



ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE "MARIO SQUILLACE"
SCUOLA DELL'INFANZIA - PRIMARIA – SECONDARIA DI I GRADO
CENTRO TERRITORIALE PER L'INCLUSIONE
Via Pelaggi, 1 – 88060 Montepaone (CZ) Tel. 0967 634727 Email:czic84600b@istruzione.it
Pec: czic84600b@pec.istruzione.it - C.M.: CZIC84600B- C.F.: 97035420799
<https://www.icmontepaone.edu.it/>

Circolare n. 218

Montepaone, 3 Aprile 2025

Ai docenti della scuola primaria

Agli studenti delle classi 2°A, 2°B, 2°F della scuola primaria di Montepaone Lido

Agli studenti della classe 2°E della scuola primaria di Gasperina

Alle famiglie degli studenti

Al DSGA

Al personale ATA

Al sito web

OGGETTO: Uscita didattica sul territorio presso lo stabilimento della C.G.F.srl- Migliarese Conserve Alimentari di località Rinelli

Con la presente si comunica che per gli studenti delle classi seconde della scuola primaria di Montepaone Lido e Gasperina è stata programmata un'uscita didattica per martedì 8 Aprile 2025.

ITINERARIO

- Gli alunni del plesso di Montepaone Lido saranno divisi in tre gruppi:
 - partenza 1° gruppo (2°A) alle ore 8:45 circa dalla Scuola Primaria di Montepaone Lido e rientro previsto alle ore 12:15 circa;
 - partenza 2° gruppo (2°F) alle ore 9.00 circa dalla Scuola Primaria di Montepaone Lido e rientro previsto alle ore 12:15 circa;
 - partenza 3° gruppo (2°B) alle ore 9:15 circa dalla Scuola Primaria di Montepaone Lido e rientro previsto alle ore 12:15 circa.
- Gli alunni del Plesso di Gasperina partiranno alle ore 9:00 e faranno rientro alle ore 12:15 circa.

L'uscita didattica è volta essenzialmente a sensibilizzare gli alunni sull'importanza di una corretta e sana alimentazione, promuovendo il consumo di frutta e verdura fresca e la conoscenza dei prodotti naturali privi di conservanti artificiali.

L'esperienza diretta aiuterà gli studenti a comprendere il valore di un'alimentazione equilibrata e a sviluppare abitudini alimentari più consapevoli e sostenibili.

Gli allievi avranno modo di osservare da vicino le fasi di coltivazione, raccolta e trasformazione della frutta e della verdura, comprendendo l'importanza delle stagioni e delle tecniche agricole sostenibili nonché apprendere il procedimento per la produzione di marmellate e conserve, dalla selezione della frutta alla cottura e al confezionamento.

Si rifletterà sull'importanza dell'agricoltura biologica e del rispetto per l'ambiente attraverso metodi di coltivazione naturali e a basso impatto ecologico e gli alunni verranno coinvolti in attività esperienziali come

la raccolta della frutta e l'osservazione della preparazione di semplici conserve con l'obiettivo ultimo di approfondire il legame tra territorio, cultura alimentare e tradizioni gastronomiche legate alla frutta e alla verdura.

Si chiede, dunque, alle famiglie di compilare e firmare l'autorizzazione allegata alla presente circolare, la quale dovrà essere consegnata alle docenti di classe entro venerdì 4 Aprile 2025.

Il Dirigente scolastico
prof.ssa Anna ALFEO
Firma autografa omessa ai sensi
Dell'art. 3 del D.Lgs. n. 39/1993