

### III. ERANSKINA

#### PROIEKTUAREN FITXA TEKNIKOA (PUBLIZITATEAREN ONDORIOETARAKO)

|                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| <u>Doktoratu aurreko modalitatea</u> | IKERTZAILEAK   |
| Proiektuaren kodea                   | P6   |
| Izenburua                            | JASANGARRITASUNA PLATEREAN. ELIKAGAI JASANGARRIAK GARATZEKO METODOLOGIA ETA TRESNAK.   |
| Ikastetxea                           | BASQUE CULINARY CENTER FUNDAZIOA. BCC INNOVATION (BCC INN), GASTRONOMIAKO ZENTRO TEKNOLOGIKO SEKTORIALA  |
| Saila/Zuzendaritza/Arloa             | Ekonomiaren Garapen, Jasangarritasun eta Ingurumen Sailak nekazaritza-, arrantza- eta elikadura-sektorearentzat duen arlo estrategikoa:<br><br>Nutrizioa, elikadura osasungarria, jasangarria.   |
| Ikerketa-taldea                      | Bcc innovation   |
| Proiektuko tutorea (k)               | Cinta lomba fernández, pH. D.  |
| Laburpena                            | Proiektu honen helburu nagusia da jasangarritasunaren arloan nekazaritzako elikagaien enpresen lehiakortasuna hobetzea (elikadura-zerbitzuena, batez ere), ikuspegi zientifiko eta tekniko batetik. Horretarako, elikagai-zerbitzuen enpresa hornitzaileen proposamena aztertuko da, lan-oinarriak ezartzeko eta iraunkortasun-adierazleak hobetzeko tresnak diseinatzeke, betiere kontsumitzaileen pertzepzioa kontuan hartuta. |
| Bestelako informazioa                | Arlo hauetan graduatuak: elikagaien teknologia, ingeniariatza edo ingurumen-zientziak, biologia, nekazaritza-ingeniariatza, gastronomia-zientziak  |
| Harremanetarako datuak               | Clomba@bculinary.com   |