

**Facultad de Farmacia**  
**Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**

**Nº Plaza 355437**

<b>Entidad:</b> ADM-Biopolis, S.L.	<b>Departamento Práctica:</b> EXTRACTOS BOTÁNICOS	<b>Población Práctica:</b> Paterna	<b>C. postal:</b> 46980	<b>Período:</b> Octubre-Enero	<b>Horario:</b> Mañana	<b>Bolsa Económ.:</b> SI	<b>Nº Horas:</b> 375
---------------------------------------	--	---------------------------------------	----------------------------	----------------------------------	---------------------------	-----------------------------	-------------------------

**Modalidad de la Práctica:** Presencial

**Actividades Práctica:**

Departamento de Investigación y Desarrollo. Actividades a realizar: el estudiante colaborará en el análisis cromatográfico, espectrofotométrico, desarrollo de extractos botánicos a escala de laboratorio/piloto, etc

**Observaciones:** Inglés intermedio, ofimática intermedio

**Nº Plaza 355895**

<b>Entidad:</b> AM Fresh Spain Citrus S.L.	<b>Departamento Práctica:</b> Departamento de Calidad	<b>Población Práctica:</b> Càrcer	<b>C. postal:</b> 46294	<b>Período:</b> Octubre-Enero	<b>Horario:</b> Mañana	<b>Bolsa Económ.:</b> SI	<b>Nº Horas:</b> 375
---	--	--------------------------------------	----------------------------	----------------------------------	---------------------------	-----------------------------	-------------------------

**Modalidad de la Práctica:** Presencial

**Actividades Práctica:**

Colaborar en :  
Control de cámaras conservación y de desverdizado Revisión producto final. Control materia prima.  
Control de aprovechamiento. Identificación tipo de podrido en líneas de confección y testigos.  
Mantenimiento de registros. Revisión producto confeccionado en stock. Registro y manejo de datos.  
Preparación de muestras: envío a laboratorios o clientes.

**Facultad de Farmacia**  
**Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**

**Nº Plaza 355797**

<b>Entidad:</b> Agrícola Villena	<b>Departamento Práctica:</b> Departamento de calidad	<b>Población Práctica:</b> Villena	<b>C. postal:</b> 03400	<b>Período:</b> Octubre-Enero	<b>Horario:</b> Mañana	<b>Bolsa Económ.:</b> NO	<b>Nº Horas:</b> 375
-------------------------------------	--	---------------------------------------	----------------------------	----------------------------------	---------------------------	-----------------------------	-------------------------

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

Ayudará en controles de entrada al producto para evaluar si es adecuado para ser procesado, control del estado de muestras guardadas en muestroteca, control y verificación del etiquetado de todas las etiquetas de cada uno de los productos, entre otra

**Observaciones:** Se ofrecen unas prácticas que conllevan un gran aprendizaje personal y profesional dentro de un buen ambiente laboral. Conocimientos básicos de informática Ganas de aprender  
Carnet de conducir

**Nº Plaza 355798**

<b>Entidad:</b> Agrícola Villena	<b>Departamento Práctica:</b> Departamento de calidad	<b>Población Práctica:</b> Villena	<b>C. postal:</b> 03400	<b>Período:</b> Octubre-Enero	<b>Horario:</b> Mañana	<b>Bolsa Económ.:</b> NO	<b>Nº Horas:</b> 375
-------------------------------------	--	---------------------------------------	----------------------------	----------------------------------	---------------------------	-----------------------------	-------------------------

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

Ayudará en controles de entrada al producto para evaluar si es adecuado para ser procesado, control del estado de muestras guardadas en muestroteca, control y verificación del etiquetado de todas las etiquetas de cada uno de los productos, entre otra

**Observaciones:** Se ofrecen unas prácticas que conllevan un gran aprendizaje personal y profesional dentro de un buen ambiente laboral. Conocimientos básicos de informática Ganas de aprender  
Carnet de conducir

**Facultad de Farmacia**  
**Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos****Nº Plaza 355896**

<b>Entidad:</b> Alimentación y nutrición familiar, S.L. (Alnut)	<b>Departamento Práctica:</b> Calidad	<b>Población Práctica:</b> Carlet	<b>C. postal:</b> 46240	<b>Período:</b> Octubre-Enero	<b>Horario:</b> Mañana y Tarde	<b>Bolsa Económ.:</b> NO	<b>Nº Horas:</b> 375
--	--	--------------------------------------	----------------------------	----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------	-------------------------

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

Colaborar en las siguientes tareas:

Realizar estudios de estabilidad. Realizar análisis microbiológicos. Realizar liberaciones de traspasos en control de calidad. Revisar material auxiliar para liberar. Realizar análisis físico-químicos de las materias primas que recibimos. Realizar análisis de aguas de la planta, tanto aguas industriales como diarias.

