



Corso di Formazione TECNICO MICOLOGO – 2026/2027 ai sensi del DM 686/96 Corso autorizzato dalla Regione Friuli Venezia Giulia



Con inizio il
24/08/2026



Teoria online e pratica in presenza
a Gemona del Friuli (UD)



Durata: 240 ore totali
(2 annualità)



Costo: €1250,00 per singola
annualità

FINALITÀ DEL CORSO

Il corso, rivolto a operatori pubblici e privati, è obbligatorio per sostenere l'esame finale per ottenere l'attestato di micologo. L'attestazione consente di svolgere attività professionale sui funghi epigei freschi e conservati secondo le normative vigenti e fornisce le conoscenze per il riconoscimento dei funghi spontanei eduli da quelli velenosi. Verranno inoltre fornite informazioni in merito all'utilizzo dei funghi per scopi alimentari e/o nutraceutici nonché l'individuazione dei funghi indicatori di salute dei boschi e del loro contributo in un contesto di cambio climatico.

COORDINATORE SCIENTIFICO

Angelini Claudio

DOCENTI

Angelini Claudio

Floriani Marco

Palumbo Davide

CALENDARIO DELLE LEZIONI

Le lezioni si svolgono dal lunedì al mercoledì, in modalità online o in presenza presso l'Associazione Taboga 13, in via Venuti n. 137, Gemona del Friuli (UD).

| 1° Sessione – Calendario 2026 | | |
|-------------------------------|------------------------------|------------------------------------|
| dal 24/08 al 26/08 | 17.00 – 20.00 | online |
| dal 31/08 al 02/09 | 17.00 – 20.00 | online |
| dal 07/09 al 09/09 | 17.00 – 20.00 | online |
| dal 14/09 al 16/09 | 9.00 – 13.00 / 14.30 – 17.30 | in presenza |
| dal 21/09 al 23/09 | 17.00 – 20.00 | online |
| dal 28/09 al 30/09 | 9.00 – 13.00 / 14.30 – 17.30 | in presenza |
| dal 05/10 al 07/10 | 9.00 – 13.00 / 14.30 – 17.30 | in presenza |
| dal 12/10 al 14/10 | 9.00 – 13.00 / 14.30 – 17.30 | in presenza |
| | | Tot. 120 ore + esame intermedio |

| 2° Sessione – Calendario 2027 | | |
|-------------------------------|------------------------------|--------------------------------|
| dal 26/04 al 28/04 | 17.00 – 20.00 | online |
| dal 03/05 al 05/05 | 9.00 – 13.00 / 14.30 – 17.30 | in presenza |
| dal 21/06 al 23/06 | 17.00 – 20.00 | online |
| dal 26/07 al 28/07 | 9.00 – 13.00 / 14.30 – 17.30 | in presenza |
| dal 06/09 al 08/09 | 17.00 – 20.00 | online |
| dal 13/09 al 15/09 | 9.00 – 13.00 / 14.30 – 17.30 | in presenza |
| dal 20/09 al 22/09 | 17.00 – 20.00 | online |
| dal 27/09 al 29/09 | 9.00 – 13.00 / 14.30 – 17.30 | in presenza |
| | | Tot. 120 ore + esame finale |

*Il calendario potrebbe subire variazioni per esigenze organizzative.
Gli iscritti saranno informati tempestivamente.*

CONTENUTI PRINCIPALI DEL CORSO

- **Micologia generale e botanica forestale:** biologia dei funghi, nutrizione, specie coltivate, valore alimentare e nutraceutico.
- **Ecologia e funghi bioindicatori:** ruolo dei funghi negli ecosistemi boschivi.
- **Morfologia e classificazione dei funghi:** caratteristiche, sistemi di identificazione e uso di schemi e/o chiavi dicotomiche.
- **Micologia ispettiva e micotossicologia:** studio dei funghi velenosi, gestione dei casi di intossicazione.
- **Micologia applicata e commercio:** normativa, sicurezza alimentare, preparazione, conservazione e commercio.

Il corso unisce **lezioni teoriche** e **attività pratiche**, preparando i partecipanti a operare professionalmente nel settore micologico.

VALUTAZIONI E ATTESTATO

Al termine della prima sessione è prevista una verifica degli apprendimenti il cui superamento è obbligatorio per l'ammissione alla seconda sessione.

La valutazione finale, davanti a una commissione esaminante costituita secondo il DM 686/96, comprende una **prova scritta e pratica** ed è necessaria per il rilascio dell'**attestato di micologo** dalla Regione Friuli Venezia Giulia.

ULTERIORI INFORMAZIONI

Possibilità di servizio catering per la pausa pranzo al costo di €13,00 a persona.

Il corso è realizzato in collaborazione e con il supporto dei Gruppi Micologici Gemonese, Majanese e Friulano.

PER MAGGIORI INFORMAZIONI CONTATTARE

Segreteria Organizzativa

Dott.ssa Stefania Feltrin

s.feltrin@cefap.fvg.it | 0432 821111

ISCRIVITI QUI

