

ALBO REGIONALE DELLE FATTORIE DIDATTICHE DELLA CAMPANIA

CARTA DELLA QUALITÀ

Il presente documento riassume le caratteristiche che le Aziende Agricole e Agrituristiche, le Imprese di Trasformazione e/o di Confezionamento dell'Agroalimentare e i Musei della Civiltà Contadina e/o di attività connesse con il comparto primario, con sede operativa in Campania, devono possedere e definisce gli impegni generali e specifici che sottoscrivono volontariamente per ottenere e mantenere l'iscrizione all'Albo regionale delle Fattorie Didattiche.

Premessa

Le Fattorie Didattiche rispondono ad un disegno culturale di interesse pubblico, che crea legami nel territorio tra i sistemi produttivi correlati al settore primario ed i consumatori, che consente ai produttori di trasmettere direttamente la propria esperienza ai consumatori, in particolare alle nuove generazioni. Consente, altresì, di fare acquisire nuove conoscenze in materia agroambientale e di fare esperienze pratiche sul campo.

Sono Fattorie Didattiche le Aziende Agricole e Agrituristiche, le Imprese di Trasformazione e/o di Confezionamento dell'Agroalimentare e i Musei della Civiltà Contadina e/o di attività connesse con il comparto primario, disponibili ad impegnarsi nell'educazione del pubblico ed in particolare nell'accoglienza e nell'offerta di programmi didattici rivolti a gruppi scolastici o di utenti generici, nell'ambito di attività scolastiche e/o extrascolastiche.

Le Fattorie Didattiche hanno l'obiettivo di far conoscere l'attività primaria ed il ciclo delle colture e degli allevamenti, la preparazione degli alimenti ed i processi di produzione dell'agroalimentare, l'importanza del suolo e dell'acqua, la vita vegetale ed animale, le abilità manuali e le competenze dell'operatore del mondo rurale o della pesca, il ruolo sociale degli agricoltori e dei pescatori. Ciò anche al fine di formare il pubblico per un consumo consapevole ed un comportamento attivo nella salvaguardia dell'ambiente.

1 - REQUISITI

1.1 - Caratteristiche strutturali

1.1.1 Sezione A - Aziende Agricole e Agrituristiche

Le Aziende Agricole ed Agrituristiche devono disporre:

- a) della maggior parte delle risorse tecniche necessarie all'ordinaria conduzione delle colture e/o degli allevamenti;
- b) di aree all'aperto attrezzate con quanto necessario per la realizzazione delle attività didattiche e di ambienti coperti da utilizzarsi per lo stesso scopo, in caso di maltempo;
- c) di servizi igienici, opportunamente differenziati per maschi e femmine e in numero adeguato (minimo 2) e di almeno un servizio igienico fruibile da soggetti diversamente abili;
- d) di aree delimitate ed attrezzate per consentire la sosta, il gioco o il consumo di bevande ed alimenti;
- e) della delimitazione delle aree non accessibili al pubblico, individuate e segnalate da apposita cartellonistica.

1.1.2 Sezione B - Imprese di Trasformazione e/o di confezionamento dell'agroalimentare

Le Imprese di confezionamento e/o di trasformazione dell'agroalimentare devono:

- a) realizzare processi di confezionamento di prodotti del settore primario e/o di trasformazione, legati alle specificità produttive e vocazionali del territorio;
- b) disporre di ambienti coperti attrezzati con quanto necessario per la realizzazione delle attività didattiche integrative alla visita agli impianti. Tali ambienti dovranno essere attrezzati/attrezzabili per consentire anche la sosta e/o il consumo di bevande e alimenti;

- c) disporre di servizi igienici, opportunamente differenziati per maschi e femmine e in numero adeguato (minimo 2) e di almeno un servizio igienico fruibile da soggetti diversamente abili;
- d) delimitare il percorso e segnalare le aree non accessibili al pubblico, per la visita degli impianti, con apposita cartellonistica.

1.1.3 Sezione C - Musei della Civiltà Contadina

I Musei della civiltà contadina e/o di attività connesse con il comparto primario devono:

- a) offrire una rappresentazione significativa della realtà rurale e/o agroalimentare territoriale dal punto di vista sociale, storico, agronomico, alimentare e antropologico;
- b) disporre di ambienti coperti attrezzati con quanto necessario per la realizzazione delle attività didattiche integrative alla visita. Tali ambienti dovranno essere attrezzati/attrezzabili per consentire anche la sosta ed il consumo di bevande e alimenti;
- c) disporre di servizi igienici, opportunamente differenziati per maschi e femmine e in numero adeguato (minimo 2) e di almeno un servizio igienico fruibile da soggetti diversamente abili.

