



farmaDAY



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

Anno X – Numero 1974

Mercoledì 10 Febbraio 2021 – S. Arnaldo, Scolastica

AVVISO

Ordine

1. Ordine: Tampone gratuito
2. Vaccini anti-Covid
3. Enpaf

Notizie in Rilievo

Scienza e Salute

4. Probiotici, Prebiotici e Dieta durante la pandemia Covid-19
5. Attività fisica: sudando, si dimagrisce di più



Prevenzione e Salute

6. ZUCCHERO: i CIBI a cui fare attenzione
7. Stampare Verdure Fresche in 3D: nuova frontiera per pazienti disfagici, ma anche bambini schizzinosi
8. Mozzarella di bufala non va in frigo: peggiora ed è anche meno sana

GUACCI.
LA DISTRIBUZIONE FARMACEUTICA
AL SERVIZIO DELLE
FARMACIE INDIPENDENTI.

www.guacci.it

Proverbio di oggi.....
'A verità è figlia d' 'o tiempo

Probiotici, Prebiotici e Dieta durante la pandemia COVID-19

I batteri intestinali possono contribuire alla difesa contro potenziali patogeni, promuovendo interazioni immunitarie benefiche.



Gli interventi mirati al microbioma intestinale possono avere effetti antivirali sistemici anche nell'infezione da SARS-CoV-2?

È stata appena pubblicata una revisione della letteratura su SARS-CoV-2, COVID-19, **microbioma intestinale** e immunità. In sintesi, **l'infezione da SARS-CoV-2 ha perturbato l'integrità del microbioma intestinale e tale perturbazione è risultata associata alla gravità della malattia.**

I soggetti con comorbilità sottostanti che avevano una maggiore permeabilità intestinale e una ridotta diversità del microbioma intestinale hanno avuto una prognosi più scarsa.

I microbi alimentari, compresi i **probiotici o prebiotici**, hanno avuto effetti antivirali contro altre forme di coronavirus e potrebbero avere un impatto positivo sulle funzioni immunitarie dell'ospite durante l'infezione da Covid. Numerosi studi stanno **analizzando il ruolo dei probiotici nel prevenire e ridurre la suscettibilità all'infezione da SARS-CoV-2** negli operatori sanitari, nei contatti familiari e nei pazienti affetti.

Un approccio per rafforzare la barriera intestinale e abbassare gli stati pro-infiammatori è quella di adottare **una dieta più diversificata** durante la pandemia COVID-19.

L'infezione da SARS-CoV-2 è associata a disfunzione immunitaria e alterazioni del microbiota intestinale. Anche se abbiamo il vaccino, **probiotici, prebiotici e dieta** potrebbero rappresentare una opportunità per la scoperta di terapie microbiche per prevenire e trattare COVID-19. (DS, Medica)



un tampone PER TUTTI ZENTIVA

PREVENZIONE E SALUTE

ZUCCHERO: i CIBI a cui fare attenzione

Lo **zucchero** se consumato in quantità eccessive **può trasformarsi in un pericolo per la salute, sia dei bambini che degli adulti; per questa ragione è una buona abitudine fare attenzione a non esagerare con l'utilizzo quotidiano.**

Lo zucchero che assumiamo però non è solo quello che aggiungiamo ai dolci o che sappiamo essere contenuto in merendine, caramelle, biscotti e cioccolato. Esistono infatti altri tipi di alimenti che lo contengono, e la cui assunzione contribuisce al quantitativo di zucchero giornaliero assorbito.

Quali sono i **cibi che nascondono importanti quantitativi di zucchero.**

I rischi legati all'assunzione di zucchero

Un consumo esagerato di zucchero aumenta il rischio di incorrere in diversi tipi di malattie, dalle **carie dentali sin dall'età pediatrica, a sovrappeso, obesità, malattie metaboliche** come il **diabete**

mellito, sindrome metabolica caratterizzata da *ipertensione arteriosa, iperglicemia e ipertrigliceridemia.*

Molti inoltre non sanno che lo zucchero può anche **diventare fonte di dipendenza**: per questa ragione non è facile diminuirne il quantitativo assunto giornalmente, se non si modificano le abitudini nutrizionali con un'attenzione particolare allo stile di vita.

