

nutrirsi[®]

Nutrizione Regolativa Sistemica

Struttura, segnale e informazione: il valore sistemico del cibo

Stress, adattamento e infiammazione cronica: il significato terapeutico della nutrizione regolativa sistemica

Il metodo NUTRIRSI: clinica dietetica e utilizzo degli integratori in patologia cronica

Un corso di alta formazione per guarire con il cibo.

Sviluppato in 6 fine settimana, consente di acquisire i principi della nutrizione regolativa sistemica.

2^a EDIZIONE

CON IL PATROCINIO DI



www.medicinasistemica.it
www.systemsmedicine.info
www.facebook.com/aimesmedicinasistemica

Il percorso conferisce
75 crediti ECM



Medicina sistemica

*Salute significa stabilità dinamica
attraverso il cambiamento*

La **medicina sistemica** origina la sua filosofia da recenti e innovative ricerche scientifiche nell'ambito delle scienze umane.

Il paradigma sistemico esprime il superamento dell'interpretazione frammentata e meccanicistica della realtà (pensiero lineare causa-effetto), a favore di una visione unitaria e di "insieme" dei sistemi viventi e della vita (pensiero complesso). Particolarmente utile in medicina nella interpretazione e nella terapia delle **patologie croniche**.

Per la medicina sistemica **l'essere umano è un insieme complesso** di cellule, organi, apparati, processi e funzioni in costante interconnessione che si traducono in una straordinaria capacità di generare proprietà emergenti adattative.

La medicina sistemica vede infatti **la vita e la salute** come condizione di **stabilità dinamica attraverso un continuo flusso di cambiamento**.

La risposta adattativa si basa sui fisiologici meccanismi di reazione infiammatoria in grado di indurre variazioni dell'assetto

neuroimmunoendocrino, metabolico, energetico e dello stato nutrizionale sia in sede locale che a livello sistemico. Se uno stimolo stressogeno persiste o molteplici stimoli deboli si sommano nel tempo, la conseguente reazione infiammatoria cronica comporta progressive alterazioni flogisticometaboliche (**flogotipologia**) e dello stato nutrizionale (**biotipologia disnutrizionale**).

La Medicina Sistemica raccomanda **interventi terapeutici multicausali e "sistemici"**, finalizzati alla

riabilitazione della capacità reattiva (metabolica, strutturale, energetica) e al **recupero della capacità di regolazione** (assetto psiconeuroimmunoendocrino).

Attraverso strategie terapeutiche quali **nutrizione regolativa sistemica** (sostanza biochimica), **farmacologia ipomolecolare di segnale** (sostanza biofisica), **terapia di informazione** (sostanza quantistica), e **comunicazione medico-persona** (sostanza di relazione).

AIMES ASSOCIAZIONE ITALIANA DI MEDICINA SISTEMICA, società senza fini di lucro, nasce per rappresentare, proporre e diffondere in medicina il pensiero sistemico e il conseguente innovativo modello diagnostico-terapeutico. Attraverso la promozione e il patrocinio di percorsi formativi espressi dalla **scuola superiore di formazione in Medicina Sistemica, dalla "Systems Nutrition Academy"** e da diversi altri eventi come conferenze, seminari, congressi in differenti sedi in Italia.

SYSTEMS NUTRITION *academy*

L'obiettivo dell'Academy è creare e offrire a soci e simpatizzanti AIMES occasioni di approfondimento sul ruolo dell'alimentazione nella relazione cibo, salute, malattia e guarigione. Attraverso l'organizzazione e la promozione di quattro innovativi eventi

■ **NUTRIRSI**

Corso di alta formazione in Nutrizione Regolativa Sistemica in 6 week end.

■ **IL SEME DEL BENESSERE**

Un convegno nazionale che sviluppa le interconnessioni tra cibo, agricoltura, allevamento, cucina nutrizionale e salute. Comunicazioni scientifiche, workshop, tavole rotonde, degustazione in vivo di prodotti tipici di alta qualità in accordo con i principi della nutrizione regolativa sistemica.

■ **GUSTA LA SALUTE**

Tre giorni di "full immersion ludico-didattica" nel meraviglioso scenario dei monti Nebrodi in Sicilia per vivere e apprezzare personalmente principi e pratica del metodo NUTRIRSI.

