



REGIONE DEL VENETO



Corso ECM

CORSO DI AGGIORNAMENTO PER MICOLOGI

Il controllo ufficiale sulla filiera dei funghi secchi e diversamente conservati

Dall'8 al 18 aprile 2024

Sede → Sala Orus IZSve + Visite presso imprese alimentari

CALENDARIO ATTIVITÀ			
APPUNTAMENTI	GIORNI	SEDE	ORARI
AULA (1)	Lunedì 8 aprile 2024	Sala Orus IZSve Viale dell'Università 10 Legnaro (PD)	9.00 – 18.00
AULA (2)	Martedì 9 aprile 2024	Sala Orus IZSve Viale dell'Università 10 Legnaro (PD)	9.00 – 18.00
AULA (3)	Martedì 16 aprile 2024	Sala Orus IZSve Viale dell'Università 10 Legnaro (PD)	9.00 – 18.00
ESERCITAZIONE Gruppo 1	Mercoledì 17 aprile 2024	Visita presso imprese alimentari	9.00 – 17.30
ESERCITAZIONE Gruppo 2	Giovedì 18 aprile 2024	Visita presso imprese alimentari	9.00 – 17.30

Responsabile Scientifico

Alessandra Amorena - Dirigente Veterinario - Direttore U.O. Sicurezza Alimentare Regione del Veneto

Il corso è rivolto in particolare ai micologi operanti nella Sanità Pubblica che svolgono il controllo ufficiale sulle imprese alimentari che importano, lavorano e commercializzano funghi secchi e conservati. Tale controllo necessita di specifiche competenze in materia micologica, igienico-sanitaria e merceologica.

Il corso fornisce un approfondimento che va a completare, in questo specifico settore, la formazione di base che ha portato al conseguimento dell'Attestato di micologo e consente di acquisire una visione complessiva sulla filiera di produzione e sui processi di lavorazione dei funghi secchi e conservati.

edizione ECM

DESTINATARI	Numero partecipanti: 18 Il corso è destinato al personale in possesso dell'attestato di Micologo, operante presso le AULSS del Veneto o ASL/ATS di altre regioni che svolge il controllo ufficiale delle imprese alimentari che trattano funghi secchi e conservati. E' accreditato ECM per le seguenti figure sanitarie: <ul style="list-style-type: none">• Medici veterinari• Medici chirurghi (discipline: igiene degli alimenti e della nutrizione; igiene, epidemiologia e sanità pubblica)• Chimici• Biologi• Tecnici della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro
CREDITI	41,4 ECM
DURATA	30 ore
LINK ISCRIZIONE	https://learning.izsvenezie.it/course/view.php?id=202
SCADENZA ISCRIZIONI	21/03/2024

PROGRAMMA

DOCENTE DEL CORSO: NICOLA GIOVANNI SITTA, Micologo libero professionista e Dottore in Scienze Naturali (sostituto: Roberto Cavina, Castel Bolognese - RA)

LUNEDÌ 8 APRILE 2024

dalle 9.00 alle 18.00

REGISTRAZIONE PARTECIPANTI dalle h. 8.45 alle h. 9.00

dalle h 9.00 alle h 10.00

- **Import-export di funghi spontanei freschi, secchi, congelati, in salamoia, preparati**
- **I principali Paesi fornitori dell'Italia e caratteristiche delle materie prime importate**

METODOLOGIA: Relazione a tema preordinato

dalle h 10.00 alle h 11.00

- **Approfondimento sul genere *Boletus s. str.* (funghi porcini) su scala mondiale**

METODOLOGIA: Relazione a tema preordinato

DALLE 11.00 ALLE 11.15 PAUSA

dalle h 11.15 alle h 13.15

- **I funghi secchi spontanei e coltivati commercializzabili in Italia (DPR 376/95)**
- **Porcini secchi: definizione, morfologia, modalità di osservazione**
- **Caratteristiche e denominazioni merceologiche in uso per le "materie prime" d'importazione**

METODOLOGIA: Relazione a tema preordinato

Dalle 13.15 alle 14.00 pausa pranzo

Pag. 2 di 7

dalle h 14.00 alle h 16.00

- **Esercitazione pratica: Osservazione di campioni di diverse specie di funghi secchi. Identificazione delle specie spontanee e coltivate in un campione di “misto funghi secchi”**

