

Evento formativo residenziale 2822 -

## Funghi epigei: controllo ufficiale e prevenzione delle intossicazioni



**20 FEBBRAIO 2025**

Sala Conferenze IZSPLV "Carlo Rossi"  
Via Bologna 148 – Torino

### PROGRAMMA

Ore 9.00 Registrazione partecipanti

Ore 9.15 Saluti di apertura lavori  
Claudio Ghittino, Direttore Generale IZSPLV  
Alessandro Dondo, Direttore Sanitario IZSPLV  
Bartolomeo Griglio, Regione Piemonte

#### **Moderano:**

Francesco Golzio, ASLTO4  
Giuseppe Sattanino, ASLTO5

**Ore 09.30 Coordinamento nell'area dell'igiene degli alimenti - Attività del Ministero della Salute**  
Domenico Monteleone, Ministero della Salute

**Ore 10.00 Coordinamento nell'area dell'igiene degli alimenti - Attività della Regione Piemonte**  
Silvia Ripetta e Lucia Bioletti, Regione Piemonte

**Ore 10.30 Attività dei micologi presso le ASL e consulenza nei casi di avvelenamenti da funghi**  
Dimitri Gioffi, ASL VCO  
Marisa Panata, ASLAT

Ore 11.00 Pausa

**Ore 11.15 Il controllo ufficiale nella Regione Piemonte: attività del laboratorio IZSPLV**  
Sandra Fragassi e Carla Ferraris, IZSPLV

**Ore 11.45 Aggiornamenti sistematici dei funghi alla luce della biologia molecolare**  
Alfredo Vizzini, UNITO

**Ore 12.15 Aspetti innovativi nella diagnosi e nel trattamento delle intossicazioni da funghi**  
Carlo Locatelli, CAV Pavia

Ore 13.00 Pausa

**Ore 14.00 Aggiornamenti alla prima edizione del 2021 della “Guida ragionata alla commestibilità dei funghi”**

Nicola Sitta, Micologo libero professionista

**Ore 15.30 Etnomicologia in Italia -il consumo alimentare tradizionale dei funghi spontanei**

Nicola Sitta, Micologo libero professionista

Ore 16.30 Discussione e chiusura dei lavori

**OBIETTIVI**

I funghi sono alimenti da sempre oggetto di interesse e consumati dall'uomo fin dall'antichità. Tuttavia, esiste il pericolo delle specie tossiche, anche potenzialmente mortali; talvolta esse sono simili a quelle commestibili e la possibilità di confusione crea un rischio anche notevole per il consumatore. Fondamentali sono quindi l'opera di prevenzione e le attività di controllo ufficiale svolte dagli ispettorati micologici.

L'evento fa il punto sul comparto dei funghi epigei spontanei, al fine di analizzare le specie tradizionalmente consumate, i diversi tipi di intossicazione e le principali attività di prevenzione.

**DESTINATARI**

Medici veterinari, medici chirurghi, chimici, biologi, tecnici di laboratorio, tecnici della prevenzione, dietisti, farmacisti, assistenti sanitari, infermieri e micologi liberi professionisti.

**RESPONSABILE SCIENTIFICO**

Sandra Fragassi, IZSPLV

**SEGRETERIA SCIENTIFICA**

Manila Bianchi, IZSPLV

Paola Mantoan, IZSPLV

**SEGRETERIA ORGANIZZATIVA**

Daniela Passalacqua

SS Formazione e Cooperazione Scientifica IZSPLV

daniela.passalacqua@izsplv.it

Tel. 011/2686356

Per iscriversi <https://formazione.izsto.it/eventi/486>

**VERIFICA DI APPRENDIMENTO**

Per acquisire l'attestato ECM è necessario seguire l'attività didattica negli orari indicati sul programma e superare la verifica di apprendimento finale rispondendo correttamente ad almeno il 75% delle domande (**max 1 tentativo**). Il test, OnLine, dovrà essere completato entro 3 giorni dal termine del corso.

**VERIFICA DELLA QUALITA' PERCEPITA**

Per poter scaricare l'attestato di partecipazione è richiesta obbligatoriamente la compilazione di un questionario di gradimento OnLine. Il test è anonimo e dovrà essere completato entro 3 giorni dal termine del corso.

**IN ACCREDITAMENTO ECM**

Obiettivo nazionale: Sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie correlate per medici veterinari, medici chirurghi, biologi, chimici, tecnici di laboratorio biomedico, tecnici della prevenzione, dietisti, farmacisti, assistenti sanitari, infermieri