

CHECK LIST

PUNTO		REQUISITO	REQUISITO			NOTE PER LA VALUTAZIONE DELLA CONFORMITA'
			Maggiore (M)	Minore (m)	Raccomandazione (R)	
1		PREREQUISITO				
	1	Presenza di un'assicurazione di responsabilità civile	M			Il valutatore accerterà l'esistenza dell'assicurazione legata all'attività didattica (documento che deve essere presente in azienda), indipendentemente dai rischi coperti. Non entrerà nel merito dei contenuti della suddetta assicurazione. <u>Qualora il valutatori accerti un grado di copertura non adeguato, formalizzerà una raccomandazione.</u>
2		IGIENE AMBIENTALE - SICUREZZA DEL VISITATORE				
2.1		REQUISITI GENERALI				
	1	La Fattoria ha predisposto un Regolamento per la sicurezza del visitatore	M			Gli elementi minimi che devono essere contenuti dal regolamento sono: 1) E' obbligatorio avvertire che gli insegnanti/genitori accompagnatori/organizzatori collaborano nella sorveglianza degli scolari/studenti e dei gruppi 2) E' obbligatorio prestare attenzione e rispettare i cartelli/segnali di divieto, di avvertimento, di prescrizione (es: passaggi obbligatori) 3) E' vietato rimuovere e/o danneggiare cartelli e dispositivi di sicurezza /salvataggio 4) Le attrezzature per i bambini non possono essere utilizzate dagli adulti 5) E' vietato gettare carte, liquidi e oggetti/contenitori di qualsiasi genere. I visitatori e gli utenti debbono conferire i rifiuti negli appositi cestini 6) E' vietato introdurre oggetti pericolosi di qualsiasi dimensione e tipo, materiali esplodenti e/o infiammabili e qualsiasi oggetto, strumento o sostanza la cui destinazione naturale è l'offesa personale 7) E' vietato il lancio di qualsiasi oggetto e comportamento che possa costituire pericolo per l'incolumità delle persone 8) E' vietato accendere fuochi 9) E' vietato portare/abbandonare cani o altri animali 10) E' obbligatorio avvertire immediatamente il personale della Fattoria Didattica in presenza di eventuali infortunati 11) Nel caso di percorsi didattici previsti su territorio esterno alla fattoria didattica i cartelli di pericolo non sono da ritenersi di competenza della Fattoria Didattica.
	2	Il Regolamento per la gestione della sicurezza in fattoria è stato sottoscritto contestualmente all'accettazione della Scheda di Prenotazione della visita e archiviato (almeno per 1 anno)	M			Il valutatore deve accertare che per ogni visita didattica esista il documento firmato.
	3	Esiste una segnaletica stradale finalizzata alla sicurezza (limite di velocità, caratteristiche dei mezzi di trasporto, transito pedoni, etc)		m		
	4	La Fattoria è dotata di accessi e percorsi utilizzabili da parte delle persone diversamente abili		m		
	5	La Fattoria è in possesso di una dotazione di base per il pronto soccorso	M			
	6	E' disponibile presso la Fattoria un elenco dei principali numeri di telefono utilizzabili in caso di emergenza		m		Vigili del Fuoco, Carabinieri, Pronto Soccorso più vicino, Centro Veleni, Vigili Urbani, ARPAV.
