

OFERTAS DE PRÁCTICAS EXTERNAS EN EMPRESAS (PE) – GRADO CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS 2020

CODIGO	Nombre empresa:	Localidad	Plazas ofertadas	Gratificación / ayuda	Actividades que realizará(n) el/los estudiantes(s)	Periodo solicitado y horas semanales
191698	ALKEMI	COSLADA	1	NO	CONTROL DE CALIDAD EN AGUAS Y ALIMENTOS. ANALISIS Y PREPARACION DE REACTIVOS DE LABORATORIO	De julio a septiembre; 35 h/semanales
191890	ALVINESA	DAIMIEL	1	300€ total	los alumnos realizarán labores conectadas con los departamentos de I+D, producción y calidad, concretamente sus actividades estarán ligadas a la selección de materias primas (orujos de uva química y uva blanca), para la obtención de colorantes y antioxidantes de origen natural. Además participarán activamente en diversos estudios de I+D, que tendrían como objetivo determinar que variedad de uva son las que presentan mayor contenido olifonolico.	Desde última semana de agosto a octubre; 35 h/semanales MAÑANA DE 8 A 3 TARDE 3 A 10
191771	BODEGAS VINARTIS	DAIMIEL	1	300 € TOTAL	CONTROL DE CALIDAD DE VINOS EN LA PRODUCCIÓN, ESTABILIDAD DE VINOS FRENTE AL FRIO Y CALOR, REVISION DE CRIANZA EN BARRICA Y SEGUIMIENTO DE PROCESO, CLARIFICACION, FILTRACION, CENTRIFUGACION Y ENVASADO.	Julio y agosto; 30 h/semanales Horario mañana
191741	CRDO	VALDEPEÑAS	2	Sin especificar	Analista en Laboratorio del C.R.D.O. Queso Manchego 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	Julio o agosto; 30 h/semanales
191922	DCCOP	ALCAZAR S JUAN	1	NO	ANALISIS FISICO QUIMICOS Y MICROBIOLOGICOS, Y APOYO A ACTIVIDADES DE CALIDAD IMPLANTADO.	Julio y agosto; 25 h/semanales Horario mañana
191909	EL CONCHEL	EL BALLESTERO-ALBACETE-	1	NO	DEPARTAMENTO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	Julio y agosto; 40 h/semanales
191639	FELIX SOLIS/vinos tomillar/bodegas virg	VALDEPEÑAS	1	300€/mes	Análisis físico-químicos y microbiológicos de vinos, toma de muestras de depósitos, ...	Julio, agosto y septiembre; 40 h/semanales Mañana y tarde
191895	FRIMANCHA	VALDEPEÑAS	2	NO	CONTROL DOCUMENTAL Y GESTION DE APPCC EN INDUSTRIA CARNICA. ANALISIS MICROBIOLOGICO Y FISICO-QUIMICO DE CARNES Y PRODUCTOS CARNICOS. CONTROL DE CLORO. CONTROL DE CALIDAD DE CARNE (pH)	Julio, agosto y septiembre; 40 h/semanales Mañana y tarde
191851	GALAN DE MEMBRILLA-BODEGAS REZUM	MEMBRILLA	1	Sin especificar	Apojo al laboratorio en cuestión de análisis físico, químico y sensorial de vinos y mostos. Toma de muestras y seguimiento de proceso de elaboración.	Julio, agosto y septiembre; 40 h/semanales Mañana y tarde
191780	GRUPO EDELBIO(MIGUELITOS)	LA RODA	1	A CONVENIR CON EL ALUMNO	APOYO AL DEPARTAMENTO DE CALIDAD CONTROLES Y REGISTROS DE CALIDAD ETIQUETADO Y REVISIÓN DE PRODUCTOS Y PRODUCCIÓN	Julio y agosto 25 h/semanales Horario mañana
191660	IRIAF	MARCHAMALO (GU)	1	NO	Análisis de propiedades saludables en los productos de la colmena en el Centro de Investigación Apícola y Agroambiental de Marchamalo (Guadalajara)	Julio; 30 h/semanales Horario mañana
191640	IRIAF IVICAM	TOMELLOSO	1	NO	Microbiología enológica, preparación de muestras en controles de maduración, elaboración de vinos y análisis sensoria.	Julio; 30 h/semanales Horario mañana
191593	IRIAF	CUENCA	3	NO	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.	Julio Horario mañana

191592	IRIAF EVE	ALCAZAR	3	NO	Análisis de vino y productos derivados de la uva. Las prácticas podrán desarrollarse en cualquier fecha del año.	A partir de julio; 1 mes; 30 h/semanales
191703	JOSE M. VILLASANTE	TOMELLOSO	1	200€/mes	Realizar análisis fisicoquímicos y análisis microbiológicos en aguas.	Julio y agosto; 40 h/semanales Horario mañana
191762	LABORATORIO ANUR	PIEDRABUENA	1	NO	ANALISIS DE MATERIAS TERMINADOS Y DE MATERIAS PRIMAS, CONTROL DE CALIDAD DE PROCESOS	Julio y agosto; 30 h/semanales Horario mañana
191710	LILCAM	TALAVERA	1	Sin especificar	Realización de ensayos físico-químicos para la caracterización de muestras lácteas. Ensayos para la determinación de contaminantes en leche (aflatoxinas, esporas butílicas, etc.). Validación de métodos de laboratorio de identificación de urea, caseína, ácidos grasos en leche, etc. Otras tareas propias de un laboratorio Interprofesional.	Septiembre a noviembre; 40 h/semanales Horario mañana
191753	MAZALMENDRA	MALAGÓN	1	500€/mes	Control del proceso de fabricación de bizcochos: Control de Trazabilidad. Seguimiento de puntos críticos de control del sistema APPCC. Análisis Físico - Químicos, Microbiológicos y Organoléptico.	De julio a septiembre; 40 h/semanales Horario mañana y tarde
191636	TECNOVE		1	Sin especificar	Gestión de APPCC en cocinas de catering a colectividades. -Seguimiento de ISO 22000 en centros, revisión de registros. -Elaboración de procedimientos. -Seguimiento de gestión medioambiental (ISO 14001).	desde 1 julio a 15 septiembre; 40 h/semanales Horario mañana y tarde
191692	VALQUEJIGOSO	VILLAMANTA-MADRID-	1	600€/mes	realizar trabajos de muestreo viñedo, en bodega, entrada de uva, trabajo de prensado, limpieza, trabajo de extracción en procesos de maceración del vino,	septiembre, octubre y noviembre 40 h/semanales Horario mañana y tarde
191921	VICENTE MALAGON	ALMAGRO	1	Sin especificar	CONTROL DE COCCIÓN, FERMENTACIÓN, TRAZABILIDAD, APPCC	Agosto y septiembre; 28 h/semanales Horario mañana
191693	VIRGEN DE LAS VIÑAS	TOMELLOSO	1	NO	Apoyo al Departamento Técnico de Laboratorio de Virgen de las Viñas Bodega y Almazara.	De julio a septiembre; 40 h/semanales Horario mañana y tarde

Los alumnos deberán cumplimentar su solicitud en el formulario habilitado para ello (<https://forms.gle/QEQk73eRvYChWWkQ8>) indicando, por orden de preferencia, tres empresas de la lista ofertada o cualquier otra con la que el alumno ya se haya puesto en contacto previamente.

Justa Mª Poveda Colado

12 de junio de 2020