

Corso di aggiornamento per micologi (DM 686/96)– Regione Calabria 2013

Destinatari: tecnici e laureati in possesso dell'attestato di Micologo rilasciato ai sensi del Decreto Ministeriale 686/1996, operanti presso le ASP e Privati

Numero iscritti previsto 30 + 4 riserve

Sede del corso: Scuola Focus – Cosenza c/o Centro Sanitario UNICAL
Attività pratiche: Facoltà di Farmacia – Università di Cosenza

Durata: due moduli per un totale di 44 ore di attività didattica (teoria e pratica).

Date:

5, 6 e 7 giugno 2013 (1° Modulo); **19, 20 e 21 giugno 2013** (2° Modulo)

Descrizione evento:

L'evento si rivolge ai Micologi in possesso dell'attestato rilasciato ai sensi del DM 686/96 ed è mirato all'approfondimento, in due moduli formativi, delle conoscenze sui funghi secchi e comunque conservati (salamoia, sott'olio, sott'aceto, congelati) nonché delle tecniche microscopiche ed ispettive dei funghi freschi, secchi e condizionati.

Le intossicazioni fungine costituiscono un ricorrente problema di sanità pubblica che interessa indifferentemente tutte le classi di popolazione, atteso anche il diffuso crescente interesse per gli ambienti naturali e per i relativi prodotti, anche spontanei, destinati all'alimentazione.

La crescente attenzione posta a livello comunitario sulla sicurezza alimentare e la sempre maggior attenzione dei consumatori, hanno determinato un sostanziale aumento di richieste di analisi micologiche complesse provenienti dagli ospedali e da istituzioni pubbliche diverse, quali Autorità Giudiziaria, Comandi CC, Arpa Regionali, ecc.

La varietà delle situazioni che si presentano, impongono agli ispettori micologi, soprattutto quelli in servizio presso le Aziende Sanitarie Regionali, ma anche ai Micologi operanti negli Stabilimenti di lavorazione/trasformazione e delle Associazioni Micologiche, di ampliare notevolmente il loro bagaglio formativo a diversi ambiti, al fine di dare risposte puntuali ed altamente professionali.

Si ritiene pertanto inderogabile, per queste figure professionali, un serio approfondimento a livello teorico e pratico dell'aspetto dell'analisi microscopica in micologia e delle tecniche ispettive dei funghi secchi e diversamente conservati, in modo da consolidare la completa padronanza ed autonomia operativa su tematiche di estrema rilevanza che devono costituire un bagaglio formativo indispensabile per gli operatori tutti.

Obiettivi:

Il Regolamento CE 882/2004 impone che il personale addetto al controllo ufficiale in materia alimentare sia in possesso di adeguati requisiti di formazione e venga mantenuto aggiornato, nella sua sfera di competenze, ricevendo un ulteriore aggiornamento su base regolare per il proprio ambito di attività, che gli consenta di espletare i controlli ufficiali in modo coerente.

Ad oggi, in Regione Calabria, risultano iscritti nel registro regionale ben 115 micologi, cui si aggiungono coloro che, avendo conseguito il titolo presso altre regioni, sono iscritti nei rispettivi registri regionali e, pertanto, si rivela fondamentale il loro aggiornamento, da estendersi anche a Micologi delle Regioni limitrofe.

La prevenzione delle intossicazioni da funghi eduli e le attività ad essa connesse, rientrano tra i Livelli Essenziali di Assistenza di Sanità Pubblica, tendenti a garantire la salute e la sicurezza della comunità dai rischi legati alla sicurezza alimentare e, sono contenute nel più ampio programma del Piano Regionale della Prevenzione 2010/2012 prorogato a tutto il 2013, relativo al contenimento e alla gestione delle Malattie Trasmesse da Alimenti

L'evento di aggiornamento si pone dunque come obiettivo, una più efficace azione di prevenzione sul territorio, attraverso gli Ispettorati Micologici dei SIAN, ma anche dall'azione degli operatori micologi



privati, delle Associazioni e delle Aziende di trasformazione, mirata alla riduzione delle intossicazioni ed alla gestione tempestiva dei casi, per mitigarne le conseguenze.

Contenuti formativi I MODULO

Il controllo micologico-ispettivo dei funghi secchi e diversamente conservati.

