

Vuoi venire a cena? Sicuramente, anzi... con sicurezza!

Responsabile Scientifico: Licia Ravarotto – Direttore SCS7 Comunicazione e Conoscenza per la Salute - IZSVe

Corso online disponibile dal 24/12/2019 al 31/12/2020

<https://learningstore.izsvenezie.it/non-ecm/>

DESTINATARI	DURATA	SCADENZA ISCRIZIONI
Cittadini interessati alle tematiche oggetto del corso	2 ore	31/12/2020

PREMESSA

L'iniziativa formativa nasce da un'esigenza evidenziata nell'ambito del Progetto di Ricerca Corrente IZS VE 09/16 "Il fenomeno *home restaurant* in Italia: sperimentazione di un approccio in-formativo per promuovere la consapevolezza del rischio alimentare nelle attività di *food sharing*" finanziata dal Ministero della Salute.

In particolare, dall'analisi dell'indagine dei fabbisogni formativi condotta nell'ambito di tale Progetto di Ricerca sulle percezioni dei consumatori, attraverso interviste con alcuni gestori di *home restaurant* e una *survey* nazionale, sono emerse alcune esigenze formative e informative che il corso online si propone di affrontare.

Il corso affronta la Sicurezza alimentare, in ambiente domestico, attraverso il processo che comunemente viene effettuato nel momento in cui si decide di invitare ospiti a cena ma anche nella vita quotidiana: i commensali hanno esigenze particolari? Come scegliere le materie prime? Come preparare e come conservare il cibo in modo sicuro?

Al fine di aiutare il partecipante a scelte e azioni consapevoli, per ogni alimento saranno affrontati gli aspetti principali relativi a: allergie e intolleranze, pulizia e igiene dell'ambiente (cucina) e della persona, manipolazione degli alimenti e conservazione.

OBIETTIVI

Il corso si propone di fornire ai partecipanti le conoscenze necessarie volte alla riduzione di esposizione al rischio da patologie trasmesse da alimenti. Gli argomenti trattati riguarderanno l'applicazione dei principi della sicurezza alimentare in ambiente domestico.

COMPETENZE

Il corso intende promuovere, nei consumatori e nei cittadini interessati, la consapevolezza dei rischi legati alla preparazione dei cibi e la promozione di una maggiore attenzione al rispetto di corrette pratiche igieniche. Il corso fornirà ai partecipanti sia una conoscenza sui rischi microbiologici in cucina, sia le buone pratiche per la tutela della salute dei consumatori promuovendo l'adozione di pratiche igieniche responsabili nella gestione del cibo in ambito domestico nonché di strategie per ridurre il rischio.

PROGRAMMA

MODULO	CONTENUTI (testi a cura di Mosè Giaretta)	Tempo minimo per la fruizione
1. Occhio al menù	<p>Come scegliere il menù</p> <ul style="list-style-type: none"> • Allergie e intolleranze • La cucina: un ambiente sicuro 	<ul style="list-style-type: none"> • 15 minuti
2. Facciamo la spesa	<p>Come scegliere i vari alimenti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uova • Carne • Prodotti ittici (pesce, molluschi, crostacei) • Prodotti ortofrutticoli • Conserve • Latte e latticini 	<ul style="list-style-type: none"> • 30 minuti
3. La conservazione: come, dove, quanto!	<p>Come conservare gli alimenti. Dove e per quanto tempo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uova • Carne • Prodotti ittici (pesce, molluschi, crostacei) • Prodotti ortofrutticoli • Latte e latticini 	<ul style="list-style-type: none"> • 30 minuti
4. Entriamo in cucina	<p>Come manipolare gli alimenti "in sicurezza".</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uova • Carne • Prodotti ittici (pesce, molluschi, crostacei) • Prodotti ortofrutticoli • Conserve 	<ul style="list-style-type: none"> • 30 minuti
VALUTAZIONE dell'APPRENDIMENTO: Questionario a risposta multipla		<ul style="list-style-type: none"> • 15 minuti
GRADIMENTO EVENTO		

METODOLOGIE DIDATTICHE

Il programma si articola in moduli formativi con audio-lezioni e documenti di testo. Al fine di garantire a tutti i partecipanti il raggiungimento degli obiettivi formativi e una personalizzazione del percorso, è prevista la presenza di un tutor tecnologico per facilitare l'accesso alla piattaforma e ai materiali didattici e per la risoluzione di eventuali problemi tecnici.

PREREQUISITI

È sufficiente qualsiasi computer dotato di scheda audio, collegamento Internet e relativo browser aggiornato all'ultima versione (Internet Explorer oppure Mozilla Firefox, Safari, Google Chrome). Si consiglia l'uso di Google Chrome.

ISCRIZIONI

Per iscriversi è necessario accedere a <https://learningstore.izsvenezie.it/non-ecm/>, registrare il proprio profilo-utente, mettere il corso nel carrello e completare l'ordine come se fosse un normale corso a pagamento. Il corso è gratuito e pertanto non verrà addebitato alcun costo.

NOTE

Il corso si svolge interamente online. Il corso sarà disponibile dal 24/12/2019 al 31/12/2020.

L'impegno previsto è di 2 ore; tale indicazione è da considerarsi una soglia variabile, condizionata dalle modalità soggettive di fruizione dei materiali.

PER INFORMAZIONI



Servizio Formazione e Sviluppo delle professioni

Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

Viale dell'Università, 10 - 35020 Legnaro (PD)

☎ +39 049 8084341 | Fax: +39 049 8084270 | ✉ formazione@izsvenezie.it