

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**Nº Plaza 330342**

Entidad: AM Fresh Spain Citrus S.L.	Departamento Práctica: Técnico	Población Práctica: Càrcer	C. postal: 46294	Período: Febrero-Mayo	Horario: Mañana y Tarde	Bolsa Económ.: NO	Nº Horas: 375
---	--	--------------------------------------	----------------------------	---------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------	-------------------------

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

Apoyo al laboratorio de análisis Microbiológicos-físico-químicos:Análisis químico residuo de fungicidas en cítrico.Análisis microbiológicos de contaminación superficial/ambiental, resistencias hongos...

Nº Plaza 331080

Entidad: Agrícola Villena	Departamento Práctica: Calidad	Población Práctica: Villena	C. postal: 03400	Período: Febrero-Mayo	Horario: Mañana	Bolsa Económ.: NO	Nº Horas: 375
-------------------------------------	--	---------------------------------------	----------------------------	---------------------------------	---------------------------	-----------------------------	-------------------------

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

1. Análisis y control de calidad.

Observaciones: Ganas de trabajar**Nº Plaza 331051**

Entidad: Champion seafood, S.L.	Departamento Práctica: Calidad	Población Práctica: Catarroja	C. postal: 46470	Período: Febrero-Mayo	Horario: A convenir con el estudiante	Bolsa Económ.: NO	Nº Horas: 375
---	--	---	----------------------------	---------------------------------	---	-----------------------------	-------------------------

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

Apoyo a la Responsable de calidad en tareas relacionadas con la planificación, la verificación y el control del SGC.Colaborar en la detección de no conformidades, aplicando los criterios establecidos, informando a los restantes departamentos de las desviaciones observadas, para la toma de medidas oportunas. Informar a los proveedores afectados en caso de detección de materia prima no conforme.- Apoyar asegurando el correcto cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manipulación y Normas de Higiene. Ayudar en el control de materias primas y proveedores y de productos finales.Recopilar todos los datos obtenidos en los controles realizados. Apoyar en la supervisión de los Requisitos Previos de Higiene y Trazabilidad y del Sistema APPCC.Aplicación planes de mejora. Seguimiento de la evolución del Sistema de Gestión de la Calidad IFS/Global, detectando las desviaciones que se produzcan respecto a los planes establecidos e informando a Dirección, así como a los distintos departamentos.

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**Nº Plaza 331002**

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

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

La misión del Técnico de Control de Calidad y Laboratorio consiste en realizar tanto las tareas vinculadas al área de laboratorio como aquellas tareas de gestión y control de la calidad en planta, colaborando llevando a cabo los análisis, verificaciones, controles e inspección que aseguren la producción y envasado correcto de los productos elaborados en CHOVÍ. Principales responsabilidades: Colaborar realizando las tareas circunscritas al laboratorio llevando a cabo los análisis determinados en el proceso así como los análisis específicos a nivel microbiológico, el control e inspección y la toma de muestras. Ayudar a llevar a cabo las tareas de control de calidad en planta, colaborando a realizar los análisis pertinentes, los controles e inspecciones así como la supervisión de los puntos de control determinados en el proceso de fabricación en las diferentes líneas.

Observaciones: Uso básico en herramientas de gestión y registro de documentos.
Instalaciones situadas en Benifaió, en un polígono, requiriendo vehículo para llegar a las instalaciones.

Nº Plaza 326673

Entidad:	Departamento Práctica:	Población Práctica:	C. postal:	Período:	Horario:	Bolsa Económ.:	Nº Horas:
Coceda, S.L (DAMM)	Calidad	El Puig	46540	Febrero-Mayo	Tarde	NO	375

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

Colaboración en el análisis de productos en curso: SO₂, Alfa-aminos, control de microbiología de superficie superficies Control de Calidad del producto terminado y de materias primas.

Nº Plaza 326674

Entidad:	Departamento Práctica:	Población Práctica:	C. postal:	Período:	Horario:	Bolsa Económ.:	Nº Horas:
Coceda, S.L (DAMM)	Calidad	El Puig	46540	Febrero-Mayo	Mañana	NO	375

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

Colaboración en el análisis de productos en curso: SO₂, Alfa-aminos, control de microbiología de superficie superficies Control de Calidad del producto terminado y de materias primas.

