

<b>INFORMAZIONI PERSONALI</b>	Micol Pistorello
	<b>Sesso</b> F   <b>Data di nascita</b>   <b>Nazionalità</b> italiana

<b>POSIZIONE RICOPERTA</b>	Micologo  iscritta nel registro nazionale micologi al n°2648 iscritta nel registro regionale dei micologi (regione Emilia-Romagna) al n°356
<b>ESPERIENZA LAVORATIVA</b>	
Aprile 2018 alla data attuale	Presidente dell'Associazione Micologica Fidentina -Carlo Oriani- APS
Gennaio 2016 alla data attuale	Componente del Comitato Tecnico-Scientifico dell'Associazione Micologica Fidentina -Carlo Oriani- APS
Gennaio 2017 alla data attuale	<b>Docenze</b> Associazione Micologica Fidentina -Carlo Oriani-APS , Largo Leopardi n°6, Fidenza Docenze e organizzazione del corso di micologia divulgativa
Maggio 2021	<b>Laboratorio didattico</b> Primaria "L.e M. Aimi" di Borghetto, I.C. Noceto Laboratorio didattico-ambientale (Funghi e piante: un'amicizia speciale)
Aprile/Maggio 2021	<b>Responsabile organizzazione PCTO</b> IISS Berenini, Fidenza Organizzazione del PCTO, tutoraggio e docenze
Novembre 2018/Aprile 2019	<b>Docenze</b> Docenze e organizzazione Corso formazione docenti 'Funghi: un Regno sconosciuto'
Gennaio/Maggio 2016	<b>Docenze</b> Associazione Micologica Fidentina "Carlo Oriani" , Largo Leopardi n°2, Fidenza Corso di micologia divulgativa "Raccogliere e riconoscere i funghi"
Gennaio 2015 alla data attuale	Riconoscimento e accertamento commestibilità dei funghi epigei freschi presso la sede dell'Associazione Micologica Fidentina "Carlo Oriani" ogni lunedì
Settembre 2016 alla data attuale	Partecipazione e organizzazione mostre micologiche presso Borgo Val di Taro
Ottobre 2016 alla data attuale	Partecipazione e organizzazione mostra micologica presso Fidenza
Ottobre 2021 alla data attuale	Partecipazione e organizzazione mostra micologica presso Fornovo di Taro
Settembre 2019	Organizzatrice Il Convegno Micologico presso Fontanellato "Il perfetto sott'olio: come e cosa conservare"
Settembre 2019	Partecipazione e organizzazione mostra micologica presso Fontanellato

Ottobre 2018	Organizzatrice e relatrice Convegno Micologico presso Fontanellato "Funghi: quali rischi per una preziosa risorsa sostenibile"
Ottobre 2018	Partecipazione e organizzazione mostra micologica presso Fontanellato
Settembre 2018	Partecipazione e organizzazione mostra micologica presso Pellegrino Parmense
Ottobre 2015	Partecipazione mostra micologica presso Fidenza
Settembre 2015	Partecipazione mostre micologiche presso Borgo Val di Taro

ISTRUZIONE E FORMAZIONE	
10/11/12 Ottobre 2018	<p><b>Certificato di partecipazione al corso di aggiornamento per esperti micologi</b></p> <p>Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Microscopia specifica delle specie velenose</li> <li>Analisi campioni da presunte intossicazioni</li> <li>Capacità di refertazione negli interventi</li> <li>Capacità di intervento nei casi di presunta intossicazione</li> <li>Approfondimento sul genere Tricholoma</li> <li>Approfondimento sulle specie tossiche tipiche di giardini e ambienti antropizzati</li> </ul>
03 Marzo 2017	<p><b>Certificato di partecipazione al corso di aggiornamento per micologi</b></p> <p>Azienda Unità Sanitaria Locale di Parma</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Capacità di intervento nei casi di presunta intossicazione</li> <li>Normativa e storia degli ispettorati micologici</li> <li>Corrette modalità di formazione e divulgazione scientifica per l'utente finale</li> <li>Normativa autoconsumo e commercio/somministrazione specie epigee.</li> </ul>
10/12 Ottobre 2016	<p><b>Certificato di partecipazione al corso di aggiornamento per esperti micologi</b></p> <p>Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Microscopia specifica delle specie velenose</li> <li>Analisi campioni da presunte intossicazioni</li> <li>Capacità di refertazione negli interventi</li> </ul>
8/9 Novembre 2014	<p><b>Attestato di frequenza al Corso di perfezionamento</b></p> <p>Riserva naturale Regionale dei Ghirardi, Borgo val di Taro Centro Studi per la Flora Mediterranea del Midi' Europa, Borgo val di Taro</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Censimento dei funghi ipogei ed epigei della Riserva naturale Regionale dei Ghirardi</li> </ul>
Aprile 2013 - Ottobre 2014	<p><b>Attestato di micologo</b></p> <p>Forma Futuro, via La Spezia 110, Parma</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Micologia</li> <li>Botanica</li> <li>Microscopia</li> <li>Tossicologia</li> <li>Legislazione</li> </ul>

Settembre 1993 – Giugno 1998	Diploma di maturità scientifica
	Liceo scientifico statale "Maggi", Viadana (Mantova) ▪ Corso quinquennale presso Liceo scientifico a ordinamento tradizionale

## COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre	Italiano				
Altra lingua	COMPRENSIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	B2	B2	B2	B2	B2
Francese	A1	B2	A1	A1	A1
	Livelli: A1/A2: Utente base - B1/B2: Utente intermedio - C1/C2: Utente avanzato <a href="#">Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue</a>				

Competenze comunicative	Senso organizzativo e buona esperienza nella gestione e pianificazione di progetti acquisite grazie alla ventennale esperienza a capo di un gruppo di volontariato.
-------------------------	---

Competenze organizzative e gestionali	Spirito di gruppo e buone capacità comunicative acquisite grazie alla partecipazione a molteplici attività di laboratorio in teamworking.
---------------------------------------	---

Competenza digitale	AUTOVALUTAZIONE				
	Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
	Utente avanzato	Utente intermedio	Utente intermedio	Utente avanzato	Utente avanzato
	Livelli: Utente base - Utente intermedio - Utente avanzato <a href="#">Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione</a>				
	▪ buona padronanza degli strumenti della suite Microsoft Office e di Open Office ▪ buona padronanza del programma di gestione processi industriali Labview ▪ buona capacità di navigazione in internet ▪ gestione newsletter e siti internet				

Altre competenze	■ Escursionismo: buona capacità di orientamento e di pianificazione percorsi
------------------	--

Patente di guida	B
------------------	---

Seminari	▪ Micologia e formazione: dal fungo spontaneo al coltivato, dall'emozione della ricerca alla produzione intensiva, dalla bontà della tavola alla prevenzione, presso Forma Futuro, via La Spezia, 110 Parma
Appartenenza a gruppi / associazioni	▪ Socia dell'Associazione Micologica Fidentina -Carlo Oriani- APS
Firma	Dati personali Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".  Mezzani, 30 Ottobre 2022