



MASTER CLASS

DIETETICA E NUTRIZIONE UMANA

3ª Edizione 2023 - Fondamenti, elaborazione e gestione di diete dimagranti, di piani alimentari, di diete in patologie, valutazione dello stato nutrizionale e della composizione corporea

4 moduli, 3 fine settimana in diretta on line, 1 giorno di fine settimana in presenza, in totale 7 giorni e più di 55 ore di lezioni, dimostrazioni, schemi, esercitazioni, studio di casi reali ed interpretazione dei risultati
Consulenza, tutoraggio e coaching gratuiti post corso

PERCORSO COMPLETO: dalle basi e principi di dietetica e nutrizione umana, alla valutazione dello stato nutrizionale, all'elaborazione di piani alimentari, alla gestione dietetica delle patologie, alla composizione corporea, alla malnutrizione, all'interazione nutrienti-farmaci, alla gestione dei disturbi del comportamento alimentare: per chi deve iniziare o a chi ha appena iniziato e desidera approfondire determinate tematiche.

I nostri corsi e webinar sono sempre **in diretta**, senza registrazioni e senza lezioni "invecchiate", sono sempre aggiornati e in linea con le nuove acquisizioni. Possibilità di **recuperare** in diretta le ore di lezioni "perse".

I moduli della Master Class sono **indipendenti** e ci si può iscrivere anche ad un solo modulo o a due o tre, secondo i propri interessi, finalità e titolo di studi (in questo caso scrivere alla segreteria).

Pagina web: <https://bit.ly/45GrUqI>

Il portale, per conoscere tutti i nostri corsi e le promozioni: <https://bit.ly/3DbDbCm>

Per una **consulenza**, anche su WhatsApp: Dott. E. Lugaresi **338.85.75.829**

Costo della Master Class senza sconto: 1.100 €.

►► **PROMOZIONE SETTEMBRE 2023: 460 € più del 58% di sconto fino al 1° ottobre 2023 compreso; dal 2° ottobre: 490 € (più del 55% di sconto). Non c'è da calcolare l'IVA.**

ATTENZIONE: iscriversi o prenotarsi in tempo perché il **numero massimo di partecipanti è di 20** per permettere a tutti di seguire e svolgere le esercitazioni.

Tutoraggio, consulenza e coaching telematico post corso. Per consulenze e coaching di lavoro (elaborazione diete, verifica, controllo diete in patologie, lezioni private, ecc.): accordarsi con Dott. Lugaresi. Il costo dipenderà dall'entità della consulenza e del lavoro da svolgere. **Il tutoraggio post corso è sempre gratuito.**

Per venire incontro alle richieste, nel caso di impossibilità di seguire alcune lezioni, si possono recuperare contattando il Dott. Lugaresi, con cui concordare giorno e orario per le ore di recupero.

→→ Con l'iscrizione alla Master Class si ha **in omaggio** la partecipazione gratuita al seminario **Come promuovere la propria professione**, giovedì 14 settembre 2023.

Il costo può anche essere **rateizzato in 5 rate da 92 € l'una** (non c'è da calcolare l'IVA); in questo caso ci si iscrive versando **92 € di acconto** e si riceve una email dalla segreteria con un prospetto di rateizzazione e di saldo. Se si desidera una rateizzazione più personalizzata, scrivere alla segreteria. **Prima ci si iscrive, più dilazionata è la rateizzazione.**

1° Modulo base on line: Fondamenti di nutrizione umana 20 – 21 ottobre 2023

2° Modulo Avanzato on line: Diete e piani alimentari 27 – 28 ottobre 2023

3° Modulo Perfezionamento on line: Gestione ed elaborazione di diete nelle patologie 3 – 4 novembre 2023

4° Modulo Residenziale: Stato nutrizionale e composizione corporea Sabato 11 novembre 2023. Sede: Quartos' Lab, Via Valle Scrivia, 8 - 00141 Roma

I moduli possono essere seguiti anche indipendentemente l'uno dall'altro: ci si può anche **iscrivere ad un solo modulo o a due, o tre**, (più moduli, più contenuti, più approfondimenti), secondo i propri interessi, studi seguiti e finalità, come è spiegato qui di seguito (per ulteriori informazioni segreteria@nutrizionista.it):

- il **1° modulo – Fondamenti di dietetica e nutrizione umana** – è aperto **a tutte le professioni sanitarie:** Medico (tutte le discipline), Biologo, Dietista, Farmacista, Assistente Sanitario, Infermiere, Infermiere Pediatrico, Ostetrica/o, Psicologo, Educatore.

