

## 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	<b>GERMOGLIO S.a.s.</b> Savignano sul Panaro
Provincia	Modena

TITOLO E BREVE DESCRIZIONE:	<b>L'Acqua che è Vita</b>
Progetto di Educazione Alimentare	

**OBIETTIVI:** L'ACQUA è uno dei tre alimenti base indispensabile alla vita di tutti i corpi viventi: i tre alimenti sono l'ACQUA, l'energia luminosa e il calore del SOLE, l'Ossigeno nell'ARIA che respiriamo. L'Acqua è un elemento molto utilizzato in agricoltura: per annaffiare le coltivazioni, per dissetare gli animali, per diluire i prodotti protettivi delle coltivazioni siano essi di origine naturale e biologica che di origine chimica.

Conoscere l'elemento Acqua; educare al rispetto, risparmio e corretto uso di essa è un aspetto importante della nostra offerta formativa ma soprattutto si faranno fare ai bambini esperienze di preparazione di merende a base di bevande come centrifugati frullati o tisane. Questo per far sperimentare a loro come il prodotto finale di una coltivazione – frutto o verdura – abbia modificato l'elemento acqua che in origine è incolore inodore e insapore. Centrifugati e frullati di frutta o verdura, o di frutti e verdure abbinati, sono nobili sostitutivi di merende e spuntini vari e l'obiettivo del nostro percorso è proprio stimolare i bimbi a consumare frutti e verdure crudi anche in forma liquida per ingerire L'ACQUA NOBILE (*quella che contiene i Sali minerali veramente assimilabili dal nostro corpo oltre a vitamine e zuccheri nobili*). Introduremo poi i bambini alla scoperta del mondo meraviglioso che rappresenta l'elemento acqua attraverso la visita e la scoperta dei due ambienti acquatici della fattoria: lo stagno e il Rio d'Orzo. Conosceremo l'uso che viene fatto in agricoltura di queste acque per irrigazioni e abbeveraggio degli animali e conosceremo i diversi metodi di irrigazione agricola. Si svilupperà poi l'argomento con l'ausilio di breve audiovisivo che approfondirà la scoperta dell'acqua attraverso lo studio di dove è contenuta: gli alimenti, le piante; fiumi, laghi, ruscelli, ghiacciai; il corpo umano,.

A seguito di richiesta degli insegnanti si introdurranno i bambini del secondo ciclo scuola elementare o della media inferiore alla conoscenza delle Acque di Luce, dei Fiori di Bach. Si svolgeranno esperimenti che andranno: dalla spremitura di un frutto per constatare e gustare la forma che l'acqua prende in esso, alla creazione di un piccolo pianeta vivente da portarsi a casa (ambientazioni in vaso); al risparmio dell'acqua per uso civico (lavarsi, bere, mangiare) attraverso riduttori di flusso e accorgimenti vari. Si parlerà dell'influsso del pensiero positivo sull'acqua da bersi.

## DURATA

1/2 giornata  1 giornata  Più giorni

## TIPOLOGIA DEI VISITATORI/UTENTI

Classi  gruppi di adulti  famiglie  disabili

## ETÀ DEI VISITATORI/UTENTI

scuola materna	<input checked="" type="checkbox"/>	scuola primaria	<input checked="" type="checkbox"/>
scuola secondaria I grado	<input checked="" type="checkbox"/>	secondaria II grado	<input type="checkbox"/>
adulti	<input checked="" type="checkbox"/>	anziani	<input checked="" type="checkbox"/>

PERIODO DELL'ANNO IN CUI SI PUO' SVOLGERE L'ATTIVITA'
---

Primavera Estate Autunno

SPAZI AZIENDALI DEDICATI E RELATIVE ATTREZZATURE: Porticati esterni, piani di lavoro, spremiagrumi, centrifuga, video proiettore, schede

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  No   
ASSAGGI, SPUNTINI, MERENDE Sì  No   
A base di pane, frutti di stagione, succhi di uva, marmellate e miele

### **STRUTTURE DI ACCOGLIENZA**

Spazi all'aperto  Locali e ambienti coperti  Sala ristoro

### **STRUMENTI DIDATTICI**

lavagna luminosa  proiettore  TV/ computer  altro

Specificare \_\_\_\_\_

Materiale didattico proprio Sì  No

Se sì, indicare quale \_\_\_\_\_ schede informative

### **SICUREZZA**

Assicurazione<sup>1</sup>: indicare massimale \_\_\_\_\_=500.000,00= euro

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

Estintore nei locali destinati all'attività Sì  No

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

### **ALTRE INFORMAZIONI**

L'azienda è agrituristica Sì  No

Attività agrituristiche svolte:

ristorazione  alloggio  attività culturali/ricreative

Aderisce a progetti/certificazioni di qualità Sì  No

Aderisce a Consorzi di tutela dei prodotti Sì  No

Se sì quali \_\_\_\_\_

Associazione di Categoria alla quale è iscritta l'azienda

(dato facoltativo) \_\_\_CIA

Firma

\_\_\_\_\_

<sup>1</sup> Se già stipulata all'atto della domanda di iscrizione all'elenco.