

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**Nº Plaza 274518**

Entidad	Departamento Práctica	Población Práctica	C. postal	Período	Horario	Bolsa Económ.	Nº Horas
ADM Wild Valencia SAU	Investigación y Desarrollo	Carcaixent	46740	Octubre-Enero	Mañana	NO	375

Actividades Práctica

Laboratorio de Análisis Microbiológicos-físico-químicos

Análisis y control de calidad. Preparación de muestras, análisis espectrofotométricos, análisis en cromatografía líquida de alta eficacia, revisiones bibliográfica, preparación de extractos botánicos, etc.

Observaciones: Inglés, nivel intermedio
Office: Word, Excel y Power Point a nivel de usuario -

Nº Plaza 274519

Entidad	Departamento Práctica	Población Práctica	C. postal	Período	Horario	Bolsa Económ.	Nº Horas
ADM Wild Valencia SAU	Investigación y Desarrollo	Carcaixent	46740	Octubre-Enero	Tarde	NO	375

Actividades Práctica

Laboratorio de Análisis Microbiológicos-físico-químicos

Análisis y control de calidad. Preparación de muestras, análisis espectrofotométricos, análisis en cromatografía líquida de alta eficacia, revisiones bibliográfica, preparación de extractos botánicos, etc.

Observaciones: Inglés, nivel intermedio
Office: Word, Excel y Power Point a nivel de usuario -

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**Nº Plaza 278726**

Entidad	Departamento Práctica	Población Práctica	C. postal	Período	Horario	Bolsa Económ.	Nº Horas
AM Fresh Spain Citrus S.L.	Calidad	Càrcer	46294	Octubre-Enero	Mañana y Tarde	SI	375

Actividades Práctica

Laboratorio de Análisis Microbiológicos-físico-químicos

Otras (indicar las actividades en el siguiente apartado). Preparación de medios de cultivo y material. Limpieza, desinfección y proceso de autoclavado de materiales de laboratorio y de medios de cultivo. Preparación de inóculo de esporas fúngicas. Medición de calidad interna en cítricos (Valoración ácido/base, Brix, % zumo). Estudios resistencia a fitosanitarios. Identificación de especies fúngicas con microscopio. Colaborar con otros técnicos del equipo en la preparación y desarrollo de pruebas y análisis. Tareas relacionadas con la preparación y cuidado de las instalaciones del laboratorio. Limpieza del material. Registro y manejo de datos.

Observaciones: Habilidades en Herramientas Informáticas,
Haber cursado alguna asignatura de microbiología,
Manejo de autoclave. -

Nº Plaza 277500

Entidad	Departamento Práctica	Población Práctica	C. postal	Período	Horario	Bolsa Económ.	Nº Horas
Agrícola Villena Coop.V.	Calidad y seguridad alimentaria	Villena	03400	Octubre-Enero	Mañana	NO	375

Actividades Práctica

Análisis y control de calidad.

Observaciones: Informática. -

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**Nº Plaza 276004**

Entidad	Departamento Práctica	Población Práctica	C. postal	Período	Horario	Bolsa Económ.	Nº Horas
Clochinas Navarro S.L	Qualitat	Beniparrell	46469	Octubre-Enero	Mañana	NO	375

Actividades Práctica

Control aplicación de APPCC. Controles de producto terminado Gestión Partes Incidencias. Control Equipamientos y asistencia personal. Control durante todo el proceso de recepción, almacenamiento, manipulado, flejado y expedición de productos. Controles de peso y estado de product entrada. Complimentación de registros IFS. Controles de cocinado, porcentajes de carne, pérdida de peso, etc&antes y después de su procesado, cumplimentación de registros de IFS. Control de calidad de producto a la entrada y a la salida. Toma de parámetros de planta referentes a instalaciones, agua, etc...

Observaciones: Informática nivel básico. -

Nº Plaza 276408

Entidad	Departamento Práctica	Población Práctica	C. postal	Período	Horario	Bolsa Económ.	Nº Horas
Comedores Levantinos Isabel, S.L.U. - Paterna	Calidad - Cocina central La Salle Paterna	Paterna	46980	Octubre-Enero	Mañana	NO	375

Actividades Práctica

Mantenimiento del Sistema de Autocontrol (APPCC). - Mantenimiento de las normas UNE ISO 9001 y 14001. Realizar registros relacionados con el APPCC. Realizar formación in-situ de instrucciones técnicas, BPM, registros. Investigar incidencias o reclamaciones de clientes. Revisión de la limpieza y mantenimiento de las instalaciones. Revisar y modificar etiquetado de los productos. Revisar materias primas y realizar no conformidades a los proveedores cuando sea necesario. Verificación de equipos. Supervisar las dietas especiales para alérgicos y/o intolerantes - Toma de muestras testigo.