- Approfondimento sulla famiglia delle Boletaceae e in particolare su *Boletus* Sez. *Boletus* in funzione dell'identificazione di materiale secco e conservato di diverse provenienze geografiche;
- Import-export di funghi spontanei e freschi, secchi, congelati, in salamoia, preparati; problemi legati ai codici doganali e all'interpretazione dei dati; i Paesi Terzi principali fornitori dell'Italia, con particolare attenzione alla Cina e agli altri paesi asiatici.
- Funghi secchi: trattazione delle specie fungine più commercializzate in Italia.
- Funghi porcini secchi: definizione, morfologia, modalità di osservazione; caratteristiche delle diverse categorie merceologiche e denominazioni in uso all'importazione; trattazione delle più comuni specie estranee.
- Funghi porcini secchi: esercitazioni pratiche di riconoscimento con individuazione ed eventuale identificazione di specie estranee; esercitazioni pratiche di classificazione delle diverse tipologie di unità difettose o alterate (ammesse e non ammesse dalla legge). Attribuzione menzione qualificativa DM 9/10/1998
- Presenza di artropodi nei funghi spontanei conservati destinati all'alimentazione umana e in particolare nei porcini, e relative problematiche; le infestazioni post-essiccazione; metodiche di analisi; valutazione macroscopica di idoneità al consumo alimentare.
- Caratteristiche e controllo ispettivo delle specie commercializzabili (sia spontanee che coltivate) di funghi congelati e in salamoia, ai fini dell'identificazione delle specie ed eventuale effettuazione dello svincolo sanitario per la merce di importazione da Paesi Terzi.
- Controllo micologico e igienico-sanitario di prodotti confezionati in commercio, in particolare porcini o altri funghi sottolio, al naturale o trifolati (incluse le confezioni di funghi misti). Analisi delle etichettature e verifica della corrispondenza fra riscontrato e dichiarato.

Programma

5 giugno 2013

Ore 8,30 -9,00 Registrazione partecipanti - presentazione dell'evento formativo
Luigi Rubens Curia, Silvio Borrello

Ore 9,00 -10,00:

La famiglia Boletaceae: trattazione sintetica dei generi e delle specie di rilevanza economica, visti su scala mondiale, finalizzata all'identificazione delle specie allo stato secco e conservato.
(Nicola Sitta, lezione frontale)

Ore 10,00 -11,00:

Approfondimento su *Boletus* sez. *Boletus*: i funghi porcini.
(Davide Palumbo, lezione frontale).
Break

Ore 11,15 -13,15: :

Import-export di funghi spontanei e freschi, secchi, congelati, in salamoia, preparati; problemi legati ai codici doganali e all'interpretazione dei dati; i Paesi Terzi principali fornitori dell'Italia, con particolare attenzione alla Cina e agli altri paesi asiatici.
(Nicola Sitta, lezione frontale)



13,15 – 14,15 PAUSA pranzo

Ore 14,15 -15,15:

I funghi commercializzabili in Italia allo stato secco (DPR 376/95) e altre specie commestibili.
(Nicola Sitta, lezione frontale)

Ore 15,15 -17,15:

Funghi porcini secchi (*Boletus edulis* e relativo gruppo): definizione, morfologia, modalità di osservazione; caratteristiche e denominazioni in uso (in fase precedente il confezionamento) per le diverse categorie merceologiche e provenienze commerciali.

(Nicola Sitta, lezione frontale)

Ore 17,15 -18,15:

Identificazione delle specie spontanee e coltivate nelle miscele di funghi secchi in commercio.

(Nicola Sitta e Davide Palumbo, esercitazione pratica)

6 giugno 2013

Ore 9,00 -10,00:

Trattazione delle principali specie estranee che si rinvencono all'interno delle partite di porcini secchi.

(Nicola Sitta, lezione frontale)

Ore 10,00 -11,00:

Riconoscimento dei porcini secchi e delle principali specie estranee, a partire da materiale di scarto proveniente da aziende confezionatrici.

(Nicola Sitta e Davide Palumbo, esercitazione pratica 1^ parte)

Break

Ore 11,15 -12,15:

Riconoscimento dei porcini secchi e delle principali specie estranee, a partire da materiale di scarto proveniente da aziende confezionatrici.

