

Firenze



**XVII CORSO DI FORMAZIONE IN
NUTRIZIONE UMANA
E DIETOTERAPIA**



71 ore di lezione
di cui **19** di videocorso
52 ore in aula con
45 ore di pratica
8 giorni – **4** weekend

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 71 ORE, DARÀ AMPIO SPAZIO ALLA DIDATTICA ON LINE ED 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 10 GIUGNO 2023
al 02 LUGLIO 2023

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 19 ore di videocorso on line in differita (da poter visionare in qualsiasi momento) per 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 con 52 ore in aula di lezioni frontali ed esercitazioni mirate 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 videocorso di 19 ore sarà online in differita e visionabile in qualsiasi momento della giornata, senza limiti fino al 30/08/23. Il corso in aula di 52 ore 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.

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 52 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-ipertiroidismo, 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);
- calcolo dell'intake di carboidrati nell'alimentazione del paziente diabetico.



PROGRAMMA VIDEOCORSO (16 ore)

PRIMO VIDEO

Il valore nutrizionale degli alimenti
I Livelli di Assunzione Raccomandati Giornalieri (L.A.R.N.)

Giuditta Pagliai – Biologa Nutrizionista – Ricercatrice Università degli Studi di Firenze

SECONDO VIDEO

Applicazione e interpretazione dei principali strumenti di valutazione multidimensionale dello stato nutrizionale
Approfondimento del significato dei principali esami ematochimici utilizzati per la valutazione dello stato nutrizionale

Maria Luisa Fonte – Medico Specialista in Scienza dell'Alimentazione e Nutrizione Clinica

TERZO VIDEO

Sindrome metabolica
Obesità, dislipidemia, ipertensione arteriosa: diagnosi e classificazione
Analisi e approfondimento delle principali patologie cardiometaboliche correlate a eccesso ponderale
Terapia nutrizionale di obesità e malattie cardiometaboliche: come gestire i pazienti nella pratica

Maria Luisa Fonte – Medico Specialista in Scienza dell'Alimentazione e Nutrizione Clinica

QUARTO VIDEO

Alimentazione come prevenzione: come gestire il paziente a rischio di sviluppo delle patologie cardiovascolari
Analisi e approfondimento delle intolleranze ed allergie alimentari: ruolo della terapia nutrizionale

Maria Luisa Fonte – Medico Specialista in Scienza dell'Alimentazione e Nutrizione Clinica

QUINTO VIDEO

Ruolo della terapia nutrizionale nel paziente diabetico: focus sulla gestione del paziente affetto da Diabete di tipo 2
Malattie della tiroide: ipo ed ipertiroidismo
Ruolo e gestione della terapia nutrizionale nelle principali patologie del Sistema Gastroenterico

Maria Luisa Fonte – Medico Specialista in Scienza dell'Alimentazione e Nutrizione Clinica

SESTO VIDEO

I fabbisogni nutrizionali della donna nelle differenti età: dall'adolescenza alla menopausa

Maria Luisa Fonte – Medico Specialista in Scienza dell'Alimentazione e Nutrizione Clinica

SETTIMO VIDEO

Ruolo della terapia nutrizionale nel paziente affetto da insufficienza renale
Classificazione, diagnosi e principali implicazioni cliniche dei Disturbi della Nutrizione e Alimentazione

Maria Luisa Fonte – Medico Specialista in Scienza dell'Alimentazione e Nutrizione Clinica

PROGRAMMA CORSO IN AULA (52 ore)

Sabato 10 giugno 2023

ore 14.00 - 20.00 La dieta in condizioni fisiologiche
Guida all'uso delle tabelle di composizione degli alimenti
– esercitazione pratica
Esercitazione pratica con elaborazione dieta per adulto

Sabrina Argenti – Dietista – S.S.D Malattie Endocrine-
Diabetologia presso ASST Fatebenefratelli Sacco, Milano

ore 18.00 - 20.00 La dieta in condizioni fisiologiche e nelle patologie
più comuni
Esercitazione pratica con elaborazione dieta per
gravidanza

Federica Cignoli – Medico Chirurgo Specialista in
Scienza dell'Alimentazione

Domenica 11 giugno 2023

ore 09.00 - 13.00 La dieta in condizioni fisiologiche
Esercitazione pratica con elaborazione dieta per sportivo

Sabrina Argenti – Dietista – S.S.D Malattie Endocrine-
Diabetologia presso ASST Fatebenefratelli Sacco, Milano

ore 13.00 - 14.00 Pausa pranzo

ore 14.00 - 17.00 La dieta in condizioni fisiologiche
Esercitazione pratica con elaborazione dieta per anziano

Sabrina Argenti – Dietista – S.S.D Malattie Endocrine-
Diabetologia presso ASST Fatebenefratelli Sacco, Milano

