

Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**Nº Plaza 380756**

Entidad:	Departamento Práctica:	Población Práctica:	C. postal:	Período:	Horario:	Bolsa Económ.:	Nº Horas:
Alimentación y nutrición familiar, S.L. (Alnut)	Calidad	Carlet	46240	Junio-Septiembr e	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 375647**

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

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

El alumno/a ayudará en las actividades: 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: Debe tener vehiculo 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 373148

Entidad:	Departamento Práctica:	Población Práctica:	C. postal:	Período:	Horario:	Bolsa Económ.:	Nº Horas:
Champion seafood, S.L.	Calidad	Catarroja	46470	Junio-Septiembr e	Mañana	NO	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 373019

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

Modalidad de la Práctica: Presencial

Actividades Práctica:

El alumno/a ayudará en las siguientes funciones: Control de la materia prima (friabilidad, tamizado). Análisis del producto en proceso (Fan, So₂, Calcio, Cromatografía). Control del producto en el envasado (llenado, cierres, verif, multichек). Analisis de Aguas.

Nº horas día: 5h

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

Nº Plaza 382653

Entidad: Comercial de Mariscos Sirley, S.L.	Departamento Práctica: Calidad	Población Práctica: Algemesí	C. postal: 46680	Período: Junio-Septiembr e	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.

Nº Plaza 374082

Entidad: Consejo Superior de Investigaciones Científicas - CSIC - IATA - Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos	Departamento Práctica: Dpto. de Tecnologías de Conservación y Seguridad Alimentaria,	Población Práctica: Paterna	C. postal: 46980	Período: Junio-Septiembr e	Horario: Mañana y Tarde	Bolsa Económ.: NO	Nº Horas: 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 370564**

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

Nº Plaza 375650

Entidad: Doccas Food, S.L.	Departamento Práctica: Calidad y Laboratorio	Población Práctica: Picassent	C. postal: 46220	Período: Junio-Septiembr e	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: Tener vehículo propio para poder acceder al centro de trabajo

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

Nº Plaza 381076

Entidad:	Departamento Práctica:	Población Práctica:	C. postal:	Período:	Horario:	Bolsa Económ.:	Nº Horas:
Dulcesa, S.L.U.	Calidad	Gandia	46702	Junio-Septiembr e	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.

Nº Plaza 380793

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

Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación
Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**Nº Plaza 381326**

Entidad: Francisco Ballester, S.L.	Departamento Práctica: Calidad	Población Práctica: Foios	C. postal: 46134	Período: Junio-Septiembr e	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**Nº Plaza 382590**

Entidad: Frimar Panaderos, S.L. - Enguera	Departamento Práctica: Control de Calidad Industria	Población Práctica: Enguera	C. postal: 46810	Período: Junio-Septiembr e	Horario: Mañana	Bolsa Económ.: SI	Nº Horas: 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 382591

Entidad: Frimar Panaderos, S.L. - Enguera	Departamento Práctica: Control de Calidad Industria	Población Práctica: Enguera	C. postal: 46810	Período: Junio-Septiembr e	Horario: Tarde	Bolsa Económ.: SI	Nº Horas: 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 382592

Entidad: Frimar Panaderos, S.L. - Enguera	Departamento Práctica: Control de Calidad Industria	Población Práctica: Enguera	C. postal: 46810	Período: Junio-Septiembr e	Horario: Mañana y Tarde	Bolsa Económ.: SI	Nº Horas: 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 380769**

Entidad: Fritoper, S.L. - Alaquàs	Departamento Práctica: Calidad	Población Práctica: Alaquàs	C. postal: 46970	Período: Junio-Septiembr e	Horario: Mañana	Bolsa Económ.: NO	Nº Horas: 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 380823

Entidad: Fritoper, S.L. - Alaquàs	Departamento Práctica: Calidad	Población Práctica: Alaquàs	C. postal: 46970	Período: Junio-Septiembr e	Horario: Mañana	Bolsa Económ.: NO	Nº Horas: 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 380761

