



Camera di Commercio
Como

SEZIONE OPERATIVA RISERVATA ALLE SEGRETERIE DELLE SCUOLE:

La partecipazione al progetto è gratuita, resterà a carico della scuola solo l'eventuale onere previsto per la visita guidata e per l'acquisto di tutti i materiali e attrezzature occorrenti per la realizzazione dei laboratori nelle varie classi.

Per quanto concerne i progetti, organizzati in collaborazione con la Camera di Commercio, tutti i costi verranno interamente coperti dagli enti organizzatori fino ad esaurimento fondi.

A) Per i progetti sull'educazione alimentare realizzati dalla Provincia di Como, il modulo di adesione debitamente compilato e firmato dal Dirigente Scolastico dovrà pervenire, dalla **segreteria della scuola** che raccoglierà i moduli di adesione delle varie sedi, entro il 31 ottobre 2012 tramite posta elettronica all'indirizzo:

antonella.mameli@provincia.como.it oppure tramite fax al numero 031/2755528.

B) Per i progetti realizzati dalla Camera di Commercio il modulo di adesione, firmato dal Dirigente Scolastico, andrà inviato via fax al numero 031/256354, oppure tramite posta elettronica all'indirizzo: tutela@co.camcom.it.

In caso di uscite sarà necessario acquisire le autorizzazioni dei genitori degli studenti.

N.B.: qualora il budget stanziato dalla Camera di Commercio non fosse sufficiente ad erogare tutti moduli formativi richiesti dalle scuole potrà essere necessario procedere ad eventuali esclusioni sulla base dell'ordine di arrivo delle istanze e del numero di classi per istituto per cui è stata richiesta l'attività formativa (il numero di classi potrà essere limitato in modo da permettere a più istituti di fruire della formazione). Potranno inoltre essere favorite le scuole che aderiscano all'iniziativa per la prima volta.

L'assegnazione delle ore per gli interventi in classe e il contributo autobus per le visite guidate relative al progetto naturalmente in fattoria **saranno comunicati alla segreteria della scuola tramite posta elettronica.**

Prevedendo, come negli scorsi anni, un elevato numero di richieste di partecipazione, si precisa che le adesioni alle iniziative sono tutte a numero chiuso e saranno accolte in base all'ordine di arrivo.

A tutte le scuole verrà inviato il programma delle fiere e manifestazioni che verranno organizzate sul territorio.

Le classi interessate potranno comunicare di volta in volta la propria adesione.

Non verrà tenuta in considerazione la graduatoria delle adesioni al programma generale ma ne verrà effettuata una nuova in base alla data di arrivo, dando la precedenza alle prime prenotazioni.

Le attività in classe verranno effettuate indicativamente a partire dai mesi di **gennaio/febbraio 2013** mentre le visite guidate dovranno essere organizzate indicativamente nella **primavera 2013**.

Il rimborso spese per le visite guidate relative al progetto naturalmente in fattoria verrà elargito direttamente all'Istituto Comprensivo/Direzione Didattica dopo aver effettuato la visita guidata, allegando alla richiesta di rimborso la copia della fattura relativa alle spese sostenute intestata alla scuola richiedente.

La liquidazione avverrà entro 90 giorni dall'emissione.

Dovrà essere inoltre trasmessa allo scrivente Ufficio una relazione indicante:

- ☐ Il numero delle classi, degli alunni e degli insegnanti partecipanti;
- ☐ La data della visita guidata;
- ☐ L'attività svolta;
- ☐ Eventuali suggerimenti e osservazioni per l'attività futura
- ☐ Il numero di Codice Fiscale, Partita IVA, la posta elettronica, la Banca di Appoggio ed il codice IBAN della scuola.

Ad ogni Direzione Didattica o Istituto comprensivo potrà essere assegnato n. 1 contributo per ogni scuola ad esso assegnata indipendentemente dal numero delle classi partecipanti al progetto (ad esempio n. 1 per la scuola primaria e n. 1 per la scuola secondaria).

