

**OFERTAS DE PRÁCTICAS EXTERNAS EN EMPRESAS (PE) – GRADO QUÍMICA 2021**

EMPRESA	Sitio web	Localidad	Dirección	Nº Plazas	Gratificación	Periodo solicitado	Actividades a desarrollar
<b>AGUAS DE PUERTOLLANO</b> 201625	<a href="http://www.aguasdepuertollano.com">www.aguasdepuertollano.com</a>	Puertollano	Pz De La Constitución 1 CP: 13500	1	<b>NO</b>	Julio-septiembre	Aprendizaje en el control y mantenimiento del proceso operativo de la Estación Depuradora de Aguas Residuales (EDAR) y laboratorios.
<b>ALUMINIOS CORTIZO</b>	<a href="http://www.cortizo.com">www.cortizo.com</a>	Manzanares	Pol. Industrial Manzanares, C/ D, parcela 20.	2	<b>NO</b>	Julio-septiembre	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Toma de muestras. Realización de analíticas y toma de datos in situ.</li> <li>- Realizar y analizar termografías.</li> <li>- Control de calidad de producto acabado.</li> <li>- Ensayos mecánicos.</li> <li>- Preparación de muestras para clientes y comerciales.</li> <li>- Gestión de residuos.</li> </ul>
<b>ALVINESA ALCOHOLERA</b> 201491	<a href="http://www.alvinesa.com">www.alvinesa.com</a>	Daimiel	Pol. Ind. El Campillo. Ctra. Daimiel-Valdepeñas, Km 4.8 13250	2	<b>300 €</b>	Septiembre y octubre (40h semana)	<p>Las actividades estarán ligadas a la selección de materias primas (orujos de uva tinta y orujos de uva blanca) para la obtención de colorantes y antioxidantes de origen natural.</p> <p>La selección de los orujos de uva tinta en base a sus parámetros de color (EV, IB e IV) es fundamental para asegurar una óptima calidad de producción de extracto de uva tinta líquido (antocianos), que es uno de los productos que fabrica Alvinesa Natural Ingredients actualmente en sus instalaciones. Dicho extracto encuentra su utilidad como colorante natural, y es ampliamente empleado en alimentación para helados y refrescos, entre otras aplicaciones.</p>
<b>AQUA-LAB</b> 201215		Almodóvar del Campo		1			<p>Análisis Físico-Químicos Y Microbiológicos en Aguas de Diversa Naturaleza</p> <p>Calibración de Equipos</p> <p>Análisis Físico-Químicos y Microbiológicos</p> <p>Análisis de datos e Interpretación de resultados</p>
<b>AQUONA CR</b> 201623	<a href="http://www.aquona-sa.es">/www.aquona-sa.es</a>	Ciudad Real	Cr Toledo o Cr Piedrabuena	1	<b>NO</b>	A convenir por el estudiante	Aprendizaje y mantenimiento del control en proceso operativo de la ETAP, incluyendo laboratorios.
<b>BIOGRAPH SOLUTIONS</b> 201680	<a href="http://biographsolutions.com/">biographsolutions.com/</a>	Ciudad Real	Avenida Camilo José Cela, s/n	1	<b>NO</b>	Julio, Septiembre	Desarrollar métodos de producción, caracterización y modificación de grafeno.
<b>BODEGAS VINARTIS</b> 201575	<a href="https://vinosvaldepenas.com/dt_team/grupo-de-bodegas-vinartis-s-a/">https://vinosvaldepenas.com/dt_team/grupo-de-bodegas-vinartis-s-a/</a>	Valdepeñas	Carretera Nacional IV, Km. 200,5	1	<b>300 €</b>	Julio-septiembre	<p>Análisis de la producción. Analítica de los depósitos de vinos.</p> <p>Analítica de las barricas en cueva. Seguimiento de procesos de fermentación, clarificación, centrifugación.</p> <p>Apoyo en bodega y envasado.</p>
<b>CENTROLAB</b> 201242	<a href="http://www.centrolab.es">http://www.centrolab.es</a>	Noblejas, Toledo	C/Juan XXIII 15	1	<b>150 €/mes</b>	Julio-septiembre	Análisis de vinos
<b>CENTRO NACIONAL DEL HIDRÓGENO</b> 201349	<a href="https://www.cnh2.es/">https://www.cnh2.es/</a>	Puertollano	Prolongación Fernando El Santo, S/N	1	<b>NO</b>	Julio-septiembre	Revisión bibliográfica Preparación de tintas catalíticas. Fabricación de electrodos utilizando técnicas de deposición de capas catalíticas delgadas. Caracterización superficial de electrodos mediante microscopía electrónica de barrido (SEM). Fabricación de conjuntos membrana electrodo (MEAs). Caracterización electroquímica de monoceldas mediante curvas corriente-voltaje y espectroscopia de impedancia electroquímica. Caracterización de las capas catalítica de los electrodos por SEM. Procesamiento de datos adquiridos. Informe técnico y presentación del trabajo realizado.
<b>CERSYRA</b> 201508	<a href="http://pagina.jccm.es/agricul/cersyra/">http://pagina.jccm.es/agricul/cersyra/</a>	Valdepeñas	Av. del Vino, 10,	1	<b>NO</b>	septiembre	Realización de tests de exclusión de paternidad mediante análisis de microsatélites de adn necesarios para la identificación, control genealógico, control de identidad y control de filiación.
<b>CLAMBER</b> 201529		Puertollano		1	<b>NO</b>	Julio-septiembre	Operación, optimización y control de los procesos fermentativos a escala demostrativa en la Planta Clamber.

