

**Facultad de Farmacia**  
**Grado en Ciencias Gastronómicas**

**Nº Plaza 329601**

<b>Entidad:</b> Calma y Acción, S.L.U. - Villa Indiano	<b>Departamento Práctica:</b> Cocina	<b>Población Práctica:</b> Burjassot	<b>C. postal:</b> 46100	<b>Período:</b> Junio-Agosto	<b>Horario:</b> Mañana	<b>Bolsa Económ.: SI</b>	<b>Nº Horas:</b> 400
---	---	---	----------------------------	---------------------------------	---------------------------	--------------------------	-------------------------

**Modalidad de la Práctica:** Presencial

**Actividades Práctica:**

Gestión Económica y Empresarial de Servicios Gastronómicos.

**Observaciones:** Conocimientos de cocina, escandallos, informatica

**Nº Plaza 329583**

<b>Entidad:</b> Correos 8 Bar, S.L. - El Poblet Restaurant	<b>Departamento Práctica:</b> Cocina	<b>Población Práctica:</b> Valencia	<b>C. postal:</b> 46002	<b>Período:</b> Junio-Agosto	<b>Horario:</b> Mañana y Tarde NO	<b>Bolsa Económ.: NO</b>	<b>Nº Horas:</b> 400
---	---	--	----------------------------	---------------------------------	--------------------------------------	--------------------------	-------------------------

**Modalidad de la Práctica:** Presencial

**Actividades Práctica:**

Recepción de productos, ayuda en el inventario, producción y preparación de las recetas, ayuda en el servicio

**Observaciones:** Minima experiencia, apreciamos ingles

**Nº Plaza 329584**

<b>Entidad:</b> Correos 8 Bar, S.L.	<b>Departamento Práctica:</b> Restaurante Vuelve Carolina - COCINA	<b>Población Práctica:</b> Valencia	<b>C. postal:</b> 46002	<b>Período:</b> Junio-Agosto	<b>Horario:</b> Mañana y Tarde NO	<b>Bolsa Económ.: NO</b>	<b>Nº Horas:</b> 400
--	---	--	----------------------------	---------------------------------	--------------------------------------	--------------------------	-------------------------

**Modalidad de la Práctica:** Presencial

**Actividades Práctica:**

Recepción de pedidos, producción y preparación recetas, ayuda en el servicio

**Observaciones:** experiencia previa, agradecemos conocimiento mínimo de ingles

**Facultad de Farmacia  
Grado en Ciencias Gastronómicas****Nº Plaza 325569**

**Entidad:** El Alto Valencia, S.L. - Oficinas Centrales Valencia      **Departamento Práctica:** Cocina y Restauración      **Población Práctica:** Valencia      **C. postal:** 46002      **Período:** Junio-Agosto      **Horario:** Mañana y Tarde NO      **Bolsa Económ.:** NO      **Nº Horas:** 400

**Modalidad de la Práctica:** Presencial

**Actividades Práctica:**

Ayuda en la elaboración de los menús para bodas, banquetes y eventos

**Observaciones:** Buen nivel de inglés

**Nº Plaza 325570**

**Entidad:** El Alto Valencia, S.L. - Oficinas Centrales Valencia      **Departamento Práctica:** Cocina y Restauración      **Población Práctica:** Valencia      **C. postal:** 46002      **Período:** Junio-Agosto      **Horario:** Mañana y Tarde NO      **Bolsa Económ.:** NO      **Nº Horas:** 400

**Modalidad de la Práctica:** Presencial

**Actividades Práctica:**

Ayuda en la elaboración de los menús para bodas, banquetes y eventos

**Observaciones:** Buen nivel de inglés

**Nº Plaza 329599**

**Entidad:** Generalitat Valenciana - Conselleria de Agricultura, Agua, Ganadería y Pesca      **Departamento Práctica:** Banc de llavors      **Población Práctica:** Carcaixent      **C. postal:** 46740      **Período:** Junio-Agosto      **Horario:** Mañana      **Bolsa Económ.:** NO      **Nº Horas:** 400

**Modalidad de la Práctica:** Presencial

**Actividades Práctica:**

Seguimiento de variedades hortícolas tradicionales de la C.V.

