



Proverbio di oggi.....

A ppava' e a mmuri', quanno cchiù tarde è pussibbele.

LENTI FOTOCROMATICHE: I VANTAGGI E I BENEFICI

Le lenti fotocromatiche sono progettate per essere trasparenti in condizioni di luce normale, ma tendono a scurirsi progressivamente quando esposte alla luce solare.

Una volta che l'esposizione alla luce cessa, queste lenti ritornano gradualmente alla loro trasparenza. Realizzate con una miscela di sostanze fotocromatiche, queste lenti rispondono all'esposizione ai raggi ultravioletti A, modificando la loro struttura chimica e diventando scure.

Anche se esistono da diversi decenni, le lenti fotocromatiche hanno beneficiato di innovazioni recenti, come la possibilità di scegliere tra vari colori e una composizione chimica che permette transizioni più rapide. Infatti, le lenti iniziano a scurirsi entro un minuto dall'esposizione e il ritorno alla trasparenza può richiedere diversi minuti.

Ne parliamo con il dottor **Bruno Battaglia**, oculista di Humanitas San Pio X.

LENTI FOTOCROMATICHE: PRO E CONTRO

Uno dei **principali vantaggi** delle lenti fotocromatiche è la **comodità di non dover gestire due paia di occhiali**, uno da vista e uno da sole. Questo non solo riduce il rischio di dimenticare di indossare occhiali protettivi dai raggi UV, ma comporta anche un risparmio economico, poiché non è necessario acquistare due montature distinte. Queste lenti sono particolarmente indicate per chi non ha l'abitudine di usare occhiali da sole o per chi deve passare frequentemente da ambienti chiusi ad attività all'aperto.

In certe situazioni, tuttavia, come in presenza di luce artificiale o quando ci si trova in auto (dove il parabrezza filtra già la luce UV), le lenti potrebbero non scurirsi. La rapidità di transizione tra scuro e chiaro può variare a seconda del tipo di occhiali, e con il passare del tempo, la qualità delle transizioni può diminuire fino a fermarsi del tutto. Inoltre, in climi estremamente caldi o freddi, la loro efficacia potrebbe risultare subottimale.

PROTEGGERE GLI OCCHI DAL SOLE

La scelta delle lenti è un fattore personale, legato principalmente alle abitudini individuali e alla comodità. Quel che è certo è che i raggi UV possono penetrare anche attraverso le nuvole, e le lenti fotocromatiche forniscono una protezione costante dai raggi solari: questa aiuta a diminuire il rischio di insorgenza di malattie oculari come cataratta, maculopatia e pterigio. (*Salute, Humanitas*)



SCIENZA E SALUTE**LIPIDI: COSA SONO E DOVE SI TROVANO?**

I lipidi (o grassi) sono sostanze presenti in alimenti soprattutto di origine animale.

Svolgono diverse funzioni in quanto rappresentano una riserva energetica per l'organismo, compongono le membrane cellulari dei tessuti, contribuiscono al corretto funzionamento delle cellule, sono precursori di fattori pro-ormonali e permettono una corretta segnalazione ormonale, contribuiscono alla sintesi dell'emoglobina e alla coagulazione del sangue,



aiutano la funzione sessuale e la riproduzione e favoriscono la crescita dell'organismo.

Le linee guida dell'Organizzazione Mondiale della Sanità suggeriscono su quanti e quali grassi consumare, con l'obiettivo di minimizzare il rischio di un incremento ponderale non salutare.

Una riduzione dell'assunzione di grassi può contribuire infatti a prevenire il sovrappeso e a ridurre l'incidenza di malattie legate a una dieta squilibrata, come il diabete di tipo 2, le patologie cardiovascolari e alcuni tipi di cancro.

Ne parliamo con la dottoressa **Chiara Circosta**, nutrizionista presso i centri medici Humanitas Medical Care.