- al **2°**, **3° modulo** possono iscriversi le professioni che per la legge italiana **possono elaborare diete e piani alimentari**: Medico (tutte le discipline), Biologo, Dietista, e studenti, dottorandi, specializzandi e laureati in queste discipline.

- il **4° modulo residenziale** – **Stato nutrizionale e composizione corporea** – è aperto a Medici (tutte le discipline), Biologi e Dietisti; è consigliato a Infermieri, Scienze Motorie, Fisioterapisti, Logopedisti, Ostetrica/o, Tecnico di neurofisiopatologia, Tecnico ortopedico. **Sede**: Quartos' Lab, Via Valle Scrivia, 8 - 00141 Roma

La frequenza del corso, e l'eventuale attestato rilasciato, **non abilita alla professione di Nutrizionista o Dietista** e non comporta la possibilità di elaborare/prescrivere diete o piani alimentari, qualora non lo preveda, secondo le normative vigenti, **il titolo di studio** conseguito dal Corsista.

OBIETTIVI: fornire conoscenze, approfondimenti ed esperienza sia per coloro che vogliono intraprendere la professione di Nutrizionista sia per tutte quelle figure professionali che intervengono già direttamente o indirettamente nell'ambito dell'alimentazione e nutrizione e che vogliono approfondire concetti e metodologie della nutrizione e dietologia. I partecipanti avranno così un ottimo e completo **background** e un **know-how** da applicare nella loro pratica professionale, oltre a poter fare prevenzione primaria nel campo dell'educazione alimentare.

•Nel **1° modulo** si studiano le **basi** e i **fondamenti** della dietetica umana, utili sia per coloro che vogliono intraprendere la professione di Nutrizionista sia per tutte quelle figure professionali della sanità, che intervengono già direttamente o indirettamente nell'ambito dell'alimentazione e nutrizione e che vogliono, quindi, approfondirne concetti e metodologie. I partecipanti avranno così un **ottimo e completo background** e un **know-how** da applicare nella loro pratica professionale, oltre a poter fare prevenzione primaria nel campo dell'educazione alimentare.

•Nel **2° modulo** si apprende, esercitandosi su casi reali, la teoria, metodi, tecniche e concetti per l'**elaborazione di una dieta - ipocalorica, normocalorica e ipercalorica**, come personalizzarla secondo le esigenze del paziente, e si comprende come gestire dieteticamente il paziente, anche con fisiopatologia accertata, come elaborare un piano dietetico per bambini o adulti, come elaborarlo in condizione fisiologiche speciali, come gravidanza o climaterio, oppure come deve essere strutturato quello di uno sportivo.

•Nel **3° modulo** si approfondiscono i **protocolli**, le **metodologie** e i **concetti** per l'elaborazione di diete e la gestione dietetica del paziente con **fisiopatologia accertata**, e per la corretta gestione nutrizionale dei **disturbi alimentari**. In questo modulo, l'obiettivo didattico è poter elaborare un regime alimentare adeguato e mirato, con lo scopo di prevenire e/o aiutare il paziente **nel percorso terapeutico di specifiche patologie**.

•Nel **4° modulo** si approfondiscono la **teoria**, le **metodologie**, le **tecniche** e i **concetti** per la **valutazione della composizione corporea**, tramite l'**antropometria classica**, la **plicometria** e la **bioimpedenziometria**. Si potrà approfondire, verificare e soprattutto imparare ad interpretare i risultati delle varie tecniche e quindi di essere in grado di fare un'approfondita stima della composizione corporea e dello stato nutrizionale ad essa correlato. In questo modulo saranno messi a disposizione dei partecipanti strumenti professionali durante le esercitazioni per eseguire la **plicometria (plicometro professionale Harpenden)** e per effettuare l'**impedenziometria (impedenziometro BIA 101 dell'Akern con il software BodyGram Plus per l'elaborazione dei dati impedenziometrici)**, strumenti validissimi nei vari ambiti d'intervento del Nutrizionista per la programmazione di un corretto programma nutrizionale, dal dimagrimento allo stato nutrizionale, in fisiopatologie accertate sia in età pediatrica sia adulta, o nelle fisiologie speciali (gravidanza, allattamento e menopausa) e nell'ambito sportivo, dilettantistico e professionale.

