

## **CORSI DI FORMAZIONE IN MICOLOGIA**



Amanita muscaria (L.: Fr.) Pers.



Leccinum lepidum (Bouchet ex Essette) Quadr.

### **SICUREZZA ALIMENTARE ISPETTORATO MICOLOGICO**

**Responsabile Dott. Francesco Cossu**

La perfetta conoscenza dei funghi commerciabili e dei rischi connessi alla loro vendita è un requisito indispensabile per gli esercenti che vendono funghi al dettaglio e per i ristoratori che li somministrano; tale attività di commercio è consentita unicamente a coloro i quali risultino in possesso dell'abilitazione prevista dal D.P.R. n°376/95. Le conoscenze per il riconoscimento dei funghi freschi spontanei, modalità di raccolta e sul loro consumo sono inoltre fondamentali anche per i raccoglitori/consumatori.

#### **OBIETTIVI – DESTINATARI**

Il corso si prefigge di fornire ai partecipanti gli elementi per la preparazione teorico – pratica indispensabile per la rigorosa discriminazione tra funghi commestibili e velenosi.

I corsi di formazione sono rivolti agli esercenti interessati a sostenere l'esame per il conseguimento dell'abilitazione alla vendita e/o alla somministrazione e ai raccoglitori di funghi epigei spontanei, sono gratuiti e a numero di partecipanti limitato (massimo 40 iscritti per corso). I richiedenti saranno ammessi secondo l'ordine cronologico di presentazione della domanda.

Al termine di ciascun modulo del corso è prevista (per i soli esercenti la vendita e/o la somministrazione), una sessione di esame per il rilascio del certificato di abilitazione all'identificazione delle specie fungine.

#### **PERIODO E SEDE DI SVOLGIMENTO**

I corsi si svolgeranno di pomeriggio (dalle ore 15,00 alle ore 18,30), come di seguito indicato:

- 1° CORSO** 12-13-14 Novembre 2012 - Aule didattiche Ospedale San Martino – Oristano
- 2° CORSO** 26-27-28 Novembre 2012 - Aule didattiche Ospedale San Martino – Oristano
- 3° CORSO** 03-04-05 Dicembre 2012 - Sala convegni Poliambulatorio via IV Novembre – Ales
- 4° CORSO** 12-13-14 Dicembre 2012 - Sala comunale "Casa Badalotti" corso Umberto – Ghilarza

#### **SINTESI DEL PROGRAMMA**

- 1^ GIORNATA (3 ore):** La disciplina della raccolta e commercio dei funghi freschi; conoscenza e riconoscimento dei funghi spontanei; esercitazioni.
- 2^ GIORNATA (3 ore):** Le specie fungine più commercializzate in Sardegna; intossicazione da funghi (concetti fondamentali); esercitazioni.
- 3^ GIORNATA (2 ore):** Esame finale (solo per gli esercenti che ne faranno richiesta).

#### **ISCRIZIONI E APPROFONDIMENTI**

Compilare l'apposita scheda e recapitarla al Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione - ASL Oristano Via Carducci 35, 4° piano - 09170 ORISTANO (per informazioni Tel. 0783/317721-22-31-0783/317005 – Fax 0783/70034). Ulteriori informazioni sono disponibili sul sito della ASL ([www.asloristano.it](http://www.asloristano.it) >servizi sanitari>area prevenzione>igiene alimenti e nutrizione) ove è possibile scaricare la scheda di iscrizione. La conferma dell'ammissione sarà comunicata telefonicamente o tramite posta elettronica.