L'assunzione di zucchero porta infatti a **rapido incremento della glicemia (indice glicemico alto)** con produzione pancreatica di insulina per rendere lo zucchero disponibile nei vari organi (muscolo, cervello).

Se l'apporto di zucchero si mantiene quotidianamente con dosi elevate per anni, il meccanismo glicemia-insulinemia tende a saturarsi e c'è un maggior rischio di insulino-resistenza, ovvero una minor efficacia dell'insulina che nel tempo porta a diabete mellito e sindrome metabolica.

Oltre a creare un effetto di "dipendenza metabolica" con continua ricerca di zucchero e dolci per l'iperinsulinemia creata, lo zucchero è in grado di creare una vera e propria dipendenza psicologica; molte persone non riescono a controllare l'impulso, definito **craving**, verso zucchero e dolci, che possono incrementare la concentrazione della **serotonina** – ovvero il neurotrasmettitore deputato al benessere e alla felicità – e della dopamina, che è capace di agire sulle **aree del cervello responsabili allo sviluppo delle dipendenze**;

l'assunzione di zucchero e dolci provoca la sensazione di gratificazione che innesca questo tipo di dipendenza.

Quanto ZUCCHERO è consentito

L'Organizzazione Mondiale della Sanità, riferendosi nello specifico al quantitativo di **monosaccaridi** come **glucosio e fruttosio**, consiglia di mantenere l'apporto totale di zucchero (**disaccaride formato da glucosio e fruttosio**) ad un valore **inferiore ai 25-50 grammi giornalieri**; più in generale lo zucchero non dovrebbe rappresentare più del 10% delle calorie che si consumano ogni giorno.

In realtà non avremmo necessità di introdurre zucchero, in quanto l'organismo lo può produrre dalla metabolizzazione dei carboidrati complessi.

La **frutta** invece, che contiene fruttosio, deve essere presente nella nostra dieta quotidianamente in quanto fonte anche di fibra, vitamine, minerali e flavonoidi.

È importante inoltre distinguere tra le forme in cui lo zucchero è reso disponibile dagli alimenti che scegliamo: gli zuccheri naturalmente contenuti nella frutta e nella verdura vengono assimilati diversamente dal corpo grazie all'elevato apporto di fibre che contengono che modulano il picco glicemico; per tale motivo si consiglia di **evitare succhi di frutta**, anche senza zuccheri aggiunti, **consigliando frutta fresca.**



Quali sono i cibi in cui “si nasconde” lo zucchero?

Lo zucchero non si trova solamente nei cibi dolci, ma in molti prodotti preconfezionati, inscatolati e processati (anche alcuni di quelli che consideriamo appartenere all’ambito del salato).

Ecco quindi quali sono gli alimenti che potrebbero contenere un elevato apporto di zuccheri:

- gli **yogurt**, in particolare quelli a basso contenuto di grassi, in cui lo zucchero viene aggiunto per rendere il sapore più gradevole;
- alcuni tipi di **salse** come per es. ketchup, alcune conserve di pomodoro già pronte, la maionese e le salse agrodolci;
- i **succhi di frutta**, spesso fonte di zuccheri aggiunti. Inoltre bisogna tenere conto che anche nei succhi di sola frutta sono presenti gli zuccheri naturalmente presenti nel frutto, ma con un apporto notevolmente inferiore di fibre;
- i **cereali per la colazione**; gli alcolici.
- le scatole di **conserve**, pomodori in polpa o passati, legumi, tonno inscatolati;
- diversi tipi di **bevande**, come quelle **gasate**, gli **energy drink**, i **tè in bottiglia** sono normalmente arricchiti da zuccheri. È importante limitare il loro consumo soprattutto da parte dei bambini, poiché **l’abuso di bevande zuccherate rappresenta la prima causa di obesità infantile**;
- le **barrette proteiche** e le **barrette di cereali**;
- alcuni tipi di **pane confezionato**, come per esempio quello per gli hamburger;

Come limitare l’assunzione giornaliera di zuccheri?

Come abbiamo visto, per limitare l’apporto giornaliero di zuccheri non basta fare attenzione allo zucchero che si sceglie di utilizzare per addolcire bevande come tè o caffè, ma è importante **fare attenzione ai cibi che si acquistano** e che si consumano durante il corso di tutta la giornata.

