



MANTEGNA
ACADEMY

CAMPUS

Il Mantegna Campus intende avvicinare il mondo accademico a quello del lavoro attraverso un'occasione di formazione e di ricerca di 6 mesi, in grado di aiutare la comprensione delle logiche del mondo produttivo nonché promuovere lo scambio di idee innovative.

Tesi di laurea magistrale

Argomento: Nuovi ingredienti funzionali da fermentazione

Progetto avente come finalità lo sviluppo di una tesi di laurea magistrale. Lo scopo di questo progetto è quello produrre **ingredienti vegetali derivati da un processo di fermentazione batterica**. Il progetto prevederà una fase di studio bibliografico, e una conseguente fase sperimentale nel laboratorio chimico. La tesi potrà comprendere lo studio del **processo in fase pilota, e lo studio della shelf-life** dell'ingrediente. In base al profilo dello studente potrà essere prevista la partecipazione ai **test di formulazione** dei nuovi ingredienti da fermentazione in applicazioni alimentari.

Profilo: Laurea magistrale (in corso) in biotecnologie (alimentari, industriali, ecc..), biologia, scienze e tecnologie alimentari, chimica e tecnologie farmaceutiche e lauree affini.

Durata: 6 mesi.

Inizio previsto: ottobre 2024

Orari: full-time, da lunedì a venerdì

Sede operativa: Camisano Vicentino (VI)

Altri benefit: vitto* e alloggio su richiesta



Tesi di laurea magistrale

Argomento: Industrializzazione e qualità di new dietary fats

Progetto con finalità lo sviluppo di una tesi di laurea magistrale. In questo progetto lo studente affiancherà il team Ricerca & Innovazione negli studi di produzione su **scala pilota di new dietary fats** e relative **valutazioni qualitative e di sicurezza alimentare**, incluse quelle di HACCP. In base al profilo dello studente, lo stage verterà più sugli **aspetti ingegneristici, qualitativi e di sicurezza alimentare**, oppure **tecnologico formulativi**.

Profilo: Laurea magistrale (in corso) ingegneria chimica, chimica, biotecnologie industriali, biotecnologie alimentari, scienze e tecnologie alimentari e lauree affini.

Durata: 6 mesi.

Inizio previsto: ottobre 2024

Orari: full-time, da lunedì a venerdì

Sede operativa: Camisano Vicentino (VI)

Altri benefit: vitto* e alloggio su richiesta

* a mezzogiorno, nei giorni feriali preferibilmente automunito

Il presente annuncio è rivolto ad entrambi i sessi, ai sensi delle leggi 903/77 e 125/91 e a persone di tutte le età e tutte le nazionalità, ai sensi dei decreti legislativi 215/03 e 216/03.

Invia il tuo cv a campus@cerealdocks.it



TRANSFORM
TO SUSTAIN THE FUTURE

cerealdocks