

Firenze



NUTRIMEDIFOR

**IX° CORSO DI FORMAZIONE  
PROFESSIONALE IN  
NUTRIZIONE UMANA  
E DIETOTERAPIA**



**50 ECM PREVISTI PER IL 2017**

**65** ore di lezione

---

**10** giorni

---

**5** weekend

---

**45** ore di pratica

---

**con docenti qualificati**

---

**UN CORSO INNOVATIVO E CONCRETO CHE INTENDE DARE RISPOSTE CORRETTE ED EFFICACI ALLE DIVERSE PROBLEMATICHE RIGUARDANTI LA NUTRIZIONE UMANA PER PERMETTERE L'ACQUISIZIONE DI CONOSCENZE, COMPETENZE E PROFESSIONALITÀ E APPROFONDIRE I VARI ASPETTI DI QUESTA SCIENZA SOTTO LA GUIDA DI DOCENTI ALTAMENTE QUALIFICATI.**

---

IL CORSO, ARTICOLATO IN CINQUE WEEK-ENDS, DARÀ AMPIO SPAZIO ALLA DIDATTICA IN AULA COSÌ COME ALLA PARTE PRATICA, PER POTER ESSERE IN GRADO DI OFFRIRE QUALITÀ E QUANTITÀ E SODDISFARE ANCHE IL PIÙ ESIGENTE TRA I NOSTRI CLIENTI / PAZIENTI / INTERLOCUTORI. LA SPECIFICITÀ DI QUESTO PERCORSO FORMATIVO, A COMPLETAMENTO DELLA PREPARAZIONE UNIVERSITARIA, RENDERÀ IL NUTRIZIONISTA UNA FIGURA PROFESSIONALE A TUTTO TONDO.

**UN TEAM DI ALTISSIMO LIVELLO AFFIANCHERÀ, CON LA MASSIMA SERIETÀ E DISPONIBILITÀ, I CORSISTI IN OGNI MOMENTO DI QUESTO PERCORSO.**





dal 07 OTTOBRE 2017  
al 03 DICEMBRE 2017

Hotel Mirage  
FIRENZE

## PRESENTAZIONE

A questo corso di formazione nel settore specifico della nutrizione, partecipano docenti di consolidata pratica nell'insegnamento, specifica preparazione scientifica e professionale e pluriennale esperienza in attività di ambulatorio. Il corso prevede la trattazione teorica di discipline di base come la conoscenza dei processi fisiologici e patologici dell'età evolutiva, adulta, geriatrica e darà notevole rilevanza alla parte pratica, mirata all'apprendimento e al perfezionamento di tecniche per l'elaborazione manuale di schemi nutrizionali con l'applicazione dei nuovi Larn e la consultazione delle tabelle di composizione degli alimenti.

## OBIETTIVI FORMATIVI

Approfondire la conoscenza su

- fenomeni biologici e patologici che possono influire sullo stato di nutrizione
- metodologie necessarie ad effettuare una corretta valutazione nutrizionale
- tecniche per l'elaborazione di schemi alimentari personalizzati in relazione alle diverse patologie e mirati ad interventi di educazione nutrizionale sulla popolazione.

## DESTINATARI\*

Laureati e laureandi in Medicina e Chirurgia, Biologia e lauree afferenti, Dietistica, Farmacia, Scienze della Nutrizione Umana e Scienze dell'Alimentazione.

*\*Si precisa che la frequenza al Corso non comporta la possibilità di prescrivere ed elaborare diete, qualora non lo preveda il titolo di studio e l'ordine professionale dell'iscritto secondo la normativa vigente.*

## FREQUENZA

Il corso avrà luogo il sabato dalle ore 14 alle ore 20 e la domenica dalla ore 9 alle ore 17.  
Numero partecipanti massimo 50.

## ATTESTATO FINALE

Attestato di partecipazione.

Prima ammissione e superamento della verifica di apprendimento, verranno conferiti agli iscritti:

- il Certificato dei Crediti Formativi ECM (Educazione Continua in Medicina) rilasciati dal Provider.

