
MAUTONE Gabriella	SANNINO Antonella

MEDAGLIE *alla* PROFESSIONE

GIURAMENTO DI GALENO

(Iscritti nell'anno 2023)

SANNINO Francesca
SARNATARO Fabiana
SARNO Veronica
SAVARESE Ida
SCAGLIONE Mariangela
SCARAMELLINO Rebecca
SCOGNAMIGLIO Fabiola
SEQUINO Giovanni
SORRENTINO Walter
SOVIERO Ilenia
SPANÒ Bianca
SQUILLANTE Sara
STELLA Raffaella
TAMBARO Rosa
TANZI Vincenza
TELLO Giuliana
TORINO Claudia
TORINO Martina
TORTORA Vincenzo Maria
TRAMONTANO Marcello Maria
TUFO Giulio
VARRIALE Angela
VELOTTO Mariarosaria
VERDOLIVA Anna Laura
VIGORITO Giorgia
VILLANI Ludovica
VIOLANTE Angelica
VIRGILIO Cecilia
VISONE Alessia
VISONE Viviana
VITULANO Marianna
VOLPE Federica
ZENGA Alessia



