

## DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE

Determinazione n.ro	Data di Adozione
0010049	26/11/2025

Struttura Aziendale	Centro di Costo
Dipartimento di Prevenzione	123

OGGETTO: Dipartimento di Prevenzione - ISPETTORATO MICOLOGICO DIPARTIMENTALE. Affidamento ai sensi degli artt. 25 e 50, comma 1, lettera b) del D. Lgs. n. 36/2023”, in favore dell’Unione dei Comuni Amiata Val d’Orcia, Piancastagnaio-SI (P.Iva 01326270525). CIG B8C256F053.

### PROPOSTA DI DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE N.RO 20250010638 DEL 20/11/2025

COMPOSTA COMPLESSIVAMENTE DA 6 (sei) PAGINE

DI 1 (uno) ALLEGATI SOGGETTI A PUBBLICAZIONE PER UN TOTALE DI 12 (dodici) PAGINE

DI 1 (uno) ALLEGATI NON SOGGETTI A PUBBLICAZIONE PER UN TOTALE DI 1 (uno) PAGINE

#### ATTESTAZIONE DI AVVENUTA PUBBLICAZIONE

Si attesta che il presente provvedimento viene pubblicato all’Albo pretorio *on-line* della ASL BA, ai sensi dell’art. 32, c. 1, l. 69/2009, per la durata di 30 giorni naturali, decorrenti dal **26/11/2025**

Unità Operativa Affari Generali  
L’Addetto alla Pubblicazione

Firmato Digitalmente il 26/11/2025 11:27



L’originale del presente documento, redatto in formato elettronico e firmato digitalmente è conservato a cura dell’ente produttore secondo normativa vigente.

Ai sensi dell’art. 3bis c4-bis Dlgs 82/2005 e s.m.i., in assenza del domicilio digitale le amministrazioni possono predisporre le comunicazioni ai cittadini come documenti informatici sottoscritti con firma digitale o firma elettronica avanzata ed inviare ai cittadini stessi copia analogica di tali documenti sottoscritti con firma autografa sostituita a mezzo stampa predisposta secondo le disposizioni di cui all’articolo 3 del Dlgs 39/1993.

**OGGETTO** Dipartimento di Prevenzione - ISPETTORATO MICOLOGICO DIPARTIMENTALE. Affidamento ai sensi degli artt. 25 e 50, comma 1, lettera b) del D. Lgs. n. 36/2023”, in favore dell’Unione dei Comuni Amiata Val d’Orcia, Piancastagnaio-SI (P.Iva 01326270525). CIG B8C256F053.

**IL DIRETTORE DEL DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE**

**Dott. Nicolò Vincenzo De Pasquale**

**Visti:**

- la L. 241/1990, recante “Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi”;
- il D. L.gs. 502/92, recante “Riordino della disciplina in materia sanitaria, a norma dell'articolo 1 della legge 23 ottobre 1992, n. 421”;
- la L.R. Puglia 36/1994, avente ad oggetto “Norme e principi per il riordino del Servizio sanitario regionale in attuazione del decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 502, così come modificato dal decreto legislativo 7 dicembre 1993, n. 517”;
- la L. R. Puglia 38/1994, avente ad oggetto “Norme sull' assetto programmatico, contabile, gestionale e di controllo delle Unità sanitarie locali in attuazione del decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 502”;
- il D.L.gs. n. 165/2001, recante “Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche”;
- la L. R. Puglia 25/2006, avente ad oggetto “Principi e organizzazione del Servizio sanitario regionale”;
- la L. R. Puglia 39/2006, ed in particolare l'art. 5, recante istituzione ed individuazione dell'ambito territoriale dell'ASL Bari;
- la Deliberazione del Direttore Generale n. 2798 del 30/12/2009 dei Poteri, funzioni e atti dei dirigenti;
- il D.L.gs. 33/2013, recante “Riordino della disciplina riguardante gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni”, così come recentemente modificato dal d. lgs. 97/2016;
- la Deliberazione del Direttore Generale n. 504 del 29.04.2020 di approvazione del “Regolamento per la predisposizione, adozione, e pubblicazione delle determinazioni dirigenziali all’albo pretorio aziendale e relativo manuale utente”;
- la Deliberazione del Direttore Generale n. 2182 del 06.12.2021 di approvazione del “Regolamento per la predisposizione, adozione, e pubblicazione delle deliberazioni del Direttore Generale e delle determinazioni dirigenziali all'albo pretorio aziendale - Integrazione D.D.G.504/2020;
- Vista la Deliberazione del Direttore Generale n. 454 del 29.02.2024 di approvazione del Regolamento per la predisposizione, adozione e pubblicazione delle deliberazioni del Direttore Generale e delle determinazioni dirigenziali all’albo pretorio aziendale.

