

DINNER&LEARN

permette di ottenere

4,8 CREDITI ECM



Buccinasco (MI)

La griglia sul fuoco

05 NOVEMBRE 2024

ORE 20,30

Faccette Dirette

Dinner&Learn - Cena con relazione

DOTT. LUCA TACCHINI

ABSTRACT

Le faccette dirette consentono di ottenere risultati ottimali, paragonabili a quelli delle faccette in ceramica e, con i giusti step e materiali sono realizzabili in tempi ridotti, ottenendo risultati naturali nei casi post-ortodontici, in presenza di elementi disallinati, compromessi da carie o che necessitano di rimpiazzare grossi restauri incongrui.

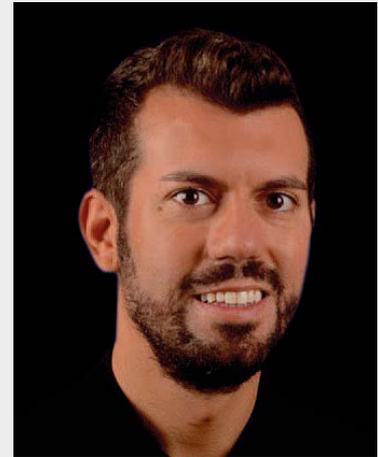
La serata, che si svolgerà durante la cena, ha lo scopo di rendere chiaro e semplice il processo che guida alla realizzazione di faccette estetiche dirette, passando attraverso le differenti fasi che portano al successo: proposizione, progettazione e realizzazione

In definitiva verrà illustrata la tecnica utilizzata dal Dr. Tacchini, che prevede l'utilizzo di una o al massimo due masse di composito e che la rende fruibile e applicabile da tutti.

DOTT. LUCA TACCHINI

Laureato in Odontoiatria e Protesi dentaria presso l'Università degli Studi di Brescia, Socio Attivo ESCD (European Society of Cosmetic Dentistry) e socio Effettivo Amici di Brugg. Tiene corsi di conservativa estetica diretta e indiretta in Italia e all'estero. Il corso è giunto alla sua 18a Edizione con 200 corsisti iscritti. Relatore a conferenze in Italia ed all'estero. È autore e coautore, su riviste internazionali, di articoli inerenti la conservativa e la fissa. Vincitore nel 2014 del 1° Premio Italiano e del 1° Premio Europeo Photocontest per il caso clinico Italiano ed Europeo.

Ha partecipato al Brugg's Gymnasium degli Amici di Brugg nel 2014. Si dedica con particolare interesse alla conservativa ed alla protesi in zona estetica, con il supporto dello smile design. Libero professionista in Brescia.



MENÙ

La cena con relazione si terrà presso “La Griglia sul Fuoco”, griglieria steakhouse aperta dal 1960, a Buccinasco alle ore 20,30.

Il menù della serata sarà il seguente:

Aperitivo di benvenuto: aperitivo di benvenuto con spumante e frivolezze della casa

Antipasti: tagliere di salumi misti con gnocco fritto

Secondi: grigliata mista con patata al forno

Dessert: chantilly



Modalità iscrizione



WhatsApp
366 6985470



Chiamaci
010 5960362

Segreteria Organizzativa

e20 S.r.l. (Provider ECM n. 410)

Via A. Cecchi, 4/7 scala B

16129 Genova

Tel: +39 010 5960362

Email: corsi@e20srl.com

Web: e20srl.com

C.F. e P.I.: 01236330997



Sede del corso

LA GRIGLIA SUL FUOCO

Viale Lomellina, 26, 20090 Buccinasco (MI)

Quota

120€+IVA

MODALITÀ DI PAGAMENTO

- Bonifico bancario sul C/C e20 S.r.l.
BPER Banca Agenzia 7 - Genova
IBAN: IT58J0538701407000047048850
- On-line tramite il sito www.e20srl.com

Con il contributo incondizionato di:

 **COLTENE**

In caso di mancata partecipazione verrà effettuato un rimborso al netto dei diritti di Segreteria (50% della quota di iscrizione iva compresa) solo se la disdetta scritta sarà pervenuta alla Segreteria entro e non oltre 15 giorni lavorativi prima dallo svolgimento dell'evento per comprovati motivi. Le iscrizioni saranno ritenute valide solo se accompagnate dalla quota di iscrizione o dalla ricevuta del bonifico.