



farmaDAY



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

Anno X – Numero 2136

Venerdì 29 Ottobre 2021 – S. Emelinda, Massimiliano

AVVISO

Ordine

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

Notizie in Rilievo

Scienza e Salute

2. Lo sai che troppo acido urico fa venire la gotta?
3. Perché prima di piangere viene un nodo alla gola?
4. Perché «balla l'occhio» e come calmare il fastidioso disturbo



Prevenzione e Salute

5. Legionella: come evitare il contagio?
6. Cozze e vongole in tavola? I consigli per consumarle senza correre rischi

GUACCI.
LA DISTRIBUZIONE FARMACEUTICA
AL SERVIZIO DELLE
FARMACIE INDIPENDENTI.

www.guacci.it

Proverbio di oggi.....

Chi fraveca e sfraveca nun perde maie tempo

LEGIONELLA: COME EVITARE IL CONTAGIO?

L'acqua potabile contaminata è la prima responsabile del contagio.

La legionella, o legionellosi, è malattia infettiva causata dal batterio "legionella pneumophila".

Questa patologia che colpisce i polmoni deve il suo nome al primo episodio registrato. Era il 1976 quando al convegno dei veterani dell'American Legion all'Hotel Bellevue Stratford di Philadelphia vennero registrati i primi casi. L'epidemia di polmonite uccise allora il 16% degli ammalati ma permise di identificare il batterio responsabile.



Come ci si ammala di legionella?

Il batterio gram-negativo che causa la legionella si trova soprattutto nell'ambiente: nelle **acque** come piscine, canali, spa e idromassaggi e serbatoi delle acque piovane. Si può espandere tramite l'**umidità** e il vapore acqueo ed è quindi può essere veicolato tramite nebulizzatori, umidificatori, condizionatori e apparecchi per l'aerosol. La più frequente ragione di **contagio** resta comunque l'acqua potabile e molto difficilmente il contagio arriva tramite una persona infetta.

Diagnosi e sintomi della legionella

Prove sierologiche o immunofluorescenza. Solo l'**isolamento del germe** dà la certezza della diagnosi ma identificare la legionella non è particolarmente complesso. Soprattutto se si tratta di casi di epidemia. La sua diffusione è maggiore negli ospedali, dove le **polmoniti** causate da questo batterio sono il 22% del totale. I più colpiti sono gli over50, in particolare se sono fumatori e se sono affetti da *broncopneumopatia cronica ostruttiva* o se sono *immunodepressi* da altre patologie. I **sintomi** sono simili a quelli dell'influenza: *brividi, febbre, tosse secca, malessere e cefalea e dolori muscolari diffusi*.

La cura avviene con l'antibiotico ma nei casi più gravi questo non è sufficiente.

PREVENZIONE E SALUTE

COZZE E VONGOLE IN TAVOLA? I CONSIGLI PER CONSUMARLE SENZA CORRERE RISCHI



Regime dell'alimentazione estiva, sono gustose e nutrienti, ma possono provocare infezioni. Per evitare brutte sorprese lavarle bene e, soprattutto, non mangiarle crude

Cosa c'è di meglio, in una calda serata estiva, di una cena a base di frutti di mare? E così, a casa o al ristorante, è un trionfo di spaghetti alle vongole, impepate di cozze, linguine allo scoglio.

Delizie per il palato, che vantano anche ottime proprietà nutrizionali:

- «**Cozze e vongole contengono una buona quantità di proteine** (10% circa), **vitamina B12, sali minerali**, come ferro (6 mg per 100 g, circa il doppio di quello contenuto nella carne rossa), **fosforo, potassio, zinco, magnesio, selenio**.
- Hanno **basso contenuto di grassi** (1-2%) e **ridotto apporto calorico** (circa 70-80 calorie per 100 g)

Occhio alle infezioni : Cibi gustosi, nutrienti e amici della bilancia, che però possono nascondere qualche insidia. A cominciare dalle possibili infezioni, come **enterite, epatite A, salmonellosi**.

Cozze, vongole e simili sono, infatti, organismi filtratori (non a caso chiamati i "setacci del mare"), che usano le branchie per filtrare l'acqua (**fino a 6 litri all'ora**), da cui ricavano le particelle alimentari essenziali per la propria nutrizione. Questo meccanismo può diventare fonte di infezione per chi le mangia, **se il mare in cui vivono non è pulito**. Rischio che aumenta quanto più le acque sono inquinate.

