

Solicitante (Responsable de la aplicación presupuestaria)

Nombre Benedito Fort, Jose Javier

Condiciones de la práctica

Entidad Instituto Universitario de Ingenieria de Alimentos para el Desarrollo (IAD)
Bolsa (€/mes) 400
Dedicación (horas) 200
Duración (meses) 3
Nº prácticas 2
Posibilidad de ampliar Si

Titulación o titulaciones

2212 - Master Universitario en Ciencia e Ingenieria de los Alimentos

Descripcion de la práctica

Proyecto Formativo

Objetivo: Analizar diferentes tecnologías en el procesado de maíz frito y almendra tostada. Tareas: Realizar procesos de pelado de maíz y almendra aplicando de manera combinada hidrolisis química y enzimática y tecnologías ultrasónicas y de campos eléctricos. Fritura de maíz y tostado de almendra. Analizar cinética de proceso, textura, contenido en grasa y acrilamida. Participación en reuniones con empresas del sector. Redacción de informe final.

Comentarios