

Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**Nº Plaza 380755**

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

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

El alumno/a ayudará en la recepción, identificación y registro de muestras de materias primas, productos intermedios y productos terminados. Preparación de muestras para análisis físico-químicos, microbiológicos y sensoriales. Realización de análisis de control de calidad, incluyendo determinación de humedad, pH, acidez, contenido de grasa, proteínas y otros parámetros específicos. Ejecución de ensayos microbiológicos para la detección y recuento de microorganismos según la normativa vigente. Manejo, calibración y mantenimiento básico de equipos e instrumentos de laboratorio. Registro, tratamiento e interpretación de resultados analíticos. Elaboración de informes técnicos y documentación asociada a los controles realizados. Aplicación de procedimientos normalizados de trabajo (PNT) y cumplimiento de normas de calidad, seguridad e higiene alimentaria. Control de reactivos, materiales y existencias del laboratorio. Colaboración en auditorías, validaciones de métodos analíticos e investigaciones de incidencias relacionadas con la calidad de los alimentos. Verificación del cumplimiento de la legislación alimentaria y de los sistemas de gestión de calidad (APPCC/HACCP, BRC, IFS, entre otros).

Nº horas día: 6

Observaciones: Vehículo propio**Nº Plaza 375646**

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

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

El alumno/a ayudará en las actividades: 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. Colaborar en la realización de auditorías internas volantes en la planta verificando APPCC, toma de muestras, Seguimiento y mantenimiento de Certificaciones BRC, IFS, HALAL entre otras.

nº horas día: 5

Observaciones: Debe tener vehículo para poder acceder al puesto de trabajo

Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**Nº Plaza 373147**

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

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

El alumno/a ayudará en las siguientes actividades: Diseño de sistemas para APCC. 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.

nº horas día: 5

Nº Plaza 382652

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

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

El alumno/a ayudará en las siguientes funciones: Control de PCC's, control de calidad, escandallos, fichas técnicas, seguimiento APPCC, seguimiento IFS FOOD, formación manipuladores.

Nº horas día: 5

Observaciones: Persona activa y con ganas de aportar.

Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Nº Plaza 370566

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:

El alumno/a ayudará en las siguientes funciones: Estudio metabolómico y proteómico de alimentos de origen animal y sus productos derivados con miras a conocer el perfil de compuestos bioquímicos con potencial tecnológico y/o actividad funcional y desarrollar mecanismos enzimáticos que potencien su generación en dichos alimentos. Valorización de los subproductos de origen animal mediante la obtención, a partir de ellos, de sustancias con alto valor añadido.

Nº de horas al día: 5

Observaciones: Buen conocimiento de inglés para poder entender protocolos y artículos científicos y manejo de Excel.

Nº Plaza 372956

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	Biotechnología de Alimentos	Paterna	46980	Febrero-Mayo	Mañana	NO	375

Modalidad de la Práctica: Presencial

Actividades Práctica:

El alumno/a ayudará en las siguientes funciones: 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 horas días: 5-6h

Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Nº Plaza 372992

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	Instituto de Agroquímica y tecnología de Alimentos (IATA-CSIC)	Paterna	46980	Febrero-Mayo	Mañana	NO	375

Modalidad de la Práctica: Presencial

Actividades Práctica:

El alumno/a ayudará en las actividades que estarán relacionadas con la evaluación de la calidad de productos cárnicos y análogos con el fin de mejorar la calidad sensorial, la seguridad y el valor nutricional. Evaluación de características fisicoquímicas (pH, aw, color, humedad) y análisis bioquímicos (composición, oxidación, perfil de ácidos grasos, etc.). Medición del estado de oxidación de los productos (TBARS, Ácidos grasos totales, ácidos grasos libres). Evaluación del potencial sensorial. Empleo de técnicas de cromatografía líquida y de gases para análisis de compuestos.