	7	E' stata adeguatamente valutata la presenza dell'amianto	M			Deve essere presente un documento di valutazione della presenza di amianto, datato e firmato dal titolare della Fattoria Didattica che dichiara se il pericolo è presente o no nella Fattoria stessa
2.2		NELLE AREE AZIENDALI APERTE				
	1	Vasche d'acqua, laghetti naturali, pozzi, pozzetti o altri luoghi/punti dove c'è il pericolo di caduta devono essere evidenziati con adeguati e ben visibili segnali di pericolo	M			
	2	Vasche d'acqua, pozzi, pozzetti dove c'è il pericolo di caduta devono essere arginati da una barriera			R	
	3	Laghetti ornamentali dove c'è il pericolo di caduta devono essere arginati da una barriera protettiva			R	
	4	I ponti e le passerelle, se presenti, sono saldamente installati, integri e dotati di parapetto	M			
	5	Gli alberi che si trovano nelle zone dove gli alunni sostano o camminano devono essere regolarmente ispezionati, potati e ove necessario tagliati, onde evitare che rami spezzati possano colpire o ferire i visitatori	M			
	6	Eventuali strutture (es. gazebo) risultano ancorate a terra e prive di elementi pericolanti (copertura, pareti, ...) Evitare che le attrezzature e le recinzioni presentino punti d'intrappolamento, d'incastro o di cesoimento.		m		
	7	I giochi, se presenti, sono idoneamente installati, posizionati e regolarmente mantenuti	M			I giochi presenti in fattoria all'esterno e utilizzabili dal pubblico devono essere acquistati con marcatura. Devono avere evidenza della marcatura e devono essere disponibili il libretto d'uso e manutenzione.Eventuali giochi realizzati in proprio devono presentarsi ben tenuti (es: assenza di spigoli vivi), stabili (se necessario) e, per quelli stabili, posizionati in posizione idonea all'uso e con adeguato spazio nel caso di caduta dei bimbi. Vanno evitati la presenza di spigoli taglienti o sporgenti né parti prominenti come viti o chiodi. La fattoria didattica deve assicurarsi che lo spazio di caduta sia privo di oggetti sporgenti duri e/o taglienti.
	8	Se presenti, gli estintori sono regolarmente ispezionati (semestrale)	M			Dovrà essere disponibile l'evidenza cartacea della verifica.
	9	Gli attrezzi e i macchinari sono ordinatamente sistemati in apposito luogo delimitato o separato		m		Il valutatore accerterà che in corrispondenza di eventuali vie di fuga o in eventuali passaggi delle persone non vi siano cose / oggetti ingombranti che potrebbero ostacolarne il passaggio. Se presenti devono essere immediatamente rimossi.
	10	Non sono presenti attrezzi / macchine / oggetti / rifiuti fuori posto o abbandonati o ingombranti lungo i percorsi didattici e in corrispondenza di eventuali vie di fuga		m		
	11	Strumenti, apparecchiature e comandi sono adeguatamente collocati, bloccati e con adeguata cartellonistica o nastro bianco/ rosso di pericolo e divieto di utilizzo da parte dei non addetti		m		Il valutatore accerterà che vi siano i divieti e la cartellonistica laddove esista un rischio.
	12	Chi deve utilizzare strumenti, apparecchiature o altro viene preventivamente informato (alunni e insegnanti)	M			Il valutatore dovrà valutare tale requisito tramite intervista al personale che segue l'attività didattica.
	13	L'utilizzo degli attrezzi aziendali a scopo didattico avviene sotto la sorveglianza degli assistenti		m		Il valutatore deve accertare se esistano o meno le modalità di utilizzo degli strumenti, anche attraverso intervista al personale che segue l'attività didattica.
	14	Se presenti aree recintate, le vie di uscita sono opportunamente segnalate da cartellonistica idonea e/o illuminata, nel caso in cui l'attività didattica si svolga senza luce naturale		m		Il valutatore accerterà che, se presenti spazi recintati all'area aperta, esistano delle vie d'uscita opportunamente segnalate. Es. nel caso del recinto della fattoria, deve essere chiaramente evidenziato da quale parte si esce, nel caso di un recinto interno alla fattoria deve essere indicato in modo chiaro come fare per uscire dal recinto.
	15	Gli animali pericolosi sono chiusi in apposito recinto o comunque bloccati in modo tale da non poter entrare in contatto con i visitatori	M			
	16	Ogni recinto che ospita animali avvicinabile dai visitatori deve recare cartelli ben visibili che attraverso un simbolo o un messaggio avvisino dei rischi	M			
	17	La movimentazione degli animali viene effettuata - durante l'attività didattica - in modo da garantire la sicurezza dei visitatori		m		Il valutatore accerterà la conformità a tale requisito tramite intervista al personale che segue l'attività didattica.
	18	Nel caso di esecuzione di trattamenti fitosanitari in appezzamenti in cui hanno accesso i bambini o in cui sono previsti percorsi didattici, sono rispettati i tempi di rientro precedentemente alle visite degli studenti	M			Il valutatore per accertare la conformità a questo requisito controllerà il quaderno di campagna per verificare il trattamento effettuato e la data. Confronterà la data dell'esecuzione del trattamento con la data in cui è stata fatta la visita. Il tempo che intercorre fra le due date deve essere superiore ai tempi di rientro previsti per il prodotto impiegato.