Realizar análisis físico-químicos de vida útil de nuestros productos. Realizar los cambios de fecha en el sistema para lotes que hayan sido dados de alta con datos erróneos

**Observaciones:** Nivel medio Excel**Nº Plaza 356408**

<b>Entidad:</b> Anker Food, S.L.	<b>Departamento Práctica:</b> Calidad y Laboratorio	<b>Población Práctica:</b> Alcàsser	<b>C. postal:</b> 46290	<b>Período:</b> Octubre-Enero	<b>Horario:</b> Mañana y Tarde	<b>Bolsa Económ.:</b> SI	<b>Nº Horas:</b> 375
-------------------------------------	--	--	----------------------------	----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------	-------------------------

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

PPCC, Analisis y control de calidad, colabara rar 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. Colaborar en la realización de auditorias internas vola ntes en la planta verificando APPCC, toma de muestras, Seguimiento y mantenimiento de Certificaciones BRC, IFS, HALAL entre otras

**Observaciones:** Vehiculo propio**Nº Plaza 355352**

<b>Entidad:</b> Caltex Sistemas, S.L.	<b>Departamento Práctica:</b> Calidad	<b>Población Práctica:</b> Paterna	<b>C. postal:</b> 46980	<b>Período:</b> Octubre-Enero	<b>Horario:</b> Mañana	<b>Bolsa Económ.:</b> SI	<b>Nº Horas:</b> 375
--	--	---------------------------------------	----------------------------	----------------------------------	---------------------------	-----------------------------	-------------------------

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

Apoyo al departamento de calidad, gestión de la norma 17025 de un laboratorio de calibración

**Observaciones:** Ofimática

**Facultad de Farmacia**  
**Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**

**Nº Plaza 355411**

<b>Entidad:</b> Champion seafood, S.L.	<b>Departamento Práctica:</b> Calidad	<b>Población Práctica:</b> Albal	<b>C. postal:</b> 46470	<b>Período:</b> Octubre-Enero	<b>Horario:</b> Mañana	<b>Bolsa Económ.:</b> NO	<b>Nº Horas:</b> 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

**Nº Plaza 355427**

<b>Entidad:</b> Coceda, S.L (DAMM)	<b>Departamento Práctica:</b> DPTO CALIDAD	<b>Población Práctica:</b> El Puig	<b>C. postal:</b> 46540	<b>Período:</b> Octubre-Enero	<b>Horario:</b> Mañana	<b>Bolsa Económ.:</b> NO	<b>Nº Horas:</b> 375
---------------------------------------	---	---------------------------------------	----------------------------	----------------------------------	---------------------------	-----------------------------	-------------------------

**Modalidad de la Práctica:** Presencial

**Actividades Práctica:**

Colaboración en:  
Control de calidad de materias primas y producto final. SO2 en cerveza y Alfa-aminos en Mosto. Control de Turbidez y espuma en cerveza final. Control del cierre en latas. Cromatografía para determinar el diacetilo y los volátiles en cerveza.

**Facultad de Farmacia**  
**Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**

**Nº Plaza 357176**

<b>Entidad:</b> Comercial de Mariscos Sirley, S.L.	<b>Departamento Práctica:</b> Calidad	<b>Población Práctica:</b> Alghemesí	<b>C. postal:</b> 46680	<b>Período:</b> Octubre-Enero	<b>Horario:</b> Mañana	<b>Bolsa Económ.:</b> NO	<b>Nº Horas:</b> 375
---	--	---	----------------------------	----------------------------------	---------------------------	-----------------------------	-------------------------

**Modalidad de la Práctica:** Presencial

**Actividades Práctica:**

EL estudiante colaborará en:  
APPCC, Control de PCC'S, Control de calidad de producto y control de procesos, Gestión de IFS FOOD

**Observaciones:** Nuestro único requisito es que sea una persona responsable, con ganas de aprender y aportar. Buscamos persona que quiera pasar a formar parte de nuestro equipo. Persona dinámica y empática

**Nº Plaza 357177**

<b>Entidad:</b> Comercial de Mariscos Sirley, S.L.	<b>Departamento Práctica:</b> Calidad	<b>Población Práctica:</b> Alghemesí	<b>C. postal:</b> 46680	<b>Período:</b> Octubre-Enero	<b>Horario:</b> Tarde	<b>Bolsa Económ.:</b> NO	<b>Nº Horas:</b> 375
---	--	---	----------------------------	----------------------------------	--------------------------	-----------------------------	-------------------------