■ **IL "DIMAGRIMENTO" NELLA VISIONE DELLA MEDICINA SISTEMICA**

Corso in più sedi in Italia. Una giornata di approfondimento mirato ad acquisire strumenti e strategie dietetiche e fitonutraceutiche per il riequilibrio psicofisico.

nutrirsi[®]

Nutrizione Regolativa Sistemica

L'essere umano rappresenta una "community" di cellule, organi, apparati e sistemi tra loro interconnessi in collaborazione e comunicazione continua, al fine di sopravvivere e soddisfare i bisogni vitali. Una community fondata sulla capacità di adattarsi agli stressori ambientali e di relazione. **Gli stressori possono provenire anche dalla quotidiana assunzione alimentare:** tossici presenti nei cibi, bassa densità nutrizionale, cibi "fast" e scadenti, stress allergico da cibo, disregolazione del comportamento alimentare, alterati bioritmi di assunzione rappresentano solo alcuni dei determinanti etiopatogenetici di origine disnutrizionale in grado di indurre rapidamente sovrappeso, perdita di energia, squilibri endocrinoimmunitari, infiammazioni croniche, degenerazioni tissutali e invecchiamento precoce. In sintesi stati infiammatori cronici e disnutrizionali come conseguenza di stress alimentare.

Negli ultimi decenni si osserva un notevole incremento delle patologie infiammatorie croniche, caratterizzate da deficit dell'energia metabolica e della regolazione, con una preoccupante tendenza evolutiva verso la degenerazione piuttosto che verso l'autoguarigione. A livello strategico una singola e lineare indicazione di cura, anche di natura dietetica, non è più sufficiente a risolvere malesseri complessi e diversificati in ragione di un "pathos" biologico sistemico e fortemente individualizzato. Evidente la **necessità di intervenire con strumenti di cura in sintonia con la "logica" naturale del ripristino dell'equilibrio psiconeuroimmunoendocrinometabolico**, e che comprendano innovativi percorsi dietetico terapeutici. **Guarire con il cibo attraverso un metodo nutrizionale** basato su alimenti ad azione regolativa e integratori / fitonutraceutici ad azione riabilitativa sistemica organizzato sulla visione e le strategie della **Nutrizione Regolativa Sistemica (NUTRIRSI)**.

NUTRIRSI CORSO DI ALTA FORMAZIONE IN NUTRIZIONE REGOLATIVA SISTEMICA

Per ottenere risultati efficaci in patologia cronica è indispensabile una formazione altamente qualificata in ambito nutrizionale, che garantisca agli specialisti abilità strategiche dietetiche in linea con le più recenti e valide evidenze scientifiche.

Per rispondere a questa esigenza **AIMES** (Associazione Italiana di Medicina Sistemica) **promuove e patrocina NUTRIRSI**, un **CORSO ALTA FORMAZIONE** formativo in **Nutrizione Regolativa Sistemica**.

Il corso fornisce innovativi modelli nutrizionali, dietetici e di integrazione fitonutraceutica pratici e immediatamente utilizzabili. Particolarmente efficaci nel trattamento delle patologie infiammatorie e degenerative croniche. Per il recupero del benessere, la prevenzione delle infiammazioni sistemiche e dell'invecchiamento, il potenziamento delle riserve energeiche e la longevità in salute.

SEDE E DATE

MILANO c/o Hotel Andreola,
via Domenico Scarlatti 24
(Stazione Centrale)

Il corso si sviluppa in sei fine settimana:
Sabato dalle 09,00 alle 18,30
Domenica dalle 09,00 alle 13,15
30 Settembre/01 Ottobre 2017
21/22 Ottobre 2017
02/03 Dicembre 2017
27/28 Gennaio 2018
17/18 Febbraio 2018
10/11 Marzo 2018

Primo weekend

SABATO MATTINA

08,30 – 09,00

REGISTRAZIONE PARTECIPANTI

09,00 – 11,00

LA VISIONE SISTEMICA IN MEDICINA

Dal pensiero lineare ai sistemi complessi.
L'essere umano e il divenire biologico: struttura, funzione, processo.
Interconnessioni sistemiche tra i cinque livelli dell'essere.
Salute, malattia e guarigione: clinica della trasformazione.

