



BSForm

Provider E.C.M. n° 6877



“L’ACRILAMMIDE NEGLI ALIMENTI”

CORSO ECM FAD

Periodo di erogazione

03/08/2026 – 31/07/2027

Durata del corso

5 ore

Modalità di erogazione

FAD asincrona (<https://bsform.it/>)

Crediti erogati

5 crediti ECM

Responsabile Scientifico

Dott.ssa Valeria Turfani

Professioni sanitarie destinatarie del corso

- 1) Chimico
- 2) Biologo
- 3) Dietista



BSForm

Provider E.C.M. n° 6877



Obiettivo formativo

23 - Sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie correlate

Competenze acquisite

Competenze tecnico-professionali: il corso fornisce informazioni riguardo il rischio di esposizione umana all'acrilammide, al suo formarsi negli alimenti e alla relativa normativa, che ne disciplina livelli di tollerabilità e strumenti di mitigazione.

Programma

1. Obiettivi del corso
2. Aspetti positivi e negativi della cottura dei cibi
3. Benefici nutrizionali della cottura
4. Svantaggi della cottura
5. La Reazione di Maillard
6. L'acrilammide negli alimenti – valutazione del rischio
7. Esiste una “dose tollerabile” di acrilammide?
8. Il margine di esposizione (MOE)
9. Evoluzione della Regolamentazione
10. Linee Guida della Commissione Europea
11. Limiti di acrilammide negli alimenti
12. Alimenti ad alto contenuto di acrilammide
13. Cosa succede all'acrilammide nell'organismo?
14. Esposizione nei bambini
15. Altre fonti di esposizione all'acrilammide



BSForm

Provider E.C.M. n° 6877



16.Fattori che influenzano la formazione dell'acrilammide

17.Tecniche di mitigazione

18.L'acrilammide nei cereali

19.Applicazione industriale dell'asparaginasi

20.Prossimi passi e raccomandazioni

21.Conclusioni

Lecture integrative

NOME COGNOME	PROFESSIONE	DISCIPLINA	ENTE DI APPARTENENZA	DESCRIZIONE ATTIVITA' PROFESSIONALE/FORMATIVA
VALERIA TURFANI	BIOLOGA	BIOLOGA	CREA	ESPERIENZA LAVORATIVA • Data: Gennaio 2023 - Attuale • Nome e indirizzo del datore di lavoro: CREA-Centro di ricerca Alimenti e Nutrizione, Via Ardeatina 546 Roma • Tipo di azienda o settore: Ente pubblico • Tipo di impiego: Ricercatore I livello • Data: Gennaio 2019- 2023 • Nome e indirizzo del datore di lavoro: CREA-Centro di ricerca Alimenti e Nutrizione, Via Ardeatina 546 Roma • Tipo di azienda o settore: Ente pubblico • Tipo di impiego: Ricercatore III livello ISTRUZIONE <u>19/12/2003</u> <u>Master di secondo livello in: sicurezza e qualità degli alimenti dalla produzione al consumo</u> <u>Università degli Studi di Roma “La Sapienza” Dipartimento di Igiene, in: sicurezza e qualità degli</u> <u>alimenti dalla produzione al consumo</u> <u>11/2002</u> <u>Abilitazione alla professione di biologo</u> <u>Università degli Studi di Roma “La Sapienza”</u> <u>20/02/2001</u> <u>Laurea in Scienze Biologiche indirizzo biotecnologico</u> <u>Università degli Studi di Roma “La Sapienza”</u>

Il provider, ai sensi dall' art. 47 del DPR n.445/2000, consapevole delle conseguenze previste dall'art. 76, dichiara:

- di aver fornito all'interessato l'informativa sul trattamento dei dati personali (art. 13 del Regolamento europeo 2016/679; artt. 68, 70, 76, 96 Accordo Stato-Regioni 2017 “La formazione continua nel settore salute”- Rep. Atti 14/CSR del 2.2.2017 - Par. 4.6, lett. j) Manuale Nazionale di Accreditamento per l'Erogazione di Eventi ECM);
- di aver informato l'interessato che il programma dell'evento ECM, di cui le suddette informazioni contribuiscono a formarne il contenuto minimo, verrà inserito nel catalogo degli eventi E.C.M. tenuto dall'ente accreditante;