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Nº Plaza 331062

Entidad:	Departamento Práctica:	Población Práctica:	C. postal:	Período:	Horario:	Bolsa Económ.:	Nº Horas:
Comedores Levantinos Isabel, S.L.U.	Calidad	Manises	46940	Febrero-Mayo	Mañana	NO	375

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

Entre otras funciones: Apoyar en la correcta implantación y mantenimiento del Sistema APPCC, RPHT y BPM, incluyendo la realización de sus correspondientes registros. Colaborar en mantener las normas UNE ISO 9001 y 14001. Ayudar a impartir formación in-situ de instrucciones técnicas, BPM, registros. Revisar la limpieza y el mantenimiento de las instalaciones. Ayudar a revisar y realizar el etiquetado de los productos y de las materias primas y realizar no conformidades a los proveedores cuando sea necesario. - Verificación de equipos. - Toma de muestras testigo - Colaborar representando a la empresa frente a autoridades sanitarias, entidades de certificación, clientes, & - Gestión y seguimiento de inspecciones, auditorías, reclamaciones

Observaciones: Se requiere persona responsable y con ganas de aprender. Se valorará que tenga carácter.

Word, excel, outlook

Nº Plaza 331059

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

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

Colaboración en el control pp's, control pc, control tª, control cloro, control de calidad, documentación appcc, documentación ifs food, cultura alimentaria

Observaciones: Persona implicada y con iniciativa. Que le apasione la Calidad Alimentaria

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Nº Plaza 331054

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	Febrero-Mayo	Mañana	NO	375
Modalidad de la Práctica: Presencial							
Actividades Práctica: Las actividades estarán relacionadas con la colaboración en la evaluación de la calidad de preparados de carne (carnes picadas) con el fin de mejorar la calidad sensorial, la seguridad y el valor nutricional. Evaluación de características fisicoquímicas de los preparados de carne (carnes picadas) (pH, aw, color, humedad) y análisis bioquímicos (composición, oxidación, perfil de ácidos grasos, etc.) Medición del estado de oxidación de los análogos cárnicos (TBARS, Ácidos grasos totales, ácidos grasos libres). Evaluación del potencial sensorial de las carnes picadas mediante análisis de perfil de aminoácidos libres, dipéptidos, nucleótidos, etc. Empleo de técnicas de cromatografía líquida y de gases para análisis de compuestos							
Observaciones: Se valora un nivel medio de inglés, conocimiento intermedios de informática y paquete office.							

Nº Plaza 331240

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	Febrero-Mayo	Mañana	NO	375
Modalidad de la Práctica: Presencial							
Actividades Práctica: Apoyo en las tareas relacionadas con la biotecnología microbiana para la producción de antioxidante s a través de procesos fermentativos para la valorización de residuos agroalimentarios							

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Nº Plaza 326678

Entidad: Consejo Superior de Investigaciones Científicas - CSIC - Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos	Departamento Práctica: Equipo BIOFUN: Estructura y funcionalidad de biopolímeros alimentarios	Población Práctica: Paterna	C. postal: 46980	Período: Febrero-Mayo	Horario: Mañana	Bolsa Económ.: NO	Nº Horas: 375
---	---	---------------------------------------	----------------------------	---------------------------------	---------------------------	-----------------------------	-------------------------

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

El/la estudiante se involucrará en tareas de investigación para valorizar subproductos hacia nuevos ingredientes alimentarios, ayudando en los procesos de extracción, separación o caracterización

Nº Plaza 330956

Entidad: Coviñas, Coop. V.	Departamento Práctica: Laboratorio- Calidad	Población Práctica: Requena	C. postal: 46340	Período: Febrero-Mayo	Horario: A convenir con el estudiante	Bolsa Económ.: SI	Nº Horas: 375
--------------------------------------	---	---------------------------------------	----------------------------	---------------------------------	--	-----------------------------	-------------------------

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

Educación Alimentaria: Laboratorio: Colaborará en la realización de 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 probable, Grado alcohólico, ph, acidez total. acidez volátil, intensidad colorante, polifenoles totales, azúcares totales y densidades.

Nº Plaza 327093

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

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

Colaboración en el control de calidad de recepción materias primas, producto final fabricado y bebidas refrescantes, Controles físico-químicos, sensoriales y microbiológicos.

