



PEGASO

Università Telematica

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

ALTA FORMAZIONE

Il Patrimonio Enogastronomico Italiano

1^a Edizione

500 ore 20 CFU

Anno accademico 2019/2020

ALFOUP28



Titolo	Il Patrimonio Enogastronomico Italiano
Edizione	1 ^a Edizione
Area	UNIPROFESSIONI
Categoria	ALTA FORMAZIONE
Anno accademico	2019/2020
Durata	Durata annuale, per un complessivo carico didattico pari a 500 ore corrispondenti a 20 CFU
Presentazione	Il Corso è rivolto a coloro che vogliono approfondire le tradizioni alimentari ed enogastronomiche mediterranee.
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>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>																											

<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>Gli esami si terranno presso le sedi dell'Ateneo.</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>Iscrizioni sempre aperte</p>																		
<p>Condizioni</p>	<p>L'amministrazione si riserva l'attivazione del Corso Postlaurea: http://www.unipegaso.it/docs/mancata_attivazione.pdf</p> <p>L'iscrizione comporta l'accettazione del Regolamento sulle condizioni d'utilizzo, riportate alla pagina: http://www.unipegaso.it/docs/cond_util_post.pdf</p>																		
<p>Quota di iscrizione</p>	<p style="text-align: center;">€ 450,00 (ai quali si aggiungono € 50 per spese di bollo)</p> <table border="1" data-bbox="528 1406 1481 1547"> <thead> <tr> <th></th> <th>RATA</th> <th>SCADENZA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>200€ + € 50 per spese di bollo</td> <td>all'atto dell'iscrizione</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>250€</td> <td>dopo il 1° mese dall'iscrizione</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">€ 250,00 (ai quali si aggiungono € 50 per spese di bollo) Per tutti gli iscritti in convenzione</p> <table border="1" data-bbox="528 1792 1481 1933"> <thead> <tr> <th></th> <th>RATA</th> <th>SCADENZA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>100€ + € 50 per spese di bollo</td> <td>all'atto dell'iscrizione</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>150€</td> <td>dopo il 1° mese dall'iscrizione</td> </tr> </tbody> </table>		RATA	SCADENZA	1	200€ + € 50 per spese di bollo	all'atto dell'iscrizione	2	250€	dopo il 1° mese dall'iscrizione		RATA	SCADENZA	1	100€ + € 50 per spese di bollo	all'atto dell'iscrizione	2	150€	dopo il 1° mese dall'iscrizione
	RATA	SCADENZA																	
1	200€ + € 50 per spese di bollo	all'atto dell'iscrizione																	
2	250€	dopo il 1° mese dall'iscrizione																	
	RATA	SCADENZA																	
1	100€ + € 50 per spese di bollo	all'atto dell'iscrizione																	
2	150€	dopo il 1° mese dall'iscrizione																	

<p>Modalità pagamento</p>	<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:ALFOUP28</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>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