



CENTRO DE INVESTIGACIONES
CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS
DE EXTREMADURA

JUNTA DE EXTREMADURA
Consejería de Educación, Ciencia
y Formación Profesional



OFERTA TFG/TFM

Centro	Instituto Tecnológico Agroalimentario de Extremadura
Investigador/a (tutor/a)	Patricia Calvo Magro DNI: 08836265X
Departamento/ Área	Postcosecha, Valorización Vegetal y Nuevas Tecnologías
Nº plazas a solicitar	
Período	Durante todo el año (en función de los trabajos planteados en el área)
Formación/ Estudios preferentes	Grado en química, biología o tecnólogo de alimentos.
Tema de trabajo	Valorización de cultivos minoritarios, infrautilizados y emergentes a través del desarrollo de procesos y alimentos innovadores
Breve descripción de tareas a desarrollar (Detallad las tareas a desarrollar ya que de esto depende en gran medida la elección del alumno).	<ol style="list-style-type: none">1. Aprovechamiento industrial de frutos rojos con alto valor bioactivo: caracterización nutricional y bioactivos. Incorporación a alimentos, análisis sensorial y establecimiento de vida útil.2. Desarrollo de alimentos innovadores a partir de variedades de trigos locales infrautilizados y cultivos emergentes ricos en proteína y perfil cardiosaludable: caracterización nutricional y bioactiva de variedades de trigos, y cultivos de alto valor proteico y cardiosaludable como lupinus, quinoa y amaranto. Desarrollo de alimentos, análisis sensorial y establecimiento de vida útil.