Nº horas día: 5-6h

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

Nº Plaza 374081

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	Dpto. de Tecnologías de Conservación y Seguridad Alimentaria,	Paterna	46980	Febrero-Mayo	Mañana y Tarde	NO	375

Modalidad de la Práctica: Presencial

Actividades Práctica:

El alumno/a ayudará en: Diseño y ejecución de experimentos de biología molecular aplicada, incluyendo concentración de virus y bacterias, extracción de ácidos nucleicos, PCR en tiempo real, RT-qPCR, PCR de viabilidad, LAMP y análisis de datos genómicos. Ensayos de cultivo celular para evaluar la infectividad de virus entéricos. Análisis cuantitativo y cualitativo de los efectos de tecnologías de procesamiento (plasma frío, altas presiones, calor, entre otras) sobre la viabilidad y funcionalidad de los patógenos alimentarios.

Nº Horas día: 6

Observaciones: Competencias que desarrollará el estudiante: Manejo de técnicas de microbiología, biología molecular, y cultivo celular. Trabajo en laboratorios de contención biológica nivel 2 y cultivo celular.

Manejo básico de micropipetas y material de laboratorio de microbiología Capacidad para realizar cálculos de diluciones seriadas Preparación y cálculo de soluciones (concentraciones, unidades molares)

Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Nº Plaza 381328

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	IATA - Laboratorio de Percepción y Comportamiento del Consumidor y Nutrición adaptada.	Paterna	46980	Febrero-Mayo	Mañana y Tarde	NO	375

Modalidad de la Práctica: Presencial

Actividades Práctica:

Los estudiantes ayudarán en las actividades de investigación del grupo, participando en proyectos en curso relacionados con el desarrollo de alimentos adaptados para bebés y con la evaluación sensorial de estos productos, tanto desde la perspectiva de la percepción oral como de la percepción olfativa. El plan de trabajo se adaptará a la formación, intereses y nivel de cada estudiante, favoreciendo su integración progresiva en el grupo y promoviendo un aprendizaje práctico en un entorno de investigación. Durante las prácticas, los estudiantes adquirirán experiencia en técnicas de laboratorio y en el diseño y ejecución de protocolos experimentales, al tiempo que desarrollarán competencias transversales esenciales para la actividad científica, como la redacción e interpretación de resultados, el razonamiento y la justificación científica, y la comunicación oral y escrita, entre otros.

Nº horas día: 6

Observaciones: Se valorará positivamente la experiencia previa en laboratorio. También se valorarán la iniciativa, la responsabilidad y la motivación por aprender y participar activamente en los proyectos. Conocimientos básicos de herramientas de Microsoft Office, especialmente Word y Excel. Nivel de inglés suficiente para la comprensión de bibliografía científica y protocolos de laboratorio.

Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**Nº Plaza 381329**

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	IATA - Laboratorio de Percepción y Comportamiento del Consumidor y Nutrición adaptada.	Paterna	46980	Febrero-Mayo	Mañana y Tarde	NO	375

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

Los estudiantes ayudarán en las actividades de investigación del grupo, participando en proyectos en curso relacionados con el desarrollo de alimentos adaptados para bebés y con la evaluación sensorial de estos productos, tanto desde la perspectiva de la percepción oral como de la percepción olfativa. El plan de trabajo se adaptará a la formación, intereses y nivel de cada estudiante, favoreciendo su integración progresiva en el grupo y promoviendo un aprendizaje práctico en un entorno de investigación. Durante las prácticas, los estudiantes adquirirán experiencia en técnicas de laboratorio y en el diseño y ejecución de protocolos experimentales, al tiempo que desarrollarán competencias transversales esenciales para la actividad científica, como la redacción e interpretación de resultados, el razonamiento y la justificación científica, y la comunicación oral y escrita, entre otros.

Nº horas día: 6

Observaciones: Se valorará positivamente la experiencia previa en laboratorio. También se valorarán la iniciativa, la responsabilidad y la motivación por aprender y participar activamente en los proyectos. Conocimientos básicos de herramientas de Microsoft Office, especialmente Word y Excel. Nivel de inglés suficiente para la comprensión de bibliografía científica y protocolos de laboratorio.

Nº Plaza 370563

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

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

El alumno/a ayudará en las siguientes funciones: Análisis físico químicos y microbiológicos de bebida final y materias primas. Análisis de aguas.

Nº horas al día: 6

Observaciones: La empresa está cerca de la estación de cercanías de RENFE

ingles básico e informática a nivel usuario

Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**Nº Plaza 375649**

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

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

El alumno/a ayudará en las siguientes funciones: 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. 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.

