

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 Ministeriale 9 ottobre 1998 "denominazione di vendita di funghi secchi";
- Autocontrollo nella commercializzazione dei funghi.

Biologia e morfologia dei funghi

- Generalità;
- La riproduzione dei funghi epigei;
- Le caratteristiche morfo-botaniche dei funghi epigei;

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 TO5 S.C.I.A.N. – Nichelino



A.S.L. TO5

**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
2023**

e-mail: sian@aslto5.piemonte.it

