

## **Carta della qualità delle fattorie didattiche aderenti al circuito del Consorzio "Nutrirsi di Arcobaleno"**

La Carta della qualità delle fattorie didattiche definisce i requisiti che devono possedere le aziende che intendono svolgere o svolgono attività pedagogica nonché gli impegni a cui devono sottostare i titolari aziendali aderenti al progetto delle fattorie didattiche promosso dal Consorzio "Nutrirsi di Arcobaleno".

### **Caratteristiche produttive**

Adozione di sistemi di produzione biologica o integrata o di produzioni tipiche di qualità.

### **Formazione degli agricoltori**

Partecipazione ad un corso specifico di base, organizzato dal Consorzio ed a successivi aggiornamenti.

### **Accoglienza**

Presenza di locali o ambienti coperti attrezzati con arredo indispensabile per la realizzazione delle attività didattiche in caso di maltempo.

Adeguate pulizia dei luoghi prossimi al centro aziendale, che devono essere liberi da materiale d'ingombro, attrezzature in disuso o altro che possano 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.

### **Didattica**

Accogliere un numero di bambini proporzionato al numero di operatori presenti in azienda.

Fornire alle classi il materiale didattico di supporto predisposto dal Consorzio 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.

Predisporre schede di valutazione dell'esperienza in fattoria e modalità feed-back (di interazione) tra aziende e classi.

Tenere un registro delle classi in visita.

### **Sicurezza ed aspetti igienico sanitari**

Rispetto delle norme sulla sicurezza vigenti in materia, con particolare riguardo al D.l. n. 626/94.

Dotarsi di un piccolo pronto soccorso (scatola con contenuto di pronto intervento) ai sensi della legge 626/94.

Accertarsi con il corpo insegnante la presenza di bambini con eventuali allergie, intolleranze o problemi particolari.

Dotazione di sistemi di sicurezza e prevenzione previsti dalle normative vigenti sia per i locali chiusi (norme antincendio, luci di emergenza, segnalazione uscite) che per le aree aperte.

Dotazione di servizi igienici a norma.

Dotazione di strutture d'accesso ai portatori di handicap.

Obbligo di porre cartelli per l'accesso ad aree a rischio o ad eventuali attrezzature che possano recare danni ai visitatori. Dette aree vanno opportunamente segnalate, anche in forma verbale all'insegnante o al referente di gruppo.

Rendere inaccessibili ai visitatori le sostanze pericolose.

Obbligo di sottoscrivere polizza assicurativa di responsabilità civile con garanzia estesa alla partecipazione dei visitatori alle attività dell'azienda a scopo didattico che includa i rischi di intossicazione alimentare.