

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:

Taller de microorganismes i d'elaboració de xocolata:

20 i 21 de gener del 2026

Tallers de colorants i d'elaboració de pasta:

22 i 23 de gener del 2026

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'ETSEAFIV (etseafiv.divulgacio@udl.cat)