

---

# Azienda per l'Assistenza Sanitaria

## n. 5 "Friuli Occidentale"

Via della Vecchia Ceramica, 1 – 33170 Pordenone  
C.F. e P.I. 01772890933 – PEC [aas5.protgen@certsanita.fvg.it](mailto:aas5.protgen@certsanita.fvg.it)

---

### CORSO DI FORMAZIONE

Per addetti alla vendita di funghi freschi spontanei epigei e di porcini secchi sfusi

25-26-30 LUGLIO 2018



### INFORMAZIONI GENERALI SUL CORSO

Denominazione	<b>Corso di formazione per gli addetti alla vendita di funghi freschi spontanei epigei e dei funghi secchi sfusi</b>
Durata	12 ore suddivise in 3 moduli di 4 ore ciascuno
Calendario	I modulo Mercoledì 25 luglio 2018 ore 14.00 -18.00 II modulo Giovedì 26 luglio 2018 ore 14.00 -18.00 III modulo Lunedì 30 agosto 2018 ore 14.00 -18.00
Sede del corso	<b>Auditorium - Centro socio-assistenziale</b> <b>- via Risorgive, 3 - PORCIA (PN)</b>
Costo iscrizione	Vedi "quota partecipazione" nel modulo iscrizione allegato
Coordinatore del corso	<b>dott. Claudio Angelini</b>
Informazioni	<b>Tel. 0434-596118 - cell. 335-258795</b> <b>e-mail: <a href="mailto:claudio.angelini@aas5.sanita.fvg.it">claudio.angelini@aas5.sanita.fvg.it</a></b>

---

---

## **CORSO DI FORMAZIONE**

**Per gli addetti alla vendita di funghi freschi spontanei epigei e porcini secchi sfusi  
25-26-30 LUGLIO 2018**

### **PROGRAMMA DEL CORSO**

#### **I°MODULO - Mercoledì 25 luglio 2018 ore 14.00 -18.00**

Introduzione al mondo dei funghi – Sostanziali differenze tra funghi e vegetali e sorprendenti analogie con il mondo animale: conseguenze pratiche nella conservazione dei funghi freschi nell'esercizio di vendita - Le parti costitutive del fungo – Proposta di un metodo per il riconoscimento delle specie fungine con particolare riferimento a quelle ammesse alla vendita .

#### **II°MODULO – Giovedì 26 luglio 2018 - ore 14.00-18.00**

Legislazione comunitaria e nazionale in materia di funghi - Normativa specifica riguardante la vendita di funghi freschi al dettaglio – Normativa generale sull'igiene degli alimenti applicabile alla matrice fungo – inserimento della matrice funghi spontanei nel piano di autocontrollo.

Obblighi da parte dell'esercente e/o del preposto alla vendita – Etichettatura dei funghi freschi venduti sfusi – Eventuali responsabilità civili e penali dell'esercente – Sanzioni.

#### **III°MODULO – Lunedì 30 luglio 2018 - ore 14.00-18.00**

Cenni di tossicologia fungina – Definizione di funghi commestibili, a commestibilità condizionata, velenosi, sospetti e problematiche relative alle <<false intossicazioni>> legate al consumo di funghi appartenenti a specie considerate eduli.

Valore nutritivo dei funghi – Metodi di preparazione e conservazione dei funghi – Una corretta informazione al cliente come valore aggiunto di professionalità e di prevenzione.

Esercitazioni pratiche e simulazione dell'esame per l'acquisizione dell'attestato di idoneità alla vendita dei funghi freschi spontanei epigei e dei porcini secchi sfusi.

#### **IV°MODULO - data da concordare durante il corso (SOLO A RICHIESTA DEI PARTECIPANTI)**

Cenni generali sulla vendita dei funghi secchi – La vendita dei funghi secchi “porcini” sfusi nell'esercizio commerciale. Esercitazioni pratiche e simulazione dell'esame per l'acquisizione dell'attestato di idoneità alla vendita dei funghi freschi spontanei epigei e dei porcini secchi sfusi.

Materiale didattico fornito ai partecipanti:

- Dispensa del corso (a cura del docente)
- Questionario a risposta multipla (quiz) approvato dalla Regione Friuli Venezia Giulia

**La data dell'esame finale con rilascio dell'attestato verrà concordata durante il corso.**

RICHIESTA DI ISCRIZIONE AL CORSO DI FORMAZIONE PER ADDETTI ALLA VENDITA  
DI FUNGHI FRESCHI SPONTANEI EPIGEI E PORCINI SECCHI SFUSI –

**EDIZIONE LUGLIO-AGOSTO 2012**

**DATI DEL RICHIEDENTE**

Cognome	Nome
Codice Fiscale	
Titolo di studio	
Esercizio presso cui opera	

**RECAPITO ABITAZIONE**

Via	numero
Cap	Comune
Telefono	Cellulare
Fax	e-mail

**RECAPITO LAVORO**

Via	numero
Cap	Comune
Telefono	Cellulare
Fax	e-mail

**DATI PER LA FATTURAZIONE**

Cognome	Nome
Azienda	
Cofice Fiscale	
Partita IVA	
Via	numero
Cap	Comune
Telefono	Fax

Quota di partecipazione	€. 120 + IVA 22% = €. 146,40 corso + 65,08 euro per esame finale con rilascio di attestazione come da tariffario regionale. <b>Tot. 211,48 €</b>
Condizioni di pagamento	versamento sul c/c postale n. 10058592 intestato all'AAS5 "Friuli Occidentale" o Bonifico Bancario: <b>IT 31 G 02008 12510 000104095551</b>
Causale del versamento	corso funghi per la vendita

Data	Firma
------	-------