Per informazioni:

Attività provinciali Antonella Mameli tel. 031/2755526 (solo mattino)

Attività Camera di Commercio Daniela Tatafiore tel. 031/256373 – Eleonora Cima Vivarelli tel. 31/256351

Allegato: modulo di adesione (attività Provincia , attività Camera di Commercio), dichiarazione predisposta dalla ASL)

DISPOSIZIONI ASL

Viste le **disposizioni regionali** ed in particolare la Legge n. 8 del 2 aprile 2007 riguardante le "Disposizioni in materia di attività sanitarie e socio- sanitarie" e nello specifico all'art. 5 "Abolizione di autorizzazioni sanitarie per le imprese alimentari e di adempimenti in materia di sanità pubblica veterinaria", dal 07/04/2007 ogni attività alimentare per poter esercitare non dovrà più richiedere un'autorizzazione sanitaria alla ASL di riferimento, ma autocertificare al Comune o al SUAP di appartenenza con la modulistica SCIA il possesso dei requisiti contenuti in tutte le norme europee, nazionali, regionali e nei regolamenti di igiene locale depositati presso i Comuni stessi.

Si fa presente che la possibilità di realizzare una qualsiasi delle attività sopra specificate (laboratori) rimane subordinata al possesso dei medesimi requisiti, necessari già in passato, e contenuti nei regolamenti di igiene locale consultabili presso la Asl oppure presso il Comune di appartenenza. Saranno autocertificati dalla scuola stessa, nella persona del Dirigente Scolastico, utilizzando l' apposita modulistica predisposta dal SIAN da consegnare al proprio comune che poi lo farà pervenire al distretto dell'Asl.

Resta inteso che ogni altra modifica definitiva (compresa una nuova apertura) che la scuola fa a livello refettorio per altri motivi al di fuori dei programmi provinciali, va invece fatta con l'apposita modulistica SCIA regionale reperibile presso il Comune o al SUAP di competenza.

Più precisamente, nel caso in cui sia previsto il consumo di alimenti, la scuola deve mettere in atto tutte le procedure previste dal proprio piano di autocontrollo alimentare, deve inoltre essere munita di un locale destinato ad uso mensa e l'attività di laboratorio dovrà essere effettuata nel refettorio.

Nel caso in cui la scuola non avesse un refettorio, ad uso esclusivo e regolarmente autorizzato o notificato e registrato tramite DIAP/SCIA, le attività previste saranno regolamentate effettuate come indicato dalla Regione Lombardia

Direzione Generale Sanità U.O. Prevenzione Tutela Sanitaria e Veterinaria nella nota del 22 maggio 2006 protocollo H1.2006.0025750 di seguito integralmente riportata:

"omissis.....queste iniziative vengano accolte dalle Asl in uno spirito di collaborazione anche per quanto attiene gli eventuali pareri a preparare spuntini a base di frutta e verdura nei laboratori del gusto delle varie scuole. Relativamente a questo ultimo aspetto, per quanto concerne in particolare le modalità e i luoghi di svolgimento, si segnala quanto segue:

- 1. E' opportuno che le operazioni preliminari di mondatura e lavaggio si svolgano al di fuori delle aule, soprattutto in relazione alla necessità di lavelli e per l' eliminazione degli scarti.**
- 2. Le successive operazioni di preparazione (sbucciatura, taglio, assemblaggio) e consumo, possono essere svolte nelle aule purché siano garantite:**
 - l'idoneità e la pulizia degli strumenti (coltelli, taglieri, piatti, terrine, ecc.)**
 - disponibilità di acqua nelle vicinanze (lavaggio utensili e mani)**
 - idonee modalità di smaltimento scarti.**
- 3. Nel caso in cui la fornitura ed il consumo avvenissero in giorni diversi da quelli dell'utilizzo, occorre anche garantire idonee modalità di conservazione**
- 4. E' auspicabile infine che dette operazioni si svolgano in locali dedicati e con la presenza di un addetto: nel rispetto delle scelte locali, si suggerisce a tal fine l'utilizzo del locale refettorio.**
- 5. La responsabilità in merito al corretto svolgimento delle varie operazioni è in carico alle scuole che aderiscono all'iniziativa."**

Resta inteso che quanto valido per frutta e verdura valga a maggior ragione per i prodotti preconfezionati, purché in regola con l' etichettatura, le eventuali temperature di conservazione e soprattutto la provenienza e deve essere sempre possibile la rintracciabilità.

Prima di intraprendere qualsiasi attività di manipolazione e/o di assaggio di cibi o bevande, è altresì necessario che la scuola sia in possesso delle opportune autorizzazioni rilasciate dai genitori in forma scritta in merito alla partecipazione dei propri figli ai laboratori comunicando eventuali allergie o intolleranze alimentari.



