



Università telematica delle
Camere di Commercio Italiane

CORSO DI FORMAZIONE

Le tecnologie per la produzione agroalimentare

1^a Edizione

225 ore 9 CFU

Anno accademico 2023/2024

FORM234

Titolo	Le tecnologie per la produzione agroalimentare
Edizione	1 ^a Edizione
Area	ANTICIPA IL TUO FUTURO
Categoria	FORMAZIONE
Anno accademico	2023/2024
Durata	Durata annuale, per un complessivo carico didattico pari a 225 ore corrispondenti a 9 CFU
Presentazione	<p>Il corso mette in grado lo studente di acquisire o potenziare, in stretto raccordo con i risultati di apprendimento, le competenze tipiche dell'indirizzo di studi che si sceglierà e le competenze trasversali, per un consapevole orientamento al mondo del lavoro e/o alla prosecuzione degli studi nella formazione superiore, anche non accademica.</p> <p>Il 16 giugno 2022 il Consiglio dell'Unione europea (UE) ha adottato una raccomandazione su un approccio europeo alle microcredenziali per l'apprendimento permanente e l'occupabilità, che intende sostenere lo sviluppo, la realizzazione e il riconoscimento delle microcredenziali a livello trasversale tra le istituzioni, le imprese, i settori e al di là delle frontiere.</p> <p>Le microcredenziali certificano i risultati formativi di una breve esperienza di apprendimento, come ad esempio un corso o una formazione di breve durata. Costituiscono un modo flessibile e mirato per aiutare le persone a sviluppare le conoscenze, abilità e competenze di cui hanno bisogno per il loro sviluppo personale e professionale.</p>

<p>Finalità</p>	<p>Il corso costituisce un percorso unitario che miri allo sviluppo di competenze sia trasversali che tecnico-professionali, utili allo studente negli studi e nelle scelte di vita, spendibili nel mondo del lavoro e dell'eventuale formazione superiore. In particolare, il corso sviluppa specifiche competenze trasversali, individuate quali traguardi formativi, in modo da contribuire ad orientare i giovani nelle scelte successive al conseguimento del diploma quinquennale, anche sviluppando capacità di autovalutazione delle proprie attitudini e aspettative. In tale prospettiva l'esperienza del percorso si fonda su un sistema organico di orientamento che, a partire dalle caratteristiche degli studenti, li accompagna gradualmente al pieno sviluppo delle proprie potenzialità.</p> <p>Inoltre lo studente che volesse successivamente iscriversi ad un Corso di Laurea di codesto Ateneo, avrà dei vantaggi riservati ed esclusivi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rette bloccate agli importi dell'Anno Accademico 2023/2024; • CODICE PROMO "ANTICIPALITUOFUTURO" dal valore a sconto di 100,00 € una tantum; • Riconoscimento CFU in ingresso;
<p>Riconoscimenti</p>	<p>Nei limiti stabiliti dalla normativa vigente e conformemente alla propria offerta formativa, previa verifica del contenuto dei programmi dell'esame sostenuto, l'Università può riconoscere i crediti formativi conseguiti nel corso di alta formazione, mediante esplicita richiesta formale, agli studenti che intendano iscriversi presso il corso di laurea L-Gastr Gastronomia, Ospitalità e Territori.</p> <p>È comunque possibile richiedere il riconoscimento del modulo didattico come insegnamento a scelta in un qualunque percorso di laurea dell'ateneo.</p>
<p>Strumenti didattici</p>	<p>Una volta perfezionata l'iscrizione, il corsista riceve le credenziali necessarie per accedere alla piattaforma telematica Unimercaforum, dove potrà reperire tutti gli strumenti didattici elaborati e a sua disposizione 24h su 24h:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lezioni video on-line; • Documenti cartacei appositamente preparati; Bibliografia; • Sitografia (link di riferimento consigliati dal docente per approfondimento); • Test di valutazione.

Contenuti	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 5%;"></th> <th style="width: 65%;">Tematica</th> <th style="width: 15%;">SSD</th> <th style="width: 10%;">CFU</th> <th style="width: 5%;">ORE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td>Scienze e tecnologie enogastronomiche</td> <td>AGR/15</td> <td style="text-align: center;">9</td> <td style="text-align: center;">225</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: right;">Totale</td> <td></td> <td style="text-align: center;">9</td> <td style="text-align: center;">225</td> </tr> </tbody> </table>					Tematica	SSD	CFU	ORE	1	Scienze e tecnologie enogastronomiche	AGR/15	9	225	Totale			9	225
		Tematica	SSD	CFU	ORE														
	1	Scienze e tecnologie enogastronomiche	AGR/15	9	225														
Totale			9	225															
Attività	<p>L'accertamento delle competenze acquisite dal singolo allievo è così rilevata:</p> <ul style="list-style-type: none"> comunicazione efficace agli interessati sugli obiettivi di apprendimento da raggiungere; programmazione degli strumenti e azioni di osservazione; verifica dei risultati conseguiti nelle fasi intermedie; accertamento delle competenze in uscita. <p>Al termine del corso sarà rilasciato un attestato di partecipazione a chi ha visualizzato il 100% delle lezioni del modulo didattico e un attestato di formazione universitaria a chi avrà svolto l'esame.</p>																		
Adempimenti richiesti	<p>Ai corsisti verranno richiesti i seguenti adempimenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> Studio del materiale didattico delle singole discipline preparato dai docenti Superamento dei test di autovalutazione somministrati attraverso la piattaforma Mercatorum Superamento delle prova finale. 																		
Titoli ammissione	<p>Il corso potrà essere frequentato da chiunque abbia compiuto i 17 anni, ma l'esame finale potrà essere sostenuto esclusivamente da chi è in possesso di un diploma di scuola superiore.</p>																		
Termini iscrizione	31 Ottobre 2023																		
Condizioni	<p>L'iscrizione comporta l'accettazione del Regolamento sulle condizioni d'utilizzo riportate alla pagina:</p> <p>https://www.unimercatorum.it/ateneo/documenti-ufficiali</p>																		
Quota di iscrizione	<p>€ 100,00 da versare in unica soluzione all'atto dell'iscrizione</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 " Codice Fiscale, Cognome e Nome del corsista" seguito dal Codice del corso. 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>Trattamento dati personali</p>	<p>I dati personali e sensibili saranno custoditi e trattati con la riservatezza prevista dal decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196 (Codice in materia di protezione dei dati personali) e successive modifiche.</p>
<p>Informazioni</p>	<p>Per qualsiasi informazione puoi contattare il nostro ufficio orientamento al numero verde;</p> <p style="text-align: center;">800 145 458</p> <p>o rivolgerti a uno dei nostri 900 Poli Didattici sul territorio, puoi trovare la sede più vicina all'indirizzo:</p> <p style="text-align: center;">https://www.unimercatorum.it/ei-point</p>