

“No me gustan ...



las fresas peludas”

De primero, una ensalada ligera de ideas



¡Hola profes y alumnos!

Soy el cocinero de COCIÑAconCIENCIA y os propongo que investiguéis entre todos, la **presencia de hongos en los alimentos**

De segundo, el plato fuerte

Este lo tendréis que preparar vosotros...



Vais a necesitar:

Hortalizas o frutas, una lupa y una caja de plástico con tapa

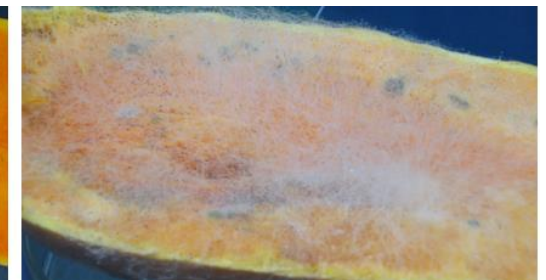
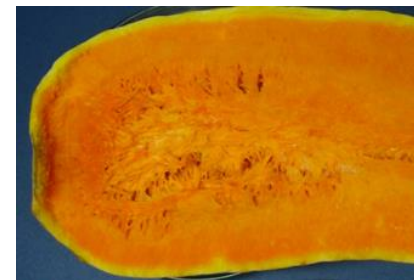


Después hacer lo siguiente:

1. Pedir fruta muy madura en la frutería o tienda
2. Poner cada fruta o trozo en un plato pequeño
3. Poner todos los platos en una caja plástica con tapa
4. Dejarla a temperatura ambiente y ver el aspecto cada 2 días
5. Utiliza la lupa para observar el aspecto filamentososo

De postre, la inspiración del cocinero

Para acabar, os muestro lo que me ha salido a mí



El consejo de la casa

No debemos comer alimentos que estén **contaminados por hongos**, como los que podemos ver en la fruta, los cereales y los frutos secos



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE ECONOMÍA Y COMPETITIVIDAD



FECYT
FUNDACIÓN ESPAÑOLA PARA LA CIENCIA Y LA TECNOLOGÍA



CSIC
CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

IIM

Instituto de Investigaciones Marinas de Vigo