

SCHEMA DI PROPOSTA DI OFFERTA FORMATIVA

L'offerta formativa della fattoria didattica deve essere coerente con l'orientamento produttivo aziendale e finalizzata alla conoscenza del territorio rurale e delle produzioni agroalimentari. Essa deve essere elaborata in relazione ai bisogni dell'utenza. In base all'art. 23 della l. r. n. 4/2009, l'operatore di fattoria didattica presenta alla Provincia competente la proposta di offerta formativa utilizzando lo schema sottostante per ogni percorso didattico proposto.

Fattoria didattica	GERMOGLIO S.a.s. di Savignano s. P.
Provincia	Modena

TITOLO E BREVE DESCRIZIONE:
Dal GRANO... Il Pane la Pasta
Progetto di Educazione Alimentare

OBIETTIVI Avvicinare i bambini al cibo base della nostra dieta attraverso la conoscenza dei suoi ingredienti e la relativa lavorazione degli stessi.

Piccolo laboratorio di panificazione dove i bambini saranno coinvolti in tutte le fasi della lavorazione del pane tranne la cottura che sarà eseguita da un adulto.

Useranno pietre per macinare il grano come i primitivi, poi sperimenteranno il mulinetto a manovella e quello elettrico e poi impasteranno la pagnottella di pane in vassoio individuale di acciaio(dopo aver seguito i consigli igienici specifici ed essersi accuratamente lavati le mani).

Tutti i materiali e gli accessori sono messi a disposizione dalla fattoria ed ogni bambino, si porterà a casa il risultato della sua attività di laboratorio anche se non sarà commestibile perché fatto con aggiunta di abbondante sale atto alla sua conservazione come soprammobile .

Questo progetto è particolarmente adatto a stimolare la gestualità manuale e la creatività; si inserisce molto bene nei percorsi di educazione alimentare organizzati dagli educatori in ogni classe. Ai gruppi che godranno di una visita in fattoria di una giornata intera verrà anche mostrato come produrre i germogli e l'erba di grano e saranno presentate le qualità di questi cibi. I visitatori verranno accompagnati sui campi a vedere a che punto di crescita è il cereale e così affrontare la tematica del metodo di coltivazione da noi utilizzato.

DURATA					
1/2 giornata	X	1 giornata	X	Più giorni	<input type="checkbox"/>

TIPOLOGIA DEI VISITATORI/UTENTI							
Classi	X	gruppi di adulti	X	famiglie	X	disabili	X

ETÀ DEI VISITATORI/UTENTI			
scuola materna	X	scuola primaria	X
scuola secondaria I grado	X	secondaria II grado	<input type="checkbox"/>
adulti	X	anziani	X

PERIODO DELL'ANNO IN CUI SI PUO' SVOLGERE L'ATTIVITA'	
Primavera	estate autunno

SPAZI AZIENDALI DEDICATI E RELATIVE ATTREZZATURE:	
Porticati esterni	piani di lavoro - mulino a mano e mulino elettrico - macine a pietra

DISPONIBILITÀ RICETTIVA/CAPACITÀ DI ACCOGLIENZA GIORNALIERA:
(numero massimo di utenti per visita) 25 – 30 bambini o adulti

NUMERO DI ADDETTI/COLLABORATORI DI CUI SI AVVALE L'OPERATORE PER IL
PERCORSO DIDATTICO: uno - due

MANIPOLAZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI Sì x No
ASSAGGI, SPUNTINI, MERENDE Sì x No
A base di pane, frutti di stagione, succhi di uva, marmellate e miele

STRUTTURE DI ACCOGLIENZA

Spazi all'aperto x Locali e ambienti coperti Sala ristoro

STRUMENTI DIDATTICI

lavagna luminosa proiettore TV/ computer altro

Specificare _____

Materiale didattico proprio Sì x No

Se sì, indicare quale _____ schede informative

SICUREZZA

Assicurazione¹: indicare massimale ____=500.000,00= euro

Cassetta Pronto Soccorso con attrezzature in buono stato di conservazione Sì x No

Estintore nei locali destinati all'attività Sì x No

Requisiti igienico/sanitari per manipolazione e preparazione degli alimenti Sì x No

ALTRE INFORMAZIONI

L'azienda è agrituristica Sì No x

Attività agrituristiche svolte:

ristorazione alloggio attività culturali/ricreative

Aderisce a progetti/certificazioni di qualità Sì No x

Aderisce a Consorzi di tutela dei prodotti Sì No x

Se sì quali _____

Associazione di Categoria alla quale è iscritta l'azienda

(dato facoltativo) ____ CIA

Firma

¹ Se già stipulata all'atto della domanda di iscrizione all'elenco.