Modifica art. 2, art. 3, art. 7;

**Premesso che:**

- con Deliberazione del Direttore Generale n.137 del 29/01/2021, è stato istituito il Centro di Controllo Micologico Pubblico ovvero “ISPETTORATO MICOLOGICO DIPARTIMENTALE ASL BARI”, in attuazione del D.P.R. n. 376/95 e come previsto dall’art.10 della Legge Regionale del 25 agosto 2003 n.12 e sue modifiche ed integrazioni (L.R. del 15 maggio 2006 n.14 e L.R. n.3/2012), con personale in servizio presso i SIAN;
- con Deliberazione del Direttore Generale n.1346 del 27/06/2025, è stata modificata ed aggiornata la Deliberazione del Direttore Generale della ASL BA n° 137 del 29/01/2021, aggiornando la composizione dell’ispettorato micologico dipartimentale;
- il D.M. 686/96 del Ministero della Salute all’art. 2 punto 2 prevede il rilascio dell’attestato di Micologo dopo aver partecipato e superato l’esame finale del corso propedeutico a detta formazione, ai sensi dell’art. 4 del predetto Decreto Ministeriale;
- con nota prot. n. 67509 del 08/09/2025 sono stati autorizzati n. 8 Micologi, dipendenti di questa ASL, a partecipare al Corso Nazionale di Formazione per il conseguimento dell’attestato di Micologo (D.M. 686/96) Biennio 2025-2026, organizzato dall’Unione dei Comuni Amiata Val d’Orcia, Piancastagnaio-SI (P.Iva 01326270525) che si svolge nel biennio 2025-2026 presso tre distinte sedi, come da calendario delle lezioni che si allega alla presente;
- la spesa del suddetto corso trova copertura nei fondi costituiti ed alimentati con vincolo di destinazione a favore del Dipartimento di Prevenzione;

**Considerato** che il Direttore del Dipartimento di Prevenzione ASL BA ha autorizzato in calce la nota prot. n. 67509 del 08/09/2025 con oggetto: Corso Nazionale di Formazione per il conseguimento dell’attestato di Micologo (D.M. 686/96) Biennio 2025-2026, organizzato dall’Unione dei Comuni Amiata Val d’Orcia, Piancastagnaio-SI;

**Rilevato** che la somma complessiva di € 9.200,00 esente IVA (ex art. 10 DPR 653/72 e succ. mod. e integrazioni) sarà imputata rispettivamente per:

- € 4.600,00 sul Conto Economico n. 7121000010 “Costi di formazione da privato” del Bilancio anno 2025;
- € 4.600,00 sul Conto Economico n. 7121000010 “Costi di formazione da privato” del Bilancio anno 2026;

**Evidenziato** che il DURC, allegato al presente provvedimento ma non pubblicabile per privacy, risulta essere regolare;

**Dato atto** che ha avuto esito positivo la verifica in ordine al possesso dei requisiti di cui agli artt. 94 e seguenti del Codice degli Appalti, effettuata mediante interrogazione del Casellario ANAC;

**Visti:**

- la Deliberazione del Direttore del Generale n. 125 del 21/01/2025 avente ad oggetto “A.G.P. Aggiornamento Regolamento Aziendale per la disciplina delle procedure di acquisto di beni, servizi e lavori sotto soglia comunitaria, ai sensi dell’art. 50 e ss. del D. Lgs. n. 36/2023;
- l’art. 50, comma 1, lettera b, del Decreto Lgs. n° 36/2023 prevede che per gli affidamenti di contratti di servizi e forniture di importo inferiore ad € 140.000,00 si procede con affidamento diretto, anche senza consultazione di più operatori economici;
- l’art. 62, comma 1 del Decreto Lgs. n° 36/2023 prevede che si possa procedere direttamente ed autonomamente all’acquisizione della fornitura/servizio in oggetto;
- l’art. 117, comma 1 del Decreto Lgs. n° 36/2023 prevede che l’affidatario non è tenuto a presentare cauzione definitiva in relazione alla scarsa rilevanza economica dell’affidamento stesso;

**Ritenuto**, alla luce di quanto esposto in premessa, di affidare direttamente il servizio di che trattasi in favore dell’Unione dei Comuni Amiata Val d’Orcia, Piancastagnaio-SI (P.Iva 01326270525), al prezzo di € 9.200,00 esente IVA (ex art. 10 DPR 653/72 e succ. mod. ed integrazioni);

**DETERMINA**

Per tutte le motivazioni esposte in narrativa che qui si intendono integralmente riportate e confermate:

**di procedere**, all’affidamento diretto, ai sensi degli artt. 25 e 50, comma 1, lettera b) del D. Lgs. n. 36/2023, all’Unione dei Comuni Amiata Val d’Orcia, Piancastagnaio-SI (P.Iva 01326270525), al prezzo di € 9.200,00 esente IVA (ex art. 10 DPR 653/72 e succ. mod. ed integrazioni) per la fornitura del corso di che trattasi;

- **di imputare** la spesa riveniente dal presente provvedimento, pari a complessivi € 9.200 esente IVA (ex art. 10 DPR 653/72 e succ. mod. e integrazioni) rispettivamente per:
  - € 4.600,00 sul Conto Economico n. 71210000010 “Costi di formazione da privato” del Bilancio anno 2025;
  - € 4.600,00 sul Conto Economico n. 71210000010 “Costi di formazione da privato” del Bilancio anno 2026;
- **di dare atto** che la spesa di € 9.200,00 esente IVA (ex art. 10 DPR 653/72 e succ. mod. e integrazioni) trova copertura nei fondi costituiti ed alimentati con vincolo di destinazione a favore del Dipartimento di Prevenzione (Fondi del Dipartimento di Prevenzione);
- **di notificare** il presente provvedimento all’aggiudicatario ai sensi dell’ex art. 90, comma 1, lettere b), c) e d) del D.lgs. n° 36/2023;

