



TECNICI DELLA PREVENZIONE
NELL'AMBIENTE E
NEI LUOGHI DI LAVORO

Decreto 58/97 - L 42/99 - DM 27/7/2000

Associazione più rappresentativa d'Italia dei
Tecnici della Prevenzione riconosciuta con
D. M. Ministero della Salute 19.06.2006



Corso di aggiornamento in fase di accreditamento ECM

“Il controllo di identificazione delle specie e di idoneità al consumo per i funghi secchi e conservati”

Altamura (BA), 6, 7 e 8 giugno 2011

Lunedì, 6 giugno 2011

- 9,20 Registrazione partecipanti e presentazione evento formativo. (*Segretario Nazionale Unpisi*)
- 9,30 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. (*Dott. Sitta, Dott. Palumbo*)
- 10,30 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. (*Dott. Sitta, Dott. Palumbo*)
- 11,30 Pausa caffè
- 11,45 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. (*Dott. Sitta, Dott. Palumbo*)

- 12,45 I funghi commercializzabili in Italia allo stato secco (DPR 376/95). 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. (Dott. Sitta, Dott. Palumbo)
- 13,45 Pausa pranzo
- 14,30 Trattazione delle principali specie estranee che si rinvencono all'interno delle partite di porcini secchi. (Dott. Sitta, Dott. Palumbo)
- 15,30 Identificazione delle specie spontanee e coltivate nelle miscele di funghi secchi in commercio. (Dott. Sitta, Dott. Palumbo)
- 16,30 Riconoscimento dei porcini secchi e delle principali specie estranee, a partire da materiale di scarto proveniente da aziende confezionatrici.
(Dott. Sitta, Dott. Palumbo)
- 18,30 Fine lezione.

Martedì, 7 giugno 2011

- 9,00 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. (Dott. Palumbo, Dott. Sitta)
- 11,00 Pausa caffè
- 11,15 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. Funghi spontanei diversamente conservati: valutazione macroscopica di idoneità al consumo alimentare, in funzione di stato di conservazione dei funghi, deterioramento dovuto a parassiti, altre alterazioni. (Dott. Sitta, Dott. Palumbo)
- 13,15 Pausa pranzo
- 14,00 Analisi micologica macroscopica completa su campioni di funghi porcini secchi prelevati all'importazione (provenienza Cina ed est-Europa), comprensiva di classificazione delle diverse tipologie di unità difettose/alterate. (Dott. Sitta, Dott. Palumbo)
- 17,00 Pausa caffè
- 17,15 Analisi micologica macroscopica completa su funghi porcini secchi confezionati e attribuzione della menzione qualificativa ai sensi del DM 9/10/98.
(Dott. Sitta, Dott. Palumbo)
- 18,15 Fine lezione

Mercoledì, 8 giugno 2011

- 9,00 Il riconoscimento dei funghi in salamoia, con riferimento ai porcini e alle specie più diffuse sul mercato (comprese quelle coltivate); individuazione delle specie e, per i funghi porcini, delle tipologie commerciali che presentano maggiore rischio di presenze estranee. Valutazione del rischio micotossicologico. I funghi sottolio, trifolati e preparati. (*Dott. Sitta, Dott. Palumbo*)
- 10,00 Il riconoscimento dei funghi congelati, con riferimento ai porcini e alle specie più diffuse sul mercato (comprese quelle coltivate); individuazione delle specie e, per i funghi porcini, delle tipologie commerciali che presentano maggiore rischio di presenze estranee. Valutazione del rischio micotossicologico. (*Dott. Palumbo, Dott. Sitta*)
- 11,00 Pausa caffè
- 11,15 Considerazioni e discussione sui controlli svolti dal micologo ASL per lo svincolo sanitario richiesto dagli USMAF sui funghi secchi e diversamente conservati provenienti da Paesi Terzi, sia nel caso di prodotti semilavorati (che devono essere ancora sottoposti a controlli e lavorazioni da parte delle Imprese alimentari importatrici e/o confezionatrici), sia nel caso di prodotti importati già confezionati (pronti per la commercializzazione senza alcuna successiva lavorazione). Analisi delle principali tipologie di materie prime importate, in funzione delle possibilità di correzione delle non conformità con le successive lavorazioni. (*Dott. Sitta, Dott. Palumbo*)
- 13,15 Pausa pranzo
- 14,00 Esercitazione pratica di riconoscimento di funghi in salamoia (materie prime ancora da sottoporre a cernite e lavorazioni) e di funghi sottolio/trifolati e congelati (prodotti finiti in vendita al consumatore finale). (*Dott. Sitta, Dott. Palumbo*)
- 18,00 Consegna test verifica apprendimento
- 19,00 Fine corso

Contenuti formativi.

