

VUOI VENIRE A CENA? Sicuramente, anzi... con sicurezza!

Responsabile Scientifico

Silvia Ravagnan, SCS4 – Laboratorio formazione e sviluppo delle professioni- IZSVe

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.

edizione NON ECM	
DESTINATARI	<ul style="list-style-type: none">• Cittadini interessati alle tematiche oggetto del corso
CREDITI	NON PREVISTI
DURATA	2 ORE
DISPONIBILITÀ	12 MESI DAL PRIMO ACCESSO AL CORSO
LINK ISCRIZIONE	https://learning.izsvenezie.it/

PROGRAMMA

1 – LE BASI PER UNA CUCINA SICURA

- Intolleranze e allergie
- Igiene in cucina
- Igiene personale

DURATA: 20 minuti

2 – UOVA

- L'acquisto: una scelta consapevole
- La conservazione: come, dove, quanto!
- La preparazione: entriamo in cucina

DURATA: 20 minuti

3 – CARNE

- L'acquisto: una scelta consapevole
- La conservazione: come, dove, quanto!
- La preparazione: entriamo in cucina

DURATA: 20 minuti

4 – PESCE E PRODOTTI ITTICI

- L'acquisto: una scelta consapevole
- La conservazione: come, dove, quanto!
- La preparazione: entriamo in cucina

DURATA: 20 minuti

5 – PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

- L'acquisto: una scelta consapevole
- La conservazione: come, dove, quanto!
- La preparazione: entriamo in cucina

DURATA: 20 minuti

6 – LATTE E LATTICINI

- L'acquisto: una scelta consapevole
- La conservazione: come, dove, quanto!

DURATA: 10 minuti

7 – CONSERVE

- Conserve

DURATA: 10 minuti

VERIFICA di APPRENDIMENTO

È previsto lo svolgimento di un test a risposta multipla al termine del corso. Sarà necessario ottenere il 75% di risposte corrette per acquisire l'attestato.

VERIFICA della QUALITÀ PERCEPITA

Compilazione questionario di gradimento

INFORMAZIONI UTILI

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.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Il programma si articola in moduli formativi con testi e audio lezioni. 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 TECNICI

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

ISCRIZIONI

Il corso è gratuito, per accedere è necessario collegarsi alla piattaforma <https://learning.izsvenezie.it/>, registrare il proprio profilo-utente e iscriversi al corso.

PER INFORMAZIONI



Laboratorio 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