

Responsable de la aplicación presupuestaria

Nombre Molina Pons, María Pilar

Condiciones orientativas de la práctica* (se pueden modificar en el convenio que formalice la práctica)

Entidad	Instituto Universitario de Ciencia y Tecnología Animal (ICTA)
Bolsa (€/mes)	460
Dedicación (horas)	300
Duración (meses)	3
Nº prácticas	1

Titulación o titulaciones

2300 - Máster Universitario en Ganadería de Precisión

Descripción de la práctica

Proyecto Formativo

El proyecto formativo tiene como objetivo el aprendizaje por parte del estudiante de los procesos de elaboración del queso curado y fresco, del yogur y kéfir con en empleo de los diferentes equipos utilizados, así como el adiestramiento en las diferentes técnicas analíticas . Las actividades a realizar serán la participación en la elaboración de queso curado, queso fresco, yogur y kéfir en la Planta Piloto y la ejecución de diferentes análisis fisicoquímicos, microbiológicos, reológicos y sensoriales

Comentarios

Las tareas en las que participara el estudiante están relacionadas con la realización de experimentos pertenecientes a distintos proyectos de investigación para la puesta en valor de la leche de cabra y los productos derivados empleando distintas estrategias alimenticias de los animales. La colaboración del estudiante en estas tareas aumentara sus conocimientos y capacidades en el manejo de la leche y de los productos lácteos y en todo lo relacionado con la evaluación de su calidad fundamentalmente desde un punto de vista práctico

*En base a esta solicitud aceptada se podrán formalizar, durante el curso académico actual, tantas prácticas como sean necesarias y con la duración (horas y meses) necesarios para el desarrollo de la práctica, siempre que se respete el proyecto formativo y las titulaciones aprobados en la solicitud.