



di G. Ventura
Località S. Melzi
07040 Palmadula (SS)
P.IVA 02042120903
3473804660-079272365
www.venatura.it - info@venatura.it

OGGETTO: “LABORATORIO DIDATTICO VENATURA”.

Venatura è un’azienda specializzata nella produzione di marmellate, confetture, creme e miele. Oltre all’attività di produzione organizza visite guidate dedicate ai più piccoli nel suo “laboratorio didattico”. Il “laboratorio didattico Venatura” propone due progetti, rivolti entrambi agli alunni della **scuola dell’infanzia** e della **scuola primaria**.

Progetto A: LA FRUTTA E LA SUA TRASFORMAZIONE, che comprende una visita al laboratorio di produzione e un’esperienza pratica di produzione della confettura

Progetto B: COME “NASCE” IL MIELE E COME SI FA UNA CANDELA, che fa scoprire ai bambini la vita delle api, la loro utilità, e insegna a creare una candela di cera

Di seguito il programma dettagliato dei due progetti

A LA FRUTTA E LA SUA TRASFORMAZIONE

1. accoglienza
2. presentazione dell’azienda e del programma di lavoro
3. preparazione della frutta
4. durante la cottura della confettura, merenda offerta dall’azienda e assaggio del prodotto
5. visita al frutteto
6. confezionamento del prodotto
7. consegna a ciascun alunno di un vasetto di confettura
8. etichettatura dei vasetti
9. riepilogo del percorso didattico e consegna degli attestati di partecipazione

B COME “NASCE” IL MIELE E COME SI FA UNA CANDELA

1. accoglienza
2. presentazione dell’azienda e del programma di lavoro
3. racconto sulla vita delle api con l’interazione dei bambini e con l’ausilio di immagini (come è fatta un’arnia, come lavorano e vivono le api e cosa producono)
4. scoperta della società delle api attraverso l’ausilio, quando possibile, di un’arnia didattica: i bambini potranno individuare i fuchi, le operaie e la regina
5. merenda offerta dall’azienda e degustazione del miele
6. dopo una breve spiegazione sulla cera e su come viene utilizzata dalle api e dall’uomo, i bambini realizzeranno una candela
7. quali sono gli attrezzi dell’apicoltore
8. consegna a ciascun alunno delle candele prodotte e di un vasetto di miele
9. riepilogo del percorso didattico e consegna dell’attestato del “bravo apicoltore”

FINALITA':

- educazione all'ambiente
- educazione all'alimentazione
- sviluppo delle 5 abilità sensoriali
- movimento e psicomotricità

OBIETTIVI:

- apprendimento delle differenze tra: marmellata, confettura e gelatina
- applicazioni aritmetiche: suddividere, classificare e contare, pesi e misure
- conoscenza di tutti i prodotti dell'alveare
- conoscere l'affascinante mondo delle api
- stimolare la curiosità e l'attenzione per il paziente ed industrioso lavoro che si nasconde in una goccia di miele
- diffondere il concetto di corretta nutrizione, evidenziando che l'utilizzo di prodotti sani è fonte di benessere e salute
- esperienza diretta di un processo di lavorazione artigianale
- consapevolezza del percorso dalla materia prima al prodotto finito
- comprensione dell'ordine logico nelle procedure di lavorazione
- conoscenza del territorio della Nurra e valorizzazione delle risorse naturali della nostra regione

DURATA DEI PERCORSI: la durata di ciascun progetto è di circa tre ore

COSTI: *Progetto A: LA FRUTTA E LA SUA TRASFORMAZIONE* € 8

Progetto B: COME "NASCE" IL MIELE E COME SI FA UNA CANDELA € 10

Gratis per gli accompagnatori. Il costo del trasporto degli alunni è a carico della scuola.

PARTECIPANTI: Il numero ottimale di visitatori è di una classe per volta o comunque non più di 45/50 alunni. Per classi più numerose ci si accorderà preventivamente con gli insegnanti

CERTIFICAZIONE: ad ogni alunno verrà rilasciato un attestato di partecipazione al "*LABORATORIO DIDATTICO VENATURA*".

Si chiede di segnalare allergie, intolleranze alimentari o altri particolari problemi. Si consiglia un abbigliamento sportivo. Possibilità di ampio parcheggio per pullman.

Resto a Vostra disposizione per informazioni e chiarimenti

Cordialmente

Giusi Ventura