Nº horas día:5

Observaciones: Tener vehículo propio para poder acceder al centro de trabajo**Nº Plaza 381075**

Entidad:	Departamento Práctica:	Población Práctica:	C. postal:	Período:	Horario:	Bolsa Económ.:	Nº Horas:
Dulcesa, S.L.U.	Calidad	Gandia	46702	Febrero-Mayo	Mañana	NO	375

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

El alumno/a colaborará en el Área de Calidad de Vicky Foods, para la Implementación de Sistemas APPCC (Puntos de control críticos) y Protocolos de Seguridad Alimentaria en Industria Alimentaria. Colaborar con el Departamento de Seguridad, Salud y Bienestar en lo relativo a la nutrición de los/as empleados/as.

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.

Nº horas día:6

Observaciones: Conocimientos en Ofimática e Idiomas. Curiosidad, proactividad, trabajo en equipo, comunicación.

Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**Nº Plaza 380792**

Entidad: Evalúe Innovación, S.L	Departamento Práctica: Departamento Técnico	Población Práctica: Valencia	C. postal: 46004	Período: Febrero-Mayo	Horario: Mañana	Bolsa Económ.: SI	Nº Horas: 375
---	---	--	----------------------------	---------------------------------	---------------------------	-----------------------------	-------------------------

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

El alumno/a participará en la redacción de proyectos de Investigación y Desarrollo e Innovación Tecnológica para la obtención de distintos incentivos para la realización de actividades de I+D+i (deducciones fiscales y subvenciones convocadas por organismos públicos). Preparación de la documentación asociada. (técnico-económica, planes de negocio, perspectivas de ventas, preparación de presupuestos, preparación de auditorías económicas de los proyectos&). Búsqueda de información científico- tecnológica del estado de arte del sector, a nivel mundial, nacional, etc. (science, Google scholar, Dialnet, universidades, etc.). Preparación de presupuestos de proyectos, partidas de gastos, etc. Preparación de pequeños planes de negocio, de expansión e internalización de los proyectos.

Nº hras día: 5

Nº Plaza 381325

Entidad: Francisco Ballester, S.L.	Departamento Práctica: Calidad	Población Práctica: Foios	C. postal: 46134	Período: Febrero-Mayo	Horario: Mañana y Tarde	Bolsa Económ.: NO	Nº Horas: 375
--	--	-------------------------------------	----------------------------	---------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------	-------------------------

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

El alumno/a participará en: Control de calidad. Control de APCC. Cuaderno de campo. Estudio y planificación de las plantaciones. Control de limpieza almacén. Auditoria Global G.A.P.

Nº horas día: 5-6

Observaciones: Tener ganas de aprender

Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**Nº Plaza 369320**

Entidad:	Departamento Práctica:	Población Práctica:	C. postal:	Período:	Horario:	Bolsa Económ.:	Nº Horas:
Frimar Panaderos, S.L. - Enguera	Control de Calidad Industria	Enguera	46810	Febrero-Mayo	Mañana	SI	375

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

El alumno/a ayudará en las siguientes funciones: Apoyo al equipo de control de calidad en planta; Controles de calidad en proceso; Controles de materias primas, del producto terminado y de la calidad del agua. 2- Formación en los diferentes procedimientos establecidos en IFS/BRC. 3- Conocimiento de los indicadores asociados a los procesos del sistema de calidad.

Nº horas al día: 6

Nº Plaza 369321

Entidad:	Departamento Práctica:	Población Práctica:	C. postal:	Período:	Horario:	Bolsa Económ.:	Nº Horas:
Frimar Panaderos, S.L. - Enguera	Control de Calidad Industria	Enguera	46810	Febrero-Mayo	Tarde	SI	375

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

El alumno/a ayudará en las siguientes funciones: Apoyo al equipo de control de calidad en planta; Controles de calidad en proceso; Controles de materias primas, del producto terminado y de la calidad del agua. 2- Formación en los diferentes procedimientos establecidos en IFS/BRC. 3- Conocimiento de los indicadores asociados a los procesos del sistema de calidad.