11.00 – 11,15

COFFEE BREAK

11,15 – 13,15

IL SIGNIFICATO SISTEMICO DELLA NUTRIZIONE

L'uomo: una "community" metabolica.
Il cibo: un sistema di sistemi interconnessi.
Epistemologia della Nutrizione Sistemica in Medicina.
Il valore del gusto: la gastronomia nutrizionale.

13,15 – 14,15

LUNCH BREAK

SABATO POMERIGGIO

14,15 – 16,15

L'ESPRESSIONE METABOLICA

Le funzioni metaboliche: bilancio energetico e ricambio plastico.
La composizione corporea.
Lo stato nutrizionale.
Il ruolo di Macro e Micronutrienti.

16,15 – 16,30

COFFEE BREAK

16,30 – 18,30

IL SIGNIFICATO SISTEMICO DEL METABOLISMO

Le diversità metaboliche: genetica ed epigenetica.
Digestione, assorbimento e utilizzazione dei nutrienti.
I fattori critici della risposta metabolica.

DOMENICA MATTINA

09,00 – 11,00

STRESS, INFIAMMAZIONE CRONICA E METABOLISMO

Biotipologia della risposta infiammatoria cronica: i Flogotipi.
Disreattività metabolica: gli Stati Disnutrizionali.
Patobiografia del metabolismo: la relazione tra Flogotipi e Stati Disnutrizionali.

11.00 – 11,15

COFFEE BREAK

11,15 – 13,15

STRESS ALIMENTARE E RIABILITAZIONE NUTRIZIONALE

La visione sistemica dello stress alimentare.
Introduzione alla Nutrizione Regolativa Sistemica (**Metodo NUTRIRSI**).
Strategie di personalizzazione dietetica.

Secondo weekend

SABATO MATTINA

09,00 – 11,00 **AGRICOLTURA INDUSTRIALE: LA FABBRICA DEI CIBI U.F.O.**
Alimenti primordiali: acqua, aria e la relazione con i contaminanti ambientali
La grande falsificazione: agricoltura intensiva, concimi e pesticidi.
Animali infelici: allevamenti su scala industriale.

11.00 – 11,15 **COFFEE BREAK**

11,15 – 13,15 **INDUSTRIA ALIMENTARE: IL GRANDE INGANNO**
Gli Additivi alimentari.
Fast food e alimenti OGM.
Le dinamiche della grande distribuzione.

13,15 – 14,15 **LUNCH BREAK**

SABATO POMERIGGIO

14,15 – 16,15 **"IDENTIKIT" DEL CIBO: PREGI E DIFETTI PER GRUPPO ALIMENTARE**
I cibi animali: latte e latticini, salumi e carne, pesce, uova.
Cereali e farine.
I legumi.
I semi oleosi.

16,15 – 16,30 **COFFEE BREAK**

16,30 – 18,30 **"IDENTIKIT" DEL CIBO: PREGI E DIFETTI PER GRUPPO ALIMENTARE**
Frutta e verdura.
Le bevande.
Condimenti e spezie.
L'acqua.
Il valore dei cibi fermentati.

DOMENICA MATTINA

09,00 – 11,00 **IL CARICO TOSSICO DA CIBO**
Gli effetti metabolici sistemici da carico tossico alimentare.
Fisiopatologia dei sistemi detox.

11.00 – 11,15 **COFFEE BREAK**

11,15 – 13,15 **LA STRATEGIA DETOX**
I principi strategici nutrizionali antitossici.
Metodo NUTRIRSI: La dieta antitossica.
Metodo NUTRIRSI: Quali integratori e fitonutraceutici.

Terzo weekend

SABATO MATTINA

09,00 – 11,00 **IL "MENONOVEPIÙSEI" NUTRIZIONALE**
Ambiente materno: influenze dell'alimentazione in gravidanza.
Antropologia del Microbiota intestinale.
Il valore dell'allattamento materno secondo natura.

