



LA PERMACULTURA E L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

Progetto che prevede la certificazione di 40 ore di PCTO con 5 giornate di attività formativa; variando il monte ore di alternanza, potranno essere inserite anche visite al territorio.



Un progetto per le classi III, IV e V delle scuole superiori ricco di incontri didattici con esperti ed esperienze in importanti aziende di settore.

Obiettivi generali del progetto

I nostri progetti di PCTO si sviluppano in momenti di dibattito con esperti e in incontri con aziende leader di settore. Questi percorsi hanno l'obiettivo di orientare i ragazzi e permettere loro di conoscere le realtà lavorative del nostro territorio, effettuando concrete esperienze a diretto contatto col mondo del lavoro. Tutto questo per dare loro l'opportunità di valutare i diversi settori e le funzioni aziendali, prendendo coscienza del proprio futuro ruolo professionale. I ragazzi avranno inoltre l'importante possibilità di instaurare relazioni che potrebbero rivelarsi **un'opportunità per una loro futura occupazione**.

Gli studenti potranno inoltre:

- rafforzare le competenze di base già acquisite durante il percorso scolastico;
- acquisire competenze relazionali, comunicative ed organizzative;
- essere coinvolti in processi di socializzazione e crescita personale.

PROGRAMMA DIDATTICO

I professionisti di **Assoform Romagna, Ente di Formazione di Confindustria Romagna**, accoglieranno gli studenti e li affiancheranno in questo percorso attraverso il quale verranno illustrate le tematiche legate alla permacultura (dall'inglese "permanent agriculture") e all'agricoltura biologica evidenziando come l'azienda agricola sia in stretta relazione con l'ambiente circostante e che, a sua volta, l'agricoltore sia in grado di diffondere prodotti sani e vitali, il tutto senza impoverire o inquinare la natura circostante.

Obiettivi specifici

- come è strutturata e organizzata un'azienda agricola
- le tecniche adottate dalle aziende agricole volte ad assicurare l'integrità dell'ambiente naturale e delle produzioni agricole
- l'importanza di valorizzare le risorse locali, i cicli ed i processi biologici naturali

ATTIVITA' PREVISTE:

Accoglienza e presentazione di Assoform Romagna e Confindustria Romagna, illustrazione del tessuto economico nazionale e spiegazione del progetto nel suo dettaglio.

Incontro con esperti di settore i quali trasferiranno agli allievi le nozioni principali e evidenzieranno le competenze richieste dal mondo del lavoro :

- **comunicazione interpersonale:** i principi, i livelli e le funzioni della comunicazione.
- **comunicazione aziendale e social media.** Introduzione al ruolo svolto dai social nelle aziende e alle loro potenzialità nel mondo del lavoro. Presentazione di casi aziendali.
- le **tecniche** adottate dalle aziende agricole volte ad assicurare **l'integrità dell'ambiente naturale** e delle produzioni agricole
- valorizzazione delle risorse locali e l'importanza dei cicli ed i **processi biologici naturali** volti a mantenere la fertilità del suolo per un lungo periodo

Incontri presso aziende di riferimento del territorio, in funzione della loro disponibilità del momento, attraverso i quali gli allievi potranno capire come potranno essere spese le competenze acquisite durante il percorso e quali sono le tecnologie e metodologie in uso e verso le quali ci si dovrà specializzare :

- Incontro presso Fattorie Faggioli di Civitella di Romagna (FC) nota azienda agricola multifunzionale e agrituristica riconosciuta dall'Unione Europea dove verranno illustrate le tecniche volte ad assicurare l'integrità dell'ambiente naturale e delle produzioni agricole: le varie tipologie di lavorazioni agricole attuate in armonia con i cicli delle stagioni e le caratteristiche dei terreni; le tecniche agricole volte ad evitare un eccessivo sfruttamento del terreno e l'attacco dei parassiti; i diversi abbinamenti di colture per evitare uno sviluppo massiccio degli insetti dannosi; i vari tipi di sementi pure, i vari tipi di concimi naturali, da quelli di origine biologica (letame) al compost ricavato da residui di vegetali (bucce, verdure, foglie); i trattamenti naturali nella lotta contro le malattie delle piante; come evitare la diffusione di agenti inquinanti nel terreno, nelle acque, nell'aria e nelle aree adibite a coltivazione.
- Incontro presso FICO, fabbrica italiana contadina, di Bologna il più grande parco agroalimentare del mondo (100.000 mq) che racchiude la meraviglia della biodiversità italiana e che ospita milioni di visitatori attraverso le sue iniziative e attività. Un esempio di come promuovere e valorizzare il territorio puntando sulle eccellenze presenti.
- Incontro presso vivaio della provincia di Forlì – Cesena che produce portainnesti micropropagati, piante da frutto innestate, piante ornamentali attraverso l'innovazione delle tecniche produttive coniugando qualità del prodotto , attenzione all'ambiente ed alle esigenze dei clienti.

Orientamento al mondo del lavoro e riflessioni sui principali sbocchi professionali sulla base dell'esperienza svolta.

Discussione finale in aula sul risultato del progetto realizzato, valutazione delle competenze finali e **consegna degli attestati** per la certificazione delle ore di PCTO.

SERVIZI LOGISTICI

- 4 notti in hotel 3 stelle o in case mobili all'interno di camping 3 stelle a Rimini o comuni limitrofi, con trattamento di pensione completa
- Bevande ai pasti incluse
- Entrate a musei, parchi tematici e avventura, visite culturali della città in base al progetto scelto
- Tassa di soggiorno.
- Assicurazione medico
- Assistenza 24/7

Sono esclusi i trasporti, la quotazione verrà fatta su richiesta.