



Proverbio di oggi.....

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

È VERO CHE AGLI UOMINI, DOPO AVER FATTO L'AMORE, SCAPPA LA PIPÌ?

Sì, sebbene non succeda proprio a tutti.

Sì, sebbene non si tratti di una sensazione comune a tutti.

Anzi, dal punto di vista fisiologico, l'uomo dopo i rapporti sessuali dovrebbe fare più fatica a mingere, a causa di alcune molecole, le **catecolamine, che, prima dell'eiaculazione, agiscono sul collo della vescica in modo tale da impedire che il liquido seminale vada verso la vescica stessa.**

Questa sensibilizzazione della vescica, in alcuni casi, potrebbe però spiegare lo stimolo a urinare.

Da un punto di vista più psicologico, l'eccitazione del rapporto sessuale può far accantonare la necessità di urinare, che si ripresenta subito dopo.

Non si può però escludere una situazione di infiammazione della prostata, da far controllare da un medico.
(Focus)



FALSI MITI DELLA SALUTE

I precetti popolari in difesa della salute sono radicati. E ne nascono di nuovi in continuazione. Sono sensati? Spesso no. Ecco qualche esempio.

Farmaci: Le supposte sono più efficaci delle compresse?

Di solito è vero il contrario.

A parità di principio attivo, i farmaci in supposta sono assorbiti più lentamente dall'organismo rispetto a quelli in compresse, capsule o altro. Come se non bastasse l'assorbimento è solo parziale ed è per questo che il loro dosaggio è in genere più alto rispetto ad altre preparazioni.

(Focus)



SCIENZA E SALUTE

AUTUNNO: LA FRUTTA E LA VERDURA DI STAGIONE

Nonostante i supermercati ci permettano di trovare frutta e verdura da ogni angolo del mondo in qualsiasi momento dell'anno, è importante ricordare che ogni ortaggio e frutto ha un suo periodo naturale di maturazione.



Nei primi mesi d'autunno, in particolare, sono molti i prodotti di stagione che bisogna privilegiare in cucina.

CAMBIO DI STAGIONE E ALIMENTAZIONE

Il passaggio dall'estate all'autunno può essere impegnativo per il nostro corpo, che deve adattarsi alle temperature più fresche e alla diminuzione delle ore di luce. Durante questa stagione, il nostro organismo cambia anche in termini di bisogni alimentari. Il nostro metabolismo si prepara all'inverno, e la natura ci mette a disposizione alimenti che ci aiutano a mantenere la salute, come frutta e verdura di stagione, legumi e pesce.

Mentre in estate predominano cibi leggeri e freschi, in autunno ci orientiamo verso pietanze più calde e nutrienti, che ci forniscono energia senza appesantirci. La combinazione di **alimenti autunnali ricchi di vitamine e antiossidanti** contribuisce a rafforzare il sistema immunitario, a combattere la stanchezza e a migliorare l'umore, contrastando i primi effetti del cambio di stagione.

LA VERDURA D'AUTUNNO L'autunno è il periodo dell'anno in cui le **verdure a foglia verde** come cavoli, verza, e broccoli raggiungono il loro apice. Questi ortaggi appartengono alla famiglia delle crucifere e sono noti per il loro elevato contenuto di vitamine A, C e K, oltre che per i sali minerali come potassio, calcio e magnesio. Non solo rinforzano il sistema immunitario, ma sono anche ideali per accompagnare piatti di carne o per essere gustati in zuppe e minestre.

Altre verdure autunnali da non dimenticare sono bietole, spinaci, finocchi, radicchio e cicoria. Inoltre, è la stagione dei funghi, che oltre a essere deliziosi, offrono proprietà nutritive come vitamine e amminoacidi essenziali. I funghi si prestano a numerose ricette, dai risotti alle scaloppine, e sono un alimento versatile da includere nel menu di ottobre.