11.00 – 11,15 **COFFEE BREAK**

11,15 – 13,15 **LA NUTRIZIONE PERINATALE**
Lo svezzamento Bio-Logico.
Neuroni a specchio: contesto familiare e comportamento alimentare.
L'alimentazione del bambino postsvezzamento.
Cibo e regolazione immunitaria infantile.
Metodo NUTRIRSI: la dieta di potenziamento immunitario nel bambino.
Metodo NUTRIRSI: quali integratori e fitonutraceutici nel potenziamento immunitario.

13,15 – 14,15 **LUNCH BREAK**

SABATO POMERIGGIO

14,15 – 16,15 **dott.ssa Carla Marzetti, Microbiologa**
Direttrice Laboratorio Valsambro
LEZIONE MAGISTRALE — PRIMA PARTE

EUBIOSI VS DISBIOSI
IL MICROBIOTA: un organo complesso.
Interazione tra microorganismi e ospite.
Tipologia dei microorganismi costituenti il Microbiota.
Conseguenze dello squilibrio del Microbiota:
la disbiosi intestinale.

16,15 – 16,30 **COFFEE BREAK**

16,30 – 18,30 **LEZIONE MAGISTRALE — SECONDA PARTE**

Le differenti tipologie di disbiosi intestinale.
Diagnosi e trattamento della disbiosi.

IL RIPRISTINO DELL'EUBIOSI INTESTINALE

Metodo NUTRIRSI: la dieta eubiotica intestinale.

Metodo NUTRIRSI: la strategia riabilitativa intestinale con pre e probiotici.

DOMENICA MATTINA

09,00 – 11,00 **LE REAZIONI AVVERSE AL CIBO**
Dalla disbiosi alle reazioni avverse al cibo.
Allergie e intolleranze alimentari: dal mito alla realtà.
Disbiosi e allergie: le difficoltà diagnostiche.
La Leaky gut syndrome e il "link" con le malattie autoimmuni.
Ipersensibilità al glutine e celiachia.
Metodo NUTRIRSI: le diete di esclusione e rotazione nella cura delle reazioni avverse al cibo.

11.00 – 11,15 **COFFEE BREAK**

11,15 – 13,15 **DIETETICA CLINICA IN GASTROENTEROLOGIA**
Metodo NUTRIRSI: indicazioni cliniche nelle principali patologie gastrointestinali.
Dieta, integratori e fitonutraceutici nel reflusso gastroesofageo, gastroduodenite acuta e cronica, leaky gut syndrome, ipersensibilità al glutine, intolleranze alimentari, allergie alimentari, colon irritabile, stitichezza, candidosi, rettocolite ulcerosa.

Quarto weekend

SABATO MATTINA

09,00 – 11,00 **LO STATO DISNUTRIZIONALE CARENZIALE**
Gli effetti metabolici sistemici degli stati carenziali.
Clinica delle principali carenze nutrizionali.

11.00 – 11,15 **COFFEE BREAK**

11,15 – 13,15 **Metodo NUTRIRSI:** indicazioni dietetiche nello stato disnutrizionale carenziale
Metodo NUTRIRSI: quali integratori e fitonutraceutici nella cura delle carenze nutrizionali.

13,15 – 14,15 **LUNCH BREAK**

SABATO POMERIGGIO

14,15 – 16,15 **LO STATO DISNUTRIZIONALE IPEROSSIDATO**
Fisiologia dei sistemi antiossidanti.
Il rischio cardiovascolare e lo stato iperossidato.
Gli effetti metabolici sistemici dell' iperossidazione.

16,15 – 16,30 **COFFEE BREAK**

16,30 – 18,30 **Metodo NUTRIRSI:** le indicazioni alimentari antiossidanti
Metodo NUTRIRSI: la strategia antiossidante con integratori e fitonutraceutici.

DOMENICA MATTINA

09,00 – 11,00 **LO STATO DISNUTRIZIONALE IPERACIDIFICATO**
La fisiologia del bilancio acido-base.
Patologia da iperacidificazione della matrice extracellulare.
Gli effetti metabolici sistemici della iperacidificazione tessutale.

11.00 – 11,15 **COFFEE BREAK**

11,15 – 13,15 **IL RIEQUILIBRIO ACIDO-BASE**
Il P.R.A.L. dei cibi.
Metodo NUTRIRSI: le indicazioni alimentari di riequilibrio acido/alcalino.
Metodo NUTRIRSI: la strategia alcalinizzante antinfiammatoria con integratori e fitonutraceutici.

