

## INSTANCIA DE SOLICITUD PARA PRÁCTICAS EN EL INSTITUTO TECNOLÓGICO AGROALIMENTARIO DE EXTREMADURA (INTAEX)

D./ D<sup>a</sup>. \_\_\_\_\_ con D.N.I. \_\_\_\_\_  
Domiciliado/a en \_\_\_\_\_, teléfono \_\_\_\_\_,  
Estudiate de \_\_\_\_\_,  
en la Universidad/Centro \_\_\_\_\_  
Teniendo pendiente por concluir \_\_\_\_\_, solicita ser  
admitido/a en el Instituto Tecnológico Agroalimentario de Extremadura (INTAEX) de Gobierno de  
Extremadura para realizar trabajos de prácticas sobre el tema  
\_\_\_\_\_  
cuyo investigador principal es D. / D<sup>a</sup>. \_\_\_\_\_  
durante el periodo del \_\_\_\_\_, entendiéndose que  
por ello no existe vinculación laboral de ningún tipo con el citado Centro.

Así mismo, se compromete a suscribir un Seguro de Accidentes Particular (de no existir Seguro Escolar) durante el tiempo que dure la estancia en dicho organismo.

La Orden, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

Documentación Adjuntada (Fotocopias):

- Tasas del pago de la matrícula
- Expediente académico
- DNI
- Seguro de Accidentes Particular (En caso de no tener Seguro Escolar)
- Carta de presentación de profesor/tutor de la Universidad matrícula (sólo para estudiantes que deseen convalidar las prácticas)

Fdo.: El alumno/a

### OFERTA DE PLAZAS DE ALUMNOS EN PRÁCTICAS 2012

Investigador (tutor)	Departamento	Nº Plazas Ofertadas	Período	Formación/ Estudios preferentes	Tema de trabajo
Esther Giraldo Ramos	Vegetales: Laboratorio de Proteómica	3	Junio-Septiembre	Licenciado en Ciencias Biológicas	Aproximación proteómica de fruta de hueso (melocotón, nectarina, albaricoque y cereza), uva y malas hierbas
Jacinto Sánchez Casas	Aceite	2	Octubre- Noviembre	Químicos, Biólogos, Tecnologías de Alimentos, ITA	Muestreo y análisis de aceitunas y aceites. Elaboración de Aceites
Rosario Ramírez Bernabé	Vegetales	1	Mínimo 2 meses	Químicos, Biólogos, Tecnologías de Alimentos, o similar	Procesado de alimentos mediante altas presiones hidrostáticas
Rafael Tabla Sevillano	Lácteos	1	Octubre	Biología, Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Ciclo formativo: Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria. Técnico de laboratorio	Microbiología de productos lácteos

En Badajoz, a 21 de mayo de 2012

D<sup>a</sup>. Carlota Lares Daza Delgado  
Jefe de Servicio de Coordinación y Administración del S.E.C.T.I.

## SOLICITUD ALUMNO/A EN PRÁCTICAS 2012

<b>Fecha de entrega</b>	Antes del viernes 11 de mayo de 2012
<b>Investigador/a (tutor/a)</b>	Esther Giraldo Ramos
<b>Departamento</b>	Vegetales: Laboratorio de Proteómica
<b>Nº plazas a solicitar</b>	3
<b>Período</b>	Junio-Septiembre
<b>Formación/ Estudios preferentes</b>	Licenciado en ciencias Biológicas
<b>Tema de trabajo</b>	Aproximación proteómica de fruta de hueso (melocotón, nectarina, albaricoque y cereza), uva y malas hierbas
<b>Breve descripción de tareas a desarrollar</b>	<p><u>ESTUDIOS PROTEOMICOS</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Recogida de muestras en el campo</li> <li>2) Preparación de las muestras con nitrógeno líquido (Separación de los diferentes tejidos) y almacenamiento a -80°C</li> <li>3) Extracción proteica</li> <li>4) Limpieza de sales y contaminantes no proteicos</li> <li>5) Cuantificación proteica</li> <li>6) Separación de proteínas mediante técnicas bidimensionales (isoelectroenfoque y electroforesis vertical)</li> <li>7) Revelado del proteoma mediante diferentes técnicas de tinción (plata y coomassie)</li> <li>8) Digitalización de los proteomas obtenidos</li> <li>9) Análisis de las imágenes obtenidas mediante software específicos (Image master platino)</li> </ol> <p><u>TAREAS DE AUXILIAR DE LABORATORIO</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Preparación de Buffer</li> <li>2) Organización del material de trabajo (esterilización de puntas, eppendorf...)</li> <li>3) Alicuotar</li> </ol> <p>Acercamiento al mundo de la investigación</p>

