

Facultad de Farmacia
Máster Universitario en Calidad y Seguridad Alimentaria
Nº Plaza 176229

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
Alimentación y nutrición familiar, S.L.U.	Calidad	Carlet	María Empar, Climent Sanjuan	Responsable	962532730

Tutor Oscar Beltrán **Cargo Tutor** Responsable Calidad **Teléfono** 962532730 **E-mail Tutor** obeltran@alnut.es

Otros requisistos:

Período	Horario	Observaciones
Febrero-Abril	Mañana	

Actividades de la Práctica

Control en la Recepción del material auxiliar. Velar por el cumplimiento de todos los planes analíticos. Generar las Instrucciones de Trabajo - Control en la Recepción del material auxiliar. Velar por el cumplimiento de todos los planes analíticos. Generar las Instrucciones de Trabajo y los Protocolos de Laboratorio Interno. Participación en la homologación de materias primas. Verificar los procesos de APPCC y sus planes. Participar en la revisión de las normas de limpieza e higiene en Planta. Así como controlar todo el ciclo del agua utilizada en Planta. Apoyo sistema gestión calidad.

Nº Plaza 175258

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
Ambientalys Consultoría y Análisis, S.L.	Microbiología	Paterna	Enedina, Hurtado López	Responsable Microb	961318674

Tutor Enedina Hurtado López **Cargo Tutor** Responsable Microbiología **Teléfono** 961318674 **E-mail Tutor** ehurtado@ambientalys.com

Otros requisistos:

Período	Horario	Observaciones
Noviembre-Enero	Mañana	

Actividades de la Práctica

1. Laboratorio de Análisis microbiológicos y físico-químicos. 4. Análíticas de control de proceso y productos finales. Realización de las tar - 1. Laboratorio de Análisis microbiológicos y físico-químicos. 4. Análíticas de control de proceso y productos finales. Realización de las tareas habituales de mantenimiento y funcionamiento de un laboratorio: mantenimiento preventivo de equipos, verificaciones, calibraciones, etc. Control de condiciones ambientales del laboratorio. Limpieza y preparación de material para análisis físico-químicos y microbiológicos. Preparación de reactivos. Filtrado de aguas para análisis microbiológico. Análisis de parámetros físico-químicos de aguas procedentes de equipos de refrigeración y aguas de consumo. Colaboración en la validación de nuevos métodos de ensayo físico-químicos y microbiológicos de alimentos.

Facultad de Farmacia
Máster Universitario en Calidad y Seguridad Alimentaria
Nº Plaza 175259

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
Ambientalys Consultoría y Análisis, S.L.	Microbiología	Paterna	Enedina, Hurtado López	Responsable Microb	961318674
Tutor Enedina Hurtado López	Cargo Tutor Responsable Microbiología	Teléfono 961318674	E-mail Tutor ehurtado@ambientalys.com		

Otros requisistos:

Período	Horario	Observaciones
Febrero-Abril	Mañana	

Actividades de la Práctica

1. Laboratorio de Análisis microbiológicos y físico-químicos. 4. Análíticas de control de proceso y productos finales. Realización de las tar - 1. Laboratorio de Análisis microbiológicos y físico-químicos. 4. Análíticas de control de proceso y productos finales. Realización de las tareas habituales de mantenimiento y funcionamiento de un laboratorio: mantenimiento preventivo de equipos, verificaciones, calibraciones, etc. Control de condiciones ambientales del laboratorio. Limpieza y preparación de material para análisis físico-químicos y microbiológicos. Preparación de reactivos. Filtrado de aguas para análisis microbiológico. Análisis de parámetros físico-químicos de aguas procedentes de equipos de refrigeración y aguas de consumo. Colaboración en la validación de nuevos métodos de ensayo físico-químicos y microbiológicos de alimentos.

Nº Plaza 175260

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
Ambientalys Consultoría y Análisis, S.L.	Microbiología	Paterna	Enedina, Hurtado López	Responsable Microb	961318674
Tutor Enedina Hurtado López	Cargo Tutor Responsable Microbiología	Teléfono 961318674	E-mail Tutor ehurtado@ambientalys.com		

Otros requisistos:

Período	Horario	Observaciones
Mayo-Julio	Mañana	

Actividades de la Práctica

1. Laboratorio de Análisis microbiológicos y físico-químicos. 4. Análíticas de control de proceso y productos finales. Realización de las tar - 1. Laboratorio de Análisis microbiológicos y físico-químicos. 4. Análíticas de control de proceso y productos finales. Realización de las tareas habituales de mantenimiento y funcionamiento de un laboratorio: mantenimiento preventivo de equipos, verificaciones, calibraciones, etc. Control de condiciones ambientales del laboratorio. Limpieza y preparación de material para análisis físico-químicos y microbiológicos. Preparación de reactivos. Filtrado de aguas para análisis microbiológico. Análisis de parámetros físico-químicos de aguas procedentes de equipos de refrigeración y aguas de consumo. Colaboración en la validación de nuevos métodos de ensayo físico-químicos y microbiológicos de alimentos.

Facultad de Farmacia
Máster Universitario en Calidad y Seguridad Alimentaria
Nº Plaza 175261

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
Ambientalys Consultoría y Análisis, S.L.	Microbiología	Paterna	Enedina, Hurtado López	Responsable Microb	961318674
Tutor Enedina Hurtado López	Cargo Tutor Responsable Microbiología	Teléfono 961318674	E-mail Tutor ehurtado@ambientalys.com		

Otros requisistos:

Período	Horario	Observaciones
Mayo-Julio	Tarde	

Actividades de la Práctica

1. Laboratorio de Análisis microbiológicos y físico-químicos. 4. Análíticas de control de proceso y productos finales. Realización de las tar - 1. Laboratorio de Análisis microbiológicos y físico-químicos. 4. Análíticas de control de proceso y productos finales. Realización de las tareas habituales de mantenimiento y funcionamiento de un laboratorio: mantenimiento preventivo de equipos, verificaciones, calibraciones, etc. Control de condiciones ambientales del laboratorio. Limpieza y preparación de material para análisis físico-químicos y microbiológicos. Preparación de reactivos. Filtrado de aguas para análisis microbiológico. Análisis de parámetros físico-químicos de aguas procedentes de equipos de refrigeración y aguas de consumo. Colaboración en la validación de nuevos métodos de ensayo físico-químicos y microbiológicos de alimentos.

Nº Plaza 179712

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
Asociación de Investigación de Materiales Plásticos y Conexas - AIMPLAS	Laboratorio Químico	Paterna	Susana, Sanz Cerverón	Técnico Formación y	961366040
Tutor Nuria García Batista	Cargo Tutor Investigadora Laboratorio Químico	Teléfono 961366040	E-mail Tutor ssanz@aimplas.es		

Otros requisistos:

Período	Horario	Observaciones
Febrero-Abril	Mañana	

Actividades de la Práctica

1.- Integración en AIMPLAS y en la dinámica general de un Centro Tecnológico. 2.- Conocer la metodología de trabajo propia del Laboratorio Qu - 1.- Integración en AIMPLAS y en la dinámica general de un Centro Tecnológico. 2.- Conocer la metodología de trabajo propia del Laboratorio Químico. 3.- Conocer los conceptos de migración global y específica, tipos y tiempos de exposición, así como los diferentes simulantes. 4.- Conocer las técnicas cromatográficas utilizadas en AIMPLAS para la determinación de sustancias con límite de migración específica. 5.- Conocer las técnicas de extracción de aditivos y monómeros de simulante graso. 6.- Aplicar los conceptos adquiridos anteriormente para la extracción de aditivos y monómeros y posterior cuantificación mediante las diferentes técnicas cromatográficas. 7.- Aplicar la metodología científica en la preparación de una memoria.

Facultad de Farmacia
Máster Universitario en Calidad y Seguridad Alimentaria
Nº Plaza 182969

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
Avicola Llombay, S.A.	Calidad	Llombai	José Carlos, López Berber	Responsable calidad	962550514

Tutor José Carlos López Berber **Cargo Tutor** Responsable calidad **Teléfono** 686061811 **E-mail Tutor** carlos.lopez@cofcastellon.org

Otros requisistos:

Período	Horario	Observaciones
Mayo-Julio	Mañana	

Actividades de la Práctica

1: Control microbiológico en el laboratorio de la empresa tanto en materias primas como en producto acabado. 2: Control de parametros Fisico- - 1: Control microbiológico en el laboratorio de la empresa tanto en materias primas como en producto acabado. 2: Control de parametros Fisico-Químico, Funcionales y Organolépticos del producto. 3: Controlar que las formulaciones de los productos antes de su preparación y que cumplan con las especificaciones F.Q. y control de producto final. De acuerdo con las especificaciones establecidas. 4: Seguimiento de la documentación del Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria y de Calidad implantado de acuerdo con las normas de seguridad alimentaria IFS y BRC, así como con HALAL FOOD.

Nº Plaza 175271

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
Betelgeux, S.L.	Laboratorio	Ador	Nuria, De la Fuente García	Responsable del Lab	962871345

Tutor Nuria De la Fuente García **Cargo Tutor** Responsable del Laboratorio **Teléfono** 962871345 **E-mail Tutor** n.delafuente@betelgeux.es

Otros requisistos:

Período	Horario	Observaciones
Noviembre-Enero	Mañana	

Actividades de la Práctica

Análisis microbiológico de alimentos. Análisis microbiológico y fisico-químico de aguas. Preparación de los distintos medios de cultivo utili - Análisis microbiológico de alimentos. Análisis microbiológico y fisico-químico de aguas. Preparación de los distintos medios de cultivo utilizados en los análisis microbiológicos de alimentos y aguas, así como del material de laboratorio necesario. Conocimiento del manejo y mantenimiento de los distintos aparatos de laboratorio (autoclaves, estufas, baños termostáticos, pHmetro, espectrofotómetro HACH DR2000, etc&). Conocimiento y colaboración en la implantación del sistema de Análisis de riesgos y puntos críticos de control (APPCC). Preparación de placas Rodac para el análisis de superficies con distintos medios de cultivo. Control de calidad de productos BETELGEUX, S.A. para la limpieza y desinfección de la industria agroalimentaria (análisis fisico-químicos y microbiológicos).

Facultad de Farmacia

Máster Universitario en Calidad y Seguridad Alimentaria

Nº Plaza 175272

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
Betelgeux, S.L.	Laboratorio	Ador	Nuria, De la Fuente García	Responsable del Lab	962871345

Tutor Nuria De la Fuente García **Cargo Tutor** Responsable del Laboratorio **Teléfono** 962871345 **E-mail Tutor** n.delafuente@betelgeux.es

Otros requisistos:

Período	Horario	Observaciones
Febrero-Abril	Mañana	

Actividades de la Práctica

Análisis microbiológico de alimentos. Análisis microbiológico y fisico-químico de aguas. Preparación de los distintos medios de cultivo utili - Análisis microbiológico de alimentos. Análisis microbiológico y fisico-químico de aguas. Preparación de los distintos medios de cultivo utilizados en los análisis microbiológicos de alimentos y aguas, así como del material de laboratorio necesario. Conocimiento del manejo y mantenimiento de los distintos aparatos de laboratorio (autoclaves, estufas, baños termostáticos, pHmetro, espectrofotómetro HACH DR2000, etc&). Conocimiento y colaboración en la implantación del sistema de Análisis de riesgos y puntos críticos de control (APPCC). Preparación de placas Rodac para el análisis de superficies con distintos medios de cultivo. Control de calidad de productos BETELGEUX, S.A. para la limpieza y desinfección de la industria agroalimentaria (análisis fisico-químicos y microbiológicos).

