PLAZAS OFERTADAS PARA PRÁCTICAS CURRICULARES

REF. Per a l'elecció

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Nº Plaza 309661

Entidad	Departamento Práctica	Población Práctica	C. postal	Período	Horario	Bolsa Económ.	Nº Horas
Anker Food, S.L.	Calidad y Laboratorio	Alcàsser	46290	Febrero-Mayo	Mañana	SI	375

Actividades Práctica

APPCC, Analisis y control de calidad, colaborar con el area de calidad y laboratorio, bajo la supervision del responsable de Calidaddel centro y de la Directora de Calidad delGrupo, realizando los analisis de laboratorioy registros definidos para materias primas,auxiliares y producto terminado. Realizar a
uditorias internas volantes en la planta verificando APPCC, toma de muestras, Seguimiento y mantenimiento de Certificaciones BRC, IFS, HALAL entre otras

Observaciones: Vehiculo Propio para acudir al centro de trabajo

---

Nº Plaza 312739

Entidad	Departamento Práctica	Población Práctica	C. postal	Período	Horario	Bolsa Económ.	Nº Horas
Chovi, S.L.	Calidad y Medioambiente	Benifaió	46450	Febrero-Mayo	Mañana	NO	375

Actividades Práctica

Análisis y control de calidad. Las propias de laboratorio de calidad en industria alimentaria, control de calidad, análisis microbiológico, analíticas de control de peso y calidad alimentaria.

Nº Plaza 312727

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

Actividades Práctica

Ayuda en los controles de producto terminado. Gestión de No conformidades. Colaboar en el control
equipamientos y asistencia personal. ASistir en el control durante todo el proceso de recepción. Ayudar en el control de material auxiliar.
Controles de peso y estado de producto en la entrada de materia prima. Colaborar en la cumplimentación de registros IFS. ASisit en los controles de cocinado, procentajes de carne, pérdida de peso...
Registros de parámetros de control de agua de red y agua de mar del circuito de depuración.

Observaciones: Nivell bàsic d'excel i coneixements del programa informàtic Navision.

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Nº Plaza 313968

Entidad	Departamento Práctica	Población Práctica	C. postal	Período	Horario	Bolsa Económ.	Nº Horas
Comercial de Mariscos Sirley, S.L.	Calidad y Seguridad Alimentaria	Algemesí	46680	Febrero-Mayo	Mañana	NO	375

Actividades Práctica

Control de calidad. Producción de alimentos. APPCC, Control de PCC, Control de PC, Revisiones y actualización del sistema. Norma IFS Food 7.

Observaciones: Alumnos con ganas de aprender y aportar

Nº Plaza 314096

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	Planta Piloto	Paterna	46980	Febrero-Mayo	Mañana	NO	375

Actividades Práctica

Aprender el control de procesos de transformación y conservación de alimentos en planta piloto de industria alimentaria. Secado por atomización y liofilización. Congelación y descongelación en abatidora. Homogeneización de líquidos y emulsiones.Esterilización y envasadode conservas. Pasteurización de líquidos. Triturado y molienda. Escaldado y cocción dealimentos. Operación de tamizado.Extracción de zumos. Envasado a vacío.

Nº Plaza 314146

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 seguridad alimentaria	Paterna	46980	Febrero-Mayo	Mañana	NO	375

Actividades Práctica

El/La estudiante se involucrará en las tareas relacionadas con proyectos de valorización de subproductos de la agricultura o el mar y su transformación en nuevos ingredientes alimentarios, ya sea en las etapas de extracción, modificación selectiva mediante enzimas, purificación, caracterización, o análisis de las propiedades de las fracciones extraídas.

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Nº Plaza 313490

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

Actividades Práctica

Las actividades estarán relacionadas con la evaluación de análogos de carnes y productos cárnicos para mejorar la calidad sensorial, la seguridad y el valor nutricional.Elaboración de análogos cárnicos y control del proceso en planta piloto.Evaluación de características fisicoquímicas (pH, aw, color, humedad) y análisis bioquímicos (composición, oxidación, aromas etc.) Medición del estado de oxidación de los análogos cárnicos(TBARS, compuestos volátiles) Estudio dela microbiota de análogos cárnicos fermentados. Preparación de medios de cultivo y ejecución de análisis microbiológicos (métodos de cultivo y moleculares)

Observaciones: Se valora un nivel medio de inglés, conocimiento intermedios de informática y paqueteoffice.