Dall'acquisto alla cottura: Per evitare brutte sorprese, basta seguire qualche semplice consiglio. Acquistarle sempre in supermercati o in negozi di fiducia, che rispettino la catena del freddo, verificando che sulla confezione ci sia il **marchio Cee**, che garantisce un certo grado di sicurezza igienico-sanitaria. Non dimenticare, inoltre, di dare un'occhiata all'etichetta che riporta tutte le informazioni relative al prodotto: **nome, provenienza, data di confezionamento e di scadenza**.

«Occorre poi controllare che la conchiglia non presenti opacità, che dall'apertura esca acqua limpida e incolore, che i molluschi siano vivi.

Per accertarlo, bisogna guardare che le **valve siano chiuse**. Qualora fossero leggermente aperte, dovranno chiudersi toccandole».

Una volta a casa, è **importante il lavaggio**: bisogna lavare i frutti di mare con abbondante acqua corrente fino a che verranno eliminati tutti i residui di sabbia.

Nel caso non si consumassero nell'immediato, è possibile conservarli in frigorifero per brevi periodi, ben chiusi nella loro rete. «**Durante la cottura, i gusci si apriranno per azione dell'elevata temperatura e bisognerà scartare quelli rimasti chiusi**, segno che non è arrivato calore sufficiente a farli aprire e quindi anche a uccidere gli eventuali patogeni presenti».

Spesso per esaltare le qualità organolettiche del prodotto, si tende a spegnere il fuoco appena il mollusco si è aperto: *questo non basta a eliminare possibili microrganismi e bisogna perciò prolungare la cottura ancora per qualche minuto*.

UN'AVVERTENZA: in via precauzionale, **i frutti di mare sono sconsigliati alle donne in gravidanza e agli immunodepressi**, perché la temperatura raggiunta durante la cottura potrebbe non essere comunque sufficiente a eliminare del tutto i patogeni.

Poiché si tratta di persone particolarmente vulnerabili, meglio non rischiare. Dato che i bivalve contengono sodio, è inoltre una buona regola non aggiungere sale durante la cottura, né prima di servirli. Al ristorante o in trattoria, dove non è possibile effettuare di persona tutti questi controlli, mai cedere alla tentazione di ordinare molluschi crudi. (*Salute, Corriere*)

PREVENZIONE E SALUTE

Lo sai che troppo ACIDO URICO fa venire la GOTTA?

Un'alta concentrazione di acido urico nel corpo può causare la gotta.

Questa patologia antica, caratterizzata da attacchi ricorrenti di artrite acuta con dolore, arrossamento e gonfiore generalmente di una articolazione delle mani o dei piedi, è provocata dal **deposito di cristalli di acido urico**.

L'articolazione più frequentemente colpita, in circa il 50% dei casi, è la **metatarso-falangea** del primo dito del piede, da cui il nome di **podagra**.

L'acido urico può inoltre depositarsi nei tendini e nei tessuti circostanti, generando i cosiddetti tofi, anche a livello renale, inducendo la comparsa di nefropatia gottosa.

Il ruolo di purine e acido urico

Quanto contano il cibo e la dieta nel trattamento della gotta?

Secondo gli specialisti, hanno un ruolo rilevante.

La maggior parte dell'acido urico presente nel nostro corpo (circa i due terzi) è prodotto internamente. Il resto arriva invece dagli alimenti che ingeriamo nella dieta, spesso sotto forma di purine.

Queste molecole, presenti in tutte le **sostanze animali** e vegetali, vengono convertite dal corpo in acido urico ed eliminate attraverso le urine.

Quando questo acido non viene eliminato attraverso i reni può accumularsi nel sangue e depositarsi sotto forma di cristalli a forma di ago nelle articolazioni. Questi cristalli causano la grave infiammazione e il dolore intenso che si può avvertire con un attacco di gotta.

Il giusto binomio, farmaci e dieta

Per tenere a bada i sintomi della gotta è necessario giocare su un doppio fronte: da un lato assumere **farmaci** che riducono i livelli di acido urico nel sangue, dall'altro osservare un **regime alimentare** che riduca il consumo di cibi che contengono un alto contenuto di purine.

Quali sono le cause della gotta?

Le **cause** della gotta, in generale, non derivano esclusivamente dall'alimentazione.

Si tratta di un **falso mito** che ruota attorno alla lunga storia di questa malattia.

La gotta è una malattia metabolica con origini genetiche primarie.