METODOLOGIA: Esecuzione diretta da parte di tutti i partecipanti di attività pratiche o tecniche e discussione di casi pratici guidata dall'esperto

dalle h 16.00 alle h 18.00

- **Artropodi fungicoli: presenza, frequenza e impatto nei funghi spontanei freschi, secchi e conservati destinati all'alimentazione umana**
- **Trattazione della più comune entomofauna fungicola e in particolare degli artropodi che infestano i funghi porcini**
- **Significato dei *filth-test* e delle altre metodiche di analisi parassitologica allo stereomicroscopio che vengono applicate ai funghi**
- **Approfondimento sulla valutazione macroscopica delle alterazioni da artropodi (pre e post essiccazione) nei funghi secchi**

METODOLOGIA: Relazione a tema preordinato

MARTEDÌ 9 APRILE 2024

dalle 9.00 alle 18.00

dalle h 9.00 alle h 11.00

- **Morfologia e riconoscimento delle principali specie estranee all'interno delle partite di porcini secchi di origine Europa e Cina. Repertorio di corpi estranei di varie tipologie**

METODOLOGIA: Relazione a tema preordinato

Dalle 11.00 alle 11.15 pausa

dalle h 11.15 alle h 13.15

- **Esercitazione pratica: riconoscimento dei porcini secchi e delle principali specie estranee (prevalenza origine Cina)**

METODOLOGIA: Esecuzione diretta da parte di tutti i partecipanti di attività pratiche o tecniche e discussione di casi pratici guidata dall'esperto

Dalle 13.15 alle 14.00 pausa pranzo

dalle h 14.00 alle h 16.00

- **L'analisi igienico-sanitaria e merceologica dei funghi porcini secchi**

- **Criteri per la valutazione igienico-sanitaria e merceologica: classificazione delle diverse tipologie di unità alterate e di unità difettose, con attribuzione della menzione qualificativa ai sensi del DM 9/10/98**

METODOLOGIA: Relazione a tema preordinato

dalle h 16.00 alle h 18.00

- **Esercitazione pratica: Analisi micologica macroscopica completa su campioni di materie prime “funghi porcini secchi” (provenienza Cina e/o est-Europa e/o Russia) e/o su campioni di funghi porcini secchi in commercio. Identificazione delle specie e conformità igienico-sanitaria e merceologica (classificazione delle diverse tipologie di unità alterate e di unità difettose)**

METODOLOGIA: Esecuzione diretta da parte di tutti i partecipanti di attività pratiche o tecniche e discussione di casi pratici guidata dall'esperto

MARTEDÌ 16 APRILE 2024

dalle 9.00 alle 18.00

dalle h 9.00 alle h 11.00

- **Sintesi della legislazione vigente sul commercio dei funghi epigei secchi e conservati, incluse normative su contaminanti, radioattività, additivi e residui di fitofarmaci per aspetti applicativi riguardanti i funghi**
- **La gestione dei controlli per i funghi secchi nell'ambito delle imprese alimentari: fasi di accettazione delle materie prime essiccate d'importazione, lavorazione, confezionamento o trasformazione**
- **Cenni ad alcune disposizioni del Reg. 1169/2011**

METODOLOGIA: Relazione a tema preordinato

Dalle 11.00 alle 11.15 pausa

dalle h 11.15 alle h 13.15

- **I funghi congelati: controllo micologico delle specie commercializzabili più diffuse sul mercato (comprese quelle coltivate) e, per i porcini, delle diverse categorie merceologiche (funghi interi, tagliati a metà, laminati, cubettati)**
- **Specie fungine e categorie merceologiche dei funghi porcini che presentano maggiore rischio di presenze estranee**
- **Valutazione del rischio micotossicologico**
- **Valutazione macroscopica di idoneità al consumo alimentare, in funzione di stato di conservazione dei funghi ed eventuale presenza di deterioramento dovuto a parassiti**

METODOLOGIA: Relazione a tema preordinato

Dalle 13.15 alle 14.00 pausa pranzo

dalle h 14.00 alle h 16.00

- **I funghi in salamoia: identificazione macroscopica delle specie commercializzabili più diffuse sul mercato (comprese quelle coltivate) e, per i porcini, delle diverse categorie merceologiche**
- **Specie fungine e categorie merceologiche dei funghi porcini che presentano maggiore rischio di presenze estranee**
- **Valutazione del rischio micotossicologico**
- **I funghi sottolio, trifolati e preparati**

METODOLOGIA: Relazione a tema preordinato

dalle h 16.00 alle h 18.00

- **Esercitazione pratica: riconoscimento di funghi misti congelati e/o sottolio (in caso di esame di prodotti confezionati in commercio, analisi delle etichettature e verifica della corrispondenza fra riscontrato e dichiarato)**

METODOLOGIA: Esecuzione diretta da parte di tutti i partecipanti di attività pratiche e discussione di casi pratici guidata dall'esperto (campioni di funghi secchi, in salamoia o altrimenti conservati)

MERCOLEDI' 17 APRILE 2024: Gruppo 1

dalle 9.00 alle 17.30

GIOVEDI' 18 APRILE 2024: Gruppo 2

dalle 9.00 alle 17.30

VISITE PRESSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE (2 GRUPPI DI 8 PERSONE)

I partecipanti saranno suddivisi in 2 gruppi: ciascun gruppo, accompagnato dal docente, si recherà presso 3 imprese alimentari per assistere alle attività di organizzazione e svolgimento delle attività di cernita dei funghi e visionare numerose tipologie commerciali di "materie prime".