Entidad:	Departamento Práctica:	Población Práctica:	C. postal:	Período:	Horario:	Bolsa Económ.:	Nº Horas:
Fritoper, S.L.	Calidad	Benifaió	46450	Junio-Septiembr e	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 375617

Entidad:	Departamento Práctica:	Población Práctica:	C. postal:	Período:	Horario:	Bolsa Económ.:	Nº Horas:
GRUPO SADA, p.a. , S.A.	Departamento de Calidad	Sueca	46410	Junio-Septiembr e	Mañana	NO	375

Modalidad de la Práctica: Presencial

Actividades Práctica:

El alumno/a ayudará en las siguientes funciones: 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. Auditorías de buenas prácticas de higiene y manipulación y de instalaciones. Legislación española y de la UE aplicable a mataderos.

Nº horas al día: 5

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

Nº Plaza 375618

Entidad:	Departamento Práctica:	Población Práctica:	C. postal:	Período:	Horario:	Bolsa Económ.:	Nº Horas:
GRUPO SADA, p.a. , S.A.	Departamento de Calidad	Sueca	46410	Junio-Septiembr e	Tarde	NO	375

Modalidad de la Práctica: Presencial

Actividades Práctica:

El alumno/a ayudará en la siguientes funciones: 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.

Nº horas al día: 5

Nº Plaza 369328

Entidad:	Departamento Práctica:	Población Práctica:	C. postal:	Período:	Horario:	Bolsa Económ.:	Nº Horas:
Gourmet S.A.	Calidad y Seguridad Alimentaria, Medio Ambiente	Paterna	46988	Junio-Septiembr e	Mañana	NO	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 369329**

Entidad: Gourmet S.A.	Departamento Práctica: Calidad y Seguridad Alimentaria, Medio Ambiente	Población Práctica: Paterna	C. postal: 46988	Período: Junio-Septiembr e	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 375658**

Entidad: Gracomsa Alimentaria, S.A.	Departamento Práctica: Calidad y Laboratorio	Población Práctica: Catarroja	C. postal: 46470	Período: Junio-Septiembr e	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 375669

Entidad:	Departamento Práctica:	Población Práctica:	C. postal:	Período:	Horario:	Bolsa Económ.:	Nº Horas:
Industria Restauración Colectiva, S.L.	Calidad	Puçol	46530	Junio-Septiembr e	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 375665

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	Junio-Septiembr e	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 380796

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	Junio-Septiembr e	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)

Nº Plaza 381056

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	Junio-Septiembr e	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 375828**

Entidad: New Meals 2019, S.L.	Departamento Práctica: Departamento de calidad	Población Práctica: Beniparrell	C. postal: 46469	Período: Junio-Septiembr e	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 375655**

Entidad: Ones May Sabores S.L.	Departamento Práctica: Calidad y Laboratorio	Población Práctica: Picassent	C. postal: 46220	Período: Junio-Septiembr e	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 372970

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	Junio-Septiembr e	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 370543

Entidad:	Departamento Práctica:	Población Práctica:	C. postal:	Período:	Horario:	Bolsa Económ.:	Nº Horas:
Postres Lácteos Romar, S.L	Departamento de calidad	Catadau	46196	Junio-Septiembr e	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 382586**

Entidad:	Departamento Práctica:	Población Práctica:	C. postal:	Período:	Horario:	Bolsa Económ.:	Nº Horas:
Productos Andranis, S.L.U.	Departamento de Calidad y Seguridad Alimentaria	Alaquàs	46970	Junio-Septiembr e	Mañana	NO	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 382587

Entidad:	Departamento Práctica:	Población Práctica:	C. postal:	Período:	Horario:	Bolsa Económ.:	Nº Horas:
Productos Andranis, S.L.U.	Departamento de Calidad y Seguridad Alimentaria	Alaquàs	46970	Junio-Septiembr e	Tarde	NO	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

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/>.