



A.S.P. n°4



COMUNE di TRENTA
Assessorato alla Cultura



REGIONE CALABRIA
Dip. Agricoltura - ser. Funghi

Prot. 5235 del 27-09-2016

"alla scoperta dei funghi"

Corso di Micologia

Valido per conseguire la "Tessera Professionale" per la raccolta dei funghi.



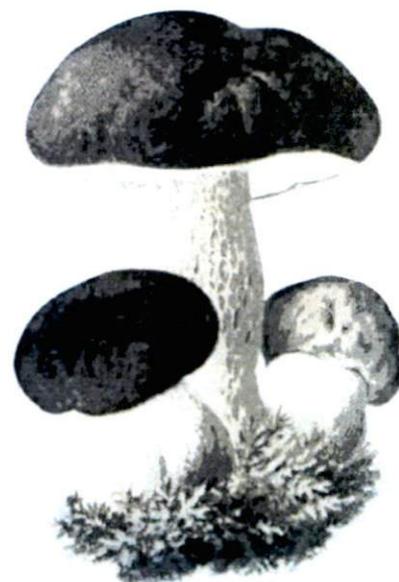
*8 serate
dedicate al
meraviglioso mondo dei
funghi*

AVVISO

E' intenzione di questo ente organizzare un corso di Micologia con la partecipazione e collaborazione ai sensi dell'art. 5 comma 5, della L. R. n. 30/2001 dell'Ispettorato Micologico ASP distretto sanitario Rogliano del Dipartimento di Prevenzione ASP e della Regione Calabria Dip. Agricoltura - serv. Funghi, conforme alla L.R. n 30/2001 e s. m. e int. valido quale titolo per richiedere la tessera professionale.

Il corso inizierà giorno 04 ottobre 2016 ore 17:00 e si terrà presso la sala consiliare del Comune di Trenta.

Le iscrizioni vanno effettuate presso l'uff. protocollo del Comune di Trenta negli orari di apertura al pubblico.



L'Assessore
Dot. Giuseppe Pulice

Il Sindaco
Ing. Ippolito Morrone

PROGRAMMA E NOMINA DOCENTI DEL CORSO DI MICOLOGIA

Responsabile del Corso: Franco Scarcello (Micologo)

Sede del corso: Comune di Trenta (CS) Corso Umberto.

1° lezione (4 ottobre 2016) n. 3 ore

orario 17,00 – 20,00

Contenuti: Generalità sui funghi, principali caratteri morfologici, cenni di tassonomia generale .

2° lezione (7 ottobre 2016) n. 3 ore

orario 17,00 – 20,00

Contenuti: la riproduzione, sistemi nutrizionali, parassitismo, saprofitismo e simbiosi. Analisi delle interrelazioni tra fungo e pianta. Micorrize.

3° lezione (11 ottobre 2016) n. 3 ore

orario 17,00 – 20,00

Contenuti: Nozioni di tossicologia, prevenzione sanitaria, credenze popolari e i funghi nell'alimentazione. Analisi delle varie sindromi di intossicazioni.

4° lezione (14 ottobre 2016) n. 3 ore

orario 17,00 – 20,00

Contenuti: riconoscimento delle principali specie di funghi commestibili e commerciabili, messe a confronto con sostanze tossiche in rapporto alle piante di convivenza. Riconoscimento e studio delle specie fungine commestibili a livello locale.

5° lezione (21 ottobre 2016) n. 3 ore

orario 18,00 – 20,00

Contenuti: tutela ambientale e flora protetta allegato A L.R. n. 30\2001. Studio degli ecosistemi naturali e modalità di protezione. Regole di comportamento ambientale.

6° lezione (25 ottobre 2016) n. 2 ore

orario 18,00 – 20,00

Contenuti: legislazione nazionale, regionale e commercializzazione.

7° lezione (28 ottobre 2016) n. 3 ore

orario 17,00 – 20,00

Contenuti: Cenni sui tartufi presenti in Calabria ed approfondimenti sulle materie svolte nelle precedenti lezioni.

Esame finale

Data da concordare con l'AS.P n. 4

Nomina docenti del corso:

Arch. Franco Scarcello (micologo)

Dr. Salvatore Gatto (biologo)

Avv. Emma Orrico (avvocato)

Il Micologo
Arch.. Franco Scarcello