



PEGASO

Università Telematica

D.M. 20 04 2006 G.U. n° 118 del 23 05 2006

ALTA FORMAZIONE

Biochimica e Chimica degli Alimenti nella Nutrizione e nella Ristorazione

1ª Edizione

1500 ore 60 CFU

Anno accademico 2018/2019

ALFO253



Titolo	Biochimica e Chimica degli Alimenti nella Nutrizione e nella Ristorazione
Edizione	1 ^a Edizione
Area	SANITÀ
Categoria	ALTA FORMAZIONE
Anno accademico	2018/2019
Durata	Durata annuale, per un complessivo carico didattico pari a 1500 ore corrispondenti a 60 CFU
Finalità	<p>Il corso di Alta Formazione si pone come obiettivo quello di offrire una preparazione teorica, culturale ed esperienziale in relazione alla complessa gestione delle malattie infiammatorie a lunga decorrenza, generate e sostenute da fattori esogeni ambientali e alimentari, per le quali andranno certamente acquisite le applicazioni emergenti della Precision Medicine.</p> <p>Tutto questo nell'intento di portare gradualmente i partecipanti all'acquisizione di competenze specifiche, avanzate ed integrate per prassi e per dottrina.</p> <p>Corso è finalizzato:</p> <ul style="list-style-type: none"> - alla formazione dei docenti e soggetti discenti per le classi quinte delle scuole alberghiere; - alla sensibilizzazione dei soggetti operanti nella filiera della preparazione e della ristorazione, agli operatori dell'industria agroalimentare, al personale impiegato nei settori turistici, hotellerie e catering.
Comitato Tecnico Scientifico	
Coordinatore Didattico	Prof. Mauro Minelli

<p>Docenti</p>	<p>Dott.ssa Loredana Galati (Psicologo e Psicoterapeuta)</p> <p>Dott.ssa Dominga Maio (Biologo Nutrizionista)</p> <p>Dott.ssa Martina Minelli (Medico Chirurgo)</p> <p>Dott. Stefano Spagnulo (Biologo Nutrizionista e Tecnico Agrario)</p> <p>Dott.ssa Ilaria Vergallo (Biologo Nutrizionista)</p>																								
<p>Destinatari</p>	<p>Il Corso si rivolge a soggetti che ricercano una formazione professionale nel settore della ristorazione, sei servizi alberghieri avanzati e del benessere</p>																								
<p>Strumenti didattici</p>	<p>Una volta perfezionata l'iscrizione, il corsista riceve le credenziali necessarie per accedere alla piattaforma telematica "PegasOnline" dove potrà reperire gli strumenti didattici elaborati e a sua disposizione 24h su 24h, in particolare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lezioni video on-line • Documenti cartacei appositamente preparati • Bibliografie • Sitografia • Test di valutazione 																								
<p>Contenuti</p>	<table border="1" data-bbox="528 1144 1433 1514"> <thead> <tr> <th></th> <th>Tematica</th> <th>CFU</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>La trasformazione chimica e biologica degli alimenti</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Caratteristiche, contaminazione degli alimenti e studio delle etichette</td> <td>12</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Metodi di conservazione e trasformazione degli alimenti</td> <td>7</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Qualità e sicurezza alimentare. Interazione patogeno-alimenti e malattie correlate</td> <td>27</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Principi di psicologia ed evoluzione dell'alimentazione</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Prova finale</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: right;">Totale</td> <td>60</td> </tr> </tbody> </table>		Tematica	CFU	1	La trasformazione chimica e biologica degli alimenti	6	2	Caratteristiche, contaminazione degli alimenti e studio delle etichette	12	3	Metodi di conservazione e trasformazione degli alimenti	7	4	Qualità e sicurezza alimentare. Interazione patogeno-alimenti e malattie correlate	27	5	Principi di psicologia ed evoluzione dell'alimentazione	6	6	Prova finale	2	Totale		60
	Tematica	CFU																							
1	La trasformazione chimica e biologica degli alimenti	6																							
2	Caratteristiche, contaminazione degli alimenti e studio delle etichette	12																							
3	Metodi di conservazione e trasformazione degli alimenti	7																							
4	Qualità e sicurezza alimentare. Interazione patogeno-alimenti e malattie correlate	27																							
5	Principi di psicologia ed evoluzione dell'alimentazione	6																							
6	Prova finale	2																							
Totale		60																							