LA FRUTTA D'AUTUNNO In autunno la **frutta di stagione** è altrettanto ricca e variegata. La zucca, sebbene utilizzata spesso come verdura, è in realtà un frutto e rappresenta un alimento prezioso per il suo contenuto di beta-carotene e minerali. Ottima per zuppe, torte e vellutate, la zucca è povera di grassi e priva di colesterolo, rendendola ideale per chi segue una dieta sana. Tra gli altri frutti, spiccano le castagne, perfette per essere gustate arrostiti o lesse, e il melograno, famoso per le sue proprietà antiossidanti e benefiche per il sistema cardiovascolare. Anche i cachi, ricchi di zuccheri naturali e fibre, sono un classico dell'autunno, mentre mele e pere continuano a essere protagoniste, ideali per spuntini o dolci.

PERCHÉ È IMPORTANTE MANGIARE FRUTTA E VERDURA DI STAGIONE IN AUTUNNO?

Consumare frutta e verdura di stagione è fondamentale per diversi motivi. In primo luogo, gli alimenti raccolti nel loro periodo naturale sono più ricchi di nutrienti e mantengono meglio le loro proprietà organolettiche. Inoltre, **seguire il ciclo stagionale degli alimenti permette di variare la dieta e di adattarsi ai bisogni nutrizionali del nostro corpo in ogni periodo dell'anno.**

Mangiare prodotti stagionali non solo fa bene alla salute, ma è anche un gesto di sostenibilità ambientale. Gli ortaggi e i frutti di stagione richiedono meno energia per la coltivazione e la conservazione, riducendo l'impatto. Inoltre, la natura stessa ci fornisce ciò di cui abbiamo bisogno in ogni fase dell'anno: in autunno, con l'arrivo del freddo, ci offre alimenti nutrienti che aiutano a rafforzare il nostro organismo e a prepararci per l'inverno. (*Salute, Humanitas*)

SCIENZA E SALUTE

QUANTO SANGUE ABBIAMO E A COSA SERVE

Il sangue rappresenta circa il 7% del peso corporeo totale (circa 4-6 litri scorrono nel nostro corpo) ed è composto da plasma, un fluido principalmente formato da acqua ma arricchito da proteine e nutrienti, e da elementi corpuscolari come globuli rossi, globuli bianchi e piastrine.

Ognuno di questi svolge funzioni specifiche:

- ✓ i **globuli rossi** trasportano ossigeno alle cellule del corpo e rimuovono l'anidride carbonica;
- ✓ i **globuli bianchi** fanno parte del sistema immunitario e sono fondamentali nella difesa contro le infezioni;
- ✓ le **piastrine** sono essenziali nel processo di coagulazione del sangue.



Nonostante ciò, il sangue non è identico per tutti. Esistono infatti quattro principali gruppi sanguigni: A, B, AB e 0 (zero). Approfondiamo l'argomento con la dottoressa Daniela Lambertenghi, ematologa presso l'ambulatorio Humanitas Medical Care De Angeli a Milano.

I DIVERSI GRUPPI SANGUIGNI

Il gruppo sanguigno è determinato geneticamente e viene identificato grazie a specifiche molecole chiamate antigeni, che si trovano sulla superficie dei globuli rossi.

Nel sistema ABO (ABzero), i gruppi sanguigni sono classificati in quattro categorie principali: A, B, AB e 0.

Il gruppo A ha l'antigene A sui globuli rossi e anticorpi anti-B nel sangue.

Il gruppo B presenta l'antigene B sui globuli rossi e anticorpi anti-A nel sangue.

Il gruppo 0 non possiede antigeni, ma ha sia anticorpi anti-A che anti-B.

Il gruppo AB, invece, presenta entrambi gli antigeni A e B sui globuli rossi, ma è privo di anticorpi.

