



SOLICITUD ALUMNO/A EN PRÁCTICAS		
Centro	Finca La Orden	
Investigador/a (tutor/a)	María Freire	
Departamento/ Área	Carne y Calidad de Carnes	
Nº plazas a solicitar	2	
Período	Todo el año- Preferiblemente uno por cuatrimestre	
Formación/ Estudios preferentes	Indiferente, FP o grado, pero con especialidades afines a laboratorio preferentemente.: CFS de laboratorio, CFS técnico de Laboratorio clínico y CFS en Dietética; Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Grado en Nutrición Humana y Dietética, Grado en Biotecnología, Grado Veterinaria, Grado en Química, Grado en Farmacia.	
Tema de trabajo	Productos relacionados con alimentos de origen animal.	
Breve descripción de tareas a desarrollar	Tareas de laboratorio propias, inicialmente aprender a trabajar de forma colaborativa en un laboratorio, así como comenzar a iniciarse en determinaciones propias de un laboratorio agroalimentario de investigación, tales como: - Entender el funcionamiento del Laboratorio - Determinaciones de compuestos mayoritarios como: grasa, proteína, humedad, materia seca, sal. - Determinaciones bioquímicas con espectro UV-VIS, tipo: oxidación lipídica tanto compuestos primarios como secundarios, oxidación de proteína, determinación de polifenoles, capacidad antioxidante de las muestras. - Determinaciones bioquímicas vía HPLC: como vitaminas - Cuantificación de ácidos grasos por cromatografía de Gases -FID: - Determinaciones físicas como textura, color, etc. Según en el momento del año en que se incorporen pueden participar en la puesta a punto de nuevos métodos de laboratorio o innovación/modificación de alguno ya existente para su adecuación a determinadas muestras alimentarias	