I DIVERSI TIPI DI GRASSI

I grassi possono essere classificati in due categorie principali:

- **Grassi saturi e trans.**
Tendono ad aumentare i livelli di colesterolo nel sangue e sono comunemente presenti in alimenti come burro, strutto, carne, formaggio, uova e in prodotti vegetali come la margarina.
- **Grassi insaturi.**
Contrariamente ai grassi saturi, i grassi insaturi contribuiscono ad abbassare il colesterolo nel sangue. Si trovano sia in alimenti di origine animale come pesce grasso e azzurro, sia in quelli di origine vegetale come oli, semi e frutta secca.

I grassi **insaturi** si suddividono ulteriormente in:

- **Polinsaturi** (o *Pufa*).
Essenziali per l'organismo, questi grassi contengono omega-3 e omega-6. Sono presenti nel pesce, in particolare quello azzurro e salmone, negli oli come quello di canapa e di fegato di merluzzo, nella frutta secca come mandorle, pinoli, pistacchi, pecan, noci brasiliane, nocciole, anacardi, nelle alghe, e nei semi come quelli di lino, di chia, di soia, di noce, di kiwi, di mirtillo rosso e di camelia.
- **Monoinsaturi.**
Sono caratterizzati da una sola insaturazione, come l'acido grasso palmitico e oleico. Si trovano prevalentemente negli oli vegetali come l'olio extravergine d'oliva e di semi, nell'avocado, e nella frutta secca mandorle, nelle nocciole e nei pistacchi e oli derivanti da questi.

A COSA SERVONO I GRASSI?

I grassi e gli acidi grassi svolgono funzioni fondamentali, assicurando un apporto costante di energia.

Tra i loro compiti principali c'è il trasporto delle vitamine liposolubili **A, D, E e K**, facilitandone l'assorbimento nell'intestino.

Inoltre, hanno proprietà ormonali e infiammatorie, proteggono il corpo dai radicali liberi, garantiscono la funzionalità del sistema nervoso centrale, partecipano ai processi di termoregolazione corporea e contribuiscono alla salute e fluidità della membrana cellulare.

Ma non solo, hanno anche una funzione di riserva energetica per l'organismo e i PUFA, in particolar modo coinvolgono il benessere degli occhi, del cuore, contrastano l'ipertensione e l'aumento dei trigliceridi, contribuiscono al mantenimento di normali livelli di colesterolo e migliorano l'umore, ostacolando alcune forme di depressione.

QUANTI GRASSI VANNO ASSUNTI AL GIORNO?

Le nuove linee guida dell'OMS suggeriscono che, per prevenire un aumento di peso non salutare, gli adulti dovrebbero limitare l'assunzione totale di grassi a non più del 30% dell'apporto energetico complessivo giornaliero.

In generale è consigliabile un apporto di:

- *acidi grassi saturi inferiore al 10% dell'energia totale;*
- *acidi grassi monoinsaturi compreso tra il 10% e il 15% dell'energia totale;*
- *acidi grassi polinsaturi tra il 5% e il 10%*

Gli acidi grassi saturi, presenti in alimenti come carne grassa, latticini, grassi solidi e oli come burro, burro chiarificato, strutto, olio di palma e olio di cocco, e gli acidi grassi trans, contenuti in prodotti da forno, cibi fritti, snack confezionati, carne e latticini provenienti da ruminanti, possono essere ben sostituiti con altri acidi grassi polinsaturi, acidi grassi monoinsaturi.

COME INTRODURRE I GRASSI NELLA PROPRIA DIETA

Ecco alcuni suggerimenti per introdurre la giusta quantità di grassi "buoni" nell'alimentazione:

- preferire l'utilizzo dell'olio extra vergine di oliva rispetto al burro;
- mangiare ogni giorno 30 g di frutta secca come noci, nocciole o mandorle (anche tostate ma non salate);
- insaporire le insalate con semi vegetali (semi di lino, chia, canapa, girasole);
- usare le alghe alimentari (alga wakame);
- prediligere uova di galline allevate all'aperto;
- ridurre il consumo di merendine confezionate;
- ridurre il consumo di prodotti grassi "trasformati", come le patatine fritte;
- preferire un piatto preparato a casa a uno preconfezionato o precotto;
- limitare il consumo di formaggi grassi e carni rosse. (*Salute, Humanitas*)

Classificazione acidi grassi



SCIENZA E SALUTE

LE CAUSE DEL GONFIORE ADDOMINALE

Il gonfiore addominale è solitamente sintomo di un accumulo di gas nello stomaco o nell'intestino e può talvolta essere accompagnato da dolore intenso.