Facultad de Farmacia

Máster Universitario en Calidad y Seguridad Alimentaria

Nº Plaza 175273

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
Betelgeux, S.L.	Laboratorio	Ador	Nuria, De la Fuente García	Responsable del Lab	962871345

Tutor Nuria De la Fuente García **Cargo Tutor** Responsable del Laboratorio **Teléfono** 962871345 **E-mail Tutor** n.delafuente@betelgeux.es

Otros requisistos:

Período	Horario	Observaciones
Mayo-Julio	Mañana	

Actividades de la Práctica

Análisis microbiológico de alimentos. Análisis microbiológico y fisico-químico de aguas. Preparación de los distintos medios de cultivo utili - Análisis microbiológico de alimentos. Análisis microbiológico y fisico-químico de aguas. Preparación de los distintos medios de cultivo utilizados en los análisis microbiológicos de alimentos y aguas, así como del material de laboratorio necesario. Conocimiento del manejo y mantenimiento de los distintos aparatos de laboratorio (autoclaves, estufas, baños termostáticos, pHmetro, espectrofotómetro HACH DR2000, etc&). Conocimiento y colaboración en la implantación del sistema de Análisis de riesgos y puntos críticos de control (APPCC). Preparación de placas Rodac para el análisis de superficies con distintos medios de cultivo. Control de calidad de productos BETELGEUX, S.A. para la limpieza y desinfección de la industria agroalimentaria (análisis fisico-químicos y microbiológicos).

Facultad de Farmacia
Máster Universitario en Calidad y Seguridad Alimentaria
Nº Plaza 182891

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
Betelgeux, S.L.	Laboratorio	Ador	Nuria, De la Fuente García	Responsable del Lab	962871345

Tutor Nuria De la Fuente García **Cargo Tutor** Responsable del Laboratorio **Teléfono** 962871345 **E-mail Tutor** n.delafuente@betelgeux.es

Otros requisistos:

Período	Horario	Observaciones
Noviembre-Enero	Mañana	

Actividades de la Práctica

Análisis microbiológico de alimentos. Análisis microbiológico y fisico-químico de aguas. Preparación de los distintos medios de cultivo utili - Análisis microbiológico de alimentos. Análisis microbiológico y fisico-químico de aguas. Preparación de los distintos medios de cultivo utilizados en los análisis microbiológicos de alimentos y aguas, así como del material de laboratorio necesario. Conocimiento del manejo y mantenimiento de los distintos aparatos de laboratorio (autoclaves, estufas, baños termostáticos, pHmetro, espectrofotómetro HACH DR2000, etc&). Conocimiento y colaboración en la implantación del sistema de Análisis de riesgos y puntos críticos de control (APPCC). Preparación de placas Rodac para el análisis de superficies con distintos medios de cultivo. Control de calidad de productos BETELGEUX, S.A. para la limpieza y desinfección de la industria agroalimentaria (análisis fisico-químicos y microbiológicos).

Nº Plaza 182932

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
Calilab Control, S.L.	Calilab Control, S.L.	Alfajar	Alberto, Hoyo Palomero	Director	962432739

Tutor Alberto Hoyo Palomero **Cargo Tutor** Director **Teléfono** 962432739 **E-mail Tutor** laboratorio@calilabcontrol.com

Otros requisistos:

Período	Horario	Observaciones
Noviembre-Enero	Mañana	

Actividades de la Práctica

Preparación de medios de cultivo, tareas de desinfección de equipos y herramientas, ensayos mircobiológicos, controles de calidad. - Preparación de medios de cultivo, tareas de desinfección de equipos y herramientas, ensayos mircobiológicos, controles de calidad.

Facultad de Farmacia
Máster Universitario en Calidad y Seguridad Alimentaria
Nº Plaza 182933

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
Calilab Control, S.L.	Calilab Control, S.L.	Alfajar	Alberto, Hoyo Palomero	Director	962432739
Tutor Alberto Hoyo Palomero	Cargo Tutor Director	Teléfono 962432739	E-mail Tutor laboratorio@calilabcontrol.com		

Otros requisistos:

Período	Horario	Observaciones
Febrero-Abril	Mañana	

Actividades de la Práctica

Preparación de medios de cultivo, tareas de desinfección de equipos y herramientas, ensayos microbiológicos, controles de calidad. - Preparación de medios de cultivo, tareas de desinfección de equipos y herramientas, ensayos microbiológicos, controles de calidad.

Nº Plaza 182934

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
Calilab Control, S.L.	Calilab Control, S.L.	Alfajar	Alberto, Hoyo Palomero	Director	962432739
Tutor Alberto Hoyo Palomero	Cargo Tutor Director	Teléfono 962432739	E-mail Tutor laboratorio@calilabcontrol.com		

Otros requisistos:

Período	Horario	Observaciones
Mayo-Julio	Mañana	

Actividades de la Práctica

Preparación de medios de cultivo, tareas de desinfección de equipos y herramientas, ensayos microbiológicos, controles de calidad. - Preparación de medios de cultivo, tareas de desinfección de equipos y herramientas, ensayos microbiológicos, controles de calidad.

Facultad de Farmacia
Máster Universitario en Calidad y Seguridad Alimentaria
Nº Plaza 182998

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
Coralim Aditivos, S.L.	Calidad	Riba-roja de Túri	Natalia, Batlle Vertiz	Directora General	963173493
Tutor Natalia Batlle Vertiz	Cargo Tutor Directora General	Teléfono 963173493	E-mail Tutor natalia@coralim.com		

Otros requisistos:

Período	Horario	Observaciones
Mayo-Julio	Mañana	Imprescindible inglés y disponer de vehículo propio.

Actividades de la Práctica

El estudiante centrará su actividad en el control documental de productos y procesos dando su apoyo al departamento de calidad, dentro del marco de la certificación ISO9001:2015. Funciones: Verificación del cumplimiento de la reglamentación europea de seguridad alimentaria, verificación de especificaciones técnicas, gestión de no conformidades y satisfacción del cliente, gestión de la información relativa a seguridad alimentaria y calidad con clientes y proveedores, gestión de hojas de datos de seguridad, etc.

Nº Plaza 182996

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
Coralim Aditivos, S.L.	Calidad	Riba-roja de Túri	Natalia, Batlle Vertiz	Directora General	963173493
Tutor Natalia Batlle Vertiz	Cargo Tutor Directora General	Teléfono 963173493	E-mail Tutor natalia@coralim.com		

Otros requisistos:

Período	Horario	Observaciones
Noviembre-Enero	Mañana	Imprescindible inglés y disponer de vehículo propio.

Actividades de la Práctica

El estudiante centrará su actividad en el control documental de productos y procesos dando su apoyo al departamento de calidad, dentro del marco de la certificación ISO9001:2015. Funciones: Verificación del cumplimiento de la reglamentación europea de seguridad alimentaria, verificación de especificaciones técnicas, gestión de no conformidades y satisfacción del cliente, gestión de la información relativa a seguridad alimentaria y calidad con clientes y proveedores, gestión de hojas de datos de seguridad, etc.

Facultad de Farmacia
Máster Universitario en Calidad y Seguridad Alimentaria
Nº Plaza 182997

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
Coralim Aditivos, S.L.	Calidad	Riba-roja de Túri	Natalia, Batlle Vertiz	Directora General	963173493

Tutor Natalia Batlle Vertiz **Cargo Tutor** Directora General **Teléfono** 963173493 **E-mail Tutor** natalia@coralim.com

Otros requisistos:

Período	Horario	Observaciones
Febrero-Abril	Mañana	Imprescindible inglés y disponer de vehículo propio.

Actividades de la Práctica

El estudiante centrará su actividad en el control documental de productos y procesos dando su apoyo al departamento de calidad, dentro del marco de la certificación ISO9001:2015. Funciones: Verificación del cumplimiento de la reglamentación europea de seguridad alimentaria, verificación de especificaciones técnicas, gestión de no conformidades y satisfacción del cliente, gestión de la información relativa a seguridad alimentaria y calidad con clientes y proveedores, gestión de hojas de datos de seguridad, etc.

Nº Plaza 183061

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
Distribuidora Internacional de Alimentación, S.A.	Control de Calidad	Manises	Esther, Hernandez Sorli	Responsable Selecc	961526806

Tutor Maria Cristina García García **Cargo Tutor** Responsable de Calidad **Teléfono** 961521307 **E-mail Tutor** mariacristina.garcia.garcia@diagroup.com

Otros requisistos:

Período	Horario	Observaciones
Noviembre-Enero	Mañana	

Actividades de la Práctica

Análisis de control de calidad de producto terminado. Gestión de equipos de laboratorio. Aplicación de las normas ISO9001, APPCC, etc. 2. APC - Análisis de control de calidad de producto terminado. Gestión de equipos de laboratorio. Aplicación de las normas ISO9001, APPCC, etc. 2. APCC (Análisis de puntos críticos y de control). 3. Control de Calidad.

Facultad de Farmacia
Máster Universitario en Calidad y Seguridad Alimentaria
Nº Plaza 183062

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
Distribuidora Internacional de Alimentación, S.A.	Control de Calidad	Manises	Esther, Hernandez Sorli	Responsable Selecc	961526806
Tutor María Cristina García García	Cargo Tutor Responsable de Calidad	Teléfono 961521307	E-mail Tutor mariacristina.garcia.garcia@diagroup.com		

Otros requisistos:

Período	Horario	Observaciones
Febrero-Abril	Mañana	

Actividades de la Práctica

Análisis de control de calidad de producto terminado. Gestión de equipos de laboratorio. Aplicación de las normas ISO9001, APPCC, etc. 2. APC - Análisis de control de calidad de producto terminado. Gestión de equipos de laboratorio. Aplicación de las normas ISO9001, APPCC, etc. 2. APCC (Análisis de puntos críticos y de control). 3. Control de Calidad.

Nº Plaza 182570

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
Dupan, S.L.	Calidad	Aldaia	María Teresa, Piqueras Orozco	Responsable de Cal	961511528
Tutor María Teresa Piqueras Orozco	Cargo Tutor Responsable de Calidad	Teléfono 961511528	E-mail Tutor mpuqueras@dupan.es		

Otros requisistos:

Período	Horario	Observaciones
Octubre-Diciembre	Mañana	Conocimientos en APPCC y Seguridad Alimentaria.

Actividades de la Práctica

3.Control de calidad. - 3.Control de calidad.

Facultad de Farmacia
Máster Universitario en Calidad y Seguridad Alimentaria
Nº Plaza 175213

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
El Horno de Pedro, S.L.	Departamento de Calidad	Alberic	Joan, Hernández García	Gerencia	962443714
Tutor Jordi Vidal Juárez	Cargo Tutor Responsable de Producción	Teléfono 962443714	E-mail Tutor jordi@elhornodepedro.com		

Otros requisistos:

Período	Horario	Observaciones
Noviembre-Enero	Mañana	Conocimientos básicos de informática, seguridad alimentaria, buenas prácticas de higiene y APPCC.

Actividades de la Práctica

Durante el tiempo de prácticas se tendrá contacto y se trabajará en cada uno de los campos arriba descritos. En el laboratorio interno de la - Durante el tiempo de prácticas se tendrá contacto y se trabajará en cada uno de los campos arriba descritos. En el laboratorio interno de la empresa se llevarán a cabo los análisis fisico-químicos sobre los productos terminados y analíticas que controlen el correcto funcionamiento del proceso. Además, se llevarán a cabo inspecciones en planta para garantizar la higiene y la educación alimentaria, así como la correcta aplicación de las buenas prácticas de higiene y manipulación por parte del personal de planta y se revisarán que los medios con los que la empresa cuenta son los adecuados para el desarrollo de su actividad. Todo ello, relacionado directamente con el control de la calidad, tanto a nivel documental como a nivel de planta. Contacto con proveedores. Además, el estudiante colaborará en lo relativo al APPCC y a sus planes, con el fin de conocer en detalle el funcionamiento y la aplicación del mismo.

Facultad de Farmacia

Máster Universitario en Calidad y Seguridad Alimentaria

Nº Plaza 175214

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
El Horno de Pedro, S.L.	Departamento de Calidad	Alberic	Joan, Hernández García	Gerencia	962443714
Tutor Jordi Vidal Juárez	Cargo Tutor Responsable de Producción	Teléfono 962443714	E-mail Tutor jordi@elhornodepedro.com		

Otros requisistos:

Período	Horario	Observaciones
Febrero-Abril	Mañana	Conocimientos básicos de informática, seguridad alimentaria, buenas prácticas de higiene y APPCC.

