

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	Todo el año excepto Agosto
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.