

ANEXO III

FICHA TÉCNICA DE PROYECTO (A LOS EFECTOS DE PUBLICIDAD)

<u>Modalidad predoctoral</u>	AYUDAS DE FORMACIÓN A PERSONAL INVESTIGADOR
Código de proyecto	P10
Título	MODELO DE PASAPORTE VERDE: PAN SIN GLUTEN A PARTIR DE SUBPRODUCTOS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
Centro	Fac. de Farmacia (UPV/EHU)
Departamento/Dirección/Área	Dpto. de Farmacia y Ciencias de los alimentos
Grupo investigador	Grupo de investigación gluten 3s (salud, seguridad y sociedad)
Tutor/es de proyecto	Jonatan Miranda/Olaia Martinez
Resumen	El proyecto quiere generar un modelo de pasaporte digital de producto asociado a una nueva formulación de pan sin gluten elaborado <i>ad hoc</i> , que integre la información sobre los ingredientes y la elaboración, así como el impacto medioambiental, con la información nutricional relevante. La propuesta comprenderá aspectos técnicos y procedimentales para que estos puedan reproducirse con otros productos alimentarios.
Otra información	El proyecto contempla los siguientes aspectos: Ecodiseño en productos alimentarios Elaboración de alimentos en base a criterios economía circular. Medición del impacto ambiental de alimentos mediante lca, respecto al aporte nutricional.
Datos de contacto	jonatan.miranda@ehu.eus