



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: Studio e sviluppo di nuove farine e mix funzionali per pasta

Progetto avente come finalità lo sviluppo di una tesi di laurea magistrale. Lo scopo di questo progetto è quello di studiare nuove farine di origine vegetale, e sviluppare dei mix funzionali per diverse tipologie di pasta (gluten-free, proteica, ecc..). Il progetto prevederà una fase di studio bibliografico e una fase sperimentale di test applicativi nel laboratorio di formulazioni. In base ai risultati la tesi potrà comprendere lo studio di scale-up industriale e studio di shelf-life.

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

Durata: 6 mesi.

Inizio previsto: Aprile 2024

Orari: full-time, da lunedì a venerdì

Sede operativa: Camisano Vicentino (VI)

Altri benefit: vitto* e alloggio se richiesto

TESI DI LAUREA MAGISTRALE

Argomento: Produzione di nuovi ingredienti funzionali da fermentazione

Progetto avente come finalità lo sviluppo di una tesi di laurea magistrale. Lo scopo di questo progetto è quello di studiare e caratterizzare ceppi batterici per processi fermentativi. Il progetto prevederà una fase di studio bibliografico, e una conseguente fase sperimentale nel laboratorio chimico. In base ai risultati ottenuti la tesi potrà comprendere lo studio del processo in fase pilota. In base al profilo dello studente potrà essere prevista la partecipazione ai test di formulazione dei nuovi ingredienti da fermentazione in applicazioni alimentari, con relativa valutazione.

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: Aprile 2024

Orari: full-time, da lunedì a venerdì

Sede operativa: Camisano Vicentino (VI)

Altri benefit: vitto* e alloggio se richiesto

*a mezzogiorno, nei giorni feriali

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