



Milano 28 luglio 2016

Corsi di approfondimento professionale dedicati agli Associati ASA

Comunichiamo il calendario deliberato dal Direttivo dei corsi di approfondimento professionale dedicato agli Associati ASA per il secondo semestre del 2016.

I corsi saranno **quattro**, di tre ore cadauno, e vedranno la docenza di qualificati esperti del settore. La location sarà il prestigioso **Bianca Maria Palace Hotel**, elegante hotel recentemente inaugurato di Viale Bianca Maria 4 a Milano (<http://bianca-maria-palace-hotel.hotelmilanitaly.net/it>).

I corsi, finalizzati esclusivamente alla crescita professionale dei nostri associati, saranno **completamente gratuiti** e dedicati esclusivamente a chi è in regola con la quota associativa 2016. Al termine di ogni percorso formativo sarà inviato al partecipante un PDF via email con “**Attestato nominativo di partecipazione**” da stampare.

Oltre a questi 4 corsi (che non concorrono ai crediti formativi previsti dall’OdG per i propri iscritti) abbiamo richiesto ed ottenuto - e a breve saranno calendarizzati e formalizzati – l’autorizzazione per organizzare corsi di “Formazione Continua” per gli iscritti all’Ordine Nazionale dei Giornalisti con relativi crediti previsti.

Roberto Rabachino

Presidente Nazionale

Associazione Stampa Agroalimentare Italiana

CALENDARIO CORSI – SECONDO SEMESTRE 2016

(gli orari definitivi, in fase di definizione con i docenti, saranno inviati entro i primi giorni di settembre con un comunicato dedicato)

Sabato 1 ottobre 2016 – pomeriggio

Luogo: Bianca Maria Palace Hotel - Viale Bianca Maria 4 a Milano

Tema: Aromaterapia

Docente: Gudrun Dalla Via, autrice affermata di numerosissime pubblicazioni, specializzata nel campo delle terapie naturali e delle medicine dolci

Descrizione: L'aromaterapia in casa: l'arte di usare gli oli essenziali in cucina, e per rimedi casalinghi

Lunedì 3 ottobre 2016 – pomeriggio

Luogo: Bianca Maria Palace Hotel - Viale Bianca Maria 4 a Milano

Tema: Nutrizione

Docente: Giorgio Donegani, Dottore in Scienze e Tecnologie Alimentari e, tra le sue qualifiche, anche Direttore Scientifico e Past President di Food Education Italy - Fondazione Italiana per Educazione Alimentare, membro del comitato tecnico scientifico “Cibo e Scuola” del MIUR con contributi alla redazione delle nuove Linee Guida per l’Educazione Alimentare nella Scuola Italiana, emanate dal MIUR

Descrizione: Temi legati alla nutrizione umana

Lunedì 10 ottobre 2016 – pomeriggio

Luogo: Bianca Maria Palace Hotel - Viale Bianca Maria 4 a Milano

Tema: Sicurezza alimentare

Docente: Giorgio Donegani, Dottore in Scienze e Tecnologie Alimentari e, tra le sue qualifiche, anche Direttore Scientifico e Past President di Food Education Italy - Fondazione Italiana per Educazione Alimentare, membro del comitato tecnico scientifico “Cibo e Scuola” del MIUR con contributi alla redazione delle nuove Linee Guida per l’Educazione Alimentare nella Scuola Italiana, emanate dal MIUR

Descrizione: Educare ad un sano rapporto con il cibo

Venerdì 16 dicembre 2016 – pomeriggio

Luogo: Bianca Maria Palace Hotel - Viale Bianca Maria 4 a Milano

Tema: I Distillati

Docente: Prof. Dr. Giorgio Colli, docente universitario ed esperto del settore

Descrizione: Come sta evolvendo il mondo dei distillati

MODALITA' ISCRIZIONE

Sarà possibile iscriversi **dai primi giorni di settembre 2016** (*ed in ogni caso dopo una nuova comunicazione comprensiva degli orari*) inviando la propria adesione via email - specificando data e tematica - alla nostra **Enza Bettelli** (bettelli@asa-press.com) entro e non oltre i 2 giorni precedenti dalla data del corso prescelto.
