



Solicitante (Responsable de la aplicación presupuestaria)

Nombre Garcia Perez, Jose Vicente

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	1
Posibilidad de ampliar	Si

Titulación o titulaciones

2213 - Master Universitario en Gestion de la Seguridad y Calidad Alimentaria

Descripcion de la práctica

Proyecto Formativo

Objetivo: Analizar diferentes tecnologías en el procesado de patata frita. Tareas: Realizar procesos de lavado aplicando ultrasonidos de potencia y pulsos electricos de alta intensidad. Fritura de patata. Analizar textura, contenido en grasa y acrilamida. Participacion en reuniones con empresas del sector. Redaccion de informe final.

Comentarios