**Facultad de Farmacia**  
**Grado en Ciencias Gastronómicas**

**Nº Plaza 331179**

<b>Entidad:</b> Gourmet S.A.	<b>Departamento Práctica:</b> Calidad I+D	<b>Población Práctica:</b> Paterna	<b>C. postal:</b> 46988	<b>Período:</b> Junio-Agosto	<b>Horario:</b> Mañana	<b>Bolsa Económ.:</b> NO	<b>Nº Horas:</b> 400
---------------------------------	--	---------------------------------------	----------------------------	---------------------------------	---------------------------	-----------------------------	-------------------------

**Modalidad de la Práctica:** Presencial

**Actividades Práctica:**

Colaborar en el seguimiento en todo momento de las pruebas realizadas en planta piloto, marcando y almacenándolas en su lugar indicado. Reportando los resultados. - Preparar los productos que necesite la empresa para realizar envíos. - Limpiar y ordenar los equipos e instalaciones a su cargo con la frecuencia necesaria para mantenerlos siempre en perfecto estado. - Control y mejora continua de procesos de obrador, envasado y encajado en línea, de cara a estandarizar el producto final. - Proponer mejoras de procesos y elaborar muestras

**Observaciones:** 5 h/día

**Nº Plaza 331145**

<b>Entidad:</b> Juan y Juan Industrial, S.L.U.	<b>Departamento Práctica:</b> Departamento de calidad	<b>Población Práctica:</b> Villalonga	<b>C. postal:</b> 46720	<b>Período:</b> Junio-Agosto	<b>Horario:</b> Mañana	<b>Bolsa Económ.:</b> NO	<b>Nº Horas:</b> 400
---	--	--	----------------------------	---------------------------------	---------------------------	-----------------------------	-------------------------

**Modalidad de la Práctica:** Presencial

**Actividades Práctica:**

Colaborar en el seguimiento y mejora de los productos, así como en el desarrollo de nuevos productos o gamas, realizando nuevas fórmulas y adaptándolos a las necesidades concretas de la/s línea/s de producción. <sup>a</sup>Determinar ingredientes y formulación, así como definir la secuencia de operaciones para su fabricación, determinar los criterios básicos de conservación, así como definir consistencia y características del nuevo producto. <sup>a</sup>Corregir las deficiencias detectadas en la aplicación o puesta en marcha de los procesos productivos, tanto nuevos como en funcionamiento. <sup>a</sup>Enumerar los ingredientes necesarios para cada producto, interpretando fórmulas básicas, identificando la función de cada ingrediente y ajustarlas para los distintos productos y cantidades a fabricar/elaborar.

**Observaciones:** Nociones culinarias. Formulación. Comportamiento de ingredientes, interacciones. Bases de tecnología de alimentos. Técnicas de procesado. Autoclavado. Procesos industriales. Habilidades: creatividad.  
6 horas/d

**Facultad de Farmacia**  
**Grado en Ciencias Gastronómicas**

**Nº Plaza 329596**

<b>Entidad:</b> Llisa Negra (Valencia, Paris, Montreal, S.L.)	<b>Departamento Práctica:</b> Cocina	<b>Población Práctica:</b> Valencia	<b>C. postal:</b> 46002	<b>Período:</b> Junio-Agosto	<b>Horario:</b> Mañana y Tarde NO	<b>Bolsa Económ.:</b> NO	<b>Nº Horas:</b> 400
--	---	--	----------------------------	---------------------------------	--------------------------------------	-----------------------------	-------------------------

**Modalidad de la Práctica:** Presencial

**Actividades Práctica:**

Recepción productos, inventario, producción y preparación de las recetas, ayuda en el servicio

**Observaciones:** experiencia previa, inglés

**Nº Plaza 331141**

<b>Entidad:</b> MCL Enjoyable, S.L.	<b>Departamento Práctica:</b> Departamento estrategia	<b>Población Práctica:</b> Madrid	<b>C. postal:</b> 28004	<b>Período:</b> Junio-Agosto	<b>Horario:</b> A convenir con el estudiante	<b>Bolsa Económ.:</b> NO	<b>Nº Horas:</b> 400
--	--	--------------------------------------	----------------------------	---------------------------------	---	-----------------------------	-------------------------

**Modalidad de la Práctica:** Presencial

**Actividades Práctica:**

El estudiante desarrollara sus prácticas tanto en el departamento de estrategia como de operaciones. Se implicará en los proyectos que se estén llevando a cabo, analizará la apertura de restaurantes, concepto, estudio de mercados, plan financiero, ejecución, marketing, oferta gastronómica, formación y desarrollo de las fichas técnicas de las cartas (menus) diseñadas.