Actividades de la Práctica

Durante el tiempo de prácticas se tendrá contacto y se trabajará en cada uno de los campos arriba descritos. En el laboratorio interno de la - Durante el tiempo de prácticas se tendrá contacto y se trabajará en cada uno de los campos arriba descritos. En el laboratorio interno de la empresa se llevarán a cabo los análisis físico-químicos sobre los productos terminados y analíticas que controlen el correcto funcionamiento del proceso. Además, se llevarán a cabo inspecciones en planta para garantizar la higiene y la educación alimentaria, así como la correcta aplicación de las buenas prácticas de higiene y manipulación por parte del personal de planta y se revisarán que los medios con los que la empresa cuenta son los adecuados para el desarrollo de su actividad. Todo ello, relacionado directamente con el control de la calidad, tanto a nivel documental como a nivel de planta. Contacto con proveedores. Además, el estudiante colaborará en lo relativo al APPCC y a sus planes, con el fin de conocer en detalle el funcionamiento y la aplicación del mismo.

Facultad de Farmacia

Máster Universitario en Calidad y Seguridad Alimentaria

Nº Plaza 175215

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
El Horno de Pedro, S.L.	Departamento de Calidad	Alberic	Joan, Hernández García	Gerencia	962443714
Tutor Jordi Vidal Juárez	Cargo Tutor Responsable de Producción	Teléfono 962443714	E-mail Tutor jordi@elhornodepedro.com		

Otros requisistos:

Período	Horario	Observaciones
Mayo-Julio	Mañana	Conocimientos básicos de informática, seguridad alimentaria, buenas prácticas de higiene y APPCC.

Actividades de la Práctica

Durante el tiempo de prácticas se tendrá contacto y se trabajará en cada uno de los campos arriba descritos. En el laboratorio interno de la - Durante el tiempo de prácticas se tendrá contacto y se trabajará en cada uno de los campos arriba descritos. En el laboratorio interno de la empresa se llevarán a cabo los análisis fisico-químicos sobre los productos terminados y analíticas que controlen el correcto funcionamiento del proceso. Además, se llevarán a cabo inspecciones en planta para garantizar la higiene y la educación alimentaria, así como la correcta aplicación de las buenas prácticas de higiene y manipulación por parte del personal de planta y se revisarán que los medios con los que la empresa cuenta son los adecuados para el desarrollo de su actividad. Todo ello, relacionado directamente con el control de la calidad, tanto a nivel documental como a nivel de planta. Contacto con proveedores. Además, el estudiante colaborará en lo relativo al APPCC y a sus planes, con el fin de conocer en detalle el funcionamiento y la aplicación del mismo.

Facultad de Farmacia

Máster Universitario en Calidad y Seguridad Alimentaria

Nº Plaza 175216

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
El Horno de Pedro, S.L.	Departamento de Calidad	Alberic	Joan, Hernández García	Gerencia	962443714
Tutor Jordi Vidal Juárez	Cargo Tutor Responsable de Producción	Teléfono 962443714	E-mail Tutor jordi@elhornodepedro.com		

Otros requisistos:

Período	Horario	Observaciones
Agosto-Septiembre	Mañana	Conocimientos básicos de informática, seguridad alimentaria, buenas prácticas de higiene y APPCC.

Actividades de la Práctica

Durante el tiempo de prácticas se tendrá contacto y se trabajará en cada uno de los campos arriba descritos. En el laboratorio interno de la - Durante el tiempo de prácticas se tendrá contacto y se trabajará en cada uno de los campos arriba descritos. En el laboratorio interno de la empresa se llevarán a cabo los análisis físico-químicos sobre los productos terminados y analíticas que controlen el correcto funcionamiento del proceso. Además, se llevarán a cabo inspecciones en planta para garantizar la higiene y la educación alimentaria, así como la correcta aplicación de las buenas prácticas de higiene y manipulación por parte del personal de planta y se revisarán que los medios con los que la empresa cuenta son los adecuados para el desarrollo de su actividad. Todo ello, relacionado directamente con el control de la calidad, tanto a nivel documental como a nivel de planta. Contacto con proveedores. Además, el estudiante colaborará en lo relativo al APPCC y a sus planes, con el fin de conocer en detalle el funcionamiento y la aplicación del mismo.

Facultad de Farmacia
Máster Universitario en Calidad y Seguridad Alimentaria
Nº Plaza 182892

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
Fartons Polo, S.L.	I+D+ y Calidad	Alboraya	César, Gómez Pérez	Calidad	961869018
Tutor César Gómez Pérez	Cargo Tutor Calidad	Teléfono 961869018	E-mail Tutor calidadcesar@fartonspolo.com		

Otros requisistos:

Período	Horario	Observaciones
Noviembre-Enero	Mañana	

Actividades de la Práctica

Apoyo en las actividades de los procesos de gestión y control de calidad de las actividades productivas. Recepción de materias primas y produ - Apoyo en las actividades de los procesos de gestión y control de calidad de las actividades productivas. Recepción de materias primas y producto acabado, realizando análisis físico-químicos, instrumentales, microbiológicos y organolépticos, tanto para los productos de bebida (Tipo Horchata y otras bebidas vegetales) como para los productos de bollería comercializados o de nuevos desarrollos. Participación en reuniones de trabajo y planificación de pruebas. Tareas de preparación de muestras para análisis. Preparación de reactivos y disoluciones necesarias para el análisis de productos. Apoyo en los estudios y puesta a punto de nuevos métodos analíticos, como serán las determinaciones mediante kits enzimáticos por espectrofotometría, y la determinación de grasa mediante el método soxhlet, así como el estudio de la correlación de la determinación de grasa entre método estandarizado y método de laboratorio por burtirometría.

Facultad de Farmacia
Máster Universitario en Calidad y Seguridad Alimentaria
Nº Plaza 182899

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
Fartons Polo, S.L.	I+D+ y Calidad	Alboraya	César, Gómez Pérez	Calidad	961869018
Tutor César Gómez Pérez	Cargo Tutor Calidad	Teléfono 961869018	E-mail Tutor calidadcesar@fartonspolo.com		

Otros requisistos:

Período	Horario	Observaciones
Mayo-Julio	Mañana	

Actividades de la Práctica

Apoyo en las actividades de los procesos de gestión y control de calidad de las actividades productivas. Recepción de materias primas y produ - Apoyo en las actividades de los procesos de gestión y control de calidad de las actividades productivas. Recepción de materias primas y producto acabado, realizando análisis físico-químicos, instrumentales, microbiológicos y organolépticos, tanto para los productos de bebida (Tipo Horchata y otras bebidas vegetales) como para los productos de bollería comercializados o de nuevos desarrollos. Participación en reuniones de trabajo y planificación de pruebas. Tareas de preparación de muestras para análisis. Preparación de reactivos y disoluciones necesarias para el análisis de productos. Apoyo en los estudios y puesta a punto de nuevos métodos analíticos, como serán las determinaciones mediante kits enzimáticos por espectrofotometría, y la determinación de grasa mediante el método soxhlet, así como el estudio de la correlación de la determinación de grasa entre método estandarizado y método de laboratorio por burtirometría.

Facultad de Farmacia

Máster Universitario en Calidad y Seguridad Alimentaria

Nº Plaza 177467

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
Font Salem, S.L. - Sede Puig	Cervecería	El Puig	Ángel, Marín Coll	HR Business partner	961415900
Tutor María Cubells Angresola	Cargo Tutor Adjunta al Jefe de Cervecería	Teléfono 961415900	E-mail Tutor mcubells@fontsaalem.com		

Otros requisistos:

Período	Horario	Observaciones
Noviembre-Enero	Mañana	

Actividades de la Práctica

Control diario de fermentaciones (°P y pH), Control de los sistemas de detergentes CIP, Actualización de fichas Técnicas/Seguridad de los ad - Control diario de fermentaciones (°P y pH), Control de los sistemas de detergentes CIP, Actualización de fichas Técnicas/Seguridad de los aditivos usados y/o realización de cualquier trabajo, estudio o seguimiento por parte del departamento de producción. 1.Laboratorio de Análisis Microbiológicos y Físico-Químicos:Análisis diarios con el fin de comprobar que las fermentaciones son correctas.- Seguimiento y análisis de CIPs verificando que las concentraciones utilizadas durante el proceso son las adecuadas evitando contaminaciones microbiológicas. 5.Producción de Alimentos. Higiene de los Alimentos::Implantar mejoras en los protocolos de limpieza según normativas de higiene alimentaria. 6. Educación alimentaria.Llevar el control de los lotes de los distintos materiales utilizados en el proceso productivo asegurando una correcta trazabilidad.- Verificar las fichas técnicas y de seguridad de los distintos productos,etc...

Facultad de Farmacia

Máster Universitario en Calidad y Seguridad Alimentaria

Nº Plaza 177468

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
Font Salem, S.L. - Sede Puig	Cervecería	El Puig	Ángel, Marín Coll	HR Business partner	961415900
Tutor María Cubells Angresola	Cargo Tutor Adjunta al Jefe de Cervecería	Teléfono 961415900	E-mail Tutor mcubells@fontsaalem.com		

Otros requisistos:

Período	Horario	Observaciones
Febrero-Abril	Mañana	

Actividades de la Práctica

Control diario de fermentaciones (°P y pH), Control de los sistemas de detergentes CIP, Actualización de fichas Técnicas/Seguridad de los ad - Control diario de fermentaciones (°P y pH), Control de los sistemas de detergentes CIP, Actualización de fichas Técnicas/Seguridad de los aditivos usados y/o realización de cualquier trabajo, estudio o seguimiento por parte del departamento de producción. 1.Laboratorio de Análisis Microbiológicos y Físico-Químicos:Análisis diarios con el fin de comprobar que las fermentaciones son correctas.- Seguimiento y análisis de CIPs verificando que las concentraciones utilizadas durante el proceso son las adecuadas evitando contaminaciones microbiológicas. 5.Producción de Alimentos. Higiene de los Alimentos::Implantar mejoras en los protocolos de limpieza según normativas de higiene alimentaria. 6. Educación alimentaria.Llevar el control de los lotes de los distintos materiales utilizados en el proceso productivo asegurando una correcta trazabilidad.- Verificar las fichas técnicas y de seguridad de los distintos productos,etc...

Facultad de Farmacia
Máster Universitario en Calidad y Seguridad Alimentaria
Nº Plaza 177469

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
Font Salem, S.L. - Sede Puig	Cervecería	El Puig	Ángel, Marín Coll	HR Business partner	961415900
Tutor María Cubells Angresola	Cargo Tutor Adjunta al Jefe de Cervecería	Teléfono 961415900	E-mail Tutor mcubells@fontsaalem.com		

Otros requisistos:

Período	Horario	Observaciones
Mayo-Julio	Mañana y Tarde	

Actividades de la Práctica

Control diario de fermentaciones (°P y pH), Control de los sistemas de detergentias CIP, Actualización de fichas Técnicas/Seguridad de los ad - Control diario de fermentaciones (°P y pH), Control de los sistemas de detergentias CIP, Actualización de fichas Técnicas/Seguridad de los aditivos usados y/o realización de cualquier trabajo, estudio o seguimiento por parte del departamento de producción. 1.Laboratorio de Análisis Microbiológicos y Físico-Químicos:Análisis diarios con el fin de comprobar que las fermentaciones son correctas.- Seguimiento y análisis de CIPs verificando que las concentraciones utilizadas durante el procesa son las adecuadas evitando contaminaciones microbiológicas. 5.Producción de Alimentos. Higiene de los Alimentos::Implantar mejoras en los protocolos de limpieza según normativas de higiene alimentaria. 6. Educación alimentaria.Llevar el control de los lotes de los distintos materiales utilizados en el proceso productivo asegurando una correcta trazabilidad.- Verificar las fichas técnicas y de seguridad de los distintos productos,etc...

