

## MODALITÀ DI ISCRIZIONE

Effettuare l'iscrizione accedendo al sito [www.formatsas.com](http://www.formatsas.com).

**Le indicazioni dettagliate sulle procedure di iscrizione sono disponibili nella sezione "Iscrizioni → Modalità".**

Consultare l'apposita sezione accessibile dal menù "Formazione - corsi di formazione a distanza". Scegliere il corso FAD desiderato e cliccare sul pulsante "Iscrizione".

**Se si ha già un account:**

inserire le proprie credenziali (username e password)

**Se si è un nuovo utente:** registrarsi e creare il proprio account

Proseguire seguendo le indicazioni riportate nella pagina del corso. Sarà possibile effettuare il pagamento:

**1. Tramite Carta di Credito** online sul sito internet di Format

**2. Tramite bonifico bancario**, caricando successivamente sul sito o inviando via mail, la copia del pagamento.

Indicare come causale: nome, cognome e codice evento,

Bonifico intestato a:

FORMAT sas - via del Brennero, 136 - Trento

Cassa di Risparmio di Bolzano

Filiale di Trento - Via del Brennero

COD. IBAN: IT04F 06045 01802 00000 0091700

In caso di **autorizzazione aziendale o pagamento tramite sponsor**, sarà necessario allegare alla procedura online apposita autorizzazione della propria azienda/lettera di invito dello Sponsor. Le pre-iscrizioni verranno accettate in ordine cronologico. **Dopo 3 giorni, se la procedura di iscrizione non verrà completata, il posto riservato potrà essere reso disponibile.**

L'iscrizione si intende completata al ricevimento di una email da parte della segreteria per la **conferma dell'iscrizione**.

Tutte le comunicazioni relative all'evento verranno trasmesse solamente tramite email, pertanto Format non si assume la responsabilità nel caso in cui le comunicazioni via email siano ignorate. Il corsista si impegna ad indicare l'indirizzo email valido, a visionarlo con frequenza e a rispondere alle comunicazioni pervenute.

Per richieste di assistenza è possibile scrivere all'indirizzo [iscrizioni@formatsas.com](mailto:iscrizioni@formatsas.com) oppure contattare la segreteria: 0533-713275 o 0461-825907.

## COME ACCEDERE AL CORSO

Effettuata l'iscrizione al corso FAD, accedere al sito [www.formatsas.com](http://www.formatsas.com) ed effettuare il login inserendo le proprie credenziali dal menù "Accedi" in alto a destra.

Effettuato il login, comparirà in alto il menù **Corsi FAD**. Cliccando sul sottomenù **Corsi FAD attivi** si verrà reindirizzati direttamente sulla piattaforma FAD ([fad.formatsas.com](http://fad.formatsas.com)) in cui sarà possibile effettuare il corso acquistato.

Nella **sezione "I miei corsi"** infatti saranno disponibili tutti i corsi FAD a cui ci si è iscritti e cliccando sul titolo del corso sarà possibile accedere ai materiali e alle prove di apprendimento.

## ●● Destinatari e crediti ECM

Saranno erogati **5 CREDITI ECM** per:  
Medico Chirurgo (tutte le discipline)

Infermiere

Infermiere Pediatrico

Dietista

Farmacista

Assistente Sanitario

Biologo

Tecnico Sanitario Laboratorio Biomedico

## ●● Periodo di validità

Il corso ha validità

Dal 5 aprile 2019

al 31 dicembre 2019

## ●● Codice corso

FAD8919NZ0504

## ●● Quota di partecipazione

Quota di iscrizione standard:

€ 25,00 (IVA esente art. 10 DPR 633/72)

Sconto 25% per studenti (esclusi dall'obbligo ECM)

Regolamento sul sito [www.formatsas.com](http://www.formatsas.com)

## Provider ECM e Segreteria Organizzativa



via del Brennero, 136 - Trento

Tel. 0533 713 275

[info@formatsas.com](mailto:info@formatsas.com) - [www.formatsas.com](http://www.formatsas.com)

Iscrizione al Registro delle Imprese di Ferrara, C.F. e P.I. 01569060385 - REA FE 178788



Azienda con sistema di qualità  
certificato ISO 9001:2015



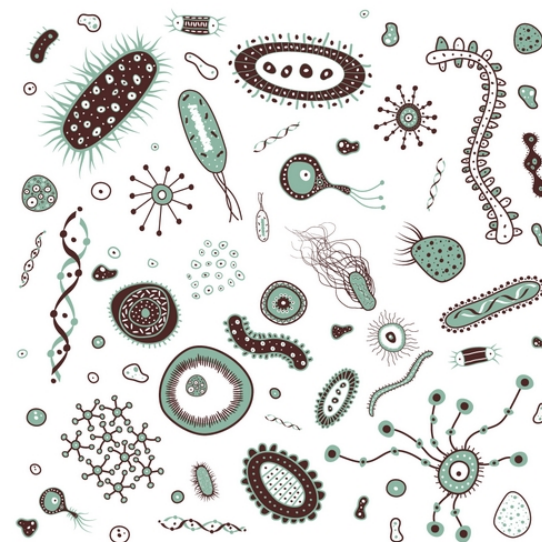
Provider ECM Standard  
Min. Salute 514

**E.C.M.**  
Educazione Continua  
in Medicina



## IGIENE E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

# I MICRORGANISMI



# FAD

corso di  
formazione a distanza



## ●● Finalità

Il termine "microrganismi" è spesso associato, soprattutto a qualcosa di negativo e di pericoloso. Nel mondo in cui viviamo i microrganismi sono estremamente diffusi a cominciare da quelli presenti nel nostro corpo, negli alimenti che mangiamo e negli ambienti che frequentiamo. Da un punto di vista biologico i microrganismi costituiscono la maggior parte della massa vivente del nostro pianeta, anche se sono talmente minuscoli da non essere visibili.