Observaciones: Inglés medio / office medio

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**Nº Plaza 331446**

Entidad:	Departamento Práctica:	Población Práctica:	C. postal:	Período:	Horario:	Bolsa Económ.:	Nº Horas:
Evalue Innovación, S.L	Dirección Técnica	Valencia	46004	Febrero-Mayo	Mañana y Tarde SI		375

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

Como empresa consultora especializada en proyectos de I+D+i en el sector agroalimentario, durante el desarrollo de las prácticas el alumno o alumna podrá llevar a cabo las siguientes tareas, siempre bajo la supervisión de un responsable de la empresa:

Participación en la búsqueda bibliográfica, análisis de patentes y publicaciones para la realización del estudio del estado del arte en cuanto a nuevas materias primas, desarrollo de nuevos productos, nuevas tecnologías disponibles en el mercado,& relacionadas con el sector agroalimentario. Iniciación en la investigación teórica de nuevos avances tecnológicos desarrollados en el sector de la alimentación y afines, definición de novedades tecnológicas, avances, riegos tecnológicos,& Apoyo en el desarrollo soporte documental de los proyectos de I+D realizados por empresas del sector agroalimentario. Interpretación de análisis microbiológicos, sensoriales, físico-químicos, entre otros. Apoyo en la definición del plan de trabajo a realizar en los proyectos de I+D.

Observaciones: Manejo paquete office
Se valorará al finalizar la continuidad con practicas extracurriculares/contratación

Nº Plaza 331016

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

Modalidad de la Práctica: Presencial**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.

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Nº Plaza 331019

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

Modalidad de la Práctica: Presencial**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 331045

Entidad:	Departamento Práctica:	Población Práctica:	C. postal:	Período:	Horario:	Bolsa Económ.:	Nº Horas:
Garrofas y Almendras Torres, S.L.	Laboratorio - Calidad	Quart de Poblet	46930	Febrero-Mayo	Mañana y Tarde	NO	375

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

Colaborará desarrollando labores de análisis y control de calidad de alimentos.

Observaciones: Inglés e informática a nivel medio.**Nº Plaza 330944**

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

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

APPCC, Análisis y control de calidad, colaborar con el área de calidad y laboratorio, bajo la supervisión del responsable de Calidad del centro y de la Directora 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, Seguimiento y mantenimiento de Certificaciones BRC, IFS, HALAL entre otras

Observaciones: Valorable Nivel de Inglés B2 Valorable como cimientos en normativa IFS y BRC Imprescindible carnet de conducir y Vehículo Propio

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Nº Plaza 325526

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

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

Apoyo a la preparación de documentación y necesidades requeridas para las Certificaciones de Calidad que demanden los clientes. Documentar los métodos de trabajo. Documentar la gestión de los procesos de producción o fabricación. Documentar los servicios de mantenimiento. Documentar el diseño de nuevos productos. Evitar productos no conformes buscando la calidad adecuada. Verificar el sistema de trazabilidad. Verificar que el producto cumple con las especificaciones del cliente. La protección del medio ambiente en la empresa. Pertenecer al equipo APPCC. Gestión y documentación auditorías IFS. Revisión y actualización de etiquetado. Responsable de Food Defense y Coordinador del Comité de Crisis. Responsable comunicación externa en caso de retirada de producto a la entidad de certificación y administración.

Nº Plaza 325529

Entidad: Hygenia (Higiene y Gestión Industrial) S.L.	Departamento Práctica: Calidad	Población Práctica: Valencia	C. postal: 46013	Período: Febrero-Mayo	Horario: Mañana	Bolsa Económ.: NO	Nº Horas: 375
--	--	--	----------------------------	---------------------------------	---------------------------	-----------------------------	-------------------------

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

Ayuda a la implantación y seguimiento de sistemas de autocontrol basados en el appcc,

Observaciones: Paquete Office.

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**Nº Plaza 327293**

Entidad:	Departamento Práctica:	Población Práctica:	C. postal:	Período:	Horario:	Bolsa Económ.:	Nº Horas:
Industria Restauración Colectiva, S.L.	Calidad, medio ambiente e inocuidad de los alimentos	Puçol	46530	Febrero-Mayo	Mañana y Tarde	NO	375

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

Apoyo en la gestión del sistema de gestión de calidad, seguridad alimentaria (APPCC) y medio ambiente, así como el cumplimiento de normativas específicas. El seguimiento y gestión de los Sistemas de Integrados de la Calidad de la empresa (ISO 9001, 14001 &). El seguimiento de objetivos e indicadores de calidad, medio ambiente e inocuidad alimentaria. Aprender a planificar y ayudar en el seguimiento de la mejora continua de manuales APPCC y registros en las distintas actividades (cocina in situ, comida transportada en frío, comida transportada en caliente, suministros materias primas y cocinas centrales) para todos los sectores (escolar, empresas y sanidad-social). Gestionar la formación continua y seguimiento de evaluación de puesto de trabajo. Colaborar en asegurar el cumplimiento de especificaciones de compra, procesos productivos y producto final.