Affrontare e risolvere questo problema può comportare un notevole miglioramento della qualità della vita.

PANCIA GONFIA: QUALI SONO LE CAUSE?

La sensazione di avere l'addome gonfio e disteso è piuttosto comune, interessando circa 2-3 persone su 10, indipendentemente dall'età. Molti descrivono questa distensione come se avessero un "palloncino" nella pancia o riferiscono di avere "l'intestino infiammato".

Queste espressioni si riferiscono generalmente a due situazioni distinte di gonfiore addominale: quella **temporanea**, che si verifica dopo pasti abbondanti e di solito si risolve spontaneamente senza bisogno di interventi specifici, e quella **cronica**, in cui il gonfiore diventa un disturbo persistente e fastidioso, talvolta doloroso, in grado di influenzare negativamente la vita quotidiana di chi ne soffre.

Le **cause** del gonfiore e della distensione addominale sono spesso molteplici e complesse. Oltre a un'eccessiva assunzione di cibo, alcune delle principali ragioni per cui si può avvertire gonfiore addominale sono:

- *la perdita di tono nei muscoli della parete addominale*
- *la sindrome dell'intestino irritabile (IBS), che colpisce quasi 1 femmina su 4*
- *la stipsi, che rappresenta la causa più comune*
- *intolleranze al lattosio, fruttosio o ad altri carboidrati*
- *malattia celiaca; insufficienza pancreatica; gastroparesi*
- *proliferazione batterica nell'intestino tenue; ascite; ipotiroidismo*
- *alcuni tumori ginecologici e gastrointestinali.*

La stipsi, la proliferazione batterica e le intolleranze ai carboidrati, come quelle al lattosio e fruttosio, sono tra le cause più frequentemente associate al gonfiore addominale cronico.

GONFIORE ADDOMINALE: I RIMEDI

Per ridurre il gonfiore addominale, è fondamentale identificare le cause conosciute, ossia quelle chiaramente correlate al disturbo. Ad esempio, se si tratta di una stipsi lieve, può essere utile adottare un regime alimentare ricco di fibre, aumentare l'assunzione di acqua e praticare regolarmente esercizio fisico. È importante ricordare che, dopo aver consumato alimenti ricchi di fibre, è essenziale bere una quantità adeguata di acqua.

Nel caso si sospetti un'intolleranza alimentare, un metodo semplice e a basso costo per identificare quali alimenti provocano gonfiore è seguire una dieta a basso contenuto di FODMAP per un periodo di due settimane. Questa dieta limita l'assunzione di particolari elementi presenti in alcuni cibi che possono contribuire a un'eccessiva produzione di gas e ai sintomi associati.

Nella dieta a basso contenuto di FODMAP è necessario eliminare per un breve periodo:

- grano, cipolle, aglio, legumi e fagioli, poiché contengono oligosaccaridi.
- Lattosio e i suoi derivati, incluso il gelato, in quanto contengono disaccaridi.
- Fruttosio, presente nella frutta, nel miele e soprattutto in mele e pere, che rientra nei monosaccaridi.
- Albicocche, pesche, nettarine (pesche noci), prugne, cavolfiori, caramelle e chewing gum, poiché contengono polioli.

Una volta concluso il periodo di eliminazione, si può cominciare a reintrodurre lentamente questi alimenti nella dieta, uno alla volta, per identificare facilmente quale o quali di essi scatenano il gonfiore.

Anche se la dieta Low FODMAP possa fornire una soluzione rapida ai sintomi, è fondamentale anche comprendere le cause del gonfiore e affrontarle adeguatamente. (*Salute, Humanitas*)



PREVENZIONE E SALUTE**RAUCEDINE: LE CAUSE E I RIMEDI**

La raucedine, ovvero l'alterazione delle corde vocali che provoca un abbassamento della voce, può risultare molto fastidiosa e portare, in alcuni casi, a una temporanea perdita della capacità di esprimersi verbalmente.

