



**PEGASO**

Università Telematica

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

**ALTA FORMAZIONE**

**Il Patrimonio Enogastronomico Italiano**

**1ª Edizione**

**500 ore 20 CFU**

**Anno accademico 2019/2020**

**ALFOUP28**



<b>Titolo</b>	Il Patrimonio Enogastronomico Italiano
<b>Edizione</b>	1 <sup>a</sup> Edizione
<b>Area</b>	UNIPROFESSIONI
<b>Categoria</b>	ALTA FORMAZIONE
<b>Anno accademico</b>	2019/2020
<b>Durata</b>	Durata annuale, per un complessivo carico didattico pari a 500 ore corrispondenti a 20 CFU
<b>Presentazione</b>	Il Corso è rivolto a coloro che vogliono approfondire le tradizioni alimentari ed enogastronomiche mediterranee.
<b>Finalità</b>	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.
<b>Destinatari</b>	<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"> <li>• Agenzie di viaggi;</li> <li>• Tour operator;</li> <li>• Guide turistiche;</li> <li>• Accompagnatori museali;</li> <li>• Strutture ricettive (alberghi, B&amp;B...).</li> </ul> <p>b) Ambito istituzionale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ambasciate e Consolati;</li> <li>• Uffici di rappresentanza;</li> <li>• URP degli Enti locali</li> </ul>

<p><b>Strumenti didattici</b></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"> <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><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>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;"><b>Totale</b></td> <td><b>20</b></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	<b>Totale</b>		<b>20</b>
	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																										
<b>Totale</b>		<b>20</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>Gli esami si terranno presso le sedi dell'Ateneo.</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><b>Iscrizioni sempre aperte</b></p>																		
<p><b>Condizioni</b></p>	<p>L'amministrazione si riserva l'attivazione del Corso Postlaurea: <a href="http://www.unipegaso.it/docs/mancata_attivazione.pdf">http://www.unipegaso.it/docs/mancata_attivazione.pdf</a></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>																		
<p><b>Quota di iscrizione</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>€ 450,00</b> (ai quali si aggiungono € 50 per spese di bollo)</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 5%;"></th> <th style="width: 60%;">RATA</th> <th style="width: 35%;">SCADENZA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">200€ + € 50 per spese di bollo</td> <td style="text-align: center;">all'atto dell'iscrizione</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">250€</td> <td style="text-align: center;">dopo il 1° mese dall'iscrizione</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;"><b>€ 250,00</b> (ai quali si aggiungono € 50 per spese di bollo) Per tutti gli iscritti in convenzione</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 5%;"></th> <th style="width: 60%;">RATA</th> <th style="width: 35%;">SCADENZA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">100€ + € 50 per spese di bollo</td> <td style="text-align: center;">all'atto dell'iscrizione</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">150€</td> <td style="text-align: center;">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><b>Modalità pagamento</b></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;"><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:ALFOUP28</p>
<p><b>Trattamento dati personali</b></p>	<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>
<p><b>Informazioni</b></p>	<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>