Domenica 25 giugno 2023

ore 09.00 - 13.00 La dieta in condizioni fisiologiche e nelle patologie
più comuni
Esercitazione pratica con elaborazione dieta per
gravidanza

Federica Cignoli – Medico Chirurgo Specialista in
Scienza dell'Alimentazione

ore 13.00 - 14.00 Pausa pranzo

ore 14.00 - 17.00 La dieta in condizioni fisiologiche e nelle patologie
più comuni
Esercitazione pratica con elaborazione dieta
ipoproteica, iposodica
Principi teorici per dieta oncologica e dieta
antiinfiammatoria

Federica Cignoli – Medico Chirurgo Specialista in
Scienza dell'Alimentazione

Sabato 17 giugno 2023

ore 14.00 - 20.00 La dieta nelle patologie più comuni – obesità
Esercitazione pratica con elaborazione dieta ipocalorica

Sabrina Argenti – Dietista – S.S.D Malattie Endocrine-
Diabetologia presso ASST Fatebenefratelli Sacco, Milano

Sabato 01 luglio 2023

ore 14.00 - 18.00 La dieta vegetariana e vegana
Esercitazione pratica con elaborazione dieta
vegetariana

Monica Dinu – Biologa Nutrizionista – Ricercatrice
Università degli Studi di Firenze

ore 18.00 - 20.00 La valutazione della composizione corporea –
bioimpedenziometria e plicometria

Marco Rufolo – Biologo Nutrizionista e Tecnologo
Alimentare – Specialista in Scienza degli Alimenti –
Nutrizionista Ssc Napoli

Domenica 18 giugno 2023

ore 09.00 - 13.00 La dieta nelle patologie più comuni – sindrome
metabolica
Esercitazione pratica con elaborazione dieta ipocalorica
ed ipolipidica

Sabrina Argenti – Dietista – S.S.D Malattie Endocrine-
Diabetologia presso ASST Fatebenefratelli Sacco, Milano

ore 13.00 - 14.00 Pausa pranzo

ore 14.00 - 17.00 La dieta nelle patologie più comuni – diabete
Esercitazione pratica con elaborazione dieta per diabete
e conta dei carboidrati

Sabrina Argenti – Dietista – S.S.D Malattie Endocrine-
Diabetologia presso ASST Fatebenefratelli Sacco, Milano

Domenica 02 luglio 2023

ore 09.00 - 13.00 Celiachia: terapia dietetica ed educazione alimentare
Esercitazione con elaborazione dieta per celiaco

Lucia Fransos – Dietista

ore 13.00 - 14.00 Pausa pranzo

ore 14.00 - 17.00 L'anamnesi alimentare

Marco Rufolo – Biologo Nutrizionista e Tecnologo
Alimentare – Specialista in Scienza degli Alimenti –
Nutrizionista Ssc Napoli

Sabato 24 giugno 2023

ore 14.00 - 18.00 La dieta per il bambino in sovrappeso/obeso
Esercitazione pratica con elaborazione dieta per il
bambino ed uso dei percentili
Domenica Elia – Dietista c/o Ospedale Pediatrico di Roma
"Bambino Gesù"

I NOSTRI DOCENTI

Giuditta Pagliai

È borsista di ricerca presso la SOD Nutrizione Clinica dell'Azienda Ospedaliero-Universitaria Careggi e il Dipartimento di Medicina Sperimentale e Clinica dell'Università degli Studi di Firenze. Effettua attività libero professionale come Biologa Nutrizionista. È membro della Società Italiana di Nutrizione Umana e della Società Italiana per lo Studio dell'Aterosclerosi. È autrice di 38 articoli scientifici su riviste nazionali ed internazionali.

Maria Luisa Fonte

Medico Specialista in Scienza dell'Alimentazione e Nutrizione Clinica. Durante la formazione specialistica ha lavorato in diverse strutture tra cui: Ambulatorio di Dietologia e Nutrizione Clinica – Clinica Morelli di Pavia; Divisione di Nutrizione Clinica – Ospedale di Bolzano; Mucosal Biology Research Center – School of Medicine – University of Maryland – Baltimore USA; Laboratorio di Nutrizione Clinica – Dipartimento di Sanità Pubblica, Medicina Sperimentale e Forense – Sezione di Scienza dell'Alimentazione, Università di Pavia per la gestione ambulatoriale delle problematiche nutrizionali di pazienti afferenti al Laboratorio (obesità, DCA, PCOS, IBD, IBS). Appena specializzata ha lavorato presso la Division of Gastroenterology and Nutrition and General Academic Pediatrics – MassGeneral Hospital for Children (Boston, MA) – Harvard Medical School per un progetto di ricerca nell'ambito dell'obesità pediatrica. Ha poi lavorato presso la SDD Terapia Nutrizionale Istituto Nazionale Tumori di Milano per attività di ricerca e gestione clinica dei pazienti in nutrizione artificiale e la U.O. di Medicina Generale ed Endocrinologia dell'Istituto Maugeri di Pavia come consulente nutrizionista clinica. Attualmente lavora come Libero Professionista e ha all'attivo diverse attività di Docenza, numerose partecipazioni a convegni e pubblicazioni scientifiche nell'ambito della nutrizione clinica.