Observaciones: Dominio de ofimática: word, excel....**Nº Plaza 325516**

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

Modalidad de la Práctica: Presencial**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: Obtener y/o desarrollar tratamientos de bajo riesgo (extractos de plantas, aceites esenciales, aditivos alimentarios, recubrimientos comestibles, etc.) y evaluar su capacidad antifúngica como sustitutivos de los fungicidas químicos para el control no contaminante de enfermedades de poscosecha causadas por patógenos fúngicos. 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 de textos, hojas de cálculo, bases de datos, etc.). Para poder acudir al centro de investigación existen dos líneas de autobús gratuito que salen de València y recorren barrios de la ciudad y algunas localidades de alrededor.

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**Nº Plaza 330917**

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

Modalidad de la Práctica: Presencial**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 hongos 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 330967**

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

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

El alumno se unirá al grupo de Evaluación Sensorial, participando en diferentes ensayos de investigación en los que podrá aprender a: 1) planificar y desarrollar sesiones de cata con consumidores, 2) análisis de calidad del fruto (firmeza, color, acidez, antocianinas totales e individuales, etc), 3) diferentes procesos de deshidratación de fruta, 4) identificar alteraciones postcosecha, 5) analizar datos y obtener resultados

Observaciones: El IVIA dispone de dos líneas de autobús gratuitas que pasan por las principales zonas de la Valencia y pueblos de alrededores.

Manejo fluido del excel

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Nº Plaza 330968

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

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

El alumno se unirá al grupo de Evaluación Sensorial, participando en diferentes ensayos de investigación en los que podrá aprender a: 1) planificar y desarrollar sesiones de cata con consumidores, 2) análisis de calidad del fruto (firmeza, color, acidez, antocianinas totales e individuales, etc), 3) diferentes procesos de deshidratación de fruta, 4) identificar alteraciones postcosecha, 5) analizar datos y obtener resultados

Observaciones: El IVIA dispone de dos líneas de autobús gratuitas que pasan por las principales zonas de la Valencia y pueblos de alrededores.

Manejo fluido del excel

Nº Plaza 332387

Entidad:	Departamento Práctica:	Población Práctica:	C. postal:	Período:	Horario:	Bolsa Económ.:	Nº Horas:
Juan y Juan Industrial, S.L.U.	Calidad	Villalonga	46720	Febrero-Mayo	Mañana	NO	375

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

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

Observaciones: Office 365. Bases de Datos. Valorable Power BI. Valorable conocimiento Idiomas. Capacidad analítica. proactividad. Trabajo en equipo

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Nº Plaza 331088

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

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

Realizar los análisis de Microbiología en los productos cosméticos. Ayudar a realizar pruebas de estabilidad sobre los productos nuevos en desarrollo. Colaborar en la preparación muestras patrones para el desarrollo de nuevos productos. Introducción de datos en el sistema. Realización de tablas y graficos en estudios de los productos. Realizar informes sobre los estudios realizados. Ayudar en el análisis de materias primas. Colaborar con departamento de calidad si fuese necesario, realizando los controles pertinentes para la liberación de lotes de fabrica Revisar textos de etiquetado. Cualquier ayuda que se requiera

Nº Plaza 330926

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

Modalidad de la Práctica: Presencial**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 330325**

Entidad: Paletas Marpa, S.L.	Departamento Práctica: Calidad y Medio Ambiente	Población Práctica: Benifaió	C. postal: 46450	Período: Febrero-Mayo	Horario: Mañana	Bolsa Económ.: NO	Nº Horas: 375
--	---	--	----------------------------	---------------------------------	---------------------------	-----------------------------	-------------------------

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

Análisis y control de calidad. Colaborar en el desarrollo de procedimientos de calidad e implantación de los mismos para la gestión de las auditorías. Mantenimiento de certificaciones

Observaciones: Paquete office (excel)

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Nº Plaza 331048

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

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

Participación en los controles de calidad, verificación de Requisitos Previos y participación en el sistema de control de APPCC

