



PEGASO

Università Telematica

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

ALTA FORMAZIONE

IL PATRIMONIO ENOGASTRONOMICO ITALIANO

1ª Edizione

500 ore 20 CFU

Anno accademico 2018/2019

ALFOUP02



Titolo	IL PATRIMONIO ENOGASTRONOMICO ITALIANO
Edizione	1 ^a Edizione
Area	UNIPROFESSIONI
Categoria	ALTA FORMAZIONE
Anno accademico	2018/2019
Durata	Durata annuale, per un complessivo carico didattico pari a 500 ore corrispondenti a 20 CFU
Finalità	Il Corso ha l'obiettivo di valorizzare la cultura e le tradizioni alimentari ed enogastronomiche mediterranee prefiggendosi la finalità di far conoscere la cultura e il patrimonio alimentare ed enogastronomico mediterraneo, con particolare riferimento alla filiera Enologica e della Pasta.
Destinatari	<p>Il corso è indirizzato a chiunque voglia acquisire specifiche competenze e professionalità in ambito storico – artistico - culturale, ed è particolarmente indicato a coloro che si trovino ad operare nei seguenti settori professionali:</p> <p>a) Ambito turistico</p> <ul style="list-style-type: none">• Agenzie di viaggi;• Tour operator;• Guide turistiche;• Accompagnatori museali;• Strutture ricettive (alberghi, B&B...). <p>b) Ambito istituzionale</p> <ul style="list-style-type: none">• Ambasciate e Consolati;• Uffici di rappresentanza;• URP degli Enti locali

<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 tutti gli strumenti didattici elaborati e a sua disposizione 24h su 24h.</p> <p>Sono previsti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lezioni video on-line; • Approfondimenti seminariali in presenza • Documenti cartacei appositamente preparati; • Bibliografia; • Sitografia (link di riferimento consigliati dal docente per approfondimento); • Test di valutazione. <p>Gli esami si terranno presso la sede di Napoli, Milano, Roma e Palermo. Previo il raggiungimento di un numero minimo di candidati pari a 50 gli esami potranno essere svolti nelle altre sedi d'esame dell'Ateneo in Italia.</p>																											
<p>Contenuti</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Tematica</th> <th>CFU</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>STORIA E CULTURA DEL CIBO E DELL'ALIMENTAZIONE</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>ECONOMIA E MARKETING DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>PRODOTTI TIPICI E RISTORAZIONE</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>COMUNICAZIONE E GIORNALISMO ENOGASTRONOMICO</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>FILIERA ENOLOGICA</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>FILIERA DELLA PASTA</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>PROVA FINALE</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: right;">Totale</td> <td>20</td> </tr> </tbody> </table>		Tematica	CFU	1	STORIA E CULTURA DEL CIBO E DELL'ALIMENTAZIONE	3	2	ECONOMIA E MARKETING DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI	3	3	PRODOTTI TIPICI E RISTORAZIONE	3	4	COMUNICAZIONE E GIORNALISMO ENOGASTRONOMICO	3	5	FILIERA ENOLOGICA	3	6	FILIERA DELLA PASTA	3	7	PROVA FINALE	2	Totale		20
	Tematica	CFU																										
1	STORIA E CULTURA DEL CIBO E DELL'ALIMENTAZIONE	3																										
2	ECONOMIA E MARKETING DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI	3																										
3	PRODOTTI TIPICI E RISTORAZIONE	3																										
4	COMUNICAZIONE E GIORNALISMO ENOGASTRONOMICO	3																										
5	FILIERA ENOLOGICA	3																										
6	FILIERA DELLA PASTA	3																										
7	PROVA FINALE	2																										
Totale		20																										
<p>Attività</p>	<p>L'erogazione del Corso avverrà prevalentemente in modalità e-learning, con piattaforma accessibile 24 ore su 24. Il modello di sistema e-learning adottato prevede un apprendimento assistito lungo un percorso formativo predeterminato, con accesso ai materiali didattici sviluppati appositamente e fruibili in rete. Lo studio dei materiali didattici digitali/video lezioni dei docenti e a stampa (dispense e/o testi) correlati da ampia bibliografia, avviene di regola aderendo ai tempi e alla disponibilità del singolo corsista durante le 24 ore della giornata. I contenuti didattici sono articolati in tre moduli di lavoro erogati in modalità blended (on line e in presenza).</p>																											

Adempimenti richiesti	<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;• Superamento della prova finale che si svolgerà in presenza <p>Il corso potrà prevedere degli incontri in presenza ad integrazione delle attività formative.</p>
Titoli ammissione	<p>Sono richiesti i seguenti titoli di ammissione:</p> <ul style="list-style-type: none">• diploma di istruzione secondaria di secondo grado.
Termini iscrizione	Iscrizioni sempre aperte
Condizioni	<p>L'Università si riserva di attivare il corso al raggiungimento di almeno 50 partecipanti. L'iscrizione comporta l'accettazione del Regolamento sulle condizioni d'utilizzo, riportate</p> <p>alla pagina: http://www.unipegaso.it/docs/cond_util_post.pdf Pagina 5/</p>

Quota di iscrizione

€ 450,00

(ai quali si aggiungono € 50.00 per spese di bollo)

	RATA	SCADENZA
1	200€ + € 50.00 per spese di bollo	all'atto dell'iscrizione
2	250€	dopo il 1° mese dall'iscrizione

€ 250,00

(ai quali si aggiungono € 50.00 per spese di bollo)

Per tutti gli iscritti in convenzione

	RATA	SCADENZA
1	100€ + € 50.00 per spese di bollo	all'atto dell'iscrizione
2	150€	dopo il 1° mese dall'iscrizione

Modalità pagamento

Il pagamento dell'intera retta/l rata dovrà avvenire mediante bonifico bancario, eseguito direttamente dal corsista, alle seguenti coordinate bancarie:

UNIVERSITA' TELEMATICA PEGASO

Banca Generali

IBAN: IT 44 M 03075 02200 CC8500647145

Indicare sempre nella causale del bonifico il proprio nome e cognome, seguito dal codice del corso:ALFOUP02

PER LA RICHIESTA DI CERTIFICATI ED ALTRE SI RINVIA AL SEGUENTE LINK <https://www.unipegaso.it/website/studenti/segreteria>

<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 al seguente indirizzo:</p> <ul style="list-style-type: none">• postlaurea@unipegaso.it• orientamento@unipegaso.it• infouniprofessioni@unipegaso.it• o contattare il Numero Verde 800.185.095 oppure 091.7654200