Quinto weekend

SABATO MATTINA

09,00 – 11,00 **INGRASSARE E DIMAGRIRE: LA GENESI DEI DISMETABOLISMI**
L'enigma del peso ideale: massa grassa , massa magra e la ritenzione idrica.
Nel mare in tempesta degli zuccheri: picchi glicemici e stress metabolico.
Cibo e psiche: fame, appetito e compulsione alimentare.

11.00 – 11,15 **COFFEE BREAK**

11,15 – 13,15 **LA CLINICA DEL TESSUTO ADIPOSO**
L'infiammazione ingrassa e il grasso infiamma.
Obesità, sovrappeso e cellulite.
La sindrome metabolica "epidemia" del terzo millennio.

13,15 – 14,15 **LUNCH BREAK**

SABATO POMERIGGIO

14,15 – 16,15 **ORIENTARSI NEL LABIRINTO DELLE DIETE**
Analisi nutrizionali sulle principali diete: dieta ipocalorica, a zona, dissociata, metabolica, vegetariana, vegana, mediterranea, etc.

16,15 – 16,30 **COFFEE BREAK**

16,30 – 18,30 **Metodo NUTRIRSI:** la dieta dimagrante di riequilibrio della composizione corporea.
Metodo NUTRIRSI: dimagrire con il digiuno modificato
Metodo NUTRIRSI: la strategia dimagrante con integratori e fitonutraceutici.

DOMENICA MATTINA

09,00 – 11,00 **IL COLLOQUIO DIETETICO**
Anamnesi nutrizionale.
Elementi di comunicazione interpersonale.

11.00 – 11,15 **COFFEE BREAK**

11,15 – 13,15 **METODO NUTRIRSI: OBIETTIVO DIMAGRIRE**
Introduzione alle tecniche di "diet coaching".
Gestione degli obiettivi dietetici.
Feedback e gestione del mantenimento.

Sesto weekend

SABATO MATTINA

09,00 – 11,00 **I PRINCIPI DI RIABILITAZIONE NUTRIZIONALE NELLE PATOLOGIE DEGENERATIVE**
I cinque “poteri” segreti del cibo.
Metodo NUTRIRSI: le strategie della dieta bioenergetica.

11.00 – 11,15 **COFFEE BREAK**

11,15 – 13,15 **INDICAZIONI DIETETICHE NELLE PATOLOGIE DEGENERATIVE**
Metodo NUTRIRSI: clinica dietetica nelle principali patologie autoimmunitarie.
Metodo NUTRIRSI: clinica dietetica nelle principali patologie cronico degenerative.

13,15 – 14,15 **LUNCH BREAK**

SABATO POMERIGGIO

14,15 – 16,15 **CIBO E CANCRO**
Studi scientifici e recenti ricerche sulla relazione tra cibo e cancro.
INDICAZIONI DIETETICHE IN ONCOLOGIA
Metodo NUTRIRSI: dietetica clinica in Oncologia.
Metodo NUTRIRSI: le strategie nutraceutiche della “Integrative Oncology”.

16,15 – 16,30 **COFFEE BREAK**

16,30 – 18,30 **AGING E STRATEGIE ANTIAGING**
I fattori critici dell’invecchiamento.
Metodo NUTRIRSI: prevenire l’invecchiamento precoce con la dieta antiaging e con l’integrazione fitonutraceutica.

DOMENICA MATTINA

09,00 – 11,00 **ECOLOGIA DELL’ALIMENTAZIONE E SOSTENIBILITÀ**
La piramide del benessere nutrizionale e ambientale.
Linee guida per una dieta sostenibile.
Elementi di Agricoltura Sistemica: coltivazione in permacoltura.

11.00 – 11,15 **COFFEE BREAK**

11,15 – 13,15 **TAVOLA ROTONDA:
IL MEDICO SISTEMICO INCONTRA L’AGRICOLTORE SISTEMICO**
Con la partecipazione straordinaria di Giuseppe (agricoltore sistemico).