**Modalidad de la Práctica:** Presencial

**Actividades Práctica:**

EL estudiante colaborará en:  
APPCC, Control de PCC'S, Control de calidad de producto y control de procesos, Gestión de IFS FOOD

**Observaciones:** Nuestro único requisito es que sea una persona responsable, con ganas de aprender y aportar. Buscamos persona que quiera pasar a formar parte de nuestro equipo. Persona dinámica y empática

Facultad de Farmacia  
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

**Nº Plaza 355824**

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

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

Las actividades estarán relacionadas con la evaluación de la calidad de preparados de carne (carnes picadas) y análogos cárnicos con el fin de mejorar la calidad sensorial, la seguridad y el valor nutricional. Ayudará en la 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) Empleo de técnicas de cromatografía líquida y de gases para análisis de compuestos

**Observaciones:** Requisitos: Se valora un nivel medio de inglés, conocimiento intermedios de informática y paquete office.**Nº Plaza 356532**

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

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

El estudiante ayudará y aprenderá sobre Microbiología de Alimentos, recuentos de viables en placa, muestreo de alimentos, preparación de fermentaciones, toma de muestras de alimentos o fermentaciones, preparación de medios de cultivo, extracción de ADN y PCR.

**Nº Plaza 356540**

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

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

El estudiante apoyará en tareas relacionadas con la biotecnología microbiana para la producción de antioxidantes a través de procesos fermentativos para la valorización de residuos agroalimentarios

**Facultad de Farmacia**  
**Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**

**Nº Plaza 355827**

<b>Entidad:</b> Coviñas, Coop. V.	<b>Departamento Práctica:</b> LABORATORIO	<b>Población Práctica:</b> Requena	<b>C. postal:</b> 46340	<b>Período:</b> Octubre-Enero	<b>Horario:</b> Mañana	<b>Bolsa Económ.:</b> SI	<b>Nº Horas:</b> 375
--------------------------------------	--	---------------------------------------	----------------------------	----------------------------------	---------------------------	-----------------------------	-------------------------

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

El estudiante colaborará en:

laboratorio: realizara los diferentes tipos de analisis en el laboratorio y en las cooperativas asociadas a coviñas para la toma de muestras de mostos y vinos, el seguimiento de la elaboracion, y de los vinos y cavaacabados (grado probable, grado alcoholico, ph, acidez total, acidez volatil, intensidad colorante, polifenoles totales, azucares totales y densidades .....

**Observaciones:** El horario es de 08:30 a 14:00 y 16:00 a 18:30h. se podría valorar firmar por solo mañanas(5,5 h/dia) y que estuviera más tiempo dentro del periodo**Nº Plaza 356737**

<b>Entidad:</b> Cítricos y Refrescantes, S.A	<b>Departamento Práctica:</b> Calidad	<b>Población Práctica:</b> Carcaixent	<b>C. postal:</b> 46740	<b>Período:</b> Octubre-Enero	<b>Horario:</b> Mañana	<b>Bolsa Económ.:</b> SI	<b>Nº Horas:</b> 375
---	--	--	----------------------------	----------------------------------	---------------------------	-----------------------------	-------------------------

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

El estudiante colaborará en el análisis microbiológicos y fisicoquímicos de materias primas, packaging y producto terminado (bebidas) para asegurar que cumplen los estándares de Calidad establecidos. Para ello, algunas de las tareas a realizar son: preparación de muestras, trabajo con herramientas, materiales y equipos de laboratorio, análisis de resultados, interacción con otros departamentos de la Planta.

**Observaciones:** Informática nivel usuario

**Facultad de Farmacia**  
**Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos****Nº Plaza 356883**

<b>Entidad:</b> Distribuciones Juan Luna S.L.U.	<b>Departamento Práctica:</b> Dpto. calidad	<b>Población Práctica:</b> Sollana	<b>C. postal:</b> 46430	<b>Período:</b> Octubre-Enero	<b>Horario:</b> Mañana	<b>Bolsa Económ.:</b> SI	<b>Nº Horas:</b> 375
--	--	---------------------------------------	----------------------------	----------------------------------	---------------------------	-----------------------------	-------------------------

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

Preoperativo de las salas de envasado y etiquetado donde se revisa la limpieza, el estado de las máquinas y revisión buenas practicas del personal. Colaborar en la toma de muestras para envío a laboratorio, realización de registros varios. Apoyo al dpto. calidad clientes, altas, fichas técnicas y logísticas. Ayudará en la revisión de equipos de calibración

