



farma DAY

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



FONDAZIONE
Ordine dei Farmacisti
della Provincia di Napoli - ETS

Anno XII – Numero 2563

Lunedì 20 Novembre 2023 – S. Benigno

AVVISO

Ordine

1. Bacheca: annunci lavoro
2. Caduceo d'oro 2023

Notizie in Rilievo Scienza e Salute

3. I benefici delle castagne
4. Incontinenza fecale: quali sono le cause e come curarla
5. Lo sai che infezioni urinarie danno urine maleodoranti?



Prevenzione e Salute

6. Basta eliminare un cucchiaino di sale al giorno per combattere l'ipertensione
7. Il panino ideale per la salute esiste: possiamo preparare a casa. Ecco come
8. Basta eliminare un cucchiaino di sale al giorno per combattere l'ipertensione



Proverbio di oggi.....

'E mmalatie veneno a cavallo e se ne vanno 'a ppère,

LO SAI CHE INFEZIONI URINARIE DANNO URINE MALEODORANTI?

In genere inodore, può però capitare che l'urina abbia un odore sgradevole.

Se non si assumono antibiotici – spiega il dottor **Alberto Saita**, urologo dell'Istituto Humanitas – o non sono stati introdotti nella dieta alimenti quali *asparagi, aglio, cipolle o cavolfiori*, o l'odore scompare da solo in poche ore,

- le urine maleodoranti potrebbero facilmente indicare un'infezione urinaria in atto.

Il cattivo odore nelle urine infatti è dato dalla presenza di alcuni **batteri** presenti nelle basse vie urinarie, che, nella maggior parte dei casi, raggiungono la vescica attraverso l'uretra, ovvero il piccolo canale che permette all'urina di fuoriuscire.

L'odore, spesso così acre da sembrare simile all'**ammoniaca**, è dovuto alla trasformazione dell'urea, una sostanza sempre presente nelle urine, da parte dei batteri (*Proteus, Pseudomonas, Providencia, Morganella*, e altri) responsabili di diverse **infezioni delle vie urinarie** come cistiti, uretriti, o infezioni renali come le pielonefriti.

In caso il cattivo odore delle urine persista per 3-4 giorni, è raccomandabile rivolgersi al proprio medico per gli esami colturali delle urine (**urinocoltura**):

- il referto dirà quali batteri stanno causando l'infezione e indirizzeranno il medico verso la terapia antibiotica più efficace.

(Salute, Humanitas)



SCIENZA E SALUTE

I BENEFICI DELLE CASTAGNE

La castagna, nota anche come “il cereale che cresce sull’albero”, è un frutto con un elevato contenuto di carboidrati.

Fino alla metà del secolo scorso, è stata persino chiamata “pane dei poveri,” in modo simile a come i legumi venivano definiti “carne dei poveri.”

Tuttavia, oggi la castagna sta vivendo un periodo di rivalutazione grazie alla sua versatilità e alle sue **notevoli qualità nutrizionali**.



Scopriamo quali sono le sue proprietà e benefici con la dottoressa [Elisabetta Macorsini](#), biologa nutrizionista in [Humanitas Mater Domini](#) e presso i centri medici [Humanitas Medical Care](#).

Castagne: cosa contengono

La castagna è caratterizzata da un buon contenuto calorico e contiene **proteine di alta qualità**, tra cui triptofano, lisina e metionina, che sono amminoacidi essenziali. Inoltre, ha un **basso contenuto di grassi**, principalmente costituiti da grassi insaturi.

Inoltre, le castagne sono una fonte significativa di **potassio** e contengono una quantità ridotta di sodio. Includono anche **vitamine del gruppo B, vitamina K e folati**. Da notare inoltre il loro contenuto positivo di fibre, principalmente insolubili.

L'elevato contenuto di fibre presente nelle castagne le rende un alimento a **basso indice glicemico**, contribuendo così a evitare bruschi aumenti dei livelli di zucchero nel sangue. Inoltre, rispetto ad altre varietà di frutta a guscio, le castagne contengono meno ossalati, una sostanza che potrebbe favorire la formazione di calcoli renali.

La caratteristica distintiva delle castagne risiede nel loro **contenuto di lipidi**, che, sebbene inferiore rispetto ad altre noci, rappresenta ancora una buona fonte di **acidi grassi** essenziali. Questi acidi grassi sono cruciali per un **corretto sviluppo durante l'infanzia** e per il mantenimento della salute nell'età adulta, in particolare l'acido linoleico.

