

Carta di qualità della rete “Fattorie Educative”

PREMESSA

La carta di qualità della rete “Fattorie Educative” è un documento che riassume i requisiti e gli impegni che sono tenuti a rispettare le aziende agricole aderenti alla rete “Fattorie Educative”.

OBIETTIVI DELLE ATTIVITA' PROPOSTE

Riscoprire l'attività agricola e l'ambiente rurale. si imparerà dall'agricoltore l'arte del coltivare e/o dell'allevare, il “mangiar sano”, il riappropriarsi del legame con il territorio (ambiente, storia, arte e cultura).



METODI DI PRODUZIONE

Ecocompatibili è pertanto preferibile l'adozione di sistemi di produzione biologica o integrata e/o di produzioni tipiche di qualità. Rispetto e valorizzazione della biodiversità vegetale ed animale (razze autoctone). Impatto ambientale delle attività aziendali ridotto: energia da fonti rinnovabili, compostaggio e raccolta differenziata, efficiente uso e riuso dell'acqua, utilizzo di materie prime facilmente reperibili in zona, vendita diretta (mercati contadini, km zero), etc...



PREPARAZIONE PROFESSIONALE

E' obbligo che almeno uno degli operatori accompagnatori abbia frequentato un corso specifico abilitante organizzato dalla Regione di appartenenza e impegnarsi a frequentare corsi periodici di aggiornamento, almeno uno all'anno, organizzati da enti accreditati e/o dalla rete delle “Fattorie Educative”.



LUOGHI DI ACCOGLIENZA

I mezzi di trasporto degli ospiti dovranno avere facilità di accesso all'azienda e si dovrà disporre di spazi adeguati per la sosta e la manovra. Presenza di ambienti coperti sufficientemente ampi, organizzati ed attrezzati per lo svolgimento di percorsi didattici da utilizzare in particolare nel caso si manifestino condizioni atmosferiche avverse. Disponibilità di spazi attrezzati per il consumo della colazione o merenda. Dotazione di servizi igienici a norma e opportunamente differenziati per maschi e femmine e in numero adeguato. Disporre di almeno un servizio igienico fruibile da soggetti diversamente abili;



DIDATTICA

Per un numero di ospiti superiore a 30 deve essere previsto la presenza di un secondo operatore-accompagnatore. L'imprenditore agricolo e/o altro suo collaboratore e/o suo dipendente assicurerà sempre la sua presenza anche se potrà essere affiancato da personale professionalmente specializzato in relazione agli ospiti e/o al percorso proposto. Il percorso proposto dovrà avere una chiara finalità educativa e nel suo svolgimento dovrà prevedere esperienze sensoriali (Pedagogia Attiva) e concordato con i referenti educativi degli eventuali ospiti.



SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE

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.



SICUREZZA

Adozione di un sistema di autocontrollo per la sicurezza. Sottoscrizione di una polizza assicurativa di responsabilità civile che includa i rischi di intossicazione alimentare.



COMUNICAZIONE

Per i percorsi proposti e concordati si dovrà comunicare eventuale presenza di difficoltà in genere e limitazioni per soggetti diversamente abili, l'abbigliamento necessario. E' obbligo l'accertamento della presenza di soggetti con eventuali allergie e/o intolleranze alimentari.



MONITORAGGIO

Obbligo di verifica del gradimento del servizio offerto.