

ANEXO III

FICHA TÉCNICA DE PROYECTO (A LOS EFECTOS DE PUBLICIDAD)

Modalidad predoctoral	PERSONAL INVESTIGADOR
Código de proyecto	P6
Título	LA SOSTENIBILIDAD EN EL PLATO. METODOLOGÍA Y HERRAMIENTAS PARA EL DESARROLLO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS SOSTENIBLES.
Centro	BASQUE CULINARY CENTER FUNDAZIOA. BCC INNOVATION (BCC INN), CENTRO TECNOLÓGICO SECTORIAL EN GASTRONOMÍA
Departamento/Dirección/Área	Área estratégica para el sector agrario, pesquero y alimentario por el departamento de desarrollo económico, sostenibilidad y medio ambiente: Nutrición, alimentación saludable, sostenible.
Grupo investigador	Bcc innovation
Tutor/es de proyecto	Cinta lomba fernández, ph. D.
Resumen	El objetivo principal de este proyecto es mejorar la competitividad de empresas agroalimentarias, (de servicios alimentarios principalmente), en materia de sostenibilidad desde un enfoque científico técnico. Para ello, se partirá de un análisis de la propuesta de las empresas proveedoras de servicios alimentarios para establecer las bases de trabajo, y diseñar herramientas que les permitan mejorar sus indicadores de sostenibilidad, considerando en todo momento la percepción de las personas consumidoras.
Otra información	Dirigido a graduados en: tecnología de los alimentos, ingeniería o ciencias ambientales, biología, ingeniería agrícola, ciencias gastronómicas
Datos de contacto	Clomba@ bculinary.com