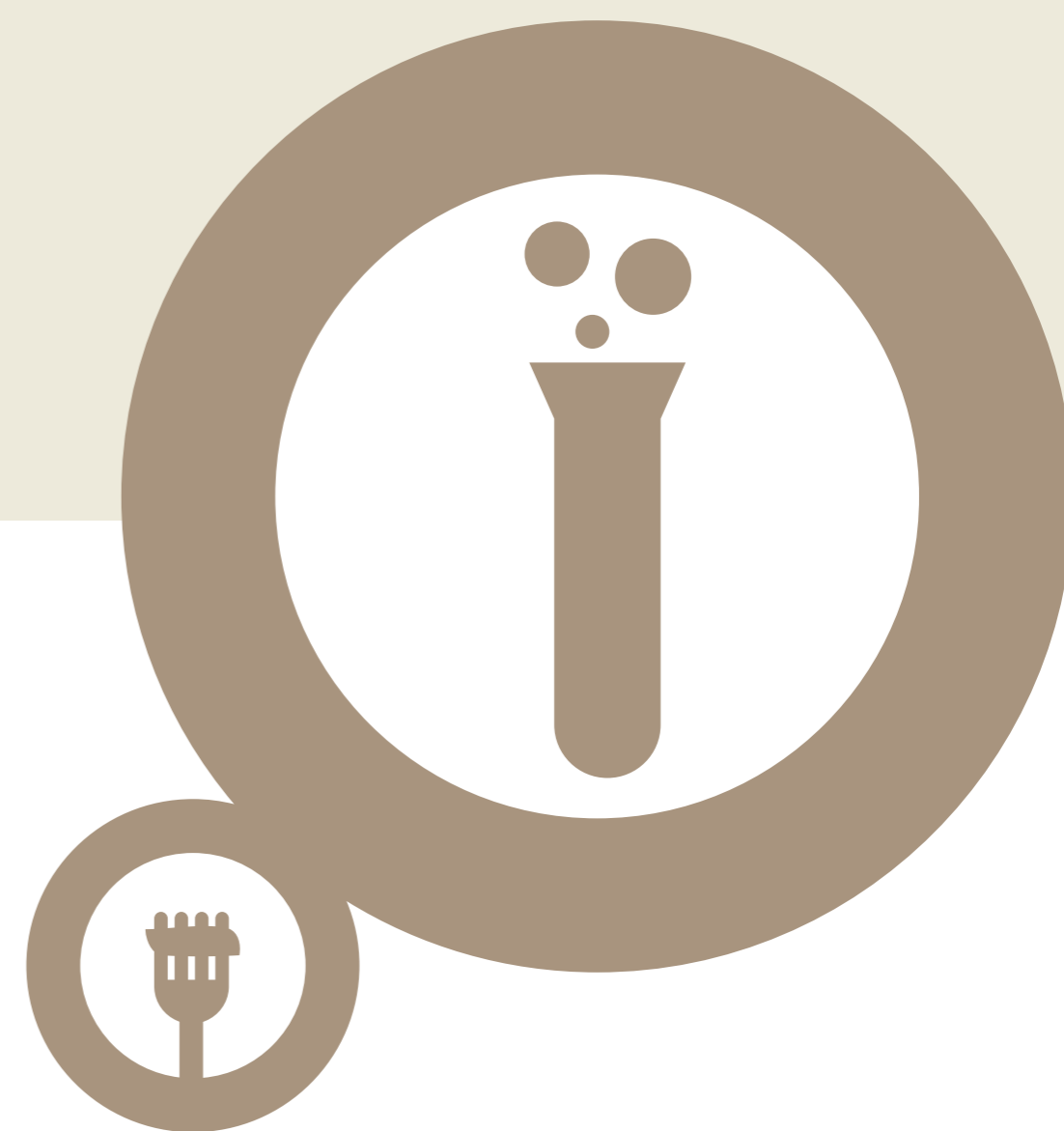


# LABORATORIO



LA PROCEDENCIA Y COMPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS NOS PERMITE DETERMINAR

## LA CALIDAD Y LA FRESCURA

### EXPERIMENTOS

- LA FRESCURA DE LOS HUEVOS
- LA SAPONIFICACIÓN
- GOMINOLAS EN SOLUCIÓN ACUOSA
- HIDRATOS DE CARBONO EN LA CARNE
- LA CAMELIZACIÓN
- LECTURA E INTERPRETACIÓN DE LA ETIQUETAS
- EXPERIMENTOS CON COLORANTES
- EXPERIMENTOS CON CONSERVANTES
- ÁCIDO FOSFÓRICO EN LOS REFRESCOS DE COLA
- PROPORCIÓN DE AZÚCAR EN LOS REFRESCOS
- PROPORCIÓN DE CAFEÍNA EN BEBIDAS ENERGÉTICAS
- DESCUBRIENDO LOS ADITIVOS
- ALTERNATIVAS NATURALES
- PROPORCIÓN DE AGUA EN LOS ALIMENTOS
- ....

Este tipo de actividades **permite identificar la calidad del producto mediante el análisis de los ingredientes.**

### CATA A CIEGAS

- CATA A CIEGAS DE ALIMENTOS

Este tipo de actividades **permite identificar la calidad mediante una cata a ciegas de diferentes marcas de un mismo producto**, para ello se prescinde de la información que proporciona el etiquetado.

### ETIQUETADO

- LECTURA E INTERPRETACIÓN DE LAS ETIQUETAS
- ANÁLISIS COMPARATIVO DEL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS

Este tipo de actividades **permite identificar la calidad de un producto utilizando la información que proporciona la etiqueta de diferentes marcas.**