**Observaciones:** Idiomes: español i anglès

Informàtica: paquet office a nivell d'usuari professional. En especial Powerpoint i Excel.

**Nº Plaza 325565**

<b>Entidad:</b> PROAVA- Productos de calidad CV-CELLER S.XIII	<b>Departamento Práctica:</b> Celler de Proava y eventos	<b>Población Práctica:</b> Valencia	<b>C. postal:</b> 46003	<b>Período:</b> Junio-Agosto	<b>Horario:</b> Mañana	<b>Bolsa Económ.:</b> NO	<b>Nº Horas:</b> 400
--	---	--	----------------------------	---------------------------------	---------------------------	-----------------------------	-------------------------

**Modalidad de la Práctica:** Presencial

**Actividades Práctica:**

Organización integral de eventos gastronómicos con base productiva Comunitat Valenciana. Desarrollo de programas divulgativos, organización de concursos de vinos. Manejo de herramientas de office, correo electrónico, web, redes sociales, atención telefónica, control de stocks, atención al público, visitas, turismo, presentación de catas y maridajes.

**Observaciones:** ACTITUD. Trabajo en Equipo. Flexibilidad horaria. Inglés, nivel alto. Valorables otros idiomas. Informática. Office y herramientas de diseño. RRSS. Atención al público. Resistencia/tolerancia al estrés.

**Facultad de Farmacia**  
**Grado en Ciencias Gastronómicas**

**Nº Plaza 325566**

Entidad:	Departamento Práctica:	Población Práctica:	C. postal:	Período:	Horario:	Bolsa Económ.:	Nº Horas:
PROAVA- Productos de calidad CV-CELLER S.XIII	Celler de Proava y eventos	Valencia	46003	Junio-Agosto	Tarde	NO	400

**Modalidad de la Práctica:** Presencial

**Actividades Práctica:**

Organización integral de eventos gastronómicos con base productiva Comunitat Valenciana. Desarrollo de programas divulgativos, organización de concursos de vinos. Manejo de herramientas de office, correo electrónico, web, redes sociales, atención telefónica, control de stocks, atención al público, visitas, turismo, presentación de catas y maridajes.

**Observaciones:** ACTITUD. Trabajo en Equipo. Flexibilidad horaria. Inglés, nivel alto. Valorable otros idiomas. Informática. Office y herramientas de diseño. RRSS. Atención al público. Resistencia/tolerancia al estrés.

**Nº Plaza 331168**

Entidad:	Departamento Práctica:	Población Práctica:	C. postal:	Período:	Horario:	Bolsa Económ.:	Nº Horas:
Pizza y Pasta la Cañada, S.L.	Cocina-Sala	Paterna	46182	Junio-Agosto	Tarde	NO	400

**Modalidad de la Práctica:** Presencial

**Actividades Práctica:**

Restauración y Colectividades. Gestión Económica y Empresarial de Servicios Gastronómicos. Durante las prácticas se pueden realizar tareas de preparación de ingredientes (mise en place) para los servicios de los restaurantes, emplazados, órdenes de compras, recepción de pedidos. También disponemos de un obrador central donde se efectúan tareas de producción de preparaciones básicas para los locales (salsa, masa pizza, etc...), órdenes de compras, recepción de pedidos, fichas técnicas y escandallos, etc...).

**Observaciones:** Indicar al estudiante que al ser las prácticas en cocina-sala y ser una Entidad pequeña, ayudará y colaborará en todos los ámbitos, incluyendo de forma muy puntual, la ayuda en limpieza

**Facultad de Farmacia**  
**Grado en Ciencias Gastronómicas**

**Nº Plaza 331146**

<b>Entidad:</b> Pizza y Pasta la Cañada, S.L. - Torre en Conill	<b>Departamento Práctica:</b> Cocina-Sala	<b>Población Práctica:</b> Bétera	<b>C. postal:</b> 46117	<b>Período:</b> Junio-Agosto	<b>Horario:</b> Tarde	<b>Bolsa Económ.:</b> NO	<b>Nº Horas:</b> 400
--	--	--------------------------------------	----------------------------	---------------------------------	--------------------------	-----------------------------	-------------------------

**Modalidad de la Práctica:** Presencial

**Actividades Práctica:**

Restauración y Colectividades. Gestión Económica y Empresarial de Servicios Gastronómicos. Durante las prácticas se pueden realizar tarea de preparación de ingredientes (mise en place) para los servicios de los restaurantes, emplazados, órdenes de compras, recepción de pedidos. También disponemos de un obrador central donde se efectúan tareas de producción de preparaciones bases para los locales (salsa, masa pizza, etc..., órdenes de compras, recepción de pedidos, fichas técnicas y escandallos, etc...).