Nº Plaza 308415

Entidad	Departamento Práctica	Población Práctica	C. postal	Período	Horario	Bolsa Económ.	Nº Horas
Consorcio Hospital General Universitario de Valencia	Cocina	Valencia	46014	Febrero-Mayo	Mañana	NO	375

Actividades Práctica

APCC (Análisis de puntos críticos y de control)
Diseño de sistemas para APCC. Control de Calidad, APPCC, Higiene de Alimentos, Conservación y Distribución.

Nº Plaza 313277

Entidad	Departamento Práctica	Población Práctica	C. postal	Período	Horario	Bolsa Económ.	Nº Horas
Coralim Aditivos, S.L.	Calidad y Seguridad Alimentaria	Riba-roja de Túria	46190	Febrero-Mayo	Mañana y Tarde	SI	375

Actividades Práctica

Ayudar en la recopilación normativa relacionada con las declaraciones de productos. Colaboración en la realización de fichas técnicas y CoAs, Homologación de proveedores, Cuestionarios de homologación de proveedores a Coralim, Ayudar en la actualización de documentación, Ejercicios de trazabilidad,aprender la gestión de incidencias.

Observaciones: Inglés imprescindible.

Recomendable disponer de vehículo propio,el transporte público es muy limitado.

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Nº Plaza 315918

Entidad	Departamento Práctica	Población Práctica	C. postal	Período	Horario	Bolsa Económ.	Nº Horas
Coviñas, Coop. V.	Laboratorio-Calidad	Requena	46340	Febrero-Mayo	Mañana y Tarde	SI	375

Actividades Práctica

Laboratorio: Ayudará a realizará los diferentes tipos de análisis en el laboratorio y en las cooperativas asociadas a coviñas para toma de muestras de mostos y vinos. El seguimiento de la elaboración. y de los vinos y cava acabados (Grado problable, Grado alcoholico, ph, acidez total. acidez volatil, intensidad colorante, polifenoles totales, azucares totales y densidades...I. Departamento de Calidad: Colaborará en actualizar legislación, actualización de expedientes de proveedores, revisión y actualización de productos quimicos y de material auxiliar, análisis tendencias de plagas, incidencias y control de calidad.

Nº Plaza 307789

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

Actividades Práctica

Estudios microbiológicos. Estudio de la efectividad de la limpieza (análisis de superficies).Estudio para determinar la frecuencia de la limpieza óptima (superficial o profunda de la sala blanca).Estudio de nuevas propuestas que mejoren la contaminación microbiológica.
Control de calidad.Ayudar en la a revisión de procesos y proponer acciones de mejora de la calidad en los mismos (nuevos controles).
Control de procesos / laboratorio.Ayudar a revisar la documentación de puntos críticos de cada sección (actualizando la misma si fuera necesario).Colaborar en la revisión algunos métodos de análisis fisicoquímicos para confirmar que los resultados obtenidos son correctos y actualizar los métodos. Toma, preparación de muestras para su posterior análisis fisicoquímico y microbiológico de la materia prima, producto acabado, aditivos y aguas utilizadas en el proceso de producción.

Observaciones: Inglés medio

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Nº Plaza 314235

Entidad	Departamento Práctica	Población Práctica	C. postal	Período	Horario	Bolsa Económ.	Nº Horas
Cítricos y Refrescantes, S.A	Calidad	Carcaixent	46740	Febrero-Mayo	Mañana	SI	375

Actividades Práctica

Colaborar en el análisis de control de calidad de concentrados y producto final, tales como análisis físico químicos, microbiológicos y sensorial.Ayudar en el análisis de aguas.

Observaciones: Nivel medio-bajo de ingles.Office a nivel de usuario.
Trabajo en equipo.Alta motivación.