**Observaciones:** Paquete office, trato con clientes y proveedores, ofimática. Valorable Ingles y Frances.**Nº Plaza 356586**

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

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

APPCC, Analisis y control de calidad, colabara rar 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. 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

**Facultad de Farmacia**  
**Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos****Nº Plaza 356393**

<b>Entidad:</b> Dulcesa, S.L.U.	<b>Departamento Práctica:</b> Calidad	<b>Población Práctica:</b> Gandia	<b>C. postal:</b> 46702	<b>Período:</b> Octubre-Enero	<b>Horario:</b> Mañana	<b>Bolsa Económ.:</b> NO	<b>Nº Horas:</b> 375
------------------------------------	--	--------------------------------------	----------------------------	----------------------------------	---------------------------	-----------------------------	-------------------------

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

OBJETIVO: Colaborar en el Área de Calidad del Vicky Foods, para la Implementación de Sistemas APPCC (Puntos de control críticos) y Protocolos de Seguridad Alimentaria en Industria Alimentaria. FUNCIONES Y ACTIVIDADES A DESARROLLAR: 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. Seguimiento de Incidencias de Calidad en líneas de producción. Seguimiento de Reclamaciones de Calidad en caso de Devolución de producto. - Revisión de protocolos de seguridad existentes (Fooddefense), en lo concerniente a las zonas de producción. Revisar puntos de control críticos existentes. Plantear nuevos puntos de control críticos y establecer respuestas y mecanismos, para su medición y revisión.

**Observaciones:** Valorable idiomas: inglés y francés. Persona resolutiva, proactiva, curiosidad- aprendizaje, trabajo en equipo- colaboración**Nº Plaza 355843**

<b>Entidad:</b> Frimar Panaderos, S.L. - Enguera	<b>Departamento Práctica:</b> Calidad de planta	<b>Población Práctica:</b> Enguera	<b>C. postal:</b> 46810	<b>Período:</b> Octubre-Enero	<b>Horario:</b> Mañana y Tarde	<b>Bolsa Económ.:</b> NO	<b>Nº Horas:</b> 375
---	--	---------------------------------------	----------------------------	----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------	-------------------------

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

El estudiante apoyará en:

Control de materia prima en recepción según Plan.

Realización de análisis de harinas (humedad, gluten, etc ...) y grasas (punto de fusión, acidez y peróxidos, etc ...). Control de calidad de producto acabado: control de parámetros físicos. Control de devoluciones. Control datos de proceso.

Seguimiento de los RPHT (Requisitos previos de higiene y trazabilidad). Controlar y supervisar los PC's y PCC'S según la formación interna proporcionada por la Empresa. Revisión de elementos extraños no metálicos. Revisión de producto no conforme.

Ver como se realizan los controles de la trazabilidad. -no conforme. revisión etiquetado -Revisión de higienización. Cumplir con las Buenas Prácticas de Manipulación e Higiene. Limpieza, Orden y Organización en el puesto de trabajo.

**Observaciones:** Dominio de office. La mayoría de bases de datos son excel.

**Facultad de Farmacia**  
**Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**

**Nº Plaza 355840**

<b>Entidad:</b> Fritoper, S.L. - Alaquàs	<b>Departamento Práctica:</b> Calidad	<b>Población Práctica:</b> Alaquàs	<b>C. postal:</b> 46970	<b>Período:</b> Octubre-Enero	<b>Horario:</b> Mañana	<b>Bolsa Económ.:</b> NO	<b>Nº Horas:</b> 375
---	--	---------------------------------------	----------------------------	----------------------------------	---------------------------	-----------------------------	-------------------------

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

Ayudará en:

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. 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

**Observaciones:** Excel y Word**Nº Plaza 356402**

<b>Entidad:</b> GRUPO SADA, p.a. , S.A.	<b>Departamento Práctica:</b> Calidad	<b>Población Práctica:</b> Sueca	<b>C. postal:</b> 46410	<b>Período:</b> Octubre-Enero	<b>Horario:</b> Mañana	<b>Bolsa Económ.:</b> NO	<b>Nº Horas:</b> 375
--	--	-------------------------------------	----------------------------	----------------------------------	---------------------------	-----------------------------	-------------------------

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

El estudiante ayudará en el control analítico de productos

Este apartado incluye:recepción de muestras en el laboratorio de análisis.preparación y esterilización de material de laboratorio, 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 e interpretación de estos. 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.Controles de proceso en planta basados en el plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control de Crítico (APPCC) diseñado por la empresa.Auditorias de buenas prácticas de higiene y manipulación y de instalaciones.Legislación española y de la UE aplicable a mataderos de aves y salas de despiece

**Observaciones:** Informática

**Facultad de Farmacia**  
**Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**

**Nº Plaza 356623**

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

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

El estudiante colaborará en las siguientes areas:

Preparación de la 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 del 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 1 a entidad de certificación y administración.