2.3		NELLE AREE AZIENDALI COPERTE				
	1	La struttura risulta stabile e priva di elementi pericolanti (copertura, pareti, ...)	M			es. parete, lampadari, armadi, scaffalature etc.
	2	Le vie di uscita sono opportunamente segnalate da cartellonistica idonea e/o illuminata, nel caso in cui l'attività didattica si svolga senza luce naturale		m		
	3	Le porte di uscita sono agevolmente apribili dall'interno		m		le porte si devono poter aprire senza dover necessariamente cercare la chiave o dover perdere tempo (questo per gestire rapidamente eventuali necessità di emergenza)

	4	Le porte e i portoni in vetro sono dotate di vetri antisfondamento o adeguatamente segnalati		m		
	5	Sono disponibili estintori regolarmente ispezionati (semestrale)	M			Il valutatore accerterà la presenza del cartellino.
	6	I giochi, se presenti, sono idoneamente installati e regolarmente mantenuti	M			I giochi presenti all'interno dei locali devono essere acquistati con marcatura. Devono avere evidenza della marcatura e devono essere disponibili il libretto d'uso e manutenzione. Eventuali giochi realizzati in proprio devono presentarsi ben tenuti (es: assenza di spigoli vivi), stabili (se necessario) e, per quelli stabili, posizionati in posizione idonea all'uso e con adeguato spazio nel caso di caduta dei bimbi. Vanno evitati la presenza di spigoli taglienti o sporgenti né parti prominenti come viti o chiodi. La fattoria didattica deve assicurarsi che lo spazio di caduta sia privo di oggetti sporgenti duri e/o taglienti.
	7	Le macchine dispongono di protezione degli elementi di trasmissione del moto e di lavorazione	M			Il valutatore accerterà che tutti i macchinari che presentano un rischio di schiacciamento, tagli etc siano regolarmente protetti da dispositivi di protezione non facilmente manomissibili
	8	Non sono presenti attrezzi / macchine / oggetti / rifiuti fuori posto o abbandonati o ingombranti lungo i percorsi didattici e in corrispondenza di eventuali vie di fuga		m		Il valutatore accerterà che in corrispondenza di eventuali vie di fuga o in eventuali passaggi delle persone non vi siano cose / oggetti ingombranti che potrebbero ostacolarne il passaggio. Se presenti devono essere immediatamente rimossi.
	9	Strumenti, apparecchiature e comandi sono adeguatamente collocati, bloccati e con adeguata cartellonisita o nastro bianco/ rosso di pericolo e divieto di utilizzo da parte dei non addetti		m		Il valutatore accerterà che vi siano i divieti e la cartellonistica laddove esista un rischio.
	10	Chi deve utilizzare strumenti, apparecchiature o altro viene preventivamente informato (alunni e insegnanti)	M			Il valutatore dovrà valutare tale requisito tramite intervista al personale che segue l'attività didattica.
	11	L'utilizzo degli attrezzi aziendali a scopo didattico avviene sotto la sorveglianza degli assistenti		m		Il valutatore deve accertare se esistano o meno le modalità di utilizzo degli strumenti anche attraverso intervista al personale che segue l'attività didattica.
3		SICUREZZA IGIENICO SANITARIA DEL VISITATORE				
3.1		SERVIZI IGIENICI				
	1	E' presente almeno 1 servizio igienico con acqua corrente ad esclusivo uso dei visitatori	M			Il valutatore deve verificare la presenza del servizio igienico e se c'è acqua corrente.
	2	I bagni sono dotati di accessori per l'igiene (salviette monouso, erogatore di sapone liquido)	M			Quanto previsto va rispettato anche al di fuori del momento della visita didattica.
	3	I bagni sono suddivisi / gestiti per sesso			R	
	4	E' presente almeno 1 bagno idoneo per disabili, se la Fattoria dichiara nella Scheda Aziendale la possibilità di ospitare anche persone diversamente abili	M			
3.2		GESTIONE DELLE PULIZIE				
	1	I locali, bagni, aula coperta, zona refettorio compresi, sono puliti	M			Il valutatore accerterà visivamente lo stato di pulizia. Il valutatore accerterà inoltre quanto riportato nella scheda di gradimento.