Le ragioni alla base di questo disturbo possono essere diverse: infezioni delle alte vie respiratorie, come ad esempio le laringiti, uso scorretto della voce o anche la presenza di reflusso gastroesofageo.

Approfondire le cause è fondamentale per far tornare la voce "persa".

Ne parliamo con il dottor Graziano Zerbini, responsabile dell'Otorinolaringoiatria di Humanitas Castelli di Bergamo.

COME CURARE LA RAUCEDINE

Se l'infiammazione è di lieve entità, uno dei rimedi più efficaci sono le inalazioni di vapori caldo-umidi, come i tradizionali suffumigi.

Questi, combinati con sali minerali dall'azione antinfiammatoria, possono ridurre l'edema delle corde vocali.

Quando l'infiammazione è più grave, invece, il trattamento di riferimento è rappresentato dalla terapia cortisonica prescritta dal medico. In queste situazioni, è importante notare che l'aerosol non è la soluzione migliore, poiché tende a "seccare" le mucose, rischiando di peggiorare l'irritazione delle corde vocali.

Quando la raucedine è causata dal reflusso gastroesofageo, è fondamentale seguire una dieta adeguata per ridurre il reflusso stesso, ad esempio limitando il consumo di alcolici e caffeina.

I RIMEDI PER LA RAUCEDINE

Per alleviare la raucedine, si possono adottare alcuni comportamenti utili, tra cui:

- *Mantenersi ben idratati bevendo molta acqua, per evitare la disidratazione delle mucose.*

Umidificare l'aria in casa, così da evitare che un ambiente secco possa irritare ulteriormente le corde vocali.

Evitare di sforzare la voce, parlando solo se necessario, con un tono moderato e senza accelerare il ritmo del discorso.

Evitare il fumo, anche passivo, e stare lontani da ambienti secchi o polverosi.

Evitare bevande troppo calde o fredde che potrebbero irritare ulteriormente le corde vocali.

Consumare miele, che con le sue proprietà antibatteriche può essere un ottimo rimedio contro tosse, mal di gola e altre affezioni delle vie respiratorie superiori.

Se la raucedine persiste per più di sette giorni, è consigliabile consultare il medico per identificare la causa del disturbo e verificare se si tratta di un'infiammazione o di un'altra problematica.

(Salute, Humanitas)



CADUCEO D'ORO 2024: Lunedì 9 Dicembre

Concerto di Natale e Medaglie alla Professione -Lunedì 9 Dicembre ore 19.30 – Teatro di San Carlo – ***I Colleghi tutti sono invitati a partecipare***



ORDINE DEI FARMACISTI
DELLA PROVINCIA DI NAPOLI



MEDAGLIE *alla*
PROFESSIONE
Cerimonia di Consegna

Con il patrocinio di



Lunedì 9 Dicembre 2024 - ore 19,30
Teatro di San Carlo - Napoli

MEDAGLIE *alla* PROFESSIONE
LAUREATI FARMACISTI CON 70 ANNI DI LAUREA
(Laureati nell'anno 1954)

RUSSO Federico

MEDAGLIE *alla* PROFESSIONE
LAUREATI FARMACISTI CON 65 ANNI DI LAUREA
(Laureati nell'anno 1959)

IADEVAIA Vincenzo

MEDAGLIE *alla* PROFESSIONE
LAUREATI FARMACISTI CON 60 ANNI DI LAUREA
(Laureati nell'anno 1964)

DI COSTANZO Maria Gina
INTERNICOLA Maria Paola
VISCONTI Antonio

MEDAGLIE *alla* PROFESSIONE
LAUREATI FARMACISTI CON 50 ANNI DI LAUREA
(Laureati nell'anno 1974)

ALBANESE Emma
BUONO Catello
CAIAZZA Anna
CASTALDO Ersilia
CAUTIERO Giuseppe
DE RUGGIERO Ruggiero
FERRARA Antonio

