



## **CIENTÍFICS D'ALIMENTS PER UN DIA**

### Descripció:

El taller consisteix en diferents activitats d'anàlisi de qualitat i elaboració d'aliments:

- El greix de la xocolata
- Els microorganismes que mengem
- Investigació de colorants alimentaris
- Elaboració de pasta fresca

### Durada:

1,5 hores

### Lloc de realització:

Departament de Tecnologia d'Aliments del Campus Agroalimentari, Forestal i Veterinari de la Universitat de Lleida (ETSEA)

### Dates:

Primera quinzena de novembre de 2021

Primera quinzena de febrer de 2022

### A qui va dirigit:

Alumnes de 3r-4t d'ESO i Formació Professional

### Contacte:

Sotsdirectora de Divulgació i Transferència de l'ETSEA ([etsea.divulgacio@udl.cat](mailto:etsea.divulgacio@udl.cat))