(Nicola Sitta e Davide Palumbo, esercitazione pratica 2^ parte)

Ore 12,15 -13,15:

L'analisi igienico-sanitaria dei funghi porcini secchi, con riconoscimento delle diverse tipologie di unità difettose/alterate e attribuzione della menzione qualificativa ai sensi del DM 9/10/98.

(Nicola Sitta, lezione frontale)

13,15 – 14,15 PAUSA pranzo

Ore 14,15 -15,15:

I "parassiti" dei funghi spontanei: breve trattazione della più comune entomofauna fungicola e in particolare degli artropodi che infestano i funghi porcini. Considerazioni sui potenziali rischi per la salute umana derivanti dagli insetti dei funghi. Significato dei *filth-test* e delle altre metodiche di analisi parassitologica allo stereomicroscopio che vengono applicate ai funghi.

(Davide Palumbo, lezione frontale)

Ore 15,15 -18,15:

Analisi micologica macroscopica completa su campioni di funghi porcini secchi prelevati all'importazione (provenienza Cina ed est-Europa) e su funghi porcini secchi confezionati, comprensiva di classificazione delle diverse tipologie di unità difettose/alterate e attribuzione della menzione qualificativa ai sensi del DM 9/10/98.

(Nicola Sitta e Davide Palumbo, esercitazione pratica)

7 giugno 2013

Ore 9,00 -11,00:



I funghi in salamoia, in particolare i porcini e le specie più diffuse sul mercato (comprese quelle coltivate); individuazione delle specie e delle tipologie commerciali di porcini che presentano maggiore rischio di presenze estranee. Valutazione del rischio micotossicologico. I prodotti derivati da materie prime in salamoia: funghi sottolio, trifolati e preparati.
(Nicola Sitta, lezione frontale)

Break

Ore 11,15 -12,15:

Il controllo dei funghi congelati, con riferimento ai porcini e alle specie più diffuse sul mercato (comprese quelle coltivate); individuazione delle specie e delle tipologie commerciali di porcini che presentano maggiore rischio di presenze estranee. Valutazione del rischio micotossicologico.
(Davide Palumbo, lezione frontale)

Ore 12,15 -13,15:

Procedure per il controllo svolto dal micologo ASL in caso di richiesta di svincolo sanitario da parte di USMAF (Nota Ministero Salute del 22/05/2012), sui funghi secchi e diversamente conservati provenienti da Paesi Terzi, sia per prodotti semilavorati che per prodotti importati già confezionati. Analisi delle principali tipologie di materie prime importate.
Le etichettature dei funghi conservati e dei prodotti a base di funghi.
(Nicola Sitta, lezione frontale)

13,15 – 14,15 PAUSA pranzo

Ore 14,15 -18,15:

Esercitazione pratica di riconoscimento di funghi sottolio/trifolati e congelati (prodotti finiti in vendita al consumatore finale).
(Nicola Sitta e Davide Palumbo, esercitazione pratica)

Chiusura 1^ modulo e test finale

Contenuti formativi II MODULO

Tecniche di microscopia applicate alla micologia.

- Approfondimento sulle principali specie fungine nazionali e regionali;
- Uso e conoscenza del microscopio in micologia;
- Strutture morfologiche dei macromiceti;
- Approfondimento delle conoscenze di base finalizzate alle corrette procedure operative per la realizzazione di preparati micologici e relativa determinazione e verifica microscopica;
- Principali reazioni microchimiche;
- Analisi microscopica dei principali funghi velenosi
- Analisi delle problematiche connesse alla identificazione delle specie fungine al microscopio
- approfondimenti di microscopia relativamente agli aspetti igienico-sanitari connessi ai casi di sospetta intossicazione da funghi

19 giugno 2013

Ore 09,00 -13,00:

Panoramica sulle principali specie commercializzabili, commestibili, primaverili e autunnali
Le nuove sindromi negli avvelenamenti da funghi
(Angelo Bincoletto, Sergio Ruini lezione frontale)



Ore 14,00 -18,00:

Panoramica sulle principali specie tossiche e mortali

Caratteri somatici e caratteri organo riproduttivi di ascomiceti e basidiomiceti
(Sergio Ruini, Angelo Bincoletto lezione frontale)

20 giugno 2013

Ore 9,00 -11,00:

Tecniche di microscopia :Scopo, Strumenti, Limiti, Tecniche per la preparazione dei vetrini
Osservazione microscopica dei preparati e la loro interpretazione
(Gianni Giana, lezione frontale)

Break

Ore 11,15 -13,15:

Campi di applicazione della microscopia micologica

Microscopia di funghi velenosi e indagine micologica su campioni
(Gianni Giana, lezione frontale)

Ore 13,15 – 14,15 PAUSA pranzo

Ore 14,15 -18,15:

Messa a punto del microscopio e aspetti pratici dell'osservazione al microscopio

Tecniche per la preparazione dei vetrini

Osservazioni al microscopio

Reazioni microchimiche

(Gianni Giana, Angelo Bincoletto, Sergio Ruini, esercitazioni pratiche)

21 giugno 2013

Ore 9,00 -13,00:

Osservazioni al microscopio

Reazioni microchimiche

(Gianni Giana, Angelo Bincoletto, Sergio Ruini, esercitazioni pratiche)

Ore 14,00 -18,00:

Osservazioni al microscopio su frammenti di funghi velenosi

Prova pratica

Chiusura 2^ modulo e verifica pratica

Questionario gradimento



Docenti:

- Angelo **Bincoletto**, esperto in Micologia, Membro del comitato scientifico nazionale dell' AMB, Docente presso numerosi corsi di formazione e aggiornamento per Micologi (D.M. 686/1996), autore di importanti pubblicazioni in materia di micologia
- Gianni **Giana**, esperto in Micologia e microscopia micologica, Laureato in Medicina e Chirurgia, Direttore del Laboratorio analisi chimico-cliniche e microbiologia - Azienda Ospedaliera S. Anna - Como - Presidio Ospedaliero S. Anna, Organizzatore e relatore in numerosi incontri di microscopia micologica
- Davide **Palumbo**, Micologo libero professionista (Registro Nazionale n° 1854) e Biologo (iscritto all'Ordine dei Biologi n° 064371). Svolge ricerca in campo zoologico e numerose attività connesse alla didattica ambientale. Analista con lunga esperienza nel settore delle analisi entomologiche sui funghi spontanei.
- Sergio **Ruini**, esperto affermato in micologia, microscopia micologica, tossicologia micologica, Scopritore e autore di 5 nuovi funghi per la scienza nel mondo; Vice Direttore del Comitato Scientifico Nazionale dell'AMB, Docente presso numerosi corsi di formazione e aggiornamento per Micologi (D.M. 686/1996), autore di importanti pubblicazioni in materia di micologia.
- Nicola Giovanni **Sitta**, Micologo libero professionista (Registro Nazionale n° 200, Ruolo Periti ed Esperti CCIAA BO n° 788) e Dottore in Scienze Naturali. Docente presso numerosi corsi di formazione e aggiornamento per Micologi (D.M. 686/1996), autore di importanti pubblicazioni in materia di micologia pratica-ispettiva.

Intervengono

- Silvio **Borrello** – Direttore Generale Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli alimenti e la Nutrizione Ministero della Salute
- Luigi Rubens **Curia** – Dirigente Settore Area LEA Dipartimento Tutela della Salute e Politiche Sanitarie Regione Calabria

Direzione Didattico-Scientifica

- Dario **Macchioni** – Micologo e Dottore in Farmacia – Responsabile Ufficio Igiene Alimenti e Bevande Settore Area LEA Dipartimento Tutela della Salute e Politiche Sanitarie Regione Calabria

Segreteria Organizzativa

Maria Rosaria **Pisano**

Scuola Focus – (Ente No Profit)

Via P. Bucci snc, 87036 Arcavacata di Rende (Cosenza)

Telefono ufficio: 0984 893810

Fax ufficio: 0984 893808

E-mail: focus.formazione@gmail.com

INFORMAZIONI

Per l'ammissione al percorso di aggiornamento è richiesto il possesso del **titolo di micologo rilasciato ai sensi del DM 686/1996**.

Le domande saranno accettate secondo l'ordine d'arrivo a Focus (previa verifica del pagamento della quota d'iscrizione) fino al raggiungimento del numero massimo di iscrizioni previsto.

La Segreteria organizzativa del corso provvederà alla predisposizione dell'elenco cronologico delle istanze correttamente pervenute, qualora il numero delle richieste fosse superiore alle unità ammesse.