•Nei **moduli 2 e 3** sarà **messo a disposizione** dei partecipanti anche la demo di un **software professionale** con cui si potranno eseguire le esercitazioni e che permetterà l'elaborazione di diete di piani alimentari personalizzati, adatti per età, sesso, condizioni fisiologiche, attività fisica, patologie e farmaci assunti del paziente. Le dimostrazioni e le esercitazioni saranno fatte su **casi reali**.

1° Modulo: Webinar Fondamenti di nutrizione umana 20 - 21 ottobre 2023

Venerdì 20 ottobre 2023

09,30 – 11,00	Benvenuto. Introduzione al Corso. Approccio alla professione di Nutrizionista. Come incentivare la nostra professione: strategie, competenze, crescita. Introduzione alla Nutrizione Umana. Composizione degli alimenti. Gli standard nutrizionali e linee guida alimentari. I LARN .	Lugaresi
11,00 – 11,15 Pausa		
11,15 – 13,30	Principi e fisiologia della nutrizione umana. Lo stato ed il fabbisogno nutrizionali. I Nutrienti. Il metabolismo e le basi molecolari della nutrizione : biochimica della nutrizione. Il tessuto adiposo.	Lugaresi
13,30 – 15,00 Pausa pranzo		
15,00 – 16,30	Lo stress ossidativo. Il Sistema Nervoso Enterico ed il microbioma intestinale.	Lugaresi
16,30 – 16,45 Pausa		
16,45 – 19,00	Nutrizione e alimentazione in condizioni fisiologiche speciali : gravidanza, allattamento e menopausa. Nutrizione e alimentazione in pediatria . Nutrizione e alimentazione nell' anziano .	Lugaresi

Sabato 21 ottobre 2023

09,30 – 11,00	La nutrizione clinica : principi e fondamenti. Nutrizione e alimentazione nelle fisiopatologie. Interazioni alimenti – farmaci.	Lugaresi
11,00 – 11,15 Pausa		

11,15 – 13,30	La malnutrizione ; gestione e categorie a rischio; malnutrizione per eccesso, per difetto e ricadute sul sistema immunitario.	Lugaresi
13,30 – 15,00 Pausa pranzo		
15,00 – 17,00	Approfondimento: Malnutrizione e carenze nutritive: le ricadute sull'organismo e sul comportamento.	Mazzullo
17,00 – 17,15 Pausa		
17,15 – 18,30	Immunologia e nutrizione. Le reazioni avverse agli alimenti.	Lugaresi
18,30 – 19,00	Domande. Sintesi finale dei lavori svolti.	Lugaresi

2° modulo: Diete e piani alimentari: impostazione, elaborazione e gestione 27 - 28 ottobre 2023

Venerdì 27 ottobre 2023

09,30 – 11,00	Benvenuto e registrazione dei partecipanti. Lo schema dietetico : principi guida, requisiti per elaborare una dieta; l' impostazione della visita . La conduzione dei colloqui . Il piano alimentare personalizzato .	Lugaresi
11,00 – 11,15 Pausa		
11,15 – 13,30	Dimostrazione pratica: uso dei supporti elettronici per l'elaborazione di diete; dimostrazione con software: impostazione ed elaborazione di uno schema normocalorico e ipocalorico.	Lugaresi
13,30 – 15,00 Pausa pranzo		
15,00 – 16,30	Studio di casi: impostazione del piano dietetico, valutazione del fabbisogno calorico, parametri e misure per l'elaborazione; impostazione e valutazione dei bambini tramite le curve di crescita; impostazione per adulti, sportivi e in condizioni fisiologiche speciali: gravidanza, allattamento, menopausa. 1a Parte	Lugaresi
16,30 – 16,45 Pausa		
16,45 – 19,00	Studio di casi: impostazione del piano dietetico, valutazione del fabbisogno calorico, parametri e misure per l'elaborazione; impostazione e valutazione dei bambini tramite le curve di crescita; impostazione per adulti, sportivi e in condizioni fisiologiche speciali: gravidanza, allattamento, menopausa. 2ª parte	Lugaresi

Sabato 28 ottobre 2023

09,30 – 11,30	Approfondimento: Fattori psicologici di resistenza all'adesione del piano alimentare	Palombo
11,30 – 11,45 Pausa		
11,45 – 13,30	Esercitazione pratica guidata: impostazione ed elaborazione di piani alimentari per adulti, bambini, adolescenti, sportivi, in condizioni fisiologiche speciali: gravidanza, allattamento, menopausa. 1ª parte	Lugaresi
13,30 – 15,00 Pausa pranzo		
15,00 – 16,30	Esercitazione pratica: impostazione ed elaborazione di piani alimentari per adulti, bambini, adolescenti, sportivi, in condizioni fisiologiche speciali: gravidanza, allattamento, menopausa. 2ª parte	Lugaresi
16,30 – 16,45 Pausa		
16,45 – 18,30	Esercitazione pratica: impostazione ed elaborazione di piani alimentari in condizioni patologiche accertate e con prescrizioni di farmaci.	Lugaresi
18,30 – 19,00	Domande. Sintesi finale dei lavori svolti	Lugaresi