*\*Si precisa che il corso non equivale ai Master o corsi di perfezionamento universitari, e di conseguenza, la sua frequenza non dà titolo all'esonero dei crediti formativi Ecm.*

## FINALITA'

Il corso intende approfondire tutti gli aspetti pratici utili per chi vuol migliorare le conoscenze sulla nutrizione umana ed essere in grado di elaborare manualmente gli schemi nutrizionali personalizzati in condizioni fisiologiche ed in relazione alle diverse patologie.

## LA NOSTRA MISSION

Attenzione particolare sarà rivolta all'attività formativa pratica, in quanto parte integrante e qualificante del percorso professionale. Ad essa verranno dedicate 45 ore di lezione da svolgersi in aula sotto la supervisione e la guida di tutors esperti.

Le conoscenze professionali saranno correate dall'acquisizione di tecniche comportamentali da adottare sul paziente/cliente/interlocutore che forniranno, al termine del percorso formativo, la piena padronanza di tutte le necessarie competenze per un' immediata applicazione in ambito lavorativo. Il programma, innovativo nella didattica, permetterà ai partecipanti di:

acquisire conoscenze approfondite su:

- scienze dietetiche;
- valutazione dello stato di salute e lo stato di nutrizione mediante lo studio della composizione corporea;
- programmazione e applicazione di regimi dietetici e comportamentali corretti sia nelle gravidanze ad evoluzione fisiologica che in presenza di patologie gestazionali;
- gestione del paziente affetto da alterazioni della funzionalità del sistema endocrino (ipo-iperipertiroidismo, diabete, ecc);
- definizione del corretto supporto nutrizionale nelle varie fasi di sviluppo e accrescimento in età pediatrica;
- definizione di un piano alimentare per lo sportivo, adeguato al suo dispendio energetico e fabbisogno idrico-salino per poterlo accompagnare nella scelta della giusta qualità e quantità dei nutrienti;
- valutazione dello stato nutrizionale nel paziente nefropatico;
- apprendimento di conoscenze per l'elaborazione di regimi dietetici in caso di dieta ad alto residuo, a contenuto energetico molto ridotto (VLCD), nelle malattie dell'apparato digerente, antiinfiammatoria, paziente oncologico.

## PARTE PRATICA 45 ORE

- applicazioni pratiche di metodiche cliniche quali impedenziometria e plicometria;
- apprendimento di tecniche per l'elaborazione di regimi dietetici mediante l'applicazione dei nuovi Larn e l'uso delle tabelle di composizione degli alimenti in condizioni fisiologiche (bambino, adulto, anziano e sportivo) e nelle patologie più comuni (ipocalorica, iposodica, ipolipidica, ipoproteica, vegetariana, diabete mellito di tipo 1 e 2, gravidanza, celiachia);
- simulazione della pianificazione di uno schema alimentare mediante l'ausilio del software;
- calcolo dell'intake di carboidrati nell'alimentazione del paziente diabetico.

IL NOSTRO SPONSOR





# PROGRAMMA

## Sabato 07 ottobre 2017

- h 13,00 - 13,30 Accoglienza dei partecipanti e registrazione
- h 13,30 - 14,00 Presentazione e introduzione al corso  
Dott. Marco Rufolo – Responsabile Nutrimerfor
- h 14,00 - 15,00 Valutazione dello stato nutrizionale  
Dott. Sabrina Argenti – Dietista – S.S. di Dietologia e Nutrizione Clinica presso l'Ospedale Fatebenefratelli e Oftalmico, Milano
- h 15,00 - 16,00 Sindrome metabolica
- h 16,00 - 18,00 Obesità, dislipidemia, ipertensione arteriosa: diagnosi e classificazione  
Prevenzione delle malattie cardiovascolari  
Dott. Maria Elisa Tirelli – Medico – Servizio di Dietologia e Nutrizione Clinica dell'Azienda Socio Sanitaria Territoriale Melegnano e della Martesana
- h 18,00 - 20,00 Casi clinici: trattamento dietetico nell'ipertensione arteriosa, dislipidemia e steatosi epatica  
Dieta mediterranea  
Dott. Sabrina Argenti – Dietista – S.S. di Dietologia e Nutrizione Clinica presso l'Ospedale Fatebenefratelli e Oftalmico, Milano

