



ACADEMY

# MODULO DI ISCRIZIONE ai Corsi VEGANOK Academy

TIPO DI CORSO:  Data:  /  /

## DATI ANAGRAFICI DEL PARTECIPANTE AL CORSO (\*):

Nome  Cognome

Indirizzo  Numero Civico

Cap  Città  Prov.

P.Iva  Cod.Fisc.

Telefono  Cellulare

Email

Prezzo totale del corso  (Euro  )

## DATI ANAGRAFICI DI CHI EFFETTUA IL BONIFICO (se diversi dai dati del partecipante):

Nome Cognome o Ragione Sociale:

Indirizzo  Numero Civico

Cap  Città  Prov.

P.Iva  Cod.Fisc.

Telefono  Cellulare

Email

*(\*) I campi da compilare, preferibilmente al computer, sono tutti obbligatori  
(ad esclusione del campo P.Iva per chi ne è sprovvisto)*

Iban: IT 14 C 05018 03200 000012262739  
Banca Popolare Etica intestato a: VEGANOK srl Società Benefit

Per info tecniche e prenotazione: Francesco Basco 3395269068 - [info@veganokacademy.com](mailto:info@veganokacademy.com)

**PRIVACY CORSI:  
INFORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI  
RESA AI SENSI DEL DLGS NR. 196 DEL 30.06.2003**

AI SENSI DELL'ART 23 DEL D.LGS. 30 GIUGNO 2003 N° 196 in tema di tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali, il contraente è informato e per quanto di ragione, espressamente acconsente:

a) che i dati da lui forniti vengano trattati da VEGANOK tramite:

elaborazione elettronica, consultazione e ogni altra opportuna operazione utile al puntuale adempimento delle obbligazioni reciprocamente assunte, eventualmente anche per mezzo di trasmissione e comunicazione dei dati a terzi incaricati di svolgere o fornire specifici servizi funzionali all'esecuzione del rapporto tra le parti;

con o senza l'ausilio di mezzi automatizzati e comprenderà tutte le operazioni previste all'art. 4 comma 1, lettera a, Dlgs 30giugno 2003 nr. 196 e necessarie al trattamento in questione. Comunque il trattamento sarà effettuato nell'osservanza di ogni misura cautelativa, che ne garantisca la sicurezza e la riservatezza.

creazione e tenuta di archivi storici e statistiche relative all'andamento dei corsi, sia in forma cartacea che elettronica, nei quali i dati forniti verranno conservati anche dopo il termine del corso allo scopo di poter in futuro fornire al contraente, su sua richiesta, attestati, certificati, duplicati di diplomi e, in generale, per poter costantemente migliorare i servizi offerti tramite il monitoraggio della qualità dei corsi e dei risultati degli allievi e degli insegnanti;

il tutto nel pieno rispetto delle disposizioni di legge in materia di sicurezza dei dati personali;

b) che i dati possano essere conservati presso le sedi di VEGANOK. o presso terzi;

c) che il rifiuto di acconsentire al trattamento di tali dati comporta l'impossibilità di svolgere le attività richieste per l'esecuzione e la conclusione del contratto d'iscrizione al corso.

In relazione al trattamento dei predetti dati il contraente, in base all'art. 7 del D. Lgs. 30/6/2003 n° 196, ha il diritto di ottenere da VEGANOK la conferma dell'esistenza o meno di propri dati personali che lo riguardano e la loro comunicazione in forma intelligibile.

L'interessato può altresì chiedere di conoscere l'origine dei dati, le finalità e modalità del trattamento nonché la logica applicata in caso trattamento effettuato con l'ausilio di strumenti elettronici, l'identificazione degli estremi identificativi del titolare, dei responsabili nominati e dei soggetti e categorie di soggetti ai quali i dati possono essere comunicati o che possono venire a conoscenza.

L'interessato ha il diritto di ottenere l'aggiornamento, la rettificazione, l'integrazione, la cancellazione, la trasformazione in via anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge.

L'interessato ha diritto di opporsi, in tutto o in parte, per motivi legittimi al trattamento dei dati personali che lo riguardano, ancorché pertinenti allo scopo della raccolta, e senza motivo al trattamento che lo riguarda a fini di invio di materiale pubblicitario o di vendita diretta o per il compimento di ricerche di mercato o di comunicazione commerciale.

I diritti in oggetto possono essere esercitati, anche per il tramite di un incaricato, mediante richiesta rivolta al responsabile nominato sotto indicato tramite lettera raccomandata o e-mail.

