



SOLICITUD ALUMNO/A EN PRÁCTICAS

Centro	Instituto Tecnológico Agroalimentario de Extremadura
Investigador/a (tutor/a)	Patricia Calvo Magro
Departamento/ Área	Postcosecha, Valorización Vegetal y Nuevas Tecnologías
Nº plazas a solicitar	1
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 (frutos rojos, trigos infrautilizados, y cultivos ricos en proteína y perfil cardiosaludable).
Breve descripción de tareas a desarrollar	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.