

ANEXO I – N ii
Perfil Tecnobecario

Unidad Propuesta:	Programa Alimentos - Laboratorio fisicoquímica-Cromatografía
--------------------------	--

MISIÓN

Obtener capacitación en manejo de cromatografía líquida y gaseosa, colaborando en la puesta a punto de nuevas metodologías analíticas aplicables a matrices alimentarias.

RESPONSABILIDADES

Poner en marcha nuevos ensayos en alimentos de alta demanda, usando el método cromatográfico. Cuidar el equipamiento de la institución, cumpliendo con las tareas de mantenimiento y seguridad dadas por el laboratorio.

TAREAS

Mantenimiento y limpieza de equipos y materiales afín. Búsqueda bibliográfica de metodología. Validación de los métodos. Limpieza de heladeras y freezer de muestras. Verificación y Calibración de equipamiento utilizado en el análisis de alimentos.

REQUISITOS DE FORMACIÓN

1- EDUCACIÓN

Estudiantes avanzados o egresados de Carreras de grado relacionadas con la química y/o alimentos. Bioquímica, licenciaturas en química, licenciaturas en alimentos.

2- CAPACITACIÓN AFÍN

Capacitación analítica e instrumental. Capacitación en alimentos, química de los alimentos, métodos de análisis de alimentos, analítica, validación y puesta en marcha de métodos, cromatografía (no excluyente).

3- EXPERIENCIA

Manejo de material, insumos y equipamiento de laboratorio. Cálculos analíticos. Experiencia en cromatografía (no excluyente).

4- OTROS CONOCIMIENTOS GENERALES

Computación (Office). Inglés nivel básico. No excluyente.