



Laboratori di Industrie e Alimentazione

Dr. Emanuela Silvi tel. 0586 266760;
entomologia.museo@provincia.livorno.it

In questi laboratori si introducono alcuni dei processi produttivi che interessano la produzione di alimenti alla base dell'alimentazione umana. Vengono analizzate le varie fasi dall'origine della materia fino al prodotto finito.

Gli incontri offrono la possibilità di osservare filmati e immagini mirate e di compiere piccole esperienze pratiche in laboratorio.

Percorso Didattico
72

durata: 1.30h

1P 2P S Sup

IL MIELE, ALIMENTO DOLCISSIMO E RICCO DI PROPRIETÀ

Obiettivi

W Un interessante viaggio alla scoperta della "nascita" del miele a partire dall'arnia sino all'invasettamento; vengono illustrate le qualità nutrizionali e curative del miele a seconda dei differenti tipi di nettare da cui sono composti.

Attività

- W Visita alla sezione dedicata in Sala Invertebrati
- W Filmati, osservazione di materiale conservato, osservazioni al microscopio
- W Per i più piccoli costruzione dell'arnia di cartoncino



Percorso Didattico
73

durata: 1.30h

1P 2P S

LIMPIDO E COLOR ORO: L'OLIO

Obiettivi

W Il percorso ha lo scopo di far conoscere le piante da cui si ricava l'olio, la storia e i metodi di estrazione attraverso l'uso di macchine specifiche; inoltre si pone l'attenzione su come distinguere i tipi di olio ed il loro corretto uso e consumo.

Attività

- W Visione di immagini / filmati sulle varie tecniche di estrazione dell'olio
- W osservazioni di materiale conservato e al microscopio, estrazione dell'olio per semplice pressatura

Percorso Didattico
74

durata: 1.30h

1P 2P S

I BATTERI OPEROSI DELLA CASEIFICAZIONE

Obiettivi

W Un incontro mirato a porre l'attenzione sull'intero ciclo del latte e le problematiche correlate: mercati, provenienza, cenni di legislazione, analisi preliminari sul prodotto. Successivamente vengono illustrati i metodi per la realizzazione dei vari prodotti caseari (yogurt, ricotta, formaggio)

Attività

- W Visione di immagini e filmati
- W Innesco della produzione dello yogurt attraverso il *Lactobacillus casei*



Percorso Didattico
75

durata: 2h

1P 2P S

BOTANICA DELLE MERENDINE



Obiettivi

- W Capire la provenienza dei cibi che mangiamo e le caratteristiche dei cibi industriali
- W Iniziare a prendere coscienza dell'importanza delle nostre scelte alimentari a livello ecologico e sulla salute

Attività

- W Lettura e analisi delle etichette
- W La filiera produttiva dei principali alimenti
- W Degustazione di alimenti naturali e biologici



Percorso Didattico
76

durata: 1h30'

2P S Sup

IL MARE IN TAVOLA

Obiettivi

W Conoscere il lungo percorso del pesce dal mare fino alla nostra tavola. Impariamo quali sono gli strumenti della pesca e le specie pescate nei nostri mari, il significato di "pesca sostenibile" e come diventare consumatori responsabili

Attività

- W Visita alla sala del mare
- W Storia della pesca del tonno e di altre specie importanti come Salmone e Merluzzo
- W Per la scuola primaria: gioco di associazione fra gli strumenti della pesca e le specie tipiche dei nostri mari
- W Per la scuola secondaria: lettura delle etichette e riconoscimento specie e luoghi di origine di prodotti peschieri comuni

