

ANEXO I – N i Perfil Tecnobecario

Unidad Propuesta:	Programa Alimentos - Laboratorio Gluten
--------------------------	---

MISIÓN

Obtener específicamente capacitación en lo referente a la metodología aplicada a analizar alimentos libres de Gluten. Adquirir conocimientos de otras técnicas aplicables a matrices de alimentos.

RESPONSABILIDADES

Brindar apoyo en tratamiento de muestras y descontaminación de materiales de laboratorio para realizar ensayo de Gluten.

Analizar muestras para determinación de Gluten y otros ensayos de alimentos, siempre como tarea principal el ensayo de Gluten.

Cuidar el equipamiento de la institución, cumpliendo con las tareas de mantenimiento y seguridad dadas por el laboratorio.

TAREAS

Preparación del material a utilizar para ensayo de Gluten. Preparación del ambiente de trabajo para realizar el tratamiento de las muestras a ensayar. Tratamiento de las muestras. Análisis de Gluten. Limpieza del material y ambiente. Realización de otros análisis de rutina en alimentos. Recepción de muestras. Limpieza y descontaminación de heladera y freezer del laboratorio.

REQUISITOS DE FORMACIÓN

1- EDUCACIÓN

Estudiantes avanzados o egresados de Carreras afines al área de la química, preferentemente bioquímica y licenciados en química.

2- CAPACITACIÓN AFÍN

Capacitación en analítica y manejo de material de laboratorio

3- EXPERIENCIA

Trabajo de laboratorio, manejo de insumos y material de laboratorio

4- OTROS CONOCIMIENTOS GENERALES

Computación (Office), Inglés nivel básico (no excluyente).