



Università telematica delle
Camere di Commercio Italiane

ALTA FORMAZIONE

Sustainability Manager Food&Wine

1^a Edizione

1000 ore 40 CFU

Anno accademico 2022/2023

ALFO197

Titolo	Sustainability Manager Food&Wine
Edizione	1 ^a Edizione
Area	GAMBERO ROSSO UNIVERSITY
Categoria	ALTA FORMAZIONE
Anno accademico	2022/2023
Durata	Durata annuale, per un complessivo carico didattico pari a 1000 ore corrispondenti a 40 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 - Sustainability Manager Food&Wine.</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 Sustainability Manager Food&Wine, 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 di almeno 31 crediti formativi (salvo eventuali altri riconoscimenti da carriere universitarie pregresse) utili all'iscrizione al secondo anno 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>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>

Contenuti	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 5%;"></th> <th style="width: 75%;">Tematica</th> <th style="width: 15%;">SSD</th> <th style="width: 5%;">CFU</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Principi di Microbiologia degli alimenti</td> <td>AGR/16</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Principi di Chimica degli alimenti</td> <td>CHIM/10</td> <td>7</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>Testimonianze</td> <td></td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>Prova finale</td> <td></td> <td>3</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: right;">Totale</td> <td></td> <td>40</td> </tr> </tbody> </table>					Tematica	SSD	CFU	1	Principi di Microbiologia degli alimenti	AGR/16	8	2	Principi di Chimica degli alimenti	CHIM/10	7	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	Testimonianze		5	7	Prova finale		3	Totale			40
		Tematica	SSD	CFU																																				
	1	Principi di Microbiologia degli alimenti	AGR/16	8																																				
	2	Principi di Chimica degli alimenti	CHIM/10	7																																				
	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	Testimonianze		5																																				
7	Prova finale		3																																					
Totale			40																																					
Attività	<p>Il corso è composto da 6 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 • Testimonianze 																																							
Adempimenti richiesti	<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> 																																							
Titoli ammissione	<p>Sono richiesti i seguenti titoli di ammissione:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Diploma di Scuola Superiore.</u> 																																							
Termini iscrizione	31 Marzo 2023																																							
Condizioni	<p>L'iscrizione comporta l'accettazione delle condizioni d'utilizzo riportate sul sito di Ateneo.</p> <p>Il corso verrà erogato al raggiungimento di un minimo di 15 studenti iscritti. L'ateneo si riserva la possibilità di erogare il corso anche con un numero minore di iscritti.</p> <p>Le immatricolazioni ai corsi cominceranno a partire dalla data di Lunedì 8 agosto 2022</p>																																							

<p>Quota di iscrizione</p>	<p style="text-align: center;">€ 600,00</p> <p style="text-align: center;">ai quali si aggiungono € 50 per spese di bollo da versare in unica soluzione all'atto dell'iscrizione</p>
<p>Modalità pagamento</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>¿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>
<p>Informazioni</p>	<p>Per qualsiasi informazione inviare una e-mail al seguente indirizzo: orientamento@unimercatorum.it info allo 06.88.37.33.00</p>