

**OFERTA PRÁCTICAS CURRICULARES 2014/2015 MÁSTER BIOTECNOLOGÍA**

<b>Empresa</b>	<b>Dirección</b>	<b>Plazas</b>	<b>Labores y líneas de trabajo</b>	<b>Ayuda</b>	<b>Periodo/Horario</b>
Centro de Cirugía de Mínima Invasión Jesús Usón	Ctra. Nacional 521 km 41,8 - 10071 Cáceres	1	- Laboratorio de Terapia Celular	No	Mes de Julio
CERHA	La Violeta 3 BADAJOZ	2	- Técnicas de Reproducción Asistida	No	4 semanas en horario de 8 a 15h , entre el 6 de Abril y el 15 de Junio.
FINCA LA ORDEN-CICYTEX	A5 km372 CP. 06187 Guadajira (Badajoz)	1	Utilización de marcadores moleculares para identificación de especies. Secuenciación de genes implicados en resistencias a herbicidas. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Extracción de ADN de material vegetal utilizando distintas técnicas</li> <li>- Diseño de primers específicos para regiones de interés</li> <li>- Amplificación de regiones de interés en ADN usando PCR</li> <li>- Secuenciación de genes de interés</li> </ul> Uso de diferentes marcadores moleculares para genotipado (microsatélites, AFLP...).	No	2 meses
Heral Enología, S. L.	C/ Alfonso Iglesias, 11. 06200 Almendralejo	2	Producción de levaduras	No	Mediados de agosto a final de septiembre.
INDUSTRIAS Y PROMOCIONES ALIMENTICIAS SA	CTRA NACIONES V KM 293,5 Miajadas (Cáceres)	2	LABORATORIO	No	7 de abril al 15 de mayo de 9:00 a 14:00 horas

Instituto Extremeño de Reproducción Asistida	C/ Julio Cienfuegos Linares 18-21, 06006 Badajoz	1	Las principales labores que va a realizar son: - Capacitación espermática mediante Swim-up y gradientes. - Manejo de los ovocitos para su preparación para inseminación mediante FIV convencional. - Cultivo secuencial de embriones. - Técnicas básicas de laboratorio, preparación de medios de cultivo, medición de niveles de CO2 y humedad, alicuotación de medios, etc. La línea de trabajo que se realiza en esta empresa es la Fecundación in vitro.	No	4 semanas. Entre los meses de Mayo a Septiembre
INTAEX-CICYTEX	Ctra. Cáceres s/n, Finca Santa Engracia, 06071 Badajoz	1 -2 (CONSULTAR PREVIAMENTE)	ENVASADO ACTIVO INTELIGENTE CARNE CERDO IBÉRICO (consultar ficha)	No	ENERO-ABRIL 2015
INTAEX-CICYTEX	Ctra. Cáceres s/n, Finca Santa Engracia, 06071 Badajoz	2	Caracterización de aceitunas y aceites. Tecnología de Elaboración de aceites. Muestreo de aceitunas. Determinaciones en aceitunas: humedad, contenido de grasa, índice de madurez, estado sanitario. Elaboración de aceites por sistema Abencor, Oliomio o Industrial. Determinaciones en aceite: parámetros de calidad. Determinaciones en subproductos.	No	Octubre-Diciembre. Febrero-Abril
Heral Enología, S. L.	C/ Alfonso Iglesias, 11. 06200 Almendralejo	2	Producción de levaduras	No	Mediados de agosto a final de septiembre.
LABORATORIO AGROALIMENTARIO INDUSTRIAL, S.L. (INDLAB)	POLIGONO INDUSTRIAL "EL PABELLÓN", PARC. 4.4	1	Análisis de aceites vegetales comestibles, grasas animales y piensos (acidez, índice de peróxidos, coeficientes ultravioletas, alcoholes alifáticos, composición en esteroides, eritrodol y uvaol, ésteres	NO	DESDE EL 21 DE MARZO HASTA EL 30 JUNIO, DE 8:30 A 14:00 HORAS

	<p>06380 JEREZ DE LOS CABALLEROS (BADAJOZ)</p>	<p>metílicos de ácidos grasos, isómeros trans, ceras, 3,5 estigmastadieno, AECN<sub>42</sub> , humedad, impurezas, esterres alquílicos, monopalmitato 2-glicerilo valoración organoléptica y demás parámetros ).</p> <p>Análisis de agua (cloruros, turbidez, Ph, conductividad, nitratos, amonio, oxidabilidad, calcio, residuo seco, recuento de colonias a 37º C, recuento de colonias a 22º C, coliformes, coliformes fecales, pseudomonas aeruginosas, estafilococos aereus.</p> <p>Análisis de los distintos alimentos APPCC ( Listeria monocytogenes, Salmonella, E.Coli, Aerobios mesófilos, Aerobios termófilos, Enterobacteriaceae, Mohos y Levaduras )</p> <p>Ejecución de los análisis de acuerdo con las normativas.</p> <p>Colocación y orden de los reactivos utilizados en el lugar asignado.</p> <p>Limpieza y lavado de los materiales y utensilios.</p> <p>Colocación de las muestras analizadas en el lugar correspondiente, para su posterior archivo definitivo hasta la fecha de caducidad o la fecha determinada por la Directora.</p> <p>Colaboración en las catas de aceites que se celebran diariamente.</p> <p>Recepción de muestras.</p> <p>Almacenamiento temporal de muestras.</p> <p>Elaboración de reactivos y etiquetado</p> <p>Microbiología mediante PCR en tiempo real</p> <p>Valoraciones acido-base, redox, cromatografía en capa fina, en columna, de gases y de líquidos</p>		
--	--	---	--	--