

III. ERANSKINA

PROIEKTUAREN FITXA TEKNIKOA (PUBLIZITATEAREN ONDORIOETARAKO)

Modalitate teknologoa	TEKNOLOGOA
Proiektuaren kodea	T4
Izenburua	IKERKETA GASTRONOMIKOA: ELIKAGAIEN KALITATE-PARAMETROAK EBALUATZEA ANALISI FISIKO-KIMIKO ETA MIKROBIOLOGIKOEN BIDEZ, ETA ELIKAGAIEN ETA PROZESUEN GARAPEN BERRITZAILEAK.
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: elikadura, elikadura osasungarria, jasangarria.
Ikerketa-taldea	Bcc innovation
Proiektuko tutorea (k)	Olaia estrada korta, ph. D.// iñaki diez ozaeta, ph.d.
Laburpena	Proiektuaren helburua da teknologoak gaitzea kalitatearen kudeaketaren, teknika analitikoaren optimizazioaren eta gastronomiaren esparruko ikerketa- eta berrikuntza- proiektuetan parte hartzearen arloan. Bcc innovation sistemako saiakuntza fisiko- kimiko, instrumental eta mikrobiologikoen laborategietan egingo dira jarduerak, kalitate-estandarrei jarraituz eta erakundearen garapen zientifikoa eta teknologikoa lagunduz.
Bestelako informazioa	Graduatua: elikagaien kimika, zientzia eta teknologia, gastronomia eta sukaldaritza- arteak, bioteknologia, farmazia eta antzekoak
Harremanetarako datuak	Oestrada@bculinary.com