- **di dare atto** che:
  - il CIG della presente procedura è B8C256F053;
  - il Responsabile unico del procedimento per la fase di affidamento, ai sensi dell'art.15 comma 4 del D. Lgs. n.36/2023 è il dott. Fabrizio Siciliani, Coll. Amm.vo Prof.le, il quale sarà affiancato, in fase di esecuzione, dal DEC individuato, nella persona del dott. Francesco Vino, Coordinatore SIAN del Dipartimento di Prevenzione ASL BA;
  - la presente procedura si perfezionerà nei termini previsti all'art. 18 del D.lgs. 36/2023;
  
- **di trasmettere** il presente provvedimento all'AGRF, all'AGP ed all'U.O.S. Formazione;
  
- **di dare atto** che tutti i firmatari del presente atto attestano di non versare in alcuna situazione di conflitto di interesse, anche potenziale, ex art. 6-bis, l. 241/90, artt. 6, 7 e 13, c. 3, D.P.R. 62/2013, ai sensi del vigente codice di comportamento aziendale e art. 1, c. 9, lett. e), l. 190/2012 – quest'ultimo come recepito, a livello aziendale, dalla Sezione Anticorruzione e Trasparenza del vigente PIAO-tale da pregiudicare l'esercizio imparziale di funzioni e compiti attribuiti, in relazione al procedimento indicato in oggetto, così come di non trovarsi in alcuna delle condizioni di incompatibilità di cui all'art. 35-bis, d. lgs. 165/2001;
  
- **di dichiarare** il presente atto immediatamente esecutivo nei termini di legge.

**CORSO NAZIONALE**  
di formazione per il conseguimento dell'attestato di  
**MICOLOGO (D.M. 686/96)**

- 320 ore di attività didattica -

Biennio 2025-2026 - Regione Basilicata

Sedi: Toscana – Basilicata – Trentino

**I° Sessione - Calendario 2025**

<b>MODULO</b>		<b>DURATA</b>	<b>ORARIO</b>	<b>SEDE</b>
I	8-12 settembre	Da lunedì a venerdì	8.30-12.30 / 13.30-17.30 (oppure 14-18)	Piancastagnaio (SI)
II	29 settembre – 3 ottobre	Da lunedì alle ore 13 del venerdì	8.30-12.30 / 13.30-17.30 (oppure 14-18)	Piancastagnaio (SI)
III	13-17 ottobre	Da lunedì alle ore 13 del venerdì	8.30-12.30 / 13.30-17.30 (oppure 14-18)	Basilicata
IV	4-7 novembre	Da martedì a giovedì + venerdì esami	8.30-12.30 / 13.30-17.30 (oppure 14-18)	Piancastagnaio (SI)
<b>Totale</b>		<b>n. 19 giornate (inclusa 1 di esami)</b>	<b>136 ore didattica + esame ammissione II° sess.</b>	

**II° Sessione - Calendario 2026**

<b>MODULO</b>		<b>DURATA</b>	<b>ORARIO</b>	<b>SEDE</b>
V	fine gennaio	Dal lunedì al venerdì	8.30-12.30 / 13.30-17.30 (oppure 14-18)	Piancastagnaio (SI)
VI	inizio giugno	Dal lunedì al venerdì	8.30-12.30 / 13.30-17.30 (oppure 14-18)	Piancastagnaio (SI) e UNISI Siena
VII	inizio settembre	Da lunedì al venerdì	8.30-12.30 / 13.30-17.30 (oppure 14-18)	Baselga di Pinè (TN)
VIII	inizio ottobre	Da lunedì a venerdì	8.30-12.30 / 13.30-17.30 (oppure 14-18)	Piancastagnaio (SI)
IX	fine ottobre	Da lunedì a mercoledì + esame finale gio/ven	8.30-12.30 / 13.30-17.30 (oppure 14-18)	Basilicata
<b>Totale</b>		<b>n. 25 giornate (incluse 2 di esami)</b>	<b>TOTALE 184 ore didattica + esame finale</b>	

## DESCRIZIONE DELLE MATERIE

### 1) MATERIE PROPEDEUTICHE

- **Micologia generale:** nozioni di biologia dei funghi: organizzazione cellulare, riproduzione; nutrizione dei funghi: parassitismo, saprotrofismo, simbiosi micorrizica; cenni sulla coltivazione dei funghi.
- **Ecologia:** concetti di ecosistema e di catena alimentare; ruolo dei funghi in natura; funghi come indicatori ambientali.
- **Botanica forestale:** riconoscimento delle principali specie arboree della flora italiana.