Fondamentale mettere sulle nostre tavole alimenti il più possibile freschi, evitando cibi inscatolati, succhi di frutta e cibi confezionati o precotti che sono fonte di “**zuccheri nascosti**”.

In generale, per capire se un alimento che si è deciso di acquistare può essere una fonte di zuccheri aggiunti, può essere utile **consultare l’elenco degli ingredienti riportato sull’etichetta**. (*Humanitas*)

ATTIVITÀ FISICA: Sudando, si Dimagrisce di Più?

Sono molte le persone convinte che sudando si dimagrisca, o che considerano più “produttive” le sedute di allenamento in cui si suda maggiormente.

Da questo principio partono altre tendenze, come quella di frequentare le saune o i bagni turchi dopo l’allenamento, o indossare felpe o indumenti di materiali poco traspiranti durante l’esercizio.

È quindi vero che, sudando, si dimagrisce di più?

Il dimagrimento non è dato dalla sudorazione

Contrariamente a ciò che si crede, il **dimagrimento** non è dato dalla sudorazione, ma **dalle calorie consumate** durante l’attività fisica svolta. Attraverso il sudore, infatti, il nostro organismo perde liquidi e sali minerali, non grasso, per un motivo molto semplice: il sudore non ne contiene.

La **sudorazione** è un importante **meccanismo di termoregolazione**:

❖ *attraverso l’evaporazione dell’acqua contenuta nel sudore, si disperde il calore in eccesso.*

Questo meccanismo è essenziale per evitare un eccessivo e pericoloso innalzamento della temperatura corporea. Poiché con la sudorazione si perdono principalmente liquidi, è molto importante reintegrarli **bevendo acqua durante e dopo l’allenamento**, al fine di mantenere il bilancio idrico: il rischio è che insorgano fastidiosi e dolorosi crampi. (*Salute, Humanitas*)



SCIENZA E SALUTE

Stampare Verdure Fresche in 3D: nuova frontiera per pazienti disfagici, ma anche bambini schizzinosi

Ricercatori di Singapore hanno perfezionato la tecnica che permette di stampare inchiostri alimentari a freddo. I cibi sono più gustosi e nutrienti: utilizzo in ospedali e case di cura e, un domani, broccoli «divertenti» anche per bambini

A Singapore sono all'avanguardia nel cibo «digitale», quello che viene stampato in 3D, ma è vero cibo. I ricercatori hanno sviluppato un nuovo metodo per creare «inchiostri alimentari» adatti alla stampa da verdure fresche e congelate, senza usare additivi:

- una caratteristica che preserva le proprietà nutrizionali e anche il sapore dei singoli alimenti, come prima non era mai stato fatto.

Gusto migliore e forma accattivante

Il cibo disidratato e le polveri liofilizzate utilizzate come **inchiostri alimentari** di solito contengono un'alta percentuale di **additivi alimentari**, come gli **idrocolloidi** (HC), che stabilizzano l'inchiostro e consentono un processo di stampa più fluido. L'alta concentrazione di additivi, però, **altera gusto**, consistenza e aroma del cibo stampato, rendendolo poco appetibile. Per superare questo problema, il team di ricerca ha testato **varie combinazioni di verdure fresche e congelate** per rendere stabili gli inchiostri alimentari. I cibi frullati vengono solitamente serviti a pazienti che soffrono di **difficoltà di deglutizione note come disfagia**. Per presentare il cibo in un modo visivamente più appetitoso, gli operatori sanitari hanno precedentemente utilizzato stampi in silicone per modellare i cibi, ma il metodo richiedeva tempo, lavoro e metodi di conservazione.

Questa stampa 3D di alimenti farà in modo che il **cibo possa essere già prodotto nella forma e nella consistenza desiderate** in un tempo più breve, ad esempio per pazienti con disfagia. Il miglioramento del sapore dovrebbe anche portare a un **maggiore consumo di pasti** da parte dei pazienti, contribuendo positivamente alla loro salute fisica e al loro stato mentale.

