



2026



COMPARTO FUNZIONI LOCALI

**FORMAZIONE PERSONALE DEL
PARCO REGIONALE DELLA
LESSINIA**

**CORSO DI BASE PER IL
RICONOSCIMENTO DEI
PRINCIPALI FUNGHI
COMMESTIBILI E
TOSSICI**

**3 LEZIONI DI 2 ORE CIASCUNA
CON DOCENTI DI INDISCUSSA
PROFESSIONALITÀ E
COMPETENZA PRESSO SALA
CONFERENZE DELLA SEDE DEL
PARCO REGIONALE DELLA
LESSINIA A BOSCO
CHIESANUOVA**

**APERTO AL PUBBLICO
APPASSIONATO DI MICOLOGIA
E AI RACCOGLITORI CHE
VOGLIANO APPROFONDIRE LE
LORO CONOSCENZE SUL
MONDO DEI FUNGHI**

CORSO GRATUITO

**UN AGGIORNAMENTO
PROFESSIONALE VERO**

ISCRITTI CISL FP E SIMPATIZZANTI

- **Caratteristiche dei principali funghi commestibili**
- **Caratteristiche dei principali funghi tossici**
- **Funghi commestibili e tossici a confronto**
- **Riferimenti normativi**

**AL TERMINE DEL CORSO SARÀ RILASCIATO ATTESTATO DI
PARTECIPAZIONE PER LE ORE FREQUENTATE**

ISCRIZIONI ENTRO IL 30 GIUGNO 2026

compila il modulo allegato e invialo a: fp.verona@cisl.it



COMPARTO FUNZIONI LOCALI

FORMAZIONE PERSONALE DEL
PARCO REGIONALE DELLA
LESSINIA

CORSO DI BASE PER IL RICONOSCIMENTO DEI PRINCIPALI FUNGHI COMMESTIBILI E TOSSICI

**3 LEZIONI DI 2 ORE CIASCUNA
CON DOCENTI DI INDISCUSSA
PROFESSIONALITÀ E
COMPETENZA PRESSO SALA
CONFERENZE DELLA SEDE DEL
PARCO REGIONALE DELLA
LESSINIA A BOSCO
CHIESANUOVA**



ISCRIZIONI ENTRO IL 30 GIUGNO 2026

compila il modulo allegato e invialo a: fp.verona@cisl.it

CORSO GRATUITO

**ISCRITTI CISL FP E
SIMPATIZZANTI
UN AGGIORNAMENTO
PROFESSIONALE VERO**

IL PROGRAMMA DEL CORSO

Obiettivi formativi

Fornire le nozioni di base al personale che effettua vigilanza del territorio per consentire allo stesso di evitare la raccolta ed il consumo di funghi che possano provocare delle intossicazioni alimentari. Nell'effettuare il controllo della necessaria documentazione che consente la raccolta e/o la verifica del peso, infatti, è altrettanto importante saper tutelare la salute dei cittadini, informandoli degli eventuali rischi per aver raccolto funghi tossici.

Moduli formativi

Il percorso è costituito da diversi moduli formativi per un **totale di 6 ore di lezioni, suddivise in 3 incontri** che si svolgono in presenza. **Docente:** Stefano Mazzoni (Perito Micologo)

**MERCOLEDÌ' 8 LUGLIO 2026
DALLE ORE 20:30 ALLE ORE 22:30**

Caratteristiche dei principali funghi commestibili

**MERCOLEDÌ' 15 LUGLIO 2026
DALLE ORE 20:30 ALLE ORE 22:30**

Caratteristiche dei principali funghi tossici

**MERCOLEDÌ' 22 LUGLIO 2026
DALLE ORE 20:30 ALLE ORE 22:30**

Funghi commestibili e tossici a confronto. Riferimenti normativi

Al termine del corso sarà rilasciato un attestato di partecipazione per i dipendenti pubblici, per le ore effettivamente frequentate, valido per la formazione professionale obbligatoria, previa autorizzazione del responsabile dell'ufficio di appartenenza.



MODULO DI ISCRIZIONE

CORSO TECNICO DI AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE PERSONALE DEL PARCO REGIONALE DELLA LESSINIA

ISCRIZIONI ENTRO IL 30 GIUGNO 2026

compila il modulo allegato e invialo a: fp.verona@cisl.it

La/Il Sottoscritto _____

nata/o a _____ il _____

residente in via _____

nel Comune di _____ CAP _____

Codice Fiscale _____ Nr.Cell _____

email _____

Azienda/Ente di appartenenza _____

ISCRITTO CISL FP

NON ISCRITTO CISL FP

CHIEDE DI PARTECIPARE AL CORSO SOPRA INDICATO

FIRMA