**Nº Plaza 355384**

<b>Entidad:</b> Hygenia (Higiene y Gestión Industrial) S.L.	<b>Departamento Práctica:</b> Seguridad Alimentaria	<b>Población Práctica:</b> Valencia	<b>C. postal:</b> 46013	<b>Período:</b> Octubre-Enero	<b>Horario:</b> Mañana	<b>Bolsa Económ.:</b> NO	<b>Nº Horas:</b> 375
--	--	--	----------------------------	----------------------------------	---------------------------	-----------------------------	-------------------------

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

Implantación y seguimiento de sistemas de autocontrol basados en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC)

**Observaciones:** Ofimática a nivel de usuario (Paquete Office)

**Facultad de Farmacia**  
**Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos****Nº Plaza 355781**

<b>Entidad:</b>	<b>Departamento Práctica:</b>	<b>Población Práctica:</b>	<b>C. postal:</b>	<b>Período:</b>	<b>Horario:</b>	<b>Bolsa Económ.:</b>	<b>Nº Horas:</b>
Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias - IVIA	Centre de Tecnologia Postcollita (CTP)	Moncada	46113	Octubre-Enero	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 textos, hojas 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.

**Nº Plaza 355782**

<b>Entidad:</b>	<b>Departamento Práctica:</b>	<b>Población Práctica:</b>	<b>C. postal:</b>	<b>Período:</b>	<b>Horario:</b>	<b>Bolsa Económ.:</b>	<b>Nº Horas:</b>
Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias - IVIA	Centre de Tecnologia Postcollita (CTP)	Moncada	46113	Octubre-Enero	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 textos, hojas 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 356390**

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

**Modalidad de la Práctica:** Presencial

**Actividades Práctica:**

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN: DESARROLLO DE RECUBRIMIENTOS NATURALES ANTIMICROBIANOS PARA FRUTA FRESCA.

Actividades: 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);

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); 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); Análisis estadístico de datos (STATGRAPHICS)

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

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.

**Nº Plaza 356401**

<b>Entidad:</b> Juan y Juan Industrial, S.L.U.	<b>Departamento Práctica:</b> Calidad	<b>Población Práctica:</b> Villalonga	<b>C. postal:</b> 46720	<b>Período:</b> Octubre-Enero	<b>Horario:</b> Mañana	<b>Bolsa Económ.:</b> NO	<b>Nº Horas:</b> 375
---	--	--	----------------------------	----------------------------------	---------------------------	-----------------------------	-------------------------

**Modalidad de la Práctica:** Presencial

**Actividades Práctica:**

OBJETIVO: Colaborar en el Área de Calidad del Vicky Foods, para la Implementación de Sistemas APPCC (Puntos de control críticos) y Protocolos de Seguridad Alimentaria en Industria Alimentaria. FUNCIONES Y ACTIVIDADES A DESARROLLAR: 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. Seguimiento de Incidencias de Calidad en líneas de producción. Seguimiento de Reclamaciones de Calidad o en caso de Devolución de producto. - Revisión de protocolos de seguridad existentes (Fooddefense), en lo concerniente a las zonas de producción. Revisar puntos de control críticos existentes. Plantear nuevos puntos de control críticos y establecer respuestas y mecanismos, para su medición y revisión

**Observaciones:** Valorable dominio inglés y/o francés persona resolutiva, proactiva, curiosidad- aprendizaje, trabajo en equipo- colaboración

Facultad de Farmacia  
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

**Nº Plaza 355389**

<b>Entidad:</b> Laboratorio SyS, S.L.	<b>Departamento Práctica:</b> Dpto Calidad y/o Departamento Técnico	<b>Población Práctica:</b> Torrent	<b>C. postal:</b> 46909	<b>Período:</b> Octubre-Enero	<b>Horario:</b> Mañana	<b>Bolsa Económ.:</b> NO	<b>Nº Horas:</b> 375
--	--	---------------------------------------	----------------------------	----------------------------------	---------------------------	-----------------------------	-------------------------

