

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

●● Periodo di validità

Il corso ha validità
Dal 5 aprile 2019
al 31 dicembre 2019

●● Codice corso

FAD9219NZ0504

●● 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

CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI



FAD
corso di
formazione a distanza

●● Finalità

Le conoscenze "scientifiche" che si acquisiscono riguardano concetti di base sui microrganismi, lieviti, batteri lattici, muffe, sul loro ruolo nell'alimentazione, nelle trasformazioni dei prodotti alimentari utili (vino, yogurt, pane, ecc.) e nocive (inappetibilità, marcescenza, tossicità, ecc.) e nella conservazione - sono integrabili nel contesto delle esperienze quotidiane. L'eliminazione dei microrganismi è affidata all'assunzione di farmaci e a pratiche di disinfezione (attuata anche con pesticidi, laddove frequentemente i parassiti delle piante sono considerati microrganismi), ma sono fondamentali anche le pratiche di prevenzione attuate sia attraverso l'igiene del personale e degli alimenti sia attraverso le svariate tecniche di conservazione degli alimenti. Il corso si prefigge di affrontare nel dettaglio le conservazioni attuate a far sì che un alimento non si deteriori e possa durare più a lungo in una situazione di sicurezza igienica affinché non si possa instaurare una patologia a danno del nostro organismo.

Le basse temperature di conservazione rappresentano un freno alla crescita microbica: lo sviluppo della gran parte dei microrganismi è rallentato al di sotto dei 4 °C. È buona norma igienica quindi porre tutti gli alimenti deperibili in frigorifero subito dopo l'acquisto, dove è possibile togliere anche l'involucro più esterno che è stato manipolato più volte. Anche gli alimenti cotti devono essere fatti raffreddare rapidamente e poi posti in frigorifero. La refrigerazione rappresenta uno dei cardini fondamentali per la conservazione degli alimenti: la maggior parte delle tossinfezioni alimentari si verificano per una cattiva conservazione degli alimenti a livello casalingo. Lo scongelamento è un altro punto fondamentale per l'igiene in cucina. L'alimento che è stato congelato in freezer ha una maggiore delicatezza rispetto all'alimento non conservato perché la struttura cellulare, alcune volte, può essere parzialmente danneggiata con fuoriuscita di liquido endocellulare. Quindi i microrganismi che sono presenti (molti sopravvivono durante il congelamento, restando quiescenti) nel momento in cui l'alimento è scongelato possono ricominciare a riprodursi, disponendo di abbondanti nutrienti liberati dalla lisi cellulare. Se l'alimento scongelato rimane a temperatura ambiente anche per un breve periodo, può essere sede di una rapida proliferazione microbica.

●● Obiettivi

- Descrivere il concetto di termoresistenza dei microrganismi
- Analizzare i metodi di conservazione chimica e naturali
- Analizzare i metodi di conservazione con il calore
- Analizzare i metodi di conservazione con il freddo

Obiettivo Nazionale ECM

SICUREZZA ALIMENTARE E/O PATOLOGIE CORRELATE

●● Contenuti

Termoresistenza dei microrganismi
Metodi di conservazione chimica e naturali
Metodi di conservazione con il calore
Metodi di conservazione con il freddo

●● 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 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

