

## **CORSO FAD-ECM**

**dal 1 giugno 2020 al 31 dicembre 2020**

### **IGIENE DEGLI ALIMENTI**

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

Il corso ha lo scopo di fornire allo studente le conoscenze di base, sia teoriche sia pratiche, sui microrganismi, virus, batteri, funghi, lieviti, d'interesse alimentare e gli strumenti necessari per la comprensione delle strategie adottate dai microrganismi per lo sviluppo, la crescita e la sopravvivenza.

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

Nel corso si affronteranno in dettaglio le varie patologie che si possono contrarre quando un alimento si deteriora a causa della contaminazione diretta o indiretta di un microrganismo.

Il corso si propone anche di effettuare una panoramica sulle diverse metodiche di cottura che sono fondamentali per la distruzione dei microrganismi patogeni.

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.

**Obiettivi:** È atteso che al termine dell'azione formativa i discenti siano in grado di:

- Conoscere le varie tipologie dei microrganismi
- di analizzare le caratteristiche delle differenti cotture per poter stabilire quale è migliore per ogni tipo di alimento
- di applicare le giuste metodiche di conservazione degli alimenti al fine di preservare a lungo termine la salubrità del cibo
- Di prevenire con una corretta igiene degli alimenti, l'instaurarsi delle tossinfezioni di origine alimentare;

**Responsabile scientifica:** dr.ssa Shuela Curatola biologa nutrizionista C.F.:CRTSHL75P64H224P

**Obiettivo 23.** Sicurezza alimentare e/o patologie correlate

**Durata del corso:** 6 ore previste per apprendimento

**Numero max partecipanti:** fino a 500 utenti

**Destinatari del corso:** Tutte le professioni

**Segreteria Organizzativa:** M45 s.r.l. Via Giovanni Paisiello, 40 - 00198 Roma email:info@emme45.it  
tel. 06839548409Fax 0683958405 responsabile di segreteria: Elisabetta Calabrese cell.3393572310

**Modalità d'iscrizione:** quota di partecipazione € 50,00 (euro cinquanta,00) con modalità di pagamento on line

**Caratteristiche tecniche del corso:** Il corso suddiviso in quattro capitoli in un unico modulo, si avvale della metodologia FAD (Formazione a Distanza) appoggiata su Piattaforma di E-learning realizzata con CMS Wordpress e sistema di e-learning "Sensei"; la piattaforma è sviluppata in linguaggio PHP e database MySQL ed è ospitata su dominio presso server in Cloud Computing. Il portale di accesso è [www.emme45.it](http://www.emme45.it)

**Requisiti tecnici per la fruizione:**

Un computer con sistema operativo Windows, Linux o Mac  
Browser web (Mozilla Firefox, Apple Safari, Microsoft Internet Explorer)  
Pacchetto Microsoft Office o, in alternativa, OpenOffice  
Adobe Reader per i documenti pdf  
Collegamento ad Internet



**Metodologia Didattica:**

Autoapprendimento via web e tutoraggio in differita breve con risposta via email entro le 72 ore lavorative dalla richiesta. Il corso si compone, in sequenza unica preordinata, di 11 capitoli suddivisi in parte prima (dal primo al terzo capitolo) e parte seconda (dal quarto all'ultimo capitolo), composti da presentazioni modello power point e documenti allegati scaricabili in PDF.

**Modalità di apprendimento:**

Lettura del testo didattico e dei documenti allegati.

Svolgimento del test di autoapprendimento con questionario di verifica ECM a risposta multipla.

**Metodo di verifica:**

questionario on line a risposta multipla. L'acquisizione dei crediti è subordinata allo svolgimento del questionario con performance minima del 75%.

**Attestato ECM:**

al termine del percorso formativo, previo superamento del questionario di verifica ECM il discente potrà eseguire il download automatico del proprio attestato di acquisizione dei crediti ECM in formato PDF. A completamento della procedura ECM è prevista la compilazione della scheda qualità che l'utente dovrà scaricare in formato cartaceo e successivamente ricaricare tramite l'apposito form.

**Valutazione della Qualità:**

il questionario consente di sondare:

- rilevanza del programma proposto rispetto alle esigenze formative della categoria;
- qualità del programma formativo, dei docenti e dell'organizzazione;
- efficacia della formazione sulla propria professione;
- eventuali percezioni di conflitto d'interessi commerciali.

**Sistema di Accesso e Assistenza**

Il partecipante, per accedere al sistema, riceverà un codice di accesso specifico.

Seguendo le istruzioni che troverà in home page, dovrà inserire i propri dati anagrafici unitamente a detto codice e verrà automaticamente indirizzato al corso.

Il sistema permette di frequentare il corso in sessioni successive, ossia interrompendo momentaneamente la consultazione e riprendendola in un secondo momento. Altrettanto può essere fatto nella compilazione del questionario finale. Ad ogni nuovo tentativo al set di domande viene applicata la doppia randomizzazione per numero limitato di cinque ripetizioni.

Per quanto riguarda l'assistenza, il corso si avvale di una segreteria didattica per eventuali richieste di delucidazione su quanto espresso nel corso e di una segreteria tecnica per problemi di accesso. Ambedue saranno contattabili via mail con garanzia di risposta entro le 72 ore lavorative.

Il corso è sviluppato su piattaforma multiutente con server dedicato e IP statico a garanzia di un collegamento fluido e rispettoso delle vigenti norme sul trattamento dei dati personali.

**CV Docente**

COGNOME NOME	CODICE FISCALE	TITOLO E SPECIALIZZ.	LUOGO LAVORO
Curatola Shuela	CRTSHL75P64H224P	Laurea in Biologia Iscrizione Albo professionale ONB: A053861 Iscrizione all'ENPAB n° 51645 - spec. Biologa nutrizionista	Akesios Group srl, Parma docente presso PIN scuola di nutrizione Torino

La docente ha sottoscritto una certificazione riguardante l'eventuale conflitto di interessi, garantendo la completa indipendenza delle relazioni, a prescindere da ogni eventuale conflitto di interessi o rapporto con aziende. E' esclusa ogni finalità commerciale, politica, sindacale o, in qualsiasi modo, estranea alla formazione, il docente nell'ambito delle proprie competenze, garantisce che le relazioni svolte, durante il corso, hanno esclusivamente scopo scientifico e di aggiornamento tecnico, normativo o legislativo.



## PROGRAMMA SCIENTIFICO

### Capitolo 1: Epidemiologia

- Definizione di cellula
- Definizione di microrganismo
- Classificazione dei microrganismi
- Interazioni fra microrganismi
- Epidemiologia
- Modalità di trasmissione dei microrganismi
- Definizione di portatore sano
- Riproduzione dei microrganismi

### Capitolo 2: I microrganismi

- Virus
- Batteri
- Lieviti
- Funghi
- Parassiti
- Spore

### Capitolo 3: contaminazioni alimentari e malattie

- Tipi di contaminazione
- Tipologie di microrganismi che danno contaminazione
- Malattie alimentari

### Capitolo 4: Cottura e metodi di conservazione degli alimenti

- Cosa è la cottura
- Aspetti positivi e negativi della cottura
- Tipo di cottura
- Conservazione degli alimenti con il freddo
- Conservazione degli alimenti con il caldo
- Conservazione degli alimenti con altri metodi chimici e fisici