- Approfondimento sulla famiglia delle Boletaceae su scala mondiale, in funzione dell'identificazione delle specie nel secco e conservato;
- 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 porcini secchi: definizione, morfologia, modalità di osservazione; caratteristiche delle diverse tipologie merceologiche e denominazioni in uso all'importazione; trattazione delle più comuni specie estranee.
- pratica di determinazione e riconoscimento di funghi porcini secchi di provenienza europea e cinese, con individuazione di specie estranee, ed identificazione delle diverse tipologie di unità difettose o alterate (ammesse e non ammesse dalla legge);
- problematiche concernenti la presenza di contaminazioni da artropodi nei funghi spontanei freschi e conservati; metodiche di analisi "parassitologica"; riconoscimento (nei funghi secchi) delle eventuali infestazioni post-essiccazione;
- caratteristiche e controllo ispettivo delle specie commercializzabili (sia spontanee che coltivate) di funghi congelati e conservati in salamoia, ai fini dell'identificazione delle specie ed eventuale effettuazione dello svincolo sanitario per la merce di importazione da Paesi Terzi. Approfondimento delle caratteristiche morfologiche utili all'identificazione per le diverse tipologie commerciali dei funghi porcini congelati e in salamoia (funghi interi, tagliati a metà, laminati, cubettati, ecc...).

Corpo docente.

Dott. N. Sitta – Dottore in Scienze Naturali e micologo libero professionista

Dott. D. Palumbo – Biologo e micologo libero professionista

Destinatari corso.

T.d.P. Micologi degli Ispettorati Micologi Pubblici e non, in numero massimo di 30 corsisti.

Sede di svolgimento.

Sala Conferenze “Tommaso Fiore” GAL Terre di Murgia

C.so Federico II di Svevia n.129 – Altamura (BA).

Quote e modalità di iscrizione.

euro 200,00 iscritti UNPISI

euro 300,00 non iscritti UNPISI

Responsabile scientifico.

Dott. Nicola Sitta

Segreteria organizzativa.

Segreteria Nazionale UNPISI

UNPISI - Corso di aggiornamento in fase di accreditamento
"Il controllo di identificazione delle specie e di idoneità al consumo per i funghi secchi e conservati" - Altamura (BA), 6, 7 e 8 giugno 2011

SCHEMA DI ISCRIZIONE (da inviare via fax al n. 0835.268802)

Cognome e Nome.....

Nato a.....Prov. (.....) il...../...../.....

Codice fiscale.....

Domicilio alla Via.....n°.....

Città.....Prov.(.....) CAP.....

Qualifica.....

Ente di appartenenza.....

Indirizzo ente di appartenenza.....

Indirizzo sede di lavoro.....

Cell..... Tel. Ufficio.....

e-mail (leggibile).....

dichiaro di essere iscritto all'UNPISI e di aver rinnovato l'iscrizione per l'anno 2011;

dichiaro di non essere iscritto all'UNPISI;

dichiaro di essere stato autorizzato a partecipare, dal mio Ente di appartenenza, ovvero:

.....

con oneri a carico della stessa;

allego ricevuta di versamento della quota di iscrizione su c/c postale n. 12334561 intestato a UNPISI Segreteria Nazionale Amministrativa Via E. Fieramosca n.120 - 70033 Corato (BA) con indicazione causale "Corso aggiornamento Micologia ECM Puglia 2011";

avendone ottenuto autorizzazione, richiedo fattura che dovrà essere intestata a:

Intestazione

Via/Piazza.....n°.....

Città..... Prov.(.....) CAP.....

Telefono..... Fax.....

Codice Fiscale/Partita IVA.....

N.B. - L'iscrizione si intende perfezionata solo al momento della trasmissione via fax della presente scheda e della relativa ricevuta di versamento, da effettuarsi **entro e non oltre il 30.04.2011** al seguente numero di fax **0835.268802**.

D.L.vo n. 196/03 - Codice in materia dei dati personali: Autorizzo l'UNPISI al trattamento dei miei dati sopra indicati esclusivamente per l'attività del corso, per la promozione di attività formative, per ragioni contabili e trasmissione alla Commissione Nazionale ECM.

Per attestazione della veridicità di quanto sopra indicato e accettazione delle condizioni di partecipazione.

Firma del partecipante (leggibile).....