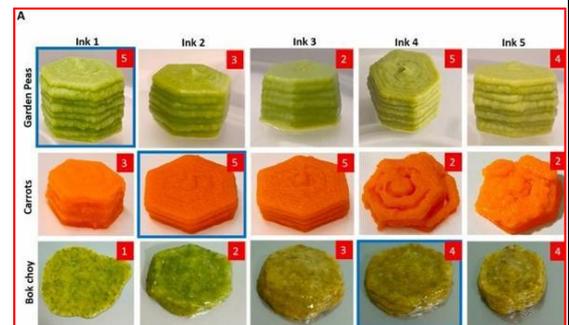
Gli utilizzi possibili : Il professor Yi Zhang, ha dichiarato: «**La nostra tecnologia aiuta a fornire ai pazienti disfagici diete adeguate**, ricche di nutrienti e sicure. La loro alimentazione sarà più dignitosa, consentendo loro di socializzare e consumare pasti che hanno l'aspetto e il sapore del cibo normale. Il nostro metodo di stampa può essere facilmente utilizzato in ospedali e case di cura».

Il metodo potrebbe incoraggiare anche i bambini a mangiare le tanto odiate verdure, se si presentassero in forma di animali o giochi o faccine sorridenti.

Divano in cioccolato e latte

Lo stesso team di ricerca ha pubblicato sulla rivista *Royal Society of Chemistry Advances* un articolo che spiega il metodo utilizzato per eseguire la stampa tridimensionale di **prodotti lattiero-caseari a temperatura ambiente**. Un passo avanti nella scienza della stampa 3D di cibi: è in quell'occasione che il gruppo di Singapore ha superato, con la tecnica cosiddetta di «**estrusione a freddo**», i metodi tradizionali che richiedono temperature elevate per rendere liquidi i filamenti che poi compongono gli oggetti tridimensionali. Il **latte** è un es. di alimento ricco di sostanze nutritive (come calcio e proteine) che sarebbero state sensibili alle alte temperature. L'«**estrusione a freddo**» messa a punto nella ricerca ha potuto dare origine a **piccoli oggetti in latte e cioccolato** costituiti interamente da latte in polvere e acqua, anche in questo caso senza additivi.

Dal latte in agosto adesso i ricercatori sono arrivati alle verdure... e in futuro, chissà. (Salute, Corriere)



PREVENZIONE E SALUTE**MOZZARELLA di BUFALA NON va in FRIGO:
PEGGIORA ed è ANCHE MENO SANA**

La mozzarella di bufala «peggiora se conservata in frigorifero» ed è anche «meno sana»

Nell'arco delle 24 ore sia a livello chimico che dal lato dell'analisi sensoriale «la scelta migliore risulta essere quella di **conservare la mozzarella a temperatura ambiente**».

È quanto ha dimostrato uno studio che ha analizzato dei campioni di mozzarella di bufala per osservare la differenza tra quelle conservate in frigorifero e quelle mantenute a temperatura ambiente.



Sono state realizzate analisi chimiche, microbiologiche e sensoriali sulle mozzarelle.

«Lo studio nasce dall'esigenza di informare tutti coloro che, per paura della proliferazione batterica, conservano la mozzarella di bufala in frigorifero a discapito della sua qualità –

La mozzarella di bufala

- **conservata in frigorifero perde profumo e consistenza,**
- nella **mozzarella di bufala conservata a temperatura ambiente**, gli acidi grassi (che inizialmente sono saturi) grazie a degli enzimi migliorano la loro natura e diventano *precursori di omega 3 e omega 6 con miglioramenti dal punto di vista nutrizionale*».

«I 4 assaggiatori che hanno eseguito l'analisi - hanno valutato i seguenti parametri:

- ❖ **(Colore)** bianco perla.
- ❖ La mozzarella di bufala a differenza di quella vaccina non deve avere nessuna sfumatura che tende al paglierino;
- ❖ **(Aspetto Visivo)** liscio ed omogeneo in superficie, sfogliato e poroso internamente;
- ❖ **(Profumo)** muschiato e lattiginoso;
- ❖ **(Sapore)** acidità lattiginosa e sapida;
- ❖ **(Consistenza e Elasticità):** consistenza tenace alla masticazione».

«Dallo studio è emerso che la conservazione in frigo comporta una diminuzione del punteggio di tutti i parametri del prodotto presi in considerazione, coprendo addirittura il parametro profumo e facendo perdere elasticità al prodotto esaminato».

