

LABORATORIO CONSERVIERO

italtec
Technical Training Systems

MADE IN ITALY • FABBRICATO IN ITALIA



PRESENTAZIONE

Il laboratorio si configura come un'attività didattico-pratica centrata sulla trasformazione agroalimentare, con particolare riferimento alla produzione artigianale di:

- »Marmellate;
- »Confetture;
- »Salse;
- »Sughi, ecc..

L'esperienza mira a integrare conoscenze scientifiche, tecnologiche e nutrizionali, con competenze pratiche relative ai processi di conservazione alimentare.

Un luogo dove teoria e pratica finalmente si incontrano, dove quello che si studia in classe prende forma attraverso apparecchiature vere ed attività di gruppo.

Il laboratorio è costituito da un cuocitore da 50 litri adatto per la produzione di marmellate, confetture, salse, sughi, frutta, verdura ed ortaggi e la possibilità di cuocere fino a **130°C** e concentrare sotto vuoto.

Tutte le apparecchiature proposte sono progettate e costruite in Italia e non sono prodotti d'importazione.

Copyright © 2025 – italtec T.T.S. S.r.L. All right Reserved • We reserve the right to change these specifications without notice
ITALTEC Technical Training Systems S.r.l. • 20129 MILANO ITALIA - Via Galvano Fiamma, 32 • Tel. +39 02.90721606
e-mail: italtec@italtec.it - www.italtectts.it - www.italtec.it



OBIETTIVI

L'obbiettivo di questo laboratorio è di fornire agli studenti un'esperienza laboratoriale strutturata, orientata alla comprensione e alla sperimentazione diretta delle fasi produttive, igienico-sanitarie e di confezionamento di un prodotto alimentare trasformato, promuovendo l'approccio interdisciplinare tra scienze, tecnologia ed educazione alimentare.

In modo più dettagliato, **consente di raggiungere i seguenti obbiettivi** specifici:

- **Acquisire conoscenze di base sui processi** di trasformazione e conservazione degli alimenti;
- **Comprendere le proprietà chimico-fisiche** coinvolte nella gelificazione e conservazione della frutta (zuccheri, pectine, acidità);
- **Sperimentare un intero ciclo produttivo**: preparazione, cottura, confezionamento;
- **Comprendere come si forma il prezzo di vendita** di un prodotto;
- **Assimilare le buone pratiche di igiene** e sicurezza alimentare;
- **Stimolare l'approccio sostenibile e il consumo** responsabile attraverso l'utilizzo di materie prime di stagione e a **km 0**;
- **Sviluppare abilità manuali**, operative e collaborative

Il laboratorio è pensato per studenti della scuola superiore, in particolare per indirizzi scientifici, tecnologici e professionali, ma può essere adattato anche ad altri contesti scolastici o formativi.

È un potente mezzo che consente di insegnare agli studenti in modo divertente, concreto e coinvolgente ossia "**imparando facendo**"!

Copyright © 2025 – italtec T.T.S. S.r.L. All right Reserved • We reserve the right to change these specifications without notice
ITALTEC Technical Training Systems S.r.l. • 20129 MILANO ITALIA - Via Galvano Fiamma, 32 • Tel. +39 02.90721606
e-mail: italtec@italtec.it - www.italtectts.it - www.italtec.it



APPARECCHIATURE

Qtà.	Descrizione
1	CUOCITORE MULTIFUNZIONE
1	BILANCIA
1	DOSATORE VOLUMETRICO
1	TAPPATRICE PNEUMATICA
200	VASETTO 250 ML CON COPERCHIO
2	TAVOLO INOX
1	KIT CON 2 CARAFFE GRADUATE, 2 TAGLIERI, 4 COLTELLI
1	VASETTO CON TAPPO
1	RIFRATTOMETRO DIGITALE
1	PHMETRO DIGITALE

italtec Technical Training Systems

Copyright © 2025 – italtec T.T.S. S.r.L. All right Reserved • We reserve the right to change these specifications without notice
ITALTEC Technical Training Systems S.r.l. • 20129 MILANO ITALIA - Via Galvano Fiamma, 32 • Tel. +39 02.90721606
e-mail: italtec@italtec.it - www.italtectts.it - www.italtec.it