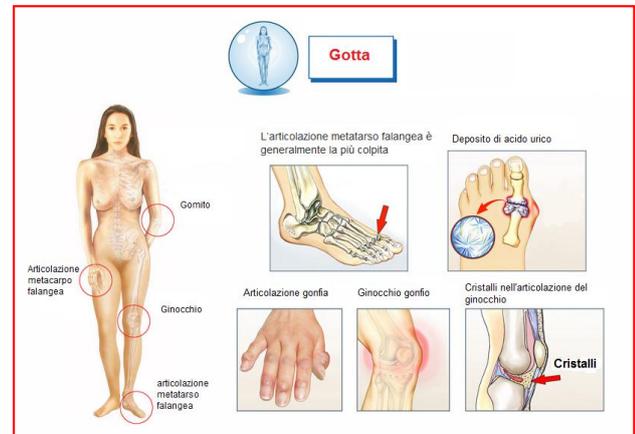
Alcune persone sono predisposte ad avere livelli di acido urico più elevati e una minore capacità di eliminare l'acido urico. Gli afroamericani, per esempio, sono più inclini alla gotta rispetto ai bianchi.

Il rischio di sviluppare la malattia **aumenta con l'età**.

Anche il sesso è di grande importanza: gli uomini più giovani hanno quattro volte più probabilità di sviluppare la gotta rispetto alle donne che sono invece protette fino alla menopausa e dopo i 65 anni gli uomini hanno una probabilità tre volte maggiore di sviluppare la gotta rispetto alle donne.

Essere in **sovrappeso**, in ogni caso, è un grande fattore di rischio per lo sviluppo di gotta e sindrome metabolica dal momento che la combinazione di alta pressione sanguigna, colesterolo alto, glicemia alta e obesità è legata allo sviluppo di questa patologia.

Anche se una dieta a basso contenuto di purine da sola non può essere sufficiente a prevenire la gotta, mangiare bene e raggiungere un peso sano diminuirà il rischio complessivo di gotta e le complicanze della sindrome metabolica. (*Salute, Humanitas*)



SCIENZA E SALUTE

PERCHÉ PRIMA DI PIANGERE VIENE UN NODO ALLA GOLA?

Dietro quella sensazione di imminente "uragano" c'è un problema di tensione muscolare.



Quando siete tristi, arrabbiati o sul punto di esplodere, vi sarà capitato di avvertire una fastidiosa sensazione di gola contratta. Il classico "nodo" che precede un pianto.

MA COME SI FORMA: si tratta di un fenomeno che rientra nel meccanismo di *fight or flight* ("combatti o fuggi"), la risposta primitiva e automatica alle situazioni di pericolo che attiviamo per sopravvivere.

EMERGENZA. Davanti a uno stimolo sgradevole il battito cardiaco si fa più veloce, la pressione sanguigna sale e la respirazione diventa più frequente.

La *glottide*, il segmento intermedio della laringe, interposto tra le corde vocali, si espande per far passare più aria. Ed è a questo livello che si forma il nodo.

INPUT OPPOSTI. Mentre la glottide si apre per favorire la respirazione, tentiamo di imprimerle un movimento inverso, di chiusura: o perché proviamo a deglutire (*e quindi a contrarre gli stessi muscoli che si stanno espandendo*) o perché, nel tentativo di non piangere, cerchiamo di comprimere i muscoli della gola, ancora una volta andando contro alla loro apertura.

In entrambi i casi, si genera una contrazione muscolare. Qualche respiro profondo assestato al momento giusto potrebbe aiutare a evitare questo sgradevole "blocco". (*Focus*)

“GRAVIDANZA, INTEGRATORI di FERRO non SEMPRE NECESSARI”, VERO O FALSO?

Alcuni pensano che durante la gravidanza non sia sempre necessario assumere integratori di ferro sostenendo che sia sufficiente seguire un'adeguata alimentazione per non avere problemi. Vero o falso?