Nº Plaza 175208

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
Font Salem, S.L. - Sede Puig	Calidad	El Puig	María Isabel, Barbero Rodríguez	Jefa de Calidad	961415900
Tutor María Isabel Barbero Rodríguez	Cargo Tutor Jefa de Calidad	Teléfono 961415900	E-mail Tutor ibarberor@fontsaalem.com		

Otros requisistos:

Período	Horario	Observaciones
Noviembre-Enero	Mañana	

Actividades de la Práctica

Laboratorio de Análisis microbiológicos y físico-químicos. APPC (Análisis de puntos críticos y de control). Control de calidad. Analíticas de - Laboratorio de Análisis microbiológicos y físico-químicos. APPC (Análisis de puntos críticos y de control). Control de calidad. Analíticas de control de proceso y productos finales. Producción de alimentos. Higiene de los alimentos.

Facultad de Farmacia
Máster Universitario en Calidad y Seguridad Alimentaria
Nº Plaza 175210

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
Font Salem, S.L. - Sede Puig	Calidad	El Puig	María Isabel, Barbero Rodríguez	Jefa de Calidad	961415900
Tutor María Isabel Barbero Rodríguez	Cargo Tutor Jefa de Calidad	Teléfono 961415900	E-mail Tutor ibarberor@fontsalem.com		

Otros requisistos:

Período	Horario	Observaciones
Mayo-Julio	Mañana	

Actividades de la Práctica

Laboratorio de Análisis microbiológicos y físico-químicos. APPC (Análisis de puntos críticos y de control). Control de calidad. Analíticas de - Laboratorio de Análisis microbiológicos y físico-químicos. APPC (Análisis de puntos críticos y de control). Control de calidad. Analíticas de control de proceso y productos finales. Producción de alimentos. Higiene de los alimentos.

Nº Plaza 175209

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
Font Salem, S.L. - Sede Puig	Calidad	El Puig	María Isabel, Barbero Rodríguez	Jefa de Calidad	961415900
Tutor María Isabel Barbero Rodríguez	Cargo Tutor Jefa de Calidad	Teléfono 961415900	E-mail Tutor ibarberor@fontsalem.com		

Otros requisistos:

Período	Horario	Observaciones
Febrero-Abril	Mañana	

Actividades de la Práctica

Laboratorio de Análisis microbiológicos y físico-químicos. APPC (Análisis de puntos críticos y de control). Control de calidad. Analíticas de - Laboratorio de Análisis microbiológicos y físico-químicos. APPC (Análisis de puntos críticos y de control). Control de calidad. Analíticas de control de proceso y productos finales. Producción de alimentos. Higiene de los alimentos.

Facultad de Farmacia
Máster Universitario en Calidad y Seguridad Alimentaria
Nº Plaza 183051

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
Frescamar Alimentación, S.L.	Control de Calidad de Producto	Borriana/Burriana	Eduardo, Soler Torres	Director Calidad	964587068
Tutor Eduardo Soler Torres	Cargo Tutor Director Calidad	Teléfono 964587068	E-mail Tutor esoler@andromedagroup.es		

Otros requisistos:

Período	Horario	Observaciones
Noviembre-Enero	Mañana	Office.

Actividades de la Práctica

Control de calidad de producto y procesos, implementación de los planes de higiene y limpieza, revisión de la documentación asociada al siste - Control de calidad de producto y procesos, implementación de los planes de higiene y limpieza, revisión de la documentación asociada al sistema de autocontrol APPCC, preparación de muestras de producto y superficies de acuerdo al plan de análisis.

Nº Plaza 183052

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
Frescamar Alimentación, S.L.	Control de Calidad de Producto	Borriana/Burriana	Eduardo, Soler Torres	Director Calidad	964587068
Tutor Eduardo Soler Torres	Cargo Tutor Director Calidad	Teléfono 964587068	E-mail Tutor esoler@andromedagroup.es		

Otros requisistos:

Período	Horario	Observaciones
Febrero-Abril	Mañana	Office.

Actividades de la Práctica

Control de calidad de producto y procesos, implementación de los planes de higiene y limpieza, revisión de la documentación asociada al siste - Control de calidad de producto y procesos, implementación de los planes de higiene y limpieza, revisión de la documentación asociada al sistema de autocontrol APPCC, preparación de muestras de producto y superficies de acuerdo al plan de análisis.

Facultad de Farmacia
Máster Universitario en Calidad y Seguridad Alimentaria
Nº Plaza 183053

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
Frescamar Alimentación, S.L.	Control de Calidad de Producto	Borriana/Burriana	Eduardo, Soler Torres	Director Calidad	964587068
Tutor Eduardo Soler Torres	Cargo Tutor Director Calidad	Teléfono 964587068	E-mail Tutor esoler@andromedagroup.es		

Otros requisistos:

Período	Horario	Observaciones
Mayo-Julio	Mañana	Office.

Actividades de la Práctica

Control de calidad de producto y procesos, implementación de los planes de higiene y limpieza, revisión de la documentación asociada al siste - Control de calidad de producto y procesos, implementación de los planes de higiene y limpieza, revisión de la documentación asociada al sistema de autocontrol APPCC, preparación de muestras de producto y superficies de acuerdo al plan de análisis.

Nº Plaza 182916

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
G.A.Torres, S.L.	Laboratorio y Calidad	Quart de Poblet	Ángeles, Merenciano Peral	Responsable de Lab	962526292
Tutor Ángeles Merenciano Peral	Cargo Tutor Responsable de Laboratorio	Teléfono 962526292	E-mail Tutor angeles@gatorres.com		

Otros requisistos:

Período	Horario	Observaciones
Noviembre-Enero	Mañana	

Actividades de la Práctica

Llevar a cabo el trabajo diario en un laboratorio de alimentación gestionando las muestras de producción (realizando análisis físico-químicos - Llevar a cabo el trabajo diario en un laboratorio de alimentación gestionando las muestras de producción (realizando análisis físico-químicos) y el departamento de calidad.

Facultad de Farmacia
Máster Universitario en Calidad y Seguridad Alimentaria
Nº Plaza 182919

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
Generalitat Valenciana - Laboratori Agroalimentari de la Comunitat Valenciana	Laboratori Agroalimentari de la Comunitat Val	Burjassot	Carmen, Valiente Mulas	Jefa Unidad Administ	961925250
Tutor Miguel Gamón Vila	Cargo Tutor Director del Laboratorio	Teléfono 961925255	E-mail Tutor gamon_mig@gva.es		

Otros requisistos:

Período	Horario	Observaciones
Noviembre-Enero	Mañana	

Actividades de la Práctica

Los estudiantes en prácticas realizarán las determinaciones analíticas exigidas en los diferentes programas de control de calidad de los alim - Los estudiantes en prácticas realizarán las determinaciones analíticas exigidas en los diferentes programas de control de calidad de los alimentos. exigidos en la Legislación comunitaria vigente cumpliendo los criterios de calidad de la norma ISO 17025 que tiene implantado y acreditado el Laboratorio.

Nº Plaza 182920

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
Generalitat Valenciana - Laboratori Agroalimentari de la Comunitat Valenciana	Laboratori Agroalimentari de la Comunitat Val	Burjassot	Carmen, Valiente Mulas	Jefa Unidad Administ	961925250
Tutor Miguel Gamón Vila	Cargo Tutor Director del Laboratorio	Teléfono 961925255	E-mail Tutor gamon_mig@gva.es		

Otros requisistos:

Período	Horario	Observaciones
Noviembre-Enero	Mañana	

Actividades de la Práctica

Los estudiantes en prácticas realizarán las determinaciones analíticas exigidas en los diferentes programas de control de calidad de los alim - Los estudiantes en prácticas realizarán las determinaciones analíticas exigidas en los diferentes programas de control de calidad de los alimentos. exigidos en la Legislación comunitaria vigente cumpliendo los criterios de calidad de la norma ISO 17025 que tiene implantado y acreditado el Laboratorio.

Facultad de Farmacia
Máster Universitario en Calidad y Seguridad Alimentaria
Nº Plaza 182921

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
Generalitat Valenciana - Laboratori Agroalimentari de la Comunitat Valenciana	Laboratori Agroalimentari de la Comunitat Val	Burjassot	Carmen, Valiente Mulas	Jefa Unidad Administ	961925250
Tutor Miguel Gamón Vila	Cargo Tutor Director del Laboratorio	Teléfono 961925255	E-mail Tutor gamon_mig@gva.es		

Otros requisistos:

Período	Horario	Observaciones
Febrero-Abril	Mañana	

Actividades de la Práctica

Los estudiantes en prácticas realizarán las determinaciones analíticas exigidas en los diferentes programas de control de calidad de los alim - Los estudiantes en prácticas realizarán las determinaciones analíticas exigidas en los diferentes programas de control de calidad de los alimentos. exigidos en la Legislación comunitaria vigente cumpliendo los criterios de calidad de la norma ISO 17025 que tiene implantado y acreditado el Laboratorio.

Nº Plaza 182922

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
Generalitat Valenciana - Laboratori Agroalimentari de la Comunitat Valenciana	Laboratori Agroalimentari de la Comunitat Val	Burjassot	Carmen, Valiente Mulas	Jefa Unidad Administ	961925250
Tutor Miguel Gamón Vila	Cargo Tutor Director del Laboratorio	Teléfono 961925255	E-mail Tutor gamon_mig@gva.es		

Otros requisistos:

Período	Horario	Observaciones
Febrero-Abril	Mañana	

Actividades de la Práctica

Los estudiantes en prácticas realizarán las determinaciones analíticas exigidas en los diferentes programas de control de calidad de los alim - Los estudiantes en prácticas realizarán las determinaciones analíticas exigidas en los diferentes programas de control de calidad de los alimentos. exigidos en la Legislación comunitaria vigente cumpliendo los criterios de calidad de la norma ISO 17025 que tiene implantado y acreditado el Laboratorio.

Facultad de Farmacia
Máster Universitario en Calidad y Seguridad Alimentaria
Nº Plaza 182923

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
Generalitat Valenciana - Laboratori Agroalimentari de la Comunitat Valenciana	Laboratori Agroalimentari de la Comunitat Val	Burjassot	Carmen, Valiente Mulas	Jefa Unidad Administ	961925250
Tutor Miguel Gamón Vila	Cargo Tutor Director del Laboratorio	Teléfono 961925255	E-mail Tutor gamon_mig@gva.es		

Otros requisistos:

Período	Horario	Observaciones
Mayo-Julio	Mañana	

Actividades de la Práctica

Los estudiantes en prácticas realizarán las determinaciones analíticas exigidas en los diferentes programas de control de calidad de los alim - Los estudiantes en prácticas realizarán las determinaciones analíticas exigidas en los diferentes programas de control de calidad de los alimentos. exigidos en la Legislación comunitaria vigente cumpliendo los criterios de calidad de la norma ISO 17025 que tiene implantado y acreditado el Laboratorio.

Nº Plaza 182924

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
Generalitat Valenciana - Laboratori Agroalimentari de la Comunitat Valenciana	Laboratori Agroalimentari de la Comunitat Val	Burjassot	Carmen, Valiente Mulas	Jefa Unidad Administ	961925250
Tutor Miguel Gamón Vila	Cargo Tutor Director del Laboratorio	Teléfono 961925255	E-mail Tutor gamon_mig@gva.es		

Otros requisistos:

Período	Horario	Observaciones
Mayo-Julio	Mañana	

Actividades de la Práctica

Los estudiantes en prácticas realizarán las determinaciones analíticas exigidas en los diferentes programas de control de calidad de los alim - Los estudiantes en prácticas realizarán las determinaciones analíticas exigidas en los diferentes programas de control de calidad de los alimentos. exigidos en la Legislación comunitaria vigente cumpliendo los criterios de calidad de la norma ISO 17025 que tiene implantado y acreditado el Laboratorio.

Facultad de Farmacia
Máster Universitario en Calidad y Seguridad Alimentaria
Nº Plaza 177453

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
Guinama, S.L.	Técnico-Calidad	La Pobla de Vall	Beatriz, García Ortega	Responsable Asegur	961869090

Tutor Beatriz García Ortega **Cargo Tutor** Responsable Aseguramiento **Teléfono** 961869090 **E-mail Tutor** laboratorio@guinama.com
Otros requisistos: **Calidad**

Período	Horario	Observaciones
Noviembre-Enero	Mañana	Conocimientos de informática e inglés.

