



CENTRO DE INVESTIGACIONES  
CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS  
DE EXTREMADURA

JUNTA DE EXTREMADURA

Consejería de Educación, Ciencia  
y Formación Profesional



### SOLICITUD ALUMNO/A EN PRÁCTICAS

Centro	Finca La Orden	
Investigador/a (tutor/a)	María Freire Rodríguez	DNI 44076551H
Departamento/ Área	Carne y Calidad de Carnes	
Nº plazas a solicitar	1 por Cuatrimestre	
Período	Todo el año	
Formación/ Estudios preferentes	Grado en: Ciencia y Tecnología de los Alimentos/ Nutrición Humana y Dietética/ Farmacia/Veterinaria/ Ingeniería de las industrias agrarias y alimentarias/ Química/ Bioquímica	
Tema de trabajo	Estudio de la vida útil y de las características tecnológicas físicas, químicas y bioquímicas de alimentos de origen animal	
Breve descripción de tareas a desarrollar (Detallad las tareas a desarrollar ya que de esto depende en gran medida la elección del alumno).	<p>En la actualidad, la industria agroalimentaria extremeña tiene gran peso en la economía de la región. Dentro de este sector, los productos cárnicos y sus derivados tienen un gran consumo tanto domestico como canal HORECA.</p> <p>Es por ello, que nuestras líneas de investigación se encaminan a la caracterización y mejora de las propiedades tecnológicas, fisicoquímicas de alimentos de origen animal y sus derivados, tanto durante su elaboración, así como durante su conservación.</p> <p>Entre los distintos procedimientos de laboratorio rutinario que realizamos en nuestro laboratorio se encuentran: técnicas espectrofotométricas como la determinación de la oxidación lipídica o proteica; medidas colorimétricas para analizar los parámetros CIELAB, métodos cromatográficos con el fin de determinar Vit E o perfil de ácidos grasos; y análisis de las propiedades físicas para estudiar el perfil de textura.</p>	



CENTRO DE INVESTIGACIONES  
CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS  
DE EXTREMADURA

JUNTA DE EXTREMADURA

Consejería de Educación, Ciencia  
y Formación Profesional