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

Control de las líneas de fabricación (verificación de pesos, verificación de lotes, verificación de envases...). Control de material de acondicionamiento a su entrada (verificación de cantidad recibida, comparación con patrón físico y ficha técnica...)Control de materias primas en su recepción (verificación de cantidad recibida, verificación de lotes...)Volcado de datos al sistema diariamente (introducir manualmente datos...)  
análisis físico-químicos en laboratorio de las muestras fabricadas

**Nº Plaza 355777**

<b>Entidad:</b> Leroy Processing Spain - Loriguilla	<b>Departamento Práctica:</b> Calidad	<b>Población Práctica:</b> Loriguilla	<b>C. postal:</b> 46393	<b>Período:</b> Octubre-Enero	<b>Horario:</b> Mañana	<b>Bolsa Económ.:</b> SI	<b>Nº Horas:</b> 375
--	--	--	----------------------------	----------------------------------	---------------------------	-----------------------------	-------------------------

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

Ayudará en el control de temperaturas, control de materias primas, seguimiento de plan de limpieza, etiquetado, expediciones, trazabilidad, appcc, calidad de producto final, control de buenas practicas, etc

**Observaciones:** Grado relacionado, Paquete office nivel usuario.Podemos adaptar el horario en base a las necesidades de la persona en prácticas, la bolsa económica está en base a 3 meses 5horas diarias, es aproximada.

**Facultad de Farmacia**  
**Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**

**Nº Plaza 356694**

<b>Entidad:</b> Natural Fruit Europe, S.L.U.	<b>Departamento Práctica:</b> Calidad y Medio Ambiente	<b>Población Práctica:</b> Benifairó de la Valldigna	<b>C. postal:</b> 46791	<b>Período:</b> Octubre-Enero	<b>Horario:</b> Mañana	<b>Bolsa Económ.:</b> NO	<b>Nº Horas:</b> 375
---	---	--	----------------------------	----------------------------------	---------------------------	-----------------------------	-------------------------

**Modalidad de la Práctica:** Presencial

**Actividades Práctica:**

Apoyo en el análisis de los datos de producción.

Apoyo en la preparación del informe de calidad para productos de importación y nacional. Gestión de reclamaciones. Mensualmente apoyo en la realización de informe de tendencias. Gestionar las muestras antes del corte, enviar a laboratorio y responsable de dar aceptación. Apoyo en la confirmación del etiquetado diariamente.

**Observaciones:** Disponibilidad de carnet y vehículo para desplazarse a la sede, que se encuentra en un polígono industrial.

**Nº Plaza 356695**

<b>Entidad:</b> Natural Fruit Europe, S.L.U.	<b>Departamento Práctica:</b> Calidad y Medio Ambiente	<b>Población Práctica:</b> Benifairó de la Valldigna	<b>C. postal:</b> 46791	<b>Período:</b> Octubre-Enero	<b>Horario:</b> Tarde	<b>Bolsa Económ.:</b> NO	<b>Nº Horas:</b> 375
---	---	--	----------------------------	----------------------------------	--------------------------	-----------------------------	-------------------------

**Modalidad de la Práctica:** Presencial

**Actividades Práctica:**

Apoyo en el análisis de los datos de producción.

Apoyo en la preparación del informe de calidad para productos de importación y nacional. Gestión de reclamaciones. Mensualmente apoyo en la realización de informe de tendencias. Gestionar las muestras antes del corte, enviar a laboratorio y responsable de dar aceptación. Apoyo en la confirmación del etiquetado diariamente.

**Observaciones:** Disponibilidad de carnet y vehículo para desplazarse a la sede, que se encuentra en un polígono industrial.

**Facultad de Farmacia**  
**Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos****Nº Plaza 356710**

<b>Entidad:</b> Natural Fruit Europe, S.L.U.	<b>Departamento Práctica:</b> Calidad y Medio Ambiente	<b>Población Práctica:</b> Xeresa	<b>C. postal:</b> 46790	<b>Período:</b> Octubre-Enero	<b>Horario:</b> Mañana	<b>Bolsa Económ.:</b> NO	<b>Nº Horas:</b> 375
---	---	--------------------------------------	----------------------------	----------------------------------	---------------------------	-----------------------------	-------------------------

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

Apoyo en el análisis de los datos de producción. Apoyo en la preparación del informe de calidad para productos de importación y nacional. Gestión de reclamaciones. Mensualmente apoyo en la realización de informe de tendencias.

Gestionar las muestras antes del corte, enviar a laboratorio y responsable de dar aceptación.

