



LA CARTA DELLA QUALITÀ DELLE FATTORIE DIDATTICHE DELLA REGIONE EMILIA-ROMAGNA



Le aziende agricole aderenti al progetto, inserite nella rete delle Fattorie didattiche dell'Emilia-Romagna, si impegnano a rispettare la "Carta della Qualità".

A tal fine, il sottoscritto
titolare dell'Azienda Agricola.....

DICHIARA di essere in possesso dei seguenti requisiti minimi

Caratteristiche produttive

- adozione di sistemi di produzione biologica o integrata o di produzioni tipiche di qualità.

Formazione degli agricoltori

- partecipazione al corso specifico di base e successivi aggiornamenti.

Accoglienza

- presenza di locali o ambienti coperti attrezzati con arredo indispensabile per la realizzazione delle attività didattiche in caso di maltempo e di almeno un servizio igienico riservato agli ospiti;
- adeguata pulizia dei luoghi prossimi al centro aziendale, che devono essere liberi da materiale d'ingombro, attrezzature in disuso o altro che possa costituire ostacolo, pericolo o comunque effetto sgradevole;
- presenza di aree delimitate dove i bambini possano consumare la merenda e/o giocare in libertà e sicurezza;
- suggerire ai visitatori un abbigliamento comodo, adeguato alla stagione e all'attività all'aria aperta.

Didattica

- accogliere un numero di bambini proporzionato al numero di operatori presenti in azienda;
- fornire alle classi il materiale didattico di supporto predisposto dalla Regione Emilia-Romagna e/o da altri Enti qualificati, oltre a quello specifico della Fattoria didattica;
- concordare, prima della visita, con gli insegnanti, gli obiettivi educativi da raggiungere e il programma da realizzare con la classe;
- predisporre l'itinerario in funzione dell'età dei ragazzi e dei programmi dei cicli scolastici;
- prevedere un approccio interattivo: i soggetti dell'incontro sono agricoltori, insegnanti e ragazzi;
- fornire agli insegnanti la scheda di valutazione dell'esperienza in Fattoria, prevedere modalità *feed-back* (di interazione) tra aziende e classi, e tenere un registro delle classi in visita;
- sottoporsi al monitoraggio e ai controlli effettuati dalle Province.

Sicurezza

- rispetto delle norme sanitarie e di sicurezza vigenti in materia;
- redazione di un documento programmatico sulla sicurezza, se dovuto;
- prevedere un'assicurazione di responsabilità civile che includa i rischi di intossicazione alimentare;
- rendere inaccessibili ai visitatori le sostanze pericolose;
- segnalare opportunamente, anche in forma verbale, all'insegnante o al referente di gruppo, le aree e le attrezzature a rischio;
- accertarsi con il corpo insegnante della presenza di partecipanti con eventuali allergie, intolleranze o problemi particolari;
- dotarsi di un piccolo pronto soccorso (scatola con contenuto di pronto intervento) ai sensi del D.Lgs. 81/2008.
- dotarsi di almeno un estintore nel luogo di accoglienza.

Data

.....

Firma

.....