



ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SUPERIORE "PAOLINO D'AQUILEIA"

ISTITUTO TECNICO AGRARIO
"P. D'AQUILEIA"

ISTITUTO TECNICO
COMMERCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
"A. MATTIONI"

Via Istituto Tecnico Agrario, 42 - corte 1 - 33043 **Cividale del Friuli** - Udine

tel. 0432/733373 - fax 0432/700527 P.I. e Cod. Fisc.: 00511630303

e-mail: udis007003@istruzione.it e-mail certificata: udis007003@pec.istruzione.it sito web: www.paolinodaquileia.edu.it

CIRC. 444/2019

Cividale del Friuli, 11/09/2019

Ai Sig.ri Dirigenti Scolastici
degli Istituti Comprensivi
delle Province di
UDINE – TRIESTE – GORIZIA – PORDENONE

Alla c.a degli Insegnanti referenti per le Visite d'istruzione della
Scuola dell'Infanzia e della Scuola Primaria

Oggetto: Fattoria Didattica "Tenuta San Paolino" di Cividale del Friuli: attività proposte per l'a.s. 2019/2020

Preg.mi Colleghi Dirigenti e Insegnanti,

con l'avvio dell'anno scolastico riprende anche l'attività, ormai consolidata, della Fattoria Didattica annessa all'Istituto Agrario di Cividale. I percorsi sono rivolti in particolare agli alunni della Scuola dell'Infanzia e della Scuola Primaria, e si svolgono all'interno di un ambiente didattico ricco di stimoli e di opportunità formative, mirate a favorire il contatto con gli elementi della natura e delle tipicità delle produzioni agroalimentari dei nostri territori. I percorsi sono guidati dai docenti dell'Istituto agrario e potranno essere scelti sulla base delle finalità educative da Voi individuate.

Al fine di agevolare la programmazione delle attività didattiche, si pregano i Dirigenti di trasmettere la presente circolare ai docenti interessati.

I percorsi proposti sono illustrati in maniera dettagliata nella scheda allegata.

Grazie alle "aule speciali" presenti nell'Istituto, i bambini potranno essere accolti anche negli "affascinanti" e attrezzati laboratori di Scienze Naturali e Chimica offrendo così un'opportunità insolita e un approccio didattico stimolante e coinvolgente; saranno privilegiati l'osservazione macro e microscopica e gli aspetti cognitivi rispetto a quelli manipolativi. L'Istituto dispone anche dei laboratori di Microbiologia e Micropropagazione.

I vari percorsi vengono adattati, nello svolgimento e nell'approfondimento, all'età dei partecipanti e alla stagione in cui vengono effettuati. Alcuni percorsi saranno introdotti da una presentazione in Power Point per permettere ai bambini di comprendere meglio quello che poi osserveranno durante la visita.

Si informa inoltre che l'azienda agraria dell'Istituto dispone di seminativi, vigneto, frutteto, oliveto, serra didattica computerizzata e tunnel, aiuola di piante officinali, orto didattico, cantina e stalla. Dal 2007 è in funzione un frantoio a ciclo continuo per la produzione dell'olio extra vergine di oliva e, dal mese di gennaio 2013, è attivo il mini-caseificio dove, solo in alcuni giorni della settimana, si trasforma parte del latte prodotto nella stalla dell'Istituto; è possibile seguire alcune fasi della trasformazione attraverso un punto di osservazione adiacente allo stesso. I visitatori, inoltre, potranno conoscere molti animali, poiché all'interno dell'azienda ci sono cinque piccoli stalli dove sono ospitati capre, pecore, galline, conigli, anatre, oche, pavoni, ecc.

I percorsi potranno essere realizzati da **settembre** fino a **novembre** e da **marzo** fino al mese di **maggio/giugno**. Considerato che alcuni sono legati alla stagionalità dei prodotti, si precisa che potranno essere svolti solo in determinati periodi; in particolare, il percorso "Dall'uva al vino" quest'anno potrà essere realizzato indicativamente entro la prima settimana di ottobre e il percorso "Dall'olivo all'olio" da metà ottobre a metà novembre.