**Observaciones:** Indicar al estudiante que al ser las prácticas en cocina-sala y ser una Entidad pequeña, ayudará y colaborará en todos los ámbitos, incluyendo de forma muy puntual, la ayuda en limpieza

**Nº Plaza 325561**

<b>Entidad:</b> Servicios de Gastronomía Reymo, S.L.	<b>Departamento Práctica:</b> Cocina	<b>Población Práctica:</b> Cocentaina	<b>C. postal:</b> 03820	<b>Período:</b> Junio-Agosto	<b>Horario:</b> Mañana y Tarde	<b>Bolsa Económ.:</b> NO	<b>Nº Horas:</b> 400
---	---	--	----------------------------	---------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------	-------------------------

**Modalidad de la Práctica:** Presencial

**Actividades Práctica:**

Restauración y Colectividades. Campos profesionales del alta Cocina. Realizar las funciones propias de un Cocinero, siempre bajo la supervisión directa del Jefe de Cocina Kiko Moya.

**Nº Plaza 325562**

<b>Entidad:</b> Servicios de Gastronomía Reymo, S.L.	<b>Departamento Práctica:</b> Cocina	<b>Población Práctica:</b> Cocentaina	<b>C. postal:</b> 03820	<b>Período:</b> Junio-Agosto	<b>Horario:</b> Mañana y Tarde	<b>Bolsa Económ.:</b> NO	<b>Nº Horas:</b> 400
---	---	--	----------------------------	---------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------	-------------------------

**Modalidad de la Práctica:** Presencial

**Actividades Práctica:**

Restauración y Colectividades. Campos profesionales del alta Cocina. Realizar las funciones propias de un Cocinero, siempre bajo la supervisión directa del Jefe de Cocina Kiko Moya.

**Facultad de Farmacia**  
**Grado en Ciencias Gastronómicas**

**Nº Plaza 326669**

Entidad:	Departamento Práctica:	Población Práctica:	C. postal:	Período:	Horario:	Bolsa Económ.:	Nº Horas:
Tardana Events, S.L.	Cocina	Valencia	46022	Junio-Agosto	Mañana	NO	400

**Modalidad de la Práctica:** Presencial

**Actividades Práctica:**

Apoyo en la cocina central y en la cocina de los eventos

**Observaciones:** Conocimientos básicos de cocina y carnet de manipulador de alimentos

**Nº Plaza 331182**

Entidad:	Departamento Práctica:	Población Práctica:	C. postal:	Período:	Horario:	Bolsa Económ.:	Nº Horas:
Traentro XXI, S.L. - Hotel Hospes Palau De La Mar	Sala	Valencia	46004	Junio-Agosto	Mañana y Tarde NO	400	

**Modalidad de la Práctica:** Presencial

**Actividades Práctica:**

- Apoyo en la sala: Aprender todo el proceso del servicio de mesas (explicación de la carta a los clientes, tomar comandas de cada mesa y servicio de comida y bebida), gestión de reservas con pms de restaurante, atención al cliente en los diferentes puntos de venta.
- Supervisión de montajes y operativa de eventos. Control de las diferentes órdenes de servicio que haya en el día y a futuro para realizar los diferentes montajes y servicios correspondientes de cada una de ellas (coffee breaks, almuerzos, cocktails, etc)
- Apoyo al maître en sus tareas de back office: Control de stocks, realización de pedidos y supervisión de los mismos una vez recibidos e inventarios a principio de mes.
- Atención y gestión de reservas telefónicas y por email.
- Atención y gestión de posibles incidencias con clientes.

