



PROYECTO DE INVESTIGACIÓN N°10

ESTUDIO PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS Y SU RELACIÓN CON LAS MERMAS PRODUCTIVAS EN EL PROCESO DE LANGOSTINO

DIRECTOR/A

BRIAN LEWIS
blewis@frch.utn.edu.ar

CODIRECTOR/A

BRUNO APLICHE
bruno.apliche@food-partners-patagonia.com

OBJETIVOS

- Establecer curvas de rendimientos.
- Evaluación de parámetros organolépticos de langostino con diferentes tratamientos tecnológicos.
- Desarrollar en el Becario/a la competencia de elaboración de informes técnicos y análisis de datos

DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES

- Realizar determinaciones organolépticas en Langostino.
- Definir las variables óptimas en la determinación organoléptica.
- Relación del tamaño vs rendimiento en proceso de pelado y congelado.
- Elaborar informe, tablas y gráficas.

PERFIL DEL/LA ESTUDIANTE

- Ser estudiante avanzado/a de la carrera de INGENIERIA PESQUERA.
- Que tenga aprobada o cursada las siguientes asignaturas: Tecnología de Productos Pesqueros III, Gestión de la Calidad, Bromatología.

Cantidad de Becarios/as



Horas semanales
12 hs.

✉ sae@frch.utn.edu.ar
📷 @saefrch