



## Volontari in cucina

**Corso di formazione e aggiornamento per alimentaristi. Incontro in presenza a Traversetolo (PR) con rilascio dell'attestato.**

**Data** 16 aprile 2026 **Orario:** ore 17- 20

### Perché partecipare

Ogni festa, sagra o momento di condivisione attorno al cibo racconta lo spirito della nostra comunità. Per questo è importante che chi vi partecipa come volontario possa svolgere il proprio ruolo con consapevolezza e sicurezza. Il corso offre un'occasione per acquisire conoscenze pratiche e utili, così da garantire attenzione, cura e igiene in tutte le attività associative che prevedono la manipolazione di alimenti.

(Riferimenti normativi: Reg. CE 852/2004 – Reg. UE 2021/382. La precedente disciplina regionale è stata abrogata con L.R. 9/2025.)

### Obiettivo del corso

L'incontro accompagna i volontari alla scoperta dei principali rischi igienico-sanitari legati agli alimenti e delle modalità per prevenirli, tutelando la salute di tutti: di chi offre il proprio tempo nell'associazione e di chi partecipa alle iniziative. Particolare attenzione sarà dedicata ai ruoli più esposti e alle situazioni operative che possono presentare maggiori criticità.

### Contenuti principali

- Il rischio connesso alle diverse fasi del ciclo di produzione degli alimenti
- Procedure di autocontrollo
- Igiene personale e buone pratiche quotidiane
- Manipolazione corretta e conservazione sicura degli alimenti
- Principi di sanificazione degli ambienti e delle attrezzature
- Introduzione alla cultura della sicurezza alimentare

### Destinatari

Per tutti i volontari che si occupano di preparare, distribuire o somministrare cibo e bevande.

### Cosa rilasciamo

Al termine del corso verrà somministrato un breve test di apprendimento: il superamento consentirà il rilascio dell'attestato di partecipazione. Questo documento attesta l'attività formativa svolta ed è utile sia al volontario, per evidenziare le competenze acquisite, sia all'Ente di Terzo Settore, come supporto alla documentazione interna relativa alla sicurezza alimentare. L'attestato ha una validità di 4 anni.

### Data e luogo

**giovedì 16 aprile 17 -20** presso IL FONTANONE **Strada del Mulino, 9 -Traversetolo (PR) -**  
<https://maps.app.goo.gl/LchbQNQNqDWhgK8s8>

### Docente

**Simona Minari** di OIKOS, società di consulenza e formazione che opera nei settori Ambiente, Sistemi di Gestione, Sicurezza e Igiene sul Lavoro, Sicurezza Alimentare, Privacy.

### Iscrizioni

**L'iscrizione è obbligatoria.** Per iscriversi, occorre compilare questo modulo:

- <https://forms.cloud.microsoft/e/Z4V3TAYDF9>

**Potrà essere accettato un numero massimo di 40 iscrizioni.**

**Per informazioni**

[formazione.parma@csvemilia.it](mailto:formazione.parma@csvemilia.it)