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.D Malattie Endocrine-Diabetologia presso ASST Fatebenefratelli Sacco, 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.

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. 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.

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.

Monica Dinu

Ricercatrice presso il Dipartimento di Medicina Sperimentale e Clinica dell'Università degli Studi di Firenze e docente presso il Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione, dell'Università degli Studi di Firenze. È autrice di oltre 40 articoli scientifici su riviste nazionali ed internazionali e capitoli di libri ed è segretario della Sezione Toscana della Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU).

Marco Rufolo

Biologo Nutrizionista e Tecnologo Alimentare. Specialista in Scienza dell'Alimentazione. Nutrizionista prima squadra e settore giovanile Società Sportiva Calcio Napoli. E' stato Consigliere Nazionale dell'Ordine Nazionale dei Biologi. Componente del gruppo di lavoro per la revisione dei LARN per la parte relativa all'Attività Fisica e allo Sport (2021). 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 del Ministero degli Esteri e consulente-ricercatore per l'Associazione Difesa ed Orientamento dei Consumatori. E' stato Ispettore Agroqualità per i prodotti comunitari a marchio garantito Dop-Igp. Amministratore unico di Nutrimedifor.

Lucia Fransos

Dietista. Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione. Ha conseguito il Master Sperimentale di II livello Medicina Moderna e Naturale. Collabora con l'Associazione Italiana Celiachia ed è Responsabile del Progetto AFC Alimentazione Fuori Casa 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. Ha partecipato come relatore e moderatore a diversi congressi ed alla pubblicazione scientifica di diversi poster. Svolge la professione di Dietista collaborando con diversi professionisti.





SEDE DELLE LEZIONI:

HOTEL MIRAGE Via F. Baracca 231/18
50127 Firenze Tel. 055.352011 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:

Dalla stazione occorre raggiungere Piazza dell'Unità Italiana (a soli 300 m. dall'uscita della stazione) e da lì prendere la linea della tramvia T2. La fermata più vicina all'hotel si chiama "Guidoni".

Una volta arrivati alla fermata "Guidoni" occorre attraversare la strada e imboccare via Germinai, in 5 minuti si raggiunge l'entrata dell'hotel.

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 SCIENTIFICA E ORGANIZZATIVA

NUTRIMEDIFOR

Fare riferimento ai seguenti recapiti per qualsiasi chiarimento

Dr. Marco Rufolo

tel. 0828-432481 cel. 335-6523375

Email: info@nutrimedifor.it

SitoWeb: www.nutrimedifor.it

ECM- non sono previsti ECM

PER CHI SI ISCRIVE ENTRO IL 31/03/2023

Quota di iscrizione: Euro 700,00 iva compresa

(prima rata all'atto dell'iscrizione Euro 350,00 iva compresa

seconda rata entro il 01/06/2023 Euro 350,00 iva compresa)

QUOTE ISCRIZIONE E PAGAMENTO DOPO IL 31/03/2023

Quota di iscrizione: Euro 900,00 iva compresa

(prima rata all'atto dell'iscrizione Euro 450,00 iva compresa

seconda rata entro il 01/06/2023 Euro 450,00 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 02/05/2023

al Corso di Formazione in Nutrizione Umana e Dietoterapia - Firenze

NOME _____ COGNOME _____

Codice Fiscale _____ P.IVA _____

Codice Univoco _____ Pec _____

Nato/a a _____ il |_|_|_|_|_|

Telefono _____ Cellulare _____

E-mail

Residente in Via/Piazza	N.
-------------------------	----

Città _____ Prov. |__| CAP |__|__|__|

Professione

Nome Azienda / Ente / Istituto

Indirizzo _____ Cap _____ Città _____ Prov. _____

Codice Fiscale _____ P. Iva _____

Codice Univoco _____ Pec _____

Quota di iscrizione (entro il 31/03/2023)

Quota di iscrizione (dopo il 31/03/2023)

I Euro 900,00 iva compresa
 I RATA ALL'ATTO DELL'ISCRIZIONE
 Euro 450,00 iva compresa
 II RATA ENTRO IL 01/06/2023
 Euro 450,00 iva compresa

CHIUSURA ISCRIZIONI 02/05/2023



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 mail della "scheda di iscrizione" al Corso debitamente compilata e sottoscritta a cui vanno obbligatoriamente allegati: 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 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 tramite mail 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 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).

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 dall'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 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: _____