Nº Plaza 309663

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

Actividades Práctica

APPCC, Analisis y control de calidad, colaborar con el area de calidad y laboratorio, bajo la supervision del responsable de Calidaddel centro y de la Directora de Calidad delGrupo, realizando los analisis de laboratorio y registros definidos para materias primas,auxiliares y producto terminado. Colaborar en la realización de auditorias internas volantes en la planta verificando APPCC, toma de muestras, Seguimiento y mantenimiento de Certificaciones BRC, IFS, HALAL entre otras

Observaciones: Vehiculo propio para acudir al centro de trabajo

---

Nº Plaza 313925

Entidad	Departamento Práctica	Población Práctica	C. postal	Período	Horario	Bolsa Económ.	Nº Horas
Dulcesa, S.L.U.	Calidad e I+D	Gandia	46702	Febrero-Mayo	A convenir con el estudiante	NO	375

Actividades Práctica

Colaborar en el Área de Calidad del Grupo Dulcesol, para la revisión y mejora de los distintos procesos, y sus correspondientes procesos.

Observaciones: Inglés B2. Valorable Francés.Excel avanzado.

Trabajo en equipo. Proactividad

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Nº Plaza 312720

Entidad	Departamento Práctica	Población Práctica	C. postal	Período	Horario	Bolsa Económ.	Nº Horas
Evalue Innovación, S.L	Departamento técnico	Valencia	46004	Febrero-Mayo	A convenir con el estudiante	SI	375

Actividades Práctica

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.

Nº Plaza 313979

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

Actividades Práctica

Colaboración en el análisis producto en curso: SO2 en diferentes etapas del proceso Análisis de Alfa-am inos y Polifenoles en el mosto Estrés térmico del mosto Controles de microbiología en s uperfície Amargos producto en curso - Ayudar en el control de producto envasado: Cierres de latas producto final Turbios producto final Amargo en cerveza Espumas en producto en curso y terminado. Control microbiológipo prod ucto final Control de volumen de llenado

---

Nº Plaza 316704

Entidad	Departamento Práctica	Población Práctica	C. postal	Período	Horario	Bolsa Económ.	Nº Horas
Frescos y Elaborados Delisanos S.A.U.	Calidad	Cheste	46380	Febrero-Mayo	Mañana	NO	375

Actividades Práctica

Apoyo documental al tecnico de Calidad, revisión y gestIon de documentos, actual1zac1ón y revIsIon de documentacion de proveedores de materias primas y auxiliares. Seguimiento de QCCs de me¡oras planta En def1nit1va, apoyo documental en la preparacIon de la auditoria de IFS/BRC que tendremos en el mes de febrero

---

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Nº Plaza 313959

Entidad	Departamento Práctica	Población Práctica	C. postal	Período	Horario	Bolsa Económ.	Nº Horas
Fritoper, S.L.	Calidad y Seguridad Alimentaria	Benifaió	46450	Febrero-Mayo	Mañana	NO	375

Actividades Práctica

Colaborar en el control de materias primas: preparación de muestras para su posterior estudio analítico, determinaciones analíticas en aceites, en otras materias primas y controles de etiquetado sobre materias primas. Ayudar en el control de calidad de proceso: estudio de puntos de control crítico y determinación de cloro libre en agua de proceso. Control de calidad en producto acabado: control de peso, etiquetado, impresión de códigos y láminas, determinaciones analíticas en patatas fritas y snacks, y determinaciones analíticas en palomitas de microondas.Ayudar en el seguimiento e implementación de norma IFS. Seguimiento e implementación APPCC.

Nº Plaza 313960

Entidad	Departamento Práctica	Población Práctica	C. postal	Período	Horario	Bolsa Económ.	Nº Horas
Fritoper, S.L.	Calidad y Seguridad Alimentaria	Benifaió	46450	Febrero-Mayo	Tarde	NO	375

Actividades Práctica

Colaborar en el control de materias primas: preparación de muestras para su posterior estudio analítico, determinaciones analíticas en aceites, en otras materias primas y controles de etiquetado sobre materias primas. Ayudar en el control de calidad de proceso: estudio de puntos de control crítico y determinación de cloro libre en agua de proceso. Control de calidad en producto acabado: control de peso, etiquetado, impresión de códigos y láminas, determinaciones analíticas en patatas fritas y snacks, y determinaciones analíticas en palomitas de microondas.Ayudar en el seguimiento e implementación de norma IFS. Seguimiento e implementación APPCC.