Observaciones: Seguridad alimentaria. Excel, Word y Outlook. Se requiere certificado negativo del Registro Central de Delincuentes Sexuales, más información en: http://www.uv.es/csocdocs/PractiquesExternes/DocumentosGenerales/Informacio_Practiques_amb_Menors.pdf -

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**Nº Plaza 276411**

Entidad	Departamento Práctica	Población Práctica	C. postal	Período	Horario	Bolsa Económ.	Nº Horas
Comedores Levantinos Isabel, S.L.U.	Calidad - Cocina Central San José	Valencia	46015	Octubre-Enero	Mañana	NO	375

Actividades Práctica

APCC (Análisis de puntos críticos y de control). Inspección Sanitaria.Mantenimiento del Sistema de Autocontrol (APPCC). - Mantenimiento de las normas UNE ISO 9001 y 14001. - Realizar registros relacionados con el APPCC. - Realizar formación in-situ de instrucciones técnicas, BPM, registros, & - Investigar incidencias o reclamaciones de clientes - Revisión de la limpieza y mantenimiento de las instalaciones - Revisar y modificar etiquetado de los productos - Revisar materias primas y realizar no conformidades a los proveedores cuando sea necesario. - Verificación de equipos. - Supervisar las dietas especiales para alérgicos y/o intolerantes - Toma de muestras testigo.

Observaciones: Seguridad alimentaria.Excel, Word y Outlook. Se requiere certificado negativo del Registro Central de Delincuentes Sexuales, más información en:
http://www.uv.es/csocdocs/PractiquesExternes/DocumentosGenerales/Informacio_Practiques_amb_Menors.pdf . -

Nº Plaza 276359

Entidad	Departamento Práctica	Población Práctica	C. postal	Período	Horario	Bolsa Económ.	Nº Horas
Consejal Consultores, S.L.	Consultoria Seguridad Alimentaria	Gandia	46702	Octubre-Enero	Mañana	SI	375

Actividades Práctica

APCC (Análisis de puntos críticos y de control).
2. Diseño de sistemas para APCC. Ayudar a los técnicos de la empresa en la elaboración de protocolos APPCC, IFS, BRC.

Observaciones: Preferible que sea de la zona de La Safor el alumno. -

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Nº Plaza 271790

Entidad	Departamento Práctica	Población Práctica	C. postal	Período	Horario	Bolsa Económ.	Nº Horas
Consejo Superior de Investigaciones Científicas - CSIC - IATA - Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos	Ciencia de Alimentos	Paterna	46980	Octubre-Enero	Mañana	NO	375

Actividades Práctica

Objetivo: la introducción de los estudiantes a la investigación en el área de alimentos, concretamente cereales y productos derivados. Las actividades concretas a realizar dependerán del periodo de realización. Las actividades incluirán: Control de calidad nutricional de cereales y productos derivados. Se introducirá en el manejo de distintos equipos de procesado y análisis, Estudio de procesos de segunda transformación de cereales en planta piloto. Además podrán hacer prácticas con la instrumentación de laboratorio como HPLC, y calorimetría diferencial de barrido.

Observaciones: Ofimática e inglés. -

Nº Plaza 274293

Entidad	Departamento Práctica	Población Práctica	C. postal	Período	Horario	Bolsa Económ.	Nº Horas
Consejo Superior de Investigaciones Científicas - CSIC - IATA - Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos	Conservación y calidad de los alimentos	Paterna	46980	Octubre-Enero	Mañana	NO	375

Actividades Práctica

Preparación de reactivos colorimétricos, medida de capacidad antioxidante, contenido en azúcares reductores, polifenoles, sulfatos, proteína. Producción de films a partir de descarte de setas. Cromatografía.

Observaciones: Área de actuación profesional: Otra -

Nº Plaza 274515

Entidad	Departamento Práctica	Población Práctica	C. postal	Período	Horario	Bolsa Económ.	Nº Horas
Coviñas, Coop. V.	Laboratorio	Requena	46340	Octubre-Enero	Tarde	SI	375

Actividades Práctica

Analíticas, Seguimiento de los diferentes procesos de los vinos, Elaboración, Almacenaje en Barricas, Control de las viñas en el campo. Analíticas de control de proceso y productos finales.