### 2) MATERIE DI BASE

- **Morfologia dei macromiceti:** trattazione dei caratteri morfologici macroscopici.
- **Classificazione dei funghi:** cenni di sistematica e di nomenclatura; utilizzo dei testi micologici e delle chiavi dicotomiche; cenno alle principali reazioni macrochimiche; utilizzo delle immagini in formato elettronico e gestione di un archivio fotografico digitale.
- **Micologia ispettiva I:** corretta interpretazione dei caratteri morfologici macroscopici nell'osservazione di funghi spontanei freschi; attività pratica di determinazione dei funghi a livello di specie, gruppi di specie, sezioni, generi o anche taxa di rango superiore, purché il livello di approfondimento effettuato sia funzionale a individuare con certezza le caratteristiche di commestibilità o tossicità; trattazione sistematica teorica e pratica dei taxa di macromiceti di maggiore rilevanza pratico-ispettiva.
- **Micotossicologia:** sindromi di intossicazione da funghi; studio dei funghi velenosi, con confronti con le specie commestibili confondibili; studio delle caratteristiche di commestibilità dei funghi; inattivazione delle tossine dei funghi; ruolo del micologo nell'ambito dei casi di presunta intossicazione da funghi, con esempi di casi pratici; esame macroscopico per il riconoscimento dei funghi cotti e gestione dei campioni provenienti da sospette intossicazioni da funghi.
- **Sicurezza alimentare I:** Principi generali di Igiene degli alimenti; tecniche di conservazione degli alimenti; cenni di microbiologia e contaminazione degli alimenti.

### 3) MATERIE DI SPECIALIZZAZIONE

- **Microscopia:** approccio all'utilizzo del microscopio ottico in campo chiaro, con esercitazioni pratiche; uso di coloranti e reagenti; misurazioni; morfologia sporale e altri caratteri microscopici dei principali funghi velenosi, con esempi di applicazione ai casi di intossicazione da funghi; morfologia sporale delle principali specie di funghi ipogei.
- **Micologia ispettiva II:** riconoscimento pratico-ispettivo dei funghi secchi e conservati presenti sul mercato italiano, incluse le specie coltivate; aspetti merceologici riguardanti i funghi porcini secchi; verifiche micologiche su preparazioni alimentari a base di funghi; cenni di studio dei funghi ipogei, con particolare riguardo alle specie commercializzabili e a quelle non commestibili.

- **Legislazione:** basi di legislazione alimentare; quadro normativo su commercializzazione, trasformazione, rintracciabilità e sicurezza alimentare dei funghi epigei spontanei freschi, secchi e conservati e dei funghi ipogei.
- **Sicurezza alimentare II:** durabilità e stato di conservazione dei funghi freschi; caratteristiche delle principali specie fungine ammesse alla vendita; riconoscimento delle condizioni di alterazione anche in funzione delle specie e degli stadi di sviluppo degli sporofori; metodi di preparazione e conservazione dei funghi acquistati o raccolti; formazione degli Operatori del Settore Alimentare; valori nutrizionali dei macromiceti; funghi utilizzati come integratori.

## SVILUPPO ORARIO DELLE MATERIE

<b>MATERIE</b>	<b>I sessione</b>	<b>II sessione</b>	<b>Ore complessive</b>
Micologia generale + Ecologia	12	–	<b>12</b>
Botanica forestale	6	–	<b>6</b>
Morfologia dei macromiceti	8	–	<b>8</b>
Classificazione dei funghi	8	–	<b>8</b>
Micologia ispettiva I	80	94	<b>174</b>
Micotossicologia	14	12	<b>26</b>
Sicurezza alimentare I	4	4	<b>8</b>
Microscopia	–	26	<b>26</b>
Micologia ispettiva II	–	22	<b>22</b>
Micologia ispettiva II - funghi ipogei	–	12	<b>12</b>
Legislazione	4	4	<b>8</b>
Sicurezza alimentare II	–	10	<b>10</b>
<b>TOTALE CORSO</b>	<b>136</b>	<b>184</b>	<b>320</b>

Il progetto didattico contiene almeno 160 ore di parte pratica, prevista nell'ambito della materia "Micologia Ispettiva I", con gruppo suddiviso fra più docenti, finalizzata alla determinazione dei funghi epigei spontanei freschi. Nel calendario è suddivisa come segue:

- 76 ore nella prima sessione
- 84 ore nella seconda sessione

Le rimanenti ore della materia "Micologia Ispettiva I" sono dedicate alla trattazione sistematica dei taxa di macromiceti di maggiore rilevanza pratico-ispettiva.

Altre ore di esercitazioni pratiche sono nelle materie Morfologia dei macrofunghi, Macrofunghi ipogei, Microscopia, Micologia Ispettiva II.

## Docenti

Prospetto dei docenti del corso, con indicate le principali materie di insegnamento di ciascuno (è sottolineata la materia Micologia Ispettiva I, che corrisponde alle parti pratiche dedicate al riconoscimento dei funghi):