Nº horas al día: 6

Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**Nº Plaza 369322**

Entidad:	Departamento Práctica:	Población Práctica:	C. postal:	Período:	Horario:	Bolsa Económ.:	Nº Horas:
Frimar Panaderos, S.L. - Enguera	Control de Calidad Industria	Enguera	46810	Febrero-Mayo	Mañana y Tarde SI		375

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

El alumno/a ayudará en las siguientes funciones: Apoyo al equipo de control de calidad en planta; Controles de calidad en proceso; Controles de materias primas, del producto terminado y de la calidad del agua. 2- Formación en los diferentes procedimientos establecidos en IFS/BRC. 3- Conocimiento de los indicadores asociados a los procesos del sistema de calidad.

Nº horas al día: 6

Nº Plaza 380768

Entidad:	Departamento Práctica:	Población Práctica:	C. postal:	Período:	Horario:	Bolsa Económ.:	Nº Horas:
Fritoper, S.L. - Alaquàs	Calidad	Alaquàs	46970	Febrero-Mayo	Mañana	NO	375

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

El alumno/a ayudará en las siguientes funciones: Control de calidad de productos. Apoyo en la verificación de la calidad de materias primas, productos en proceso y producto final. Realización de controles organolépticos básicos (color, olor, textura, aspecto). Registro de resultados en los sistemas establecidos por la empresa. Seguridad alimentaria y APPCC Colaboración en el seguimiento del sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico). Apoyo en la vigilancia de puntos de control y puntos críticos. Revisión y cumplimentación de registros de seguridad alimentaria. Control de documentación Gestión y archivo de registros de calidad y producción. Apoyo en la actualización de procedimientos e instrucciones de trabajo. Control de trazabilidad de lotes de producción. Inspecciones y auditorías internas Colaboración en inspecciones internas de higiene y buenas prácticas de manipulación. Apoyo en auditorías.

Nº horas día: 5-6h

Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Nº Plaza 380822

Entidad:	Departamento Práctica:	Población Práctica:	C. postal:	Período:	Horario:	Bolsa Económ.:	Nº Horas:
Fritoper, S.L. - Alaquàs	Calidad	Alaquàs	46970	Febrero-Mayo	Mañana	NO	375

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

El alumno/a ayudará en las siguientes funciones: Control de calidad de productos. Apoyo en la verificación de la calidad de materias primas, productos en proceso y producto final. Realización de controles organolépticos básicos (color, olor, textura, aspecto). Registro de resultados en los sistemas establecidos por la empresa. Seguridad alimentaria y APPCC Colaboración en el seguimiento del sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico). Apoyo en la vigilancia de puntos de control y puntos críticos. Revisión y cumplimentación de registros de seguridad alimentaria. Control de documentación Gestión y archivo de registros de calidad y producción. Apoyo en la actualización de procedimientos e instrucciones de trabajo. Control de trazabilidad de lotes de producción. Inspecciones y auditorías internas Colaboración en inspecciones internas de higiene y buenas prácticas de manipulación. Apoyo en auditorías.

Nº horas día: 5-6h

Nº Plaza 380760

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

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

El alumno/a ayudará en las siguientes funciones: Control de calidad de productos. Apoyo en la verificación de la calidad de materias primas, productos en proceso y producto final. Realización de controles organolépticos básicos (color, olor, textura, aspecto). Registro de resultados en los sistemas establecidos por la empresa. Seguridad alimentaria y APPCC Colaboración en el seguimiento del sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico). Apoyo en la vigilancia de puntos de control y puntos críticos. Revisión y cumplimentación de registros de seguridad alimentaria. Control de documentación Gestión y archivo de registros de calidad y producción. Apoyo en la actualización de procedimientos e instrucciones de trabajo. Control de trazabilidad de lotes de producción. Inspecciones y auditorías internas Colaboración en inspecciones internas de higiene y buenas prácticas de manipulación. Apoyo en auditorías.

Nº horas día: 5-6h

Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**Nº Plaza 381066****Entidad:**Generalitat Valenciana - Dirección General de Salud
Pública y Adicciones**Departamento Práctica:**

Laboratorio de Salud Pública

Población Práctica:

Valencia

C. postal:

46020

Período:

Febrero-Mayo

Horario:

Mañana

Bolsa Económ.:

NO

Nº Horas:

375

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

El alumno/a ayudará en la siguientes funciones: Determinación de acrilamida, biotoxinas en alimentos, así como hidrocarburos aromáticos policíclicos en alimentos y filtros de aire.

