

La **raccolta dei funghi** è una tradizione radicata nella cultura della provincia parmense. Sono moltissime le persone che amano andare a raccogliere questi prodotti della natura che però vanno consumati con la massima attenzione. È noto a tutti il pericolo che è insito nell'uso alimentare dei funghi selvatici: il rischio d'incorrere in una intossicazione è elevato se non si adottano le necessarie cautele.

Le **intossicazioni** dovute al consumo dei funghi rappresentano un rilevante problema di Sanità Pubblica; l'iniziativa formativa ha l'**obiettivo di focalizzare l'attenzione sugli aspetti legati alla sicurezza alimentare e alla prevenzione**.

Una sessione è riservata alla **micotossicologia** con esperti di fama nazionale: si parlerà di intossicazioni fungine e delle nuove sindrome emergenti e la gestione clinica degli avvelenamenti da funghi. Si parlerà inoltre di **sicurezza alimentare** e della funzione degli ispettorati micologici dell'AUSL nei quali operano gli Ispettori Micologi che svolgono gratuitamente la certificazione micologica al pubblico, una professione ancor oggi poco conosciuta.

L'iniziativa è organizzata dall'Azienda USL di Parma, dall'**UNPISI** (Unione Nazionale del Personale Ispettivo Sanitario d'Italia) e dal **Centro Studi della Flora Mediterranea**.

RESPONSABILE SCIENTIFICO

Dott. Gianluca PIRONDI

Segreteria organizzativa

Caterina Erta - certa@ausl.pr.it

PER ISCRIZIONI

Scaricare dal sito www.ausl.pr.it
[tutte le news, archivio news]
la scheda di adesione e inviarla
all'indirizzo e-mail certa@ausl.pr.it
entro il 14.10.2017.

La partecipazione all'evento è **GRATUITA**,
i posti sono limitati (max 100) e
assegnati in base all'ordine di arrivo.

Presso la sede del corso è possibile prenotare
eventuali pernottamenti e il pranzo
nella giornata dell'evento
(previo preavviso di una settimana).
Per info: info@seminariobedonia.it

Telefono **0525.824420** Fax **0525.820004**

ACCREDITATO ECM:

Sono stati confermati crediti formativi per le seguenti professioni sanitarie: *medici (tutte le discipline), farmacisti, infermieri, biologi e tecnici della prevenzione, chimici, tecnici di laboratorio.*

Convegno

I FUNGHI DEL TERRITORIO VALLI TARO E CENO: COME CONSUMARLI IN SICUREZZA



20 ottobre 2017

8.00 - 17.30

**Sala Convegni Seminario Vescovile
via Don S. Raffi 30 - BEDONIA**

In collaborazione con:



8.00 REGISTRAZIONE PARTECIPANTI
SALUTO AUTORITÀ

I° SESSIONE: TERRITORIO E FUNGHI

9.00 IMPORTANZA DELLA MICOLOGICA
NEL TERRITORIO PARMENSE
E NEL DISTRETTO VALLI TARO E CENO
Gianluca Pirondi

9.30 FUNGO DI BORGOTARO IGP
Luigi Rinaldi

II° SESSIONE: FUNGHI E ALIMENTAZIONE UMANA

10.00 VALORE ALIMENTARE E NUTRIZIONALE
DEI FUNGHI
Emidio Borghi

10.45 PAUSA CAFFÈ

III° SESSIONE: TEMI DI TOSSICOLOGIA CLINICA

11.00 INTOSSICAZIONI DA FUNGHI VELENOSI
Francesco Bellù

11.30 EPIDEMIOLOGIA E GESTIONE CLINICA
DELL'INTOSSICAZIONE DA FUNGHI
Gianfranco Cervellin

13.00 PAUSA PRANZO

14.00 ATTUALITÀ IN MICOTOSSICOLOGIA
Francesco Bellù

IV° SESSIONE: SICUREZZA ALIMENTARE, IL RUOLO DEL MICOLOGO

14.40 IL RUOLO DEL MICOLOGO PUBBLICO
DALL'ORIGINE AD OGGI E PROSPETTIVE FUTURE
DI QUESTA FIGURA
Giovanni Rossi

15.40 DISCUSSIONE

16.30 VERIFICA APPRENDIMENTO

17.00 COMUNICAZIONE
(ricordo di M. Moser a 15 anni dalla scomparsa)
Salvatore Oppo - Emidio Borghi

17.30 CHIUSURA DEI LAVORI

Emidio BORGHI - Direttore scientifico Centro Studi
Flora Mediterranea

Francesco BELLÙ - Associazione Micologica
Bresadola Bolzano

Gianfranco CERVELLIN - Direttore Struttura com-
plessa Pronto Soccorso e Medicina d'Urgenza,
Azienda Ospedaliero-Universitaria di Parma

Salvatore OPPO - Presidente Centro Studi Flora
mediterranea

Gianluca PIRONDI - Direttore Distretto Valli Taro
e Ceno, Ausl Parma

Luigi RINALDI - Segretario Centro Studi per la Flora
Mediterranea Borgotaro

Giovanni ROSSI - Coordinatore tecnici Sian,
Ausl Parma e segretario UNPISI referente nazionale
ispettori micologi