

Percorso di formazione a distanza (FAD)

Abbinato a

**Macchine
Alimentari**

trasformazione, materiali, confezionamento, mercato, normativa e ricerca

Tendenze innovative nel settore dei prodotti da forno

Crediti formativi per Tecnologi Alimentari: 9

Validità: 1° marzo 2022 – 28 febbraio 2023

DOSSIER N.1
Impiego di fibre in prodotti da forno
Autori: Alice Gruppi, Giorgia Spigno

DOSSIER N.2
Produzione e impiego di amido resistente in prodotti da forno
Autori: Maria Sole Cervini, Gianluca Giuberti

DOSSIER N.3
Sviluppo e impiego di oli strutturati in prodotti da forno
Autori: Laura Principato, Giorgia Spigno

DOSSIER N.4
Approcci di analisi sensoriale nello sviluppo e controllo qualità di prodotti da forno
Autori: Fosca Vezzulli, Milena Lambri

DOSSIER N.5
Innovazione e ottimizzazione di formulazione nello sviluppo di creme dolciarie
Autori: Chiara Rossetti, Roberta Dordoni

DOSSIER N.6
Analisi reologiche nello sviluppo e controllo qualità di prodotti da forno
Autori: Laura Principato, Giorgia Spigno

DOSSIER N.7
Approcci di fermentazione di farine per il miglioramento nutrizionale e funzionale di prodotti da forno
Autori: Maria Sole Cervini, Gianluca Giuberti

DOSSIER N.8
Sostituzione delle uova in prodotti da forno
Autori: Alice Gruppi, Giorgia Spigno

DOSSIER N.9
Valutazione della shelf-life di prodotti da forno
Autori: Laura Principato, Giorgia Spigno

Chi sono i destinatari del corso Fad?

Il corso è accreditato presso il Consiglio dell'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari.

È importante essere abbonati a *Macchine Alimentari* per accedere al corso Fad?

No, ma per gli abbonati a *Macchine Alimentari* sono previste condizioni riservate e particolarmente vantaggiose.

Come si svolge il corso?

Il corso è composto da 9 dossier (materiale formativo) pubblicati in successione su *Macchine Alimentari* a partire da marzo 2022 (*Macchine Alimentari n.2*) e fino a dicembre 2022 (*Macchine Alimentari n.9*).

Come si ottengono i crediti formativi per i tecnologi alimentari?

Per ottenere i crediti è necessario seguire questi semplici passaggi:
Registrazione/Login su www.pviformazione.it
L'utente deve attivare un account all'indirizzo <http://fad.pviformazione.it/accedi>. L'operazione è gratuita e senza obbligo di acquisto. Naturalmente chi avesse già un account su questa piattaforma NON deve crearne uno nuovo, ma può utilizzare quello esistente.

Acquisto del corso

Gli abbonati a *Macchine Alimentari* possono acquistare dall'account personale il corso al prezzo riservato di 48,00 € (IVA inclusa).

Lettura dei Dossier

I dossier pubblicati in successione sui numeri di *Macchine Alimentari* durante l'anno 2022 rappresentano il materiale formativo e di studio. Si presentano come articoli scientifici, contraddistinti sulla pagina da uno specifico richiamo al corso Fad.

Sono consultabili anche in formato digitale sulla piattaforma www.pviformazione.it

Questionario di valutazione dell'apprendimento

I discenti dovranno superare tutti i questionari di valutazione dell'apprendimento riferiti alle nove uscite.

Attestato ONTA

Superato il questionario di valutazione dell'apprendimento e compilato il questionario di valutazione della qualità percepita, è possibile dal proprio account effettuare il download dell'attestato con i crediti formativi per i tecnologi alimentari.

Come è composto il questionario?

Il questionario verte sui temi trattati dai singoli dossier pubblicati su *Macchine Alimentari* ed è disponibile soltanto on line. Si compone di 9 test in successione, attivati in contemporanea con l'uscita del dossier a cui si riferiscono. L'ultimo test pubblicato sarà pertanto quello riferito al dossier di *Macchine Alimentari* n.9, dicembre 2022.

Ogni test presenta una serie di domande a risposta quadrupla e scelta singola. Per superare il singolo test è necessario rispondere correttamente almeno all'80% delle domande.

Per informazioni dettagliate sul funzionamento dei test, si rimanda alle modalità operative Fad sul sito www.pviformazione.it

Il questionario di valutazione

dell'apprendimento si considera concluso una volta superati tutti e 9 i singoli test. Per accedere al download dell'attestato sarà sufficiente a questo punto compilare il form di valutazione della qualità percepita.

Quando termina il corso? La validità del corso abbinato a *Macchine Alimentari* termina in data 28 febbraio 2023. Dopo la scadenza **NON** sarà più possibile ottenere i relativi crediti.