FALSO

“In gravidanza aumenta il **fabbisogno di ferro** e per questo assumerlo con integratori è molto importante. Nella maggior parte dei casi, infatti, durante la gravidanza diventa insufficiente la quantità di ferro che si assume con la **dieta**, anche se ben equilibrata. Per evitare che si sviluppi una forma di **anemia** chiamata anemia da carenza di **ferro**, una condizione fisiologica, cioè normale in gravidanza, dovuta a un'espansione del volume del sangue e alla crescita dei tessuti che inducono un aumento del fabbisogno di **ferro**, è importante non farsi mancare né gli alimenti ricchi di ferro, né gli integratori di questo prezioso minerale. In particolare, gli **alimenti più ricchi di ferro** da assumere in gravidanza sono:

- carne e pesce non crudi (evitare anche prosciutto cotto e bresaola)
- verdure a foglia verde
- legumi secchi e frutta secca

Attenzione però: i vegetali sono molto ricchi di **ferro** nella forma non-eme che non è assorbibile dal nostro organismo se non si associa a una fonte di vitamina C; è sufficiente però **associare gli agrumi, anche in forma di spremuta da bere durante il pasto, agli alimenti vegetali ricchi di ferro per aumentarne l'assorbimento**. Va invece **evitata l'associazione di alimenti ricchi di ferro e Calcio**, come latticini e acque minerali, oppure *caffè, cioccolato e vino rosso.*” (*Salute, Humanitas*)



SCIENZA E SALUTE**PERCHÉ «BALLA L'OCCHIO» E COME CALMARE IL FASTIDIOSO DISTURBO**

Un occhio che pulsa può dare una sensazione incredibilmente irritante, ma fortunatamente il tremolio non è di solito doloroso e molto raramente è sinonimo di un disturbo preoccupante.

È causato da una sovra stimolazione dei muscoli dell'occhio che provoca una contrazione involontaria. Ecco tutto quel che c'è da sapere e come si può farlo smettere

Da che cosa è provocato il tremolio dell'occhio

Ci sono alcune possibili cause del tremolio dell'occhio: due tra le più comuni sono stress e mancanza di sonno. In terza battuta anche troppa caffeina, alcol, o nicotina. L'occhio può anche "ballare" a causa della "sindrome da occhio secco", dovuta a una serie di fattori diversi, come malattie autoimmuni, invecchiamento o alcuni farmaci.



Anche **antistaminici, antidepressivi e decongestionanti nasali** sono comuni imputati per il disturbo. Il tremolio dell'occhio può anche essere un sintomo di certe patologie specifiche tra cui glaucoma, blefarite (infiammazione delle palpebre), uveite (un altro tipo di infiammazione oculare) o abrasione corneale.

Quando andare dal medico

Le contrazioni sono innocue e dovrebbero durare solo poche settimane, però più durano nel tempo, più rendono il soggetto ansioso e quindi maggiormente esposto alle stesse: un circolo vizioso.



Tuttavia, se un tremolio dura tanto o avete visione sdoppiata, una pupilla che cambia aspetto, o spasmi facciali al di fuori della palpebra andate da uno specialista immediatamente.

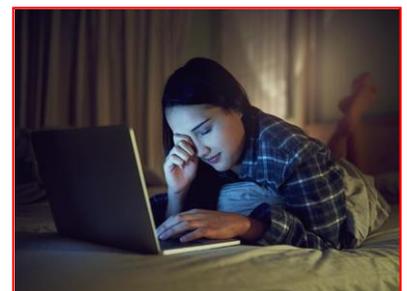
In casi molto rari, il tremolio dell'occhio può essere segno di paralisi di Bell, sclerosi multipla o *sindrome di Tourette*.

Come fermare il movimento

Alcuni cambiamenti nello stile di vita possono aiutare a fermare il tremolio, anche se sarebbe sempre utile identificare la causa che lo ha scatenato. Se si sospetta siano lo sforzo o la fatica, assicuratevi di fare il pieno di sonno e provare con tecniche di rilassamento (come la meditazione o lo yoga).

Limitate il consumo di caffeina e alcool (o fatene del tutto a meno).

Se il movimento dipende dall'occhio secco, usate lacrime artificiali. Anche limitare la quantità di tempo che si trascorre davanti a schermi elettronici può aiutare: fate riposare gli occhi ogni 10 minuti.