13,15 – 14,00 **CONSEGNA DEGLI ATTESTATI DI FINE CORSO**

14,00 **PRANZO E CONDIVISIONE (non obbligatorio)**
Con la partecipazione straordinaria di Gil (cuoco sistemico) e Giuseppe (agricoltore sistemico).
A seguire visita in situ di terreni coltivati in permacoltura.

DOCENTE

DOTT. GIAMPIERO DI TULLIO

Presidente Aimes

Specialista in:

Scienza dell'Alimentazione e Dietetica
Igiene e Medicina Preventiva

Laureato nel 1978 in medicina, perfeziona le competenze cliniche presso il reparto di medicina generale dell' Ospedale di Pesaro. Successivamente si dedica alla medicina del territorio, in qualità di medico di famiglia per oltre 26 anni a Pesaro. Contemporaneamente conduce una appassionata e prolungata ricerca effettuando numerosi viaggi di studio alla scoperta delle filosofie e pratiche mediche di antiche origini. Negli anni '90 elabora una personale "via" alla Nutrizione e alla Medicina, integrando le conoscenze scientifiche moderne con le antiche tradizioni mediche. Già docente universitario presso Università della Calabria e Università di Bologna, da oltre venti anni svolge una intensa attività di insegnamento in ambito medico, nutrizionale e dietetico. Collabora con numerose Associazioni Scientifiche Mediche con l'incarico di studiare originali ed innovativi percorsi didattici finalizzati alla terapia nutrizionale, biologica e sistemica delle malattie croniche e orientati alla formazione di medici e operatori sanitari in Italia e all'estero. Conduce inoltre conferenze e corsi di educazione nutrizionale e medicina naturale rivolti al pubblico, proponendo una visione non convenzionale e sistemica del rapporto *salute — malattia — guarigione*. Esercita l'attività professionale come specialista consulente in nutrizione terapeutica, omeopatia, omotossicologia e medicina sistemica a Milano, Bologna, Pesaro.

www.dottorditullio.it
info@dottorditullio.it

SEDE E DATE

MILANO c/o Hotel Andreola,
via Domenico Scarlatti 24 (Stazione Centrale)

*Il corso si sviluppa in sei fine settimana:
Sabato dalle 09,00 alle 18,30
Domenica dalle 09,00 alle 13,15*

30 Settembre/01 Ottobre 2017
21/22 Ottobre 2017
02/03 Dicembre 2017
27/28 Gennaio 2018
17/18 Febbraio 2018
10/11 Marzo 2018

QUOTE DI ISCRIZIONE

SE EFFETTUATA PRIMA DEL 31 LUGLIO 2017

— Non associati AIMES € 650,00*
— Soci AIMES € 600,00*

SE EFFETTUATA DOPO IL 31 LUGLIO 2017

— Non associati AIMES € 750,00*
— Soci AIMES € 700,00*

**tutti i prezzi sono IVA esclusa*

DESTINATARI

ECM accreditati per le seguenti professioni:

Medici / Biologi / Farmacisti / Odontoiatri

COORDINATORE SCUOLE

GIANNI AGOSTINELLI

CELL. 348 3646505

gianni.agostinelli@medicinasistemica.it

PROVIDER



Via Cremonese 172, 9 43126 Parma
Tel.: +39 0521 647705
Fax: +39 0521 1622061
www.akesios.it – info@akesios.it

SCHEDA DI ISCRIZIONE

MILANO c/o Hotel Andreola,
via Domenico Scarlatti 24 (Stazione Centrale)

Il corso si sviluppa in sei fine settimana:

Sabato dalle 09,00 alle 18,30

Domenica dalle 09,00 alle 13,15

30 Settembre/01 Ottobre 2017

21/22 Ottobre 2017

02/03 Dicembre 2017

27/28 Gennaio 2018

17/18 Febbraio 2018

10/11 Marzo 2018

COSTI DI ISCRIZIONE

SE EFFETTUATA PRIMA DEL 31 LUGLIO 2017

— Non associati AIMES € 650,00*

— Soci AIMES € 600,00*

SE EFFETTUATA DOPO IL 31 LUGLIO 2017

— Non associati AIMES € 750,00*

— Soci AIMES € 700,00*

**tutti i prezzi sono IVA esclusa*

La scheda d'iscrizione, debitamente
compilata in ogni sua parte, dovrà essere
inviata alla Segreteria Organizzativa
Akesios Group: Fax. +39 0521 1622061

