



# LABORATORIO di SICUREZZA ALIMENTARE

## ATTIVITA' E FUNZIONI DELL'ISPettorATO MICOLOGICO

DOCENTE: DOTT. ALESSANDRO GABRIELLI

DATA SVOLGIMENTO: 13-14-15/09/2021



### Premessa

Gli Ispettorati micologici sono istituiti presso i Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende Sanitarie Locali (ASL) al fine di espletare attività di controllo sulla commestibilità dei funghi epigei spontanei. Il personale è costituito da tecnici della prevenzione altamente qualificati, che hanno sostenuto un corso biennale di formazione ed hanno conseguito la qualifica di Ispettore Micologo venendo quindi iscritti nel Registro nazionale dei Micologi.

Gli Ispettorati micologici assicurano le seguenti attività:

- servizio di consulenza e controllo della commestibilità dei funghi raccolti da privati cittadini,
- consulenza sulla corretta modalità di conservazione e di utilizzo dei funghi commestibili,
- controllo e certificazione dei funghi destinati alla vendita,
- controllo sul territorio per eventuali campionamenti di funghi freschi, secchi o diversamente conservati,
- consulenza micologica su richiesta dei Pronto Soccorso o reparti ospedalieri, in caso di sospetta intossicazione,
- predisposizione ed attuazione dei corsi di abilitazione alla vendita per operatori commerciali, ai sensi del DPR n. 376/95, svolgimento esami di abilitazione alla vendita e di abilitazione alla raccolta di funghi epigei spontanei,
- attività di divulgazione e formazione in ambito micologico.



## **Obiettivi formativi e risultati di apprendimento attesi**

Questo corso ha lo scopo di:

- illustrare le attività e le funzioni dell'ispettorato micologico;
- fornire un inquadramento rispetto a biologia ed ecologia dei funghi;
- esporre le caratteristiche distintive e morfologiche dei generi fungini più comuni;
- descrivere le principali specie fungine tossiche e mortali e le correlate sindromi a breve e lunga incubazione;
- illustrare i metodi e le tecniche utilizzate per il riconoscimento micologico ed il controllo di commestibilità.

Al termine del corso lo studente dovrà dimostrare di:

- conoscere attività e funzioni dell'ispettorato micologico;
- aver acquisito una conoscenza di base delle principali caratteristiche biologiche, ecologiche e morfologiche riguardanti i funghi epigei spontanei;
- sapersi orientare nei processi di riconoscimento micologico necessari nell'ambito dei controlli di commestibilità dei funghi epigei spontanei;
- conoscere le principali specie fungine responsabili di intossicazione alimentare.

## **Organizzazione del corso e metodologia laboratoriale**

Il corso è strutturato in una parte di didattica frontale ed una parte di laboratorio pratico con simulazione di attività di riconoscimento micologico.