Le persone celiache possono mangiare le castagne?

Certo. La farina di castagne, priva di glutine, è una scelta adatta per le persone affette da celiachia. Ha un valore energetico simile a quello delle farine di cereali (343 Kcal/100 g) ed è caratterizzata da un **elevato contenuto di fibre**, di cui il 90% è costituito da fibre insolubili.

Come cucinare le castagne?

La castagna attraverso i **diversi processi di cottura** modificano alcuni valori nutrizionali.

Nel caso delle castagne **essiccate**, la rimozione dell'acqua porta a un aumento delle calorie (287/100 g) e una concentrazione di lipidi (3,4 g/100 g), proteine (6 g/100 g) e potassio (738 mg/100 g).

Nel caso delle castagne **arrostate**, si osserva un incremento delle proteine (3,7 g/100 g) e dei grassi (2,4 g/100 g).

Le castagne **bollite**, invece, mostrano un aumento della componente acquosa e una diminuzione delle calorie (120 kcal/100 g), delle proteine (2,5 g/100 g) e dei lipidi (1,3 g/100 g). (*Salute, Humanitas*)

SCIENZA E SALUTE

INCONTINENZA FECALE: quali sono le CAUSE e come CURARLA

L'incontinenza fecale è l'incapacità di controllare la perdita di feci e gas, una condizione **profondamente disagiata** e che può impattare in maniera significativa sulla qualità di vita delle persone che ne soffrono.

Quali sono le cause e come curare l'incontinenza fecale?

Incontinenza fecale: le cause

L'incontinenza fecale è una condizione più diffusa di quanto si possa immaginare, ma spesso le persone colpite tendono a **nascondersela per pudore**.

Esistono diverse patologie legate all'incontinenza fecale, ognuna con caratteristiche distinte, ed è **fondamentale** identificare con precisione la causa sottostante per poter individuare il trattamento adeguato. Questa condizione può essere associata a **patologie della regione anorettale e del pavimento pelvico**. Malattie come neoplasie anorettali, prolasso rettale o multicompartimentale possono contribuire alla perdita del controllo della continenza uro-fecale. Spesso, l'incontinenza fecale è associata all'**incontinenza urinaria**. Inoltre, l'incontinenza fecale può essere una **conseguenza** di interventi chirurgici, come quelli invasivi nella regione pelvica per il trattamento di tumori del *colon-retto, ano, prostata, utero, o ovaie*, nonché di procedure chirurgiche per patologie benigne, radioterapia pelvica per tumori.

Non bisogna dimenticare, inoltre, l'incontinenza fecale causata da **lesioni muscolari conseguenti al parto**, che rappresenta la principale causa di incontinenza nella popolazione femminile. Tutte queste condizioni possono compromettere le funzioni delle strutture muscolari e nervose coinvolte nel complesso meccanismo della continenza.

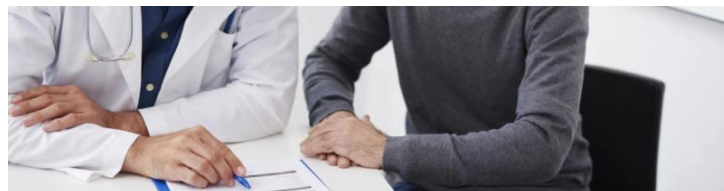
Perdita di feci e gas: gli esami per la diagnosi Il primo passo per affrontare l'incontinenza fecale è **discuterne apertamente** e senza alcun imbarazzo con il proprio medico di fiducia, che sarà il punto di partenza per un percorso diagnostico e terapeutico guidato da uno specialista.

Nell'indagine dell'incontinenza fecale, è essenziale condurre uno **studio mirato delle sue cause**, che comprende un'accurata **anamnesi**, una visita specialistica approfondita e una serie di **esami specifici** come:

- **manometria anorettale**
- **ecografia endoanale**
- **test neurofisiologici come EMG perineale, PESS e studio della latenza del nervo pudendo** per eventuali lesioni muscolari e/o nervose, studiare la **pressione** esercitata dalla muscolatura pelvica e sfinterica oltre al rilassamento muscolare (*riflesso retto-anoale inibitorio*) durante il ponzamento, che consiste nell'atto di espellere le feci.