3.3		GESTIONE DEGLI ALIMENTI				
	1	Impiego esclusivo di acqua potabile	M			Il valutatore accerterà che vi siano evidenze della potabilità dell'acqua.
	2	Autorizzazione alla somministrazione di alimenti (pranzi e/o spuntini)	M			Il requisito si applica esclusivamente alle fattorie autorizzate alla somministrazione di alimenti. Il valutatore accerterà che la fattoria abbia, ai sensi della normativa vigente, l'iscrizione all'Elenco degli operatori agrituristici e successiva autorizzazione comunale, per la somministrazione di pranzi e/o spuntini.
	3	La posateria usa e getta utilizzata per la somministrazione degli alimenti è biodegradabile o riciclabile (es. carta, mater-bi)			R	
4		LOGISTICA				
4.1		NELLE AREE AZIENDALI APERTE				
	1	La Fattoria è dotata di un'area per il parcheggio dei pullman o degli altri mezzi di trasporto delle scolaresche	M			Il parcheggio può essere direttamente in corrispondenza della fattoria didattica o nelle vicinanze in modo che la fattoria sia facilmente raggiungibile ed in condizioni di sicurezza. Dal parcheggio, in questo ultimo caso deve iniziare il percorso didattico. L'accoglienza deve essere fatta a partire dal parcheggio.
	2	Gli spazi per la colazione e/o merenda sono attrezzati con tavolini / sedie / panche dimensionati sulla capacità massima dichiarata nella Scheda Aziendale	M			La valutazione della conformità va fatta considerando che la Fattoria può ospitare massimo 100 ragazzi (fatto salvo i limiti per l'attività di somministrazione pasti e spuntini previsti dalla normativa vigente in materia di agriturismo). Qualora nella Scheda Aziendale sia previsto un numero massimo di persone ospitabili inferiore, il conteggio va fatto in funzione di quest'ultimo. Eccezionalmente, in percentuale pari a 10 % sul numero delle visite effettuate, è ammesso derogare da questa regola a condizione che nella Scheda di Prenotazione sia specificata l'eccezionalità della cosa oltre che l'attività svolta es. festa di fine anno.
4.2		NELLE AREE AZIENDALI COPERTE				
	1	Dotazione di ambienti coperti attrezzati per lo svolgimento dei percorsi didattici, da utilizzare nel caso si manifestino condizioni atmosferiche avverse	M			
	2	Gli spazi coperti per lo svolgimento dei percorsi didattici sono dimensionati rispetto alla capacità massima dichiarata nella Scheda Aziendale	M			La valutazione della conformità va fatta considerando che la Fattoria può ospitare massimo 100 ragazzi e considerato come spazio vitale un minimo di 1,5 mq per persona. Gli stessi spazi possono essere utilizzati per funzioni differenti (didattica e merenda etc.). Eccezionalmente, in percentuale pari a 10 % sul numero delle visite effettuate, è ammesso derogare da questa regola ospitando più persone a condizione che nella Scheda di Prenotazione sia specificata l'eccezionalità della cosa oltre che l'attività svolta es. festa di fine anno.
	3	Nel caso di spazio adibito alla vendita e nell'eventualità che tale spazio non sia esclusivo, è necessario che i prodotti a magazzino siano separati dagli spazi dedicati alla accoglienza / gestione degli alunni		m		
	4	Predisposizione e delimitazione di spazi adeguati per la colazione e/o merenda e/o pranzo e per le attività ricreative	M			
	5	Gli spazi per colazione / merenda / attività ricreative sono identificati attraverso apposita cartellonistica		m		
	6	Gli spazi per colazione e/o merenda sono attrezzati con tavolini / sedie / panche dimensionati sulla capacità massima dichiarata nella Scheda Aziendale	M			La valutazione della conformità va fatta considerando che la Fattoria può ospitare massimo 100 ragazzi (fatto salvo i limiti per l'attività di somministrazione pasti e bevande previsti dalla normativa vigente in materia di agriturismo). Eccezionalmente, in percentuale pari a 10 % sul numero delle visite effettuate, è ammesso derogare da questa regola ospitando più persone a condizione che nella Scheda di Prenotazione sia specificata l'eccezionalità della cosa oltre che l'attività svolta es. festa di fine anno.
5		ACCOGLIENZA E DIDATTICA				
5.1		ACCOGLIENZA				
	1	Accoglienza di un numero di alunni adeguato rispetto alla disponibilità degli operatori / animatori presenti nella Fattoria	M			Si ritiene adeguato un rapporto tra operatori e utenti pari almeno a 1 per classe, con un massimo di 1 per 32 allievi. Per ogni ragazzo diversamente abile deve essere previsto un accompagnatore, come previsto dalla normativa vigente.