Nº Plaza 312709

Entidad	Departamento Práctica	Población Práctica	C. postal	Período	Horario	Bolsa Económ.	Nº Horas
GRUPO SADA, p.a. , S.A.	Calidad	Sueca	46410	Febrero-Mayo	Mañana	NO	375

Actividades Práctica

Ayuda en el control analítico de productos .Este apartado incluye:recepción de muestras en el laboratorio de análisis.Colaborar en la preparación y esterilización de material de laboratorio.Participar en la preparación de medios de cultivo y reactivos.P.N.T.s de laboratorio (Procedimientos Normalizados de Trabajo = métodos de análisis).Registro del seguimiento de los análisis
Obtención de resultados y colaborar en la interpretación de estos.Ayudar en el control del estado higiénico de:maquinaria e instalaciones,utensilios de trabajo en base a análisis microbiológicos de superficies y a registros de limpieza de planta.Ayudar en el control de dosis de productos químicos empleados en la limpieza mediante valoración volumétrica y control de conductividad.Colaborar en controles de proceso en planta basados en el plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control de Crítico (APPCC) diseñado por laempresa.Legislación española y de la CEE aplicable

---

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Nº Plaza 309669

Entidad	Departamento Práctica	Población Práctica	C. postal	Período	Horario	Bolsa Económ.	Nº Horas
Gracomsa Alimentaria, S.A.	Calidad y Laboratorio	Catarroja	46470	Febrero-Mayo	Mañana	SI	375

Actividades Práctica

APPCC, Analisis y control de calidad, colaborar con el area de calidad y laboratorio, bajo la supervision del responsable de Calidaddel centro y de la Directora de Calidad delGrupo, realizando los analisis de laboratorioy registros definidos para materias primas,auxiliares y producto terminado. Realizar a
uditorias internas volantes en la planta verificando APPCC, toma de muestras, Seguimiento y mantenimiento de Certificaciones BRC, IFS, HALAL entre otras

Observaciones: Vehiculo propio para poder acudir al centro de trabajo

---

Nº Plaza 307555

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

Actividades Práctica

El estudiante colaborará en el control de calidad en el centro de clasificación y fábrica de piensos.

Nº Plaza 307551

Entidad	Departamento Práctica	Población Práctica	C. postal	Período	Horario	Bolsa Económ.	Nº Horas
Ingenieria y Servicios Cárnicos, S.L.	Laboratorio, formación y calidad	Teruel	44002	Febrero-Mayo	A convenir con el estudiante	NO	375

Actividades Práctica

Colaborará en el laboratorio de análisis microbiológicos y físico químicos, también ayudará en el departamento de calidad en la gestión de calidad de diferentes empresas o impartiendo formación.

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Nº Plaza 313906

Entidad	Departamento Práctica	Población Práctica	C. postal	Período	Horario	Bolsa Económ.	Nº Horas
Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias - IVIA	Grupo de Evaluación Sensorial. Departame nto de Postcosecha	Moncada	46113	Febrero-Mayo	Mañana	NO	375

Actividades Práctica

El alumno se unirá al grupo de evaluación sensorial. Aprenderá a diseñar y realizar diferentes tests de uso habitual en las sesiones de cata con consumidores. También se llevarán a cabo análisis de calidad de fruta: firmeza, color, sólidos solubles totales, concentración de antocianinas, respiración, etc También se obtienen productos derivados de la fruta, como polvo de fruta, fruta deshidrata da, y se ensaya su inclusión en otros alimentos y la respuesta de los consumidores a estos alimentos enriquecidos (por ejemplo magdalenas con polvo de fruta)

Observaciones: Comprensión de inglés como para poder leer artículos científicos Manejo de excel.

El IVIA cuenta con un servicio de autobuses gratuito que tiene dos rutas por Valencia y pueblos de alrededores

---

Nº Plaza 314119

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	Febrero-Mayo	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:Ayudar a 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 fisicoquímica 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 315327

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	Febrero-Mayo	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. Colaboración en el análisis de efectividad de los recubrimientos frente al crecimiento de hogos responsables de podredumbres en fruta (preparación de inóculos, aplicación de tratamientos y evaluación de efectividad en fruta);
3. Colaboración en el 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, excel..)

