

CORSO DI QUALIFICA PER **MICOLOGI**

ai sensi del D.M. del 29/11/1996 n. 686 Ministero della Salute
per il rilascio dell'attestato di Micologo



Biennio 2023/2024

Scuola Umbra di Amministrazione Pubblica
Villa Umbra - Pila, PERUGIA

Presentazione

La Regione Umbria, sin dal 1996, realizza con continuità il corso di qualifica per Micologi previsto dal D.M. 686/1996, mettendo a valore un'eccellente esperienza di formazione in ambito micologico già presente a Perugia sin dai primi anni '80.

Dal 2007 la Regione ha assegnato l'organizzazione del corso alla Scuola Umbra di Amministrazione Pubblica, un consorzio pubblico dedicato alla formazione del personale delle P.A. dell'Umbria. Il percorso formativo ha raggiunto ottimi livelli didattici tali da renderlo uno dei migliori corsi per micologi nel panorama nazionale. Senza contare le attività formative antecedenti il D.M. 686/96, 13 sono le edizioni del corso realizzate sinora in Umbria e oltre 400 gli attestati rilasciati.

Nella XIV edizione del corso si confermano docenti di Micologia pratica **Andrea Arcangeli**, che svolge anche il ruolo di Responsabile Scientifico del corso, docente dal 2001, autore di pubblicazioni su riviste nazionali e internazionali inerenti la Micologia e Direttore Scientifico dell'A.Mi. Umbria (il coordinamento delle Associazioni micologiche umbre); **Patrizia Granati**, Docente dal 2005 nei corsi di base e di aggiornamento e **Roberto Para**, autore di pubblicazioni di carattere micologico e Direttore Scientifico del C.A.M.M. (Coordinamento delle Associazioni Micologiche delle Marche).

A loro si aggiungono **esperti provenienti dal mondo accademico e delle istituzioni Pubbliche** che hanno maturato una vasta esperienza nel campo della formazione nel settore micologico, e soprattutto i Micologi dei **Circoli Micologici dell'Umbria** (Perugia, Terni, Spoleto, Foligno, Gubbio e Gualdo Tadino) con il prezioso e indispensabile apporto di esperienza, guida nelle escursioni e reperimento di materiale fresco fungino fornito costantemente per le attività pratiche del corso.

Rispetto alle edizioni precedenti il programma è rimasto immutato nella sua struttura portante, pur prevedendo un sensibile incremento di ore dedicate all'attività pratica di determinazione guidata e cernita ispettiva senza riduzione delle lezioni teoriche, rispettando quindi i dettami del D.M. 686/96. Questo grazie al fatto che si è deciso di organizzare il corso su un monte ore superiore a quello definito (come minimo) dal D.M. 686/96.

Finalità

Il percorso formativo, previsto e disciplinato dal D.M. 29 novembre 1996 n. 686 del Ministero della Sanità, per il rilascio da parte delle Regioni e delle province autonome di Trento e Bolzano dell'attestato di micologo, ha l'obiettivo di **preparare professionalmente gli operatori addetti alle funzioni di riconoscimento e controllo dei funghi epigei, freschi e conservati, previste dalla legge n. 352/93 e dal DPR n. 376/95, per garantire la vigilanza sulla commestibilità dei funghi messi in commercio o per il consumo familiare.**

Numerosi sono comunque gli iscritti, spesso privati cittadini, che hanno un interesse più scientifico e necessitano di solide basi per il riconoscimento macroscopico e microscopico dei funghi.

Destinatari

Al corso potranno iscriversi un massimo di 40 partecipanti tra:

- Personale dei Dipartimenti di Prevenzione delle ASL con funzioni di vigilanza e controllo, certificazione di commestibilità dei funghi epigei freschi spontanei destinati al commercio e attestazione di commestibilità per l'autoconsumo;
- Titolari o dipendenti di imprese private che operano in campo micologico con attività di condizionamento e/o confezionamento di funghi epigei spontanei
- Soggetti che desiderino intraprendere la libera professione in ambito micologico in qualità di docenti e/o consulenti;
- Operatori preposti alla vigilanza ambientale;
- Soggetti appartenenti ad associazioni micologiche e/o privati cittadini che richiedono una formazione nel settore specifico.
- Neolaureati o laureandi in materie scientifiche che intendano arricchire il proprio curriculum professionale e ampliare le competenze in ambito naturalistico, tossicologico e biologico.