Observaciones: Conocimientos de informática e Inglés. -

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Nº Plaza 276031

Entidad	Departamento Práctica	Población Práctica	C. postal	Período	Horario	Bolsa Económ.	Nº Horas
Cárnicas Serrano, S.L.	Calidad	Paterna	46988	Octubre-Enero	Mañana	SI	375

Actividades Práctica

ESTUDIOS MICROBIOLÓGICOS 1.1. ESTUDIO DE LA EFECTIVIDAD DE LA LIMPIEZA EXTERNA E INTERNA (ANÁLISIS DE SUPERFICIES). 1.2 ESTUDIO PARA DETERMINAR LA FRECUENCIA DE LA LIMPIEZA ÓPTIMA (SUPERFICIAL O PROFUNDA DE LA SALA BLANCA). 1.3 ESTUDIO DE NUEVAS PROPUESTAS QUE MEJOREN LA CONTAMINACIÓN MICROBIOLÓGICA. 2. CONTROL DE CALIDAD 2.1 REVISIÓN DE PROCESOS Y PROPONER ACCIONES DE MEJORA DE LA CALIDAD EN LOS MISMOS (NUEVOS CONTROLES). 3. CONTROL DE PROCESOS / LABORATORIO 3.1 REVISAR LA DOCUMENTACIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS DE CADA SECCIÓN (ACTUALIZANDO LA MISMA SI FUERA NECESARIO). 3.2 REVISAR ALGUNOS MÉTODOS DE ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICOS PARA CONFIRMAR QUE LOS RESULTADOS OBTENIDOS SON CORRECTOS Y ACTUALIZAR LOS MÉTODOS. 3.3. TOMA, PREPARACIÓN DE MUESTRAS PARA SU POSTERIOR ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICO Y MICROBIOLÓGICO DE LA MATERIA PRIMA CÁRNICA, PRODUCTO ACABADO, ADITIVOS Y AGUAS UTILIZADAS...

Observaciones: Inglés medio. Ofimática. -

Nº Plaza 271074

Entidad	Departamento Práctica	Población Práctica	C. postal	Período	Horario	Bolsa Económ.	Nº Horas
Cítricos y Refrescantes, S.A	Laboratorio	Carcaixent	46740	Octubre-Enero	Tarde	SI	375

Actividades Práctica

Análisis y control de calidad. Diseño de sistemas para APCC. Producción de alimentos. Planificación y Desarrollo. Economía y Gestión. Higiene de los Alimentos. Inspección Sanitaria. Almacenaje. Conservación y Distribución.

Nº Plaza 272452

Entidad	Departamento Práctica	Población Práctica	C. postal	Período	Horario	Bolsa Económ.	Nº Horas
Distribuciones Juan Luna S.L.U.	Calidad	Sollana	46430	Octubre-Enero	Mañana	SI	375

Actividades Práctica

APCC (Análisis de puntos críticos y de control). Inspección Sanitaria.

Observaciones: Office preferible 365. Inglés. -

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Nº Plaza 271786

Entidad	Departamento Práctica	Población Práctica	C. postal	Período	Horario	Bolsa Económ.	Nº Horas
Doccas Food, S.L.	Calidad y Laboratorio	Picassent	46220	Octubre-Enero	Mañana y Tarde	SI	375

Actividades Práctica

Control de Calidad. Colaborará con el Departamento de Calidad y Laboratorio, bajo la supervisión del Responsable del Departamento, realizando análisis de laboratorio y registros definidos para materias primas, auxiliares y producto terminado. Realizar auditorias internas volantes en la planta, verificando APPCC, toma de muestras, etc&Seguimiento y mantenimiento del sistema integrado en normativa de gestión de calidad y certificaciones en IFS, BRC, ISO 14001 Y HALAL.

Observaciones: Poseer Vehículo para acceder al centro de trabajo. -

Nº Plaza 276707

Entidad	Departamento Práctica	Población Práctica	C. postal	Período	Horario	Bolsa Económ.	Nº Horas
Evalue Innovación, S.L	Financiación pública y deducciones discales por proyectos I+D+i	Valencia	46004	Octubre-Enero	Mañana y Tarde	SI	375

Actividades Práctica

Economía y Gestión: Apoyo en la preparación, redacción y presentación de proyectos ante los diferentes organismos para la obtención de financiación pública para el desarrollo de proyectos de I+D+i o deducciones fiscales.

