

**ALLEGATO 3**  
**Decreto n. 117 dell'8 novembre 2016**

**PROGETTO DIDATTICO AZIENDALE**

Legge regionale 10 agosto 2012, n. 28 e s.m.i.  
“Disciplina delle attività turistiche connesse al settore primario

Il progetto didattico, che rappresenta l'”identità educativa” dell'azienda agricola e rende esplicita la valenza pedagogico-didattica complessiva dei percorsi proposti, si propone i seguenti:

**OBIETTIVI GENERALI** (punto 5 Allegato A DGR 591/2015):

- far conoscere ai cittadini, fin dall'età dell'infanzia, il territorio, l'agricoltura, la pesca e i loro prodotti, approfondendo il legame esistente tra alimentazione, cultura, tradizione locale e patrimonio storico-culturale;
- rendere le aziende del settore primario, restituendo un ruolo sociale all'agricoltore e al pescatore considerati come i “custodi” delle ricchezze ambientali e culturali del territorio, le protagoniste dei percorsi di educazione alimentare, valorizzando le produzioni tipiche e di qualità e conseguentemente anche l'economia locale;
- promuovere nelle giovani generazioni, attraverso una maggiore conoscenza degli alimenti e della loro origine, un'alimentazione equilibrata e uno stile di vita sano;
- rafforzare nei cittadini un'educazione al consumo consapevole, attraverso la comprensione delle relazioni esistenti tra sistemi produttivi del territorio, consumi alimentari e salvaguardia dell'ambiente;
- sensibilizzare alla conoscenza, al rispetto e alla tutela dell'ambiente, al ritmo della natura ed allo sviluppo sostenibile, mantenendo all'interno della propria azienda ecosistemi naturalistici e applicando tecniche innovative a favore della conservazione ambientale;
- custodire attrezzature e tradizioni tipiche, che favoriscono la conservazione e la trasmissione del vivere quotidiano di un tempo, anche attraverso l'aspetto ludico e il racconto orale, aiutando la popolazione locale a mantenere una propria identità;
- offrire, proprio in considerazione delle peculiari caratteristiche di multifunzionalità e multirelazionalità della fattoria didattica, opportunità di apprendimento nei nuovi ambiti educativi richiesti dalla scuola per l'acquisizione delle conoscenze e delle abilità necessarie per far diventare i ragazzi di oggi cittadini consapevoli di domani, come l'educazione alla convivenza civile, alla responsabilità sociale, alla legalità e alla sobrietà.

**CONNESSIONE DIDATTICA CON:**

l'azienda agricola e il mondo rurale

le attività produttive dell'azienda indicate a fascicolo aziendale

Specificare quali:

le valenze ambientali, storico e culturali del territorio

SE SI, specificare quali:

il profilo formativo e professionale delle risorse umane presenti in azienda

SE SI, specificare quali:

**SPAZI APERTI DEDICATI , ALL'INTERNO DELLA STRUTTURA AZIENDALE**

**SPAZI COPERTI DEDICATI, ALL'INTERNO DELLA STRUTTURA AZIENDALE**

**SPAZI APERTI ALL'ESTERNO DEI BENI FONDIARI NELLA DISPONIBILITA' DELL'IMPRESA**

SE SI, specificare quali:

**RISORSE UMANE AZIENDALI DEDICATE**

Responsabile per le attività didattiche in possesso dell'Attestato di frequenza al Corso di formazione

**affiancato da:**

Altri operatori aziendali in possesso dell'Attestato di frequenza al Corso di formazione

SE SI, indicare i nominativi:

Altri operatori a supporto del Responsabile, adeguatamente preparati e formati

SE SI, indicare i nominativi e la loro formazione specifica:



**SCHEDA PROGETTUALE**  
(da compilare per ciascun percorso didattico proposto)

**TITOLO:**

**BREVE DESCRIZIONE:**

**FINALITA':**

**CONTENUTI:**

**SPAZI APERTI DEDICATI , ALL'INTERNO DELLA STRUTTURA AZIENDALE**

**SPAZI COPERTI DEDICATI, ALL'INTERNO DELLA STRUTTURA AZIENDALE**

**SPAZI APERTI ALL'ESTERNO DEI BENI FONDIARI NELLA DISPONIBILITA' DELL'IMPRESA**

SE SI, specificare quali:

**DESTINATARI:**

- SCUOLE
- GRUPPI
- FAMIGLIE
- ALTRO

SE SI, specificare quali:

**PERCORSI DEDICATI ALLA SCUOLA:**

- NIDO
- SCUOLA MATERNA
- SCUOLA PRIMARIA
- SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO
- SCUOLA SECONDARIA DI II GRADO
- UNIVERSITA'

## **OBIETTIVI**

### **1-AREA DEL SAPERE (conoscenze)**

### **2-AREA DEL SAPER FARE (abilità)**

### **3-AREA DEL SAPER ESSERE (competenze)**

## **SISTEMI DI VALUTAZIONE (EVALUATION): METODOLOGIA**

## **ATTREZZATURE DI SUPPORTO**

## **PERIODO DELL'ANNO IN CUI E' ATTIVO IL PERCORSO**

## **DURATA**

## **STAFF**

**MANIPOLAZIONE E/O PREPARAZIONE E/O DEGUSTAZIONE DI PRODOTTI DELL'AZIENDA: SI  NO**

## **NOTE ORGANIZZATIVE**