- **Anniballi Fabrizio** – Tecnologo alimentare, Responsabile del Centro nazionale di riferimento per il botulismo, Istituto Superiore di Sanità. Roma (*Sicurezza alimentare I*)
- **Ginanneschi Leonardo** – Tecnico della Prevenzione, micologo, responsabile Ispettorato Micologico Azienda USL Toscana Sudest. Grosseto (*Legislazione, Micologia Ispettiva I, Micotossicologia, Sicurezza alimentare II*).
- **Girolami Fabio**, micologo. Massaciuccoli (LU) (*Micologia Ispettiva I*).
- **Missanelli Andrea** - Medico, specialista in Tossicologia, Centro Anti Veleni dell' Azienda Ospedaliero Universitaria Careggi, Firenze (*Micotossicologia*).
- **Leonardi Pamela** - Naturalista, micologa, Assegnista di ricerca Università di Bologna (*Micologia generale, Ecologia, Microscopia*).
- **Morimando Federico** - Naturalista, micologo, zoologo, libero professionista. Siena (*Morfologia dei macromiceti, Micologia Ispettiva I*).
- **Palumbo Davide** - Biologo, micologo, zoologo, libero professionista. Alto Reno Terme (BO) (*Micologia Ispettiva I*).
- **Perini Claudia** - Naturalista, Professore Associato di Botanica Sistemica (BIO02) presso Università di Siena (*Botanica forestale, Micologia generale, Ecologia, Microscopia*).
- **Salerni Elena** - Naturalista, micologa, Tecnico alla Ricerca presso Università di Siena (*Botanica forestale, Micologia generale, Ecologia, Microscopia*).
- **Sitta Nicola Giovanni** - Naturalista, micologo, libero professionista, formatore in corsi di formazione e aggiornamento per micologi. Lizzano in Belvedere (BO) (*Micologia Ispettiva I, Mic. Ispettiva II, Micotossicologia, Legislazione, Sicurezza alimentare I*)
- **Suriano Edoardo** – Micologo libero professionista, specializzato in etnomicologia e funghi ipogei. Roma (*Micologia Ispettiva I, Micologia Ispettiva II, Sicurezza alimentare II*).
- **Verzolla Massimo** – Tecnico della Prevenzione, micologo, Ispettorato Micologico ATS Milano, Laboratorio di Prevenzione ATS Milano (*Micotossicologia, Microscopia*).

## Tutors di contenuto

- **Angelini Alice** – micologa, Unione dei Comuni Amiata val d'Orcia
- **Conti Letizia** - micologa, Dottoranda presso il Dipartimento di Scienze della Vita - Università di Siena

# Prima Sessione - anno 2025

## Modulo I: 8-12 settembre 2025

Lunedì 8/9

Modulo introduttivo dedicato alle lezioni teoriche e alle materie di base (Micologia generale, Ecologia, Classificazione dei funghi, Botanica forestale, Morfologia, Legislazione, Sicurezza alimentare I).

Sede: **Piancastagnaio**.

8.30 Presentazione del corso

### 9.00-10.00 **Micologia generale**

*Consumo alimentare e commercio dei funghi – aspetti storici, rilevanza economica e sanitaria.*

*La figura professionale del Micologo (D.M. 686/96).*

### 10.00-13.00 **Micologia generale**

*Introduzione al mondo dei funghi. Biologia dei funghi superiori: organizzazione cellulare struttura del micelio, differenziazioni ifali. Nutrizione, riproduzione, cicli biologici. Basidiomiceti e Ascomiceti.*

Pausa

### 14.00-16.00 **Micologia generale**

*Il trofismo nei macrofunghi: parassitismo, saprotrofismo, simbiosi micorriziche*

### 16.00-18.00 **Micologia generale – Ecologia**

*Ruolo dei macrofunghi negli ecosistemi con particolare riferimento a quelli forestali. Comunità fungine.*

Martedì 9/9

### 8.30-10.30 **Classificazione dei funghi**

*Sistematica, Tassonomia, Nomenclatura. Introduzione alla sistematica micologica su base morfologica.*

*Utilizzo dei testi micologici e delle chiavi dicotomiche; cenno alle principali reazioni macrochimiche utilizzate per la determinazione dei macromiceti.*

### 10.30-12.30 **Micologia generale – Ecologia**

*Inquadramento dei principali ambienti forestali alpini, appenninici e mediterranei. Stagioni di crescita dei macrofunghi nelle diverse aree climatico-ambientali. Fattori che influenzano la crescita dei funghi e la produzione degli sporomi.*

Pausa

### 13.30-17.30 **Botanica forestale**

*ESCURSIONE(+Aula). Osservazione e riconoscimento delle principali specie arboree legate ai macrofunghi in Italia, con particolare attenzione a Fagaceae e Pinaceae.*

Mercoledì 10/9

### 8.30-10.30 **Botanica forestale**

*Riepilogo delle caratteristiche morfologiche di base per poter identificare le principali specie arboree di maggiore interesse per i macrofunghi.*

### 10.30-12.30 **Morfologia dei macromiceti**

*Trattazione dei principali caratteri morfologici macroscopici (strutturali, cromatici e organolettici).*

*Terminologie in uso nei libri di testo.*

Pausa

### 13.30-17.30 **Morfologia dei macromiceti**

*Trattazione dei principali caratteri morfologici macroscopici (strutturali, cromatici e organolettici).*

*Terminologie in uso nei libri di testo.*

*Attività teorico-pratica in aula, con utilizzo di materiale fresco e/o slides.*

Giovedì 11/9

### 8.30-10.30 **Micologia generale**

*La coltivazione dei macrofunghi, dall'isolamento del micelio alla produzione degli sporomi a fini alimentari.*

**10.30-12.30 Classificazione dei funghi**

*L'identificazione dei taxa fungini mediante analisi molecolari. Anche dati genetiche. La sistematica filogenetica dei funghi e rapporti con la sistematica "morfologica" ancora utilizzata nella pratica ispettiva dei macromiceti. Un esempio di corrispondenza nomenclaturale nella "Guida ragionata alla commestibilità dei funghi" (2021).*

Pausa

**13.30-17.30 Sicurezza alimentare I**

Principi generali di Igiene degli alimenti; tecniche di conservazione degli alimenti; cenni di microbiologia; contaminazione degli alimenti.