Nº horas días: 6

Nº Plaza 381067**Entidad:**Generalitat Valenciana - Dirección General de Salud
Pública y Adicciones**Departamento Práctica:**

Laboratorio de Salud Pública

Población Práctica:

Valencia

C. postal:

46020

Período:

Febrero-Mayo

Horario:

Mañana

Bolsa Económ.:

NO

Nº Horas:

375

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

El alumno/a ayudará en la siguientes funciones: Determinación de PAHs en soportes de aire ambiente y análisis por GC-MS/MS: preparación de muestras, preparación de patrones, manejo del equipo cromatográfico y análisis de datos. Determinación alcaloides tropánicos y pirrolizidinicos en alimentos por LCMS/ MS. Determinación de Micotoxinas en alimentos y análisis por LC-MS/MS: preparación de muestras, preparación de patrones, manejo del equipo cromatográfico y análisis de datos. Determinación de 3-MCPD y 2-MCPD libres, y ésteres de ácidos grasos de 3- MCPD y 2-MCPD y ésteres glicidílicos en alimentos por GC-MS/MS.

Nº horas día: 6

Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Nº Plaza 381069

Entidad: Generalitat Valenciana - Dirección General de Salud Pública y Adicciones	Departamento Práctica: Laboratorio de Salud Pública	Población Práctica: Valencia	C. postal: 46020	Período: Febrero-Mayo	Horario: Mañana	Bolsa Económ.: NO	Nº Horas: 375
--	---	--	----------------------------	---------------------------------	---------------------------	-----------------------------	-------------------------

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

El alumno/a ayudará en la siguientes funciones: Métodos clásicos de microbiología de alimentos y aguas. Métodos moleculares de análisis de alimentos. Técnicas de aislamiento y determinación de resistencias antimicrobianas de bacterias.

Nº horas día: 5

Nº Plaza 369326

Entidad: Gourmet S.A.	Departamento Práctica: Calidad y Seguridad Alimentaria, Medio Ambiente	Población Práctica: Paterna	C. postal: 46988	Período: Febrero-Mayo	Horario: Mañana	Bolsa Económ.: NO	Nº Horas: 375
---------------------------------	---	---------------------------------------	----------------------------	---------------------------------	---------------------------	-----------------------------	-------------------------

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

El alumno/a colaborará en controles en planta y laboratorio relacionados con el APPCC y otros: - control de agua de red, determinación de cloro libre. - registro e interpretación de lamino cultivos - control de contenido efectivo de productos terminados - revisión de buenas prácticas manipuladores, de limpieza, de instalaciones, de elementos rompibles - revisión organoléptica de productos semi-elaborados - Revisión y orden de muestroteca - Otros derivados de los RPHT y PCC's

Nº horas al día: 5

Observaciones: sin observaciones

Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**Nº Plaza 369327**

Entidad: Gourmet S.A.	Departamento Práctica: Calidad y Seguridad Alimentaria, Medio Ambiente	Población Práctica: Paterna	C. postal: 46988	Período: Febrero-Mayo	Horario: Mañana	Bolsa Económ.: NO	Nº Horas: 375
---------------------------------	---	---------------------------------------	----------------------------	---------------------------------	---------------------------	-----------------------------	-------------------------

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

El alumno/a colaborará en controles en planta y laboratorio relacionados con el APPCC y otros: - control de agua de red, determinación de cloro libre. - registro e interpretación de lamino cultivos - control de contenido efectivo de productos terminados - revisión de buenas prácticas manipuladores, de limpieza, de instalaciones, de elementos rompibles - revisión organoléptica de productos semi-elaborados - Revisión y orden de muestroteca - Otros derivados de los RPHT y PCC's

Nº horas al día: 5

Observaciones: sin observaciones**Nº Plaza 375657**

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

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

El alumno/a ayudará en las siguientes funciones: APPCC, Analisis y control de calidad, colaborar con el area de calidad y laboratorio, bajo la supervision del/la responsable de Calidad del centro y de la Directora de Calidad del G rupo, 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.