Oltre agli antigeni ABO, il gruppo sanguigno può essere classificato in base al fattore Rh. Se è presente l'antigene Rh D, il gruppo è considerato Rh positivo; in caso contrario, è Rh negativo. Di conseguenza, ciascun gruppo sanguigno può appartenere a una delle seguenti otto combinazioni:

- A Rh D positivo (A+)
- A Rh D negativo (A-)
- B Rh D positivo (B+)
- B Rh D negativo (B-)
- 0 Rh D positivo (0+)
- 0 Rh D negativo (0-)
- AB Rh D positivo (AB+)

GRUPPO SANGUIGNO	PUÒ RICEVERE	PUÒ DONARE
0+	0- 0+	A+ 0+ B+ AB+
A+	A+ A- 0+ 0-	A+ AB+
B+	B+ B- 0+ 0-	B+ AB+
AB+	TUTTI	AB+
0-	0-	TUTTI
A-	A- 0-	A+ A- AB+ AB-
B-	B- 0-	B+ B- AB+ AB-
AB-	A- 0- B- AB-	AB+ AB-

- *AB Rh D negativo (AB-)*

QUAL È LA COMPATIBILITÀ TRA I GRUPPI SANGUIGNI?

Quando si effettua una trasfusione di sangue o un trapianto di organo, è importante che il sangue del donatore sia compatibile con quello del ricevente.

Se il sistema immunitario non riconosce il sangue come “proprio”, può reagire producendo anticorpi. Questi anticorpi si legano agli antigeni presenti sui globuli rossi, causando l’agglutinazione e la distruzione di questi ultimi, una reazione potenzialmente pericolosa.

- Il **gruppo A** può ricevere sangue dal gruppo A e dal gruppo 0.
- Il **gruppo B** può ricevere sangue dal gruppo B e dal gruppo 0.
- Il **gruppo AB** può ricevere sangue dal gruppo A, dal gruppo B, dal gruppo AB e dal gruppo 0.
- Il **gruppo 0** può ricevere dal gruppo 0.

Le persone con sangue **Rh+** possono ricevere sangue **Rh+** e **Rh-**.

Le persone con sangue **Rh-** possono ricevere solo sangue **Rh-**.

DONARE IL SANGUE: PERCHÉ È FONDAMENTALE

La donazione di sangue è una scelta volontaria.

Deve essere effettuata in modo regolare, responsabile, anonimo e senza alcun compenso.

Donare sangue è un gesto concreto di solidarietà che può contribuire a salvare vite umane.

Esistono due principali tipi di donazione: la donazione di sangue intero e la donazione di emocomponenti. Nella prima, si prelevano circa 450 grammi di sangue intero utilizzando una sacca multipla in PVC, che permette di separare successivamente il sangue nei suoi tre principali componenti: concentrato di globuli rossi, concentrato piastrinico e plasma.

Oggi, però, le trasfusioni di sangue intero vengono riservate solo a casi specifici, preferendo invece l’uso separato dei singoli emocomponenti.

La trasfusione può essere di tipo omologo, quando donatore e ricevente sono persone diverse, o autologo, quando il donatore e il ricevente coincidono.

Quest’ultimo metodo è impiegato principalmente come profilassi in interventi chirurgici programmati ad alto rischio di emorragia.

Il sangue donato viene utilizzato in diversi ambiti:

1. a scopo terapeutico, ad esempio in caso di anemie acute, talassemie o leucemie;
2. a scopo profilattico, come prima di una terapia chemioterapica o di un intervento chirurgico;
3. e in situazioni di emergenza, come ustioni, incidenti con importanti perdite di sangue o complicanze ostetriche.

Anche per il donatore ci sono dei benefici.