3° modulo: Gestione ed elaborazione di diete in patologie 3 - 4 novembre 2023

Venerdì 3 novembre 2023

09,30 – 11,00	Benvenuto e registrazione dei partecipanti. Le malattie del metabolismo. Dimostrazione pratica: elaborazione di diete in condizioni fisiopatologiche. Uso del software.	Lugaresi
11,00 – 11,15 Pausa		
11,15 – 13,30	Schede e studio di casi: definizione, classificazione, fisiopatologia, impostazione del piano dietetico nel diabete mellito; nelle dislipidemie; nelle epatopatie. Esercitazione guidata con software 1ª parte	Lugaresi
13,30 – 15,00 Pausa pranzo		
15,00 – 16,30	Schede e studio di casi: definizione, classificazione, fisiopatologia, impostazione del piano dietetico nel diabete mellito; nelle dislipidemie; nelle epatopatie. Esercitazione guidata con software 2ª parte	Lugaresi
16,30 – 16,45 Pausa		
16,45 – 19,00	Schede e studio di casi: definizione, classificazione, fisiopatologia. Impostazione del piano dietetico nelle patologie gastrointestinali. Esercitazione guidata con software	Lugaresi

Sabato 4 novembre 2023

09,30 – 11,00	Schede e studio di casi: definizione, classificazione, fisiopatologia, impostazione del piano dietetico nell'ipertensione, nell'insufficienza renale. Esercitazione guidata con software	Lugaresi
11,00 – 11,15 Pausa		

11,15 – 13,30	Schede e studio di casi: definizione, classificazione, fisiopatologia, impostazione del piano dietetico nella malnutrizione; nei disturbi del comportamento alimentare. Esercitazione guidata con software	Lugaresi
13,30 – 15,00 Pausa pranzo		
15,00 – 17,00	Approfondimento. Disturbi del Comportamento Alimentare: caratteristiche e gestione.	Mazzullo
17,00 – 17,15 Pausa		
17,15 – 18,30	Schede e studio di casi: definizione, classificazione, fisiopatologia, impostazione del piano dietetico nelle allergie e intolleranze alimentari; nel supporto nutrizionale nel paziente oncologico. Esercitazione guidata con software	Lugaresi
18,30 – 19,00	Domande. Sintesi finale dei lavori svolti	Lugaresi

4° modulo residenziale: Stato nutrizionale e composizione corporea 11 novembre 2023

Sabato 11 novembre 2023

09,30–11,00	Lo stato nutrizionale: valutazione mediante analisi e strumentazione validata. Lo stato nutrizionale mediante analisi cliniche. La sarcopenia . Sarcopenia e valutazione di malnutrizione negli anziani e nei pazienti ospedalizzati. La composizione corporea: tecniche e metodi di valutazione; gli strumenti validati. Diametri e circonferenze. L' Antropometria e la standardizzazione antropometrica	Lugaresi
11,00 – 11,15 Pausa		
11,15 –13,30	Esercitazione pratica di Plicometria: altezza, peso, diametri, circonferenze, rapporti. Punti di reperi. Valutazione degli indici antropometrici. Punti di reperi. Calcoli, equazioni validate.	Lugaresi
13,30 – 15,00 Pausa pranzo		
15,00–16,30	Esercitazione pratica di Bioimpedenziometria. Analisi della composizione corporea. Valutazione dello stato nutrizionale; angolo di fase. Biavector e Biagram. Uso del software BodyGram Plus. Analisi e commento dei dati.	Lugaresi
16,30 – 16,45 Pausa		
16,45–18,00	Esercitazione pratica di Bioimpedenziometria Interpretazione dei risultati. Elaborazione dei risultati ottenuti con l'impedenziometria. Uso dei dati della valutazione antropometrica nell'elaborazione di piani alimentari.	Lugaresi

Materiale del Corso: attestato; bibliografia ragionata; tutte le slides delle lezioni tenute nei moduli, articoli vari.