Apoyo en la confirmación del etiquetado diariamente

**Observaciones:** Disponibilidad de carnet y vehículo para desplazarse a la sede, que se encuentra en un polígono industrial.**Nº Plaza 356711**

<b>Entidad:</b> Natural Fruit Europe, S.L.U.	<b>Departamento Práctica:</b> Calidad y Medio Ambiente	<b>Población Práctica:</b> Xeresa	<b>C. postal:</b> 46790	<b>Período:</b> Octubre-Enero	<b>Horario:</b> Tarde	<b>Bolsa Económ.:</b> NO	<b>Nº Horas:</b> 375
---	---	--------------------------------------	----------------------------	----------------------------------	--------------------------	-----------------------------	-------------------------

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

Apoyo en el análisis de los datos de producción. Apoyo en la preparación del informe de calidad para productos de importación y nacional. Gestión de reclamaciones. Mensualmente apoyo en la realización de informe de tendencias.

Gestionar las muestras antes del corte, enviar a laboratorio y responsable de dar aceptación.

Apoyo en la confirmación del etiquetado diariamente

**Observaciones:** Disponibilidad de carnet y vehículo para desplazarse a la sede, que se encuentra en un polígono industrial.

**Facultad de Farmacia**  
**Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos****Nº Plaza 356713**

<b>Entidad:</b> Natural Fruit Europe, S.L.U.	<b>Departamento Práctica:</b> Calidad y Medio Ambiente	<b>Población Práctica:</b> Alzira	<b>C. postal:</b> 46600	<b>Período:</b> Octubre-Enero	<b>Horario:</b> Mañana	<b>Bolsa Económ.:</b> NO	<b>Nº Horas:</b> 375
---	---	--------------------------------------	----------------------------	----------------------------------	---------------------------	-----------------------------	-------------------------

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

Apoyo en el análisis de los datos de producción.

Apoyo en la preparación del informe de calidad para productos de importación y nacional. Gestión de reclamaciones. Mensualmente apoyo en la realización de informe de tendencias. Gestionar las muestras antes del corte, enviar a laboratorio y responsable de dar aceptación. Apoyo en la confirmación del etiquetado diariamente.

**Observaciones:** Disponibilidad de carnet y vehículo para desplazarse a la sede, que se encuentra en un polígono industrial.**Nº Plaza 356714**

<b>Entidad:</b> Natural Fruit Europe, S.L.U.	<b>Departamento Práctica:</b> Calidad y Medio Ambiente	<b>Población Práctica:</b> Alzira	<b>C. postal:</b> 46600	<b>Período:</b> Octubre-Enero	<b>Horario:</b> Tarde	<b>Bolsa Económ.:</b> NO	<b>Nº Horas:</b> 375
---	---	--------------------------------------	----------------------------	----------------------------------	--------------------------	-----------------------------	-------------------------

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

Apoyo en el análisis de los datos de producción.

Apoyo en la preparación del informe de calidad para productos de importación y nacional. Gestión de reclamaciones. Mensualmente apoyo en la realización de informe de tendencias. Gestionar las muestras antes del corte, enviar a laboratorio y responsable de dar aceptación. Apoyo en la confirmación del etiquetado diariamente.

**Observaciones:** Disponibilidad de carnet y vehículo para desplazarse a la sede, que se encuentra en un polígono industrial.

Facultad de Farmacia  
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

**Nº Plaza 356398**

<b>Entidad:</b> Nutrición Animal Nutreco Iberia, S.A.U.	<b>Departamento Práctica:</b> Departamento de Calidad	<b>Población Práctica:</b> Meliana	<b>C. postal:</b> 46133	<b>Período:</b> Octubre-Enero	<b>Horario:</b> Mañana	<b>Bolsa Económ.:</b> NO	<b>Nº Horas:</b> 375
--	--	---------------------------------------	----------------------------	----------------------------------	---------------------------	-----------------------------	-------------------------

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

El estudiante ayudará en el laboratorio de Análisis Microbiológicos-físico-químicos. Control de calidad APCC (Análisis de puntos críticos y de control). Analíticas de control de proceso y productos finales. Control de calidad. Conocimiento de las distintas Materias Primas (MP) que entran en la fabricación de piensos. Aplicación de: FSSC 2 2000, APPCC y sistema de Trazabilidad. Control de roles físicos, químicos y microbiológicos de MP y producto terminado (PT): humedad, g. rasa, cenizas, cloruros, acidez sulfúrica, acidez oleica, l. 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 l. de Peróxidos mediante valorador potenciométrico. Conocimiento de los procedimientos