Actividades de la Práctica

Control de calidad de materias primas y producto terminado. § Toma de muestras y uso de las salas blancas con certificación GMP (Good Manufac - Control de calidad de materias primas y producto terminado. § Toma de muestras y uso de las salas blancas con certificación GMP (Good Manufacturing Practice).Control de calidad de producto acabado.
Aprendizaje del uso del infrarrojo, potenciómetro y demás instrumentos para el análisis de las muestras. Elaboración de documentación técnica. Petición de información a los proveedores, tomando contacto con diferentes empresas. Elaboración de Fichas Técnicas y Fichas de Seguridad. El alumno aprenderá a extraer la información importante de cualquier modelo de FT o FDS, así como a comparar las de diferentes proveedores. Búsquedas bibliográficas de productos farmacéuticos y cosméticos. El alumno aprenderá a comparar características de calidad de los productos, sus usos y la legislación aplicable.Participación en el desarrollo de nuevas fórmulas.

Facultad de Farmacia
Máster Universitario en Calidad y Seguridad Alimentaria
Nº Plaza 177454

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
Guinama, S.L.	Técnico-Calidad	La Pobla de Vall	Beatriz, García Ortega	Responsable Asegur	961869090

Tutor Beatriz García Ortega **Cargo Tutor** Responsable Aseguramiento **Teléfono** 961869090 **E-mail Tutor** laboratorio@guinama.com
Otros requisistos: **Calidad**

Período	Horario	Observaciones
Febrero-Abril	Mañana	Conocimientos de informática e inglés.

Actividades de la Práctica

Control de calidad de materias primas y producto terminado. § Toma de muestras y uso de las salas blancas con certificación GMP (Good Manufac - Control de calidad de materias primas y producto terminado. § Toma de muestras y uso de las salas blancas con certificación GMP (Good Manufacturing Practice).Control de calidad de producto acabado. Aprendizaje del uso del infrarrojo, potenciómetro y demás instrumentos para el análisis de las muestras. Elaboración de documentación técnica. Petición de información a los proveedores, tomando contacto con diferentes empresas. Elaboración de Fichas Técnicas y Fichas de Seguridad. El alumno aprenderá a extraer la información importante de cualquier modelo de FT o FDS, así como a comparar las de diferentes proveedores. Búsquedas bibliográficas de productos farmacéuticos y cosméticos. El alumno aprenderá a comparar características de calidad de los productos, sus usos y la legislación aplicable.Participación en el desarrollo de nuevas fórmulas.

Facultad de Farmacia
Máster Universitario en Calidad y Seguridad Alimentaria
Nº Plaza 177455

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
Guinama, S.L.	Técnico-Calidad	La Pobla de Vall	Beatriz, García Ortega	Responsable Asegur	961869090

Tutor Beatriz García Ortega **Cargo Tutor** Responsable Aseguramiento **Teléfono** 961869090 **E-mail Tutor** laboratorio@guinama.com
Otros requisistos: **Cargo Tutor** Calidad

Período	Horario	Observaciones
Febrero-Abril	Mañana	Conocimientos de informática e inglés.

Actividades de la Práctica

Control de calidad de materias primas y producto terminado. § Toma de muestras y uso de las salas blancas con certificación GMP (Good Manufac - Control de calidad de materias primas y producto terminado. § Toma de muestras y uso de las salas blancas con certificación GMP (Good Manufacturing Practice).Control de calidad de producto acabado. Aprendizaje del uso del infrarrojo, potenciómetro y demás instrumentos para el análisis de las muestras. Elaboración de documentación técnica. Petición de información a los proveedores, tomando contacto con diferentes empresas. Elaboración de Fichas Técnicas y Fichas de Seguridad. El alumno aprenderá a extraer la información importante de cualquier modelo de FT o FDS, así como a comparar las de diferentes proveedores. Búsquedas bibliográficas de productos farmacéuticos y cosméticos. El alumno aprenderá a comparar características de calidad de los productos, sus usos y la legislación aplicable.Participación en el desarrollo de nuevas fórmulas.

Facultad de Farmacia
Máster Universitario en Calidad y Seguridad Alimentaria
Nº Plaza 177460

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
Guinama, S.L.	Técnico-Calidad	La Pobla de Vall	Beatriz, García Ortega	Responsable Asegur	961869090

Tutor Beatriz García Ortega **Cargo Tutor** Responsable Aseguramiento **Teléfono** 961869090 **E-mail Tutor** laboratorio@guinama.com
Otros requisistos: **Calidad**

Período	Horario	Observaciones
Agosto-Septiembre	Mañana	Conocimientos de informática e inglés.

Actividades de la Práctica

Control de calidad de materias primas y producto terminado. § Toma de muestras y uso de las salas blancas con certificación GMP (Good Manufac - Control de calidad de materias primas y producto terminado. § Toma de muestras y uso de las salas blancas con certificación GMP (Good Manufacturing Practice).Control de calidad de producto acabado. Aprendizaje del uso del infrarrojo, potenciómetro y demás instrumentos para el análisis de las muestras. Elaboración de documentación técnica. Petición de información a los proveedores, tomando contacto con diferentes empresas. Elaboración de Fichas Técnicas y Fichas de Seguridad. El alumno aprenderá a extraer la información importante de cualquier modelo de FT o FDS, así como a comparar las de diferentes proveedores. Búsquedas bibliográficas de productos farmacéuticos y cosméticos. El alumno aprenderá a comparar características de calidad de los productos, sus usos y la legislación aplicable.Participación en el desarrollo de nuevas fórmulas.

Facultad de Farmacia
Máster Universitario en Calidad y Seguridad Alimentaria
Nº Plaza 177461

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
Guinama, S.L.	Técnico-Calidad	La Pobla de Vall	Beatriz, García Ortega	Responsable Asegur	961869090

Tutor Beatriz García Ortega **Cargo Tutor** Responsable Aseguramiento **Teléfono** 961869090 **E-mail Tutor** laboratorio@guinama.com
Otros requisistos: **Calidad**

Período	Horario	Observaciones
Agosto-Septiembre	Mañana	Conocimientos de informática e inglés.

Actividades de la Práctica

Control de calidad de materias primas y producto terminado. § Toma de muestras y uso de las salas blancas con certificación GMP (Good Manufac - Control de calidad de materias primas y producto terminado. § Toma de muestras y uso de las salas blancas con certificación GMP (Good Manufacturing Practice).Control de calidad de producto acabado. Aprendizaje del uso del infrarrojo, potenciómetro y demás instrumentos para el análisis de las muestras. Elaboración de documentación técnica. Petición de información a los proveedores, tomando contacto con diferentes empresas. Elaboración de Fichas Técnicas y Fichas de Seguridad. El alumno aprenderá a extraer la información importante de cualquier modelo de FT o FDS, así como a comparar las de diferentes proveedores. Búsquedas bibliográficas de productos farmacéuticos y cosméticos. El alumno aprenderá a comparar características de calidad de los productos, sus usos y la legislación aplicable.Participación en el desarrollo de nuevas fórmulas.

Facultad de Farmacia
Máster Universitario en Calidad y Seguridad Alimentaria
Nº Plaza 177458

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
Guinama, S.L.	Técnico-Calidad	La Pobla de Vall	Beatriz, García Ortega	Responsable Asegur	961869090

Tutor Beatriz García Ortega **Cargo Tutor** Responsable Aseguramiento **Teléfono** 961869090 **E-mail Tutor** laboratorio@guinama.com
Otros requisistos: **Cargo** Calidad

Período	Horario	Observaciones
Mayo-Julio	Mañana	Conocimientos de informática e inglés.

Actividades de la Práctica

Control de calidad de materias primas y producto terminado. § Toma de muestras y uso de las salas blancas con certificación GMP (Good Manufac - Control de calidad de materias primas y producto terminado. § Toma de muestras y uso de las salas blancas con certificación GMP (Good Manufacturing Practice).Control de calidad de producto acabado.
 Aprendizaje del uso del infrarrojo, potenciómetro y demás instrumentos para el análisis de las muestras. Elaboración de documentación técnica. Petición de información a los proveedores, tomando contacto con diferentes empresas. Elaboración de Fichas Técnicas y Fichas de Seguridad. El alumno aprenderá a extraer la información importante de cualquier modelo de FT o FDS, así como a comparar las de diferentes proveedores. Búsquedas bibliográficas de productos farmacéuticos y cosméticos. El alumno aprenderá a comparar características de calidad de los productos, sus usos y la legislación aplicable.Participación en el desarrollo de nuevas fórmulas.

Facultad de Farmacia
Máster Universitario en Calidad y Seguridad Alimentaria
Nº Plaza 177459

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
Guinama, S.L.	Técnico-Calidad	La Pobla de Vall	Beatriz, García Ortega	Responsable Asegur	961869090
Tutor Beatriz García Ortega	Cargo Tutor Responsable Aseguramiento Calidad	Teléfono 961869090	E-mail Tutor laboratorio@guinama.com		
Otros requisistos:					
Período	Horario	Observaciones			
Mayo-Julio	Mañana	Conocimientos de informática e inglés.			

Actividades de la Práctica

Control de calidad de materias primas y producto terminado. § Toma de muestras y uso de las salas blancas con certificación GMP (Good Manufac - Control de calidad de materias primas y producto terminado. § Toma de muestras y uso de las salas blancas con certificación GMP (Good Manufacturing Practice).Control de calidad de producto acabado. Aprendizaje del uso del infrarrojo, potenciómetro y demás instrumentos para el análisis de las muestras. Elaboración de documentación técnica. Petición de información a los proveedores, tomando contacto con diferentes empresas. Elaboración de Fichas Técnicas y Fichas de Seguridad. El alumno aprenderá a extraer la información importante de cualquier modelo de FT o FDS, así como a comparar las de diferentes proveedores. Búsquedas bibliográficas de productos farmacéuticos y cosméticos. El alumno aprenderá a comparar características de calidad de los productos, sus usos y la legislación aplicable.Participación en el desarrollo de nuevas fórmulas.

Facultad de Farmacia
Máster Universitario en Calidad y Seguridad Alimentaria
Nº Plaza 175221

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
Guinama, S.L.	Técnico-Calidad	La Pobla de Vall	Beatriz, García Ortega	Responsable Asegur	961869090

Tutor Beatriz García Ortega **Cargo Tutor** Responsable Aseguramiento
Otros requisistos: **Teléfono** 961869090 **E-mail Tutor** laboratorio@guinama.com
 Calidad

Período	Horario	Observaciones
Noviembre-Enero	Mañana	Conocimientos de informática e inglés.

Actividades de la Práctica

Control de calidad de materias primas y producto terminado. § Toma de muestras y uso de las salas blancas con certificación GMP (Good Manufac - Control de calidad de materias primas y producto terminado. § Toma de muestras y uso de las salas blancas con certificación GMP (Good Manufacturing Practice).Control de calidad de producto acabado. Aprendizaje del uso del infrarrojo, potenciómetro y demás instrumentos para el análisis de las muestras. Elaboración de documentación técnica. Petición de información a los proveedores, tomando contacto con diferentes empresas. Elaboración de Fichas Técnicas y Fichas de Seguridad. El alumno aprenderá a extraer la información importante de cualquier modelo de FT o FDS, así como a comparar las de diferentes proveedores. Búsquedas bibliográficas de productos farmacéuticos y cosméticos. El alumno aprenderá a comparar características de calidad de los productos, sus usos y la legislación aplicable.Participación en el desarrollo de nuevas fórmulas.

