

PROGRAMA DE LA ACTIVIDAD
APRENDE Y DIVIÉRTETE FABRICANDO ALIMENTOS

- Charla introductoria
Se comentarán brevemente los fundamentos teóricos de las actividades a realizar y las funciones de los veterinarios y los tecnólogos de los alimentos.

- Supervisión de la higiene de manipuladores de alimentos
En esta actividad, los participantes harán un control microbiológico de sus manos ante distintas condiciones de limpieza.

- Taller de chuches
Trabajando en grupos, los participantes elaborarán gominolas y nubes, al tiempo que conocerán el fundamento fisicoquímico que encierran estos alimentos.

- Análisis sensorial de tipo triangular
Los participantes intentarán diferenciar dos productos muy similares valiéndose de los órganos de los sentidos en un medio debidamente controlado.

- Extracción de ADN y electroforesis
En esta actividad se procederá a la extracción de ADN y a la realización de una electroforesis, operaciones rutinarias en el estudio de un brote de toxiinfección alimentaria.