



PEGASO

Università Telematica

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

ALTA FORMAZIONE

LA DEGUSTAZIONE: ARTE E TECNICA

1ª Edizione

300 ore 12 CFU

Anno accademico 2018/2019

ALFOUP17



Titolo	LA DEGUSTAZIONE: ARTE E TECNICA
Edizione	1 ^a Edizione
Area	UNIPROFESSIONI
Categoria	ALTA FORMAZIONE
Anno accademico	2018/2019
Durata	Durata annuale, per un complessivo carico didattico pari a 300 ore corrispondenti a 12 CFU
Finalità	Il corso è orientato a tutti i professionisti del settore Enogastronomico per acquisire le nozioni necessarie per interagire con le strutture Vitivinicole, le strutture ricettive del canale Ho.Re.Ca. e dell'accoglienza Turistica, offrendo una figura con alte competenze tecniche e di certo riferimento nel panorama turistico di target elevato.
Strumenti didattici	<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>VITICOLTURA E ENOLOGIA</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>LA MAPPA ENOGRAFICA</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>ABBINAMENTO CIBO-VINO</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: right;">Totale</td> <td>12</td> </tr> </tbody> </table>		Tematica	CFU	1	VITICOLTURA E ENOLOGIA	3	2	TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE	3	3	LA MAPPA ENOGRAFICA	3	4	ABBINAMENTO CIBO-VINO	3	Totale		12
	Tematica	CFU																	
1	VITICOLTURA E ENOLOGIA	3																	
2	TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE	3																	
3	LA MAPPA ENOGRAFICA	3																	
4	ABBINAMENTO CIBO-VINO	3																	
Totale		12																	
<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>																		
<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; • Superamento della prova finale che si svolgerà in presenza <p>Il corso potrà prevedere degli incontri in presenza ad integrazione delle attività formative.</p>																		
<p>Titoli ammissione</p>	<p>Sono richiesti i seguenti titoli di ammissione:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diploma di istruzione secondaria di secondo grado. 																		
<p>Termini iscrizione</p>	<p style="text-align: center;">Iscrizioni sempre aperte</p>																		

Condizioni

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

alla pagina: http://www.unipegaso.it/docs/cond_util_post.pdf Pagina 5/

Quota di iscrizione

€ 700,00

(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
3	250€	dopo il 2° mese dall'iscrizione

€ 500,00

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

Per tutti gli iscritti in convenzione

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

Modalità pagamento	<p>Il pagamento dell'intera retta/l rata dovrà avvenire mediante bonifico bancario, eseguito direttamente dal corsista, alle seguenti coordinate bancarie:</p> <p style="text-align: center;">UNIVERSITA' TELEMATICA PEGASO</p> <p style="text-align: center;">Banca Generali</p> <p style="text-align: center;">IBAN: IT 44 M 03075 02200 CC8500647145</p> <p>Indicare sempre nella causale del bonifico il proprio nome e cognome, seguito dal codice del corso: ALFOUP17</p> <p>PER LA RICHIESTA DI CERTIFICATI ED ALTRE SI RINVIA AL SEGUENTE LINK https://www.unipegaso.it/website/studenti/segreteria</p>
Trattamento dati personali	<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>
Informazioni	<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