

SOLICITUD ALUMNO/A EN PRÁCTICAS

| | |
|--|--|
| Centro | INSTITUTO TECNOLÓGICO AGROALIMENTARIO DE EXTREMADURA (INTAEX) |
| Investigador/a (tutor/a) | MARÍA JESÚS MARTÍN MATEOS |
| Departamento/ Área | PRODUCTOS CÁRNICOS |
| Nº plazas a solicitar | 1 |
| Período | 1 de Septiembre 2023 hasta el 30 de Abril de 2024 |
| Formación/ Estudios preferentes | ALUMNOS MÁSTER, GRADO, CICLO SUPERIOR FORMACIÓN PROFESIONAL |
| Tema de trabajo | ELABORACIÓN DE NUEVOS PRODUCTOS CÁRNICOS MÁS SALUDABLES Y APLICACIÓN DE DIFERENTES MÉTODOS DE CONSERVACIÓN. |
| Breve descripción de tareas a desarrollar | <ul style="list-style-type: none"> • Elaboración de nuevos productos cárnicos más saludables enriquecidos con subproductos de la industria agroalimentaria. • Realización de análisis de calidad-composición de los productos cárnicos: desarrollo de los principales métodos físico-químicos de análisis en el laboratorio. • Estudio de nuevos métodos de envasado de productos cárnicos. • Colaboración en las principales tareas que se desarrollen en el área tanto a nivel de laboratorio, como de planta piloto así como en la sala de catas. |