FIMIANI Luisa
FUSCO Aldo
GILIBERTI Giovanni
GRECO Maria
GRISPELLO Donato
SCHIOPPA Francesco

40 MEDAGLIE *alla* PROFESSIONE

LAUREATI FARMACISTI CON 40 ANNI DI LAUREA

(Laureati nell'anno 1984)

AURIEMMA Agnello
BENEVENTO Emilia
CANALE Ida Carla
CASTELLANO Elio
CAVACCINI Ciro
FIMOGNARI Antonella
FLORIO Ettore
GARGIULO Maria
GARGIULO Giuliana
GARZARELLA Patrizia
GIORDANO Emilia
ITRI Maria Rosaria

MARINO Anna
MARTELLINI Emilio
MIRONE Antonello
PAGANO Giuseppe
PELLEGRINO Giovanna
PERGOLA Luigi
PEZZULLO Pasqualino
PEZZULLO Sossio
RICCIOLINO Maria
SICONOLFI Fulvio
TERRACCIANO Anna



Teatro di San Carlo - Napoli
1737

250

MEDAGLIE *alla* PROFESSIONE

LAUREATI FARMACISTI CON 25 ANNI DI LAUREA

(Laureati nell'anno 1999)

AGATIELLO Francesca Maria
 ANASTASIO Pamela
 ASTUNI CASTAGNA Attilio
 AUTORE Salvatore
 BARBA Bruno
 BARILE Annunziata
 BONAVITA Luigi
 CANTONE Pierpaolo
 CAPRIO Annunziata
 CAPUANO Antonella
 CARBONE Sabina
 CARILLO Gianna
 CASCIOTTA Antonio
 CICHIELLI Giuseppe
 CICCONE Luigi
 CICOIRA Marco
 CIMMINIELLO Pasquale
 COSTANZO Raffaele
 CRINITI Antonio

CUPO Domenica
 D'AMATO Veronica
 D'ASCOLI Matilde
 DAMIANO Milena
 DE FALCO Simona
 DE FAZIO Maria Assunta
 DE MARIA Giuseppina
 DE MICHELE Elisabetta
 DE SIMONE Guglielmina
 DEL BIGALLO Paola
 DI DONNA Francesco
 ELEFANTE Giuseppe
 ESPOSITO Annamaria
 ESPOSITO Raffaele
 FABBROCINI Michelangela
 FALCO Maria
 FEMINIANO Danilo
 GALLI Vittoria
 GIERI Anna

250

MEDAGLIE *alla* PROFESSIONE

LAUREATI FARMACISTI CON 25 ANNI DI LAUREA

(Laureati nell'anno 1999)

GIOVANNIELLO Giuseppe
 GRANATA Elena
 GRECO Giuliana
 GRIPPO Alessandra
 GUARINO Teresa
 IACOLARE Maria Rosaria
 LAMBIASE Monica
 LAPPÀ Maria Paola
 LIPPIELLO Maria Pia
 MAIELLO Mariano
 MARINO Silvestro
 MARRA Roberta
 MARRAZZO Lucia
 MATACHIONE Nazario
 MATTERA Luigi
 MELE Ersilio
 MELILLO Emilio
 MICCIO Mariarosaria
 MICILLO Ida
 MICILLO Serena
 MORRONE Marco
 NAPOLITANO Clarice
 NOCERINO Emilia
 PADRICELLI Uberta
 PAPA Immacolata
 PASSARIELLO Raffaele

PERNICOLA Maddalena
 PERO Barbara
 PETRULLO Giuseppe
 PEZZELLA Alessandro
 PIAZZA Regina Elena
 PISCICELLI Vincenzo
 PISCITELLI Antonio
 RAGNO Massimo
 RAGNO Michele
 RAINONE Elisabetta
 REY Paola
 RUSSO Lydia
 RUSSO Maria Carmelina
 SALIO Monica
 SALZANO Anna
 SANSONE Marianna
 SCARAMPELLINO Sandro
 SORRENTINO Ugo
 TORTORA Ottavio
 VICIDOMINI Lucia
 VINGIANI Anna Luisa
 VITIELLO Nunzia Maria Rosaria
 VITOBELLO Carmen
 VITTOZZI Sergio
 VIVIANI Pier Paolo
 VIVO Ettore

