



TALLER: CIENTÍFICS D'ALIMENTS PER UN DIA

Descripció:

En el taller es realitzaran diferents activitats d'anàlisi de qualitat i elaboració d'aliments, relacionades amb:

- 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:

Tallers de colorants i d'elaboració de pasta:

8, 10 de novembre del 2022 i 3 de febrer del 2023

Taller de microorganismes i d'elaboració de xocolata:

9 de novembre del 2022 i 2, 9 de febrer del 2023

Horaris:

de 10 a 11:30h o de 12 a 13:30h

A qui va dirigit:

Alumnes de Batxillerat (itinerari científic i tecnològic) (grup màxim de 20 persones)

Contacte:

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