Venerdì 12/9

**8.30-12.30 Legislazione**

*La normativa del settore funghi inserita nei principi generali del "pacchetto igiene" (Regolamenti CE 178/2002 e 852/04). Il controllo ufficiale (Reg. 2017/625), inclusi i controlli all'importazione.*

*Le funzioni degli Ispettorati micologici delle ASL.*

*Normativa regionale della Toscana: le principali disposizioni sanitarie sul controllo dei funghi spontanei.*

Pausa

**13.30-15.30 Morfologia**

*Come osservare e fotografare i funghi. I caratteri da mettere in evidenza e i problemi cromatici. Utilizzo delle immagini in formato elettronico e spunti per la gestione di un archivio fotografico digitale.*

**15.30-17.30 Morfologia dei macromiceti**

*Ripasso dei principali caratteri morfologici macroscopici di Agaricales, Russulales e Boletales; esercitazione pratica con funghi freschi e/o mediante slides.*

## Modulo II: 29 settembre – 3 ottobre 2025

Modulo dedicato all'avvio delle esercitazioni pratiche con funghi freschi nell'ambito della materia Micologia Ispettiva I e alla micotossicologia.

Sede: **Piancastagnaio**.

La programmazione delle escursioni può variare in funzione della disponibilità di materiale fungino e delle condizioni meteo.

Lunedì 29/9

### 8.30-10.30 **Morfologia**

*Riconoscimento dei caratteri morfologici macroscopici dei funghi. Le basi per la determinazione morfologica dei Generi. Esercitazione pratica con funghi freschi.*

### 10.30-12.30 **Micologia Ispettiva I**

*Prove pratiche di determinazione dei principali generi di macromiceti anche con l'utilizzo di schemi e dei libri di testo. Esercitazione pratica con funghi freschi.*

Pausa

### 13.30-17.30 **Micologia Ispettiva I**

*Esercitazione pratica di determinazione di funghi con materiale fresco e attribuzione degli status di commestibilità dei funghi esaminati.*

Martedì 30/9

### 8.30-12.30 **Micologia Ispettiva I**

*Escursione per ricerca, osservazione e studio dei funghi negli ambienti di crescita. Raccolta di funghi per le esercitazioni pratiche al tavolo.*

Pausa

### 13.30-17.30 **Micotossicologia**

*I micetismi. Il concetto di latenza dei sintomi e sua importanza. Ruolo dei Centri Antiveneni nella gestione delle intossicazioni da funghi.*

*Trattazione delle principali sindromi a lunga latenza potenzialmente mortali (sindrome falloidea e sindrome orellanica) e delle sindromi a latenza variabile ma potenzialmente gravi (sindrome giromitrica e sindrome nefrotossica). Casi clinici e discussione.*

Mercoledì 1/10

### 8.30-12.30 **Micotossicologia**

*Cenni al Ruolo del micologo (Ispettorato Micologico) e del medico del PS (Ospedale) nei casi di sospetta intossicazione da funghi. Risposta minima dell'Ispettore Micologo in caso di sospetta intossicazione da funghi. Teoria e casi pratici.*

*Lo status di commestibilità dei funghi; come utilizzare la "Guida ragionata". Trattazione sintetica delle seguenti sindromi a breve latenza e collegamento con le specie coinvolte: sindrome muscarinica, panterinica, psilocibinica, coprinica. La sindrome rabdomiolitica e il caso di Tricholoma equestre.*

Pausa

### 13.30-17.30 **Micologia Ispettiva I**

*Escursione per ricerca, osservazione e studio dei funghi negli ambienti di crescita. Raccolta di funghi per le esercitazioni pratiche al tavolo.*

Giovedì 2/10

### 8.30-12.30 **Micotossicologia**

*Riepilogo delle specie fungine che causano intossicazioni potenzialmente mortali (sindromi falloidea, orellanica, giromitrica e nefrotossica).*

*I sintomi gastrointestinali nel danno da ingestione di funghi: uno schema riassuntivo. Sindrome gastrointestinale: le specie a tossicità costante e incostante. Trattazione delle principali specie di funghi velenosi che causano intossicazioni in Italia.*

*Quadro delle intossicazioni più frequenti in Toscana meridionale (province di Siena e Grosseto).*

Pausa

### 13.30-17.30 **Micologia Ispettiva I**

*Escursione per ricerca, osservazione e studio dei funghi negli ambienti di crescita. Raccolta di funghi per le esercitazioni pratiche al tavolo.*

Venerdì 3/10

**8.30-9.30 Micologia Ispettiva I**

*Inquadramento schematico del genere Amanita*

**9.30-12.30 Micologia Ispettiva I**

*Esercitazione pratica di determinazione di funghi con materiale fresco e attribuzione degli status di commestibilità dei funghi esaminati.*

## Modulo III: 13 – 17 ottobre 2025

Modulo interamente dedicato alle esercitazioni pratiche con funghi freschi nell'ambito della materia Micologia Ispettiva I.

Sede: **Basilicata (Lagonegro/Lauria)**.

La programmazione delle escursioni può variare in funzione della disponibilità di materiale fungino e delle condizioni meteo.