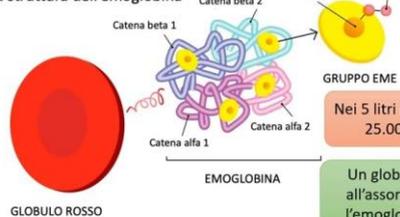
Viene infatti sottoposto periodicamente a una serie di controlli, test specifici e visite mediche, che monitorano il suo stato di salute. In questo modo, il donatore è incentivato a mantenere uno stile di vita sano e consapevole. *(Salute, Humanitas)*

STRUTTURE E FUNZIONI DEL SANGUE

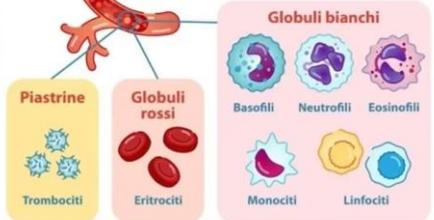
I globuli rossi trasportano l’ossigeno, i globuli bianchi contrastano le infezioni, le piastrine intervengono nella coagulazione del sangue

LA FRAZIONE CORPUSCOLARE – Le cellule del plasma si dividono in diverse categorie. **GLOBULI ROSSI** o **ETEROCITRI** (cellule senza nucleo), **GLOBULI BIANCHI** o **LEUCOCITI**, e le **piastrine**, anche queste senza nucleo.

La struttura dell’emoglobina



Parte corpuscolare



Nei 5 litri di sangue presenti in media in una persona adulta ci sono almeno 25.000 miliardi di globuli rossi, strutturati per trasportare ossigeno

Un globulo rosso ha una forma a disco biconcavo, una forma funzionale all’assorbimento gassoso. Senza nucleo c’è spazio interno per contenere l’emoglobina. Una proteina che usa ioni di Ferro per legarsi all’Ossigeno.

COME AVERE UN SENO IN FORMA DOPO LA GRAVIDANZA?

Gravidanza e allattamento cambiano il **seno**: questo si gonfia ma poi può perdere in elasticità, diventare meno tonico e “svuotarsi”.

Ma con alcuni accorgimenti, da mettere in pratica già durante la gestazione, si possono contenere gli effetti che la **dolce attesa** e l'allattamento potranno comportare.

Di questo ha parlato sul Corriere della Sera la dottoressa Barbara Banzatti, chirurgo plastico dell'ospedale Humanitas.

Già dopo poche settimane dal concepimento, per le variazioni ormonali in atto nell'organismo, il **seno** aumenta di volume e la donna avverte tensione mammaria.

La pelle diventa più tesa e i vasi sanguigni sono più visibili.

Il **seno** cambia forma e le ghiandole specializzate si preparano per la produzione del latte e può accumularsi tessuto adiposo attorno ai lobuli.

Al termine dei 9 mesi di **attesa** e del periodo di **allattamento**, i tessuti che compongono la mammella possono non tornare allo stato precedente e il **seno** risultare svuotato. In questo processo un ruolo importante lo giocano i geni:

- *«Chi è predisposto ad avere tessuti distrofici soffrirà certamente di più di questa problematica.*

Il tratto genetico è certamente la causa più importante:

- *chi ha le smagliature già in giovane età è molto probabile che da adulta avrà a che fare con la perdita di elasticità del **seno** dopo una **gravidanza**».*



LA PERDITA DI ELASTICITÀ DEL SENO SI PUÒ PREVENIRE

«Molto si può fare durante l'**allattamento** ma soprattutto prima dell'**allattamento**.

Fondamentale è l'idratazione non solo della pancia ma anche del **seno** appena si scopre di essere in **dolce attesa**».

In commercio sono disponibili diversi prodotti in grado di rafforzare ed elasticizzare la pelle, come ad esempio le creme elasticizzanti e antismagliature a base di elastina e collagene, amminoacidi essenziali da applicare massaggiando verso l'alto.

E l'esercizio fisico con cui tonificare i muscoli pettorali può servire a “tenere su” il **seno**?

«La ginnastica aiuta a mantenere il pettorale tonico e più ancorata la mammella ma sono i tessuti tra la ghiandola mammaria e il muscolo pettorale che si lasciano andare, è proprio quel collante che cede».

