

Responsable de la aplicación presupuestaria

Nombre Benedito Fort, José Javier

Condiciones de la práctica

Entidad	Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos (FoodUPV) (FOODUPV)
Bolsa (€/mes)	1000
Dedicación (horas)	500
Duración (meses)	3
Nº prácticas	1

Titulación o titulaciones

2212 - Máster Universitario en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos

Descripción 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 hidrólisis química y enzimática y tecnologías ultrasónicas y de campos eléctricos (MEF y PEF). 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