

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Nº Plaza 331081

Entidad: Agrícola Villena	Departamento Práctica: Calidad	Población Práctica: Villena	C. postal: 03400	Período: Junio-Septiembr e	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 330376**

Entidad: Anker Food, S.L.	Departamento Práctica: Calidad	Población Práctica: Alcàsser	C. postal: 46290	Período: Junio-Septiembr e	Horario: Mañana y Tarde SI	Bolsa Económ.: SI	Nº Horas: 375
-------------------------------------	--	--	----------------------------	---	--------------------------------------	-----------------------------	-------------------------

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

Control de calidad

1. Análisis y control de calidad.

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

Observaciones: Valorable Nivel de Ingles B2 Valorable conocimientos de normativa IFS y BRC Imprescindible Carnet de conducir y Vehículo Propio

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**Nº Plaza 331052**

Entidad: Champion seafood, S.L.	Departamento Práctica: Calidad	Población Práctica: Catarroja	C. postal: 46470	Período: Junio-Septiembr e	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.

Nº Plaza 331003

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

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Nº Plaza 326675

Entidad: Coceda,S.L (DAMM)	Departamento Práctica: Calidad	Población Práctica: El Puig	C. postal: 46540	Período: Junio-Septiembr e	Horario: Mañana	Bolsa Económ.: NO	Nº Horas: 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 326676

Entidad: Coceda,S.L (DAMM)	Departamento Práctica: Calidad	Población Práctica: El Puig	C. postal: 46540	Período: Junio-Septiembr e	Horario: Tarde	Bolsa Económ.: NO	Nº Horas: 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 331063

Entidad: Comedores Levantinos Isabel, S.L.U.	Departamento Práctica: Calidad	Población Práctica: Manises	C. postal: 46940	Período: Junio-Septiembr e	Horario: Mañana	Bolsa Económ.: NO	Nº Horas: 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, auditorias, reclamaciones

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

Word, excel, outlook

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Nº Plaza 331060

Entidad: Comercial de Mariscos Sirley, S.L.	Departamento Práctica: Calidad	Población Práctica: Algemés	C. postal: 46680	Período: Junio-Septiembr e	Horario: Mañana	Bolsa Económ.: NO	Nº Horas: 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

Nº Plaza 331241

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

Modalidad de la Práctica: Presencial

Actividades Práctica:

Apoyo en las tareas relacionadas con la biotecnología microbiana para la producción de antioxidantes a través de procesos fermentativos para la valorización de residuos agroalimentarios

Nº Plaza 327094

Entidad: Cítricos y Refrescantes, S.A	Departamento Práctica: Calidad	Población Práctica: Carcaixent	C. postal: 46740	Período: Junio-Septiembr e	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 fisico-químicos, sensoriales y microbiológicos.

Observaciones: Inglés medio / office medio

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Nº Plaza 330381

Entidad: Doccas Food, S.L.	Departamento Práctica: Calidad	Población Práctica: Picassent	C. postal: 46220	Período: Junio-Septiembr e	Horario: Mañana y Tarde SI	Bolsa Económ.:	Nº Horas: 375
--------------------------------------	--	---	----------------------------	---	--------------------------------------	-----------------------	-------------------------

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

APPCC, Analisis 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 auditorias internas volantes en la planta verificando APPCC, toma de muestras, Seguimiento y mantenimiento de Certificaciones BRC, IFS, HALAL entre otras

Observaciones: Valorable conocimientos en IFS, BRC Valorable Ingles B2 Carnet de conducir y Vehiculo Propio**Nº Plaza 331447**

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

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**Nº Plaza 331014**

Entidad: Fritoper, S.L.	Departamento Práctica: Calidad y Seguridad Alimentaria	Población Práctica: Benifaió	C. postal: 46450	Período: Junio-Septiembr e	Horario: Tarde	Bolsa Económ.: NO	Nº Horas: 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 331017

Entidad: Fritoper, S.L.	Departamento Práctica: Calidad y Seguridad Alimentaria	Población Práctica: Benifaió	C. postal: 46450	Período: Junio-Septiembr e	Horario: Mañana	Bolsa Económ.: NO	Nº Horas: 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 331046

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

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**Nº Plaza 330946**

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

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

APPCC, Analisis y control de calidad, colaborar con el area de calidad y laboratorio, bajo la supervision 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 auditorias internas volantes en la planta verificando APPCC, toma de muestras, Seguimiento y mantenimiento de Certificaciones BRC, IFS, HALAL entre otras

Observaciones: Valorable Nivel de Ingles B2 Valorable como cimientos en normativa IFS y BRC Imprescindible carnet de conducir y Vehiculo Propio**Nº Plaza 325527**

Entidad: Huevos Monterde, S.L.U.	Departamento Práctica: Calidad	Población Práctica: Sinarcas	C. postal: 46320	Período: Junio-Septiembr e	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 auditorias 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 325530

Entidad: Hygenia (Higiene y Gestión Industrial) S.L.	Departamento Práctica: Calidad	Población Práctica: Valencia	C. postal: 46013	Período: Junio-Septiembr e	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 330919

Entidad: Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias - IVIA	Departamento Práctica: Centro de Tecnología Poscosecha	Población Práctica: Moncada	C. postal: 46113	Período: Junio-Septiembr e	Horario: Mañana	Bolsa Económ.: NO	Nº Horas: 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 332388

Entidad: Juan y Juan Industrial, S.L.U.	Departamento Práctica: Calidad	Población Práctica: Villalonga	C. postal: 46720	Período: Junio-Septiembr e	Horario: Mañana	Bolsa Económ.: NO	Nº Horas: 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 330927**

Entidad: Leroy Processing Spain - Loriguilla	Departamento Práctica: Calidad	Población Práctica: Loriguilla	C. postal: 46393	Período: Junio-Septiembr e	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 331049**

Entidad: Productos Andranis, S.L.U.	Departamento Práctica: Calidad	Población Práctica: Alaquàs	C. postal: 46970	Período: Junio-Septiembr e	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 331070

Entidad: Productos Congelados Selectos 3000, S.L. - Valencia	Departamento Práctica: Calidad y Seguridad alimentaria	Población Práctica: Valencia	C. postal: 46013	Período: Junio-Septiembr e	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

Facultad de Farmacia
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**Nº Plaza 330888**

Entidad: Torre Oria, S.L.	Departamento Práctica: Laboratorio y calidad	Población Práctica: Requena	C. postal: 46390	Período: Junio-Septiembr e	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 330901**

Entidad: Torre Oria, S.L.	Departamento Práctica: Laboratorio y calidad	Población Práctica: Requena	C. postal: 46390	Período: Junio-Septiembr e	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

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/>.