Nº Plaza 313944

Entidad	Departamento Práctica	Población Práctica	C. postal	Período	Horario	Bolsa Económ.	Nº Horas
Juan y Juan Industrial, S.L.U.	Calidad e I+D+i	Villalonga	46720	Febrero-Mayo	A convenir con el estudiante	NO	375

Actividades Práctica

Colaborar en la revisión y control de mediciones y controles organolépticos del producto, realizados en las líneas de producción. Seguimiento de muestras de producto depositadas en condiciones extremas (temperatura), para verificar la fecha de consumo preferente. Ayuda enel seguimiento de Incidencias de Calidad en líneas de producción. Seguimiento de Reclamaciones de Calidad o en caso de Devolución de producto. Colaboar en la revisión de protocolos de seguridad existentes (Fooddefense), en lo concerniente a las zonas de producción. Revisar puntos de control críticos existentes. Colaboar enel planteamiento de nuevos puntos de control críticos y establecer responsables y mecanismos, para su medición y revisión de forma periódica.

Observaciones: Formación: Estudios Universitarios o similares en áreas de Calidad o Medioambiente.Conocimientos en Ofimática.Valorable nivel alto inglés y francés.

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Nº Plaza 313900

Entidad	Departamento Práctica	Población Práctica	C. postal	Período	Horario	Bolsa Económ.	Nº Horas
Laboratorio SyS, S.L.	Departamento Técnico / Departamento Calidad	Torrent	46909	Febrero-Mayo	Mañana	NO	375

Actividades Práctica

Ayudar en la realización los análisis de Microbiologia en los productos cosméticos. Ayudar también en la realización de pruebas de estabilidad sobre los productos nuevos en desarrollo. Preparar muestras patrones para el desarrollo de nuevos productos. Introducción de datos en el sistema. Realizacion de tablas y graficos en estudios de los productos. Realizar informes sobre los estudios realizados. Colaborar en el análisis de materias primas. Ayudar en el control de calidad: liberación de fabricaciones de los productos y ayuar a dar visto buenos a la entrada de las materias primas. Revisar textos de etiquetado. Colaborar con otros departamentos de la empresa si fuese

Observaciones: Ingles preferible nivel B1 aunque no es imprescincible
Informática: manejo básico

Nº Plaza 307574

Entidad	Departamento Práctica	Población Práctica	C. postal	Período	Horario	Bolsa Económ.	Nº Horas
Leroy Processing Spain - Loriguilla	Calidad	Loriguilla	46393	Febrero-Mayo	A convenir con el estudiante	SI	375

Actividades Práctica

Ayuda en el control de temperaturas,apoyo en el control de materias primas,seguimiento de plan de limpieza,etiquetado,expediciones, trazabilidad, APPCC,calidad de producto final,Colaborar en el control de las buenas prácticas.

Observaciones: Horario de mañana o tarde dependiendo de las necesidades del alumno/a

---

Nº Plaza 315174

Entidad	Departamento Práctica	Población Práctica	C. postal	Período	Horario	Bolsa Económ.	Nº Horas
Postres Lácteos Romar, S.L	Calidad	Catadau	46196	Febrero-Mayo	Mañana y Tarde	SI	375

Actividades Práctica

Colaborar en las analíticas de control de proceso y productos finales. Ayudar en el análisis y control de calidad. Tareas relacionadas con el departamento de calidad.

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Nº Plaza 314073

Entidad	Departamento Práctica	Población Práctica	C. postal	Período	Horario	Bolsa Económ.	Nº Horas
Productos Andranis, S.L.U.	Departamento de Calidad y Seguridad Alimentaria	Alaquàs	46970	Febrero-Mayo	A convenir con el estudiante	NO	375

Actividades Práctica

APCC (Análisis de puntos críticos y de control).
Analíticas de control de proceso y productos finales
Higiene de los alimentos. Almacenamiento, conservación y distribución. Control de calidad.
Colaboración en todas las actividades del Dpto. de Calidad.

Nº Plaza 308766

Entidad	Departamento Práctica	Población Práctica	C. postal	Período	Horario	Bolsa Económ.	Nº Horas
Productos Congelados Selectos 3000, S.L.	Calidad y Seguridad alimantaria	Picassent	46220	Febrero-Mayo	Mañana	NO	375

Actividades Práctica

Colaboración en la elaboración de listas de revisión mensuales,Ayudar en el control de proceso en planta y Elaboración de informes diarios. Ayudar también en el control de recepción de mercancías. Realización de Ensayos Físicos de Materias Primas. Elaboración de fichas de defectos de proceso. Elaboración de Operaciones Estándar de limpieza. Ayudar en la verificaciónde PCC´s