Nº Plaza 175204

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
Incarlesa, S.A.	Calidad	Paterna	Elena, Vivo Tomás	Responsable Labora	961340237

Tutor Elena Vivo Tomás **Cargo Tutor** Responsable Laboratorio y
Otros requisistos: **Teléfono** 961340237 **E-mail Tutor** laboratorioincarlesa@gmail.com
 Calidad

Período	Horario	Observaciones
Agosto-Septiembre	Mañana	

Actividades de la Práctica

Análisis microbiológicos de producto final, intermedio y de materia prima cárnica. Control de los procesos (control general de productos, ide - Análisis microbiológicos de producto final, intermedio y de materia prima cárnica. Control de los procesos (control general de productos, identificación de productos, control identificación cámaras y secaderos). Seguimiento del APCC. Control y cumplimiento de los requisitos previos: planes de agua, limpieza, mantenimiento (calibraciones), manipuladores, trazabilidad. Revisión de limpieza y desinfección de cámaras y secaderos (control de superficies). Verificación diaria de temperaturas. Control de los PCCs. Análisis de control del pH y cloro del agua.

Facultad de Farmacia
Máster Universitario en Calidad y Seguridad Alimentaria
Nº Plaza 175197

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
Incarlesa, S.A.	Calidad	Paterna	Elena, Vivo Tomás	Responsable Labora	961340237
Tutor Elena Vivo Tomás	Cargo Tutor Responsable Laboratorio y Calidad	Teléfono 961340237	E-mail Tutor laboratorioincarlesa@gmail.com		

Otros requisistos:

Período	Horario	Observaciones
Noviembre-Enero	Mañana	

Actividades de la Práctica

Análisis microbiológicos de producto final, intermedio y de materia prima cárnica. Control de los procesos (control general de productos, ide - Análisis microbiológicos de producto final, intermedio y de materia prima cárnica. Control de los procesos (control general de productos, identificación de productos, control identificación cámaras y secaderos). Seguimiento del APCC. Control y cumplimiento de los requisitos previos: planes de agua, limpieza, mantenimiento (calibraciones), manipuladores, trazabilidad. Revisión de limpieza y desinfección de cámaras y secaderos (control de superficies). Verificación diaria de temperaturas. Control de los PCCs. Análisis de control del pH y cloro del agua.

Nº Plaza 175198

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
Incarlesa, S.A.	Calidad	Paterna	Elena, Vivo Tomás	Responsable Labora	961340237
Tutor Elena Vivo Tomás	Cargo Tutor Responsable Laboratorio y Calidad	Teléfono 961340237	E-mail Tutor laboratorioincarlesa@gmail.com		

Otros requisistos:

Período	Horario	Observaciones
Febrero-Abril	Mañana	

Actividades de la Práctica

Análisis microbiológicos de producto final, intermedio y de materia prima cárnica. Control de los procesos (control general de productos, ide - Análisis microbiológicos de producto final, intermedio y de materia prima cárnica. Control de los procesos (control general de productos, identificación de productos, control identificación cámaras y secaderos). Seguimiento del APCC. Control y cumplimiento de los requisitos previos: planes de agua, limpieza, mantenimiento (calibraciones), manipuladores, trazabilidad. Revisión de limpieza y desinfección de cámaras y secaderos (control de superficies). Verificación diaria de temperaturas. Control de los PCCs. Análisis de control del pH y cloro del agua.

Facultad de Farmacia
Máster Universitario en Calidad y Seguridad Alimentaria
Nº Plaza 175199

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
Incarlesa, S.A.	Calidad	Paterna	Elena, Vivo Tomás	Responsable Labora	961340237
Tutor Elena Vivo Tomás	Cargo Tutor Responsable Laboratorio y Calidad	Teléfono 961340237	E-mail Tutor laboratorioincarlesa@gmail.com		

Otros requisistos:

Período	Horario	Observaciones
Mayo-Julio	Mañana	

Actividades de la Práctica

Análisis microbiológicos de producto final, intermedio y de materia prima cárnica. Control de los procesos (control general de productos, ide - Análisis microbiológicos de producto final, intermedio y de materia prima cárnica. Control de los procesos (control general de productos, identificación de productos, control identificación cámaras y secaderos). Seguimiento del APCC. Control y cumplimiento de los requisitos previos: planes de agua, limpieza, mantenimiento (calibraciones), manipuladores, trazabilidad. Revisión de limpieza y desinfección de cámaras y secaderos (control de superficies). Verificación diaria de temperaturas. Control de los PCCs. Análisis de control del pH y cloro del agua.

Nº Plaza 182890

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
Incarlesa, S.A.	Calidad	Paterna	Elena, Vivo Tomás	Responsable Labora	961340237
Tutor Elena Vivo Tomás	Cargo Tutor Responsable Laboratorio y Calidad	Teléfono 961340237	E-mail Tutor laboratorioincarlesa@gmail.com		

Otros requisistos:

Período	Horario	Observaciones
Noviembre-Enero	Mañana	

Actividades de la Práctica

Análisis microbiológicos de producto final, intermedio y de materia prima cárnica. Control de los procesos (control general de productos, ide - Análisis microbiológicos de producto final, intermedio y de materia prima cárnica. Control de los procesos (control general de productos, identificación de productos, control identificación cámaras y secaderos). Seguimiento del APCC. Control y cumplimiento de los requisitos previos: planes de agua, limpieza, mantenimiento (calibraciones), manipuladores, trazabilidad. Revisión de limpieza y desinfección de cámaras y secaderos (control de superficies). Verificación diaria de temperaturas. Control de los PCCs. Análisis de control del pH y cloro del agua.

Facultad de Farmacia
Máster Universitario en Calidad y Seguridad Alimentaria
Nº Plaza 175548

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias - IVIA	Centro de Tecnología Poscosecha (CTP)	Moncada	Francisco José, Martínez Blanco	Secretario de Direcc	963424004
Tutor Lluís Palou Vall	Cargo Tutor Investigador	Teléfono 963424117	E-mail Tutor palou_llu@gva.es		

Otros requisistos:

Período	Horario	Observaciones
Noviembre-Enero	Mañana	Lectura inglés. Informática nivel usuario.

Actividades de la Práctica

Evaluar en pruebas de efectividad in vitro (en placas con medio de cultivo) o in vivo (sobre productos hortofrutícolas) la capacidad antifúngica de productos químicos naturales o de bajo riesgo (extractos de plantas, aceites esenciales, aditivos alimentarios comunes, etc.) para el control no contaminante de patógenos de poscosecha.

Colaborar en el desarrollo de recubrimientos comestibles con ingredientes antimicrobianos para el tratamiento poscosecha de fruta fresca entera o mínimamente procesada. Caracterización físico-química de los recubrimientos formulados en función de los ingredientes antimicrobianos utilizados y su concentración. Investigar el efecto de los tratamientos aplicados sobre la calidad físico-química de fruta tratada y conservada en frío.

Facultad de Farmacia
Máster Universitario en Calidad y Seguridad Alimentaria
Nº Plaza 175549

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias - IVIA	Centro de Tecnología Poscosecha (CTP)	Moncada	Francisco José, Martínez Blanco	Secretario de Direcc	963424004
Tutor Lluís Palou Vall	Cargo Tutor Investigador	Teléfono 963424117	E-mail Tutor palou_llu@gva.es		

Otros requisistos:

Período	Horario	Observaciones
Noviembre-Enero	Mañana	Lectura inglés. Informática nivel usuario.

Actividades de la Práctica

Evaluar en pruebas de efectividad in vitro (en placas con medio de cultivo) o in vivo (sobre productos hortofrutícolas) la capacidad antifúngica de productos químicos naturales o de bajo riesgo (extractos de plantas, aceites esenciales, aditivos alimentarios comunes, etc.) para el control no contaminante de patógenos de poscosecha.

Colaborar en el desarrollo de recubrimientos comestibles con ingredientes antimicrobianos para el tratamiento poscosecha de fruta fresca entera o mínimamente procesada. Caracterización físico-química de los recubrimientos formulados en función de los ingredientes antimicrobianos utilizados y su concentración. Investigar el efecto de los tratamientos aplicados sobre la calidad físico-química de fruta tratada y conservada en frío.

Facultad de Farmacia

Máster Universitario en Calidad y Seguridad Alimentaria

Nº Plaza 175550

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias - IVIA	Centro de Tecnología Poscosecha (CTP)	Moncada	Francisco José, Martínez Blanco	Secretario de Direcc	963424004

Tutor Lluís Palou Vall **Cargo Tutor** Investigador **Teléfono** 963424117 **E-mail Tutor** palou_llu@gva.es

Otros requisistos:

Período	Horario	Observaciones
Febrero-Abril	Mañana	Lectura inglés. Informática nivel usuario.

Actividades de la Práctica

Evaluar en pruebas de efectividad in vitro (en placas con medio de cultivo) o in vivo (sobre productos hortofrutícolas) la capacidad antifúngica de productos químicos naturales o de bajo riesgo (extractos de plantas, aceites esenciales, aditivos alimentarios comunes, etc.) para el control no contaminante de patógenos de poscosecha.

Colaborar en el desarrollo de recubrimientos comestibles con ingredientes antimicrobianos para el tratamiento poscosecha de fruta fresca entera o mínimamente procesada. Caracterización físico-química de los recubrimientos formulados en función de los ingredientes antimicrobianos utilizados y su concentración. Investigar el efecto de los tratamientos aplicados sobre la calidad físico-química de fruta tratada y conservada en frío.

Facultad de Farmacia
Máster Universitario en Calidad y Seguridad Alimentaria
Nº Plaza 175551

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias - IVIA	Centro de Tecnología Poscosecha (CTP)	Moncada	Francisco José, Martínez Blanco	Secretario de Direcc	963424004
Tutor Lluís Palou Vall	Cargo Tutor Investigador	Teléfono 963424117	E-mail Tutor palou_llu@gva.es		

Otros requisistos:

Período	Horario	Observaciones
Febrero-Abril	Mañana	Lectura inglés. Informática nivel usuario.

Actividades de la Práctica

Evaluar en pruebas de efectividad in vitro (en placas con medio de cultivo) o in vivo (sobre productos hortofrutícolas) la capacidad antifúngica de productos químicos naturales o de bajo riesgo (extractos de plantas, aceites esenciales, aditivos alimentarios comunes, etc.) para el control no contaminante de patógenos de poscosecha.

Colaborar en el desarrollo de recubrimientos comestibles con ingredientes antimicrobianos para el tratamiento poscosecha de fruta fresca entera o mínimamente procesada. Caracterización físico-química de los recubrimientos formulados en función de los ingredientes antimicrobianos utilizados y su concentración. Investigar el efecto de los tratamientos aplicados sobre la calidad físico-química de fruta tratada y conservada en frío.

Facultad de Farmacia
Máster Universitario en Calidad y Seguridad Alimentaria
Nº Plaza 175552

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias - IVIA	Centro de Tecnología Poscosecha (CTP)	Moncada	Francisco José, Martínez Blanco	Secretario de Direcc	963424004

Tutor Lluís Palou Vall **Cargo Tutor** Investigador **Teléfono** 963424117 **E-mail Tutor** palou_llu@gva.es

Otros requisistos:

Período	Horario	Observaciones
Mayo-Julio	Mañana	Lectura inglés. Informática nivel usuario.

Actividades de la Práctica

Evaluar en pruebas de efectividad in vitro (en placas con medio de cultivo) o in vivo (sobre productos hortofrutícolas) la capacidad antifúngica de productos químicos naturales o de bajo riesgo (extractos de plantas, aceites esenciales, aditivos alimentarios comunes, etc.) para el control no contaminante de patógenos de poscosecha.

Colaborar en el desarrollo de recubrimientos comestibles con ingredientes antimicrobianos para el tratamiento poscosecha de fruta fresca entera o mínimamente procesada. Caracterización físico-química de los recubrimientos formulados en función de los ingredientes antimicrobianos utilizados y su concentración. Investigar el efecto de los tratamientos aplicados sobre la calidad físico-química de fruta tratada y conservada en frío.

Facultad de Farmacia

Máster Universitario en Calidad y Seguridad Alimentaria

Nº Plaza 175553

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias - IVIA	Centro de Tecnología Poscosecha (CTP)	Moncada	Francisco José, Martínez Blanco	Secretario de Direcc	963424004

Tutor Lluís Palou Vall **Cargo Tutor** Investigador **Teléfono** 963424117 **E-mail Tutor** palou_llu@gva.es

Otros requisistos:

Período	Horario	Observaciones
Mayo-Julio	Mañana	Lectura inglés. Informática nivel usuario.