## Domenica 08 ottobre 2017

- h 09,00 - 11,00 Diabete: diagnosi e classificazione  
Malattie della tiroide: ipo ed ipertiroidismo  
Dott. Maria Elisa Tirelli – Medico – Servizio di Dietologia e Nutrizione Clinica dell'Azienda Socio Sanitaria Territoriale Melegnano e della Martesana
- h 11,00 - 13,00 Come le patologie dello stomaco e dell'esofago influenzano lo stato di nutrizione  
Discussione di casi clinici  
Dott. Sabrina Argenti – Dietista – S.S. di Dietologia e Nutrizione Clinica presso l'Ospedale Fatebenefratelli e Oftalmico, Milano
- h 13,00 - 14,00 Pausa pranzo
- h 14,00 - 17,00 Gramature e porzioni standard degli alimenti  
Dott. Marco Rufolo – Biologo Nutrizionista e Tecnologo Alimentare – Specialista in Scienza dell'Alimentazione

## Sabato 21 ottobre 2017

- h 14,00 - 20,00 La dieta in condizioni fisiologiche (guida all'uso delle tabelle di composizione degli alimenti; principi teorici e pratici nell'elaborazione di dieta fisiologica per l'adulto, lo sportivo e l'anziano)  
Dott. Sabrina Argenti – Dietista – S.S. di Dietologia e Nutrizione Clinica presso l'Ospedale Fatebenefratelli e Oftalmico, Milano

## Domenica 22 ottobre 2017

- h 09,00 - 13,00 La dieta in condizioni fisiologiche (guida all'uso delle tabelle di composizione degli alimenti; principi teorici e pratici nell'elaborazione di dieta fisiologica per l'adulto, lo sportivo e l'anziano)  
Dott. Sabrina Argenti – Dietista – S.S. di Dietologia e Nutrizione Clinica presso l'Ospedale Fatebenefratelli e Oftalmico, Milano
- h 13,00 - 14,00 Pausa pranzo
- h 14,00 - 17,00 La dieta in condizioni fisiologiche (guida all'uso delle tabelle di composizione degli alimenti; principi teorici e pratici nell'elaborazione di dieta fisiologica per l'adulto, lo sportivo e l'anziano)  
Dott. Sabrina Argenti – Dietista – S.S. di Dietologia e Nutrizione Clinica presso l'Ospedale Fatebenefratelli e Oftalmico, Milano

## Sabato 04 novembre 2017

- h 14,00 - 20,00 La dieta in condizioni fisiologiche e nelle patologie più comuni (principi pratici nell'elaborazione di dieta ipocalorica ed ipolipidica)  
Dott. Rosella Bazzano – Università degli Studi di Pavia

## Domenica 05 novembre 2017

- h 09,00 - 13,00 La dieta in condizioni fisiologiche e nelle patologie più comuni (principi teorici e pratici nell'elaborazione di dieta per diabete mellito di tipo 1 e 2, la conta dei carboidrati nel paziente diabetico)  
Dott. Marco Rufolo – Biologo Nutrizionista e Tecnologo Alimentare – Specialista in Scienza dell'Alimentazione
- h 13,00 - 14,00 Pausa pranzo
- h 14,00 - 17,00 Principi ed applicazione pratica delle metodiche cliniche (impedenziometria e plicometria)  
Dott. Andrea Mazzocchini – Biologo Nutrizionista – Divisione Nutrizionale Ds Medica

