

Solicitante (Responsable de la aplicación presupuestaria)

Nombre Romero Gil, Inmaculada

Condiciones de la práctica

Entidad Programa de Catedras de Empresa (CATEMPRE)
Bolsa (€/mes) 500
Dedicación (horas) 500
Duración (meses) 6
Nº prácticas 1
Posibilidad de ampliar Si

Titulación o titulaciones

151 - Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
2212 - Master Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos
2213 - Master Universitario en Gestión de la Seguridad y Calidad Alimentaria
2231 - Master Universitario en Ingeniería Agronomica

Descripción de la práctica

Proyecto Formativo

Adquirir las competencias propias asociadas al desarrollo de nuevos alimentos de origen marino desde la perspectiva del desarrollo sostenible. Desarrollo de nuevos productos, como surimi, pates, nuggets, salchichas, etc., con incorporación de algas/microalgas que aportan fibra o antioxidantes, y compuestos potenciadores de sabor. Para ello, se emplearan los descartes derivados del procesado de pescado de acuicultura

Comentarios