

Solicitante (Responsable de la aplicaci3n presupuestaria)

Nombre Sanjuan Pellicer, Maria Nieves

Condiciones de la pràctica

Entidad	Dpto. de Tecnologia de Alimentos (DTEA)
Bolsa (€/mes)	650
Dedicaci3n (horas)	300
Duraci3n (meses)	3
Nº pràcticas	1

Titulaci3n o titulaciones

151 - Grado en Ciencia y Tecnologia de los Alimentos
2212 - Master Universitario en Ciencia e Ingenieria de los Alimentos
2213 - Master Universitario en Gestion de la Seguridad y Calidad Alimentaria

Descripcion de la pràctica

Proyecto Formativo

La beca tiene por objetivo el estudio en profundidad y la adaptacion y adecuacion de las metodologias sensoriales para la investigacion especifica con consumidores dentro del target infantil. Los resultados de este trabajo serviran de base para las investigaciones acerca de las percepciones sensoriales de los consumidores infantiles con el fin de redirigir la informacion de valor al proceso de desarrollo y reformulacion de productos alimentarios. El plan de trabajo de la beca se detalla a continuacion:

1. Actualizacion bibliografica y estado del arte sobre la investigacion sensorial con ni?os.
2. Identificar metodologias sensoriales especificas para su adaptacion a la poblacion infantil.
3. Adaptacion y adecuacion las metodologias sensoriales.

Comentarios