

Progetto Laurea Magistrale Plus

(realizzazione esperienza in azienda anno accademico 2025/26)

Dati Università

Corso di Laurea: Laurea Magistrale in Chimica
Tutor Universitario/Relatore tesi - Ambito di competenza del tutor universitario

Dati Azienda

Nome Azienda: LabAnalysis Life Science S.r.l.
Tutor aziendale e Funzione/ruolo del Tutor aziendale: Guido Premoli/Head of Technology Innovation

Contenuti del Progetto e informazioni sul tirocinio

Titolo del progetto di tirocinio: Analytical Development Intern – Food and Packaging Analysis
Attività/obiettivi previsti nel tirocinio e area/dipartimento in cui sarà inserito il tirocinante Il tirocinante sarà inserito nel team di Sviluppo Analitico, supportando attività di caratterizzazione analitica, sviluppo metodi e controllo qualità in ambito ISO, operando su differenti tipologie di matrici e prodotti, quali alimenti e imballaggi. Il percorso permetterà di acquisire esperienza pratica nell'utilizzo di tecniche analitiche e nella gestione delle attività di laboratorio in contesto ISO. In particolare, verranno seguite attività quali: – supporto allo sviluppo e validazione di metodi analitici – preparazione campioni e reagenti, esecuzione di analisi chimiche secondo procedure standardizzate – interpretazione preliminare dei risultati sperimentali – coinvolgimento in studi di valutazione di MOSH e MOAH su diversi tipi di matrici complesse – gestione della documentazione tecnica di laboratorio e supporto alla redazione di report In questo contesto, il tirocinante avrà modo di acquisire una visione integrata delle attività di controllo e sviluppo analitico in contesto ISO, interagendo con differenti funzioni aziendali e contribuendo alle attività del laboratorio in accordo agli standard qualitativi e regolatori applicabili.
Requisiti/ competenze tirocinante Conoscenze di chimica, familiarità con le principali tecniche analitiche di laboratorio, conoscenza della lingua inglese, precisione e attenzione al dettaglio, buone capacità relazionali e di lavoro in team, interesse per il settore afferenti all'ambito di inserimento e disponibilità ad apprendere nuove metodiche.
Corsi di formazione offerti dall'azienda durante l'esperienza di tirocinio (specificare se saranno offerti dei corsi di formazione e nel caso il titolo e l'ambito sul quali il tirocinante sarà formato) Formazione interna su varie tematiche del settore e training on the job
Potenziale ambito e argomento di tesi Sviluppo di una tesi sperimentale focalizzata sulla ricerca di MOSH e MOAH in matrici alimentari e MOCA (Materiali e Oggetti a Contatto con Alimenti). Il lavoro si focalizzerà sullo sviluppo e l'ottimizzazione di metodi analitici in contesto ISO per lo studio dei contaminanti.
Sede del Tirocinio: Via Europa 5, Casanova Lonati (PV)

Durata del tirocinio: 12 mesi
Rimborso spese - informazione da acquisire se l'azienda ha una politica diversa dal minimo (min 500€/netti- max 800€/netti) - indicare eventuali altri benefit (navetta, mensa, foresteria...) 500 €/mese
Richieste specifiche dall'azienda
Note: Per raggiungere la sede di lavoro è necessario essere automuniti