Il 31 maggio 2013 ore 18,00 è prevista la scadenza della presentazione delle istanze di partecipazione.

La segreteria Organizzativa darà comunicazione agli interessati circa l'esito delle rispettive istanze.

L'iscrizione sarà perfezionata per tutti coloro che hanno fatto istanza e rientranti nell'elenco di cui sopra **solo a seguito dell'invio a Focus dell'attestazione di pagamento della quota di iscrizione, da effettuarsi improrogabilmente entro 48 ore dalla comunicazione di accettazione dell'istanza**, pena la decadenza del diritto di iscrizione.



E' prevista pertanto una quota di iscrizione a titolo di contributo pari a € **120,00 (Euro centoventi/00)** per i soggetti iscritti. Il Corso è composto dai due moduli. La quota di iscrizione è relativa all'intero percorso di aggiornamento.

Sono a carico dei partecipanti le spese relative a **vitto, alloggio, viaggi e spostamenti**.

Il pagamento dovrà essere effettuato con bonifico bancario c/o

INTESTATAZIONE: **SCUOLA FOCUS – (ENTE NO PROFIT)**

ISTITUTO BANCARIO **UniCredit S.p.A.**

AGENZIA **n.594, Commenda di Rende (CS), via F.lli Bandiera**

CODICE IBAN **IT25R0200880882000101653865**

CODICE FISCALE **98087260786**

CAUSALE : **AGGIORNAMENTO MICOLOGI 2013 REGIONE CALABRIA**

E' riservata la facoltà di annullare il corso qualora non si raggiunga un adeguato numero di iscrizioni.

Della eventuale decisione sarà data tempestiva comunicazione agli interessati.

OBBLIGO DI FREQUENZA

E' necessaria la presenza ad **almeno 80%** delle ore totali (Moduli I e II) previste per l'intero corso di aggiornamento.

Il Corso ha carattere residenziale e, pertanto, è vivamente consigliata la permanenza dei discenti presso la sede di svolgimento.

ECM

L'evento è in accreditamento ECM



MODULO DI ISCRIZIONE

(da inviare compilato in modo completo e leggibile entro il 31 MAGGIO 2013 ore 18,00)

Aggiornamento Regione Calabria per "*Micologi*"
di cui al D.M. 29.11.96 n. 686.
5,6,7,19,20,21 giugno 2013
Scuola Focus c/o Centro Sanitario UNICAL Rende (CS)
Arcavacata di Rende (CS)

Il sottoscritto _____
nato a _____ il _____ CF _____
residente a _____ CAP _____ Via _____ n. _____
telefono n. _____ Fax. _____ mail: _____
Struttura/Ente/Ufficio di appartenenza: _____

indirizzo ufficio _____
tel. n. _____ fax. n. _____ qualifica: _____

chiede

di essere iscritto al Corso di aggiornamento per Micologi 2013 Regione Calabria
a tal fine ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445

dichiara

consapevole delle conseguenze penali previste per dichiarazioni mendaci e falso in atti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia, sotto la propria responsabilità:

di essere in possesso del requisito di cui all'art. 4 punto 1 del D.M. 29/11/96 N. 686;

di essere iscritto al Registro Regionale Micologi della Regione.....al numero.....

di essere iscritto al numero..... del Registro Nazionale Micologi

di provvedere all'invio dell'attestazione di avvenuto pagamento della somma di € 120,00 con bonifico bancario sul c/c IBAN **IT25R0200880882000101653865** intestato a FOCUS - con la causale: **AGGIORNAMENTO MICOLOGI 2013 REGIONE CALABRIA**, entro 48 ore dalla comunicazione di accoglimento dell'istanza, pena la decadenza dell'iscrizione;

Data _____ Firma _____

Ai sensi del D. Lgs. 196/2003 si informa che i dati personali di cui alla presente scheda saranno trattati da FOCUS, esclusivamente per le finalità riguardanti gli interventi oggetto della presente dichiarazione.

Autorizza al trattamento dei dati personali riportati nella presente scheda nel rispetto del D. Lgs.vo 196/2003

Firma dell'interessato

Allegare copia documento di riconoscimento

SI RACCOMANDA DI COMPILARE IN OGNI PARTE IN FORMA PERFETTAMENTE LEGGIBILE

