

CORSO FORMATIVO

PER IL RILASCIO DELL'ATTESTATO DI IDONEITA' ALLA IDENTIFICAZIONE DELLE SPECIE FUNGINE

(L.R. N. 12/2003; L.R. 14/2006 e L.R. N. 3/2012; D.G.R. N. 2969 DEL 27/12/2012)

Durata minima 12 ore

PROGRAMMA A

- 1) Legislazione in materia di raccolta e commercializzazione dei funghi freschi e secchi.
Le specie di funghi ammesse alla vendita. Leggi nazionali e regionali. Nozioni utili per una corretta raccolta.
- 2) Valore alimentare dei funghi. Intossicazione fungine, casi più frequenti. Norme prudenziali di carattere igienico-sanitario per la prevenzione degli avvelenamenti da funghi.
Prevenzione, incidenti derivanti dalla preparazione e conservazione domestica dei funghi epigei spontanei. Aspetti medico-tossicologici.
- 3) Le principali specie di funghi velenosi, loro descrizioni e caratteri per il riconoscimento.
- 4) Diagnosi micologica differenziale dei più diffusi funghi tossici. Parte pratica di riconoscimento delle specie tossiche e commestibili (confronto iconografico)
- 5) I funghi in rapporto all'Igiene Pubblica. Funghi tossici, velenosi e velenosi mortali a confronto iconografico.
- 6) Riconoscimento delle specie più comuni di Basidiomiceti. Tossici, velenosi e velenosi mortali (con proiezioni)
- 7) Biologia ed ecologia dei funghi. Norme comportamentali. Rispetto dell'ambiente e nozioni di ecologia. Ecosistemi. Educazione ambientale e della raccolta. Principali specie tossiche messe a confronto iconografico con le specie commestibili.
- 8) Caratteri morfologici organolettici ed ecologici delle specie fungine. Classificazione dei funghi. Cenni di sistematica e di nomenclatura (parte teorico-pratica)
- 9) Riconoscimento delle specie più comuni di Ascomiceti. (lezione teorico-pratica)
- 10) Riconoscimento delle specie più comuni di Basidiomiceti. (lezione teorico-pratica)
- 11) Parte pratica di riconoscimento
- 12) Parte pratica di riconoscimento

Prova d'esame con quiz a risposte multiple e colloquio pratico orale.

CORSO DI AGGIORNAMENTO
PER IL RINNOVO DEL PERMESSO REGIONALE DI RACCOLTA FUNGHI EPIGEI
PER RACCOGLITORI NON PROFESSIONALI

(L.R. N. 12/2003; L.R. 14/2006 e L.R. N. 3/2012; D.G.R. N. 2969 DEL 27/12/2012)

PROGRAMMA B

Durata complessiva del corso 7 ore

Art. 1, lett. a) della L.R. 13/03/2012 n. 3; p.2 e 5, della D.G.R. N. 2969 del 27/12/2012.

- 1) Legislazione in materia di raccolta e commercializzazione dei funghi freschi e secchi.
Le specie di funghi ammesse alla vendita. Leggi nazionali e regionali. Nozioni utili per una corretta raccolta.
- 2) Valore alimentare dei funghi. Intossicazione fungine, casi più frequenti. Norme prudenziali di carattere igienico-sanitario per la prevenzione degli avvelenamenti da funghi.
Prevenzione, incidenti derivanti dalla preparazione e conservazione domestica dei funghi epigei spontanei. Aspetti medico-tossicologici.
- 3) Le principali specie di funghi velenosi, loro descrizioni e caratteri per il riconoscimento.
- 4) Diagnosi micologica differenziale dei più diffusi funghi tossici. Parte pratica di riconoscimento delle specie tossiche e commestibili (confronto iconografico)
- 5) I funghi in rapporto all'Igiene Pubblica. Funghi tossici, velenosi e velenosi mortali a confronto iconografico.
- 6) Riconoscimento delle specie più comuni di Basidiomiceti. Tossici, velenosi e velenosi mortali (con proiezioni)
- 7) Biologia ed ecologia dei funghi. Norme comportamentali. Rispetto dell'ambiente e nozioni di ecologia. Ecosistemi. Educazione ambientale e della raccolta. Principali specie tossiche messe a confronto iconografico con le specie commestibili.

Ritiro attestato corso di aggiornamento

Le ore di lezione del Programma sopra formulato dovranno essere eseguite dai corsisti seguendo le prime sette ore del Programma A, relativo al rilascio dell'Attestato di Idoneità alla identificazione delle specie fungine, in quanto le tematiche trattate sono identiche e compatibili.