

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 dell'economia locale per l'anno scolastico 2011/2012 in collaborazione con la Regione Lombardia - Direzione Generale Agricoltura, con l'Ambito territoriale di Como dell'USR-Lombardia, con la ASL di Como , con COOP Lombardia, con Coldiretti e 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\_\_\_\_\_