## SOLICITUD ALUMNO/A EN PRÁCTICAS 2012

<b>Fecha de entrega</b>	Antes del viernes 11 de mayo de 2012
<b>Investigador/a (tutor/a)</b>	Jacinto Sánchez Casas
<b>Departamento</b>	Aceite
<b>Nº plazas a solicitar</b>	2
<b>Período</b>	Octubre, Noviembre.
<b>Formación/ Estudios preferentes</b>	Químicos, Biólogos, Tecnologías de Alimentos, ITA.
<b>Tema de trabajo</b>	Muestreo y análisis de aceitunas y aceites. Elaboración de Aceites.
<b>Breve descripción de tareas a desarrollar</b>	<p>A lo largo de la campaña 2012-2013, en el Área de aceite del INTAEX, se desarrollarán las actividades recogidas en los proyectos en marcha, Proyectos Internos, RITECA II.</p> <p>Ello conlleva, desde el muestreo de aceitunas y aceites, hasta las determinaciones en aceitunas de características de calidad y rendimiento y en aceites de los parámetros de calidad y caracterización.</p> <p>Al mismo tiempo, se realizarán elaboraciones de aceite a escala de laboratorio, semiindustrial e industrial.</p> <p>Las tareas a realizar estarían encaminadas a l apoyo en el conjunto de estas actuaciones.</p>

## SOLICITUD ALUMNO/A EN PRÁCTICAS 2012

<b>Fecha de entrega</b>	Antes del viernes 11 de mayo de 2012
<b>Investigador/a (tutor/a)</b>	ROSARIO RAMIREZ BERNABE
<b>Departamento</b>	VEGETALES
<b>Nº plazas a solicitar</b>	1
<b>Período</b>	Mínimo 2 meses
<b>Formación/ Estudios preferentes</b>	QUÍMICA, TECN. ALIMENTOS, BIOLOGIA O SIMILAR
<b>Tema de trabajo</b>	PROCESADO DE ALIMENTOS MEDIANTE ALTAS PRESIONES HIDROSTÁTICAS
<b>Breve descripción de tareas a desarrollar</b>	PREPARACIÓN Y PROCESADO DE ALIMENTOS ANÁLISIS DE COMPUESTOS DE INTERÉS NUTRITIVO DE PRODUCTOS PROCESADOS EVALUACIÓN DE PARÁMETROS DE CALIDAD QUE PUEDEN VERSE AFECTADOS DURANTE EL PROCESADO

## SOLICITUD ALUMNO/A EN PRÁCTICAS 2012

<b>Fecha de entrega</b>	Antes del viernes 11 de mayo de 2012
<b>Investigador/a (tutor/a)</b>	RAFAEL TABLA SEVILLANO
<b>Departamento</b>	LÁCTEOS
<b>Nº plazas a solicitar</b>	1
<b>Período</b>	MES DE OCTUBRE
<b>Formación/ Estudios preferentes</b>	Licenciatura en Biología Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos Ciclo formativo: Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria. Técnico de laboratorio
<b>Tema de trabajo</b>	Microbiología de productos lácteos.
<b>Breve descripción de tareas a desarrollar</b>	Operaciones básicas de laboratorio. Preparación de muestras para análisis, así como la realización de pruebas microbiológicas. Cumplimiento de buenas prácticas y seguridad en el laboratorio.