**Observaciones:** Inglés B2

**Facultad de Farmacia  
Grado en Ciencias Gastronómicas****Nº Plaza 331199**

Entidad:	Departamento Práctica:	Población Práctica:	C. postal:	Período:	Horario:	Bolsa Económ.:	Nº Horas:
Traentre XXI, S.L. - Hotel Hospes Palau De La Mar	Cocina	Valencia	46004	Junio-Agosto	Mañana y Tarde NO	NO	400

**Modalidad de la Práctica:** Presencial**Actividades Práctica:**

Colaboración en el control de partidas y en el control de pedidos y stock. Aprendizaje técnicas de vanguardia, como cocciones al vacío, osmotizaciones, etc. Introducción en equipo de restaurante de alta cocina.

**Nº Plaza 334705**

Entidad:	Departamento Práctica:	Población Práctica:	C. postal:	Período:	Horario:	Bolsa Económ.:	Nº Horas:
Tándem Gastronómico	Cocina/Sala/Sumillería/Comunicación y Marketing/Asesoría	Valencia	46006	Junio-Agosto	Mañana	NO	400

**Modalidad de la Práctica:** Presencial**Actividades Práctica:**

Inmersión total en el funcionamiento diariode un equipo de alto rendimiento, tareas específicas aplicadas a cada area de trabajo dependiendo de aptitudes del practicante y bajo supervisión.

**Observaciones:** Inglés y otros**Nº Plaza 334708**

Entidad:	Departamento Práctica:	Población Práctica:	C. postal:	Período:	Horario:	Bolsa Económ.:	Nº Horas:
Tándem Gastronómico	Cocina/Sala/Sumillería/Comunicación y Marketing/Asesoría	Valencia	46006	Junio-Agosto	Mañana	NO	400

**Modalidad de la Práctica:** Presencial**Actividades Práctica:**

Inmersión total en el funcionamiento diariode un equipo de alto rendimiento, tareas específicas aplicadas a cada area de trabajo dependiendo de aptitudes del practicante y bajo supervisión.

**Observaciones:** Inglés y otros

**Facultad de Farmacia  
Grado en Ciencias Gastronómicas****Nº Plaza 331218**

**Entidad:**  
UTE Rescorval, S.L. Interpreta Cultural Proycts, S.L.

**Departamento Práctica:**  
Cocina y Sala La Sucursal, La Marítima

**Población Práctica:** Valencia    **C. postal:** 46024    **Período:** Junio-Agosto    **Horario:** Mañana y Tarde NO    **Bolsa Económ.:** 400    **Nº Horas:** 400

**Modalidad de la Práctica:** Presencial

**Actividades Práctica:**

Colaboración y ayuda en gestión eventos en elaboración escandallos, creación minutas, cartas con herramientas digitales, recepción clientes, eventos realización, visitas espacio.

**Nº Plaza 331219**

**Entidad:**  
UTE Rescorval, S.L. Interpreta Cultural Proycts, S.L.

**Departamento Práctica:**  
Cocina y Sala La Sucursal, La Marítima

**Población Práctica:** Valencia    **C. postal:** 46024    **Período:** Junio-Agosto    **Horario:** Mañana y Tarde NO    **Bolsa Económ.:** 400    **Nº Horas:** 400

**Modalidad de la Práctica:** Presencial

**Actividades Práctica:**

Colaboración y ayuda en gestión eventos en elaboración escandallos, creación minutas, cartas con herramientas digitales, recepción clientes, eventos realización, visitas espacio.

**Nº Plaza 329580**

**Entidad:**  
Universo Local S.L. (Quique Dacosta Restaurante)

**Departamento Práctica:**  
Cocina

**Población Práctica:** Dénia    **C. postal:** 03700    **Período:** Junio-Agosto    **Horario:** Mañana y Tarde NO    **Bolsa Económ.:** 400    **Nº Horas:** 400

**Modalidad de la Práctica:** Presencial

**Actividades Práctica:**

Recepción del producto, ayuda en el inventario, producción y preparación recetas, ayuda en el servicio

**Observaciones:** Mínima experiencia en el sector de alta restauración, inglés apreciado.

**Facultad de Farmacia**  
**Grado en Ciencias Gastronómicas**

**Nº Plaza 325557**

<b>Entidad:</b> Valencia Club de Cocina Sana, S.L.	<b>Departamento Práctica:</b> Gestión de procesos	<b>Población Práctica:</b> Valencia	<b>C. postal:</b> 46021	<b>Período:</b> Junio-Agosto	<b>Horario:</b> Tarde	<b>Bolsa Económ.:</b> NO	<b>Nº Horas:</b> 400
---	--	--	----------------------------	---------------------------------	--------------------------	-----------------------------	-------------------------

**Modalidad de la Práctica:** Presencial**Actividades Práctica:**

Colaborar en la gestión de procesos (conocer a fondo todos los protocolos de la empresa, tanto de sala, como cocina y dirección). Gestión de compras (stocks, inventarios, escandallos). Desarrollo proyecto catering. Mejora continua implantacion procesos. Apoyo gestión área internacional. Apoyo gestión área administración

**Observaciones:** Imprescindible dominio de excel e informatica a nivel usuario (tenemos un programa de gestion propio, la formacion la dara la empresa). Recomendable saber ingles puesto que trabajamos con turismo.