Lunedì 13/10

**8.30-12.30 Micologia Ispettiva I**

*Esercitazione pratica di determinazione di funghi con materiale fresco e attribuzione degli status di commestibilità dei funghi esaminati.*

Pausa

**13.30-17.30 Micologia Ispettiva I**

*Esercitazione pratica di determinazione di funghi con materiale fresco e attribuzione degli status di commestibilità dei funghi esaminati.*

Martedì 14/10

**8.30-12.30 Micologia Ispettiva I**

*Escursione per ricerca, osservazione e studio dei funghi negli ambienti di crescita. Raccolta di funghi per le esercitazioni pratiche al tavolo.*

Pausa

**13.30-17.30 Micologia Ispettiva I**

*Esercitazione pratica di determinazione di funghi con materiale fresco e attribuzione degli status di commestibilità dei funghi esaminati.*

Mercoledì 15/10

**8.30-9.30 Micologia Ispettiva I**

*Inquadramento schematico delle Boletales a tubuli e pori*

**9.30-12.30 Micologia Ispettiva I**

*Esercitazione pratica di determinazione di funghi con materiale fresco e attribuzione degli status di commestibilità dei funghi esaminati.*

Pausa

**13.30-17.30 Micologia Ispettiva I**

*Escursione per ricerca, osservazione e studio dei funghi negli ambienti di crescita. Raccolta di funghi per le esercitazioni pratiche al tavolo.*

Giovedì 16/10

**8.30-9.30 Micologia Ispettiva I**

*Inquadramento schematico del genere Agaricus*

**9.30-12.30 Micologia Ispettiva I**

*Esercitazione pratica di determinazione di funghi con materiale fresco e attribuzione degli status di commestibilità dei funghi esaminati.*

Pausa

**13.30-17.30 Micologia Ispettiva I**

*Escursione per ricerca, osservazione e studio dei funghi negli ambienti di crescita. Raccolta di funghi per le esercitazioni pratiche al tavolo.*

Venerdì 17/10

**8.30-12.30 Micologia Ispettiva I**

*Esercitazione pratica di determinazione di funghi con materiale fresco e attribuzione degli status di commestibilità dei funghi esaminati.*

## Modulo IV: 4 – 7 novembre 2025

Modulo dedicato alle esercitazioni pratiche con funghi freschi nell'ambito della materia Micologia Ispettiva I e all'esame di fine prima sessione.

Sede: **Piancastagnaio**.

La programmazione delle escursioni può variare in funzione della disponibilità di materiale fungino e delle condizioni meteo.

Martedì 4/11

### 8.30-12.30 **Micologia Ispettiva I**

*Esercitazione pratica di determinazione di funghi con materiale fresco e attribuzione degli status di commestibilità dei funghi esaminati.*

Pausa

### 13.30-15.30 **Micologia Ispettiva I**

*Esercitazione pratica di determinazione di funghi con materiale fresco e attribuzione degli status di commestibilità dei funghi esaminati.*

### 15.30-17.30 **Micotossicologia**

*Casistica e gestione delle intossicazioni da funghi nelle tre Aziende USL della Toscana.*

Mercoledì 5/11

### 8.30-12.30 **Micologia Ispettiva I**

*Escursione per ricerca, osservazione e studio dei funghi negli ambienti di crescita. Raccolta di funghi per le esercitazioni pratiche al tavolo.*

Pausa

### 13.30-17.30 **Micologia Ispettiva I**

*Esercitazione pratica di determinazione di funghi con materiale fresco e attribuzione degli status di commestibilità dei funghi esaminati.*

Giovedì 6/11

### 8.30-9.30 **Micologia Ispettiva I**

*Inquadramento schematico delle Tricholomataceae s.l.*

### 9.30-12.30 **Micologia Ispettiva I**

*Esercitazione pratica di determinazione di funghi con materiale fresco e attribuzione degli status di commestibilità dei funghi esaminati.*

Pausa

### 13.30-17.30 **Micologia Ispettiva I**

*Escursione per ricerca, osservazione e studio dei funghi negli ambienti di crescita. Raccolta di funghi per le esercitazioni pratiche al tavolo.*

Venerdì 7/11

### 8.30-17.30 **Esame intermedio di fine prima sessione**

*L'esame consiste in una prova pratica di determinazione di funghi con materiale fresco e attribuzione degli status di commestibilità dei funghi esaminati. A corredo sono previste domande di ecologia (trofismo di alcuni dei funghi esaminati), micotossicologia (tossicità/sindrome relativa ad alcuni funghi velenosi esaminati), legislazione (eventuale presenza di specie ammesse alla vendita fra i funghi esaminati).*

## Seconda Sessione - anno 2026

### Modulo V: fine gennaio 2026

Modulo dedicato alle seguenti materie:

- Micologia Ispettiva II (22 ore)
- Micologia Ispettiva II ipogei (12 ore)
- Sicurezza alimentare I (4 ore)
- Legislazione (2 ore)

Sede: **Piancastagnaio**.

Programma indicativo:

- lunedì Legislazione 2 ore – Micologia ispettiva II 2 ore – Ipogei (4 ore introduttive)
- martedì Ipogei parti pratiche macro + micro con i tartufi freschi
- mercoledì Micologia ispettiva II (funghi secchi e conservati)
- giovedì Sicurezza alimentare I (artropodi – microbiologia ecc), Micologia ispettiva II (funghi secchi e conservati)
- venerdì Micologia ispettiva II (funghi secchi e conservati)

### Modulo VI: inizio giugno 2026

Modulo dedicato alle seguenti materie:

- Microscopia (26 ore)
- Micologia Ispettiva I (8 ore)
- Micotossicologia (6 ore)

Sedi: **Piancastagnaio e UNISI - Siena**.

