

Il Laboratorio di Trasformazione Alimentare

È un ex laboratorio di chimica immerso nel verde della sede centrale di Nuraxinieddu dell'IIS "Don Deodato Meloni" di Oristano e che, grazie al finanziamento del Ministero dell'Istruzione, è stato convertito in laboratorio alimentare per gli alunni degli indirizzi agrario e alberghiero. In entrambi gli indirizzi infatti sono presenti discipline che conducono allo studio, sia teorico che pratico, del cibo nelle diverse fasi del percorso "dal campo alla tavola". Le attività svolte nel laboratorio hanno l'obiettivo di far sperimentare ai ragazzi i processi di trasformazione degli alimenti, collaborando e interagendo tra loro. La conoscenza delle risorse alimentari del territorio in cui si vive e la sperimentazione dei processi produttivi, utilizzando tecnologie e strumenti innovativi, sono importanti per gli studenti e contribuiscono alla loro crescita consapevole. Grazie alla tecnologia digitale le attività svolte possono essere seguite a distanza dagli alunni non direttamente presenti. Il laboratorio è dotato di una [macchina polivalente](#) per la trasformazione del latte in formaggio, di un [tritacarne](#) e di una [insaccatrice](#) per la produzione di salumi. I prodotti ottenuti possono essere destinati alla maturazione nell'[armadio stagionatore](#) e al confezionamento con la [macchina sottovuoto](#). È presente inoltre un [impianto per la produzione della birra](#) da servire e degustare durante i laboratori del corso alberghiero oppure da confezionare in bottiglie sigillate con la [tappatrice manuale](#), utilizzabile anche per il vino prodotto dall'azienda agricola della scuola. Il laboratorio è attrezzato di [taglieri](#), [pentole per la cottura](#), [piastre ad induzione](#) e di una [pentola pastorizzatrice/sterilizzatrice](#) per la produzione di marmellate e confetture. L'ambiente ampio e luminoso è reso gioioso e accogliente da [sedie colorate](#) comode e lavabili.