

Abbinato a

Macchine Alimentari

trasformazione, materiali, confezionamento, mercato, normativa e ricerca

Tecnologie non convenzionali nel settore alimentare

Crediti formativi per Tecnologi Alimentari: 9

Validità: 15 febbraio 2024 - 15 gennaio 2025

DOSSIER N.1 Introduzione alle tecnologie non convenzionali nel settore alimentare

Autori: Giorgia Spigno (Università Cattolica del Sacro, DiSTAS Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari per una filiera agro-alimentare sostenibile)

DOSSIER N.2 Riscaldamento a microonde e radiofrequenze nell'industria alimentare

Autori: Giorgia Spigno (Università Cattolica del Sacro, DiSTAS Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari per una filiera agro-alimentare sostenibile)

DOSSIER N.3 La conservazione iperbarica degli alimenti: applicazioni, sfide e prospettive

Autori: Federico Basso, Lara Manzocco, Maria Cristina Nicoli (Università degli Studi di Udine, Dipartimento di Scienze agroalimentari, ambientali e animali)

DOSSIER N.4 Trattamenti con alte pressioni idrostatiche (HPP)

Autori: Fabio Licciardello (Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia, Dipartimento di Scienze della Vita)

DOSSIER N.5 I Campi Elettrici Pulsati (PEF) nell'Industria Alimentare: Approcci, Benefici e Prospettive

Autori: Jessica Genovese (Università degli Studi di Milano, Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente)

DOSSIER N.6 Potenzialità della luce UV-C nell'estensione della shelf-life di alimenti lavorati al minimo

Autori: Stella Plazzotta, Lara Manzocco (Università degli Studi di Udine, Dipartimento di Scienze agroalimentari, ambientali e animali)

DOSSIER N.7 Microincapsulazione: strategie e applicazioni nel settore alimentare

Autori: Valeria Rizzo, Paola Pittia (Università degli Studi di Teramo, Dipartimento di Bioscienze e tecnologie agro-alimentari e ambientali)

DOSSIER N.8 Acqua attivata al plasma per processi di lavaggio e sanificazione

Autori: Elena Torrieri (Università degli Studi di Napoli Federico II, Dipartimento di Agraria)

DOSSIER N.9 Riscaldamento ohmico nell'industria alimentare

Autori: Giorgia Spigno (Università Cattolica del Sacro, DiSTAS Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari per una filiera agro-alimentare sostenibile)

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 febbraio 2024 (**Macchine Alimentari n.1**) e fino a dicembre 2024 (**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 Euro 48 (IVA inclusa).

Lettura dei Dossier

I dossier pubblicati in successione sui numeri di **Macchine Alimentari** durante l'anno 2024 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 2024.

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 15 gennaio 2024. Dopo la scadenza **NON** sarà più possibile ottenere i relativi crediti.