

CORSO DI MICOLOGIA
PER OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE ADDETTI ALLA
VENDITA, LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E CONFEZIONAMENTO
DI FUNGHI FRESCHI SPONTANEI
ai sensi del D.P.R. 376/95

PROGRAMMA

26/11/2024 dalle 15.30 alle 18.30

Introduzione – la riproduzione e la nutrizione dei funghi – Aspetti ecologici

04/12/2024 dalle 15.30 alle 18.30

Lo studio dei funghi – il riconoscimento delle principali specie – pratica su materiale fungino fresco

10/12/2024 dalle 15.30 alle 18.30

Cenni di micotossicologia – funghi commestibili e velenosi a confronto -
Legislazione

12/12/2024 dalle 15.30 alle 16.30

Breve ripasso degli argomenti trattati

12/12/2024 dalle 16.30 alle 18.30

Esame: prova scritta e prova pratica

SEDE

Palazzo della Provincia di Nuoro, 2° Piano – Sala del Consiglio Provinciale
Piazza Italia 22, Nuoro

PARTECIPAZIONE AL CORSO GRATUITA

COSTO ESAME 50 € A PARTECIPANTE

Il corso è destinato agli operatori del settore alimentare (OSA) che intendono vendere e/o somministrare (ristoranti, agriturismo e similari), funghi freschi epigei spontanei.

Le domande di iscrizione al corso o all'esame dovranno essere inviate via mail a
ispettorato.micologico@asnuoro.it

INFO E ISCRIZIONI

ASL NUORO - Ispettorato Micologico - SD SIAN

ispettorato.micologico@asnuoro.it | 0784 623207 - 0784 871332