Nº Horas al día: 5

Observaciones: Vehiculo Propio para acceder al centro de trabajo

Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**Nº Plaza 375668**

Entidad:	Departamento Práctica:	Población Práctica:	C. postal:	Período:	Horario:	Bolsa Económ.:	Nº Horas:
Industria Restauración Colectiva, S.L.	Calidad	Puçol	46530	Febrero-Mayo	Mañana	NO	375

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

El alumno/a ayudará en la gestión del sistema de gestión de calidad, seguridad alimentaria (APPCC) y medioambiente, así como 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, medioambiente e inocuidad alimentaria. Acompañamiento de auditorías internas y externas, planes de acción de auditorías ISO 9001, ISO 14001, &. Planificación y 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, suministro 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. Asegurar el cumplimiento de especificaciones.

Nº Horas día: 6

Observaciones: OFIMATICA NIVEL BASICO**Nº Plaza 375626**

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

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

El alumno/a ayudará en las siguientes funciones: Realización de estudios postcosecha para conocer el potencial de conservación de diferentes frutas. Selección de nuevas variedades en base a la calidad fisicoquímica y sensorial. Realización de catas con consumidores. Tipo de análisis a realizar: análisis básicos de calidad fisicoquímica (color, firmeza, sólidos soluble totales, acidez, etc), análisis de compuestos bioactivos (antocianinas totales, capacidad antioxidante, flavonoides, etc), familiarización con diferentes test sensoriales (pruebas triangulares, de aceptación, test-CATA, etc).

Nº horas al día: 6

Observaciones: el IVIA dispone de un servicio de autobuses gratuito que pasa por las principales zonas de Valencia y pueblos de alrededor

se necesitan conocimientos básicos de Excel a nivel de usuario

Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**Nº Plaza 375627**

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

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

El alumno/a ayudará en las siguientes funciones: Realización de estudios postcosecha para conocer el potencial de conservación de diferentes frutas. Selección de nuevas variedades en base a la calidad fisicoquímica y sensorial. Realización de catas con consumidores. Tipo de análisis a realizar: análisis básicos de calidad fisicoquímica (color, firmeza, sólidos soluble totales, acidez, etc), análisis de compuestos bioactivos (antocianinas totales, capacidad antioxidante, flavonoides, etc), familiarización con diferentes test sensoriales (pruebas triangulares, de aceptación, test-CATA, etc).

Nº horas al día: 6

Observaciones: el IVIA dispone de un servicio de autobuses gratuito que pasa por las principales zonas de valencia y pueblos de alrededor

se necesitan conocimientos básicos de excel a nivel de usuario

Nº Plaza 375628

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

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

El alumno/a ayudará en las siguientes funciones: Realización de estudios postcosecha para conocer el potencial de conservación de diferentes frutas. Selección de nuevas variedades en base a la calidad fisicoquímica y sensorial. Realización de catas con consumidores. Tipo de análisis a realizar: análisis básicos de calidad fisicoquímica (color, firmeza, sólidos soluble totales, acidez, etc), análisis de compuestos bioactivos (antocianinas totales, capacidad antioxidante, flavonoides, etc), familiarización con diferentes test sensoriales (pruebas triangulares, de aceptación, test-CATA, etc).

Nº horas al día: 6

Observaciones: el IVIA dispone de un servicio de autobuses gratuito que pasa por las principales zonas de valencia y pueblos de alrededor

se necesitan conocimientos básicos de excel a nivel de usuario

Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Nº Plaza 375639

Entidad:	Departamento Práctica:	Población Práctica:	C. postal:	Período:	Horario:	Bolsa Económ.:	Nº Horas:
Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias - IVIA	Unidad de Tecnología Postcosecha- Centro de Agrotecnologías Avanzadas	Moncada	46113	Febrero-Mayo	Mañana	NO	375

Modalidad de la Práctica: Presencial

Actividades Práctica:

El alumno/a ayudará en las actividades que se encuadran en el área de Tecnología y Fisiología Postcosecha: desarrollo de ensayos sobre fruta fresca, aplicación de tratamientos pre y postcosecha y determinación parámetros fisicoquímicos, fisiológicos y nutricionales. Las principales actividades son las siguientes: Ensayos de aplicación de tratamientos sobre fruta fresca y aplicación de tecnología de conservación; Evaluación de parámetros fisicoquímicos de calidad de fruta; Evaluación de los principales compuestos bioactivos; Determinación analítica de enzimas. Evaluación de parámetros fisiológicos del fruto (respiración, producción de etileno...); Manejo de información científica y manejo estadístico de los datos.

