

ANEXO III

FICHA TÉCNICA DE PROYECTO (A LOS EFECTOS DE PUBLICIDAD)

Modalidad tecnólogo	TECNÓLOGO
Código de proyecto	T4
Título	INVESTIGACIÓN GASTRONÓMICA: EVALUACIÓN DE PARÁMETROS DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS MEDIANTE ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS, Y DESARROLLOS INNOVADORES DE ALIMENTOS Y PROCESOS.
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	Olaia estrada korta, ph. D. // iñaki diez ozaeta, ph.d.
Resumen	El objetivo del proyecto es capacitar al personal tecnólogo en el ámbito de la gestión de calidad, la optimización de técnicas analíticas y la participación en proyectos de investigación e innovación del ámbito gastronómico. Las actividades se desarrollarán en los laboratorios de ensayos fisicoquímicos, instrumentales y microbiológicos de bcc innovation, siguiendo los estándares de calidad y contribuyendo al desarrollo científico y tecnológico de la organización
Otra información	Dirigido a graduados en: química, ciencia y tecnología de los alimentos, gastronomía y artes culinarias, biotecnología; farmacia; y afines
Datos de contacto	Oestrada@bculinary.com