Programma indicativo:

- lunedì Micologia ispettiva I – funghi primaverili, teoria e pratica
- martedì Microscopia 0
- mercoledì Microscopia e Micotossicologia
- giovedì Microscopia e Micotossicologia
- venerdì Microscopia presso UNISI per esercitazioni pratiche e prova pratica

### Modulo VII: prima metà di settembre 2026

Modulo dedicato alle esercitazioni pratiche con funghi freschi nell'ambito della materia Micologia Ispettiva I e alla micotossicologia:

- Micologia Ispettiva I (36 ore)
- Micotossicologia (4 ore)

Sede: **Residenziale in area alpina – Baselga di Pinè (TN)**.

Programma:

- lunedì Micologia ispettiva I
- martedì Micologia ispettiva I
- mercoledì Micologia ispettiva I e Micotossicologia
- giovedì Micologia ispettiva I
- venerdì Micologia ispettiva I

## **Modulo VIII: inizio ottobre 2026**

Modulo dedicato in prevalenza alle esercitazioni pratiche con funghi freschi nell'ambito della materia Micologia Ispettiva I. Prospetto delle materie:

- Micologia Ispettiva I (30 ore)
- Sicurezza alimentare II (10 ore)

Sede: **Piancastagnaio**.

Programma:

- lunedì Micologia ispettiva I
- martedì Micologia ispettiva I e Sicurezza alimentare II
- mercoledì Micologia ispettiva I e Sicurezza alimentare II (funghi utilizzati come integratori)
- giovedì Micologia ispettiva I e Sicurezza alimentare II
- venerdì Micologia ispettiva I

## **Modulo IX: fine ottobre 2026**

Modulo dedicato alle ultime esercitazioni pratiche con funghi freschi nell'ambito della materia Micologia Ispettiva I e a lezioni riepilogative di micotossicologia e legislazione:

- Micologia Ispettiva I (20 ore)
- Micotossicologia (2 ore)
- Legislazione (2 ore)

**A seguire gli esami finali**

Sede: **Basilicata (Lagonegro/Lauria)**.

Programma:

- lunedì Micologia ispettiva I
- martedì Micologia ispettiva I
- mercoledì Micologia ispettiva I, Legislazione, Micotossicologia
- giovedì ESAME FINALE
- venerdì ESAME FINALE

## PROFILI CONTABILI

RILEVANTE, a valere su:  NON rilevante

Conto Economico/Patrimoniale	Anno	Importo
7121000010 - Costi di formazione da privato	2025	4.200,00
7121000010 - Costi di formazione da privato	2026	4.200,00

CONTIENE liquidazione  NON Contiene Liquidazione

## ONERI DI PUBBLICAZIONE OBBLIGATORIA EX D. LGS. 33/2013:

SOGGETTA A PUBBLICAZIONE  NON soggetta A PUBBLICAZIONE

Sottosezione di Primo Livello	Sottosezione di Secondo Livello	Riferimento Normativo
Bandi di gara e contratti	Atti delle amministrazioni aggiudicatrici e degli enti aggiudicatori distintamente per ogni procedura	Art. 37, c. 1, lett. b) d.lgs. n. 33/2013 e art. 29, c. 1, d.lgs. n. 50/2016

## ONERI DI RISERVATEZZA:




CONTIENE dati personali da NON pubblicare  NON contiene dati personali

## DESTINATARI NOTIFICA/TRASMISSIONE

Area Gestione Risorse Finanziarie	Area Gestione Patrimonio
Ufficio Formazione	

Con la sottoscrizione in calce al presente provvedimento, i firmatari di cui sopra, ciascuno in relazione al proprio ruolo come indicato e per quanto di rispettiva competenza, attestano che il procedimento istruttorio è stato espletato nel rispetto della normativa regionale e nazionale applicabile e che il provvedimento predisposto è conforme alle risultanze istruttorie agli atti d'ufficio.

I medesimi soggetti dichiarano, inoltre, di non versare in alcuna situazione di conflitto di interesse, anche potenziale, ex art. 6-bis, l. 241/90, artt. 6, 7 e 13, c. 3, D.P.R. 62/2013, vigente codice di comportamento aziendale e art. 1, c. 9, lett. e), l. 190/2012 – quest'ultimo come recepito, a livello aziendale, della vigente sezione Anticorruzione e Trasparenza del PIAO – tale da pregiudicare l'esercizio imparziale di funzioni e compiti attribuiti, in relazione al procedimento indicato in oggetto, così come di non trovarsi in alcuna delle condizioni di incompatibilità di cui all'art. 35-bis, D.L.gs. 165/2001.

RUOLO	NOME E COGNOME	FIRMA
Responsabile del Procedimento ai sensi della L. 241/1990	Siciliani Fabrizio	 Firmato digitalmente il 24/11/2025 13:56
Direttore UOC	Vino Francesco	 Firmato digitalmente il 25/11/2025 09:32
Direttore/Responsabile di Struttura	De Pasquale Nicolo' Vincenzo	 Firmato digitalmente il 25/11/2025 15:56