



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 2019/2020

ALFOUP35



Titolo	Esperto della cucina vegetale e senza glutine																								
Edizione	1 ^a Edizione																								
Area	UNIPROFESSIONI																								
Categoria	ALTA FORMAZIONE																								
Anno accademico	2019/2020																								
Durata	Durata annuale, per un complessivo carico didattico pari a 300 ore corrispondenti a 12 CFU																								
Presentazione	<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.</p> <p>Il corso è quindi rivolto principalmente agli esperti del settore enogastronomico che vogliono avvicinarsi a un tipo di cucina salutare che risulta ad oggi in forte crescita sul mercato.</p>																								
Finalità	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.																								
Contenuti	<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>2</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Prova finale</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: right;">Totale</td> <td>12</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	2	6	Prova finale	1	Totale		12
	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	2																							
6	Prova finale	1																							
Totale		12																							

<p>Attività</p>	<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>
<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. 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>

Quota di iscrizione

€ 1000,00

(ai quali si aggiungono € 50 per spese di bollo)

	RATA	SCADENZA
1	300€ + € 50 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 per spese di bollo)

Per tutti gli iscritti in convenione

	RATA	SCADENZA
1	200€ + € 50 per spese di bollo	all'atto dell'iscrizione
2	200€	dopo il 1° mese dall'iscrizione
3	200€	dopo il 2° 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:ALFOUP35

<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