

**Programa Aula-Empresa. Actuación cofinanciada por el Fondo Social Europeo.
Programa Operativo FSE de Castilla y León 2014-2020**

INVESTIGACIÓN, PROCESOS CULINARIOS, APLICACIONES Y MARIDAJE DE PRODUCTOS VEGETALES MARINOS

AE-PUB-2018-082

CONTENIDOS:

- Cata, investigación, y desarrollo de elaboraciones de algas y otros productos marinos entregados por la empresa. Visita al centro de producción e instalaciones. Masterclases, elaboración de menús degustación abiertos al público y empresarios del sector y posterior difusión en medios de comunicación

OBJETIVOS:

- Dotar a nuestros alumnos de la mejor formación posible, a través del conocimiento de los productos de innovación y vanguardia
- El centro y las empresas intercambian conocimientos, sobre las posibles características de los productos, aplicables a procesos culinarios.
- Establecer lazos con empresas, colaborando en el desarrollo de los productos trabajados y sus posibles aplicaciones culinarias.
- Dar a conocer el Centro a las empresas y a la sociedad leonesa

RESULTADOS DEL PROYECTO:

- El proyecto, es un trabajo de investigación y desarrollo sobre los vegetales marinos y de costa. Trataremos mediante su estudio, de dotar al alumnado de conocimientos sobre productos de vanguardia culinaria y que son un ejemplo de desarrollo sostenible. Realizaremos catas, analizaremos sus propiedades y

trataremos de ofrecer nuestras conclusiones, a través de las elaboraciones que presentemos y a las que daremos la mayor difusión posible.