## Sabato 18 novembre 2017

- h 14,00 - 18,00 La dieta per il bambino obeso (principi teorici e pratici nell'elaborazione di dieta per il bambino ed uso dei percentili)  
Dott. Domenica Elia – Dietista c/o Ospedale Pediatrico di Roma "Bambino Gesù"
- h 18,00 - 20,00 La dieta in condizioni fisiologiche e nelle patologie più comuni (principi teorici e pratici nell'elaborazione di dieta vegetariana)  
Dott. Federica Cignoli – Medico Chirurgo Specialista in Scienza dell'Alimentazione

## Domenica 19 novembre 2017

h 09,00 - 13,00 **La dieta in condizioni fisiologiche e nelle patologie piu' comuni**  
(principi teorici e pratici nell'elaborazione di dieta gravidanza, ipoproteica e iposodica e principi teorici nell'elaborazione di dieta antinfiammatoria, paziente oncologico)

Dott. Federica Cignoli – Medico Chirurgo Specialista in Scienza dell'Alimentazione

h 13,00 - 14,00 **Pausa pranzo**

h 14,00 - 17,00 **La dieta in condizioni fisiologiche e nelle patologie piu' comuni**  
(principi teorici e pratici nell'elaborazione di dieta gravidanza, ipoproteica e iposodica e principi teorici nell'elaborazione di dieta antinfiammatoria, paziente oncologico)

Dott. Federica Cignoli – Medico Chirurgo Specialista in Scienza dell'Alimentazione

## Sabato 02 dicembre 2017

h 14,00 - 20,00 **L'uso del software nella elaborazione di schemi nutrizionali**

Dott. Elena Pinzani – Dietista – Divisione Nutrizionale Ds Medica

## Domenica 03 dicembre 2017

h 09,00 - 13,00 **Celiachia: terapia dietetica ed educazione alimentare**

Dott. Lucia Fransos – Dietista

h 13,00 - 14,00 **Pausa pranzo**

h 14,00 - 17,00 **L'anamnesi alimentare e simulazione pratica**

Dott. Marco Rufolo – Biologo Nutrizionista e Tecnologo Alimentare – Specialista in Scienza dell'Alimentazione

h 17,00 - 17,15 **Verifica di apprendimento**

# I NOSTRI DOCENTI

### Dott.ssa Sabrina Argenti

Dietista. Ha partecipato come relatore a diversi congressi, alla pubblicazione scientifica di diversi poster e alla stesura di Linee Guida in pazienti affetti da iperomocisteinemia, e successiva revisione. Ha effettuato attività di tirocinio in diverse strutture pubbliche. Svolge la professione di Dietista come lavoratore dipendente della S.S. di Dietologia e Nutrizione Clinica presso l'Ospedale Fatebenefratelli e Oftalmico, Milano. Ha svolto la professione di Dietista come lavoratore dipendente del Servizio di Dietologia e Nutrizione Clinica presso il Presidio Ospedaliero di Melegnano e ha collaborato con medici di base, pediatri, psichiatri, specialisti in diabetologia, endocrinologia, medicina sportiva, ginecologia, chirurgia vascolare e cardiologia.

### Dott. Maria Elisa Tirelli

Medico specialista in Medicina Interna. Dirigente presso il Servizio di Dietologia e Nutrizione Clinica dell'Azienda Socio Sanitaria Territoriale Melegnano e della Martesana. Svolge attività ambulatoriale e di reparto in ambito nutrizionale (cura dell'obesità, della sindrome metabolica, dell'IRC, della malnutrizione in ambito oncologico, chirurgico o in ambito di patologie malassorbitive e neurologiche, cura dei disturbi del comportamento alimentare in equipe multidisciplinare).