Il requisito minimo per l'ammissione è il possesso del diploma di Scuola Media Superiore di durata quinquennale. Chi volesse partecipare al corso in assenza di questo requisito può farlo, senza però avere la possibilità di sostenere l'esame e ottenere quindi il titolo abilitante.

Metodologia didattica

Il corso prosegue l'esperienza finora maturata con successo nelle precedenti edizioni articolando, in modo proficuo, insegnamento teorico e pratico.

Il modello didattico utilizzato prevede un approccio che si avvale in larga misura di metodologie attive quali: attività di determinazione e cernita guidata, esercitazioni pratiche, simulazioni, verifiche intermedie scritte e pratiche, escursioni guidate, visite guidate, supportate da lezioni frontali introduttive e di approfondimento scientifico.

La partecipazione diretta dei discenti al processo formativo si esplica anche attraverso l'analisi delle diverse esperienze lavorative nel settore della vigilanza sanitaria in campo micologico e delle attività di educazione sanitaria e ambientale con particolare riferimento alla micologia.

La biennialità del corso, unita all'esigenza logistica di stagionalità delle attività formative, hanno condotto alla scelta di ricoprire moduli formativi, primaverili ed autunnali, necessari per una conoscenza il più possibile completa delle specie fungine di rilevante interesse per il micologo.

Il programma del corso prevede lo svolgimento di due settimane residenziali in ambiente appenninico da individuare nel territorio della regione dell'Umbria, una per ciascuna sessione, completamente dedicate ad attività pratiche di ricerca in habitat, determinazione guidata e cernita ispettiva.

Tale esperienza didattica risulta di indubbia valenza sia per l'instaurarsi di un proficuo clima di integrazione e collaborazione tra i discenti, sia per la qualità e continuità dello studio, che ha modo di approfondirsi oltre il normale orario delle lezioni.

Per tutte le attività didattiche sono messi a disposizione idonei locali, mezzi audiovisivi, laboratori e una grande quantità di materiale fresco e conservato.

Articolazione e durata del corso

Il corso, a carattere teorico-pratico, è articolato in due annualità, per un totale di 290 ore di cui circa 170 di pratica ispettiva comprendenti escursioni guidate in habitat e studio con materiale fresco e 24 ore dedicate agli esami (8 per l'ammissione alla seconda sessione e 16 per l'esame ministeriale).

La frequenza necessaria, ai fini dell'ammissione alla valutazione finale, prevede una partecipazione non inferiore al 75% delle ore previste per ciascuna sessione del corso, escludendo le ore dedicate agli esami. Pertanto non si potranno fare più di 34 ore di assenza nella prima sessione e 36 ore nella seconda sessione.

Contenuti del corso

Nel pieno rispetto del programma indicato dall'art. 3 del Decreto del Ministero della Salute n. 686/96, è previsto un ampio programma di cui, in dettaglio, vengono elencati gli argomenti trattati, suddividendoli in una parte teorica, una professionale ed una pratico – esercitativa guidata:

Ogni singola sessione è suddivisa in moduli di cui uno/due (uno il primo anno e due il secondo) primaverile e tre da svolgersi nei mesi autunnali.

