



**Universitas
Mercatorum**

Università telematica delle
Camere di Commercio Italiane



ALTA FORMAZIONE

Gestione sostenibile dell'impresa agroalimentare e vitivinicola

1ª EDIZIONE

750 ore 30 CFU

Anno Accademico 2020/2021

ALFO096

Titolo	Gestione sostenibile dell'impresa agroalimentare e vitivinicola
Edizione	1 ^a EDIZIONE
Area	GAMBERO ROSSO UNIVERSITY
Categoria	ALTA FORMAZIONE
Anno accademico	2020/2021
Durata	Durata annuale, per un complessivo carico didattico pari a 750 ore corrispondenti a 30 CFU
Presentazione	<p>Dalla collaborazione tra Universitas Mercatorum e Gambero Rosso, nasce il progetto Gambero University. Una offerta formativa unica di Corsi di Laurea, Master e Alta formazione riservato a giovani diplomati e lavoratori della filiera agroalimentare, della ristorazione, della ospitalità e del turismo.</p> <p>All'interno del catalogo è presente il seguente corso di Alta Formazione - Gestione sostenibile dell'impresa agroalimentare e vitivinicola</p> <p>Il corso è finalizzato a fornire ai partecipanti un quadro conoscitivo ed applicativo per consentire di cogliere le opportunità derivanti dalla green economy e dall'economia circolare, sia a livello di singola impresa che di filiera. Nel corso Gestione sostenibile dell'impresa agroalimentare e vitivinicola vengono affrontate le tematiche relative all'organizzazione dell'impresa agro alimentare e vitivinicola nell'ambito della sostenibilità ambientale ed ecologica. Con cenni di microbiologia e chimica degli alimenti e con riferimenti al management per l'enogastronomia.</p> <p>Tra i concetti affrontati nel corso ci sarà un focus su "L' alimentazione sostenibile", un concetto complesso che ha a che fare non solo con le scelte dei consumatori ma anche con tutta la catena di produzione di un prodotto alimentare, che riguarda la sfera economica, ecologica e sociale della sostenibilità.</p>

<p>Finalità</p>	<p>Nell'ambito della sostenibilità sono approfondite le opportunità derivanti dalla riduzione degli sprechi e l'ottimizzazione dei consumi, gli incentivi e le agevolazioni per le imprese del comparto in base alle normative.</p> <p>Nel corso verranno affrontati i temi che consentiranno alle imprese di cogliere tali opportunità, in particolare: il contesto normativo di riferimento sia a livello europeo che nazionale, gli strumenti alla base di tali iniziative ovvero l'approccio ciclo di vita), le opportunità per le imprese nel campo della comunicazione ambientale e gli esempi virtuosi presenti nelle filiere dell'agro alimentare.</p> <p>Gli strumenti da utilizzare per rendere sempre più sostenibile il settore agroalimentare e vitivinicolo e rendere più appetibile l'offerta.</p>
<p>Riconoscimenti</p>	<p>Il corso permetterà il riconoscimento del numero di crediti formativi (CFU) utili all'iscrizione al secondo anno (31 CFU) della laurea triennale in:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>L-GASTR - Gastronomia, Ospitalità e Territori</u> <p>N.B: Il riconoscimento dei CFU per l'iscrizione al secondo anno di uno dei CdL, avverrà a partire dall'anno accademico successivo a quello di iscrizione al Corso di Alta Formazione.</p> <p>Nel momento in cui il corsista, tramite la procedura di riconoscimento CFU conferiti da questo corso, perfezionerà l'iscrizione ad uno dei nostri corsi di laurea, egli dovrà essere in regola con il pagamento della Tassa regionale per il diritto allo studio dovuta alla Regione Lazio di 140 euro.</p> <p>Nel caso in cui lo studente superi i 31 CFU di riconoscimento, verrà iscritto al 2° anno del corso di laurea. In questa fattispecie, lo studente dovrà versare la tassa regionale del primo e del secondo anno, all'atto dell'iscrizione, così come da termini di legge</p> <p>A conclusione del percorso formativo, unitamente all'Attestato/Diploma, la Gambero Rosso University consegnerà a tutti i titolari di azienda del settore Ho.Re.Ca, un marchio adesivo da poter esporre all'interno dei locali.</p>
<p>Docenti</p>	<p>Le lezioni audio-video sono progettate e registrate da:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prof. Patrizia Romano • Prof. Cinzia Ingallina • Prof. Paola Bassi • Prof. Fabio Polidoro • Prof. Laura Martiniello • Prof. Andrea Sonnino