«Con il passare dei giorni, inoltre, la mozzarella conservata in un clima mite migliora chimicamente riuscendo ad aumentare il contenuto di acidi grassi mono e polinsaturi –

La temperatura di servizio gioca un ruolo fondamentale anche sotto l'aspetto del parametro sapore, perché il latte di bufala ha una percentuale di grasso superiore al latte vaccino:

le componenti grasse con il freddo tendono a cristallizzare, rilasciando in bocca una sensazione di grassezza invadente e non suadente come ci si aspetterebbe.

Ne consegue, quindi, che nell'arco delle 24 ore sia a livello chimico che dal lato dell'analisi sensoriale la scelta migliore risulta essere quella di conservare la mozzarella a temperatura ambiente».

(Salute, Il Mattino)

Ordine dei Farmacisti della Provincia di Napoli
LA BACHECA



VACCINAZIONI Anti-COVID-19
per i FARMACISTI NAPOLETANI

La richiesta di vaccinazione per i farmacisti Napoletani è stata inoltrata all'Unità di crisi della Regione Campania dall'Ordine dei Farmacisti della Provincia di Napoli in data **24 Novembre**. Di seguito alcune informazioni sul calendario delle vaccinazioni:

A.S.L. Napoli 3 Sud

A) Coloro i quali devono fare la prima Vaccinazione

Da **Giovedì 11 Febbraio**,

per i Colleghi che si sono prenotati per la vaccinazione, parte l'invito a presentarsi, **previo comunicazione via e-Mail da parte dell'Asl**, nel luogo e nell'ora del giorno stabilito per effettuare la prima vaccinazione.

**L'ASL ti vaccina
contro il COVID19**



80 anni o più?

Chi ha più di 80 anni o li compie nel 2021 può prenotarsi per la vaccinazione gratuita rivolgendosi al proprio medico o direttamente online sulla piattaforma regionale <https://adesionevaccinazioni.soresa.it>

per prenotarsi basta:

- il codice fiscale
- il numero della tessera sanitaria (si trova sul retro della tessera di plastica azzurra)
- un numero di cellulare e un indirizzo mail

LUOGO, DATA E ORA DELL'APPUNTAMENTO SARANNO COMUNICATI VIA SMS E MAIL

Elenco delle sedi vaccinali per chi ha 80 anni o più

Comune	Indirizzo
Bacoli	Casina vanvitelliana - Palazzo dell'Ostrichina, Bacoli
Pozzuoli	Ospedale di Pozzuoli - centro vaccinale esterno all'ospedale in località La Schiana, Pozzuoli
Isola di Ischia	Centro San Giovan Giuseppe, via Mirabella, Ischia
Procida	Distretto Sanitario Via Monsignore Scotto Pagliara, Procida
Giugliano	Ospedale di Giugliano - centro vaccinale esterno all'ospedale in via G Basile - Giugliano
Mugnano	Distretto Sanitario via Aldo Moro,8, Mugnano di Napoli
Quarto	Locali adiacenti la Chiesa di San Castrese, Via A. de Curtis, Quarto
Villaricca	Distretto Sanitario - C.so Italia Villaricca
Mugnano	Distretto Sanitario - via Aldo Moro,8 Mugnano di Napoli
Sant'Antimo	Palestra Suola Romeo Cammisia Via S.di Giacomo, 3, Sant'Antimo
Arzano	Distretto Sanitario, via Cardarelli, 1 Arzano
Casoria	Distretto Sanitario località Arpino, via l' Maggio Casoria
Cardito	Palestra scuola Gallei, VIA DONADIO, 80024 CARDITO
Acerra	Distretto Sanitario, via Flavio Gioia 1 Acerra
Casalnuovo	Distretto Sanitario, via degli Oleandri 1 Casalnuovo

L'ELENCO DELLE SEDI VACCINALI CAMBIERÀ CON L'ATTIVAZIONE DI NUOVE STRUTTURE

COVID a Napoli, Tamponi Rapidi GRATUITI con il CAMPER dell'Ordine dei FARMACISTI

Al via l'unità mobile dell'**Ordine dei Farmacisti di Napoli** che effettuerà tamponi rapidi per diagnosticare il Covid raggiungendo «i punti più remoti e le persone in difficoltà economica».

un tampone PER TUTTI

L'Ordine ringrazia le aziende **Zentiva** e **AlfaPharma** per aver comunicato spontaneamente la volontà di supportare la Nostra iniziativa di prevenzione e screening nell'area di Napoli.