### Dott. Marco Rufolo

Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari ed in Scienze della Nutrizione Umana. Specialista in Scienza dell'Alimentazione indirizzo Nutrizione Applicata. Iscritto all'elenco di figure professionali della Regione Campania, per l'espletamento di incarichi di docenza specialistica nella materia di Alimentazione ed Educazione Alimentare. Ha svolto numerose ore di docenza in diversi corsi professionalizzanti nel settore alimentare. E' stato consulente per la commissione di appalto del servizio di refezione scolastica, attività di elaborazione del menu e controllo del servizio di refezione, implementazione di capitolati speciali d'appalto e consulente-ricercatore per l'Associazione Difesa ed Orientamento dei Consumatori. Amministratore, responsabile scientifico ed organizzativo Nutrimedifor s.r.l. Ispettore Agroqualità per i prodotti comunitari a marchio garantito Dop - Igp. Ha collaborato come nutrizionista per una squadra di calcio professionista che ha militato nell'ex campionato di C1. E' stato arbitro di calcio e dal 2002 al 2007 guardalinee in serie C. Svolge la libera professione in collaborazione con medici di base, specialisti in diabetologia e medicina sportiva.

### Dott.ssa Rosella Bazzano

Università degli Studi di Pavia. Direttore delle attività didattiche e docente di Metodologia dietetica, Tecniche dietetiche al corso di laurea in Dietistica. Collabora attivamente alle attività dell'ambulatorio di Nutrizione Clinica e Dietetica svolgendo attività tutoriale alle dietiste tirocinanti del corso di laurea. Partecipa a diversi progetti di ricerca proposti dai ricercatori dell'Unità di Scienza dell'Alimentazione in ambito di prevenzione di terapia dietetica. Ha all'attivo diverse pubblicazioni scientifiche.

### **Dott.ssa Domenica Elia**

Diploma universitario in Dietista, Cosmetologia e Giornalismo medico-scientifico. Laurea in Dietistica e Laurea Specialistica in Scienze della nutrizione umana. Abilitazione alla professione di Biologo Nutrizionista ed alla somministrazione della S.V.I.A. (Scala di Valutazione dell'Interazione Alimentare madre-bambino). Dietista c/o Ospedale Pediatrico di Roma "Bambino Gesù". Svolge consulenza e assistenza dietoterapica nei casi di allergie alimentari e disturbi del comportamento alimentare, nefropatie, errori congeniti del metabolismo, epilessia farmaco-resistente e patologie tumorali. E' stata docente al corso di Laurea in Dietistica ed al Master di II livello in Nutrizione Clinica e Metabolismo la Sapienza Università di Roma. E' stata Consulente c/o Rai Radiotelevisione Italiana, Roma con la partecipazione continuativa alla trasmissione televisiva "Uno Mattina" su RAI 1, ideazione e conduzione di uno spazio sulla conoscenza degli alimenti ed attualmente partecipa alla trasmissione Geo Et Geo su RAI 3. Autrice di numerose pubblicazioni su riviste scientifiche e libri. Autrice dei libri "Gli aspetti nutrizionali nella cura in pediatria oncologica" Il Girasole Edizioni, 2009. "Manuale di nutrizione nelle patologie pediatriche" Pensiero Scientifico Editore, 2005 (pubblicato con lo pseudonimo di Mirella Elia). Ha all'attivo numerose partecipazioni a convegni e diverse pubblicazioni scientifiche.

### **Dott.ssa Federica Cignoli**

Medico specialista in Scienza dell'Alimentazione e Nutrizione Clinica. Ha svolto attività didattica presso la Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università degli Studi di Pavia, Corso di Laurea in Medicina e Chirurgia, Corso di Laurea in Dietistica e Corso di Laurea in Scienze Motorie, nell'ambito dei corsi di Nutrizione Umana e di Tecniche Dietetiche Applicate. Ha partecipato alla stesura ed alla realizzazione di progetti di ricerca in ambito nutrizionale. Ha collaborato attivamente con il reparto di Oncologia della Fondazione Salvatore Maugeri di Pavia, con il reparto di chirurgia bariatrica dell'Istituto Prof. Morelli di Pavia e dell'Ospedale Civile di Stradella. Ha lavorato presso il Servizio di Nutrizione Clinica dell'Azienda Ospedaliera di Pavia, occupandosi di nutrizione artificiale clinica e domiciliare. Collabora con diverse riviste per la stesura e la pubblicazione di articoli medico-scientifici circa la nutrizione clinica. Svolge con successo la libera professione.

