

Agricoltura

MICOLOGO

Codice corso:

01/2021

Obiettivo:

Il corso dovrà fornire competenze tecniche ed elementi di biologia, secondo il programma individuato dal Decreto ministeriale 686/96, per preparare esperti micologi per la vigilanza sulla commestibilità dei funghi messi in commercio nell'ambito di strutture pubbliche o private. Il programma formativo è composto dai seguenti argomenti:

- Elementi di biologia in relazione ai funghi e al loro habitat.
- Ruolo e responsabilità del micologo.
- Elementi di micotossicologia e principali sindromi da intossicazione da funghi.
- Classificazione dei funghi epigei.
- Identificazione dei funghi freschi e secchi per caratteri morfologici, biochimici, relativi all'ambiente.
- Distinguere i funghi eduli dai velenosi.
- Tassonomia, nomenclatura e sistematica dei principali generi di macromiceti.
- Agaricomyceti, Afilloforali, Gasteromiceti, Eterobasidiomiceti e Ascomyceti: principali famiglie, generi, specie.
- Identificazione, riconoscimento e classificazione dei funghi epigei.
- Morfologia dei funghi.
- Valore alimentare dei funghi.
- Specie di funghi ammessi alla vendita.
- Specie di funghi velenosi.
- La legislazione sanitaria in materia sulla raccolta, trasformazione, commercializzazione, vendita dei funghi e vigilanza nel campo dei funghi epigei.
- Basi per studio e riconoscimento ascomyceti ipogei

Gli obiettivi formativi saranno raggiunti attraverso lezioni teoriche e pratiche per trasmettere i criteri di riconoscimento e caratteri diagnostici delle specie, saranno raggiunti anche con l'ausilio di analisi su materiale fresco e l'utilizzo di test micologici, microscopici e reagenti. Le lezioni teoriche saranno integrate con escursioni sul campo, raccolta dei funghi e analisi del raccolto.

Descrizione:

La gestione del corso seguirà le procedure di erogazione e gestione dell'ente Agriform secondo le norme di accreditamento della Regione Emilia Romagna.

Il corso avrà durata di 300 ore, a carattere teorico-pratico (a parte pratica avrà una durata di 150 ore).

Il corso si svolgerà in luoghi e tempi opportuni, tenendo conto della stagionalità e delle caratteristiche delle zone collinari e montane del parmense allo scopo di permettere il reperimento, l'individuazione dell'habitat e la successiva raccolta, cernita e riconoscimento di specie fungine fresche.

Visto il territorio particolarmente vocato per la crescita fungina, verrà privilegiato l'aspetto pratico della ricerca in habitat, determinazione e cernita ispettiva dei funghi presenti sul territorio della Valle del Taro e comuni limitrofi ed Alta Val Parma. Zone che per caratteristiche naturali sono caratterizzate da una crescita fungina variegata ed abbondante nelle varie stagioni sia primaverili /estive che autunnali.

Si prevede la realizzazione di piccoli gruppi di lavoro e rotazione dei docenti così da ottenere un rapporto ottimale tra discente/docente al fine di favorire una conoscenza approfondita e un approccio corretto sulle modalità dello studio dei funghi.

Le lezioni si svolgeranno in due sessioni nei periodi dell'anno di maggiore produzione dei funghi epigei (maggio/settembre negli anni 2021 e 2022) e dovrà fornire al candidato una specifica preparazione micologica sugli

argomenti del programma indicato dal Decreto ministeriale n. 686/96.

La prima sessione del corso per l'anno 2021 si svolgerà nei mesi di maggio, giugno e settembre per un totale di 4 settimane.

La seconda sessione del corso per l'anno 2022 si svolgerà nei mesi da maggio a ottobre, in quattro settimane compresa l'ultima comprensiva dell'esame di abilitazione finale.

Il perdurare delle misure anti Covid comporterà lezioni a distanza per la parte teorica mentre per la parte di laboratorio e di ricerca sul campo saranno fatte in presenza.

Senza misure anti Covid il corso di svilupperà tutto il presenza con lezioni teoriche e di laboratorio che si terranno presso il Pala Fungo di Albareto.

A fine corso, se superato l'esame, sarà rilasciato un attestato di Micologo così come previsto dal Decreto ministeriale n. 686/96.

Per la realizzazione del corso, l'ente mette a disposizione personale esperto in micologia e con curriculum studi e professionali di eccellenza così come previsto dalle norme di accreditamento per la formazione professionale e le richieste della normativa nazionale e regionale in materie di corsi per l'ottenimento dell'attestato di Micologo.

Al fine di una corretta gestione dell'intero corso sia in aula che laboratorio, sia per la ricerca in habitat vocati per la crescita fungina saranno presenti tutor Micologi e personale GAE per le escursioni.

