

PROPUESTA DE ACTIVIDAD FORMATIVA PARA SU INCLUSIÓN EN EL PASAPORTE ETSIAAB

Curso Académico 2021/2022

Nombre del curso o actividad: APOYO EN LA PREPARACION Y REALIZACION DE CURSO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS ORGANIZADO POR EL CENTRO RODRÍGUEZ DELBECQ

Número de créditos ECTS a incluir en el pasaporte: 1 ECTS

Profesor responsable/coordinador: Sergio Zubelzu/M Carmen González Chamorro

Departamento: Dirección/Tecnología de los Alimentos

Dirección de contacto: ETSIAAB, Avenida Puerta de Hierro, 2-4 (28040-Madrid)

Fecha: 15-30 Junio 2022 (36 horas en total)

Horario: 10:00 a 13:00

Evaluación: Informe breve de los trabajos realizados

Alumnos a los que va dirigido (nivel o cursos en los que deben estar): Grado Ingeniería Alimentaria, Master SALINAS, Master Ingeniero Agrónomo, Grado Ingeniería Agrícola, Grado Biotecnología.

Número de plazas: 1

Objetivos: 1-Obtener una primera experiencia directa en el mantenimiento y preparación de un laboratorio de productos cárnicos
2- Prestar labores de apoyo docente en la preparación del curso siguiendo las instrucciones del profesor responsable.

Programa:

- Preparación de material gráfico del curso para entregar a los alumnos bajo la coordinación del profesor responsable.
- Preparación de los materiales y equipos para la preparación del curso bajo la coordinación del profesor responsable.
- Asistencia y apoyo al profesor durante la realización del curso.

Otros datos de interés:

Profesor/a Responsable

Sergio Zubelzu

Vº Bº Subdirector/a Ordenación Académica