

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

Effettuare l'iscrizione accedendo al sito 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 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 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) 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

Tecnico della Prevenzione nell'Ambiente e nei

Luoghi di Lavoro

●● Periodo di validità

Il corso ha validità

Dal 01 gennaio 2020

al 31 dicembre 2020

●● Codice corso

FAD9020NZ0101

●● 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

Provider ECM e Segreteria Organizzativa



via del Brennero, 136 - Trento

Tel. 0533 713 275

info@formatsas.com - 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

CONTAMINAZIONI ALIMENTARI



FAD
corso di
formazione a distanza

●● Finalità

La trasformazione che i microbi operano sugli alimenti può avere conseguenze negative per il nostro organismo: possono cioè essere ingeriti microrganismi o loro metaboliti che causano malattia. Questo accade spesso negli alimenti se non sono ben conservati e se non si rispettano le normali norme igieniche del personale che manipola gli alimenti per trasformarli, cuocerli e servirli sulla nostra tavola.

Negli alimenti che consumiamo sono normalmente presenti quantità più o meno elevate di microrganismi.

Gli alimenti sterili, o quasi, costituiscono poche eccezioni; fra essi ci sono quelli trattati ad alte temperature, in modo che rimangano stabili per un lungo periodo di tempo. Ciò non esclude che i microrganismi sopravvissuti, posti in condizioni favorevoli, possano di nuovo riprodursi.

I microrganismi che si trovano nei vari tipi di alimenti costituiscono, da un punto di vista biologico, una comunità in evoluzione che si riproduce modificando il substrato su cui crescono creando una situazione favorevole anche per la crescita di microrganismi di altre specie.

Questo processo porta a lungo andare al deterioramento dell'alimento che, anche nei casi in cui non diventa pericoloso, non è più comunque edibile a causa dei cattivi odori e dei sapori alterati, provocati proprio dal metabolismo microbico.

Ma sugli alimenti possono essere presenti anche microrganismi patogeni che, in determinate condizioni, possono riprodursi e indurre malattie. Nella microbiologia alimentare la flora microbica viene divisa in tre grandi gruppi a seconda del significato igienico-sanitario che riveste:

1 - flora microbica saprofitaria: propria dell'alimento, è costituita da microrganismi che non creano pericoli per la salute del consumatore ma che si riproducono nell'alimento e a lungo andare ne possono causare il deterioramento, infatti sin dai tempi più antichi l'uomo ha adottato vari tipi di trattamenti come la cottura, la salagione, l'essiccamento in modo tale che questo possa essere conservato il più a lungo possibile e quindi possa essere consumato anche non nell'immediato.

2 - flora microbica patogena: l'alimento può diventare pericoloso per la salute del consumatore. Si devono adottare misure di sicurezza igieniche per prevenire la contaminazione e poi la riproduzione di questi germi.

3 - indicatori: si tratta di microrganismi molto abbondanti in natura che si trovano soprattutto in ambienti contaminati da deiezioni derivanti dagli animali o dall'uomo. La presenza di questi microrganismi rappresenta quindi un campanello d'allarme perché il loro rilevamento segnala il rischio della possibile presenza dei patogeni e quindi la possibilità di contrarre malattia in seguito al consumo di quell'alimento.

Nel corso si affronteranno in dettaglio le varie patologie che si possono contrarre quando un alimento si deteriora.

●● Contenuti

Vie di contaminazione: chimiche, fisiche, sofisticazioni e falsificazioni

Contaminazione primaria, secondaria, crociata

Cause di deterioramento degli alimenti

Definizione di infezione

Definizione di intossicazione

Definizione di tossinfezione

Principali patologie alimentari: epatite A, botulismo, salmonellosi, stafilococco, colera, tenia, anisakidiosi

●● Obiettivi

- Descrivere le vie di contaminazione alimentare
- Analizzare le cause di deterioramento degli alimenti
- Definire le infezioni, le intossicazioni e le tossinfezioni
- Descrivere le principali patologie alimentari patologiche

Obiettivo Nazionale ECM

SICUREZZA ALIMENTARE E/O PATOLOGIE CORRELATE

●● Requisiti informatici

Non sono necessari particolari supporti informatici.

●● 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.

È necessario concludere la prova di apprendimento entro 90 giorni da quando il corso viene attivato dall'utente nella piattaforma FAD, senza superare il periodo di validità del corso (31/12/2020). 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%.