

Solicitante (Responsable de la aplicación presupuestaria)

Nombre Sanjuan Pellicer, Maria Nieves

Condiciones de la práctica

Entidad	Programa de Catedras de Empresa (CATEMPRE)
Bolsa (€/mes)	500
Dedicación (horas)	350
Duración (meses)	3
Nº prácticas	1

Titulación o titulaciones

148 - Grado en Ingenieria Agroalimentaria y del Medio Rural

Descripcion de la práctica

Proyecto Formativo

El objetivo es aplicar herramientas de simulacion para la modelizacion de procesos de conservacion por tratamiento termico (pasteurizacion), estudios de distribucion de temperatura y de penetracion de calor y el calculo de letalidad acumulada (valor F). Actividades: (i) Selecccion de productos de diferentes características (viscosidad); (ii) Determinacion las cineticas de inactivacion microbiana y de cambio en factores de calidad; (iii) Simulacion de tratamientos termicos aplicados en sistemas en continuo (pasteurizacion mediante intercambiador de placas); (iv) Calculo de tiempos de paso entre intercambiador de calor y envasado; (v) Calculo del valor de F en las distintas etapas del proceso (calentamiento, mantenimiento y enfriamiento) para microorganismos y factores de calidad; (vi) Optimizacion del proceso en base a la calidad organoleptica del producto final.

Comentarios