Come curare l'incontinenza fecale Il trattamento dell'incontinenza è un **percorso multidisciplinare** che coinvolge una varietà di professionisti medici, tra cui **chirurghi colo-rettali**, neurologi, uroginecologi, fisiatrici e fisioterapisti. Dopo aver valutato il tipo e il grado di incontinenza, il trattamento può essere di tipo **conservativo o chirurgico**.

Il primo approccio, meno invasivo, comprende *fisioterapia, biofeedback e riabilitazione pelviperineale*, che attraverso esercizi specifici e stimolazioni specifiche mira a **rafforzare la muscolatura** e ripristinare la funzione contenitiva. Nel caso in cui questo trattamento non sia efficace o in presenza di lesioni muscolari o prolassi l'opzione chirurgica può essere considerata. Esistono **diverse tipologie di interventi chirurgici** possibili, selezionati in base alle specifiche problematiche identificate durante la diagnosi. In casi selezionati può essere appropriato un trattamento meno invasivo rispetto alla chirurgia quale l'impianto di un **neuromodulatore sacrale** che solitamente fornisce buoni risultati. (*Salute, Humanitas*)



PREVENZIONE E SALUTE**Basta ELIMINARE un CUCCHIAINO di SALE al GIORNO per combattere l'IPERTENSIONE**

Togliere dalla dieta l'equivalente di un cucchiaino di sale al giorno ha sulla pressione sanguigna un effetto comparabile a quello dei farmaci.

Prendete un cucchiaino di media grandezza dalla dispensa, riempitelo di sale e riversate il contenuto in pattumiera: vi siete appena allenati a combattere l'ipertensione. Basta un cucchiaino da tè di sale in meno al giorno per ottenere, in poco tempo, un calo della pressione sanguigna paragonabile a quello raggiunto attraverso i farmaci. Lo sostiene uno studio pubblicato sulla rivista scientifica *JAMA*, secondo il quale questo taglio ha un effetto benefico anche su chi già assume medicinali per regolare la pressione sanguigna.



MALE NON FA. Il merito del lavoro è aver dimostrato che chiunque può ottenere una riduzione della pressione sanguigna diminuendo l'apporto di sale nell'alimentazione:

- anche chi già assume farmaci contro l'ipertensione.

Fino a oggi non era chiaro se l'introduzione di una dieta a basso contenuto di sale fosse efficace anche per chi è già in cura per la pressione alta.

BEN OLTRE IL LIMITE. L'OMS raccomanda di consumare complessivamente meno di 5 grammi di sale al giorno (più o meno quanto un cucchiaino da tè!).

Tuttavia, in Italia il consumo medio giornaliero è due-tre volte superiore, considerando che il 64% del sale che mangiamo è assunto attraverso i prodotti alimentari presenti sul mercato, come i prodotti da forno, i formaggi o i salumi.

L'eccesso di sale provoca un aumento della pressione arteriosa con il conseguente rischio di patologie a carico dell'apparato cardio e cerebrovascolare: è proprio l'ipertensione, cioè l'aumento protratto di un'elevata pressione del sangue nelle arterie, la prima causa di morte a livello globale.

EFFETTO RAPIDO. Nel corso dello studio, 213 partecipanti di mezza età (dai 50 ai 70 anni) sono stati assegnati per una settimana a una dieta ricca o povera di sodio: la prima aggiungeva 2.200 milligrammi di sale al giorno all'apporto normalmente consumato, la seconda prevedeva l'assunzione di 500 milligrammi totali di sale al giorno.

Dopo appena 7 giorni, il 72% dei partecipanti reduci da una dieta iposodica aveva ottenuto una riduzione della pressione sanguigna sistolica rispetto ai valori registrati solitamente. Il calo è stato di circa 6 millimetri di mercurio (mm Hg), un effetto simile a quello prodotto dai comuni farmaci per il controllo della pressione sanguigna.

UNA BUONA REGOLA (PER TUTTI). Ma una riduzione è stata osservata su tutti i partecipanti tenuti lontani dal sale, inclusi coloro che già seguivano una terapia farmacologica contro l'ipertensione.

