

Scuola in Valledoro

è il **progetto formativo** che Valledoro, l'azienda bresciana che produce grissini e prodotti da forno dal 1954, organizza per gli **studenti delle scuole primarie e secondarie** di Brescia e provincia. Quest'anno Scuola in Valledoro è giunto alla **36° edizione**: sono oltre 3.000 i bambini e ragazzi che ogni anno, dal 1982, visitano l'azienda e partecipano ai progetti educativi associati. Già, perché **Scuola in Valledoro** ad ogni edizione si **arricchisce di novità**. Vuole essere un **percorso completo**, che approfondisce con gli studenti l'attività di mercato svolta dall'impresa alimentare e le tematiche ad essa connesse

1

La visita all'azienda.

La classe visiterà l'azienda e, accompagnata da una guida preparata, apprenderà le fasi più significative della lavorazione dei prodotti da forno e le informazioni tecniche ad essi relative. Partendo dalla materia prima, la farina di grano tenero e arrivando al prodotto finito

2

Progetto Piramide.

Il percorso di educazione alimentare che illustra: i *principi della corretta alimentazione*, l'*etichetta e le regole per leggerla correttamente*, la *piramide alimentare e dell'attività fisica*. Per usufruire di **tale percorso** è necessario che l'insegnante lo **richieda** al momento della prenotazione della visita.

3

Rispetta l'ambiente!

Il percorso che illustra quali sono i comportamenti ecosostenibili che un'azienda come Valledoro e ognuno di noi possiamo mettere in pratica per contribuire alla salvaguardia dell'ambiente.

4

Zoom Impresa

Un programma ad hoc per tutti gli studenti degli **istituti tecnici e professionali**. Basato sugli aspetti specialistici del «fare impresa», Un percorso che va dalle certificazioni alla contabilità, passando per gli aspetti giuridici.

5

Vivere l'interculturalità.

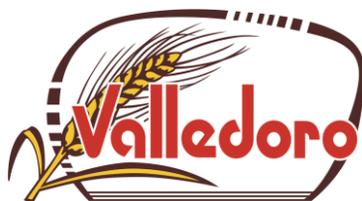
La realtà di Valledoro riflette la realtà che ognuno di noi vive ogni giorno: è una convivenza tra culture diverse. Anche la cucina è espressione della cultura. Partendo da tali presupposti Valledoro si presenta agli studenti come realtà interculturale e illustra le ricette dei suoi collaboratori provenienti da paesi diversi; stimola così il confronto tra gli studenti sulle ricette del pane dei propri paesi d'origine.

6

LABORATORIO .

(fino a febbraio 2018)

Possibilità di impastare, formare, far lievitare e cuocere direttamente in un'area debitamente attrezzata. Sarà un'esperienza diretta di mettere a prova l'abilità di ognuno a produrre e gustare il risultato del proprio lavoro.



I programmi formativi

Per le tematiche trattate, "Scuola in Valledoro" può essere inserito nei programmi formativi scolastici associata ad una delle seguenti discipline:

✓ **SCIENZE:** educazione all'ambiente, all'igiene, energie rinnovabili, sicurezza alimentare, tracciabilità del prodotto.

✓ **GEOGRAFIA:** i settori economici e le caratteristiche del settore primario, i mercati esteri di Valledoro.

✓ **ALIMENTAZIONE:** i principi della corretta alimentazione, i principi nutritivi dei prodotti da forno, l'etichetta.

✓ **TECNOLOGIA:** la trasformazione della materia prima in prodotto finito, l'automatizzazione e il rapporto uomo-macchina nel processo produttivo industriale, la logistica del settore alimentare.

✓ **MARKETING E COMUNICAZIONE:** vision e mission, il brand management, il packaging, la comunicazione interna ed esterna, i mezzi e gli strumenti di comunicazione adottati.

Il metodo utilizzato è sia teorico (diffusione di nozioni) sia empirico (osservazione diretta del processo produttivo e del prodotto finale) ed implica un costante coinvolgimento degli alunni.

Sono previste visite diversificate a seconda del ciclo d'istruzione d'appartenenza.

I destinatari e il timing

Scuola in Valledoro si rivolge agli studenti delle **scuole primarie e secondarie** di primo e **secondo grado**.

La visita si tiene ogni settimana alla **mattina** nei giorni di **martedì e mercoledì**. La durata è di circa 1 ora.

Scuola in Valledoro segue la durata dell'anno scolastico: inizia a **settembre 2017** e si conclude a **maggio 2018**.

Premiazioni

Le classi che visitano l'azienda possono realizzare elaborati attinenti al progetto (disegni, poesie, filmati, ecc.) e **potranno ricevere un riconoscimento del lavoro svolto in denaro o gadget**, a esclusivo giudizio di Valledoro. La festa si terrà l'ultima settimana di Maggio 2018 organizzata nella sede della Valledoro. Sarà l'occasione per presentare al pubblico e ai media i lavori degli studenti.

Prenotazione

SE ANCHE LEI DESIDERA CHE LA SUA CLASSE VI PRENDA PARTE, PRENOTI LA VISITA SUBITO (ANCHE ORA PER SETTEMBRE):

Chiamare il numero cell. 328 7668204 e chiedere di Federica.

Siamo in via Galvaligi 7 Brescia