



PEGASO

Università Telematica

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

ALTA FORMAZIONE

Cuoco esperto in cucina sana e diete speciali

1ª Edizione

250 ore 10 CFU

Anno accademico 2018/2019

ALFO256



Titolo	Cuoco esperto in cucina sana e diete speciali
Edizione	1 ^a Edizione
Area	SANITÀ
Categoria	ALTA FORMAZIONE
Anno accademico	2018/2019
Durata	Durata annuale, per un complessivo carico didattico pari a 250 ore corrispondenti a 10 CFU
Presentazione	Il Corso nasce dalla consapevolezza che i concetti sviluppati in ambito nutrizionale vanno applicati alla cucina e alla pasticceria, in quanto il cibo è la nostra fonte primaria di benessere ed il solo uso di materie prime e ingredienti di qualità non bastano per garantire piatti salutari. Occorre studiare le preparazioni, i metodi di cottura, gli abbinamenti, le dosi e le proprietà nutrizionali del cibo.
Finalità	L'obiettivo del Corso è formare professionisti della ristorazione in grado di pensare e realizzare una cucina salutare adatta a profili di consumatori sia specifici sia semplicemente orientati a sani stili di vita. E' un percorso di apprendimento per imparare a trasformare ogni piatto, anche il più goloso, in un piatto salutare per l'uomo. Il percorso formativo si rivolge ai professionisti della ristorazione – cuochi, pasticceri e professionisti di sala ed a chi ha cuore il benessere dei propri clienti e desidera apprendere e arricchire le proprie conoscenze.
Comitato Tecnico Scientifico	Dott.ssa Rossella Sucato, Dott.ssa Giusy Savastano
Destinatari	Il Corso di Alta Formazione si rivolge al personale addetto alla ristorazione

<p>Strumenti didattici</p>	<p>Una volta perfezionata l'iscrizione, il corsista riceve le credenziali necessarie per accedere alla piattaforma telematica, dove potrà ritrovare tutti gli strumenti didattici elaborati a sua disposizione:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lezioni video on-line; • documenti cartacei appositamente preparati; • bibliografie; • sitografia (link di riferimento consigliati dal docente per approfondimento); • test di valutazione. 																														
<p>Contenuti</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Tematica</th> <th>CFU</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Modulo 1. Le basi della cucina sana e delle diete speciali: l'approccio multidisciplinare bio-nutrizionale, socio-economico e neuro-psicologico</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Modulo 2. Tecniche di analisi e buyer behaviour: trend di crescita del mercato/clienti con stili di vita salutari e misurazione del cambiamento attraverso l'individuazione di indici specifici per la scelta della cucina sana e delle diete speciali</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Modulo 3. La classificazione degli alimenti ed abbinamenti: abbinamenti, ricette e menù non per alimentare ma per nutrire</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Modulo 4. La cottura degli alimenti: le diverse tecniche e l'igiene nutrizionale</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Modulo 5. I cibi crudi: le diverse tecniche e l'igiene nutrizionale</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Modulo 6. La pasticceria: le diverse tecniche e l'igiene nutrizionale</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>Modulo 7. La tecnologia in cucina ed in sala: un grande aiuto anche dalle scienze tecnologiche per rendere ogni ricetta più salutare</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>Modulo 8. Certificiamo il tuo menù: dal sapere al fare. Diventa promotore di un cambiamento nel tuo attuale business o in quello futuro!</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: right;">Totale</td> <td>10</td> </tr> </tbody> </table>		Tematica	CFU	1	Modulo 1. Le basi della cucina sana e delle diete speciali: l'approccio multidisciplinare bio-nutrizionale, socio-economico e neuro-psicologico	2	2	Modulo 2. Tecniche di analisi e buyer behaviour: trend di crescita del mercato/clienti con stili di vita salutari e misurazione del cambiamento attraverso l'individuazione di indici specifici per la scelta della cucina sana e delle diete speciali	1	3	Modulo 3. La classificazione degli alimenti ed abbinamenti: abbinamenti, ricette e menù non per alimentare ma per nutrire	1	4	Modulo 4. La cottura degli alimenti: le diverse tecniche e l'igiene nutrizionale	1	5	Modulo 5. I cibi crudi: le diverse tecniche e l'igiene nutrizionale	1	6	Modulo 6. La pasticceria: le diverse tecniche e l'igiene nutrizionale	1	7	Modulo 7. La tecnologia in cucina ed in sala: un grande aiuto anche dalle scienze tecnologiche per rendere ogni ricetta più salutare	1	8	Modulo 8. Certificiamo il tuo menù: dal sapere al fare. Diventa promotore di un cambiamento nel tuo attuale business o in quello futuro!	2	Totale		10
	Tematica	CFU																													
1	Modulo 1. Le basi della cucina sana e delle diete speciali: l'approccio multidisciplinare bio-nutrizionale, socio-economico e neuro-psicologico	2																													
2	Modulo 2. Tecniche di analisi e buyer behaviour: trend di crescita del mercato/clienti con stili di vita salutari e misurazione del cambiamento attraverso l'individuazione di indici specifici per la scelta della cucina sana e delle diete speciali	1																													
3	Modulo 3. La classificazione degli alimenti ed abbinamenti: abbinamenti, ricette e menù non per alimentare ma per nutrire	1																													
4	Modulo 4. La cottura degli alimenti: le diverse tecniche e l'igiene nutrizionale	1																													
5	Modulo 5. I cibi crudi: le diverse tecniche e l'igiene nutrizionale	1																													
6	Modulo 6. La pasticceria: le diverse tecniche e l'igiene nutrizionale	1																													
7	Modulo 7. La tecnologia in cucina ed in sala: un grande aiuto anche dalle scienze tecnologiche per rendere ogni ricetta più salutare	1																													
8	Modulo 8. Certificiamo il tuo menù: dal sapere al fare. Diventa promotore di un cambiamento nel tuo attuale business o in quello futuro!	2																													
Totale		10																													
<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; • Partecipazione al seminario: "L'Importanza della Pasticceria nella ristorazione. Nozioni di progettazione, bilanciamenti e presentazione". • Superamento della prova finale che si svolgerà in presenza in modalità scritta. 																														