Nº Plaza 331069

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

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

Colaborar en la elaboración de listas de revisión mensuales, Ayudar en el control de proceso en planta y elaboración de informes diarios. Control de recepción de mercancías. Apoyar en la realización de Ensayos Físicos de Materias Primas y en la elaboración de fichas de defectos de proceso. Elaboración de Operaciones Estándar de limpieza. Verificación de PCC's

Nº Plaza 330972

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

Modalidad de la Práctica: Presencial**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. Colaborar 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

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Nº Plaza 325523

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

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

Colaborar con la redacción de manuales en diferentes ámbitos de empresas .Auditorías en diferentes normas.Actualización de la legislación vigente en cuanto a reglamentos, LMRls etc. Realización de actas. Tendencias de análisis de productos.Redacción de procedimientos-registros-planes de diferentes empresas

Nº Plaza 325524

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

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

Colaborar con la redacción de manuales en diferentes ámbitos de empresas .Auditorías en diferentes normas.Actualización de la legislación vigente en cuanto a reglamentos, LMRls etc. Realización de actas. Tendencias de análisis de productos.Redacción de procedimientos-registros-planes de diferentes empresas

Nº Plaza 331056

Entidad: Refresco Iberia SAU	Departamento Práctica: Calidad	Población Práctica: Oliva	C. postal: 46780	Período: Febrero-Mayo	Horario: A convenir con el estudiante	Bolsa Económ.: NO	Nº Horas: 375
--	--	-------------------------------------	----------------------------	---------------------------------	---	-----------------------------	-------------------------

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

Laboratorio de Análisis Microbiológicos-físico-químicos.Control de materia prima y producto terminado.Microbiología.Gestión documental IFS

Observaciones: El estudiante debe residir en Oliva o alrededores.
Informática /Office nivel medio

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**Nº Plaza 330887**

Entidad: Torre Oria, S.L.	Departamento Práctica: Laboratorio y calidad	Población Práctica: Requena	C. postal: 46390	Período: Febrero-Mayo	Horario: A convenir con el estudiante	Bolsa Económ.: NO	Nº Horas: 375
-------------------------------------	--	---------------------------------------	----------------------------	---------------------------------	---	-----------------------------	-------------------------

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

El estudiante se formará y desarrollará en el departamento de calidad, actuando en la zona de laboratorio ayudando en la realizando analisis, control de calidad, control de APPCC, 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 carnet de conducir y vehículo propio**Nº Plaza 330903**

Entidad: Torre Oria, S.L.	Departamento Práctica: Laboratorio y calidad	Población Práctica: Requena	C. postal: 46390	Período: Febrero-Mayo	Horario: A convenir con el estudiante	Bolsa Económ.: NO	Nº Horas: 375
-------------------------------------	--	---------------------------------------	----------------------------	---------------------------------	---	-----------------------------	-------------------------

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

El estudiante se formará y desarrollará en el departamento de calidad, actuando en la zona de laboratorio ayudando en la realizando analisis, control de calidad, control de APPCC, 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 carnet de conducir y vehículo propio**Nº Plaza 325554**

Entidad: Universitat Politècnica de València - Departamento Tecnología de los Alimentos	Departamento Práctica: Tecnología de Alimentos	Población Práctica: Valencia	C. postal: 46022	Período: Febrero-Mayo	Horario: Mañana y Tarde	Bolsa Económ.: NO	Nº Horas: 375
---	--	--	----------------------------	---------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------	-------------------------

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

Laboratorio de tecnología de alimentos. La persona que se incorpore a la práctica realizará tareas de laboratorio en el área de la química y de la microestructura de elementos, incorporándose a proyectos de investigación del grupo en el que se integre.

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Nº Plaza 333076**Entidad:**

Universitat Politècnica de València - Departamento
Tecnología de los Alimentos

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

Colaborar en el desarrollo de nuevos productos transformados acuícolas. Ayudar en el análisis físico químicos, pruebas de biodisponibilidad, cromatología, determinación de actividad de antioxidantes, diferentes tipos de analíticas, análisis sensorial.

Observaciones: Inglés- Comprensión lectora mínimo B2**Departamento Práctica:**

Tecnología de Alimentos

Población Práctica:

Valencia

C. postal:

46022

Período:

Febrero-Mayo

Horario:

Mañana

Bolsa Económ.:

NO

Nº Horas:

375

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/>.