METODOLOGIA: Relazione a tema preordinato e discussione di casi pratici guidata dall'esperto

DALLE 9.00 ALLE 13.00

- **Visita a impresa alimentare che effettua lavorazione (cernita) e confezionamento di funghi porcini secchi destinati al consumatore finale (possibilità di assistere all'organizzazione e svolgimento delle attività di cernita)**
- **Visita a impresa alimentare che effettua importazione/commercializzazione all'ingrosso, lavorazione e confezionamento di funghi porcini congelati e altre specie di funghi congelati, nonché importazione/ commercializzazione all'ingrosso di funghi secchi (possibilità di visionare numerose tipologie commerciali di "materie prime" porcini congelati e porcini secchi)**

Dalle 13.00 alle 15.00 pausa pranzo

DALLE 15.00 ALLE 17.00

- **Visita a industria alimentare che effettua trasformazione di funghi spontanei congelati e/o secchi (possibilità di assistere all'organizzazione e svolgimento delle attività di cernita, ovvero controllo micologico su campionatura estesa)**

dalle h. 17.00 alle h. 17.30

VERIFICA di APPRENDIMENTO: prova scritta

I partecipanti dovranno completare la check list per la verifica dei requisiti delle imprese che trattano funghi secchi e conservati, in particolare in merito alla filiera di produzione e sui processi di lavorazione dei prodotti.

VERIFICA della QUALITÀ PERCEPITA

Compilazione questionario di gradimento online.

INFORMAZIONI UTILI

OBIETTIVI

Obiettivo formativo: 23. Sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie correlate

COMPETENZE

Tecnico-professionali: il corso intende far acquisire ai partecipanti conoscenze utili a:

- comprendere il concetto di filiera di lavorazione dei funghi spontanei in tutte le sue parti e attività;
- saper riconoscere, ai fini dell'identificazione delle specie, i caratteri morfologici dei funghi secchi, congelati e altrimenti conservati, nelle varie tipologie in cui si possono presentare, incluse le principali specie coltivate presenti sul mercato;
- saper riconoscere le caratteristiche delle unità fungine che presentano alterazioni di carattere sanitario o difettosità con valenza merceologica;
- conoscere le criticità dei funghi spontanei come prodotto alimentare nel loro percorso "dal bosco alla tavola" e l'applicazione della normativa italiana ed europea vigente, ai fini di operare nel modo più appropriato nell'ambito del controllo ufficiale.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezioni frontali, esecuzione diretta da parte di tutti i partecipanti di attività pratiche o tecniche e discussione di casi pratici guidata dall'esperto.

ISCRIZIONI

Il corso, finanziato dalla Regione del Veneto e quindi gratuito per i discenti, è destinato preferibilmente al personale in possesso dell'attestato di Micologo, operante presso le AULSS del Veneto o ASL/ATS di altre regioni che svolge il controllo ufficiale delle imprese alimentari che trattano funghi secchi e conservati.

Pag. 6 di 7

Per iscriversi è necessario:

- confermare la propria adesione accedendo a <https://learning.izsvenezie.it/course/view.php?id=202> con le proprie credenziali;
- inserire la chiave di iscrizione ricevuta via mail.

NOTE

La sala in cui si terrà il corso è accessibile agli utenti con disabilità motorie. Locali e attrezzature sono in regola con le vigenti norme in tema di antinfortunistica, igiene, tutela ambientale, tutela della salute negli ambienti di lavoro e prevenzione incendi.

RILASCIO ATTESTATI

Per acquisire l'attestato di partecipazione o l'attestato ECM è necessario seguire il 90% dell'attività didattica e superare la verifica dell'apprendimento.

PER INFORMAZIONI



Laboratorio Formazione e Sviluppo delle professioni

Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

Viale dell'Università, 10 - 35020 Legnaro (PD)

☎ +39 049 8084341 | Fax: +39 049 8084270 | ✉ formazione@izsvenezie.it