«Così come qualunque forma di attività fisica è meglio di niente per la maggior parte delle persone, qualunque riduzione di sodio dalla dieta corrente è probabilmente meglio di niente per la pressione sanguigna, nella maggior parte delle persone». (*Salute, Focus*)

SCIENZA E SALUTE

IL PANINO IDEALE per la SALUTE esiste: lo possiamo preparare a casa. Ecco come

Come scegliere gli ingredienti per sostituire in modo salutare il pasto al lavoro affinché non sia ipercalorico o, al contrario, poco nutriente e faccia venire fame in anticipo

La fretta, le riunioni, l'agenda piena di impegni, gli incarichi di lavoro fuori ufficio: a volte la **pausa pranzo** non è solo di corsa, ma per forza di cose si «riduce» a un **panino**.

Niente pasti più o meno bilanciati in mensa e nemmeno salutarissimi insalatone: mangiare un panino imbottito (portato da casa o comprato all'esterno) a volte è una necessità. È un pasto che può diventare **molto calorico ma poco nutriente** o, al contrario, **troppo esiguo** se si fanno scelte sbagliate. Mangiare panini salutarissimi e bilanciati, però, è possibile e, seguendo le giuste accortezze, si può tentare un regime bilanciato persino con questo tipo di pausa pranzo, anche se sarebbe meglio non farne un'abitudine.

Partiamo da come comporre a casa un **panino «ideale»**, sapendo che le stesse regole varranno poi nella scelta al **bar**, dove si cercherà di acquistare un'opzione il più possibile vicina a quella che avremmo composto in cucina.

«La prima regola per rendere un panino più salutare e bilanciato è l'aggiunta di una verdura – consiglia Ilaria Prandoni, biologa e nutrizionista di Palazzo della Salute del Gruppo San Donato —:

- la **verdura** è fondamentale per aumentare e prolungare il senso di **sazietà**, perché tendenzialmente chi mangia il classico panino poi ha spesso fame durante il pomeriggio.

Bene quindi pomodori, insalata, zucchine grigliate e simili. Un effetto più completo si ottiene portandosi a parte da casa la “seconda verdura”: ciotoline con finocchi, carote, peperoni o sedano puliti e tagliati da mangiare in aggiunta».

Per la base meglio scegliere un **pane semplice** (non focacce, ricche di olio e grassi che appesantiscono) di buona qualità, meglio se integrale: «Il pane di buona qualità è quello fatto con meno ingredienti possibili, tre o quattro – raccomanda l'esperta ed esorta —. Leggiamo le etichette se lo compriamo confezionato: anche quello definito “integrale” deve riportare sull'etichetta la dicitura “farina integrale” non “farina di frumento” con percentuali di crusca o cruschetto».

Pane di buona qualità, verdure e poi? La tentazione è quella di riempire il panino con più ingredienti, di solito varie fonti proteiche (il classico è formaggio e prosciutto): «In realtà l'imbottitura dovrebbe essere costituita principalmente solo da **una tra le opzioni proteiche** (*pesce, carne, salumi, formaggi, uova*) – da variare nel corso della settimana in base a quelle che sono le frequenze di consumo raccomandate e a questo proposito ricordiamo che gli **affettati** andrebbero mangiati meno di una volta la settimana».

Le **salse**, infine, sono il condimento meno indicato perché contengono zuccheri, grassi e sale e spesso sono nemiche della linea: l'imbottitura si può condire con un **filo di olio evo**, un pochino di **senape** (di quelle senza zuccheri aggiunti) un pizzico di sale ed erbe aromatiche.

La grandezza/quantità del panino nel suo insieme (o dei paninetti) dipende dal **fabbisogno energetico** delle singole persone e deve permettere un introito calorico sufficiente a far arrivare alla cena senza soffrire la fame e strafogarsi di assaggi mentre la si prepara.

E al bar si può prendere come base una **piadina**? «L'apporto calorico rispetto al pane non cambia più di tanto, ma è più probabile che nella piadina sia stato aggiunto lo strutto —.

A questo proposito un suggerimento è quello di concludere la pausa pranzo con una **macedonia**. La frutta contiene naturalmente zucchero, ma anche vitamine e sali minerali. (*Salute, Corriere*)



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
Castellammare	FT/PT	333 833 0707	17 Novembre
Frattamaggiore	FT/PT	c.cinquegrana@gmail.com	17 Novembre
Napoli	FT/PT	c.cinquegrana@gmail.com	17 Novembre
Napoli Vomero	FT/PT	direzione@farmaciacannone.net	23 Ottobre
Napoli	FT/PT	farmaciegruppoarciero@yahoo.it	23 Ottobre
Nola	FT/PT	349 129 2020	23 Ottobre
S. Sebastiano Vesuvio	FT/PT	339 410 2179	23 Ottobre
Napoli Soccavo	FT/PT	081 728 3701	16 Ottobre
Casalnuovo	FT/PT	351 180 3041	16 Ottobre
Napoli Piazza Dante	FT/PT	331 872 8897	16 Ottobre
Giugliano	FT/PT	334 356 9309	16 Ottobre
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

ORDINE: Corso sull'Interpretazione delle Analisi di Laboratorio

Prima serata Lunedì 6 Novembre, ore 21.00, sede Ordine e a distanza



ORDINE
DEI FARMACISTI
DELLA PROVINCIA
DI NAPOLI
Presidente:
Prof. Vincenzo Santagada



Federfarma
Napoli

Associazione Sindacale
dei Titolari di Farmacia
della Provincia di Napoli



Interpretazioni
delle analisi
di laboratorio

LUNEDÌ 6 NOVEMBRE ORE 21:00 1^ PARTE

- Emocromo, coagulazione, metabolismo del ferro

DOTT. LUIGI ATRIPALDI

INTERVENGONO

Prof. Vincenzo Santagada

Dott. Riccardo Maria Iorio

MERCOLEDÌ 15 NOVEMBRE ORE 21:00 2^ PARTE

- Indagini di laboratorio in urgenza e metabolismo del calcio (DEXA)

DOTT. MARIO GUARINO

D.SSA FORTUNA MARTUCCIO

COMMISSIONE FORMAZIONE

D.ssa Bianca Rosa Balestrieri

Dott. Riccardo Petrone

Prof.ssa Elisa Magli

MARTEDÌ 28 NOVEMBRE ORE 21:00 3^ PARTE

- Quadro lipidico, glicemico e analisi per la valutazione della funzionalità d'organo

DOTT. FRANCESCO FUSCO

D.ssa Micaela Spatarella

Dott. Raffaele Cantone

D.ssa Federica Di Ruocco

COME PARTECIPARE

1. In presenza – Sede Ordine dei Farmacisti Via Toledo n. 156 Napoli
2. A distanza: sarà fornito il link via Whatsapp e/o mediante il FarmaDay
Pagina Facebook: <https://www.facebook.com/ordinefarmacistinapoli>

LA PARTECIPAZIONE AL CORSO CONSENTIRÀ L'ACQUISIZIONE DI CREDITI ECM

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

Lunedì 11 Dicembre, ore 19.30 – 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 19.30
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)