Nº Horas día: 7-8

Nº Plaza 375663

Entidad:	Departamento Práctica:	Población Práctica:	C. postal:	Período:	Horario:	Bolsa Económ.:	Nº Horas:
Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias - IVIA	Unitat de Tecnologia Postcollita (UTP), Centre d'AgroTecnologies Avançades (CATA)	Moncada	46113	Febrero-Mayo	Mañana	NO	375

Modalidad de la Práctica: Presencial

Actividades Práctica:

El alumno/a colaborará 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.

Nº Horas día: 7

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 y Ciencias de la Alimentación
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**Nº Plaza 375664**

Entidad:	Departamento Práctica:	Población Práctica:	C. postal:	Período:	Horario:	Bolsa Económ.:	Nº Horas:
Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias - IVIA	Unitat de Tecnologia Postcollita (UTP), Centre d'AgroTecnologies Avançades (CATA)	Moncada	46113	Febrero-Mayo	Mañana	NO	375

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

El alumno/a colaborará 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.

Nº Horas día: 7

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 380795

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

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

El alumno/a ayudará en las siguientes funciones: Obtención de extractos con actividad antifúngica a partir de residuos y subproductos agroalimentarios mediante tecnologías de extracción verde. Caracterización de los extractos obtenidos. Ayuda en la preparación de formulaciones de recubrimientos comestibles. 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 fisicoquímica y sensorial de fruta recubierta durante almacenamiento.

Nº horas día: 7

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

Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Nº Plaza 381817

Entidad:	Departamento Práctica:	Población Práctica:	C. postal:	Período:	Horario:	Bolsa Económ.:	Nº Horas:
Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias - IVIA	Unidad de Agroingeniería - Centro de Agrotecnologías Avanzadas	Moncada	46113	Febrero-Mayo	Mañana	NO	375

Modalidad de la Práctica: Presencial

Actividades Práctica:

El alumno/a ayudará en las siguientes funciones: Estimación de la calidad de los alimentos mediante métodos ópticos tales como imagen hiperespectral y espectroscopia. Análisis fisicoquímicos de control de calidad en alimentos: propiedades texturales, refractometría, valoraciones potenciométricas, composición. Análisis de datos: técnicas estadísticas de análisis descriptivo, técnicas inferenciales (ANOVA). Participación en diseño experimental de proyectos de investigación y desarrollo de informes de resultados.

Nº horas al día: 6

Observaciones: Conocimientos básicos de laboratorio. Conocimientos básicos de estadística y uso de statgraphics (o similar).

Nº Plaza 381055

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

Modalidad de la Práctica: Presencial

Actividades Práctica:

El alumno/a colaborará en el seguimiento y mejora de los productos, así como en el desarrollo de nuevos productos o gamas, realizando nuevas fórmulas y adaptándolos a las necesidades concretas de la/s línea/s de producción. FUNCIONES: Determinar ingredientes y formulación, así como definir la secuencia de operaciones para su fabricación, determinar los criterios básicos de conservación, así como definir consistencia y características del nuevo producto. Corregir las deficiencias detectadas en la aplicación o puesta en marcha de los procesos productivos, tanto nuevos como en funcionamiento. Enumerar los ingredientes necesarios para cada producto, interpretando fórmulas básicas, identificando la función de cada ingrediente y ajustarlas para los distintos productos y cantidades a fabricar /elaborar.

Nº de horas día: 6

Observaciones: Nociones culinarias. Formulación. Comportamiento de ingredientes, interacciones. Bases de tecnología de alimentos. Técnicas de procesado. Autoclavado. Procesos industriales. Creatividad. Trabajo en equipo.

Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**Nº Plaza 375827**

Entidad: New Meals 2019, S.L.	Departamento Práctica: Departamento de calidad	Población Práctica: Beniparrell	C. postal: 46469	Período: Febrero-Mayo	Horario: Mañana y Tarde SI	Bolsa Económ.:	Nº Horas: 375
---	--	---	----------------------------	---------------------------------	--------------------------------------	-----------------------	-------------------------

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

El alumno/a participará en la recogida de muestras de superficie. Control de buenas prácticas de manipulación en planta. Control organoléptico de producto final. Control de calidad en la recepción de materias primas.