N.B. Per le visite si consiglia un abbigliamento comodo.

Si precisa che in caso di maltempo le visite non potranno essere effettuate; all'atto della prenotazione viene comunque definita anche una giornata di riserva.

Si ricorda inoltre che è **fatto obbligo agli insegnanti di accertarsi e segnalare** prima della visita l'eventuale presenza di bambini con intolleranze o allergie a punture d'insetti, pollini, polveri, animali, etc., o con altri problemi.

Costo visita

Tutte le attività previste sono soggette a un contributo secondo la seguente tariffa:

- **2,00 €/persona** (insegnanti gratis) per i percorsi aventi una durata massima di **2 ore**

- **3,00 €/persona** (insegnanti gratis) per i percorsi aventi una durata compresa **tra le 2 e le 3 ore**.

Eventuali integrazioni ai percorsi sopra indicati dovranno essere concordate con l'insegnante referente e potranno comportare anche una variazione dei costi; in tal caso l'importo sarà definito all'atto della prenotazione.

Almeno 15 giorni prima dell'effettuazione della visita, è **obbligatorio inviare una richiesta scritta** (vedasi modello allegato) contenente il tipo di percorso e la data scelta, il numero degli alunni partecipanti, la durata massima prevista e gli estremi del bonifico bancario; **copia della richiesta di visita e del bonifico bancario deve essere inviata esclusivamente via mail al seguente indirizzo: udis007003@istruzione.it**

Il bonifico dovrà essere effettuato sul conto corrente bancario dell'Istituto le cui coordinate sono:

BANCA INTESA SAN PAOLO – IBAN: IT 69 J030 6963 7421 0000 0046 001

Se il bonifico bancario sarà fatto direttamente dalla segreteria della scuola, il pagamento dovrà essere effettuato sul conto corrente avente le seguenti coordinate bancarie:

Banca d'Italia – IBAN: IT 62 P 01000 03245 232300317556

Nel caso in cui ci siano dei bambini assenti, le scuole potranno richiedere il rimborso delle quote versate accollandosi però le spese del bonifico.

Il mese di marzo 2008 la nostra Fattoria Didattica è stata accreditata dall'ERSA tra le fattorie didattiche della regione Friuli Venezia Giulia con la denominazione "Tenuta San Paolino".

Si ricorda che l'erogazione di contributi finalizzati a sostenere le spese per il trasporto collettivo di scolari e studenti nelle fattorie didattiche inserite nell'elenco tenuto e reso pubblico dall'ERSA, in seguito alla soppressione delle Province del Friuli Venezia Giulia, è una funzione che dal 1 gennaio 2017 è stata trasferita ai Comuni.

Per qualsiasi informazione e per le prenotazioni potete rivolgervi alla docente referente per la Fattoria Didattica, prof.ssa Renata Saccavini (tel.0432/733373).

Eventuali informazioni e aggiornamenti si possono trovare sul sito dell'Istituto all'indirizzo:

www.paolinodaquileia.edu.it (link fattoria didattica).

Allegati

1) Dettaglio dei percorsi

2) Fac-simile del modulo per la richiesta della visita e per la conferma del pagamento (il modulo in formato Word è scaricabile accedendo direttamente e cliccando il seguente link:

https://www.paolinodaquileia.edu.it/sites/default/files/file_attach/modulo_%20richiesta_%20visita_fattoria_didattica.doc
oppure dal sito dell'Istituto –fattoria didattica – modulo richiesta visita)

firmato digitalmente ai sensi del Codice dell'Amministrazione Digitale e normativa connessa	IL DIRIGENTE SCOLASTICO (Dott. Livio Bearzi)
---	---

Dall'uva al vino



Introduzione (presentazione in Power Point): la vite, il grappolo e l'acino. La vendemmia, la pigiatura, la pressatura, la fermentazione.

Visita al vigneto e osservazione delle piante.

Raccolta di qualche grappolo d'uva.

Visita alla cantina e osservazione delle prime fasi di trasformazione.

Laboratorio di chimica: zuccheri e acidità del mosto.