AMENTE Gennaro

BALESTRIERI Bianca Rosa

CARONE Franca Maria Rosaria

CASTELLANO Bruno

CRISPINO Alfonso

CUNETTA Silvana

DI GENNARO Francesco

FRIZZOLI 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'AMBROSIO Vincenzo

D'AMICO Isabella

D'ATRI Luigi

DE CARLO Carla

DE CARLO Vincenzo

DI DONNA Giuseppe

DI FRANCO Edda

FERRANTE Leandra

FOLLARI Emilia

FRANCESCHELLI Sergio

IEPPARELLI Maria Luisa

IODICE 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 | IOVINO Michele |
| AMENDOLA Luigi | IULIANO Stefano |
| AMMENDOLA Franca | LOMBARDI Antonio |
| AMODIO Simona | MALFÈ Giancarlo |
| ANNUNZIATA Elvira | MANGANIELLO Tiziana |
| ANNUNZIATA Paolo | MASSIMO Carmine |
| BIANCARDI Immacolata | MATTERA Francesco |
| BOLOGNINI Orlando | MECCANICO Ludovico |
| CACCIAPUOTI Anna | MINALE Massimiliano |
| CALCAGNO Francesco | MONTI Francesca |
| CAPOZIO Francesco | MORELLI Silvana |
| CAPOZZOLI Dory | NAPPI Annasilvia |
| CAPPARELLI Lucio | NOCERINO Andrea |
| CARAVAGLIOS Adelaide | OLIMPO Francesco |
| CARAVAGLIOS Francesca | PANDICO Fulvio |
| CASTELLANO Giuseppe | PANICO Marco |
| CELENTANO Agostino | PERILLI Laura |
| CHIERCHIA Maria | PESCE Sergio |
| COLANGELO Giuliana | PICHIERRI Davide |
| COLAVITTO Floriana | RUSCIANO Felicia |
| COZZOLINO Marianna | RUSSO Roberta |
| D'ANTONIO Maria | SABATINO Angela |
| D'ASCOLI Matilde | SASSO Carmela |
| D'AURIA Teresa | SCHIATTARELLA Antonietta |
| DE LELLIS Alessandra | SCHIBECI Marinella |
| DE PASQUALE Luigi | SCHISANO Maria Daniela |
| DE SETA Francesco Paolo | SCOTTO DI VETTA Anna, Assunta |
| DI CAPUA Paola | SHEHADEH Falah |
| DI RUSSO Nicola | SPERANDEO Michela Liliana |
| ESPOSITO Monica | SPIRITO Fabrizio |
| FEOLA Emanuela | STABILE Ornella |
| GALANO Sergio | STARACE Maria Ilaria |
| GALDIERO Anella | VIGORITO Sergio |
| GARZILLI Maria | |
| GIANNANGELI Raffaele | |
| GIGANTE Augusta | |
| GIORDANO Attilio | |
| GRISPELLO Giuseppe | |
| IANNUCCI Adolfo | |
| ILICETO Marco | |
| IOMMELLI Rosamaria | |

MEDAGLIE *alla* PROFESSIONE

GIURAMENTO DI GALENO

(Iscritti nell'anno 2023)

ABATE Enrico
ACATULLO Silvia
ACCONGIAGIOCO Aurora
ADAMO Federica
ALFIERO Lucrezia
AMBROSINO Giovanna
AMBROSIO Francesca
AMENTE Anna Rita
ANATRIELLO Antonietta
ANDREOZZI Maria Rosaria
ANGELINO Simona
APREA Cristina
APREA Ottavio
ARCARI Stefania
ARCIPRETE Anna Rita
ARCIPRETE Stefania
ASTRELLI Sebastiano
AURIEMMA Francesca
AURIOSO Giuliana
AVALLONE Serena
BELMONTE Fabiana
BIZZARRO Sebastiano
BOCCIA Gaia
BORRELLI Valeria
BRUNELLI Maria
BRUNO Valentina
BUONO Camilla
BUONOMO Alfonso
CACCAVALLO Simona
CAIANIELLO Vittoria
CANTONE Andrea
CAPASSO Gaetana
CAPUANO Claudia
CARANNANTE Arianna
CARNIERO Ciro
CASCONI Giorgia
CASILLO Laura
CASSESE Giuseppina
CAVALLARO Fabiola
CEPARANO Raffaella
CHIERCHIA Valentina

CICALA Ilaria
CICCARELLI Giuseppina
CIOFFI Nicola
CIRILLO Maria Michela
COLELLA Federica
CONTALDO Federica
CONTE Eleonora
CORCIONE Vittoria
CRISCUOLO Simona
CRISPINO Carmela
CRISTIANO Anna Claudia
CUOMO Ludovica
D'ANTONIO Giuliana
D'APONTE Marta
D'AVINO Luigi
D'IORIO Anthony
D'IPPOLITO Paolo
DE LUCA Alessandra
DE MATTEO Martina
DE SANCTIS Angelo
DE SIMONE Stefania Roberta
DEL PRETE Angela
DI MAIO Chiara
DI MARCO Maria
DI MARO Pasquale
DI MARTINO Carmela
DI MATTEO Danilo
DI SIMONE Sara
ESPOSITO Alessia
ESPOSITO Marica
ESPOSITO Rosaria
FALCO Raffaella
FALCO Vincenzo
FARNESE Ludovica
FUSCO Maria
GAIO Mario
GALDIERO Anella
GARGIULO Leonilde
GARGIULO Lucia
GIFFONI Rossella
GIUGLIANO Maria

MEDAGLIE *alla* PROFESSIONE

GIURAMENTO DI GALENO

(Iscritti nell'anno 2023)

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
MECCARIELLO Maria Vincenza	SANNINO Francesca

MEDAGLIE *alla* PROFESSIONE

GIURAMENTO DI GALENO

(Iscritti nell'anno 2023)

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