Camera di Commercio
Como

**PROGRAMMA PROVINCIALE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE, FILIERA CORTA E
VALORIZZAZIONE DELL'ECONOMIA LOCALE
LE RISORSE DEL TERRITORIO**

**DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI ATTO DI NOTORIETA'
(art. 47 D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445)**

IL SOTTOSCRITTO

DIRIGENTE SCOLASTICO DELL'ISTITUTO

NATO A IL.....

consapevole delle responsabilità e delle sanzioni penali stabilite dalla legge per le false attribuzioni e le mendaci dichiarazioni (art. 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445)

D I C H I A R A

1. di avere richiesto ed acquisito le autorizzazioni, sottoscritte dai genitori, in merito allo svolgimento del modulo del
"Programma Provinciale di educazione alimentare, filiera corta e valorizzazione dell'economia locale" che prevede:
 - laboratorio pratico con attività di manipolazione di piante e/o di bachi (si chiede di voler specificare nella richiesta di autorizzazione ai genitori i contenuti specifici del laboratorio a cui si aderisce);
 - laboratorio e visita guidata presso
 - laboratorio a scuola di
2. di aver provveduto a stipulare le necessarie coperture assicurative connesse allo svolgimento di laboratori presso l'Istituto e/o al trasporto e/o alla visita in azienda, che rimangono a carico dell'Istituto Scolastico;
3. di avere letto le disposizioni previste dalla sezione operativa, allegata al "Programma Provinciale di educazione alimentare, filiera corta e valorizzazione dell'economia locale".

DATA

(FIRMA)



Camera di Commercio
Como



Offerta formativa per le scuole - Anno 2012/13

SCHEDA DI ADESIONE

ISTITUTO COMPRENSIVO:

SCUOLA:

VIA.....

CAP.....

CITTA'

E-MAIL

TELEFONO.....

FAX.....

REFERENTE PER LA FORMAZIONE¹:.....

POLIZZA ASSICURATIVA N.....

Individuare il percorso formativo prescelto:

SCUOLE PRIMARIE

- 1) LABORATORIO "DA GRANDE FARO' L'ASTRONAUTA"
- 2) CORSO DI GELSIBACHICOLTURA
- 3) I FIORI: BELLI DA VEDERE E BUONI DA MANGIARE.

SCUOLE SECONDARIE DI PRIMO GRADO

- 1) LABORATORIO "UN SATELLITE SUL LAGO DI COMO"
- 2) LABORATORIO "RISORSE ITTICHE E PESCA PROFESSIONISTICA SOSTENIBILE"
- 3) IL TERRITORIO SU CUI VIVIAMO: CONOSCERNE L'ORIGINE STUDIARNE
L'EVOLUZIONE, PREVENIRNE IL DISSESTO
- 4) CORSO DI GELSIBACHICOLTURA
- 5) I FIORI: BELLI DA VEDERE E BUONI DA MANGIARE

¹ Indicare recapiti telefonici, e-mail;

Indicare:

classe/classi interessate ²:

N. alunni per classe:

N. alunni totale:

Periodo di massima entro il quale svolgere l'attività:

Segnalare eventuali richieste o esigenze specifiche:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

.....

² specificare la sezione



PROVINCIA DI COMO
SETTORE AGRICOLTURA E PESCA

MODULO DI ADESIONE

Istituto/ Direzione Didattica di riferimento _____

Scuola richiedente _____

Indirizzo scuola _____

Telefono _____ Fax _____

Indirizzo di posta elettronica _____

Insegnante referente (verrà contattato per dettagli iniziativa - indicare se possibile giorni ed orari di reperibilità) _____

Classe/i partecipante/i e numero alunni per classe _____

Numero totale alunni _____ Numero docenti _____

ATTIVITA' A CUI SI DESIDERA PARTECIPARE:

- o INCONTRI IN CLASSE. Sarà possibile scegliere solo un intervento per ogni classe. Indicare la lettera ed eventualmente il numero di riferimento all'iniziativa (dalla A fino alla M):

Per la realizzazione dei laboratori organizzati dalla Provincia di Como indicati dalla lettera B alla lettera M comprese, la scuola dovrà fornire le attrezzature ed acquistare tutti i materiali necessari.

- o NATURAL "MENTE" in fattoria (contributo visite g.) ☐ SI' ☐ NO

n.ro alunni interessati _____

Le adesioni dovranno pervenire entro il 31 ottobre 2012.

Sarà possibile aderire anche a singole parti di programma.