Actividades de la Práctica

Evaluar en pruebas de efectividad in vitro (en placas con medio de cultivo) o in vivo (sobre productos hortofrutícolas) la capacidad antifúngica de productos químicos naturales o de bajo riesgo (extractos de plantas, aceites esenciales, aditivos alimentarios comunes, etc.) para el control no contaminante de patógenos de poscosecha.

Colaborar en el desarrollo de recubrimientos comestibles con ingredientes antimicrobianos para el tratamiento poscosecha de fruta fresca entera o mínimamente procesada. Caracterización físico-química de los recubrimientos formulados en función de los ingredientes antimicrobianos utilizados y su concentración. Investigar el efecto de los tratamientos aplicados sobre la calidad físico-química de fruta tratada y conservada en frío.

Facultad de Farmacia

Máster Universitario en Calidad y Seguridad Alimentaria

Nº Plaza 177839

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias - IVIA	Centro de Tecnología Poscosecha	Moncada	Enrique, Moltó García	Director	963424004
Tutor María Bernardita Pérez Gago	Cargo Tutor Investigadora Científica	Teléfono 963424118	E-mail Tutor perez_mbe@gva.es		

Otros requisistos:

Período	Horario	Observaciones
Noviembre-Enero	Mañana	Conocimientos de Inglés (lectura de textos científicos). Informática nivel usuario (word, excel).

Actividades de la Práctica

Desarrollo de Recubrimientos Naturales Antimicrobianos para fruta fresca y fruta mínimamente procesada. 1. Ayuda en la preparación de formulaciones de recubrimientos comestibles con capacidad antifúngica y antimicrobiana: caracterización de las emulsiones (viscosidad, pH, estabilidad). 2. Análisis de efectividad de los recubrimientos frente al crecimiento de hongos responsables de podredumbres en fruta fresca y/o crecimiento de microorganismos en fruta fresca cortada. 3. Aplicación de recubrimientos a frutas y hortalizas. 4. Análisis de calidad del producto tras el periodo de almacenamiento. a. Análisis físico-químicos: Pérdida de peso, firmeza, sólidos totales y acidez, cambios de color. b. Análisis sensorial: preparación de muestras y análisis de resultados. c. Análisis de patología: Efectividad de los recubrimientos en el control de podredumbres durante almacenamiento de los productos hortofrutícolas recubiertos.

Facultad de Farmacia
Máster Universitario en Calidad y Seguridad Alimentaria
Nº Plaza 177840

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias - IVIA	Centro de Tecnología Poscosecha	Moncada	Enrique, Moltó García	Director	963424004
Tutor María Bernardita Pérez Gago	Cargo Tutor Investigadora Científica	Teléfono 963424118	E-mail Tutor perez_mbe@gva.es		

Otros requisistos:

Período	Horario	Observaciones
Febrero-Abril	Mañana	Conocimientos de Inglés (lectura de textos científicos). Informática nivel usuario (word, excel).

Actividades de la Práctica

Desarrollo de Recubrimientos Naturales Antimicrobianos para fruta fresca y fruta mínimamente procesada. 1. Ayuda en la preparación de formulaciones de recubrimientos comestibles con capacidad antifúngica y antimicrobiana: caracterización de las emulsiones (viscosidad, pH, estabilidad). 2. Análisis de efectividad de los recubrimientos frente al crecimiento de hongos responsables de podredumbres en fruta fresca y/o crecimiento de microorganismos en fruta fresca cortada. 3. Aplicación de recubrimientos a frutas y hortalizas. 4. Análisis de calidad del producto tras el periodo de almacenamiento. a. Análisis físico-químicos: Pérdida de peso, firmeza, sólidos totales y acidez, cambios de color. b. Análisis sensorial: preparación de muestras y análisis de resultados. c. Análisis de patología: Efectividad de los recubrimientos en el control de podredumbres durante almacenamiento de los productos hortofrutícolas recubiertos.

Facultad de Farmacia
Máster Universitario en Calidad y Seguridad Alimentaria
Nº Plaza 177841

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias - IVIA	Centro de Tecnología Poscosecha	Moncada	Enrique, Moltó García	Director	963424004
Tutor María Bernardita Pérez Gago	Cargo Tutor Investigadora Científica	Teléfono 963424118	E-mail Tutor perez_mbe@gva.es		

Otros requisistos:

Período	Horario	Observaciones
Mayo-Julio	Mañana	Conocimientos de Inglés (lectura de textos científicos). Informática nivel usuario (word, excel).

Actividades de la Práctica

Desarrollo de Recubrimientos Naturales Antimicrobianos para fruta fresca y fruta minimamente procesada. 1. Ayuda en la preparación de formulaciones de recubrimientos comestibles con capacidad antifúngica y antimicrobiana: caracterización de las emulsiones (viscosidad, pH, estabilidad). 2. Análisis de efectividad de los recubrimientos frente al crecimiento de hongos responsables de podredumbres en fruta fresca y/o crecimiento de microorganismos en fruta fresca cortada. 3. Aplicación de recubrimientos a frutas y hortalizas. 4. Análisis de calidad del producto tras el periodo de almacenamiento. a. Análisis físico-químicos: Pérdida de peso, firmeza, sólidos totales y acidez, cambios de color. b. Análisis sensorial: preparación de muestras y análisis de resultados. c. Análisis de patología: Efectividad de los recubrimientos en el control de podredumbres durante almacenamiento de los productos hortofrutícolas recubiertos.

Nº Plaza 183069

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
Jumel Alimentaria, S.A.	I+D	L'Alqueria de la C	Gloria Angélica, Ruiz Díaz	Directora I+D	962893399
Tutor Gloria Angélica Ruiz Díaz	Cargo Tutor Directora I+D	Teléfono 962893399	E-mail Tutor gruiz@jumel.com		

Otros requisistos:

Período	Horario	Observaciones
Febrero-Abril	Mañana	Inglés. Informática. Hoja de Calculo. Base de datos.

Actividades de la Práctica

Caracterización fisicoquímica de nuevos desarrollos, estudio de vida útil, documentación técnica de iso desarrollos. - Caracterización fisicoquímica de nuevos desarrollos, estudio de vida útil, documentación técnica de iso desarrollos.

Facultad de Farmacia
Máster Universitario en Calidad y Seguridad Alimentaria
Nº Plaza 183070

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
Jumel Alimentaria, S.A.	I+D	L'Alqueria de la C	Gloria Angélica, Ruiz Díaz	Directora I+D	962893399
Tutor Gloria Angélica Ruiz Díaz	Cargo Tutor Directora I+D	Teléfono 962893399	E-mail Tutor gruiz@jumel.com		
Otros requisistos:					
Período	Horario	Observaciones			
Mayo-Julio	Mañana	Inglés. Informática. Hoja de Calculo. Base de datos.			

Actividades de la Práctica

Caracterización fisicoquímica de nuevos desarrollos, estudio de vida útil, documentación técnica de iso desarrollos. - Caracterización fisicoquímica de nuevos desarrollos, estudio de vida útil, documentación técnica de iso desarrollos.

Nº Plaza 183071

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
Jumel Alimentaria, S.A.	I+D	L'Alqueria de la C	Gloria Angélica, Ruiz Díaz	Directora I+D	962893399
Tutor Gloria Angélica Ruiz Díaz	Cargo Tutor Directora I+D	Teléfono 962893399	E-mail Tutor gruiz@jumel.com		
Otros requisistos:					
Período	Horario	Observaciones			
Mayo-Julio	Mañana y Tarde	Inglés. Informática. Hoja de Calculo. Base de datos.			

Actividades de la Práctica

Caracterización fisicoquímica de nuevos desarrollos, estudio de vida útil, documentación técnica de iso desarrollos. - Caracterización fisicoquímica de nuevos desarrollos, estudio de vida útil, documentación técnica de iso desarrollos.

Facultad de Farmacia
Máster Universitario en Calidad y Seguridad Alimentaria
Nº Plaza 176233

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
Ministerio de Economía y Competitividad - Dirección Territorial de Comercio.SOIVRE	Laboratorio del SOIVRE	Valencia	Juan Vicente, Martínez Cortés	Director Territorial A	963164091
Tutor Alberto Alonso Díaz	Cargo Tutor Coordinador Área Laboratorio	Teléfono 963164182	E-mail Tutor aalonsod@comercio.mineco.es		

Otros requisistos:

Período	Horario	Observaciones
Noviembre-Enero	Mañana	

Actividades de la Práctica

Laboratorio de análisis físico-químicos y control de calidad. Control de calidad en productos de comercio exterior. Control de metales pesado - Laboratorio de análisis físico-químicos y control de calidad. Control de calidad en productos de comercio exterior. Control de metales pesados en juguetes. Control de calidad en aceites. Control de plaguicidas en productos ecologicos.

Nº Plaza 176234

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
Ministerio de Economía y Competitividad - Dirección Territorial de Comercio.SOIVRE	Laboratorio del SOIVRE	Valencia	Juan Vicente, Martínez Cortés	Director Territorial A	963164091
Tutor Alberto Alonso Díaz	Cargo Tutor Coordinador Área Laboratorio	Teléfono 963164182	E-mail Tutor aalonsod@comercio.mineco.es		

Otros requisistos:

Período	Horario	Observaciones
Febrero-Abril	Mañana	

Actividades de la Práctica

Laboratorio de análisis físico-químicos y control de calidad. Control de calidad en productos de comercio exterior. Control de metales pesado - Laboratorio de análisis físico-químicos y control de calidad. Control de calidad en productos de comercio exterior. Control de metales pesados en juguetes. Control de calidad en aceites. Control de plaguicidas en productos ecologicos.

Facultad de Farmacia
Máster Universitario en Calidad y Seguridad Alimentaria
Nº Plaza 176235

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
Ministerio de Economía y Competitividad - Dirección Territorial de Comercio.SOIVRE	Laboratorio del SOIVRE	Valencia	Juan Vicente, Martínez Cortés	Director Territorial A	963164091
Tutor Alberto Alonso Díaz	Cargo Tutor Coordinador Área Laboratorio	Teléfono 963164182	E-mail Tutor aalonsod@comercio.mineco.es		

Otros requisistos:

Período	Horario	Observaciones
Mayo-Julio	Mañana	

Actividades de la Práctica

Laboratorio de análisis físico-químicos y control de calidad. Control de calidad en productos de comercio exterior. Control de metales pesado - Laboratorio de análisis físico-químicos y control de calidad. Control de calidad en productos de comercio exterior. Control de metales pesados en juguetes. Control de calidad en aceites. Control de plaguicidas en productos ecologicos.

Nº Plaza 182647

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
Pescanova España, S.L.U. - Centre Industrial Paterna (019-PBA)	Calidad y Medio Ambiente	Paterna	Juan Miguel, García Cardona	Responsable Gestión	961325644
Tutor Juan Miguel García Cardona	Cargo Tutor Responsable Gestión Calidad	Teléfono 961325644	E-mail Tutor jm.garcia@nuevapescanova.com		

Otros requisistos:

Período	Horario	Observaciones
Noviembre-Enero	Mañana	Inglés. Conocimientos básicos de paquete Office (Word, Excel).

Actividades de la Práctica

Revisión y Controles de Calidad y PCC's en producción, fichas técnicas, controles internos (materias primas, producto intermedio, productos f - Revisión y Controles de Calidad y PCC's en producción, fichas técnicas, controles internos (materias primas, producto intermedio, productos finales y aguas) apoyo en tareas de gestión de producción, controles de materia prima, producto intermedio y producto final, tareas relacionadas con el mantenimiento de los sistemas IFS e ISO 14001:2014, etc...