MEDAGLIE *alla* PROFESSIONE**GIURAMENTO DI GALENO***(Iscritti nell'anno 2024)*

ACQUA Ada	CIRILLO Marina
ADDONIZIO Paola	CIRINO Sabrina
ALTOBELLI Giovanna	CLEMENTE Adriana
AMABILE Federica	COLONNA Silvia
AMBROSIO Monica	CORIGLIANO Francesco
AMITRANO Brunella	COSTANZO Mariantonia
AMMENDOLA Chiara	COSTANZO Marika
AMORUSO Chiara	COSTANZO Raffaele
ANDREOZZI Angela	COZZOLINO Bernadette
ANGELONE Dayana	COZZOLINO Rita
ANNECCHINO Francesca	CRISTIANO Virginia
APUZZO Alessandra	CUNZI Maria
ARGIENTO Alessia	CUOMO Angela
AUTIERO Antonietta	D'ALESSIO Eleonora
AUTORE Sara	D'ALICANDRO Andrea
AVITABILE Antonio	D'ANNA Olga Maria
BIANCOLELLA Maria	D'ANTONIO Guida Martina
BILANCIO Maria Concetta	D'APICE Rossana Eliana
BOTTIGLIERI Cosimo	D'ARIA Roberta
BOVE Anna	D'AVINO Maddalena
BUONO Elvira	D'ONOFRIO Annarita
BUSTI Fabiana	DE BONIS Emanuele
CACACE Antonino	DE CRESCENZO Maria
CAGNOTTA Cecilia	DE FELICE Giovanna
CALIENDO Valentino	DE FILIPPIS Antonio
CAPASSO Maria	DE LUCA Antonietta
CAPUOZZO Felicia	DE MARTINO Alessandro
CARANGELO Ludovica	DE MARTINO Dario
CARDELLA Emanuela	DE MEO Paola
CARESTA Mattia	DE RASIS Marianna
CASSIO Antonio	DE RENZI Simona
CASTALDO Filomena	DE SANCTIS Pierluigi
CASTIELLO Rosa	DELL'OMO Pasquale
CATALDI Pierpaolo	DI COSTANZO Luigi
CESARANO Valeria	DI CRISCIENZO Michela
CETRONIO Caterina	DI MAIO Tania
CIARAMELLA Nicoletta	DI MARO Domenico
CILENTO Rossella	DI MONDA Andrea
CIRILLO Daniele	DI SANTO Giulia
CIRILLO Luisa	ESPOSITO Federica
CIRILLO Marco	ESPOSITO Maria

MEDAGLIE *alla* PROFESSIONE

GIURAMENTO DI GALENO

(Iscritti nell'anno 2024)

FALANGA Arianna Lucia
FALCO Raffaella
FARACE Stefania
FERRARO Marialuisa
FIGLIO Giada Raffaella
FIGLIANO Nicole
FORMICOLA Filomena
GENTILE Rosa Ilaria
GIACCO Federica
GIANNINO Nicole
GIORDANO Michela
GOLINO Francesca
GRIECO Martina
IADAROLA Mario
IANNELLI Mario
IANNELLI Stefania
IENGO Luigi Francesco
IMPROTA Vincenzo
INNACOLO Sara Pia
IODICE Gaetano
LANDI Ilaria
LETTIERO Simeone
LIBRETTI Simona
LIOTTI Carolina
LITTO Lidia Melina
LO GATTO Camilla
LOMBARDI Roberta
LOSCIALPO Anna
MAIONE Anna
MAIONE Ornella
MAIONE Roberto
MAISTO Gabriele
MAISTO Maria
MALLARDO Clelia
MALLARDO Ida
MANFREDI Rosaria
MANNA Cosimo
MARAUCCI Francesca
MARIGLIANO Noemi
MARINELLI Assunta
MARULLO Angela