Qualora la lezione o il laboratorio richiesti non fossero più disponibili, gli enti organizzatori contatteranno direttamente la scuola per concordare un'eventuale alternativa.

Si precisa che le adesioni alle iniziative sono riservate alle scuole pubbliche ed essendo tutte a numero chiuso e saranno accolte in base all'ordine di arrivo, dando la precedenza alle prime prenotazioni, sino ad esaurimento della disponibilità.

SI RIBADISCE CHE LA RESPONSABILITA' PER OGNI EVENTUALITA' SARA' A CARICO DELLA SCUOLA. Durante gli interventi in classe l'attività dell'esperto non sostituisce il ruolo di responsabilità del docente che dovrà garantire la propria presenza in aula.

Per informazioni (solo mattino): Antonella Mameli tel. 031/2755526

DA TRASMETTERE COMPILATO IN STAMPATELLO tramite posta elettronica all'indirizzo:

antonella.mameli@provincia.como.it oppure tramite fax al numero 031/2755528

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Al Comune

di _____

Il/la _____ sottoscritto/a _____ Cognome _____

Nome _____

Luogo _____ e _____ Data _____ di _____ nascita _____ Residenza _____

Telefono _____ fax _____ e.mail _____

In _____ qualità _____ di _____ legale _____ rappresentante _____ della _____ scuola _____

con _____ sede _____ in _____

Telefono _____ fax _____ e.mail _____

DICHIARA

di aderire al Programma della Provincia di Como (Servizio Agricoltura) di educazione alimentare, filiera corta e valorizzazione delle risorse del territorio per l'anno scolastico 2012/2013 in collaborazione con la Regione Lombardia - Direzione Generale Agricoltura, con l'Ufficio Scolastico per la Lombardia di Como dell'USR-Lombardia, con la ASL di Como, con la Camera di Commercio di Como, per le seguenti attività didattiche pratiche ad interesse igienico alimentare:

- ☐ Il memory degli odori: scelta di 10 alimenti che si riconoscono con l'olfatto.
- ☐ Il gusto in classe: laboratorio sensoriale con pratica su un argomento attinente l'alimentazione.
- ☐ Composizioni creative con sostanze naturali: creazione di un materiale dotato di plasticità, comunque commestibile e colorato.
- ☐ Acqua e non solo acqua: illustrazione caratteristiche dell'acqua e la sua importanza per l'organismo.
- ☐ Le api: conoscere il mondo delle api con una degustazione di miele.
- ☐ Esperimentiamo le reazioni chimiche naturali che avvengono negli alimenti: laboratorio sulle reazioni chimiche che avvengono negli alimenti
- ☐ Le erbe aromatiche e officinali: quali sono e a cosa servono: imparare a fare un infuso.
- ☐ I piccoli frutti: conoscere meglio questi frutti così piccoli e test di gradimento con marmellate.
- ☐ Storie di piccoli grandi semi - il piccolo contadino: le caratteristiche di semi diversi, è prevista anche una semina.
- ☐ Il laboratorio di cucina: in classe con l'uso della cucina della scuola.
- ☐ L'intervallo che frutta: laboratorio di analisi sensoriale.

dichiara

- ☐ che la scuola ha l'autorizzazione sanitaria n.____rilasciata dall'Asl il _____ per somministrazione
- ☐ che la scuola ha notificato al comune una DIAP/SCIA per somministrazione alimenti il _____
- ☐ che la scuola non ha un refettorio ad uso esclusivo ed un servizio mensa stabile

dichiara

- che l'attività sarà svolta nel rispetto delle norme vigenti in materia di urbanistica, igiene pubblica, edilizia, tutela ambientale, della salute nei luoghi di lavoro e di sicurezza alimentare, in particolare quelle del pacchetto igiene europeo, quelle nazionali, regionali ed i regolamenti locali d'igiene.
- che , anche in assenza di piano d'autocontrollo. (nel caso di attività non autorizzata o registrata), saranno rispettate le modalità previste dalla regione in queste fattispecie contenute nella nota del 22 maggio 2006 protocollo H1.2006.0025750 e comunicateci dalla provincia di Como.
- prima di intraprendere qualsiasi attività di manipolazione e/o di assaggio di cibi o bevande sono state acquisite le opportune autorizzazioni rilasciate dai genitori in forma scritta in merito alla partecipazione dei propri figli ai laboratori comunicando eventuali allergie o intolleranze alimentari.

Firma _____

data _____