Facultad de Farmacia
Máster Universitario en Calidad y Seguridad Alimentaria
Nº Plaza 182648

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
Pescanova España, S.L.U. - Centre Industrial Paterna (019-PBA)	Calidad y Medio Ambiente	Paterna	Juan Miguel, García Cardona	Responsable Gestión	961325644
Tutor Juan Miguel García Cardona	Cargo Tutor Responsable Gestión Calidad	Teléfono 961325644	E-mail Tutor jm.garcia@nuevapescanova.com		

Otros requisistos:

Período	Horario	Observaciones
Febrero-Abril	Mañana	Inglés. Conocimientos básicos de paquete Office (Word, Excel).

Actividades de la Práctica

Revisión y Controles de Calidad y PCC's en producción, fichas técnicas, controles internos (materias primas, producto intermedio, productos f - Revisión y Controles de Calidad y PCC's en producción, fichas técnicas, controles internos (materias primas, producto intermedio, productos finales y aguas) apoyo en tareas de gestión de producción, controles de materia prima, producto intermedio y producto final, tareas relacionadas con el mantenimiento de los sistemas IFS e ISO 14001:2014, etc...

Nº Plaza 182649

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
Pescanova España, S.L.U. - Centre Industrial Paterna (019-PBA)	Calidad y Medio Ambiente	Paterna	Juan Miguel, García Cardona	Responsable Gestión	961325644
Tutor Juan Miguel García Cardona	Cargo Tutor Responsable Gestión Calidad	Teléfono 961325644	E-mail Tutor jm.garcia@nuevapescanova.com		

Otros requisistos:

Período	Horario	Observaciones
Mayo-Julio	Mañana	Inglés. Conocimientos básicos de paquete Office (Word, Excel).

Actividades de la Práctica

Revisión y Controles de Calidad y PCC's en producción, fichas técnicas, controles internos (materias primas, producto intermedio, productos f - Revisión y Controles de Calidad y PCC's en producción, fichas técnicas, controles internos (materias primas, producto intermedio, productos finales y aguas) apoyo en tareas de gestión de producción, controles de materia prima, producto intermedio y producto final, tareas relacionadas con el mantenimiento de los sistemas IFS e ISO 14001:2014, etc...

Facultad de Farmacia
Máster Universitario en Calidad y Seguridad Alimentaria
Nº Plaza 176670

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
Productos Congelados Selectos 3000, S.L.	Calidad y Seguridad Alimentaria	Picassent	Elena, Camañes Serrano	Directora de Calidad	961221722
Tutor Elena Camañes Serrano	Cargo Tutor Directora de Calidad	Teléfono 961221722	E-mail Tutor calidad@pcs.es		

Otros requisistos:

Período	Horario	Observaciones
Febrero-Abril	Mañana	APPCC, BRC/IFS. Prerrequisitos.

Actividades de la Práctica

Elaboración de listas de revisión mensuales. Control de proceso en planta y elaboración de informes diarios. Control de recepción de mercancí - Elaboración de listas de revisión mensuales. Control de proceso en planta y elaboración de informes diarios. Control de recepción de mercancías. Realización de ensayos físicos de materias primas. Elaboración de fichas de defectos de proceso. Elaboración de operaciones estandar de limpieza. *Las practicas se realizarán en : Pol. Ind. Picassent, y en Mercavalencia.

Nº Plaza 176676

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
Productos Congelados Selectos 3000, S.L.	Calidad y Seguridad Alimentaria	Picassent	Elena, Camañes Serrano	Directora de Calidad	961221722
Tutor Elena Camañes Serrano	Cargo Tutor Directora de Calidad	Teléfono 961221722	E-mail Tutor calidad@pcs.es		

Otros requisistos:

Período	Horario	Observaciones
Mayo-Julio	Mañana	APPCC, BRC/IFS. Prerrequisitos.

Actividades de la Práctica

Elaboración de listas de revisión mensuales. Control de proceso en planta y elaboración de informes diarios. Control de recepción de mercancí - Elaboración de listas de revisión mensuales. Control de proceso en planta y elaboración de informes diarios. Control de recepción de mercancías. Realización de ensayos físicos de materias primas. Elaboración de fichas de defectos de proceso. Elaboración de operaciones estandar de limpieza. *Las practicas se realizarán en : Pol. Ind. Picassent, y en Mercavalencia.

Facultad de Farmacia
Máster Universitario en Calidad y Seguridad Alimentaria
Nº Plaza 176678

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
Productos Congelados Selectos 3000, S.L.	Calidad y Seguridad Alimentaria	Picassent	Elena, Camañes Serrano	Directora de Calidad	961221722
Tutor Elena Camañes Serrano	Cargo Tutor Directora de Calidad	Teléfono 961221722	E-mail Tutor calidad@pcs.es		

Otros requisistos:

Período	Horario	Observaciones
Agosto-Septiembre	Mañana	APPCC, BRC/IFS. Prerrequisitos.

Actividades de la Práctica

Elaboración de listas de revisión mensuales. Control de proceso en planta y elaboración de informes diarios. Control de recepción de mercancí - Elaboración de listas de revisión mensuales. Control de proceso en planta y elaboración de informes diarios. Control de recepción de mercancías. Realización de ensayos fisicos de materias primas. Elaboración de fichas de defectos de proceso. Elaboración de operaciones estandar de limpieza. *Las practicas se realizarán en : Pol. Ind. Picassent, y en Mercavalencia.

Nº Plaza 176668

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
Productos Congelados Selectos 3000, S.L.	Calidad y Seguridad Alimentaria	Picassent	Elena, Camañes Serrano	Directora de Calidad	961221722
Tutor Elena Camañes Serrano	Cargo Tutor Directora de Calidad	Teléfono 961221722	E-mail Tutor calidad@pcs.es		

Otros requisistos:

Período	Horario	Observaciones
Noviembre-Enero	Mañana	APPCC, BRC/IFS. Prerrequisitos.

Actividades de la Práctica

Elaboración de listas de revisión mensuales. Control de proceso en planta y elaboración de informes diarios. Control de recepción de mercancí - Elaboración de listas de revisión mensuales. Control de proceso en planta y elaboración de informes diarios. Control de recepción de mercancías. Realización de ensayos fisicos de materias primas. Elaboración de fichas de defectos de proceso. Elaboración de operaciones estandar de limpieza. *Las practicas se realizarán en : Pol. Ind. Picassent, y en Mercavalencia.

Facultad de Farmacia
Máster Universitario en Calidad y Seguridad Alimentaria
Nº Plaza 176669

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
Productos Congelados Selectos 3000, S.L.	Calidad y Seguridad Alimentaria	Picassent	Elena, Camañes Serrano	Directora de Calidad	961221722
Tutor Elena Camañes Serrano	Cargo Tutor Directora de Calidad	Teléfono 961221722	E-mail Tutor calidad@pcs.es		

Otros requisistos:

Período	Horario	Observaciones
Noviembre-Enero	Mañana	APPCC, BRC/IFS. Prerrequisitos.

Actividades de la Práctica

Elaboración de listas de revisión mensuales. Control de proceso en planta y elaboración de informes diarios. Control de recepción de mercancí - Elaboración de listas de revisión mensuales. Control de proceso en planta y elaboración de informes diarios. Control de recepción de mercancías. Realización de ensayos físicos de materias primas. Elaboración de fichas de defectos de proceso. Elaboración de operaciones estandar de limpieza. *Las practicas se realizarán en : Pol. Ind. Picassent, y en Mercavalencia.

Nº Plaza 176671

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
Productos Congelados Selectos 3000, S.L.	Calidad y Seguridad Alimentaria	Picassent	Elena, Camañes Serrano	Directora de Calidad	961221722
Tutor Elena Camañes Serrano	Cargo Tutor Directora de Calidad	Teléfono 961221722	E-mail Tutor calidad@pcs.es		

Otros requisistos:

Período	Horario	Observaciones
Febrero-Abril	Mañana	APPCC, BRC/IFS. Prerrequisitos.

Actividades de la Práctica

Elaboración de listas de revisión mensuales. Control de proceso en planta y elaboración de informes diarios. Control de recepción de mercancí - Elaboración de listas de revisión mensuales. Control de proceso en planta y elaboración de informes diarios. Control de recepción de mercancías. Realización de ensayos físicos de materias primas. Elaboración de fichas de defectos de proceso. Elaboración de operaciones estandar de limpieza. *Las practicas se realizarán en : Pol. Ind. Picassent, y en Mercavalencia.

Facultad de Farmacia
Máster Universitario en Calidad y Seguridad Alimentaria
Nº Plaza 176675

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
Productos Congelados Selectos 3000, S.L.	Calidad y Seguridad Alimentaria	Picassent	Elena, Camañes Serrano	Directora de Calidad	961221722
Tutor Elena Camañes Serrano	Cargo Tutor Directora de Calidad	Teléfono 961221722	E-mail Tutor calidad@pcs.es		

Otros requisistos:

Período	Horario	Observaciones
Mayo-Julio	Mañana	APPCC, BRC/IFS. Prerrequisitos.

Actividades de la Práctica

Elaboración de listas de revisión mensuales. Control de proceso en planta y elaboración de informes diarios. Control de recepción de mercancí - Elaboración de listas de revisión mensuales. Control de proceso en planta y elaboración de informes diarios. Control de recepción de mercancías. Realización de ensayos fisicos de materias primas. Elaboración de fichas de defectos de proceso. Elaboración de operaciones estandar de limpieza. *Las practicas se realizarán en : Pol. Ind. Picassent, y en Mercavalencia.

Nº Plaza 176677

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
Productos Congelados Selectos 3000, S.L.	Calidad y Seguridad Alimentaria	Picassent	Elena, Camañes Serrano	Directora de Calidad	961221722
Tutor Elena Camañes Serrano	Cargo Tutor Directora de Calidad	Teléfono 961221722	E-mail Tutor calidad@pcs.es		

Otros requisistos:

Período	Horario	Observaciones
Mayo-Julio	Tarde	APPCC, BRC/IFS. Prerrequisitos.

Actividades de la Práctica

Elaboración de listas de revisión mensuales. Control de proceso en planta y elaboración de informes diarios. Control de recepción de mercancí - Elaboración de listas de revisión mensuales. Control de proceso en planta y elaboración de informes diarios. Control de recepción de mercancías. Realización de ensayos fisicos de materias primas. Elaboración de fichas de defectos de proceso. Elaboración de operaciones estandar de limpieza. *Las practicas se realizarán en : Pol. Ind. Picassent, y en Mercavalencia.

Facultad de Farmacia
Máster Universitario en Calidad y Seguridad Alimentaria
Nº Plaza 176679

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
Productos Congelados Selectos 3000, S.L.	Calidad y Seguridad Alimentaria	Picassent	Elena, Camañes Serrano	Directora de Calidad	961221722
Tutor Elena Camañes Serrano	Cargo Tutor Directora de Calidad	Teléfono 961221722	E-mail Tutor calidad@pcs.es		

Otros requisistos:

Período	Horario	Observaciones
Agosto-Septiembre	Mañana	APPCC, BRC/IFS. Prerrequisitos.

Actividades de la Práctica

Elaboración de listas de revisión mensuales. Control de proceso en planta y elaboración de informes diarios. Control de recepción de mercancí - Elaboración de listas de revisión mensuales. Control de proceso en planta y elaboración de informes diarios. Control de recepción de mercancías. Realización de ensayos físicos de materias primas. Elaboración de fichas de defectos de proceso. Elaboración de operaciones estandar de limpieza. *Las practicas se realizarán en : Pol. Ind. Picassent, y en Mercavalencia.

Nº Plaza 183130

Empresa	Departamento	Población	Contacto	Cargo	Teléfono
Servicio Integral de Control Alimentario, S.L.	Servicio Integral de Control Alimentario, S.L.	Elche/Elx	Mar, Casanova Aguado	Gerente	966612580
Tutor Mar Casanova Aguado	Cargo Tutor Gerente	Teléfono 966612580	E-mail Tutor mar.casanova@sicalab.com		

Otros requisistos:

Período	Horario	Observaciones
Octubre-Mayo	Mañana	

Actividades de la Práctica

Control de calidad alimentario y análisis. - Control de calidad alimentario y análisis.