Un ultimo consiglio utile che dà la dottoressa Banzatti riguarda l'intimo:

- *«Mai stare senza reggiseno, se non quando si dorme. Questo va indossato con le bretelle corte dal momento che deve sostenere, non schiacciare».*

L'ultima via percorribile, qualora il difetto estetico del **seno** rischiasse di diventare un disagio psicologico, è la chirurgia plastica:

- *non necessariamente chirurgia con protesi, bensì mastopessi (o lifting del seno) che serve a risollevarlo il seno svuotato e ptosico.*

(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

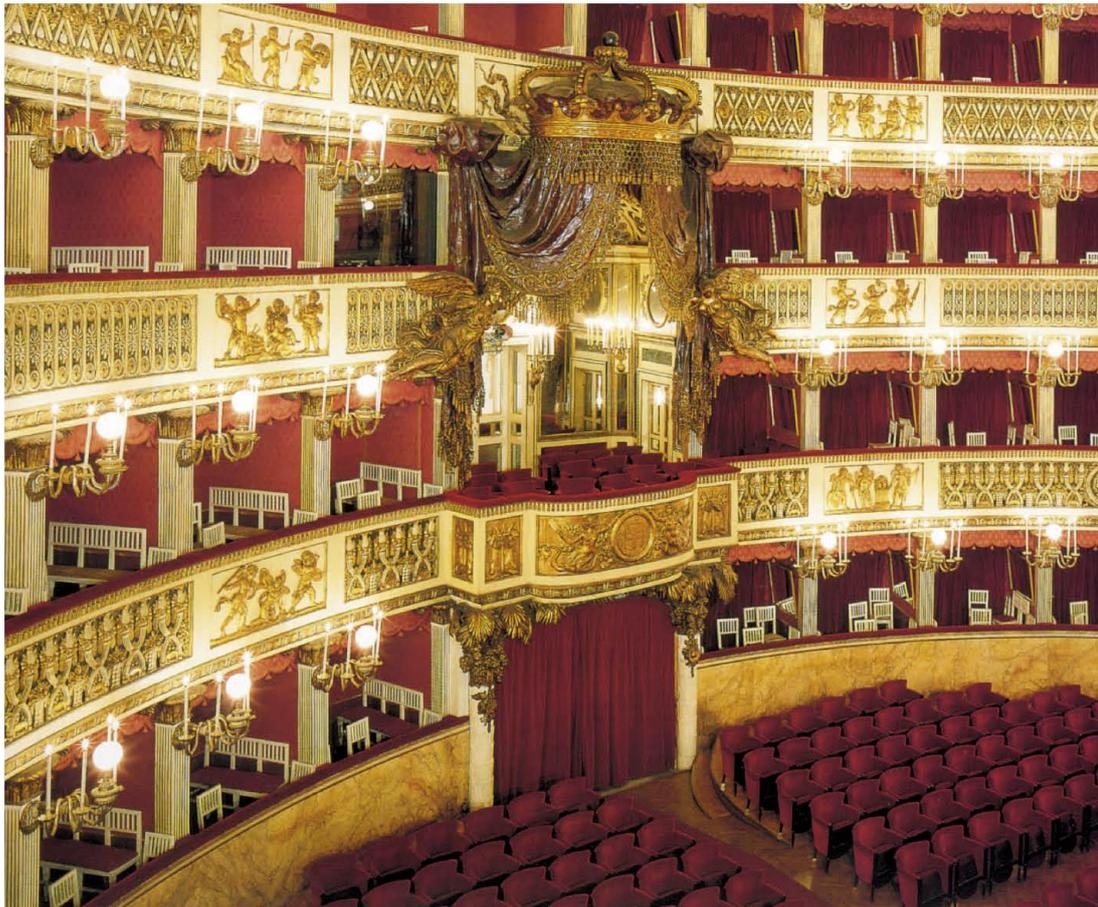
MEDAGLIE *alla* PROFESSIONE

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

25

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
CICCHELLI Giuseppe
CICCONI 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

25

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
LAPPA 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 Uberia
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
SCARAMELLINO 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

FIGLIORE Giada Raffaella

FIGLIORINI 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