Laboratorio di scienze: osservazione macroscopica (modelli plastici, pannelli illustrati) e osservazione microscopica (osservazione di vetrini al microscopio ottico).

Dall'olivo all'olio



Introduzione (presentazione in Power Point): la pianta dell'olivo, il ciclo di produzione della pianta, l'oliva, i metodi per la raccolta e la lavorazione delle olive, l'olio.

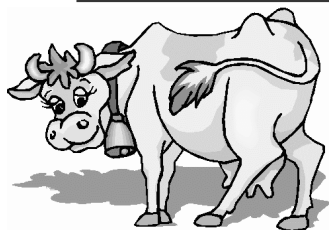
Visita all'oliveto e osservazione delle piante.

Visita al frantoio: osservazione dell'impianto e delle fasi di lavorazione.

Laboratorio di chimica: la qualità dell'olio (acidità dell'olio) e la deamarizzazione delle olive da tavola.

Laboratorio di scienze: osservazione macroscopica (modelli plastici, pannelli illustrati) e osservazione microscopica (osservazione di vetrini al microscopio ottico).

Il rubinetto del latte



Introduzione (presentazione in Power Point): la vacca da latte, le produzioni, le tecniche di mungitura, l'alimentazione, le razze; il latte.

Visita alla stalla e alla sala di mungitura

Gli alimenti destinati alla vacca.

Un laboratorio "proprio speciale": piccole esperienze nel laboratorio di chimica.

N.B. Questo percorso potrà essere eventualmente integrato con una breve visita al mini-caseificio per seguire, attraverso il punto di osservazione adiacente allo stesso, alcune fasi della trasformazione del latte in formaggio.

La fattoria degli animali



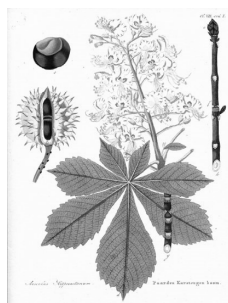
Osservazione e conoscenza delle varie specie presenti e del loro habitat.

Gli animali da vicino: scopriamo le principali differenze, osserviamo l'aspetto (le dimensioni, gli arti, etc.) e il loro comportamento, ascoltiamo il loro verso.

Alimentazione: conosciamo i diversi alimenti, diamo da mangiare agli animali.

Le produzioni: il latte, le uova.

Il mondo delle piante



La pianta: dalla radice al frutto, descrizione delle varie parti che costituiscono la pianta e funzione dei diversi organi vegetativi.

Visita guidata in campagna: passeggiata tra meli, olivi e ...

Osservazione multisensoriale: osservo, tocco, odoro, ascolto.

Riconoscimento di alcune piante erbacee e arboree.

Raccolta di materiale: foglie, fiori, etc.

Laboratorio di scienze: osservazione macroscopica (modelli plastici, pannelli illustrati) e osservazione microscopica (osservazione di vetrini al microscopio ottico).

Al Dirigente Scolastico
dell'I.S.I.S. "P. D.'AQUILEIA"
di Cividale del Friuli

Oggetto: richiesta visita alla fattoria didattica "Tenuta San Paolino" e conferma pagamento

Scuola: _____ Docente referente: _____

Indirizzo mail della scuola: _____ n° Telefono e fax: _____

Indirizzo mail docente referente: _____ n° Telefono: _____

Classi coinvolte: _____ n° bambini in visita: _____ n° docenti accompagnatori: _____

Denominazione percorso scelto: _____

Data della visita: _____ Eventuale data di riserva: _____

Durata massima del percorso: _____ Ora arrivo: _____ Ora partenza: _____

Merenda: SI NO

Pranzo al sacco: SI NO

Estremi del versamento del contributo (o eventuale fotocopia): _____

Bambini con allergie o intolleranze (se sì, specificare il tipo di problema): _____

Bambini disabili (se presenti, specificare se con uso di carrozzina): _____

A settembre abbiamo ricevuto la circolare comunicante i vari percorsi: SI NO

Altre segnalazioni: _____

Data: _____

L'insegnante referente