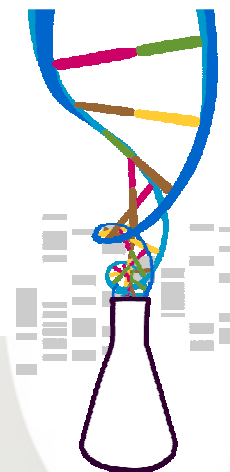




ASTURIAS
CAMPUS DE EXCELENCIA
INTERNACIONAL
|AD FUTURUM|

Ad Futurum: DEL XVII AL XXI: PROYECTANDO NUESTRA TRADICIÓN HACIA EL FUTURO



1608
2010
**1ª JORNADA SECTORIAL:
L5-PRODUCCION DE ALIMENTOS Y
TECNOLOGÍA ALIMENTARIA**

16/03/11



Coordinador / investigador responsable: Manuel Rendueles de la Vega

**Dirección postal Edificio Severo
Ochoa, Campus del Cristo, Oviedo
Tel 985106226
@ mrenduel@uniovi.es
Web www.sct.uniovi.es**

Líneas de investigación principales

- ✓ Reología y estructura de productos alimentarios
- ✓ Implicaciones medioambientales de la industria Alimentaria
- ✓ Procesos fermentativos de producción de alimentos
- ✓ Análisis de productos alimentarios
- ✓ Valorización de residuos de industrias alimentarias





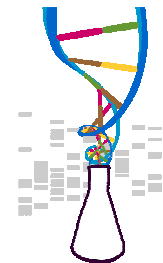
Coordinador / investigador responsable: Manuel Rendueles de la Vega

**Dirección postal Edificio Severo
Ochoa, Campus del Cristo, Oviedo
Tel 985106226
@ mrenduel@uniovi.es
Web www.sct.uniovi.es**

Proyectos, contratos, patentes... en desarrollo o realizados

Colaboración en proyectos de investigación con grupos de departamentos Ingeniería Química y Tecnología del Medio Ambiente, Biología Funcional, Química Analítica, Química Orgánica e Inorgánica.





Coordinador / investigador responsable: Manuel Rendueles de la Vega

Dirección postal Edificio Severo
Ochoa, Campus del Cristo, Oviedo
Tel 985106226
@ mrenduel@uniovi.es
Web www.sct.uniovi.es

Colaboraciones con empresas, centros tecnológicos, redes...

Servicios analíticos a empresas y administraciones:

- Principalmente análisis reológico de productos alimentarios para industrias lácteas
- Determinaciones analíticas de productos comerciales alimentarios para la Consejería de Salud.
- Análisis de corrientes residuales de industrias alimentarias para empresas de control medioambiental
- Colaboraciones con centros de investigación del ámbito alimentario de Asturias





Coordinador / investigador responsable: Manuel Rendueles de la Vega

**Dirección postal Edificio Severo
Ochoa, Campus del Cristo, Oviedo
Tel 985106226
@ mrenduel@uniovi.es
Web www.sct.uniovi.es**

Competencias y capacidades tecnológicas más relevantes

- Estudio de propiedades funcionales de productos alimentarios- ensayos reológicos
- Desarrollo de procesos fermentativos
- Procesos de industria láctea en planta piloto





Coordinador / investigador responsable: Manuel Rendueles de la Vega

**Dirección postal Edificio Severo
Ochoa, Campus del Cristo, Oviedo
Tel 985106226
@ mrenduel@uniovi.es
Web www.sct.uniovi.es**

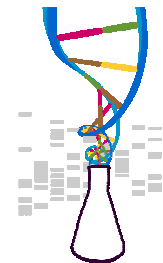
Desarrollo: intereses, objetivos, proyectos futuros

Dar servicio a grupos de investigación de la Universidad de Oviedo que trabajan principalmente en el ámbito alimentario

Dar servicio a las empresas relacionadas con la Tecnología Alimentaria en aspectos de análisis de productos, control microbiológico y de calidad, y análisis medioambiental. Así como en el desarrollo y mejora de las propiedades tecnológicas y funcionales de alimentos

Colaborar en actividades docentes del ámbito alimentario (principalmente masters)





Coordinador / investigador responsable: Manuel Rendueles de la Vega

**Dirección postal Edificio Severo
Ochoa, Campus del Cristo, Oviedo
Tel 985106226
@ mrenduel@uniovi.es
Web www.sct.uniovi.es**

