

# PROGRAMMA DEL CORSO

## Legislazione

- norma quadro sulla disciplina igienico-sanitaria della produzione e vendita di sostanze alimentari;
- la normativa vigente in materia di raccolta e commercializzazione dei funghi epigei freschi spontanei, secchi e coltivati: Legge 352/93, D.P.R. 376/95 e L.R. 24/2007 e s.m.i.;
- Decreto 9 ottobre 1998 "denominazione di vendita di funghi secchi",
- cenni all'Autocontrollo nella commercializzazione dei funghi.

## Biologia e morfologia dei funghi

- generalità;
- la riproduzione dei funghi;
- le varie parti del fungo: loro esame.

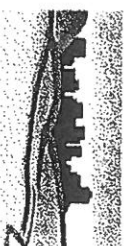
## I principali caratteri dei generi e delle specie ammesse al commercio

## Le caratteristiche di commestibilità e tossicità dei funghi e principali sindromi di avvelenamento

- Revisione delle specie ammesse al commercio prestando particolare attenzione ai possibili sosia velenosi;
- sindromi a breve e lunga latenza.

## DOCENTI: Micologi ASL TOS

© SCIAN – Nichelino

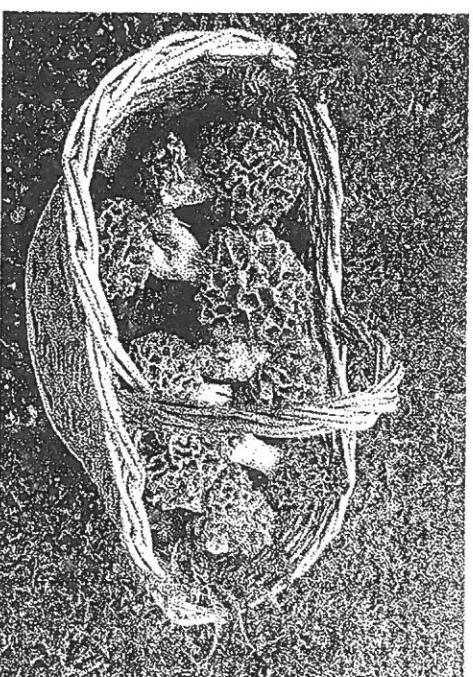


**A.S.L. TOS5**

**Azienda Sanitaria Locale**  
Chieri-Carmagnola-Moncalieri-Nichelino

**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE**  
Struttura Complessa Igiene degli Alimenti e della Nutrizione  
**Ispettorato Micologico**

**CORSO DI FORMAZIONE  
SUL RICONOSCIMENTO  
DELLE SPECIE FUNGINE  
PER I COMMERCianti  
2017**



e-mail: [sian@asltos5.piemonte.it](mailto:sian@asltos5.piemonte.it)

## **PREMESSA**

La normativa vigente (D.P.R. 376/95) individua i funghi epigei freschi spontanei o secchi sfusi che possono essere commercializzati e stabilisce che per l'attività di vendita bisogna essere in possesso dell'autorizzazione comunale (attualmente NIA).

Tale autorizzazione viene rilasciata esclusivamente agli esercenti riconosciuti idonei alla identificazione delle specie fungine commercializzate.

## **MODALITA' DI PARTECIPAZIONE**

Per l'adesione ai corsi è necessaria la prenotazione telefonica al numero:

011 - 6806837 (SCIAN - Nichelino)

Quota di adesione (corso ed esame) con materiale didattico **€ 96,00**

## **SEDE DEL CORSO**

### **MONCALIERI**

Centro di Formazione Aziendale  
Via Mirafiori n. 11 (Piazza Brennero)  
1° piano

## **OBIETTIVI DEL CORSO**

Fornire gli elementi di base per poter applicare l'Autoccontrollo identificando i funghi ammessi alla vendita ed i loro relativi sosia al fine di sostenere l'esame di idoneità.

## **DESTINATARI**

Tutti gli operatori del settore alimentare che intendono vendere al dettaglio funghi epigei freschi spontanei o secchi sfusi (commercio fisso e ambulante).

## **CALENDARIO DEL CORSO**

mercoledì	3 maggio	2017 ore 14,30 – 17,30
venerdì	5 maggio	2017 ore 14,30 – 18,00
mercoledì	10 maggio	2017 ore 14,30 – 18,00

**Lunedì 15 maggio ore 15.00 esame**