

<b>SOLICITUD ALUMNO/A EN PRÁCTICAS</b>	
<b>Centro</b>	CICYTEX-INTAEX
<b>Investigador/a (tutor/a)</b>	BELÉN VELARDO MICHARET
<b>Departamento/ Área</b>	POSTCOSECHA
<b>Nº plazas a solicitar</b>	Máximo 2 alumnos por periodo de prácticas solicitado de mayo a septiembre y 1 por periodo solicitado el resto del año
<b>Período</b>	Todo el año, especialmente desde mayo hasta septiembre y preferiblemente para periodos largos (mínimo un mes)
<b>Formación/ Estudios preferentes</b>	CYTA, QUÍMICA, ITA, BIOLOGÍA, BIOTECNOLOGÍA AVANZADA Y ESTUDIOS AFINES TAMBIÉN CICLOS FORMATIVOS DE GRADO SUPERIOR RELACIONADOS CON LAS CIENCIAS DE LA SALUD Y AGROALIMENTACIÓN
<b>Tema de trabajo</b>	CALIDAD, MADURACIÓN, POSTCOSECHA, VIDA ÚTIL
<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).	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Determinación de la calidad físico-química estándar de frutas: peso, calibre, color, textura, sólidos solubles totales, acidez, índice de madurez.</li> <li>- Análisis de medidas fisiológicas de los frutos: pérdidas de peso, tasa respiratoria y producción de etileno.</li> <li>- Determinación de la calidad bioactiva de frutas: compuestos fenólicos, actividad antioxidante, clorofilas, carotenoides, enzimas antioxidantes</li> <li>- Establecimiento de la calidad organoléptica de la fruta: preparación de muestras, desarrollo de las pruebas sensoriales, recogida de datos.</li> <li>- Identificación y cuantificación de alteraciones fisiológicas de frutas: daños por frío, podredumbres, sobremaduración, daños mecánicos u otras alteraciones.</li> <li>- Seguimiento del estado fenológico y calidad de los frutos en el árbol.</li> <li>- Aplicación de tecnologías postcosecha enmarcadas dentro de los diferentes proyectos de investigación.</li> <li>- Organización de datos, tratamiento estadístico de los mismos y elaboración de informe (sólo en alumnos que realicen TFM o similar).</li> </ul>