**Observaciones:** Imprescindible vehículo propio**Nº Plaza 355400**

<b>Entidad:</b> Paletas Marpa, S.L.	<b>Departamento Práctica:</b> Calidad y Medio Ambiente	<b>Población Práctica:</b> Albentosa	<b>C. postal:</b> 44477	<b>Período:</b> Octubre-Enero	<b>Horario:</b> Mañana	<b>Bolsa Económ.:</b> NO	<b>Nº Horas:</b> 375
--	---	---	----------------------------	----------------------------------	---------------------------	-----------------------------	-------------------------

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

Colaborará en el 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:** excel medio**Nº Plaza 356495**

<b>Entidad:</b> Productos Andranis, S.L.U.	<b>Departamento Práctica:</b> Calidad y Seguridad Alimentaria	<b>Población Práctica:</b> Alaquàs	<b>C. postal:</b> 46970	<b>Período:</b> Octubre-Enero	<b>Horario:</b> Mañana	<b>Bolsa Económ.:</b> NO	<b>Nº Horas:</b> 375
---	--	---------------------------------------	----------------------------	----------------------------------	---------------------------	-----------------------------	-------------------------

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

Ayudar en el mantenimiento del sistema de calidad (APPCC, requisitos previos y requisitos legales). Control de procesos. Tareas de laboratorio (análisis de producto y subproducto, y elaboración de informes). Control de recepciones y verificación del sistema.

**Observaciones:** Idiomas: Castellano, inglés Informática: Excel, onedrive, Word, etc

**Facultad de Farmacia**  
**Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos****Nº Plaza 356496**

<b>Entidad:</b> Productos Andranis, S.L.U.	<b>Departamento Práctica:</b> Calidad y Seguridad Alimentaria	<b>Población Práctica:</b> Alaquàs	<b>C. postal:</b> 46970	<b>Período:</b> Octubre-Enero	<b>Horario:</b> Tarde	<b>Bolsa Económ.:</b> NO	<b>Nº Horas:</b> 375
---	--	---------------------------------------	----------------------------	----------------------------------	--------------------------	-----------------------------	-------------------------

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

Ayudar en el mantenimiento del sistema de calidad (APPCC, requisitos previos y requisitos legales). Control de procesos. Tareas de laboratorio (análisis de producto y subproducto, y elaboración de informes). Control de recepciones y verificación del sistema.

**Observaciones:** Idiomas: Castellano, inglés Informática: Excel, onedrive, Word, etc**Nº Plaza 355403**

<b>Entidad:</b> Productos Congelados Selectos 3000, S.L.	<b>Departamento Práctica:</b> Calidad y Seguridad Alimentaria	<b>Población Práctica:</b> Picassent	<b>C. postal:</b> 46220	<b>Período:</b> Octubre-Enero	<b>Horario:</b> Mañana	<b>Bolsa Económ.:</b> SI	<b>Nº Horas:</b> 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. Verificación de PCC's

**Observaciones:** BRC- IFS - APPCC . Las prácticas podrán desarrollarse tanto en la planta de Picassent como en Mercavalencia**Nº Plaza 356817**

<b>Entidad:</b> Quality & Adviser, S.L.	<b>Departamento Práctica:</b> Calidad	<b>Población Práctica:</b> Valencia	<b>C. postal:</b> 46013	<b>Período:</b> Octubre-Enero	<b>Horario:</b> Mañana	<b>Bolsa Económ.:</b> NO	<b>Nº Horas:</b> 375
--	--	--	----------------------------	----------------------------------	---------------------------	-----------------------------	-------------------------

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

EL estudiante colaborará en:

Auditorías en diferentes normas (IFS, BRC, ISO, GLOBALG.A.P, CoC etc.). Actualización de la legislación vigente en cuanto a reglamentos, LMR's etc. Realización de actas. Tendencias de análisis de productos. Redacción de procedimientos-registros-planos de diferentes empresas

**Facultad de Farmacia**  
**Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**

**Nº Plaza 356818**

<b>Entidad:</b> Quality & Adviser, S.L.	<b>Departamento Práctica:</b> Calidad	<b>Población Práctica:</b> Valencia	<b>C. postal:</b> 46013	<b>Período:</b> Octubre-Enero	<b>Horario:</b> Mañana	<b>Bolsa Económ.:</b> NO	<b>Nº Horas:</b> 375
--	--	--	----------------------------	----------------------------------	---------------------------	-----------------------------	-------------------------

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

EL estudiante colaborará en:

Auditorías en diferentes normas (IFS, BRC, ISO, GLOBALG.A.P, CoC etc.).Actualización de la legislación vigente en cuanto a reglamentos, LMR's etc.Realización de actas.Tendencias de análisis de productos.Redacción de procedimientos-registros-planos de diferentes empresas

---

*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-privacitat/>.*