SCHEDA DI ISCRIZIONE: NUTRIRSI – CORSO ALTA FORMAZIONE IN NUTRIZIONE REGOLATIVA SISTEMICA

La scheda d'iscrizione, debitamente compilata in ogni sua parte, dovrà essere inviata alla Segreteria Organizzativa Akesios Group: info@akesios.it

DATI DEL PARTECIPANTE

Cognome _____ Nome _____

Indirizzo _____

Città _____ CAP _____ Provincia _____

C.F. _____

Categoria Professionale _____

Tel. _____ Fax _____ Cell. _____

E-mail _____

DATI PER LA FATTURAZIONE

Intestare la fattura a _____

Indirizzo _____

Città / CAP / Paese _____

C.F. _____

P.IVA _____

SEDE: MILANO

SOCIO AIMES: sono socio non sono socio

PAGAMENTO

BONIFICO BANCARIO: intestato a *Akesios Group s.r.l. "Unicredit Banca"*

IBAN: IT53P0200812730000040843131

Le spese bancarie sono a carico del mittente.

Nella causale del versamento indicare **CORSO NUTRIRSI MILANO**

ASSEGNO BANCARIO: in EURO intestato ad *Akesios Group s.r.l.*

CARTA DI CREDITO ( **VISA**) Collegandosi al sito www.akesios.it

LEGGE SULLA PRIVACY - AI SENSI DEL D. LGS 196/2003

Vi informiamo che, ai sensi del D.Lgs 196/2003 i dati personali sopra forniti attraverso la compilazione della presente scheda di iscrizione, potranno formare oggetto di trattamento in relazione allo svolgimento di questo evento. I dati, il cui conferimento è facoltativo, verranno trattati nel rispetto della normativa sopra richiamata con il supporto di mezzi cartacei e/o informatici, comunque mediante strumenti idonei a garantire la loro sicurezza e riservatezza. L'ambito di trattamento sarà limitato al territorio italiano e i dati potranno essere comunicati per le finalità di cui sopra art.1. soggetti che in collaborazione con il titolare abbiano partecipato all'organizzazione di questa iniziativa; 2. soggetti che partecipano a questa iniziativa come relatori; 3. Enti collegati. I dati verranno trattati per tutta la durata e anche successivamente per l'organizzazione e lo svolgimento di analoghe iniziative. Voi potrete in ogni momento esercitare i diritti di cui all'articolo 7 e ss. del D.Lgs 196/2003 e quindi conoscere, ottenere la cancellazione, la rettifica, l'aggiornamento dei vostri dati, nonché approvi al loro utilizzo per le finalità indicate. Titolare dei sopraindicati trattamenti è Akesios Group Srl, con sede in Via A. Viola, 9 - Parma. Responsabile del trattamento è l'Amministratore Delegato di Akesios Group Srl. I dati saranno trattati dagli incaricati appartenenti alle seguenti aree: Organizzazione Congressi, Amministrazione, Segreteria, Direzione.

CONSENSO AL TRATTAMENTO DEI DATI

Il sottoscritto, dichiarando di aver ricevuto l'informativa di cui all'art. 13 del D.Lgs. 196/2003 essendo a conoscenza delle informazioni ivi contenute, in particolare, con riguardo alle finalità ed alle modalità del trattamento ivi specificate, nonché dei soggetti a cui i dati possono essere comunicati o trasferiti,

concede il consenso non concede il consenso DATA _____ FIRMA _____

CONSENSO ALLA COMUNICAZIONE DEI DATI

Il sottoscritto, dichiarando di aver ricevuto l'informativa di cui all'art. 13 del D.Lgs. 196/2003 essendo a conoscenza delle informazioni ivi contenute, in particolare, con riguardo alle finalità ed alle modalità del trattamento ivi specificate, nonché dei soggetti a cui i dati possono essere comunicati o trasferiti,

concede il consenso non concede il consenso DATA _____ FIRMA _____

CON IL PATROCINIO DI



PROVIDER