### **Dott.ssa Lucia Fransos**

Dietista. Collabora con l'Associazione Italiana Celiachia ed è Responsabile del Progetto AFC Alimentazione Fuori Casa Piemonte Valle d'Aosta, fa parte del Gruppo di coordinamento del Progetto della Regione Piemonte "Proseguimento, ampliamento e potenziamento dei Progetti Regionali a favore dei soggetti celiaci" promosso dalla Sanità Pubblica e che vede coinvolti tutti Servizi Igiene e Nutrizione del Piemonte. Effettua attività di docenza ai Corsi di formazione AIC "Cucina senza Glutine" "la Celiachia nel contesto Scuola" rivolto al personale sanitario, ai professionisti della ristorazione, agli insegnanti, e presso la Scuola di specializzazione in Scienze dell'alimentazione e al Corso di Laurea in Dietistica - Facoltà Medicina e Chirurgia Università degli Studi di Torino. Ha partecipato come relatore e moderatore a diversi congressi ed alla pubblicazione scientifica di diversi poster. Svolge la professione di Dietista collaborando con medici di base, pediatri, psichiatri, specialisti in diabetologia, endocrinologia, specialisti in gastroenterologia, medicina sportiva, ginecologia, chirurgia vascolare e cardiologia con particolare attenzione alla Terapia Dietetica nei soggetti Gravemente Obesi, in trattamento con Chirurgia Bariatrica e alla Terapia Dietetica nei Disturbi del Comportamento Alimentare.







#### SEDE DELLE LEZIONI:

**HOTEL MIRAGE** Via F. Baracca 231/18  
50127 Firenze Tel. 055.352011 [www.hotelmirage.it](http://www.hotelmirage.it)

**CONVENZIONATO CON NUTRIMEDIFOR (SCONTO IN CASO DI PERNOTTAMENTO)**

#### COME RAGGIUNGERE LA SEDE

Uscita autostradale: Dall'uscita autostradale prendere la direzione Viadotto dell'Indiano sulla destra; successivamente imboccare la prima uscita seguendo le indicazioni per Via Baracca; al secondo semaforo sulla destra troverete la nostra insegna.  
Stazione: Santa Maria Novella  
Siamo facilmente raggiungibili con l'ausilio dei mezzi pubblici: n°29-30-35.  
Aeroporto: Amerigo Vespucci  
Usciti dal parcheggio prendere la direzione Viadotto dell'Indiano sulla destra; successivamente imboccare la prima uscita seguendo le indicazioni per Via Baracca; al secondo semaforo sulla destra troverete la nostra insegna.

**SEGRETERIA ECM-** educazione continua in medicina

MCR CONFERENCE ID PROVIDER n. 489

#### SEGRETERIA SCIENTIFICA E ORGANIZZATIVA

##### NUTRIMEDIFOR

Fare riferimento ai seguenti recapiti per qualsiasi chiarimento  
Dr. Marco Rufolo  
tel.0828-991195 cel.335-6523375  
Email: [info@nutrimedifor.it](mailto:info@nutrimedifor.it)  
SitoWeb: [www.nutrimedifor.it](http://www.nutrimedifor.it)

**ECM-** educazione continua in medicina

Il corso di studi sarà registrato al Ministero della Salute per il rilascio dei Crediti Formativi ECM per le figure del Medico Chirurgo, del Farmacista, del Biologo e del Dietista per l'anno 2017.

