

Anna es una de las últimas incorporaciones al equipo de OILMOTION-DESING COOK, antes no podía ser, pues justo acababa de graduarse en Ciencia y Tecnología de los Alimentos cuando hizo las prácticas de fin de carrera en el 2017 con nosotros.

Pura ciencia y tecnología, los alimentos son su pasión, prueba fehaciente es la participación en el concurso Ecotrophelia España, al que accedió con su grupo de estudiantes como ganadores del trabajo de I+D de la Universidad Autónoma de Barcelona. Donde presentaron un producto innovador y sostenible en todos sus aspectos (económico, social y ambiental), que presentaba una economía circular en su proceso de producción. Trataba de dos productos elaborados a partir del exoesqueleto de la gamba, un subproducto de la industria pesquera. Por un lado, un snack con la cáscara y piel de la gamba, y por otro, unas galletas saladas elaboradas con harina de las cabezas de la gamba.

Inquieta y joven como es, deportista aficionada a la práctica de la natación, el waterpolo y a la cocina, ha pasado los últimos veranos trabajando como ayudante de cocina en la Granja Alpina, de Manresa, en la Marisquería Can Ladis de Sant Fruitós de Bages y en el Restaurante To+ de Palà de Torruella.

Aporta a OILMOTION-DESIGN COOK la parte más técnica y científica por su conocimiento en la composición de los alimentos, especificaciones técnicas de los mimos, control de materias primas, proveedores, trazabilidad, alérgenos, etc... porque lo que no sabe, lo busca, y lo encuentra!!