I dati raccolti dal camper confluiranno sulla **piattaforma Covid Sintonia** e rientreranno quindi nel computo dei casi accertati.

«Dopo l'iniziativa **Un Farmaco per Tutti, Una Visita per Tutti**, l'Ordine dei Farmacisti di Napoli si appresta a realizzare anche **Un Tampone per Tutti**.

L'iniziativa consente di dare un ulteriore contributo al territorio e al sistema sanitario.

Saranno effettuati tamponi rapidi antigenici nel pieno rispetto delle modalità operative riportate nel protocollo d'intesa dice il presidente dell'Ordine dei farmacisti di Napoli, **Vincenzo Santagada**.

❖ Napoli, | 08 Febbraio, 2021





Calendario *un tampone* PER TUTTI

Ore 8.30-14.30

N.	Data	Località	Indirizzo
----	------	----------	-----------

Mese di GENNAIO

1	<i>Giovedì 7</i>	Caivano	Parco Verde
2	<i>Venerdì 8</i>	Caivano	Parco Verde
3	<i>Sabato 9</i>	Napoli	Sagrato Duomo di Napoli, Via Duomo,
4	<i>Domenica 10</i>	Napoli	Via La Certosa di Parma - Secondigliano
5	<i>Martedì 12</i>	Agerola	Via Principe di Piemonte (incrocio Via Casalone)
6	<i>Mercoledì 13</i>	Napoli	Via Arcangelo Ghisleri, (Zona Scampia - antistante Posta)
7	<i>Giovedì 14</i>	Torre Annunziata	P.zza Giovanni XXIII
8	<i>Venerdì 15</i>	Ottaviano	Area Mercatale – Via del Bono
9	<i>Sabato 16</i>	Torre del Greco	Parrocchia Preziosissimo Sangue - Via Carbolillo, 25
10	<i>Domenica 17</i>	Napoli	Chiesa S. Giuseppe e Madonna di Lourdes–P.zza Capri, 1 - S. Giovanni a Teduccio –Rione Villa
11	<i>Martedì 19</i>	Acerra	Chiesa S. Pietro Apostolo – Via Calabria
12	<i>Mercoledì 20</i>	Napoli	Piazza degli Artisti – Zona Vomero
13	<i>Giovedì 21</i>	Calvizzano	Parrocchia San Giacomo Apostolo, Piazza Umberto I
14	<i>Sabato 23</i>	Marano	Piazzetta JoseMaria Escrivà
15	<i>Domenica 24</i>	Napoli	Basilica Maria S.S. del Carmine Maggiore–P.zza Carmine
16	<i>Mercoledì 27</i>	Casola	Via Roma, 4
17	<i>Giovedì 28</i>	Casoria	Parrocchia S. Giustino de Jacobis–Via Mauro Calvanese 19
18	<i>Sabato 30</i>	Castellammare	P.zza Giovanni XXIII – Sede Comune
19	<i>Domenica 31</i>	S. Anastasia	Piazza Lavoro o Via Poggio Verde

Mese di FEBBRAIO

20	<i>Mercoledì 3</i>	Frattaminore	P.zza S. Maurizio
21	<i>Giovedì 4</i>	Villaricca	Chiesa San Francesco di Assisi – Via San Francesco di Assisi
22	<i>Venerdì 5</i>	Melito	Via Lavinaio, 44 (presso Villa comunale)
23	<i>Sabato 6</i>	Palma Campania	P.zza A. De Martino
24	<i>Domenica 7</i>	Torre del Greco	Parrocchia S. Antonio di Padova – Via Nazionale, 20
25	<i>Martedì 9</i>	Napoli	Piazza Santa Maria della Fede (Zona Vicaria)
26	<i>Mercoledì 10</i>	Pomigliano	Viale Alfa 99-101
27	<i>Sabato 13</i>	S. Antonio Abate	P.zza Don Mose Mascolo
28	<i>Domenica 14</i>	Tufino	Via 4 Novembre - (P.zza Felice Esposito)
29	<i>Mercoledì 17</i>	Sorrento	Piazza Veniero
30	<i>Sabato 20</i>	Torre del Greco	Parrocchia S. Maria del Carmine - P.zza L. Palomba, 18
31	<i>Domenica 21</i>	Pozzuoli	Parrocchia S. Artema Martire – Via Modigliani 3
32	<i>Martedì 23</i>	Napoli	Scuola Secondaria I° grado “Tito Livio”–Largo Ferrandina 3
33	<i>Mercoledì 24</i>	S. Gennaro Ves.	Piazza Margherita
34	<i>Sabato 27</i>	S. Giuseppe Ves.	Santuario S. Giuseppe – P.zza Garibaldi, 1