---

Nº Plaza 307558

Entidad	Departamento Práctica	Población Práctica	C. postal	Período	Horario	Bolsa Económ.	Nº Horas
Productos Congelados Selectos 3000, S.L. - Valencia	Calidad y Seguridad alimentaria	Valencia	46013	Febrero-Mayo	Mañana	SI	375

Actividades Práctica

Colaboración en la elaboración de listas de revisión mensuales, ayuda en el control de proceso en planta y Elaboración de informes diarios. Control de recepción de mercancías. asistencia en la realización de Ensayos Físicos de Materias Primas. Elaboración de fichas de defectos de proceso. Ayuda en la elaboración de Operaciones Estándar de limpieza. Verificación de PCC`s

---

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Nº Plaza 313295

Entidad	Departamento Práctica	Población Práctica	C. postal	Período	Horario	Bolsa Económ.	Nº Horas
Productos Velarte, S.L.	Calidad	Catarroja	46470	Febrero-Mayo	Tarde	NO	375

Actividades Práctica

Colaborar en la revisión de instalaciones y buenas prácticas de higiene.Ayudar en los controles de producto: peso, organoléptico y envasado.Aprender a verificar y registrar del correcto funcionamiento de básculas y detectores de metales.Coalboar en la gestión de muestras diarias y muestroteca.Colaborar en la supervisión y gestión de masas.Control del agua.Checklist de instalaciones, plásticos... Colaborar en la generación y control de la documentación de planta.Verificación de cumplimiento de la fórmula

---

Nº Plaza 309327

Entidad	Departamento Práctica	Población Práctica	C. postal	Período	Horario	Bolsa Económ.	Nº Horas
Quality & Adviser, S.L.	Oficina	Valencia	46013	Febrero-Mayo	Mañana	NO	375

Actividades Práctica

Colaboración en desarrollo de appcc, y normas de calidad, seguridad alimentaria y medio ambiente (ifs, brc, globalg.a.p.,varias ISO)

Observaciones: Buen conocimiento de Ofimatica.Se valora positivamente el conocimiento de idiomas extranjeros, especificadamente: INGLÉS, ALEMÁN, FRANCÉS

Nº Plaza 309328

Entidad	Departamento Práctica	Población Práctica	C. postal	Período	Horario	Bolsa Económ.	Nº Horas
Quality & Adviser, S.L.	Oficina	Valencia	46013	Febrero-Mayo	Mañana	NO	375

Actividades Práctica

Colaboración en desarrollo de appcc, y normas de calidad, seguridad alimentaria y medio ambiente (ifs, brc, globalg.a.p.,varias ISO)

Observaciones: Buen conocimiento de Ofimatica.Se valora positivamente el conocimiento de idiomas extranjeros, especificadamente: INGLÉS, ALEMÁN, FRANCÉS

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Nº Plaza 312916

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

Actividades Práctica

Laboratorio de Análisis Microbiológicos-físico-químicos
Análisis y control de calidad.

Observaciones: Requisitos informáticos (microsoftoffice, excel, outlook) nivel medio inglés (B2)

Nº Plaza 313285

Entidad	Departamento Práctica	Población Práctica	C. postal	Período	Horario	Bolsa Económ.	Nº Horas
Torre Oria, S.L.	Calidad y Laboratorio	Requena	46390	Febrero-Mayo	Tarde	NO	375

Actividades Práctica

El alumno se forma y desarrolla en el departamento de calidad, actuando en la zona de laboratorio ayudando a realizar analisis, control de calidad, control de APCC, colaboración con inspecciones de sanidad y auditorias de calidad, seguimiento a control de proceso y productos finales, desarrollo de documentación, etc.

Observaciones: Manejo en Paquete Office.

Disponer de vehículo propio

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Nº Plaza 313286

Entidad	Departamento Práctica	Población Práctica	C. postal	Período	Horario	Bolsa Económ.	Nº Horas
Torre Oria, S.L.	Calidad y Laboratorio	Requena	46390	Febrero-Mayo	Mañana	NO	375

Actividades Práctica

El alumno se forma y desarrolla en el departamento de calidad, actuando en la zona de laboratorio ayudando a realizar analisis, control de calidad, control de APCC, colaboración con inspecciones de sanidad y auditorias de calidad, seguimiento a control de proceso y productos finales, desarrollo de documentación, etc.

Observaciones: Manejo en Paquete Office.

Disponer de vehículo propio

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 politíca 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/.