2- ACCOGLIENZA, IMPEGNI E SICUREZZA

2.1 Accoglienza

Deve essere garantita la presenza, in ogni fase della visita, di un operatore per ciascun gruppo di visitatori, che potrà seguire fino ad un massimo di 30 utenti.

La fattoria didattica deve mettere a disposizione dei visitatori acqua potabile, da acquedotto o confezionata.

Tutte le aree aperte alla visita devono essere libere da animali vaganti, materiali o da attrezzature in disuso; devono essere, altresì, adeguatamente pulite e con un livello generale di manutenzione tale che possano comunque influire positivamente sulla percezione complessiva del luogo visitato.

Nel caso venga fornito un servizio di ristorazione (realizzato dalla stessa se autorizzata o da altra organizzazione idonea) l'offerta dovrà prevedere l'utilizzo di bevande e alimenti di produzione prevalentemente aziendale e/o tipici del territorio e possibilmente correlati alle produzioni dell'azienda e/o al tema didattico della visita. La somministrazione di alimenti e bevande, a completamento di ciascuna visita, dovrà rivestire un carattere didattico ed educativo e dovrà essere finalizzata esclusivamente alla conoscenza dei prodotti tipici locali e/o regionali.

L'Azienda deve inviare al responsabile del gruppo di visitatori, con congruo anticipo, una comunicazione, indicando le caratteristiche generali del sito, l'ubicazione e il percorso da seguire per raggiungere la sede della visita, i nominativi dei referenti, i recapiti telefonici, l'accessibilità e la possibilità di manovra/sosta, l'abbigliamento più idoneo per la visita prevista (per le Imprese di trasformazione e/o confezionamento dovrà essere resa disponibile la dotazione prescritta dalle vigenti norme sanitarie), l'usufruibilità e le limitazioni per i diversamente abili e tutte le altre informazioni che l'Azienda ritenga utili per il miglior esito della visita.

Mediante la predetta comunicazione dovrà essere altresì richiesto al responsabile del gruppo di visitatori di segnalare, prima dell'effettuazione della visita, la eventuale partecipazione di diversamente abili, di soggetti allergici, di manifestanti fobie o con particolari esigenze etico-culturali, al fine di porre in essere ogni utile accorgimento, in particolare in caso di somministrazione di alimenti.

Deve disporre di personale professionalmente formato per gestire l'accoglienza, l'assistenza, l'accompagnamento dei visitatori e le attività didattiche.

I requisiti professionali degli addetti (operatore addetto alle Fattorie Didattiche) sono acquisiti con uno specifico corso di formazione di almeno 32 ore, promosso dalla Regione Campania, con esame di valutazione finale.

2.2 Impegni

Nel corso del primo anno di iscrizione all'Albo, il titolare sottoscrive il proprio impegno a frequentare o a far frequentare al personale addetto alle attività didattiche il corso di cui al

precedente punto.

Deve essere garantito, inoltre, il successivo aggiornamento di tale personale con la frequenza a specifici corsi annuali che la Regione Campania avrà cura di attivare. Sono riconosciuti, previa valutazione del programma didattico, corsi organizzati da altri Enti o Organizzazioni, che abbiano comprovata esperienza nella formazione o nella organizzazione e gestione di progetti simili, finalizzati alla formazione della medesima figura professionale.

La fattoria didattica deve, inoltre,

- rispettare le previste caratteristiche e condizioni di cui alla presente Carta della Qualità;
- operare nel rispetto delle finalità didattiche dell'Albo regionale;
- operare nel rispetto delle norme vigenti;
- accettare le ispezioni finalizzate all'iscrizione all'Albo e al successivo mantenimento;
- riportare, su di un apposito registro, la data della visita, il nominativo dell'accompagnatore aziendale, il nominativo del responsabile del gruppo accolto e l'organizzazione d'appartenenza (es.: scuola, classe e denominazione dell'Istituto), la sintesi delle attività svolte e l'elenco del materiale distribuito;
- distribuire, raccogliere e custodire, dopo la compilazione, apposite schede - questionario di gradimento sulle condizioni generali dell'accoglienza e sul servizio offerto, compilate dai responsabili dei gruppi e/o dai singoli partecipanti alla visita e renderle disponibili, su richiesta, ai competenti Uffici regionali;
- aderire ad eventuali azioni promozionali che la Regione Campania potrà attivare, quali le "Fattorie Didattiche Aperte";
- applicare le tariffe comunicate ufficialmente in sede di prima iscrizione e a dare tempestivo avviso delle eventuali successive variazioni;
- informare gli Uffici competenti di ogni eventuale variazione nei dati trasmessi in sede di prima iscrizione e contenuti nella Scheda Descrittiva (anagrafici, strutturali, gestionali, didattici, ecc.).