Observaciones: Buena redacción, conocimiento del uso del paquete Office. -

Nº Plaza 274512

Entidad	Departamento Práctica	Población Práctica	C. postal	Período	Horario	Bolsa Económ.	Nº Horas
Font Salem, S.L. - Sede Puig	Calidad	El Puig	46540	Octubre-Enero	Mañana y Tarde	NO	375

Actividades Práctica

Análisis de producto en curso: control de materias primas, SO2 en distintas etapas del proceso, Alfa-aminos y polifenoles en mosto, estrés térmico del mosto, calcio y betaglucanos en mosto, controles de microbiología de superficie, verificación medidores en línea. Análisis de producto terminado: control de cierre de latas, espuma y amargos producto final, turbios cerveza recién envasada y evolución producto envejecido.

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Nº Plaza 274520

Entidad	Departamento Práctica	Población Práctica	C. postal	Período	Horario	Bolsa Económ.	Nº Horas
Generalitat Valenciana - Centro de Salud Pública de Valencia	Seguridad Alimentaria	Valencia	46018	Octubre-Enero	Mañana	NO	375

Actividades Práctica

7. Inspección Sanitaria. Planificación y Gestión Vigilancia Sanitaria. Gestión Alertas, Denuncias y Toxiinfecciones. Gestión y Toma de muestras Vigilancia Sanitaria.

Nº Plaza 270749

Entidad	Departamento Práctica	Población Práctica	C. postal	Período	Horario	Bolsa Económ.	Nº Horas
Huevos Monterde, S.L.U.	Calidad	Sinarcas	46320	Octubre-Enero	Mañana	NO	375

Actividades Práctica

Control de calidad. 1. Análisis y control de calidad.

Observaciones: Conocimientos en los sistemas de calidad. -

Nº Plaza 271249

Entidad	Departamento Práctica	Población Práctica	C. postal	Período	Horario	Bolsa Económ.	Nº Horas
Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias - IVIA	Centre de Tecnologia Postcollita (CTP)	Moncada	46113	Octubre-Enero	Mañana	NO	375

Actividades Práctica

Colaboración en un proyecto de investigación centrado en la reducción del desperdicio alimentario y el manejo sostenible en poscosecha de fruta fresca (cítricos, caqui, granada, fruta de hueso,...), con las siguientes tareas generales: Evaluar la capacidad antifúngica de tratamientos de bajo riesgo (extractos de plantas, aceites esenciales, aditivos alimentarios, recubrimientos comestibles, etc.) sustitutivos de los fungicidas químicos para el control no contaminante de patógenos fúngicos de poscosecha. Investigar el efecto de los tratamientos aplicados sobre la calidad físico-química de fruta tratada y conservada en frío. Colaboración y práctica en la toma y tratamiento estadístico de datos. Práctica en la presentación de resultados científicos. Práctica en el manejo de recursos bibliográficos y documentación científica.

Observaciones: Se valora inglés a nivel de lectura y manejo a nivel de usuario de programas informáticos comunes (procesador textos, hojas cálculo, bases de datos, etc.). -

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**Nº Plaza 271250**

Entidad	Departamento Práctica	Población Práctica	C. postal	Período	Horario	Bolsa Económ.	Nº Horas
Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias - IVIA	Centro de Tecnología Postcollita (CTP)	Moncada	46113	Octubre-Enero	Mañana	NO	375

Actividades Práctica

Colaboración en un proyecto de investigación centrado en la reducción del desperdicio alimentario y el manejo sostenible en poscosecha de fruta fresca (cítricos, caqui, granada, fruta de hueso,...), con las siguientes tareas generales: Evaluar la capacidad antifúngica de tratamientos de bajo riesgo (extractos de plantas, aceites esenciales, aditivos alimentarios, recubrimientos comestibles, etc.) sustitutivos de los fungicidas químicos para el control no contaminante de patógenos fúngicos de poscosecha. Investigar el efecto de los tratamientos aplicados sobre la calidad físico-química de fruta tratada y conservada en frío. Colaboración y práctica en la toma y tratamiento estadístico de datos. Práctica en la presentación de resultados científicos. Práctica en el manejo de recursos bibliográficos y documentación científica.