Parte teorica

- Elementi di biologia generale: la cellula vegetale e animale;
- Elementi di ecologia: ecosistemi e biocenosi, catena alimentare, cicli biogeochimici;
- Elementi di Micologia generale: generalità sui funghi e loro biologia, tallo e organizzazione cellulare, cicli biologici, riproduttivi e sistemi nutrizionali, ruolo

dei funghi in natura, caratteri morfologici macro e microscopici, caratteri chimici, classificazione dei funghi, sistematica e nomenclatura;

- Valore alimentare e nutrizionale dei funghi;
- Importanza dei funghi nell'economia umana, coltivazione;
- Cenni di botanica sistematica: riconoscimento delle principali specie arboree della flora mediterranea, botanica forestale;
- Tossicologia: aspetti chimici e clinici, sindromi da avvelenamento da funghi;
- Isotopi radioattivi e metalli pesanti nei funghi;
- Funghi secchi e diversamente condizionati;
- Frodi alimentari e commerciali più ricorrenti nei prodotti a base di funghi;
- Legislazione vigente, nazionale e regionale, relativa ai funghi e norme sanitarie.

Parte professionale

- Analisi dei principali generi e riconoscimento delle specie di basidiomiceti ed ascomiceti, con ausilio di testi, reagenti e microscopi;
- Ruolo e funzioni del Micologo, vigilanza e consulenza negli Ispettorati Micologici delle Az. UU.SS.LL. e nelle équipes di Pronto Soccorso;
- Ruolo dei Centri Antiveleno;
- Competenze professionali in applicazioni alle norme vigenti in materia;

Parte pratico-esercitativa guidata

- Selezione assistita con materiale fungino fresco;
- Determinazione guidata e cernita dei funghi ai fini della commestibilità;
- Escursioni guidate con riconoscimento delle specie fungine ed arboree simbiotici;
- Elaborazione di schede di determinazione dei funghi freschi;
- Uso di chiavi sistematiche con esercitazioni scritte e orali.
- Allestimento e lettura di preparati microscopici finalizzati alla conoscenza della morfologia degli elementi cellulari e alla determinazione di specie grazie al riconoscimento delle spore

Valutazione intermedia e finale

Al termine della prima annualità del corso è previsto un momento di valutazione degli apprendimenti finalizzato a verificare, da parte dello staff organizzativo del corso, ma anche degli stessi discenti, il raggiungimento degli obiettivi formativi del primo anno. Le prove potranno essere sia di tipo scritto che di carattere teorico-pratico ed il loro superamento permetterà di accedere alla seconda sessione del corso.

La valutazione finale, valida ai fini del rilascio dell'attestato di micologo, verrà svolta, al termine della seconda sessione del corso innanzi ad un apposita

commissione d'esame, composta ai sensi del D.M: 686/96, e vedrà i partecipanti impegnati in una prova scritta ed una di carattere teorico-pratico.

Attestato di Micologo

Ai partecipanti che avranno regolarmente frequentato le due sessioni del corso senza superare la percentuale di assenze consentite e superato la prova finale verrà rilasciato, dalla Regione Umbria, l'attestato di micologo ai sensi del D.M. 29/11/96 n. 686. La Regione provvederà ad inserire i partecipanti nell'apposito registro regionale e a comunicare al Ministero della salute i nominativi dei neo micologi per l'inserimento nell'elenco nazionale.

Accreditamento ECM

Il corso ha ottenuto l'accreditamento ECM.

Il corso fornirà **50** crediti ECM per ogni annualità al personale medico-sanitario che, oltre al requisito di presenza (90%), supererà per ogni annualità la verifica finale.

Calendario della Prima Annualità 2023

- **I SETTIMANA 22-26 MAGGIO**
- **II SETTIMANA 25-29 SETTEMBRE**
- **III SETTIMANA 16-20 OTTOBRE**
- **IV SETTIMANA 6-10 NOVEMBRE**

per un totale di **20 giornate di corso da 7 o 8 ore ciascuna** per complessive 138 ore + 8 ore di esame.

La seconda sessione del corso avrà, orientativamente, la stessa struttura e si svolgerà nell'anno 2024.