<b>COOPERATIVA EL PROGRESO 201045</b>	<a href="http://www.bodegaselprogreso.com">www.bodegaselprogreso.com</a>	Villarrubia de los Ojos	Avda. de la virgen 89	1	<b>Sin especificar</b>	Julio-septiembre	Laboratorio, calidad y muestreo en campo
<b>COOPERATIVA MANJAVACAS 201047</b>	<a href="http://www.manjavacas.com">http://www.manjavacas.com</a>	Mota del Cuervo	CL. CAMINO DEL CAMPO s/n	1	<b>Sin especificar</b>	Agosto-septiembre	FORMACIÓN: CONTROL DE CALIDAD EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE VINOS A GRANEL Y ENVASADOS. MANTENIMIENTO DE EQUIPOS DE LABORATORIO.
<b>COOPERATIVA SANTA CATALINA 201044</b>	<a href="http://www.santacatalina.es">http://www.santacatalina.es</a>	La Solana		1	<b>Sin especificar</b>	Julio-septiembre	Control de maduración de la uva. Grado baumé con refractómetro. pH y acidez total con titrador. Ver el momento óptimo de recoger la uva
<b>CRDO FUNDACIÓN CONSEJO REGULADOR QUESO MANCHEGO 201577</b>	<a href="http://www.quesomanche.go.es">www.quesomanche.go.es</a>	Valdepeñas	Av. Del vino s/n	1	<b>NO</b>	Julio-septiembre	Registro y preparación de muestras de queso. Análisis físico-químicos de muestras de queso. Análisis de detección de mezclas de leche de vaca y cabra en queso de oveja. Análisis de pH. Análisis de fosfatasa alcalina. Recuento de E. coli. Recuento de S. aureus. Detección de Salmonella spp. Detección de Listeria monocytógenes.
<b>DCCOP SCA 201614</b>	<a href="http://www.dcoop.es">http://www.dcoop.es</a>	Alcázar de San Juan		1	<b>NO</b>	Julio-Septiembre	Ayudante de laboratorio y departamento de calidad
<b>ESTACIÓN VITICULTURA Y ENOLOGÍA. IRIAF 201528</b>		Alcázar de San Juan		1	<b>NO</b>	Julio-Septiembre	Análisis de vinos y productos derivados de la uva
<b>FÉLIX SOLIS 201123</b>		Valdepeñas	Autovía de Andalucía Km 199. Apartado de correos 102	1	<b>300€/mes</b>	Julio-septiembre	Realización de análisis físico-químico en laboratorio de control de calidad.
<b>FERTIBERIA S.A. 201272</b>	<a href="http://www.fertiberia.es">www.fertiberia.es</a>	Puertollano	Polígono Industrial S/N - 13500 - Puertollano	1	<b>NO</b>	Julio-agosto	Adquisición de conocimientos generales sobre el funcionamiento de las diferentes unidades productivas y sus sinergias con el área de laboratorio. Revisión de documentación técnica.
<b>HOSPITAL DE MANZANARES 201048</b>		Manzanares	Avenida Don Emiliano García Roldán, 2	2	<b>NO</b>	Julio-septiembre	Propias del servicio del laboratorio clínico del hospital, consiste en: sección de análisis clínico, sección de bioquímica, análisis de bioquímica, hematología, microbiología, inmunología y urgencias
<b>ICCA INSTITUTO DE COMBUSTIÓN Y CONTAMINACIÓN ATMOSFÉRICA 201685</b>	<a href="https://www.uclm.es/centros-investigacion/icca">https://www.uclm.es/centros-investigacion/icca</a>	Ciudad Real	Camino Moledores	2	<b>NO</b>	Julio-septiembre	Análisis cualitativo y cuantitativo de especies contaminantes ya sean partículas o especies gaseosas. Estudio de diferentes procesos atmosféricos en condiciones homogéneas (reacción gas-gas) y heterogéneas (gas-sólido, gas-líquido).
<b>INICIATIVAS ALIMENTARIAS INALSA</b>	<a href="https://inalsanutricion.com/">https://inalsanutricion.com/</a>	Torralba de Calatrava	Plaza la Vega, 47,	1	<b>350€/mes</b>	Dos meses	Análisis Físico-químicos. Control de Calidad de Materia Prima y Producto terminado. Funcionamiento y organización general del LABORATORIO. Nociones básicas de Formulación. Proceso de Fabricación.
<b>IRIAF CENTRO DE INVESTIGACIÓN AGROFORESTAL ALBALADEJITO CIAF 201514</b>	<a href="https://albaladejito.castillalamancha.es/">https://albaladejito.castillalamancha.es/</a>	Cuenca	Ctra Toledo-Cuenca, km 174	2	<b>NO</b>	Mayo-septiembre	Seguimiento agronómico de los diferentes campos de ensayo establecidos en el Centro de Investigación Agroforestal de Albaladejito (cereales, leguminosas y oleaginosas). Análisis de laboratorio y procesado de resultados

