

El departament organitza tallers adreçats a l'alumnat de secundària

Una quarantena d'alumnes de 4art d'ESO del col·legi Claver i de l'IES Torre Vicens han participat en el taller 'Científics d'aliments per un dia', organitzat pel departament de Tecnologia d'aliments el passat 3 de novembre. El taller forma part de l'oferta als centres de secundària i batxillerat amb l'objectiu de promoure entre l'alumnat dels centres d'educació del territori l'interès per la ciència i despertar les vocacions científiques entre els joves, a més de donar a conèixer àmbits de coneixements afins a les ciències dels aliments. Els propers tallers estan programats al febrer de 2022.



El taller, de 1.5 h de durada han constatat de quatre activitats. D'una banda, l'alumnat ha pogut endinsar-se en el món de la microbiologia d'aliments, podent observar en un microscopi diferents microorganismes beneficiosos i alteradors. La segona activitat s'ha centrat en l'ús d'antocianines com a colorants alimentaris d'origen natural. Finalment, els alumnes han realitzat dues activitats relacionades amb la formulació i processament d'aliments més saludables a la planta pilot de processament d'aliments del departament. En la primera han pogut comparar els diferents greixos substitutius de la mantega de cacau en la xocolata i la importància dels fenòmens de crist·lització sobre la qualitat del producte acabat. Per últim, han estudiat el procés d'elaboració de la pasta alimentosa i la seva incidència sobre la qualitat nutritiva.

Aquesta proposta educativa, organitzada per personal docent i membres de grups de recerca del departament que pertanyen al centre Agrotecnio, s'ha gestionat amb els centres educatius a través de la sotdirecció de Divulgació i Transferència de l'ETSEA.