



**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**



<b>Titolo</b>	LA DEGUSTAZIONE: ARTE E TECNICA
<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>	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.
<b>Strumenti didattici</b>	<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"><li>• Lezioni video on-line;</li><li>• Approfondimenti seminariali in presenza</li><li>• Documenti cartacei appositamente preparati;</li><li>• Bibliografia;</li><li>• Sitografia (link di riferimento consigliati dal docente per approfondimento);</li><li>• Test di valutazione.</li></ul> <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><b>Contenuti</b></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;"><b>Totale</b></td> <td><b>12</b></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	<b>Totale</b>		<b>12</b>
	Tematica	CFU																	
1	VITICOLTURA E ENOLOGIA	3																	
2	TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE	3																	
3	LA MAPPA ENOGRAFICA	3																	
4	ABBINAMENTO CIBO-VINO	3																	
<b>Totale</b>		<b>12</b>																	
<p><b>Attività</b></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><b>Adempimenti richiesti</b></p>	<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.</p>																		
<p><b>Titoli ammissione</b></p>	<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>																		
<p><b>Termini iscrizione</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Iscrizioni sempre aperte</b></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](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

<b>Modalità pagamento</b>	<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;"><b>UNIVERSITA' TELEMATICA PEGASO</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Banca Generali</b></p> <p style="text-align: center;"><b>IBAN: IT 44 M 03075 02200 CC8500647145</b></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 <a href="https://www.unipegaso.it/website/studenti/segreteria">https://www.unipegaso.it/website/studenti/segreteria</a></p>
<b>Trattamento dati personali</b>	<p><b>INFORMATIVA AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI AI SENSI DEL REGOLAMENTO (UE) n. 2016/679 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO DEL 27 APRILE 2016</b></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 <a href="http://www.unipegaso.it">www.unipegaso.it</a> 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, <a href="#">Piazza Trieste e Trento, 48 - 80132 Napoli</a> per posta o per fax, indicando sulla busta o sul foglio la dicitura "Inerente alla Privacy", o inviando una e-mail all' indirizzo <a href="mailto:privacy@unipegaso.it">privacy@unipegaso.it</a></p> <p>E' possibile consultare l'informativa sul sito dell'Università Telematica Pegaso, all'indirizzo: <a href="http://www.unipegaso.it/website/privacy">http://www.unipegaso.it/website/privacy</a></p>
<b>Informazioni</b>	<p>Per qualsiasi informazione inviare una e-mail al seguente indirizzo:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="mailto:postlaurea@unipegaso.it">postlaurea@unipegaso.it</a></li><li>• <a href="mailto:orientamento@unipegaso.it">orientamento@unipegaso.it</a></li><li>• <a href="mailto:infouniprofessioni@unipegaso.it">infouniprofessioni@unipegaso.it</a></li><li>• o contattare il Numero Verde 800.185.095 oppure 091.7654200</li></ul>