



**PEGASO**

Università Telematica

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

**ALTA FORMAZIONE**

**ESPERTO DELLA CUCINA VEGETALE E SENZA GLUTINE**

**1ª Edizione**

**300 ore 12 CFU**

**Anno accademico 2018/2019**

**ALFOUP09**



<b>Titolo</b>	ESPERTO DELLA CUCINA VEGETALE E SENZA GLUTINE																					
<b>Edizione</b>	1 <sup>a</sup> Edizione																					
<b>Area</b>	UNIPROFESSIONI																					
<b>Categoria</b>	ALTA FORMAZIONE																					
<b>Anno accademico</b>	2018/2019																					
<b>Durata</b>	Durata annuale, per un complessivo carico didattico pari a 300 ore corrispondenti a 12 CFU																					
<b>Finalità</b>	<p>Il corso di Alta Formazione, intende promuovere la figura dell'esperto in cucina vegetale, del senza glutine con un'attenzione all'alimentazione a basso indice glicemico.</p> <p>Dato il forte incremento delle problematiche legate all'alimentazione disequilibrata e/o inconsapevole e alla conseguente continua crescita di interesse nei confronti della buona e sana cucina, il corso è quindi rivolto principalmente agli esperti del settore enogastronomico che vogliano avvicinarsi a un tipo di cucina salutare che risulta ad oggi in forte crescita sul mercato.</p>																					
<b>Contenuti</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Tematica</th> <th>CFU</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Il glutine e introduzione alle farine senza glutine</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Introduzione alla cucina vegana e cenni storici</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Scienze e tecniche dietetiche applicate</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Teoria e tecniche della comunicazione di massa</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Sociologia del turismo</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: right;"><b>Totale</b></td> <td><b>12</b></td> </tr> </tbody> </table>		Tematica	CFU	1	Il glutine e introduzione alle farine senza glutine	1	2	Introduzione alla cucina vegana e cenni storici	2	3	Scienze e tecniche dietetiche applicate	3	4	Teoria e tecniche della comunicazione di massa	3	5	Sociologia del turismo	3	<b>Totale</b>		<b>12</b>
	Tematica	CFU																				
1	Il glutine e introduzione alle farine senza glutine	1																				
2	Introduzione alla cucina vegana e cenni storici	2																				
3	Scienze e tecniche dietetiche applicate	3																				
4	Teoria e tecniche della comunicazione di massa	3																				
5	Sociologia del turismo	3																				
<b>Totale</b>		<b>12</b>																				
<b>Attività</b>	<p>L'erogazione del Corso si svolgerà in modalità e-learning, con piattaforma accessibile 24ore/24.</p> <p>Il corso avrà una durata di studio pari a 300 ore (12 CFU). Il modello di sistema e-learning adottato prevede l'apprendimento assistito lungo un percorso formativo predeterminato, con accesso a materiali didattici sviluppati appositamente e fruibili in rete e ad un repertorio di attività didattiche interattive, individuali e di gruppo, mediate dal computer e guidati da tutor/esperti tecnologici e di contenuto, in grado di interagire con i corsisti e rispondere alle loro domande. Lo studio dei materiali didattici digitali/video lezioni dei docenti con animazioni grafiche) e a stampa (dispense e/o testi) avviene di regola secondo tempi e disponibilità del singolo corsista durante le 24 ore della giornata.</p>																					

<b>Adempimenti richiesti</b>	<p>Ai corsisti vengono richiesti i seguenti adempimenti:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Studio del materiale didattico appositamente preparato;</li><li>• Superamento dei test di autovalutazione somministrati attraverso la piattaforma PegasOnline;</li><li>• Partecipazione alle attività di rete;</li><li>• Superamento della prova finale che si svolgerà in presenza</li></ul> <p>Il corso potrà prevedere degli incontri in presenza ad integrazione delle attività formative. 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>
<b>Titoli ammissione</b>	<p>Sono richiesti i seguenti titoli di ammissione:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• diploma di istruzione secondaria di secondo grado.</li></ul>
<b>Termini iscrizione</b>	<b>Iscrizioni sempre aperte</b>
<b>Condizioni</b>	<p>L'Università si riserva di attivare il Corso al raggiungimento di almeno 50 partecipanti.</p> <p>L'iscrizione comporta l'accettazione del Regolamento sulle condizioni d'utilizzo, riportate alla pagina: <a href="http://www.unipegaso.it/docs/cond_util_post.pdf">http://www.unipegaso.it/docs/cond_util_post.pdf</a></p>

**Quota di iscrizione**

**€ 1000,00**

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

	RATA	SCADENZA
1	300€ + € 50.00 per spese di bollo	all'atto dell'iscrizione
2	300€	dopo il 1° mese dall'iscrizione
3	300€	dopo il 2° mese dall'iscrizione
4	300€	dopo il 3° mese dall'iscrizione

**€ 600,00**

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

Per tutti gli iscritti in convenione

	RATA	SCADENZA
1	200€ + € 50.00 per spese di bollo	all'atto dell'iscrizione
2	200€	dopo il 1° mese dall'iscrizione
3	200€	dopo il 2° mese dall'iscrizione

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

**Trattamento dati personali**

**INFORMATIVA AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI AI SENSI DEL  
REGOLAMENTO (UE) n. 2016/679 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL  
CONSIGLIO DEL 27 APRILE 2016**

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](http://www.unipegaso.it) trova l'informativa completa in relazione alle procedure e modalità di trattamento dei dati.

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](mailto:privacy@unipegaso.it)

E' possibile consultare l'informativa sul sito dell'Università Telematica Pegaso, all'indirizzo: <http://www.unipegaso.it/website/privacy>

**Informazioni**

Per qualsiasi informazione inviare una e-mail al seguente indirizzo:

- [postlaurea@unipegaso.it](mailto:postlaurea@unipegaso.it)
- [orientamento@unipegaso.it](mailto:orientamento@unipegaso.it)
- [infouniprofessioni@unipegaso.it](mailto:infouniprofessioni@unipegaso.it)
- o contattare il Numero Verde 800.185.095