Il corso è in fase di inserimento e saranno previsti 50 crediti ECM complessivi

#### PER CHI SI ISCRIVE ENTRO IL 31/07/2017

Quota di iscrizione: Euro 800,00 iva compresa  
(prima rata all'atto dell'iscrizione Euro 400,00 iva compresa  
seconda rata entro il 14/10/2017 Euro 400,00 iva compresa)

#### QUOTE ISCRIZIONE E PAGAMENTO DOPO IL 31/07/2017

Quota di iscrizione: Euro 1000,00 iva compresa  
(prima rata all'atto dell'iscrizione Euro 500,00 iva compresa  
seconda rata entro il 14/10/2017 Euro 500,00 iva compresa)

#### MODALITÀ DI PAGAMENTO

Le quote di iscrizione possono essere pagate tramite bonifico bancario\* effettuato a favore di NUTRIMEDIFOR srl

Codice IBAN IT81S076011520000009412101

(\*indicare nella causale del bonifico: CORSO IN NUTRIZIONE UMANA-cognome e nome partecipante  
Nella quota di iscrizione completa è compreso:

- Borsa Congressuale,
- Materiale Didattico ed Informativo,
- Attestato di partecipazione.

#### CHIUSURA ISCRIZIONI 12/09/2017



## CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO

### 1) PERFEZIONAMENTO DELL' ISCRIZIONE AL CORSO

L'iscrizione al Corso si intende perfezionata al momento del ricevimento da parte della Nutrimedifor S.r.l. (d'ora in poi "Nutrimedifor") via fax (089-8429711) della "scheda di iscrizione" al Corso debitamente compilata e sottoscritta a cui vanno obbligatoriamente allegati: 1) fotocopia della carta d'identità; 2) curriculum vitae e 3) copia della distinta del bonifico di pagamento degli importi dovuti. Allo scopo di garantire la qualità dell'attività di formazione nonché dei relativi servizi resi ai Partecipanti, le iscrizioni al Corso sono a numero programmato e pertanto la data di arrivo della richiesta di iscrizione completa determinerà la priorità di iscrizione.

### 2) RISERVA DI ANNULLAMENTO O CAMBIAMENTO DI PROGRAMMA

Qualora dopo il termine di chiusura delle iscrizioni non si raggiungesse il numero minimo di Partecipanti stabilito dall'Organizzazione del Corso questo potrà essere annullato e la Nutrimedifor provvederà a darne immediata comunicazione a tutti i Partecipanti provvedendo alla restituzione dei soli importi già versati, entro dieci giorni dall'avvenuta comunicazione, a mezzo bonifico bancario, senza alcun ulteriore onere di spesa a proprio carico per qualunque titolo, causa o ragione. La Nutrimedifor per ragioni organizzative e/o tecniche si riserva la facoltà di modificare i calendari e gli orari delle lezioni, di modificare i programmi, senza peraltro alterarne i contenuti. E' altresì facoltà della Nutrimedifor di sostituire docenti e/o relatori nel caso di sopravvenuti imprevisti e/o impedimenti.

### 3) QUOTA DI ISCRIZIONE E MODALITA' DI PAGAMENTO

La quota di partecipazione all'intero Corso è comprensiva di borsa congressuale, materiale didattico ed informativo ed attestati di partecipazione. La quota si intende sempre al netto dell'IVA vigente al momento in cui il pagamento viene eseguito. Il partecipante al Corso dovrà versare gli importi indicati nella scheda di iscrizione con le modalità e nei termini ivi indicati. Ogniquale volta venga eseguito un bonifico di pagamento la distinta dovrà essere inviata via fax alla Nutrimedifor. Fermo restando l'obbligo di corrispondere quanto dovuto con le modalità indicate nella scheda di iscrizione, il mancato pagamento delle rate successive alla prima, ove previsto, determinerà l'automatica sospensione dal Corso fino a completa regolarizzazione della posizione debitoria, con impossibilità per il Partecipante di recuperare le lezioni perdute. Nel contempo verranno attivate le procedure di recupero coattivo del credito, con ulteriore aggravio di spesa.