2.3 Sicurezza, Obblighi e Conformità di Legge

La fattoria didattica deve rispettare la vigente normativa che regola le attività esercitate.

In particolare deve documentare in maniera esaustiva la propria conformità legale in materia di igiene e sanità, di sicurezza degli ambienti di vita e di lavoro, di benessere per gli animali.

Le aree e i locali potenzialmente pericolosi (es.: magazzino fertilizzanti, fitofarmaci, detersivi, infiammabili) devono essere interdetti all'accesso dei visitatori, con misure proporzionali ai rischi.

Le operazioni colturali, la gestione del bestiame, le lavorazioni, se realizzate in concomitanza con le visite, devono essere eseguite con le precauzioni necessarie a garantire la massima protezione dei visitatori.

Deve aver contratto polizza assicurativa di responsabilità civile, di durata almeno annuale, a copertura da tutti i rischi connessi con le visite, compresi quelli derivanti dall'eventuale somministrazione di alimenti ed essere dotata di idonea cassetta di Primo Soccorso (D.Lgs n. 626/94, D.M. 388/03 e successive modifiche e integrazioni).

La fattoria didattica non deve:

- assumere comportamenti incompatibili con le finalità didattiche dell'Albo,
- adottare comportamenti lesivi dell'immagine dell'Albo e/o della Regione Campania,
- utilizzare il logo delle Fattorie Didattiche in modo improprio,
- essere oggetto di provvedimenti e/o indagini di carattere penale riguardanti il titolare e/o l'azienda stessa e/o eventuali componenti degli organi sociali.

3 - OFFERTA DIDATTICA

3.1 Didattica

L'azienda deve programmare l'Offerta Didattica stabilendo i temi, gli obiettivi, il metodo e la conduzione pratica della visita.

In tale contesto i percorsi attivati devono avere un chiaro obiettivo didattico e devono prevedere l'apprendimento mediante il "fare": deve essere previsto un apposito spazio temporale (uno

specifico intervallo di tempo) e fisico (area ed attrezzature) da dedicare alle attività manuali di laboratorio (es. preparare il pane, fare il formaggio, catalogare campioni di materiali, di piante o animali).

Sono esonerati da tale obbligo i Musei della Civiltà Contadina che, per la peculiare attività svolta, non possono garantire a pieno tale aspetto dell'Offerta Didattica.

L'Offerta Didattica deve essere modulata ed adattata all'età dei visitatori e deve essere distribuito l'eventuale materiale informativo previsto.

Deve essere garantita, inoltre, la distribuzione del materiale didattico o descrittivo eventualmente messo a disposizione dalla Regione Campania.

3.2 Percorsi didattici

I percorsi didattici devono essere formulati considerando i seguenti aspetti essenziali:

- a) definire gli obiettivi didattici;
- b) garantire un approccio mediante la Pedagogia Attiva - "imparare facendo".

La fattoria didattica deve proporre laboratori per permettere attività pratiche o esperienze dirette (es.: saper fare, manipolare, raccogliere, seminare, trasformare, costruire, preparare cibi, catalogare, preparare campioni di vegetali, di insetti, ecc.);

- c) stabilire occasioni d'incontro con gli operatori aziendali ed il loro lavoro, per comprenderne il significato, l'abilità nel lavoro agricolo e garantire occasioni di contatto con animali, piante, impianti di trasformazione, ecc.;
- d) far acquisire le conoscenze sui sistemi di coltivazione e di allevamento, sui cicli della natura e le relazioni tra le varie componenti ambientali, con particolare riferimento all'agricoltura ecocompatibile.

3.3 Organizzazione della visita didattica

La fattoria didattica deve descrivere come intende sviluppare i contenuti di cui al punto 3.2.

Deve essere definita la durata, il programma ed i tempi medi previsti, i servizi offerti, la lunghezza dei percorsi e la loro difficoltà, la presenza di limitazioni alle attività per soggetti diversamente abili (e le eventuali alternative possibili), i materiali didattici e gli strumenti messi a disposizione e/o forniti.

3.4 Tariffe

Deve essere stabilito il costo massimo dei servizi offerti, inclusi ove richiesti, gli interventi didattici ante e post visita, presso la sede del gruppo interessato.

Il costo dovrà essere stabilito per gruppo e per singolo partecipante (Sezione 7 della Scheda Descrittiva).

Il sottoscritto _____ legale rappresentante dell'azienda
_____ con sede legale in via
_____ comune _____
cap _____ prov. _____

DICHIARA

di aver letto il presente documento e di impegnarsi a soddisfare, nello spirito e nella sostanza, i requisiti descritti e a frequentare o a far frequentare, al personale addetto alle attività didattiche, i previsti corsi di formazione promossi dalla Regione Campania.

Data _____

firma