Se per motivi di lavoro non si riesce a seguire tutte le lezioni e si perde qualche ora, queste si possono **recuperare tranquillamente** o nella prossima edizione, senza pagare nulla, contattando il Dott. Lugaresi, con cui concordare giorno e orario per le ore di recupero.

Se non si è ancora sicuri di poter partecipare al Corso, per non perdere la priorità ci si può anche **prenotare** inviando **SOLO la scheda di iscrizione** (senza quota di iscrizione) in modo da bloccare il posto; sarà cura della segreteria contattarvi in tempo per confermare la vostra partecipazione. Nelle scheda barrare la casella: iscrizione con riserva.

PER ISCRIVERSI: inviare scheda e copia del bonifico effettuato.

►► Il rilascio della fattura è obbligatorio, per cui serve per cui compilare nella scheda i campi che vi servono. È indispensabile il codice fiscale ed eventualmente la partita IVA, se si è liberi professionisti o un'azienda. Il codice destinatario non ci serve per il rilascio della fattura, comunque si può anche compilare quel campo (se si è nel regime forfettario oppure non si ha partita IVA, è sempre 0000000).

L'importo della Master Class (o l'acconto) (non c'è da calcolare l'IVA) va versato con Bonifico Bancario a:

Edgardo Lugaresi - IBAN: IT22H0200814502000400773214, UNICREDIT, Fil. Viterbo, Via I. Garbini, 1 – 01100 Viterbo. **Causale: Nome partecipante + Master Class Dietetica e nutrizione umana – Ed. autunnale 2023**

Per il buon fine dell'iscrizione la ricevuta del versamento e la scheda d'iscrizione (ultima pagina del programma, **scritta col computer o a stampatello, per favore!**) devono essere: **a) scannerizzate o fotografate**, ed inviate per mail a: elugaresi@nutrizionista.it oppure segreteria@nutrizionista.it

b) Nell'impossibilità di scannerizzare la scheda, si possono copiare i dati richiesti e inviarli tutti per mail a uno degli indirizzi suddetti.

La Master Class verrà attivato al raggiungimento del numero minimo di partecipanti. La master class potrebbe subire modifiche e/o variazioni. Le date potrebbero subire variazioni.

Responsabile scientifico: Dott. Edgardo Lugaresi - 338.85.75.829 - email: elugaresi@nutrizionista.it

Segreteria: segreteria@nutrizionista.it

DOCENTI

EDGARDO C. LUGARESÌ - Biologo Nutrizionista, Docente e formatore, Consulente HACCP, Consulente per la Sicurezza Alimentare e per la Ristorazione Collettiva.

Dall'anno 2000 Organizzatore, Referente, Responsabile e Direttore di Corsi E.C.M. di formazione e aggiornamento professionale. È stato Segretario Generale del BHC – Brain Health Centre. È stato Segretario Scientifico del C.E.U. - Centro Studi per l'Evoluzione Umana. È stato docente presso l'Università degli Studi della Tuscia, Facoltà di Agraria, al corso di laurea in Tecnologie Alimentari. Docente al Corso di perfezionamento multidisciplinare su Tutela e Promozione dei Diritti Umani organizzato con l'Università di Roma - Tor Vergata. È stato Docente presso la Scuola quadriennale di Specializzazione in Psicoterapia ad orientamento neuropsicofisiologico del C.E.U. - Dipartimento di Ricerche Psicologiche: di Fisiologia Umana, di Neurofisiologia Umana correlata alla Fisiologia Sistemica; di Genetica Medica. È stato anche docente presso il Diploma Universitario di Tecnico Sanitario di Radiologia Medica dell'Università "La Sapienza" di Roma - Sede distaccata A.S.L. di Viterbo, Ospedale Belcolle. È responsabile scientifico dei Corsi di aggiornamento e formazione professionale per le professioni sanitarie. Si occupa da anni di formazione, aggiornamento e avvio professionale nel campo della dietologia umana e della ristorazione collettiva, e della formazione e avvio professionale dei Consulenti per l'igiene degli alimenti e gestione del Sistema HACCP.