ORDINE:**IN RISCOSSIONE LA
QUOTA SOCIALE 2021**

E' in riscossione la quota sociale 2021 di EURO 155,00 di cui Euro 113,20 per l'Ordine e Euro 41,80 per la FOFI.

Si Comunica che in questi giorni, l'Agente della riscossione dell'Ordine della Provincia di Napoli, **sta recapitando l'avviso di pagamento** relativo la Tassa di iscrizione all'Ordine per l'anno **2021**.

Il pagamento sarà possibile effettuarlo entro il **29 Febbraio p.v.**

Si ricorda che è **obbligo di ogni iscritto** il versamento della quota d'iscrizione annuale e che un eventuale ritardo comporta l'aggravio delle spese di esazione. **Il mancato adempimento**, oltre a causare *un'infrazione alla deontologia professionale*, fa venir meno il requisito necessario per **mantenere l'iscrizione all'Albo Professionale**.

**Corso di Perfezionamento in
Piante Officinali e
Preparazioni Fitoterapiche
A.A. 2020-2021**

Università di Napoli Federico II
Dipartimento di Farmacia

UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI NAPOLI FEDERICO II
Dipartimento di Farmacia

Durata e sede: 1500 ore (60 CFU) articolate tra lezioni teoriche, esercitazioni pratiche e visite guidate. La sede del Corso è il Dipartimento di Farmacia - Via D. Montesano, 49 Napoli

Frequenza: Le lezioni si terranno a cadenza bisettimanale. Le lezioni teoriche si terranno in *modalità da remoto* (Piattaforma Microsoft TEAMS). Le attività pratiche e le visite saranno tenute nella seconda parte del corso, a partire da Settembre 2021.

Destinatari: Laureati in Biotecnologie; Chimica; Dietistica; Scienze Biologiche; Professioni Sanitarie Tecniche; Scienze Biologiche; Scienze e Tecnologie Agrarie e Forestali; Scienze e Tecnologie Farmaceutiche; Biologia; Biotecnologie del Farmaco; Biotecnologie Mediche; Chimica e Tecnologia Farmaceutiche, Farmacia; Medicina e Chirurgia; Medicina Veterinaria; Scienze Biologiche; Scienze Chimiche; Scienze della Natura; Scienze della Nutrizione Umana; Scienze e Tecnologie Agrarie o delle classi corrispondenti ex D.M. 26 luglio 2007 N. 386 istituite ai sensi del D.M. 270/2004

Finalità: Il corso si propone di formare professionisti esperti nel campo delle piante officinali. Verranno fornite *specifiche conoscenze teoriche e pratiche*, con particolare riferimento alla composizione, formulazione e preparazione di prodotti fitoterapici.

Costo: La quota d'iscrizione individuale è di 800,00 €, suddivisibile in due rate

Attestato e crediti:

- ✓ Alla fine del corso sarà rilasciato un Attestato di partecipazione ai sensi dell'art. 17 del D.P.R. 162/82
- ✓ Il corso esonera dall'obbligo degli ECM annuali (circolare del Ministero della Salute n. 448 5.3.2002)
- ✓ Il corso assegna 3 punti per le graduatorie di Istituto (DM dell'8-4-2008)

I corsi avranno inizio nel mese di Marzo 2021

ISCRIZIONI E INFORMAZIONI: Prof. Orazio Tagliatela Scafati,
Tel: 081/678509-513; e-mail: scatagli@unina.it
Prof. Carmen Formisano e Daniela Rigano,
Tel : 081/678553-679897; e-mail: caformis@unina.it; drigano@unina.it
www.pianteofficinali-prodottifitoceutici.unina.it