Titoli ammissione	<p>Sono richiesti i seguenti titoli di ammissione:</p> <ul style="list-style-type: none">• diploma di laurea quadriennale del previgente ordinamento;• diploma di laurea triennale e/o laurea magistrale;• diploma di Istruzione secondaria.
Termini iscrizione	Iscrizioni sempre aperte
Condizioni	<p>L'Università si riserva di attivare il corso al raggiungimento di almeno 100 partecipanti.</p> <p>L'iscrizione comporta l'accettazione del Regolamento sulle condizioni d'utilizzo, riportate alla pagina:</p> <p>www.unipegaso.it/docs/cond_util_post.pdf</p> <p>Le credenziali di accesso alla Piattaforma Pegasonline saranno inviate al raggiungimento del numero minimo di iscritti.</p>
Quota di iscrizione	<p>€ 400,00</p> <p>(ai quali si aggiungono € 50.00 per spese di bollo)</p> <p>da versare in unica soluzione all'atto dell'iscrizione Standard</p>
Modalità pagamento	<p>Il pagamento dovrà avvenire mediante bonifico bancario, ESEGUITO DIRETTAMENTE DAL CORSISTA, alle seguenti coordinate bancarie:</p> <p>UNIVERSITÀ TELEMATICA PEGASO Banca della Campania Spa IBAN:IT 57 G 05392 03402 000001339700</p> <p>Indicare sempre nella causale del bonifico il proprio nome cognome seguito del codice ALFO256.</p> <p>SI INFORMA CHE NON SARANO 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.</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>Iscrizione studenti stranieri</p>	<p>Gli studenti stranieri provenienti da Paesi non afferenti all'Unione Europea dovranno presentare domanda di pre-iscrizione (entro la data stabilita ogni anno dal MIUR reperibile sul sito www.miur.it) presso la rappresentanza italiana competente per il territorio.</p> <p>Ai fini dell'iscrizione il candidato dovrà presentare dichiarazione di valore in loco del titolo conseguito e fotocopia autenticata degli studi compiuti. Tutti i documenti vengono rilasciati dalla rappresentanza italiana competente per territorio. Non verranno accettate domande presentate oltre i termini, prive dei su citati documenti e pervenute autonomamente e non tramite nota consolare.</p> <p>Non sono ammesse iscrizioni sotto condizione.</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) o giusy.savastano@unipegaso.it ;• infosedepalermo@unipegaso.it (per le iscrizioni presso la sede) o il 0917654200• infocesd@unipegaso.it (di carattere amministrativo e didattico);o il 0917654200• cesd.napoli@unipegaso.it (di carattere generale,logistiche/organizzative) o il 08118893963