<b>IRIAF</b> <b>CENTRO DE INVESTIGACIÓN AGROFORESTAL ALBALADEJITO CIAF</b> 201517	<a href="https://albaladejito.castillalamancha.es/">https://albaladejito.castillalamancha.es/</a>	Cuenca	Ctra Toledo-Cuenca, km 174	1	<b>NO</b>	Mayo-septiembre	Seguimiento agronómico de las especies cultivadas en el centro. Análisis cuantitativo y cualitativo (técnicas cromatográficas) de las producciones. Ensayos de bioactividad de los diferentes extractos.
<b>IRICA</b> <b>Instituto Regional de Investigación Científica Aplicada</b> 201067	<a href="https://www.uclm.es/centros-investigacion/irica">https://www.uclm.es/centros-investigacion/irica</a>	Ciudad Real	Avenida Camilo José Cela 10	1	<b>NO</b>	Julio, Septiembre	Servicio de Instrumentación del IRICA. El alumno trabajará con los técnicos de dicho servicio, ampliando sus conocimientos en técnicas de caracterización que son actualmente usadas por muchas empresas y grupos de I+D+i, como son: Difracción Rayos X, Fluorescencia Rayos X, Infrarrojos, Análisis Térmico Diferencial. Termogravimetría, Área superficial específica y porosidad, Determinación de densidad, Equipos de análisis Termomecánico, Determinación de tamaño de partícula, Microscopía de Barrido de alta resolución: HRSEM con microanálisis EDS y EDBS.
<b>IRICA</b> 201066	<a href="https://www.uclm.es/centros-investigacion/irica">https://www.uclm.es/centros-investigacion/irica</a>	Ciudad Real	Avenida Camilo José Cela 10	2	<b>NO</b>	Julio, Septiembre	Prácticas en grupos de investigación del IRICA. El alumno trabajará en la línea de investigación desarrollada por el grupo (diseño, síntesis y caracterización de compuestos), utilizando las técnicas de caracterización que dispone el Instituto.
<b>IVICAM</b> 201526		Tomelloso	Ctra. Toledo-Albacete, s/n	1	<b>NO</b>	Julio-septiembre	Microbiología enológica, preparación de muestras en controles de maduración, elaboración de vinos, análisis sensorial.
<b>JOSÉ MARÍA VILLASANTE</b> 201003		Tomelloso	C/ Estación 94	1	<b>200€/mes</b>	Julio-Septiembre	Análisis fisicoquímicos y microbiológicos en aguas.
<b>LABORATORIOS VINFER</b> 201717	<a href="http://www.vinifer.com">http://www.vinifer.com</a>	Albacete	Poligono Industrial Campollano c/ D nº 2	1	<b>Sin especificar</b>	Julio-septiembre	Medición de muestras. Control de calidad de materias primas. Control de calidad en planta de producto terminado. Colaboración con i+d+i. Colaboración con el mantenimiento del sistema de calidad implantado iso 9001:2015.
<b>MARCHAMALO</b> 201527		Guadalajara		1	<b>NO</b>	Mayo-septiembre	Análisis de propiedades saludables en los productos de la colmena
<b>SOLUQUISA</b> 201042	<a href="http://www.soluquisa.es">www.soluquisa.es</a>	Yuncos, TO	P.I.La Malena C/del Pino 36	1	<b>Sin especificar</b>	JUNIO-SEPTIEMBRE	Control de Calidad y Desarrollo de nuevos Productos
<b>VALQUEJIGOSO</b> 201532	<a href="https://valquejigoso.com/es/">https://valquejigoso.com/es/</a>	Villamanta	Ctra. Villamanta-Méntrida, s/n	1	<b>300 € mes</b>	Julio-septiembre	Trabajos de muestreo de uva, análisis de seguimiento de maduración, análisis de vinos, trabajos de bodega (selección de uva, remontados, limpieza...)
<b>VINÍCOLA DE CASTILLA</b> 201475	<a href="http://vinicoladecastilla.com">http://vinicoladecastilla.com</a>	Manzanares	POL. INDUSTRIAL, CALLE I	1	<b>Sin especificar</b>	Agosto-septiembre	Viñedos: controles de maduración, -laboratorio: controles rutinarios.- bodega y elaboración en campaña 2021/2022

Los alumnos deberán mandar un mail a [sonia.merino@uclm.es](mailto:sonia.merino@uclm.es) antes del **viernes 7 de mayo** a las 24:00 h indicando, por orden de preferencia, cuatro empresas de la lista ofertada

o cualquier otra que el alumno ya se haya puesto en contacto.

Sonia Merino Guijarro

03 de Mayo de 2021