Observaciones: Se valora inglés a nivel de lectura y manejo a nivel de usuario de programas informáticos comunes (procesador textos, hojas cálculo, bases de datos, etc.). -

Nº Plaza 272911

Entidad	Departamento Práctica	Población Práctica	C. postal	Período	Horario	Bolsa Económ.	Nº Horas
Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias - IVIA	Centro de Tecnología Poscosecha	Moncada	46113	Octubre-Enero	Mañana	NO	375

Actividades Práctica

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN: DESARROLLO DE RECUBRIMIENTOS NATURALES ANTIMICROBIANOS PARA FRUTA FRESCA. Actividades: 1. Ayuda en la preparación de formulaciones de recubrimientos comestibles: caracterización de emulsiones (viscosidad, pH, estabilidad) y propiedades de films (permeabilidad a gases y vapor de agua, propiedades mecánicas); 2. Análisis de efectividad de los recubrimientos frente al crecimiento de hongos responsables de podredumbres en fruta (preparación de inóculos, aplicación de tratamientos y evaluación de efectividad en fruta); 3. Análisis de calidad de fruta recubierta durante almacenamiento: análisis físico-químico (pérdida de peso, firmeza, sólidos totales, acidez, cambios de color, etc.), análisis sensorial y análisis de microbiología/patología (incidencia y severidad de la enfermedad); 4. Análisis estadístico de datos (STATGRAPHICS).

Observaciones: Conocimientos básicos de inglés (lectura de textos científicos). Informática nivel usuario (word, excell,&). -

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Nº Plaza 270886

Entidad	Departamento Práctica	Población Práctica	C. postal	Período	Horario	Bolsa Económ.	Nº Horas
La Dama dolça, S.L.	Calidad	La Pobla Llarga	46670	Octubre-Enero	Mañana	NO	375

Actividades Práctica

Control de procesos de producción. Revisión y actualización del sistema APPCC. Creación y cumplimentación de registros. APCC (Análisis de puntos críticos y de control) 2. Diseño de sistemas para APCC.

Nº Plaza 276028

Entidad	Departamento Práctica	Población Práctica	C. postal	Período	Horario	Bolsa Económ.	Nº Horas
Leroy Processing Spain - Loriguilla	Calidad	Loriguilla	46393	Octubre-Enero	Mañana y Tarde	SI	375

Actividades Práctica

Control de temperaturas, Control de materias primas, Seguimiento de plan de limpieza, Etiquetado, Expediciones, Trazabilidad, APPCC, Calidad de producto final, Control de buenas prácticas, etc...

Nº Plaza 277489

Entidad	Departamento Práctica	Población Práctica	C. postal	Período	Horario	Bolsa Económ.	Nº Horas
Maicerías Españolas, S.A. - DACSA	I+D	Almàssera	46132	Octubre-Enero	Mañana	SI	375

Actividades Práctica

3. Producción de alimentos: Desarrolla de nuevos productos. Cata de productos Análisis de materia prima y producto terminado: granulometría, humedad, grasa, viscosidad, etc. Registro de datos y fotos de las pruebas realizadas.

Observaciones: B2 Inglés. -

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Nº Plaza 276092

Entidad	Departamento Práctica	Población Práctica	C. postal	Período	Horario	Bolsa Económ.	Nº Horas
Nanta Valencia, S.A.	Calidad	Meliana	46133	Octubre-Enero	Mañana	NO	375

Actividades Práctica

Conocimiento de las distintas Materias Primas (MP) que entran en la fabricación de piensos. Aplicación de: FSSC 22000, APPCC y sistema de Trazabilidad. MControles físicos, químicos y microbiológicos de MP y producto terminado (PT): humedad, grasa, cenizas, cloruros, acidez sulfúrica, acidez oleica, I. Peróxidos, impurezas, hongos, aflatoxinas, salmonella, E_coli, etc. Preparación de cápsulas NIR y funcionamiento de la técnica NIR para las MP y PT.

-Determinación de la dureza del PT (test de Pfost) y granulometrías. Preparación de diferentes reactivos para las distintas técnicas analíticas. Análisis de Cloruros, Calcio, Fósforo y I. de Peróxidos mediante valorador potenciométrico. Conocimiento de los procesos de producción.