### 4) FACOLTA' DI RECESSO

E' possibile rinunciare alla partecipazione al Corso inviando, entro e non oltre dieci giorni dalla data di iscrizione, la comunicazione del recesso via fax seguito da lettera raccomandata con avviso di ricevimento, da spedirsi improrogabilmente entro tale data (fa fede il timbro postale), indirizzata a: Nutrimedifor S.r.l., con sede in Via Castello, 12 - 84024 Contursi Terme (Sa). In tal caso la Nutrimedifor provvederà a restituire nei dieci giorni successivi al ricevimento della comunicazione, solo ed esclusivamente l'importo già versato. In ogni caso il Partecipante non può rinunciare tramite recesso alla partecipazione al Corso nel caso in cui questo abbia già avuto inizio. Qualora la comunicazione di recesso pervenga oltre il termine su indicato o in ogni caso dopo che il Corso abbia avuto inizio il Partecipante/uditore avrà l'obbligo di versare l'intera quota di iscrizione.

### 5) RESPONSABILITA' DEI PARTECIPANTI E PRESA D'ATTO

I partecipanti al Corso sono personalmente responsabili per i danni eventualmente arrecati alla struttura, alle aule, ai supporti didattici, alle attrezzature e a quant'altro presente nei locali in cui si svolgerà il Corso. I partecipanti sono inoltre tenuti a rispettare la normativa interna (firma registri, badge identificativi, ecc). Il partecipante dichiara di essere edotto che la possibilità di elaborazione e/o prescrizione di diete non dipende dalla frequenza del Corso ma solo ed esclusivamente dal titolo di studio conseguito o dall'ordine di appartenenza cui si è iscritti.

### 6) PROPRIETÀ INTELLETTUALE

I Partecipanti al Corso sono edotti che il materiale didattico ad essi consegnato è di proprietà dei relativi titolari tra cui i docenti e Nutrimedifor S.r.l. e pertanto tale materiale potrà essere utilizzato solo ed esclusivamente a fini personali per soli scopi didattici, con divieto assoluto di riprodurlo o diffonderlo con qualsiasi strumento e mezzo.

### 7) CONDIZIONI RILASCIO ATTESTATI

Al termine del Corso verrà rilasciato dalla Nutrimedifor un attestato di partecipazione al Corso a tutti coloro che sono in regola con la posizione amministrativa e con la frequenza minima richiesta: 80%. Altri attestati tra cui quelli ECM saranno rilasciati dal/i Provider ECM nei modi statuiti dalla normativa di riferimento. La frequenza al Corso attribuisce crediti formativi nella misura concessa da ciascun ordine professionale. Gli attestati potranno essere resi in forma cartacea ed elettronica.

### 8) TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Con la sottoscrizione del presente, il partecipante acconsente affinché la Nutrimedifor tratti i propri dati personali per permettere la corretta esecuzione delle obbligazioni contrattuali, l'adempimento agli obblighi previsti da leggi, regolamenti e normative comunitarie, ovvero a disposizioni impartite da autorità a ciò legittimate dalla legge e da organi di vigilanza e controllo e di svolgere attività di informazione tramite mail, fax, telefono e posta ordinaria, relativamente ai nostri prodotti e/o servizi, con esplicita autorizzazione alla comunicazione dei suddetti dati, a titolo esemplificativo e non esaustivo, a Provider ECM, spedizionieri, corrieri ed a tutti i consulenti per l'attuazione delle finalità sopra indicate.

### 9) CONTROVERSIE

Per ogni controversia inerente la interpretazione ed esecuzione delle presenti condizioni sarà competente il Foro di Salerno, salvo espresse deroghe di legge. Il sottoscritto dichiara di aver attentamente letto il programma del corso, le modalità di erogazione del servizio e le condizioni generali di contratto, oltre che le modalità di trattamento dei dati personali, dichiarando di averle pienamente comprese ed accettate.

Luogo e data \_\_\_\_\_

Firma: \_\_\_\_\_

Il sottoscritto dichiara altresì di aver preso visione ed accettato anche ai sensi e per gli effetti dell'art. 1341 c.c. i punti: 2,3 e 9 delle Condizioni Generali di contratto.

Firma: \_\_\_\_\_