

PROGRAMA DE LA ACTIVIDAD:

La Magia de la Tecnología de los Alimentos.

- Elaboración de gominolas y nubes.

En esta actividad, los asistentes elaborarán en el laboratorio de Tecnología de los Alimentos gominolas y nubes. Conocerán la tecnología que hay detrás de la elaboración de estos deliciosos alimentos y la función tecnológica que desempeñan cada uno de los ingredientes utilizados.

- Elaboración de una bebida de diseño con esferificación.

En esta actividad, los asistentes podrán realizar una bebida de diseño con esferas comestibles de colores. Conocerán la importancia de unas moléculas llamadas hidrocoloides responsables de la tecnología que hay detrás.

- Análisis sensorial de distintos tipos de chocolate.

En esta actividad se hará especial hincapié en la importancia de consumir chocolates con un alto % en cacao. Los asistentes realizarán una cata de diferentes chocolates utilizando los 5 sentidos donde podrán apreciar la diferencia existente entre chocolates elaborados con distintas concentraciones de cacao.