	2	Accoglienza di un numero di alunni adeguato rispetto alle dimensioni e agli spazi aperti e coperti della Fattoria	M			Si ritiene conforme un numero massimo di 100 ragazzi (a meno che non sia previsto nella Scheda Aziendale un numero inferiore). Eccezionalmente, in percentuale pari a 10 % sul numero delle visite effettuate, è ammesso derogare da questa regola ospitando più persone e a condizione che nella Scheda di Prenotazione sia specificata l'eccezionalità della cosa oltre che l'attività svolta es. festa di fine anno.
	3	L'accoglienza degli alunni viene effettuata da parte di personale adeguatamente formato e preparato	M			Il valutatore accerterà il rispetto del requisito verificando i risultati delle Schede di Gradimento.
	4	La prima accoglienza viene effettuata con competenza, familiarità, cortesia e disponibilità mettendo a proprio agio gli ospiti		m		Il valutatore accerterà il rispetto del requisito verificando i risultati delle Schede di Gradimento.
5.2		DIDATTICA				
	1	Gli operatori della Fattoria che effettuano la didattica sono in rapporto 1 per classe (un operatore per un massimo di 32 ragazzi)	M			
	2	La didattica viene effettuata a gruppi di massimo 32 ragazzi	M			
	3	L'operatore responsabile delle attività didattiche deve essere in possesso dell'attestato al Corso di formazione base specifico per Fattorie didattiche approvato dalla Regione del Veneto. Durante lo svolgimento dei percorsi didattici, può essere affiancato da altro personale, che deve comunque essere in possesso di un curriculum adeguato e di un'esperienza già maturata nel settore educativo	M			

4	Predisposizione di uno o più percorsi specifici, in relazione all'età degli alunni (materna, elementare, media, superiore)	M			Il valutatore accerterà le tipologie di percorso didattico presenti in Fattoria, valutando la corrispondenza con quanto dichiarato nella Scheda Aziendale (ad oggi comunicazione equivalente alla Regione Veneto).
5	I percorsi progettati prevedono un approccio interattivo fra operatori, insegnanti e ragazzi	M			Il valutatore accerterà la conformità al requisito valutando le Schede di Gradimento.
6	I percorsi didattici sono effettuati conformemente agli accordi intercorsi e registrati nella Scheda di Prenotazione	M			Il valutatore accerterà quanto registrato nelle Schede di Gradimento.
7	La fattoria distribuisce il materiale didattico e gli altri supporti forniti dalla Regione e/o da altri enti qualificati, oltre all'eventuale materiale specifico della Fattoria didattica			R	
8	Utilizzo delle Schede di Gradimento al fine di una valutazione oggettiva delle esperienze vissute da parte dei visitatori e per raccogliere suggerimenti e stimoli sui percorsi, sulle attività e sulle metodologie	M			
9	Archiviazione / raccolta delle Schede di Gradimento		m		Il valutatore deve verificare che il numero di Schede raccolte sul numero di visite aumenti progressivamente (in un'ottica di miglioramento).
10	Valutazione delle Schede di Gradimento dopo ogni visita, da parte del responsabile aziendale		m		Il valutatore accerterà che su ogni scheda di gradimento vi sia una sigla per "presa visione " da parte del titolare della Fattoria didattica.
11	La Fattoria didattica deve dare evidenza della gestione di eventuali reclami		m		Il valutatore accerterà che Il titolare della Fattoria abbia gestito il reclamo (es. comunicando alla scuola le proprie scuse e/o le ragioni della situazione verificatasi).
12	Attuazione delle idonee azioni correttive a seguito di rilievi significativi riscontrati nelle Schede di Gradimento	M			Il titolare della Fattoria deve dimostrare di aver adottato idonee azioni volte a garantire che il problema verificatosi non si ripeta (documentazione scritta).
6	COMUNICAZIONE				
6.1	SCHEDA				
1	La Fattoria ha compilato la SCHEDA AZIENDALE fornendo tutte le informazioni previste dalla scheda tipo fornita dalla Regione Veneto		m		La Fattoria può utilizzare direttamente il modello di Scheda Aziendale predisposto dalla Regione Veneto, ma può anche farne una ad hoc a condizione che la Scheda contenga tutte le informazioni previste dal requisito.