Observaciones: Vehículo propio. -

Nº Plaza 271794

Entidad	Departamento Práctica	Población Práctica	C. postal	Período	Horario	Bolsa Económ.	Nº Horas
Ones May Sabores S.L.	Calidad y Laboratorio	Picassent	46220	Octubre-Enero	Mañana	SI	375

Actividades Práctica

Colaborar con el área de calidad y laboratorio, bajo la supervisión del responsable de calidad del centro y de la Jefa de Calidad del Grupo, realizando los análisis de laboratorio y registros definidos para materias primas, auxiliares y producto terminado. Realizar auditorías internas volantes en la planta, verificando APPCC, toma de muestras, etc.. Seguimiento y mantenimiento del sistema integrado de gestión de calidad y certificaciones IFS, BRC, ISO 14001, Halal.

Observaciones: Se necesita Vehículo propio para acceder al centro de trabajo. -

Nº Plaza 271131

Entidad	Departamento Práctica	Población Práctica	C. postal	Período	Horario	Bolsa Económ.	Nº Horas
Productos Congelados Selectos 3000, S.L.	Calidad y Seguridad Alimentaria (Picassent)	Picassent	46220	Octubre-Enero	Mañana	NO	375

Actividades Práctica

1. Análisis y control de calidad. Control de calidad de los procesos productivos.

Observaciones: APPCC, BRC, IFS, o similar. -

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Nº Plaza 278322

Entidad	Departamento Práctica	Población Práctica	C. postal	Período	Horario	Bolsa Económ.	Nº Horas
Sanicitrus, S.L	I+D+i	Chiva	46370	Octubre-Enero	Mañana	NO	375

Actividades Práctica

Laboratorio de Análisis Microbiológicos-físico-químicos

1. Análisis y control de calidad.Cuidar, hacer y mantener en el mejor estado los recursos tecnológicos y materiales del laboratorio.

Realizar con rigor, detalle, efectividad, periodicidad e implicación las diferentes tareas (inoculación, control, registro documental, redacción de informes)

Comprobar y revisar los resultados y veracidad de los métodos empleados en los ensayos.Coordinarse de manea efectiva con el resto de personas integrantes del departamento.Apoyo en la gestión de calidad (puesta a punto ISO 9001).Apoyo en gestión de incidencias.Apoyo en los análisis de calidad de producto comercial.Proponer ideas, sugerencias, propuestas de mejora.Contribuir a la consecución de los objetivos departamentales. Revisar bibliografía de interés para el avance de los proyectos asignados.Recursos ofimáticos, formulación de fórmulas. experimentales, HPLC, control de stock, ensayos de estabilidad química...

Observaciones: Nivel básico de inglés y nociones básicas de informática. -

Nº Plaza 278316

Entidad	Departamento Práctica	Población Práctica	C. postal	Período	Horario	Bolsa Económ.	Nº Horas
Torre Oria, S.L.	Laboratorio	Requena	46390	Octubre-Enero	Mañana	SI	375

Actividades Práctica

3. Producción de alimentos. Análisis de puntos críticos.Control de producción. Control de materiales.Análisis de laboratorio , control de proceso, producto final y microbiología.

Nº Plaza 278317

Entidad	Departamento Práctica	Población Práctica	C. postal	Período	Horario	Bolsa Económ.	Nº Horas
Torre Oria, S.L.	Laboratorio	Requena	46390	Octubre-Enero	Tarde	SI	375

Actividades Práctica

3. Producción de alimentos. Análisis de puntos críticos.Control de producción. Control de materiales.Análisis de laboratorio , control de proceso, producto final y microbiología.

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**Nº Plaza 277462**

Entidad	Departamento Práctica	Población Práctica	C. postal	Período	Horario	Bolsa Económ.	Nº Horas
Verdifresh, S.L.	Calidad	Riba-roja de Túria	46190	Octubre-Enero	Mañana y Tarde	NO	375

Actividades Práctica

1. Anàlisi i control de qualitat. 1. Análisis y control de calidad. 2. Disseny de sistemes per a APCC. 2. Diseña de sistemas para APCC. 3. Producció d'Aliments. 3. Producción de alimentos. 4. Planificació i Desenvolupament. 4. Planificación y Desarrollo. 5. nEconomía i Gestió. 5. Economía y Gestión. 6. Higiene deis Aliments. 6. Higiene de los Alimentos. 7. Inspecció Sanitària. 7. Inspección Sanitaria. 8.1 Magatzematge. B. Almacenaje. 9. Conservació i Distribució. 9. Conservación y Distribución.

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.adeituv.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.adeituv.es/ca/politica-de-privacidad/>.