



**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 2019/2020**

**ALFOUP43**



<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>	2019/2020
<b>Durata</b>	Durata annuale, per un complessivo carico didattico pari a 300 ore corrispondenti a 12 CFU
<b>Presentazione</b>	Il Master si propone di formare una figura con alte competenze tecniche e di certo riferimento nel panorama turistico di target elevato.
<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><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>Viticultura ed 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>2</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Abbinamento cibo-vino</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Prova finale</td> <td>2</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	Viticultura ed enologia	3	2	Tecnica della degustazione	3	3	La mappa enografica	2	4	Abbinamento cibo-vino	2	5	Prova finale	2	<b>Totale</b>		<b>12</b>
	Tematica	CFU																				
1	Viticultura ed enologia	3																				
2	Tecnica della degustazione	3																				
3	La mappa enografica	2																				
4	Abbinamento cibo-vino	2																				
5	Prova finale	2																				
<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>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 style="text-align: center;"><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>																					

**Quota di iscrizione**

**€ 700,00**

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

	RATA	SCADENZA
1	200€ + € 50 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 per spese di bollo)

Per tutti gli iscritti in convenzione

	RATA	SCADENZA
1	250€ + € 50 per spese di bollo	all'atto dell'iscrizione
2	250€	dopo il 1° 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: ALFOUP43

<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>