<p>Attività</p>	<p>L'erogazione del corso di alta formazione si svolgerà in modalità e-learning, con piattaforma accessibile 24 ore/24, supportate da esercitazioni pratiche interattive curate da apposito sistema di tutorato svolto dalla Direzione Scientifica del Master e dai componenti del Gruppo tecnico di progetto.</p> <p>L'attività di tutorato potrà essere svolta anche in presenza, presso sedi in ambito nazionale che siano state ravvisate coerenti con le finalità del Corso.</p> <p>Il Corso avrà una durata di studio pari a 1500 ore (60 CFU)</p> <p>L'attività didattica si articola in 5 moduli, ciascuno dei quali suddiviso in diverse unità didattiche che, a loro volta, includono lezioni, tirocinio ad alto contenuto pratico ed esercitativo, oltre che studio individuale. Al termine di ognuno di essi verrà accertato il grado di preparazione raggiunto.</p> <p>Il modello di sistema e-learning prevede l'apprendimento assistito lungo un percorso formativo predeterminato in cui sono previsti momenti di relazione e di discussione in merito ai contenuti affrontati, lavori di gruppo e testimonianze di esperti, con accesso telematico a materiali didattici sviluppati appositamente e fruibili in rete.</p> <p>Lo studio dei materiali didattici digitali/video lezioni e a stampa (dispense e/o testi) avviene, di regola, secondo tempi e disponibilità del singolo corsista durante le 24 ore della giornata.</p>
<p>Adempimenti richiesti</p>	<p>Ai corsisti vengono richiesti i seguenti adempimenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Studio del materiale didattico appositamente preparato; • Superamento dei test di autovalutazione somministrati attraverso la piattaforma PegasOnline; • Partecipazione alle attività di rete e in presenza; • Superamento della prova finale che si svolgerà in presenza (modalità orale). <p>Il corso potrà prevedere degli incontri in presenza ad integrazione delle attività formative, al raggiungimento di almeno 50 studenti e in streaming in tutte le sedi dalla sede di Lecce.</p> <p>Gli esami finali si terranno presso la sede di Napoli o, al raggiungimento di almeno 50 iscritti, presso la sede di Pescara (Aurum in Largo Gardone Riviera).</p>
<p>Titoli ammissione</p>	<p>Titoli di ammissione richiesti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diploma di istruzione secondaria superiore
<p>Termini iscrizione</p>	<p>Iscrizioni sempre aperte</p>

<p>Condizioni</p>	<p>L'Università si riserva di attivare il Master al raggiungimento di almeno 30 partecipanti.</p> <p>L'iscrizione comporta l'accettazione del Regolamento sulle condizioni d'utilizzo, riportate alla pagina: http://www.unipegaso.it/docs/cond_util_post.pdf</p>																											
<p>Quota di iscrizione</p>	<p style="text-align: center;">€ 1800,00 (ai quali si aggiungono € 50.00 per spese di bollo)</p> <table border="1" data-bbox="529 633 1481 864"> <thead> <tr> <th></th> <th>RATA</th> <th>SCADENZA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>450€ + € 50.00 per spese di bollo</td> <td>all'atto dell'iscrizione</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>450€</td> <td>dopo il 1° mese dall'iscrizione</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>450€</td> <td>dopo il 2° mese dall'iscrizione</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>450€</td> <td>dopo il 3° mese dall'iscrizione</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">€ 1500,00 (ai quali si aggiungono € 50.00 per spese di bollo)</p> <p style="text-align: center;">Per tutti gli iscritti in convenzione</p> <table border="1" data-bbox="529 1155 1481 1341"> <thead> <tr> <th></th> <th>RATA</th> <th>SCADENZA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>500€ + € 50.00 per spese di bollo</td> <td>all'atto dell'iscrizione</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>500€</td> <td>dopo il 1° mese dall'iscrizione</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>500€</td> <td>dopo il 2° mese dall'iscrizione</td> </tr> </tbody> </table>		RATA	SCADENZA	1	450€ + € 50.00 per spese di bollo	all'atto dell'iscrizione	2	450€	dopo il 1° mese dall'iscrizione	3	450€	dopo il 2° mese dall'iscrizione	4	450€	dopo il 3° mese dall'iscrizione		RATA	SCADENZA	1	500€ + € 50.00 per spese di bollo	all'atto dell'iscrizione	2	500€	dopo il 1° mese dall'iscrizione	3	500€	dopo il 2° mese dall'iscrizione
	RATA	SCADENZA																										
1	450€ + € 50.00 per spese di bollo	all'atto dell'iscrizione																										
2	450€	dopo il 1° mese dall'iscrizione																										
3	450€	dopo il 2° mese dall'iscrizione																										
4	450€	dopo il 3° mese dall'iscrizione																										
	RATA	SCADENZA																										
1	500€ + € 50.00 per spese di bollo	all'atto dell'iscrizione																										
2	500€	dopo il 1° mese dall'iscrizione																										
3	500€	dopo il 2° mese dall'iscrizione																										