Nº horas día: 6

Observaciones: Nivel básico de Excel
Nivel básico de Word**Nº Plaza 375654**

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

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

El alumno/a ayudará en las siguientes funciones: 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. 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.

Nº horas día: 5

Observaciones: Se requiere vehiculo propio para acceder al puesto de trabajo

Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**Nº Plaza 372969**

Entidad:	Departamento Práctica:	Población Práctica:	C. postal:	Período:	Horario:	Bolsa Económ.:	Nº Horas:
Paletas Marpa, S.L. - Alventosa (Teruel)	Calidad, Seg. Alimentaria y M. Ambiente	Albentosa	44477	Febrero-Mayo	Mañana	SI	375

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

El alumno/a colaborará en el seguimiento del Plan decalibración, defensa alimentaria, gestión deresiduos, limpieza y desinfección, control del agua (incluyendo legionela). Contribuir y dar soporta para el cumplimiento del Sistema de Calidad y seguridad alimentaria. Dar soporte en la gestión y mantenimientode la norma en materia de Medio Ambiente (ISO 14.001). Colaborar en la consecución de los objetivos propuestos en IFS. Ayudar en la actualización del sistema de gestión y su correcta documentación& Ayudaren el cumplimiento y mantenimiento del Sistema SAE y requisitos de Bienestar Animal. Asegurar que se cumplen las Buenas Prácticas tanto de calidad como medioambientales.

Nº horas día: 5h

Observaciones: Disponer de vehículo propio para poder llegar al centro de trabajo.Dominio del paquete Office.**Nº Plaza 370542**

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

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

El alumno/a colaborará con el Departamento de Calidad, participando activamente en el mantenimiento y mejora de los sistemas de calidad y seguridad alimentaria en un entorno industrial. Esta es una excelente oportunidad para adquirir experiencia práctica en una empresa del sector alimentario, trabajando directamente con profesionales del área. Funciones principales Apoyo en el seguimiento del sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria (APPCC, IFS, etc.). Colaboración en la gestión documental (procedimientos, registros, instrucciones técnicas). Participación en controles de calidad en planta y laboratorio. Apoyo en la gestión de incidencias, no conformidades y acciones correctivas. Seguimiento de indicadores de calidad.

Nº horas al día:8

Observaciones: Ofrecemos: Formación práctica en un entorno industrial real. Tutorización por parte del equipo de calidad. Integración en un equipo dinámico. Ayuda económica al estudio. Posibilidad de desarrollo.

Interés por el sector alimentario y la calidad.

Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Nº Plaza 370547**Entidad:**

Productos Andranis, S.L.U.

Departamento Práctica:Departamento de Calidad y
Seguridad Alimentaria**Población Práctica:**

Alaquàs

C. postal:

46970

Período:

Febrero-Mayo

Horario:

Mañana

Bolsa Económ.:

NO

Nº Horas:

375

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

El alumno/a colaborará con el mantenimiento del sistema de calidad y SA (APPCC, RRPP 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.

Nº de horas al día: 6

Nº Plaza 370548**Entidad:**

Productos Andranis, S.L.U.

Departamento Práctica:Departamento de Calidad y
Seguridad Alimentaria**Población Práctica:**

Alaquàs

C. postal:

46970

Período:

Febrero-Mayo

Horario:

Tarde

Bolsa Económ.:

NO

Nº Horas:

375

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

El alumno/a colaborará con el mantenimiento del sistema de calidad y SA (APPCC, RRPP 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.

Nº de horas al día: 6

Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Nº Plaza 381822

Entidad:

Quality & Adviser, S.L.

Departamento Práctica:

Oficina - Apoyo a Consultoría

Población Práctica:

Valencia

C. postal:

46013

Período:

Febrero-Mayo

Horario:

Mañana

Bolsa Económ.:

NO

Nº Horas:

375

Modalidad de la Práctica: Presencial

Actividades Práctica:

El alumno/a ayudará en consultoría de normas de calidad y seguridad alimentaria, normas de buenas prácticas agrícolas, medio ambiente y sostenibilidad, prevalentemente en el sector frutas y hortalizas frescas.

Nº horas día: 5

Observaciones: Ofimática base opcional), Comocimiento de Inglés y Alemán.

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/>.