**Nº Plaza 325558**

<b>Entidad:</b> Valencia Club de Cocina Sana, S.L.	<b>Departamento Práctica:</b> Gestión de procesos	<b>Población Práctica:</b> Valencia	<b>C. postal:</b> 46021	<b>Período:</b> Junio-Agosto	<b>Horario:</b> Mañana	<b>Bolsa Económ.:</b> NO	<b>Nº Horas:</b> 400
---	--	--	----------------------------	---------------------------------	---------------------------	-----------------------------	-------------------------

**Modalidad de la Práctica:** Presencial**Actividades Práctica:**

Colaborar en la gestión de procesos (conocer a fondo todos los protocolos de la empresa, tanto de sala, como cocina y dirección). Gestión de compras (stocks, inventarios, escandallos). Desarrollo proyecto catering. Mejora continua implantacion procesos. Apoyo gestión área internacional. Apoyo gestión área administración

**Observaciones:** Imprescindible dominio de excel e informatica a nivel usuario (tenemos un programa de gestion propio, la formacion la dara la empresa). Recomendable saber ingles puesto que trabajamos con turismo.

**Facultad de Farmacia  
Grado en Ciencias Gastronómicas****Nº Plaza 325582**

Entidad:	Departamento Práctica:	Población Práctica:	C. postal:	Período:	Horario:	Bolsa Económ.:	Nº Horas:
Vincci Hoteles, S.A. - Valencia	Cocina Hotel	Valencia	46002	Junio-Agosto	Tarde	NO	400

**Modalidad de la Práctica:** Presencial**Actividades Práctica:**

Ayudar a preparar los alimentos. Certificar el sabor y la calidad de cada plato. Controlar la temperatura de cada elemento de la cocina. Ayudar a cocinar y presentar los platos. Adaptar o cambiar el menú del establecimiento. Colaborar en la organización de los pedidos. La limpieza e inspección de la cocina. Flexibilidad.

**Observaciones:** Capacidad de trabajar en equipo. Experiencia en el uso de herramientas de corte, utensilios de cocina y bandejas y recipientes para horno. Conocimientos de diversos procedimientos y métodos de cocina (plancha, horno, cocción, etc.)

**Nº Plaza 325583**

Entidad:	Departamento Práctica:	Población Práctica:	C. postal:	Período:	Horario:	Bolsa Económ.:	Nº Horas:
Vincci Hoteles, S.A. - Valencia	Cocina Hotel	Valencia	46002	Junio-Agosto	Mañana	NO	400

**Modalidad de la Práctica:** Presencial**Actividades Práctica:**

Ayudar a preparar los alimentos. Certificar el sabor y la calidad de cada plato. Controlar la temperatura de cada elemento de la cocina. Ayudar a cocinar y presentar los platos. Adaptar o cambiar el menú del establecimiento. Colaborar en la organización de los pedidos. La limpieza e inspección de la cocina. Flexibilidad.

**Observaciones:** Capacidad de trabajar en equipo. Experiencia en el uso de herramientas de corte, utensilios de cocina y bandejas y recipientes para horno. Conocimientos de diversos procedimientos y métodos de cocina (plancha, horno, cocción, etc.)

*Los datos que aparecen en el presente documento podrán ser utilizados exclusivamente para el correcto desarrollo de las prácticas académicas externas y en ningún caso podrán ser usados con finalidad distinta. Se puede consultar nuestra política de privacidad en <http://www.adetuv.es/politica-de-privacidad/>.*

*Les dades que apareixen en el present document podran ser utilitzats exclusivament per al correcte desenvolupament de les pràctiques acadèmiques externes i en cap cas podran ser usats per a finalitat diferent. Es pot consultar nostra política de privacitat en <http://www.adetuv.es/ca/politica-de-privacidad/>.*