Eventuali richieste ai sensi dell'art. 7 e segg. del D.Lgs. 196/03 dovranno essere inoltrate per posta a VEGANOK Srl - Società Benefit Via Ghino Valenti, 12 - 00191 Roma; responsabile del trattamento dei dati è il legale rappresentante pro tempore di VEGANOK

Ai sensi del D.Lgs. 70/2003 il contraente autorizza esplicitamente la VEGANOK a inviargli ai recapiti da lui forniti, direttamente o tramite le proprie sedi distaccate e i propri partners, comunicazioni relative alle attività della Società, al mondo VEGANOK in generale e in particolare riguardanti iniziative, promozioni, corsi, seminari e convegni organizzati da VEGANOK.

Il/La sottoscritto/a dichiara altresì di aver letto, compreso e accettato i termini e le condizioni di partecipazione ai corsi presenti nel sito [www.veganokacademy.com](http://www.veganokacademy.com), nonché della Liberatoria scarico responsabilità consegnata unitamente al presente modulo.

Data

Firma (leggibile)



ACADEMY

## LIBERATORIA E SCARICO RESPONSABILITA' CORSI VEGANOKACADEMY

(scrivere in stampatello leggibile)

I CAMPI DA COMPILARE SONO TUTTI OBBLIGATORI

Il/la sottoscritto/a (indicare nome e cognome completi) \_\_\_\_\_

nato/a a (città e provincia) \_\_\_\_\_

il \_\_\_\_\_

residente in \_\_\_\_\_

via / p.zza \_\_\_\_\_

c.a.p. \_\_\_\_\_

provincia \_\_\_\_\_

telefono \_\_\_\_\_

indirizzo di posta elettronica \_\_\_\_\_

### DICHIARA

1. di non essere affetto/a da patologie e allergie incompatibili con la partecipazione, la preparazione e il maneggio di strumenti ed ingredienti (1), nonché l'assaggio dei cibi a scelta preparati durante il suddetto corso;
2. di impegnarsi ad assumere un comportamento conforme ai principi di lealtà e correttezza in occasione della permanenza all'interno della struttura e a non assumere, in nessun caso, comportamenti contrari alla legge o che possano mettere in pericolo la propria o l'altrui incolumità;
3. di assumersi sin d'ora ogni e qualsiasi responsabilità riguardo alla propria persona e/o alle cose, per danni personali e/o procurati ad altri e/o a cose a causa del proprio comportamento;
4. per sé, nonché per i propri eredi e aventi causa, di sollevare la società VEGANOK srl Società Benefit e i suoi collaboratori da ogni responsabilità per lesioni e/o qualsiasi eventuale danno, anche causato da terzi, derivato dalla propria permanenza in occasione e a causa delle attività esercitate durante il corso del \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_
5. Ai sensi e agli effetti del D.L. 30 giugno 2003 n. 196, autorizzo la società VEGANOK srl Società Benefit- al trattamento, manuale e informatizzato, dei miei dati personali per le finalità strettamente connesse all'esecuzione di attività inerenti i corsi con le seguenti finalità: eventuale richiesta di contatto ed invio di informazioni da Lei richieste;
6. di essere stato informato che è mio diritto ai sensi dell'art. 7 D. L. richiedere notizia sul trattamento dei miei dati, richiederne la rettifica, l'integrazione e/o la cancellazione; che il titolare del trattamento è VEGANOK srl Società Benefit - Via Ghino Valenti, 12 - 00191 Roma (RM);
7. di essere a conoscenza altresì che le attività svolte potrebbero essere oggetto di servizi fotografici e giornalistici, filmati radio-televisivi, video-registrazioni e pertanto autorizzo l'effettuazione dei suddetti servizi, che potessero riguardare anche la mia persona e immagine senza riserve a tale utilizzo, in forma si renda necessaria per la promozione della scuola, sia da suoi partner o terzi autorizzati da VEGANOK SRL srl - Società Benefit- nell'ambito delle sue attività di promozione. La presente autorizzazione viene concessa in piena libertà ed autonomia, senza condizioni o riserve e a titolo completamente gratuito;
8. di essere consapevole che il corso di alta cucina vegan a cui partecipo, è destinato ad un pubblico amatoriale e non professionale. Le ricette che mi verranno insegnate sono pensate per un uso esclusivamente personale e non commerciale. Mi impegno a non divulgare tali ricette, non riprodurle su altri formati, non diffonderle su Internet né tramite testo né video. Ogni violazione di questa disposizione verrà perseguita legalmente;
9. che i dati inseriti nel modulo di iscrizione sono veritieri.

Ai sensi degli art. 1341 e 1342 del Codice Civile il sottoscritto dichiara di aver attentamente letto, valutato e compreso chiaramente il significato di ogni singolo punto del presente documento prima di sottoscriverlo.

Data

Firma (leggibile)



ACADEMY

(1) Allergeni utilizzati: frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, anacardi, noce del Brasile e relativi prodotti, semi di sesamo e relativi prodotti. Alimenti utilizzati che possono contenere tracce di glutine: miso, tamari, salsa di soia, curry, lievito alimentare