<p>Modalità pagamento</p>	<p>Il pagamento dovrà avvenire mediante bonifico bancario, ESEGUITO DIRETTAMENTE DAL CORSISTA, alle seguenti coordinate bancarie:</p> <p style="text-align: center;">UNIVERSITÀ TELEMATICA PEGASO Banca Generali IBAN: IT 44 M 03075 02200 CC8500647145</p> <p>Indicare sempre nella causale del bonifico il proprio nome e cognome ed il pagamento della marca da bollo assolta in modo virtuale, seguito dal codice del corso: ALFO253.</p> <p>SI INFORMA CHE NON SARANNO EMESSE QUIETANZE SUI PAGAMENTI RICORDANDO, AI FINI FISCALI PER LA DETERMINAZIONE DEL REDDITO, CHE IL BONIFICO, ESEGUITO SECONDO LE SU RIPORTATE ISTRUZIONI, CONSENTE LA DETRAZIONE DEL COSTO DEL CORSO.</p> <p>PER LA RICHIESTA DI CERTIFICATI ED ALTRE SI RINVIA AL SEGUENTE LINK https://www.unipegaso.it/website/studenti/segreteria</p>
<p>Trattamento dati personali</p>	<p>INFORMATIVA AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI AI SENSI DEL REGOLAMENTO (UE) n. 2016/679 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO DEL 27 APRILE 2016</p> <p>La informiamo che i Suoi Dati sono trattati in ottemperanza al nuovo Regolamento generale sulla protezione dei dati (Reg. UE 2016/679) da parte dell'Università Telematica Pegaso. Sul sito www.unipegaso.it trova l'informativa completa in relazione alle procedure e modalità di trattamento dei dati.</p> <p>In qualunque momento relativamente ai Suoi Dati, Lei potrà esercitare i diritti previsti nei limiti ed alle condizioni descritte dagli articoli 7 e 15-22 del Regolamento, rivolgendosi al Titolare del trattamento Università Telematica Pegaso, Piazza Trieste e Trento, 48 - 80132 Napoli per posta o per fax, indicando sulla busta o sul foglio la dicitura "Inerente alla Privacy", o inviando una e-mail all' indirizzo privacy@unipegaso.it</p> <p>E' possibile consultare l'informativa sul sito dell'Università Telematica Pegaso, all'indirizzo: http://www.unipegaso.it/website/privacy</p>
<p>Informazioni</p>	<p>Per qualsiasi informazione inviare una e-mail ai seguenti indirizzi:</p> <ul style="list-style-type: none">• postlaurea@unipegaso.it (di carattere amministrativo e didattico);• orientamento@unipegaso.it (per le iscrizioni presso la sede) o contattare il Numero Verde 800.586.758• Sede Unicesd Napoli: anastasia.dacquisto@unipegaso.it – cell. 3385284169• Info Unicesd: veronica.eroico@unipegaso.it – cell. 3208163324• Pegaso Sede Lecce: sara.minelli@unipegaso.it - cell 3278863783• Resp. Unicesd: calogero.dicarlo@unipegaso.it - cell 3318682197