MARZILLO Alessandro
MASSIMINO Grazia
MATRONE Carmela
MAURO Roberta
MAZZAFARO Davide
MAZZARO Nietta
MAZZONE Rosa
MAZZONI Flora
MIALE Marco
MILITO PAGLIARA Riccardo
MIRANDA Fabiana
MONTANINO Ornella
MORRA Gaia
MUCCI Giovanna
NAPPO Anna
NIGRO Francesca
NUNZIATA Sara
PAGANO Sara
PAGANO Valeria
PAGLIONICO Vittoria
PALERMO Francesca
PALMA Melania
PANE Chiara
PARISE Angela
PARISI Federica
PARMEGIANI Claudia
PELLEGRINO Raissa
PERROTTA Antonio
PERROTTA Viviana
PESOLE Vincenzo
PIANESE Raffaella
PICARDI Paola
PICAZIO Giuseppe
PISACANE Sara
PISCOPO Carmela
PORCINI Giuseppe
PRISCO Maria
PROVENZANO Romina
PUGLIESE Francesca
RAGNO Rossella
RAGO Claudia

MEDAGLIE *alla* PROFESSIONE

GIURAMENTO DI GALENO

(Iscritti nell'anno 2024)

RAGOZZINO Agnesina
RAINONE Mariapia
RATTI Federica
RICCARDI Simone
RIENTE Yvonne
RISO Teresa
ROMANO Lucia
RUSSO Antonella
RUSSO Raffaella
RUSSO Rosangela
RUSSO Rosaria
SANTAGATA Silvia
SCANNAPIECO Giulia
SCOGNAMIGLIO Alfonsina
SCOTOGNELLA Laura
SIMONETTI Andrea
SINOPOLI Elena
SODANO Marcella
SOLIMENE Gennaro Ottavio

SORIANO Melissa
SORRENTINO Giulia
SORRENTINO Rosaria
SORRENTINO Sara
SPANO' Gaia
TAMBARO Nicolina Simona
TAMBURRINO Carmela
TAMMARO Chiara
TECAME Serena
TORTELLO Mauro
VASTARELLA Raffaella
VENEZIA Loredana
VIOLA Angela
VISCONTI Antonia
VISCONTI Mario
VITIELLO Maria Teresa
VITO Alessio
VOLLONO Francesco Paolo
VOLLONO Giulia



Teatro di San Carlo - Napoli
1737



ORDINE DEI FARMACISTI
DELLA PROVINCIA DI NAPOLI

Segreteria organizzativa

Dott. Ferdinando Camardella - Sig.ra Rosaria Grotticelli
 Via Toledo, 156 - 80132 Napoli - Tel. 081 5510648 - Fax 081 5520961
 e-mail: info@ordinefarmacistinapoli.it
 Cell. 339 8177933

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 Annuncio
Acerra	FT/PT	331 237 3021	28 Novembre
Quarto	FT/PT	farmaciadelsole@gmail.com	28 Novembre
Calvizzano	FT/PT	345 073 4686	22 Novembre
Napoli Chiaia	FT/PT	danilo.alfano@farmaciameo.com	22 Novembre
Quarto	FT/PT	327 290 3946	22 Novembre
Acerra	FT/PT	328 073 8629	14 Novembre
Cicciano	FT/PT	farmaciacicciano@gmail.com	14 Novembre
Casavatore	FT/PT	334 312 7651	05 Novembre
Napoli Pianura	FT/PT	333 547 2553	05 Novembre
Napoli Fuorigrotta	FT/PT	matteostabile@gmail.com	05 Novembre
Licola	FT/PT	334 703 5964	05 Novembre
Napoli - Centro	Notte	347 604 2181	05 Novembre
Napoli	FT/PT	339 659 0618	23 Ottobre
Giugliano	FT/PT	335 621 0670	23 Ottobre
Casoria	FT/PT	339 525 2888	23 Ottobre
Pomigliano	FT/PT	333 866 2829	23 Ottobre
Melito	FT/PT	rosa.russo@farmaciameo.com	23 Ottobre
Melito	FT/PT	338 464 3351	23 Ottobre