UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALÈNCIA

DIRECCIÓN DELEGADA DE EMPRENDIMIENTO Y EMPLEO

COMISIÓN DE PRÁCTICAS DE ESTUDIANTES UPV EN LA UPV

Nº SOLICITUD: 694358

Fecha solicitud: 27/01/2019

Fecha aprobación: 05/02/2019

Solicitante (Responsable de la aplicación presupuestaria)

Nombre	Barat Baviera, Jose Manuel

Condiciones de la práctica

Entidad	Dpto. de Tecnologia de Alimentos (DTEA)
Bolsa (€/mes)	425
Dedicación (horas)	340
Duración (meses)	4
Nº prácticas	1

Titulación o titulaciones

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

Descripcion de la práctica

Proyecto Formativo

Proyecto Formativo: objetivos educativos y actividades a desarrollar*
Objetivo 1. Preparar muestras para analisis cromatografico.
Actividades: Pelar las muestras, reducir el tama?o de particula y desgrasar.

Objetivo 2. Obtener extractos hidroalcoholicos para su posterior analisis
Actividades: Preparar soluciones hidroalcoholicas, extraer polifenoles mediante ciclos de ultrasonidos y centrifugacion, enrasar a volumenes conocidos.

Objetivo 3. Analizar el contenido en metilxantinas y flavonoides por HPLC
Actividades: Preparar fases moviles, acondicionar los cromatografos, pinchar las muestras y analizar los cromatogramas.

Objetivo 4: Analizar el contenido en polifenoloes totales y en actividad antioxidante.
Actividades: Determinar el contenido en polifenoles y la actividad antioxidante de las muestras por los metodos de Folin y DPPH, respectivamente.

Comentarios