

El grupo de investigación de Tecnología de la Carne desea contratar a una persona para el proyecto PET2007-08-C11-07 "Mejora de las fases de desecación, maduración y conservación del jamón DOP Teruel".

Titulación exigida:

Ser licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Veterinaria... o ingeniería (técnica o superior) del campo alimentario.

Requisitos específicos:

- Conocimiento de la tecnología de los productos cárnicos
- Conocimiento de técnicas analíticas sensoriales, físico-químicas, microbiológicas e instrumentales
- Disponibilidad para viajar

Se valorará:

- Manejo de programas informáticos
- Capacidad de trabajar en equipo
- Facilidad para relacionarse
- Talante emprendedor

Funciones a realizar:

- Auditoría tecnológica en las industrias jamoneras acogidas a la DOP Jamón de Teruel
- Análisis sensorial de jamón
- Análisis físico-químicos, microbiológicos e instrumentales de jamón
- Análisis de datos
- Desarrollo de nuevos procesos tecnológicos para la desecación, maduración y conservación del jamón curado Tipo de contrato: Dedicación exclusiva o parcial Duración del contrato: 3 años

Interesados enviar curriculum antes del 22 de noviembre a:

?

Pedro Roncales

Tecnología de Alimentos

Dep. Producción Animal y Ciencia de los Alimentos Facultad de Veterinaria. Universidad de Zaragoza c. Miguel Servet 177. 50013 Zaragoza. Spain

Tel.: +34-976-761582. Fax: +34-976-761612

E-mail: [roncales@unizar.es](mailto:roncales@unizar.es) <<mailto:roncales@unizar.es>>