<p>Strumenti didattici</p>	<p>Una volta perfezionata l'iscrizione, il corsista riceve le credenziali necessarie per accedere alla piattaforma dove potrà reperire tutti gli strumenti didattici elaborati e a sua disposizione 24h su 24h:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Lezioni video on-line</u> • <u>Webinar su tematiche trasversali</u> • <u>Materiale didattico appositamente preparato:</u> • <u>Bibliografia e sitografia (link di riferimento consigliati dal docente per approfondimento):</u> • <u>Test di valutazione</u> 																																
<p>Contenuti</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Tematica</th> <th>SSD</th> <th>CFU</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Principi di Microbiologia degli alimenti</td> <td>AGR/16</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Principi di Chimica degli alimenti</td> <td>CHIM/10</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Processo Ecologico e sostenibilità ambientale</td> <td>BIO/07</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Economia e Management per la gastronomia</td> <td>SECS-P/07</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Il Food Sustainability</td> <td>AGR/07</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Prova Finale</td> <td></td> <td>1</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: right;">Totale</td> <td>30</td> </tr> </tbody> </table>		Tematica	SSD	CFU	1	Principi di Microbiologia degli alimenti	AGR/16	6	2	Principi di Chimica degli alimenti	CHIM/10	6	3	Processo Ecologico e sostenibilità ambientale	BIO/07	6	4	Economia e Management per la gastronomia	SECS-P/07	6	5	Il Food Sustainability	AGR/07	5	6	Prova Finale		1	Totale			30
	Tematica	SSD	CFU																														
1	Principi di Microbiologia degli alimenti	AGR/16	6																														
2	Principi di Chimica degli alimenti	CHIM/10	6																														
3	Processo Ecologico e sostenibilità ambientale	BIO/07	6																														
4	Economia e Management per la gastronomia	SECS-P/07	6																														
5	Il Food Sustainability	AGR/07	5																														
6	Prova Finale		1																														
Totale			30																														
<p>Attività</p>	<p>Il corso è composto da 5 Moduli così articolati:</p> <p>MODULI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principi di Microbiologia degli alimenti • Principi di Chimica degli alimenti • Processo Ecologico e sostenibilità ambientale • Economia e Management per la gastronomia • Il Food Sustainability 																																
<p>Titoli ammissione</p>	<p>Sono richiesti i seguenti titoli di ammissione:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Diploma di Scuola Superiore.</u> 																																
<p>Termini iscrizione</p>	<p style="text-align: center;">31 Maggio 2021</p>																																
<p>Condizioni</p>	<p>L'attivazione del corso è subordinata al raggiungimento dei 40 partecipanti.</p> <p>L'iscrizione comporta l'accettazione delle condizioni d'utilizzo riportate sul sito di Ateneo.</p>																																

<p>Quota di iscrizione</p>	<p style="text-align: center;">€ 500,00 (ai quali si aggiungono € 50.00 per spese di bollo)</p> <p style="text-align: center;">Standad</p> <p style="text-align: center;">€ 400,00 (ai quali si aggiungono € 50.00 per spese di bollo)</p> <p style="text-align: center;">Convenzione dipendenti Gambero Rosso Convenzione dipendenti Gambero Rosso</p>
<p>Modalità pagamento</p>	<p>Il pagamento della quota di iscrizione e della marca da bollo, assolta virtualmente (da non apporre sulla domanda), avviene, secondo lo schema indicato nella presente scheda, mediante bonifico a favore di:</p> <p style="text-align: center;">UNIVERSITÀ TELEMATICA UNIVERISTAS MERCATORUM alle seguenti coordinate bancarie: IBAN IT24 M032 9601 6010 0006 7096 780</p> <p>Indicare nella causale del bonifico "Nome, Cognome e Codice Fiscale del corsista" seguito dal Codice del corso e numero edizione. Si informa che non saranno emesse quietanze sui pagamenti ricordando che, ai fini fiscali per la determinazione del reddito, il bonifico, eseguito secondo le su riportate istruzioni, consente la detrazione del costo del corso.</p>
<p>Titolo Rilasciato</p>	<p>Attestato di Alta Formazione</p> <p>Per il rilascio dell'Attestato di Alta Formazione e il relativo riconoscimento CFU, lo studente dovrà:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Superare gli esami intermedi</u> • <u>Superare la Prova Finale</u> <p>?A conclusione del percorso formativo, unitamente all'Attestato/Diploma, la Gambero Rosso University consegnerà a tutti i titolari di azienda del settore Ho.Re.Ca. un marchio adesivo da poter esporre all'interno dei locali.</p>
<p>Trattamento dati personali</p>	<p>I dati personali e sensibili saranno custoditi e trattati secondo la norma vigente</p>

Informazioni

Per qualsiasi informazione inviare una e-mail al seguente indirizzo:
orientamento@unimercatorum.it
info allo **06.88.37.33.00**

N.B. Terminato il corso di Alta Formazione "**La filiera enogastronomica: dal produttore all'esportazione**", gli studenti intenzionati ad iscriversi ad uno dei Corsi di Laurea di Universitas Mercatorum (**L-Gastr** Gastronomia, ospitalità e territori; **L-12** Lingue e Mercati; **L-15** Scienze del turismo; **L-18** Gestione di impresa; **LM-52** Relazioni internazionali per lo sviluppo economico; **LM-77** Management), usufruiranno di uno sconto e verseranno una retta annuale di € **1.500,00**.