Docenti della prima annualità

Angelini Paola, Naturalista Università degli studi di Perugia

Arcangeli Andrea, Biologo, Micologo USL Umbria 1, Direttore Scientifico A.Mi. Umbria

Bistocchi Giancarlo, Micologo esperto in microscopia dei funghi

Cantori Silvio, Micologo, Azienda Unità Sanitaria Locale della Romagna

Giana Gianni, medico esperto in micotossicologia

Donnini Domizia, docente Scienze agrarie alimentari e ambientali, Università degli Studi Perugia

Granati Patrizia, Naturalista, Micologo USL Umbria 2

Grillo Ferruccio, Micologo USL Umbria 1

Lupini Umberto, Micologo

Para Roberto, responsabile scientifico C.A.M.M

Micologi esperti delle Associazioni Micologiche dell'Umbria e delle Aziende Sanitarie dell'Umbria

Tutor di contenuto

Tale ruolo sarà svolto dai **Micologi rappresentanti dei gruppi micologici** di Perugia, Terni, Spoleto, Gubbio, Foligno e Gualdo Tadino, in possesso dell'attestato di Micologo; in particolare, accompagnando i discenti durante le escursioni e assistendo le attività in aula di micologia pratica.

Presidenti Gruppi Micologici e Coordinatore A.Mi. Umbria

Mingarelli Pierluigi – Coordinatore A.Mi. Umbria

Materozzi Giorgio – Gruppo Micologico Ternano

Di Dio Paolo – Gruppo Micologico Valle Spoletana

Bistocchi Giancarlo – Circolo Micologico Naturalistico Perugino

Loschi Luciano – Gruppo Micologico Naturalistico Folignate

Palermi Roberto – Associazione Micologica Eugubina

Boccolini Edoardo – Gruppo Micologico di Gualdo Tadino

Staff didattico organizzativo del corso

Consorzio Scuola Umbra di Amministrazione Pubblica

Marco Magarini Montenero- Amministratore Unico

Responsabile Scientifico:

Andrea Arcangeli – Biologo e Micologo USL Umbria 1

Tel 348-2892849 – email: arcazico@libero.it

Coordinamento didattico:

Sonia Ercolani

Consorzio Scuola Umbra di Amministrazione Pubblica

Tel. 075 5159705 – email: sonia.ercolani@villaumbra.it

Segreteria organizzativa e Tutoraggio:

Andrea Tosi

Consorzio Scuola Umbra di Amministrazione Pubblica

Tel. 075 5159757 – email: andrea.tosi@villaumbra.it

Sedi del corso

- Villa Umbra – Località Pila - Perugia;
- Università degli Studi di Perugia: Dipartimento di Chimica, Biologia e Biotecnologie;
- Strutture ricettive ubicate in ambiente montano appenninico della Regione Umbria, per quanto riguarda i moduli residenziali

Costi del corso e modalità di pagamento

La quota di partecipazione al corso è di **€ 950 per ogni annualità**. Comprende le lezioni ed i materiali didattici.

I suddetti costi non sono comprensivi delle spese di soggiorno.

Il pagamento della quota annuale dovrà essere effettuato **contestualmente all'invio della scheda di iscrizione allegando a quest'ultima la ricevuta del bonifico bancario a favore di:**

UNICREDIT – Ag. Perugia Castel del Piano

PAESE	IT
CIN EUR	02
CIN NAZIONALE	R
ABI	02008
CAB	03045
N. CONTO	000401212120
IBAN	IT 02 R 02008 03045 000401212120

CODICE TESORERIA ENTE 6100153

Causale del bonifico: Quota d'iscrizione Corso di formazione per Micologi – biennio 2023/2024

Si precisa che, nel caso in cui il corso non dovesse essere realizzato per il mancato raggiungimento di un numero sufficiente d'iscrizioni, la quota versata verrà restituita agli iscritti.

Non saranno restituite le quote versate in caso di rinuncia alla frequenza da parte dei partecipanti.

Informazioni e iscrizioni

Tutte le informazioni sul corso di base potranno essere rivolte alla Segreteria organizzativa della Scuola Umbra di Amministrazione Pubblica o al Responsabile Scientifico.

