

**Corso di formazione
e preparazione
all'esame di**

IDONEITÀ VENDITA FUNGHI

CORSO ONLINE SU ZOOM

Mercoledì 28/06/2023

Lezione 1 - Dalle 18:00 alle 21:00

Argomenti: caratteri distintivi generali; modalità di conservazione; accorgimenti per il consumo; velenosità e rischi comportamentali; funghi secchi.

Mercoledì 05/07/2023

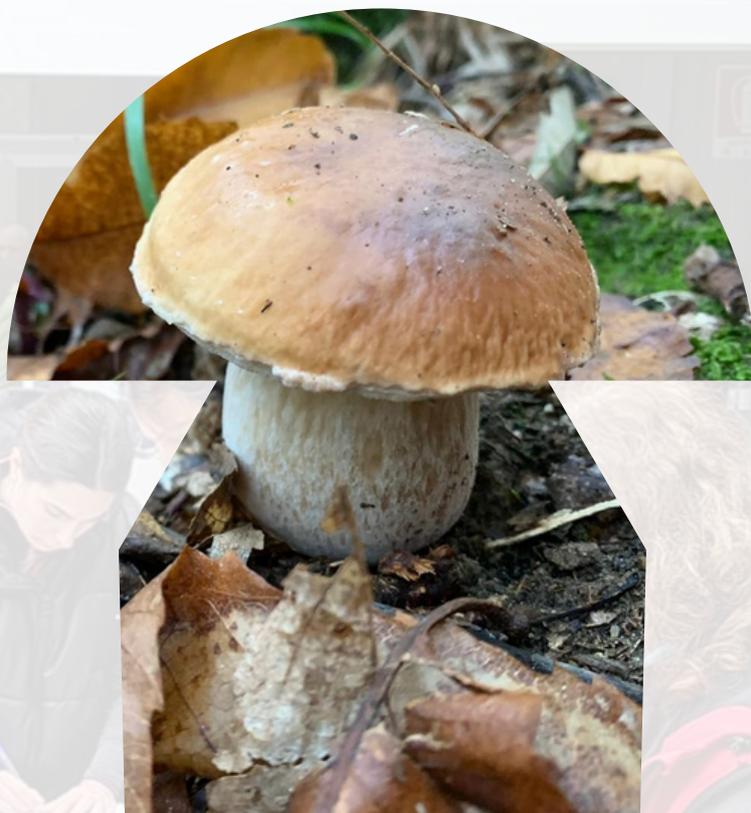
Lezione 2 - Dalle 18:00 alle 21:00

Argomenti: Normativa di riferimento, simulazione d'esame secondo normativa (allegato determina n. 1227 del 2013)

Le lezioni si svolgeranno **in diretta su zoom** e verranno **videoregistrate** e rese **disponibili da rivedere** per tutti gli iscritti al corso.

Il corso è diretto a tutti coloro che vogliono intraprendere l'**attività di commercio di funghi epigei freschi spontanei e di funghi porcini secchi sfusi**. Ad esempio: commercianti di prodotti agroalimentari, agriturismi, punti vendita alimentari, gastronomie, ristoranti,...

Chi supera l'esame, ottiene l'**attestato di idoneità alla identificazione delle specie fungine**, necessario ed **obbligatorio** per poter presentare la specifica Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA) allo Sportello Unico Attività Produttive del proprio Comune, per l'attività di commercio di funghi epigei freschi spontanei (vedi elenco L.R. n. 6/1996 e s.m.i. regione Emilia-Romagna) e di funghi porcini secchi sfusi (*Boletus edulis* e relativo gruppo).



Quota del corso:

60€ Quota base del corso

40€ Se allievi o ex allievi di Forma Futuro

Quota saldabile tramite bonifico.

La quota comprende: percorso formativo, assistenza burocratica per l'iscrizione all'esame.

La quota non comprende la tariffa di partecipazione all'esame di idoneità (ulteriore quota da versare all'AUSL)

Iscrizioni e info

 gae@formafuturo.it

 formafuturo.it



Andrea - 333 1805781 Mauro - 338 3875398