(Salute, Corriere)

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

Richiesto il Patrocinio





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](#), Prenotarsi e Ritirare il Biglietto presso gli Uffici dell'Ordine a partire dal 10 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

40 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
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 e GIURAMENTO di GALENO

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

MEDAGLIE alla PROFESSIONE
LAUREATI FARMACISTI CON 25 ANNI DI LAUREA
(Laureati nell'anno 1996)

ALFANO Carmela	MOLLO Annunziata
AMATO Maria Rosaria	MORICONE Anna
AMBROSIO Saverio	MUSELLO Stefania
AMMENDOLA Mario	NATALE Alberto
BRUNI Vincenzo	PAPA Nunzia
CANCEMI Iolanda	PECCERELLA Aldo
CANTANO Adriana	PELLINO Maria Cira
CAPASSO Raffaele	PELUCCA Maria Italia
CAPONEGRO Paola	PERRETTI Claudia
CAVAGNOLI Adamo	PETRONE Mariavittoria
CAVALLO Alessandro	PIAZZA Raffaele
CERRA Maria Serafina	PICA Fabio
CIAMILLO Simonetta	PISTILLO Rosa
CIOFFI Alessandra	RUGGIERO Elvira
CIRICILLO Michele	RUSSO Maria Angela
D'AMORE Teresa	SALVATI Veronica
D'AVERSA Vito	SECONDO Agnese
DE RISI Maria	SEPE Maria
DI FIORE Rosaria	STABILE Stefania
DI GIACOMO Andrea	STROLLO Anna Maria
DI LORENZO Antimo	TERZINI Angelo
DI MAIO Umberto	TRANFAGLIA Veronica
FEBBRARO Anita	TUCCILLO Raffaele
FERRAIOLI Pia	VALLEFUOCO Teresa
FERRO Marina	VILLA Federica
FURGI Monica	VOLTAN Martina
IAVARONE Chiara, Monica	VUOLO Simona
IERVOLINO Clementina	ZARRELLI Andrea
IOSSA Antonio Maria	ZUPPARDI Francesco
IOVINO Carlo Maria	
LARIZZA Francesca	
LIONE Giuseppe	
LUISE Barbara	
MANCINI Alessandro	
MANFELLOTTO Maria Antonietta	
MANNA Tiziana	
MARCHEGGIANI Maria Simona	
MARTINI Elsa	
MERCOGLIANO Rosaria	
MERENDA Mariarosaria	
MIRANDA Vincenzo	

MEDAGLIE alla PROFESSIONE e GIURAMENTO di GALENO

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

MEDAGLIE *alla* PROFESSIONE GIURAMENTO DI GALENO

(Iscritti nell'anno 2021)

ABAGNALE Anna	CARPENTIERI Claudia
ADINOLFI Antonietta	CASCONE Maria
AGOVINO Maria Carmela	CASCONE Sergio
ALFANO Carla Maria	CASILLO Raffaele
ALFIERO Anna	CASILLO Tonia Natascia
ALIBERTI Luisa	CASTAGLIUOLO Emanuela
ALLOCCA Maria	CASTALDO Raffaella
AMATO Maria Rosaria	CASTIELLO Elisabetta
AMBROSIO Lilia	CATALDO Concetta
AMITRANO Brunella	CAUTIERO Valentina
ANNUNZIATA Francesca	CERCIELLO Luisa
ARIEMMA Federica	CHIANESE Mariavittoria
ARMINI Yuri Enrico	CHIARIELLO Angela
ARPAIA Antonio	CIFARIELLO Rosa Maria
ASCIONE Valeria	CIMMINO Flora
ASSANTE Maria Luisa	CIOCIA Carlo
ATORINO Enrica	CIPOLLETTA Antonia
AURIOSO Arianna	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
BENEDETTO Michela	COZZA Francesca
BEVACQUA Cataldo	CRISCUOLO Ilaria
BIFULCO Marzia	CRISCUOLO Lydia
BILANCIA Rossella	CUCCURULLO Francesca
BILANCIO Giovanni	CURCIO Ivan
BIONDI Maria Paola	CUSANO Valentina
BOCCIA Federica	D'ALESSIO Francesco
BOIANO Pasquale	D'ALESSIO Rossella
BOVE Ciro	DE CAPRIO Carmen
BRANDO Jolanda	DE CICCIO Luisa
CACCIAPUOTI Anna	DE CRESCENZO Maria
CAIANIELLO Vittoria	DE LUCA Diana
CALABRESE Clara Fides	DE LUCAm Vincenzo
CAPASSO Valentina	DE LUCIA Marco
CAPPARELLI Francesca	DE MARCO Elisa
CAPURRO Alessandra	DE ROSA Anna
CARANDENTE SICCO Anna	DE SIMONE Davide

MEDAGLIE *alla* PROFESSIONE

GIURAMENTO DI GALENO

(Iscritti nell'anno 2021)