Le iscrizioni dovranno essere inoltrate, utilizzando l'apposita scheda,

entro il giorno 10 maggio 2023

via fax o posta elettronica ai seguenti recapiti:

Andrea Tosi

Tel. 075-5159757, Fax 075-5159785

e-mail andrea.tosi@villaumbra.it

Servizi di ristorazione e foresteria

A causa dell'emergenza COVID 19 non è più disponibile il servizio di foresteria per i partecipanti al corso presso Villa Umbra, sede principale delle attività formative. Su richiesta possiamo indicarvi strutture ricettive presenti in prossimità di Villa Umbra e quelle convenzionate dove poter soggiornare. All'interno di Villa Umbra è attivo un servizio di bar e ristorazione attivo durante gli orari di lezione.

PROGRAMMA DEL CORSO

Durata del corso 9 settimane (4 il primo anno e 5 il secondo). Totale 306 ore, comprensive di due sessioni di esami (8 e 16 ore rispettivamente).

40 ore a settimana nelle settimane residenziali.

35 ore a settimana nei restanti 7 moduli

Ogni volta che c'è Micologia Ispettiva e nella giornata di Microscopia (II sessione – 2024) sono presenti due/tre Docenti e la classe è divisa in due/tre gruppi.

SVILUPPO ORARIO DI MASSIMA DELLE MATERIE DEL CORSO

BIOLOGIA E MICOLOGIA GENERALE	8 ORE
ECOLOGIA E BOTANICA FORESTALE	7 ORE
MORFOLOGIA DEI MACROMICETI	12 ORE
CLASSIFICAZIONE DEI FUNGHI	13 ORE
MICOLOGIA ISPETTIVA	170 ORE
MICOTOSSICOLOGIA	14 ORE
MICROSCOPIA E CENNI DI BIOLOGIA MOLECOLARE	18 ORE
LEGISLAZIONE	12 ORE
FUNGHI SECCHI E FUNGHI NEL COMMERCIO	10 ORE
ESAMI	24 ORE
ESCURSIONI GUIDATE	16 ORE

Prima Sessione – anno 2023

PROGRAMMA DI DETTAGLIO E CALENDARIO

Prima settimana dal 22 al 26 maggio 2023

DATA	ORARIO	DOCENTI	ATTIVITÀ
22/05/2023	8,30 – 9,00	Segreteria	Registrazione corsisti Consegna questionario e inizio corso
	9.00 – 13.00	Donnini Domizia ECOLOGIA	Elementi di ecologia. Concetto di ecosistema e di catena alimentare. Ruolo dei funghi in natura. Funghi come indicatori ambientali. Conoscenze attuali sugli areali di distribuzione dei macromiceti. Principali cicli biogeochimici.
	14.00 – 14.30	Responsabile scientifico	Presentazione del corso ed illustrazione del programma
	14.30 – 17.00	Arcangeli Andrea MICOLOGIA GENERALE	Introduzione allo studio dei funghi: generalità, biologia dei funghi superiori. Riproduzione dei funghi. Cicli biologici. Elementi di tassonomia e sistematica. Nomenclatura. Criteri di classificazione dei funghi. Ascomiceti e Basidiomiceti. Uso di chiavi dicotomiche e principali strumenti didattici. La Micologia Ispettiva e la determinazione dei macromiceti per soli caratteri macroscopici.
23/05/2023	9.00 – 13.00	Angelini Paola BOTANICA FORESTALE	Breve descrizione degli ambienti forestali alpini e mediterranei; approfondimento relativamente all'ecosistema boschivo appenninico. Descrizione delle principali specie arboree di interesse micologico.
	14.00 -17.00	Bistocchi Giancarlo MICOLOGIA GENERALE	La cellula fungina. Aggregati ifali. Cenni di fisiologia della cellula fungina. Nutrizione dei funghi Le micorrize: struttura, funzione, interesse naturalistico e applicazioni pratiche