Il corso proposto si avvale della presenza di un referente micologo dell'AUSL di Parma individuato nella dott.ssa Caterina Erta.

Esame

L'esame sarà organizzato in stretta successione temporale con il corso di formazione. L'ammissione all'esame e il relativo rilascio dell'attestato di Micologo è subordinato al superamento dell'esame finale al quale sono ammessi i candidati che abbiano frequentato almeno il 80% delle ore previste per il corso.

L'esame si articola in una prova scritta e in una prova pratica:

- la prova scritta sarà un test a risposte multiple con almeno 20 domande scelte casualmente tra 60 domande predisposte a cura dei docenti del corso;
- la prova pratica e il colloquio saranno condotte su materiale fresco da identificare anche con l'ausilio delle attrezzature utilizzate durante il corso.

Per entrambe le prove saranno predisposte griglie di valutazione con relativi pesi per rendere la valutazione il più oggettiva possibile.

La progettazione delle prove, il reperimento dei materiali inerenti l'esame e la predisposizione delle griglie di correzione sarà curata da Agriform. La correzione delle prove avverrà in forma collegiale, da parte della Commissione.

Alla Commissione d'esame verrà fornita una scheda di valutazione del discente con i gradi di apprendimento relativi alle competenze essenziali, ed in particolare alle prove di riconoscimento, effettuate durante l'iter corsuale. Gli esiti della valutazione finale saranno: idoneo/non idoneo.

La commissione esaminatrice per l'esame finale è nominata dalla Regione ed è composta da:

- a) un rappresentante della Regione, con qualifica di dirigente o di funzionario, con funzioni di presidente;
 - b) un responsabile del dipartimento di prevenzione dell'AUSL o suo delegato, nel cui ambito territoriale si svolge il corso;
 - c) un esperto micologo designato dalla USL nel cui ambito è ubicata la struttura organizzativa;
 - d) un docente del corso;
 - e) un rappresentante del Ministero della Sanità o dell'Istituto Superiore di Sanità;
- Svolge le funzioni di segretario un dipendente dell'ente organizzatore del corso.

Calendario:

Il calendario delle lezioni prevede lo svolgimento di un totale di 300 ore di formazione così suddivise in due periodi:

- maggio-settembre 2021
- maggio-settembre 2022.

Docenti:

I docenti tutti qualificati ed esperti del settore sono:

BORGHI Emidio - Direttore del Laboratorio Analytical Snc (Accredia n°1092). Direttore del Laboratorio Search Sas (Accredia n°801). CTU-Micologo c/o Tribunale di Parma.

MAZZA Riccardo - Micologo e illustratore scientifico.

OPPICELLI Nicolo? - Micologo, consulente in ambito formativo presso aziende private e ASL basso Piemonte, autore di guide e testi sui Funghi.

ROSSI Giovanni - Presidente UNPISI e referente nazionale Ispettori micologi.

ERTA Caterina - Micologo presso AUSL Parma

DE LUCA Cinzia - Tecnico della Prevenzione negli ambienti e nei luoghi di lavoro. Micologo presso AUSL Parma ? Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione c/o Distretto Fidenza Valli Taro e Ceno. Guida Ambientale Escursionistica.

RINALDI Antonio - Micologo. Naturalista, Guida Ambientale Escursionistica.

PISTORELLO Micol - Micologo, membro del Consiglio direttivo e del Comitato tecnico scientifico dell'Associazione micologica fidentina "Carlo Oriani".

PARIZZI Gaia - Micologo, membro del Consiglio direttivo e del Comitato tecnico scientifico dell'Associazione micologica fidentina "Carlo Oriani".

Saranno presenti tutor Micologi e GAE nel corso delle lezioni sul campo e delle lezioni di laboratorio.

Sede di svolgimento:

Albareto (PR) - Palafungo - Via Gotelli n. 9

Quota di partecipazione:

Euro 1.600,00

Termine iscrizioni:

30/04/2021

Informazioni:

Al pagamento della quota vanno aggiunti ? 2,00 di bollo (imposta sostitutiva per operazioni esenti Iva art 10 D.P.R. 633/1972).

E' previsto lo sconto del 15% della quota di iscrizione per:

- membri delle forze dell'ordine appartenenti a reparti che operano nel settore dei controlli sugli alimenti;
- dipendenti dei laboratori Arpae (Agenzia regionale per l'ambiente);
- IZSLER (Istituto Zooprofilattico Sperimentale Lombardia ed Emilia Romagna);
- Iscritti UNPISI;
- Universitari (Tecnici della prevenzione negli Ambienti e Luoghi di lavoro, Biologi,etc.).

Per informazioni e iscrizioni scrivere a info@agriform.net

Partner:

