

<b>SOLICITUD ALUMNO/A EN PRÁCTICAS</b>		
<b>Centro</b>	CICYTEX-FINCA LA ORDEN	
<b>Investigador/a (tutor/a)</b>	ALBERTO ORTIZ LLERENA	<b>DNI 80064388P</b>
<b>Departamento/ Área</b>	CALIDAD DE CARNE	
<b>Nº plazas a solicitar</b>	1	
<b>Período</b>	DE MARZO A SEPTIEMBRE	
<b>Formación/ Estudios preferentes</b>	Indiferente	
<b>Tema de trabajo</b>	CALIDAD DE CARNE Y TECNOLOGIA NIRS	
<b>Breve descripción de tareas a desarrollar</b> (Detallad las tareas a desarrollar ya que de esto depende en gran medida la elección del alumno).	<p>APRENDIZAJE DE LA METODOLOGÍA PARA EL CORRECTO CONTROL DE CALIDAD DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Análisis físico-químicos</li> <li>- Espectroscopía</li> <li>- Cromatografía</li> </ul> <p>FORMACIÓN DE APLICACIÓN DE LA TECNOLOGÍA NIRS PARA EL CONTROL DE CALIDAD Y TRAZABILIDAD DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS</p>	