I microrganismi condizionano tutte le funzioni vitali che si svolgono in qualunque ambiente perché hanno rapidità e facilità di riproduzione.

Quando si pensa ai batteri subito la mente ci conduce a collegarli alle malattie (batteri cosiddetti patogeni), ma ciò è errato perché tra i miliardi di batteri che popolano la terra compresi i suoi abitanti, piante, animali ed esseri umani, i batteri patogeni, per fortuna, sono solo un'eccezione.

L'organo più esteso del corpo, cioè la cute esterna e le mucose interne è popolato di batteri che sono definiti batteri saprofiti o commensali (questi batteri si siedono alla stessa tavola dell'uomo, e sono dunque batteri amici) o flora batterica esogena (esterna) e endogena (interna).

Il corso ha lo scopo di fornire al corsista le conoscenze di base, sia teoriche sia pratiche, sui microrganismi, virus, batteri, funghi, lieviti, d'interesse alimentare.

I microrganismi, onnipresenti e invisibili, indispensabili e pericolosi sono oggetto di molte discussioni e proprio perché invisibili stimolano interesse perché così piccoli eppure tanto dannosi, ma anche tanto utili.

Come vedremo, nello svolgimento del corso, i microrganismi possono essere anche molto utili all'uomo e all'ambiente in cui viviamo proprio perché grazie a loro sono svolti molti processi metabolici fondamentali per la vita degli esseri viventi.

Il corso si propone inoltre di fornirne una panoramica sulla struttura cellulare di questi microrganismi, sulla loro replicazione e sulle loro condizioni di sopravvivenza.

Infine, il corso si propone di fornire gli strumenti necessari per la comprensione delle strategie adottate dai microrganismi per lo sviluppo, la crescita e la sopravvivenza.

## ●● Obiettivi

- Definire e classificare i principali microrganismi
- Descrivere i metodi di trasmissione delle patologie

*Obiettivo Nazionale ECM*

SICUREZZA ALIMENTARE E/O PATOLOGIE CORRELATE

## ●● Contenuti

Definizione di epidemiologia  
Definizione di microrganismo  
Metodi di trasmissione delle patologie  
Virus  
Batteri  
Funghi  
Parassiti  
Lieviti

## ●● Docente e Responsabile Scientifico

### **Dott.ssa Shuela Curatola**

Biologa - Master in Nutrizione Clinica.

Svolge la libera professione come Biologa Nutrizionista presso farmacie, studi medici e centri sportivi di Torino e provincia.

Docente presso PIN (Practice in Nutrizione - scuola di nutrizione di Torino).

Ideatrice e relatrice di corsi di alimentazione e di HACCP per differenti associazioni e negozi sportivi, agenzie formative, siti di formazione fad, asili e scuole materne, baby parking e negozi per l'infanzia.

Redattrice di articoli scientifici per la rivista online "Piemonte Atletica" e per il blog della Turin Marathon sul sito de "La Stampa".

Autrice dei testi di alimentazione "Il giusto con gusto", "Nutrigiusto" e "Alimentazione consapevole: cibo e salute".

## ●● Tempo richiesto

I moduli previsti per il corso sono consultabili e scaricabili anche in accessi multipli.  
Tempo stimato per l'analisi della documentazione: 5 ore.

E' necessario concludere la prova di apprendimento entro 90 giorni da quando il corso viene attivato nella piattaforma FAD da parte della segreteria.

Al termine del corso dovrà essere effettuata la prova finale di apprendimento e di gradimento, che darà diritto all'acquisizione dei crediti ECM.

## ●● Struttura del corso

Il corso è formato da moduli teorici e applicativi, con casi reali o sezioni di approfondimento, per favorire lo studio e l'apprendimento

## ●● Prova di apprendimento e gradimento

La prova di apprendimento potrà essere effettuata al termine del corso, cioè dopo aver seguito le lezioni sulla piattaforma FAD. La prova consisterà in un questionario di 15 domande a risposta multipla con 4 possibilità di risposta. La soglia di superamento prevista è del 75%.

## ●● Requisiti informatici

Non sono necessari particolari supporti informatici.

Sistema Operativo: Microsoft Windows XP o superiore / Apple Mac OS X 10.2x o superiore.  
Browser WEB: Internet explorer 5 o superiore / Firefox 2 o superiore / Safari 5 o superiore / Adobe Reader 8 o superiore