2	La Fattoria ha adottato la SCHEDA DI PRENOTAZIONE DELLA VISITA e il Regolamento per la sicurezza del visitatore		m		La Fattoria può utilizzare direttamente il modello di Scheda di prenotazione della visita predisposto dalla Regione Veneto, ma può anche farne una ad hoc a condizione che la Scheda contenga tutte le informazioni previste dal requisito.
3	La Fattoria ha adottato la SCHEDA DI GRADIMENTO		m		La Fattoria può utilizzare direttamente il modello di Scheda di gradimento predisposto dalla Regione Veneto, ma può anche farne una ad hoc a condizione che la Scheda contenga tutte le informazioni previste dal requisito.
4	La Fattoria ha adottato la SCHEDA DI REGISTRAZIONE DELLE CLASSI IN VISITA		m		La Fattoria può utilizzare direttamente il modello di Scheda di registrazione delle classi in visita predisposto dalla Regione Veneto, ma può anche farne una ad hoc a condizione che la Scheda contenga tutte le informazioni previste dal requisito.
5	La Fattoria raccoglie nel Registro delle classi in visita la SCHEDA DI PRENOTAZIONE DELLA VISITA, la SCHEDA DI REGISTRAZIONE DELLE CLASSI IN VISITA e la SCHEDA DI GRADIMENTO.		m		La Fattoria organizza nel modo che ritiene più opportuno e ordinato il proprio Registro delle classi in visita
6.2	COMUNICAZIONE ALLA REGIONE VENETO				
1	La Fattoria invia alla Regione Veneto la Scheda Aziendale al momento della richiesta di iscrizione all'Elenco regionale e successivamente ad ogni variazione dei diversi dati (relativi sia all'azienda che all'offerta didattica)	M			Il valutatore accerta che la Scheda Aziendale in vigore al momento della verifica corrisponda con la Scheda Aziendale inviata alla Regione Veneto (deve pertanto esserci evidenza di quanto inviato via posta / via fax etc).
2	La Fattoria didattica invia alla Regione Veneto tutte le comunicazioni promo - pubblicitarie che realizza		m		Il valutatore accerta che vi sia evidenza dell'invio del materiale, della promozione effettuata, delle iniziative effettuate etc.
3	Invio annuale (entro il 31 agosto) di una Scheda di sintesi relativamente ai dati contenuti nel Registro delle classi in visita e nelle Schede di Gradimento		m		Il valutatore accerterà l'invio delle Schede previste e, nel caso di invio della relazione sintetica, valuterà la coerenza fra Schede di gradimento e quanto riportato nella relazione sintetica, tenendo conto di quanto registrato nel Registro delle classi in visita e nelle Schede di Gradimento.
6.3	COMUNICAZIONE ALLE SCUOLE				
1	La Fattoria didattica invia alle scuole la Scheda di Prenotazione della visita e il Regolamento per la sicurezza del visitatore.		m		Il valutatore accerta che ci sia evidenza dell'invio.
6.4	COMUNICAZIONE DELLA FATTORIA DIDATTICA/				
1	La zona di accesso alla Fattoria è segnalata in modo chiaro e visibile		m		
2	La Fattoria espone in modo chiaro il pannello con il logo regionale "Fattorie didattiche"	M			
3	La Fattoria utilizza il logo regionale "Fattorie didattiche" in tutte le sue attività di comunicazione (pieghevoli, siti internet etc.) e di produzione di materiale didattico		m		Il valutatore accerta che nel materiale promozionale / divulgativo vi sia sempre il logo "Fattorie didattiche" della Regione Veneto.
4	Presso la Fattoria è disponibile materiale informativo sulle attività didattiche proposte dall'azienda			R	Si ritiene conforme una descrizione della Fattoria (nome, ubicazione, storia, attività, prodotti) in forma di materiale pubblicitario, divulgativo, promozionale.
	La Fattoria espone, nei locali in cui svolge l'attività didattica, l'Attestato di frequenza al Corso di formazione base e ai Corsi di aggiornamento organizzati dalla Regione		m		
5	La Fattoria didattica ha aderito negli ultimi 2 anni almeno ad una iniziativa di promozione della Rete regionale delle Fattorie didattiche		m		