



FROSINONE 18 OTTOBRE 2018
Camera di Commercio di Frosinone
Viale Roma
Sala "Mario Papetti"
ore 15.00 – 18.00

I FUNGHI ED IL MICOLOGO
NELLA SICUREZZA ALIMENTARE

Seminario informativo

organizzato da **ASPIIN – Azienda Speciale della Camera di Commercio di Frosinone** -, nell'ambito della **Settimana della Sicurezza Alimentare 2018 dei Servizi Veterinari di Ispezione degli Alimenti di Origine Animale della ASL di Frosinone**.

Presentazione del Volume "Manuale di Micologia: un nuovo strumento di formazione professionale".

Relatori:

Genesio Rocca

Presidente ASPIIN – Azienda Speciale CCIAA

Dott. Giancarlo Pizzutelli

Direttore del Dipartimento di Prevenzione ASL Frosinone

Dott. Riccardo Copiz

Presidente Associazione Scientifico-Naturalistica Sylvatica

Dott. Francesco Saverio Arcuri

Micologo, Associazione Micologica A.Mico.F.A.S.T.

Dott. Marcello Boragine

Micologo, Associazione Micologica A.Mi.T.

Dott. Claudio Berna

Micologo, Coordinatore Ispettorato Micologico ASL Frosinone

Norberto Ambrosetti

Direttore Area Formazione ed Innovazione di ASPIIN – Azienda Speciale CCIAA

Moderatrice:

Barbara Mollicone Giornalista

Programma

Il ruolo del Micologo quale garante della salvaguardia del consumatore da potenziali rischi di intossicazioni, anche gravi, da consumo di funghi spontanei sia per autoconsumo che per acquisto da rete commerciale.

- I funghi nel quadro della sicurezza alimentare - Dott. Giancarlo Pizzutelli
- Il contributo delle associazioni alla formazione e divulgazione - Dott. Riccardo Copiz
- L'importanza della formazione nella professione di Micologo - Dott. Francesco Saverio Arcuri
- L'importanza della microscopia nella diagnosi differenziale delle intossicazioni da funghi - Dott. Marcello Boragine
- Presentazione del "Manuale di Micologia: un nuovo strumento di formazione professionale" - Dott. Claudio Berna
- Presentazione del corso per Micologo – Norberto Ambrosetti

E' gradita la conferma di partecipazione da inviare via email all'indirizzo f.ceccarelli@aspiin.it