

UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA

SEDE MEDELLÍN

PUBLICACIÓN DE CONVOCATORIA ESTUDIANTE AUXILIAR

DEPARTAMENTO DE INGENIERIA AGRICOLA FACULTAD: CIENCIAS AGRARIAS DEPENDENCIA:LAB. CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS

ACTIVIDAD O PROYECTO A REALIZAR: **APOYO A LAS ACTIVIDADES REALIZADAS EN EL LABORATORIO DE CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS**

INTENSIDAD HORARIA SEMANAL REQUERIDA: **20 HORAS SEMANALES**

CANTIDAD DE PLAZAS REQUERIDAS: DOS **(2)**

ESTUDIANTES QUE ADELANTEN ESTUDIOS EN: **INGENIERÍA BIOLÓGICA**

CONOCIMIENTOS EN: **Experiencia en determinación de propiedades físico químicas**

Experiencia en microorganismos probióticos

Experiencia en liofilización de frutas

Conocimiento y experiencia en estudio de almacenamiento de snacks

TIEMPO DE VINCULACIÓN: **1 MES**

REQUISITOS PREGRADO: (Acuerdo 135 de 1983)

1. Ser estudiante matriculado de la Universidad Nacional de Colombia
2. No disfrutar de ninguna otra beca de las otorgadas por la Universidad Nacional de Colombia, ni estar vinculado a ella como Auxiliar de deportes, modelaje o de otra modalidad que cree la Universidad
3. Satisfacer las exigencias de inscripción y concurso señalado por el Consejo Directivo de la respectiva Facultad
4. Disponibilidad horaria en bloques preferiblemente en la mañana

REQUISITOS POSGRADO: (Acuerdo 135 de 1983)

1. Ser estudiante matriculado en un programa de posgrado de la respectiva Facultad
2. Tener por lo menos una vinculación de medio tiempo en el programa de posgrado
3. Satisfacer las exigencias de inscripción y concurso señalado por el Consejo Directivo de la respectiva Facultad

ACTIVIDADES A DESARROLLAR:

- Apoyar el estudio de la determinación de las propiedades fisicoquímicas (humedad, a_w , pH, °Brix y acidez) y físicas (color y textura) de frutos de piña, manzana, en estado fresco.
- Apoyar la realización de las pruebas experimentales del proceso de impregnación al vacío en piña, manzana, adicionados con aromas y/o CFA. Se determinarán las variables asociadas al proceso: X1, g1, X, g y e, y para el mango biofortificado con prebióticos y microorganismos probióticos, se evaluará adicionalmente las UFC/ g de producto impregnado y para el banano se evaluará los contenidos de hierro y vitamina C o los CFA definidos por la empresa Meal de Colombia S.A.S.
- Apoyar la realización de las pruebas experimentales del proceso de liofilización de piña, manzana previamente impregnados con aromas y/o CFA. Se determinarán las propiedades: humedad, a_w , color y textura; adicionalmente, para el mango biofortificado con prebióticos y microorganismos probióticos, se evaluará las UFC / g producto liofilizado y para el banano los contenidos de hierro y vitamina C o los CFA definidos por la empresa Meal de Colombia S.A.S.
- Apoyar la realización las pruebas experimentales para el estudio de almacenamiento de snacks de piña, manzana, adicionados con aromas y/o CFA. Se determinarán las propiedades: humedad, a_w , color y textura; adicionalmente, para el mango biofortificado con prebióticos y microorganismos probióticos, se evaluará las UFC / g producto liofilizado y para el banano los contenidos de hierro y vitamina C o los CFA definidos por la empresa Meal de Colombia S.A.S.

FECHA LÍMITE PARA LA ENTREGA DE SOLICITUDES: DIA: **15 MES: 06 AÑO:2017** HASTA LAS **02:00 p.m.**

LUGAR: ED. ALIMENTOS BLOQUE **52 OFICINA 301**

HORARIO: **08:00 a.m. a 02:00 p.m.**

NOTA: Se hará prueba técnica y entrevista