DOMENICO MAZZULLO – Medico, Psichiatra e Psicoterapeuta. Docente a.c. nel Master di II Livello in Nutrizione, nutraceutica e dietetica applicata, Univ. Camerino, in qualità di Esperto di Disturbi del comportamento alimentare nel A.A. 2013-2014. Docente incaricato nel Master di II livello "Protezione civile, emergenze e aiuti umanitari". Istituto di Medicina Sociale, Facoltà di Medicina e Chirurgia. Università di Roma "La Sapienza". Docente incaricato nel Master Breve, diritto delle nuove tecnologie, Matera, Organizzato da Il Nuovo Diritto e World Wide Crime. Docente del Corso "psicologia e successo". Docente incaricato nella Scuola di Specializzazione in Psicoterapia. Istituto di Psicoterapia "Psico Umanitas". Docente incaricato nel Corso di Formazione "Human Factor", Facoltà di Ingegneria, Università degli studi di Roma La Sapienza. Docente presso la Scuola di Formazione per Psicoterapeuti "Arpad" di Roma negli insegnamenti di Clinica Psichiatrica, Psicopatologia, Psicofarmacologia. A.A. 1996-1997.

ENZA PALOMBO – Psicologa, Consulente Tecnico d'Ufficio (C.T.U.) presso il Tribunale di Viterbo.

Svolge attività testologica, psicodiagnostica, consulenza e sostegno psicologico.

Docente in corsi e seminari per le attività di formazione e aggiornamento in campo psicologico per i docenti delle scuole di ogni ordine e grado e per figure professionali attinenti alle discipline psicosociali. Docente in corsi di aggiornamento e formazione sulla comunicazione organizzati dal CEU in collaborazione con il Dipartimento di Sociologia e Scienza della Politica dell'Università di Salerno.

SCHEMA DI ISCRIZIONE ALLA MASTER CLASS COMPLETA

SCRIVERE A STAMPATELLO - inviare per email a elugaresi@nutrizionista.it / segreteria@nutrizionista.it

*Cognome e nome: _____ *Codice fiscale: _____

P. IVA _____ PEC: _____

Codice Destinatario: _____ *Nato/a a: _____ il _____

Fattura (diversa dal partecipante) intestata a: _____ luogo e data di nascita (se persona fisica): _____

Cod. fiscale: _____

P. IVA _____ PEC: _____ Codice Destinatario: _____

Indirizzo: _____ CAP _____ Comune _____ Prov. _____

*Indirizzo: Via _____ *n° _____ *C.A.P. _____

*Comune _____ Prov. _____ *Tel./Cellulare: _____

*email _____ *LAUREA/PROFESSIONE): _____

* Campi obbligatori

iscrizione alla Master Class completa Dietetica e nutrizione umana sessione autunnale 2023

Iscrizione al seminario **in omaggio Come promuovere la propria professione** (inviare la scheda):

giovedì pomeriggio **14-09-23** (inviare poi la relativa scheda).

iscrizione con riserva alla Master Class Dietetica e nutrizione umana

La master class terrà sulla piattaforma Zoom; solo l'ultimo modulo è residenziale.

Fonte informativa: _____

In caso di impossibilità a partecipare al webinar, con previo preavviso di almeno 15 giorni lavorativi (esclusi sabato e domenica), può essere chiesto il rimborso per l'edizione vigente. Saranno trattenuti 25 euro per le registrazioni e pratiche di segreteria. Dal quattordicesimo giorno in poi, oppure una volta iniziato il webinar o emessa fattura, non è più possibile richiedere alcun rimborso, ma, a discrezione del Direttore dei Corsi, si avrà solo la possibilità di frequentare il webinar nell'edizione successiva. L'eventuale rimborso verrà fatto entro 10 giorni lavorativi.

La frequenza del corso, e l'eventuale attestato rilasciato, non abilita alla professione di Nutrizionista o Dietista e non comporta la possibilità di elaborare/prescrivere diete o piani alimentari, qualora non lo preveda, secondo le normative vigenti, il titolo di studio conseguito dal Corsista. Il corso potrebbe subire modifiche e/o variazioni. Sede e date del corso potrebbero subire variazioni.

Siamo sempre attenti alla gestione dei dati. Utilizziamo i vostri dati (nome e indirizzo e-mail) esclusivamente per l'invio di comunicazioni, su vostra esplicita richiesta, relative alle nostre attività e ai corsi da noi organizzati. Se desiderate continuare a ricevere mail da parte nostra sulla nostra attività e sui corsi che organizziamo, non dovete fare nulla; in questo modo ci autorizzerete a proseguire con l'invio delle nostre comunicazioni. Nel caso in cui desideriate essere cancellati dalla nostra mailing list, potete comunicarcelo in qualsiasi momento inviandoci una mail con oggetto "CANCELLAMI" all'indirizzo segreteria@nutrizionista.it

Firma per accettazione e per iscrizione all'evento/i formativo/i: _____

Data, _____

Note per la segreteria: _____

Riservato alla segreteria: _____