DE VITA Alessandra	GRIMALDI Stefano
DELIZIA Simona	GUIDOTTI Fabrizia
DELLA PIETRA Ida	IAVARONE Mariateresa
DELL'ORLETTA Carmen	IMPROTA Amalia
DI GIROLAMO Valeria	IOVINE Maria
DI LORENZO Maria d'arco	IOVINE Rosa
DI LUNA Annalisa	IULIANO Paolo
DI MATTEO Ilenia	IZQUIERDO Hanny
DI MONDA Clara	LA MONTAGNA Annamaria
DI PINTO Federica	LANGELLOTTI Livia
DI SARNO Sabrina	LEGNANTE Anna
DIANA Maria Natalia	LEONE Maria
D'ORIO Antonella Maria	LITTO Francesco
EBOLI Simona	LO SAPIO Domenico
ERCOLINO Girolamo	LOFFREDO Biagio
ESPOSITO Gianluca	MAGNO Filomena
ESPOSITO Marica	MAIELLO Maria Elena
ESPOSITO Stefania	MALAFRONTI Ausilia
FALCO Luigi	MALGIERI Giuseppe
FERRARA Caterina	MARINO Rossella
FIGLIA Alessandro	MAROTTA Sara
FIorentINO Denise	MARRONE Agnese
FIoreTTI Francesco	MARRONE Antonella
FIORILLO Jessica	MASOLO Rita
FIORITO Fabiana	MASSA Maria Grazia
FORESTE Carmen	MASSARO Giampiero Andrea
FORLÌ Irene	MASTURSI Giorgia
FORTE Carmine	MATAchIONE Anna
FRANGIOSA Andrea	MATINO Fabiana
GABRIELE Martina	MAURELLI Paolo
GAGLIARDI Francesca	MAURIELLO Jessica
GAROFALO Maria	MAZZELLA Lucia
GIANNETTINO Giuseppe	MELE Anna
GIGANTE Costina Iuliana	MINIERI Elisabetta
GIOCONDO Viviana	MOCERINO Rossella
GIUGLIANO Anna Maria	MONTANINI Ilaria
GRAVINA Marilisa	MONTI Alessia
GRECO Aniello	MONTI Federica
GRECO Roberta	MORELLI Raniero
GRIECO Federica	MUSELLO Stefania
GRIFFO Alessia	NAPOLITANO Francesco

MEDAGLIE *alla* PROFESSIONE

GIURAMENTO DI GALENO

(Iscritti nell'anno 2021)

NAPPI Piera
NOCERINO Nunzio Andrea
OLIVIERO Brigida Linda
OPERA Giovanni
OREFICE Ines
PAGANO Ornella
PALMIERI Enza
PANICO Federica
PAOLOZZI Fulvia
PARENTE Gianpiero
PARMENTOLA Ilaria
PATALANO Francesca
PELLEGRINO Anna
PELLICCIA Lucia
PEPE Anna
PEZZULLO Mariagiulia
PINTO Angela
PINTO Gennaro
PIZZELLA Lucia
PRATTICO' Fabrizio
PRINCIPINI Serena
PUGLIESE Marcella
RAIMONDO Paola
RAPUANO Fabiana
REA Alessandra
REA Federica
RICCIARDI Lorenzo
RICCIO Daniele
RIVIECCIO Alessandra
RIZZO Renata
RODRIQUEZ Manuela
ROMANO Alessandra
ROMANO Immacolata
ROMANO Roberta
ROTONDI Walter
RUOCCO Carmelinda
RUOPPO Maria Luisa
RUOTOLO Ilenia
RUSSO Annapia
RUSSO Federica
RUSSO Velia

RUSSO Marina
SALIERNO Alessandra
SANTANGELO Antonio
SANTORO Anna
SARDO Daniela
SARRACINO Maria
SAVIGNANO Vanessa Maria
SAVIO Giovanni
SCARPATO Aldo
SCOGNAMIGLIO Ilaria
SCOTTO DI CARLO Antonio
SCOTTO DI CLEMENTE Valeria
SEQUINO Annafrancesca
SERIO Maria Grazia
SETTEMBRE Ciro
SICA Giovanna
SICILIA Giovanna
SMIMMO Daniela
SOLLA Paola
SORRENTINO Valentina
SQUILLANTE Roberta
STABILE Matteo
STABILE Vincenzo
STORNAIUOLO Natalia
TUCCILLO Maria Chiara
VENTRE Anna
VIRNO Marcello Valentino
VISONE Pasquale
VOLPE Francesca
YOUSIF Zainab Muneam Yousif
ZINGALE Concettina

