



*Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca*  
**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE**  
**Carlo Levi**

Via Appia, s.n.c. 75019 TRICARICO (MT) - Tel. 0835/726919 – Fax 0835/726749  
e-mail: [mtis00400t@istruzione.it](mailto:mtis00400t@istruzione.it) - [mtis00400t@pec.istruzione.it](mailto:mtis00400t@pec.istruzione.it) - Sito Web:  
[www.iiscarlolevi.edu.it](http://www.iiscarlolevi.edu.it)

*Indirizzi di Studio: Liceo Scientifico di Tricarico e Irsina - Istituto Tecnico Economico di Grassano - Istituto Prof.le Settore Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale di Garaguso Scalo*

**Cod. Min: MTIS00400T - Cod. Fisc.: 93029190779 - Codice Univoco Ufficio: UF1ZLO**

**PROGETTO**

**IL CINGHIALE**

**DA PROBLEMA A RISORSA**

*ATTIVITA' EXTRACURRICOLARE A.S. 2019/2020*

**OBIETTIVI TRASVERSALI**

- Conoscere le varie realtà territoriali (enti locali, aziende private, Parco di Gallipoli Cognato) e collegarsi ad esse in un sistema aperto e dinamico;
- infondere il rispetto per l'ambiente, lo sviluppo sostenibile e la gestione ambientale.
- favorire l'incontro tra la scuola e il mondo del lavoro;
- favorire la nascita di momenti di esperienze, di apprendimento e di socializzazione;
- acquisire il rispetto e la gestione dell'ambiente e della natura come fonte di risorse per il benessere di ciascuno;
- fare scuola in vari luoghi, consapevoli che ogni dove può divenire significativo per l'apprendimento e le relazioni;
- acquisire razionalmente il rispetto delle regole, il rispetto di sé, dell'altro e di tutto ciò che ci circonda;

**OBIETTIVI SPECIFICI**

- Promuovere la conoscenza e le caratteristiche della specie "cinghiale";
- promuovere la conoscenza delle cause dell'eccessivo incremento numerico della specie;
- promuovere la conoscenza degli effetti negativi causati dall'aumento della consistenza;
- favorire il riconoscimento dei segni di presenza della specie sul territorio;
- favorire la conoscenza delle tecniche di gestione e di allevamento del cinghiale;
- favorire la conoscenza delle caratteristiche fisiche, chimiche ed organolettiche della carne di cinghiale;

- favorire la conoscenza degli effetti positivi delle carni di cinghiale sulla salute del consumatore;
- promuovere la conoscenza delle varie fasi di una microfiliera per la produzione, la valorizzazione e la commercializzazione della carne di cinghiale e dei prodotti derivati.
- favorire il collegamento fra biodiversità e gestione ambientale;
- promuovere la valorizzazione di areali scarsamente redditizi attraverso la diversificazione delle produzioni;
- imparare a redigere una stima dei danni da cinghiale.

## **CONTENUTI**

- Principali fattori determinanti la variazione della consistenza della fauna selvatica;
- classificazione della specie “cinghiale” e genotipi presenti in natura;
- cause ed effetti dell’incremento numerico della specie “cinghiale”;
- gestione del cinghiale nelle aree cacciabili e nelle aree protette;
- stime, censimenti, determinazione del carico agro-faunistico-forestale e quota di prelievo;
- sistemi di allevamento del cinghiale;
- carne di cinghiale e prodotti derivati;
- qualità delle carni di cinghiale: caratteristiche fisiche, chimiche e sensoriali;
- trasformazione delle carni di cinghiale: le fasi della microfiliera;
- valorizzazione delle carni di cinghiale: motivazioni e presupposti per un marchio di qualità;
- stima dei danni causati dal cinghiale.

## **DESTINATARI**

Il corso sarà rivolto agli alunni:

- classi II, III e V – sede I.P.S.S.A.S.R. Garaguso Scalo

## **FINALITA'**

Il principale obiettivo è quello di educare gli studenti ad una gestione sostenibile del territorio, stimolandoli ad una razionale riflessione che, spesso, porta a risolvere i problemi attivando contemporaneamente delle opportunità.

## **METODOLOGIE**

- Riconoscimento in campo delle orme di cinghiale e dei danni arrecati (danni radicali, da strofinamento, da escavazione).
- Visita dei recinti di cattura presso il Parco di Gallipoli-Cognato.
- Visita di un allevamento faunistico e di un salumificio.
- Compilazione di una scheda di rilevamento dei dati descrittivi e biometrici.
- Analisi della dentatura di un cinghiale per la determinazione dell’età.
- Procedimento per la redazione di una stima dei danni causati dai cinghiali.

## **MODALITA' DI SVOLGIMENTO E TEMPI PREVISTI**

Le attività di laboratorio saranno svolte da Dicembre a Maggio dell’anno scolastico in corso **per una durata di n. 25 ore**, secondo un calendario organizzato opportunamente dalla docente e dagli alunni partecipanti, tenendo presente le esigenze tecniche ed organizzative dell’istituto.

## **RISORSE UMANE**

- Progettazione docente interno/responsabile progetto
- Docenti interni attività di coordinamento e sorveglianza
- Collaboratori scolastici e autista autobus

## **SPAZI**

Aula didattica con LIM, laboratorio, pullman.

Tricarico, 31 /10/ 2019

I docenti

Angelo Rasulo

Amalia Lazetera