Corso di formazione per Micologi – biennio 2023/2024

<p>24/05/2023</p>	<p>9.00 – 11.00 Lupini Umberto MORFOLOGIA DEI MACROMICETI</p> <p>11.00 – 13.00 Grillo Ferruccio ETNOMICOLOGIA</p> <p>14.00 – 17.00 Fedeli Dante MORFOLOGIA DEI MACROMICETI</p>	<p>Caratteri morfologici, strutturali e organolettici degli sporocarpî: attività teorico-pratica con utilizzo di materiale fresco e/o diapositive</p> <p>I funghi nel mito: aspetti sociali, storici, culturali e religiosi.</p> <p>Caratteri morfologici, strutturali e organolettici degli sporocarpî: attività teorico-pratica con utilizzo di materiale fresco e/o diapositive</p>
<p>25/05/2023</p>	<p>9.00 - 11.00 Fedeli Dante MORFOLOGIA DEI MACROMICETI</p> <p>11.00-13.00 LEGISLAZIONE</p> <p>14.00 – 17.00 LEGISLAZIONE</p>	<p>Caratteri morfologici, strutturali e organolettici degli sporocarpî: attività teorico-pratica con utilizzo di materiale fresco e/o diapositive</p> <p>Normativa vigente sulla raccolta e sulla commercializzazione dei funghi epigei spontanei. Certificazione ufficiale per i funghi freschi sfusi.</p> <p>Normativa vigente sulla raccolta e sulla commercializzazione dei funghi epigei spontanei. Certificazione ufficiale per i funghi freschi sfusi.</p>
<p>26/05/2023</p>	<p>9.00 – 11.00 Lupini Umberto MORFOLOGIA DEI MACROMICETI</p> <p>11.00 – 13.00 Grillo Ferruccio CLASSIFICAZIONE</p> <p>14.00 – 17.00 Arcangeli/Granati MICOLOGIA ISPETTIVA</p>	<p>Caratteri morfologici, strutturali e organolettici degli sporocarpî: attività teorico-pratica con utilizzo di materiale fresco e/o diapositive</p> <p>Caratteri morfologici dei principali generi di Ascomiceti</p> <p>Morfologia pratica su materiale fresco. Riconoscimento dei caratteri morfologici</p>
<p>SEDE del CORSO: Villa Umbra</p>		

Ore complessive:35

Corso di formazione per Micologi – biennio 2023/2024

Seconda settimana: dal 25 al 29 settembre 2023

DATA	ORARIO	DOCENTI	ATTIVITÀ
25/09/2023	9.00 –13.00	Granati Patrizia CLASSIFICAZIONE DEI FUNGHI	Caratteri morfologici dei principali generi di basidiomiceti (I parte).
	14.00 – 17.00	Giana Gianni MICOTOSSICOLOGIA	Le principali sindromi da intossicazioni da funghi, Micetismi a breve e lunga latenza
26/09/2023	9.00 – 13.00	Giana Gianni MICOTOSSICOLOGIA	Le principali sindromi da intossicazioni da funghi, Micetismi a breve e lunga latenza
	14.00 –17.00	Arcangeli Andrea CLASSIFICAZIONE DEI FUNGHI	Caratteri morfologici dei principali generi di Basidiomiceti (II parte).
27/09/2023	9.00 – 13.00	Para Roberto CLASSIFICAZIONE DEI FUNGHI	Caratteri morfologici dei principali generi di Basidiomiceti (III parte).
	14.00 – 17.00	Para MICOLOGIA ISPETTIVA	Studio dei caratteri morfologici con materiale fresco – Approccio all’attività di determinazione associando i caratteri morfologici con le caratteristiche dei Generi.
28/09/2023	9.00 – 13.00	Para MICOLOGIA ISPETTIVA	Determinazione guidata e cernita ispettiva
	14.00 – 17.00	Granati MICOLOGIA ISPETTIVA	Determinazione guidata e cernita ispettiva
29/09/2023	9.00 - 13.00	Granati MICOLOGIA ISPETTIVA	Determinazione guidata e cernita ispettiva
	14.00 - 17.00	Granati MICOLOGIA ISPETTIVA	Determinazione guidata e cernita ispettiva
SEDE del CORSO: Villa Umbra			

Ore complessive: 35

Corso di formazione per Micologi – biennio 2023/2024

Terza settimana: dal 16 al 20 ottobre 2023

Settimana residenziale in una località montana appenninica in Umbria, con escursioni guidate, studio delle associazioni vegetali, raccolta di materiale fresco e relativa attività teorico-pratica di studio, determinazione e cernita, accompagnata da eventuali lezioni frontali.

Orario 9.00 – 18.00 con pausa pranzo di circa 1h.

Materia: Micologia Ispettiva – Determinazione guidata e cernita ispettiva

Docenti: Granati/Para

Tutor: Micologi rappresentanti dei Gruppi Micologici Umbri

Ore complessive: 40

Quarta settimana dal 6 al 10 Novembre 2023

DATA	ORARIO	DOCENTI	ATTIVITÀ
06/11/2023 Tutor Lupini Umberto	9.00 – 13.00	Arcangeli MICOLOGIA ISPETTIVA	Determinazione guidata e cernita ispettiva
	14.00 – 17.00	Arcangeli MICOLOGIA ISPETTIVA 1	Determinazione guidata e cernita ispettiva
07/11/2023 Tutor Fedeli Dante	09.00 – 13.00	Rappresentanti Gruppi Micologici ESCURSIONE GUIDATA	Ricerca dei macromiceti epigei spontanei, osservazione e raccolta degli stessi nei loro habitat. Riconoscimento dei generi e delle specie più importanti dal punto di vista ispettivo.
	14.00 – 17.00	Arcangeli MICOLOGIA ISPETTIVA	Determinazione guidata e cernita ispettiva
08/11/2023 Tutor Fedeli Dante	9.00 – 13.00	Arcangeli MICOLOGIA ISPETTIVA	Determinazione guidata e cernita ispettiva
	14.00 – 17.00	Arcangeli MICOLOGIA ISPETTIVA	Determinazione guidata e cernita ispettiva
09/11/2023 Tutor Fedeli Dante	9.00 – 13.00	Arcangeli MICOLOGIA ISPETTIVA	Determinazione guidata e cernita ispettiva
	14.00 – 17.00	Arcangeli MICOLOGIA ISPETTIVA	Determinazione guidata e cernita ispettiva
10/11/2023	9.00 – 13.00	Commissione interna ESAME IDONEITA'	Prova di idoneità per l'ammissione alla seconda sessione
	14.00 – 18.00	Commissione interna ESAME IDONEITA'	Prova di idoneità per l'ammissione alla seconda sessione
SEDE del CORSO: - Villa Umbra			

Ore complessive: 28

XIV CORSO DI FORMAZIONE PER MICOLOGI

ai sensi del D.M. del 29/11/1996 n. 686 Ministero della Salute per il rilascio dell'attestato di
Micologo

Biennio 2023/2024
I sessione - anno 2023

SCHEDA DI ISCRIZIONE

Dati del partecipante

Nome e Cognome _____

Luogo e data di nascita _____

Titolo di studio _____

Azienda _____

Qualifica _____

email _____ Tel.Uff. _____

Cell. _____

Dati per la fatturazione/ricevuta (da compilare sempre)

Ente/Persona _____

P. IVA/C. FISCALE _____

Indirizzo di fatturazione (*via, cap, città*) _____

Si allega alla presente la ricevuta del bonifico bancario relativo al pagamento della quota d'iscrizione.

Luogo e data _____, _____ Firma _____

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Dlgs 101/2018 e dell'art. 13 GDPR (Regolamento UE 2016/679).

Firma _____

La scheda d'iscrizione va rispedita, compilata in ogni sua parte, alla segreteria organizzativa del corso, Andrea Tosi inviandola al numero di fax 075/5159785 o all'indirizzo di posta elettronica andrea.tosi@villaumbra.it ENTRO E NON OLTRE IL 10 MAGGIO 2023