

PRÁCTICAS CTA (2015/16)



ENTIDAD	POBLACIÓN	RESPONSABLE	PERIODO	HORARIO	PLAZAS	ACTIVIDAD EMPRESA, TAREAS A REALIZAR EN LA PRÁCTICA Y OBSERVACIONES
ASIGA VETERINARIA www.asigasl.com	ZARAGOZA	D ^a Mar Fanlo	Diciembre y Enero	9-13	1/periodo	<p>Busca:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conocimientos en utilización de aparatos de Laboratorio • Inglés nivel medio <p>Funciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laboratorio. Colaborar en la puesta en marcha de técnicas analíticas, tanto microbiológicas (control microbiológico, determinación de potencia antibiótica de piensos,..) como físico químico (HPLC, Karl Fischer,...).
CARTESA www.portesa.es	TERUEL	D ^a Manuela Doñate	Mayo a Septiembre	A convenir con la empresa	1/periodo	<p>Departamento de calidad: Conocer y contribuir al cumplimiento del Sistema de Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria implantado. Calibración de equipos de laboratorio: pHmetro, medidor de % gases, termómetros, estufa, etc... Diariamente recoger muestra del muestrario de producto. Diariamente realizar medición del cloro libre residual, y tomar acciones correctiva en caso de desviaciones. Contribuir en la realización de ensayos de triquina. Distribuir y archivar registros de producción, del plan APPCC, y del Plan Normalizado de Control de la Higiene. Controlar temperatura de esterilizadores. Controlar concentración de detergentes de máquinas lava-botas. Controlar concentración de detergentes de máquinas lava-cajas. Mantener al día, la documentación de homologación de proveedores. Revisar los programas del detector de metales. Participar en la ejecución del plan de Acción Correctiva de la auditoria externa de los referenciales IFS, BRC, lista marco, ISO 22.000. Participar en las actividades de inspección de instalaciones: Inspecciones de Limpieza, Inspecciones de Mantenimiento. Participar en las actividades de tomas de muestra de producto, superficies, etc... pertenecientes al APPCC.</p>
CENTRO DE INVESTIGACION Y TECNOLOGIA AGROALIMENTARIA DE ARAGÓN (CITA)	ZARAGOZA		Mayo a Septiembre	Mañanas	1/periodo	<p>Técnico de apoyo a la investigación y análisis instrumentales en calidad de carne. Ensayos físicos-químicos en alimentos y materias primas</p>
COOPERATIVA AGRÍCOLA ARAGONESA DEL EBRO www.agroveco.es	CASETAS (ZARAGOZA)	D ^a . Eva Dorado Moreno	Todo el año	Uno de 7.30-13.30 y otro de 13.30-19.30	2/periodo	<p>Busca:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Habilidades personales: Puntualidad, seriedad, discreción y flexibilidad en las tareas demandadas <p>Funciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Inspección de la materia prima en recepción. -Análisis de humedad y peso específico con Dickey-John. -Inspección visual de la carga del camión. -Medida por técnica espectroscópica de infrarrojo cercano(NIR) de humedad, grasa, proteína, cenizas y fibra de piensos y materias primas. -Análisis de granulometría de piensos en harina. -Análisis del porcentaje de durabilidad en piensos granulados. -Control de legislación del etiquetado -Control cualitativo de presencia de antibióticos <p>Se ofrece:</p> <p>Aprender a desenvolverse con soltura en un laboratorio, adquirir experiencia y propina si trabajan bien. Si fuera posible sería bueno ampliar el periodo de horas</p>

PRÁCTICAS CTA (2015/16)



ENTIDAD	POBLACIÓN	RESPONSABLE	PERIODO	HORARIO	PLAZAS	ACTIVIDAD EMPRESA, TAREAS A REALIZAR EN LA PRÁCTICA Y OBSERVACIONES
COOPERATIVA SANTO CRISTO SOC. COOP. COMARCAL www.santocristomagallon.com	MAGALLÓN (ZARAGOZA)	D. Juan Carlos Palacios	Noviembre Diciembre	15 - 19	1/periodo	<p>Busca:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Preferiblemente con vehículo propio, pero no es imprescindible. • Habilidades personales: Capacidad de desarrollar trabajo en equipo con adaptación a las necesidades de la empresa. Pulcritud, eficacia y organización en el desarrollo de las tareas encomendadas. <p>Funciones:</p> <p>Las condiciones son las siguientes:</p> <p>1º Se hace un convenio en prácticas, por medio de Universa, en función de las horas establecidas a tal efecto.</p> <p>2º El inicio de las prácticas está en función de la maduración de la oliva. La campaña de recogida suele comenzar a mediados del mes de noviembre.</p> <p>3º Las tareas a realizar son de análisis de acidez y de obtención del rendimiento de la oliva en el laboratorio de la almazara, tanto en las fases de maduración como durante plena campaña de recolección.</p> <p>4º Los horarios durante la campaña de recolección son NECESARIAMENTE de lunes a sábado de 15:00 a 19:00.</p> <p>Se ofrece:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Otra información de interés: Formación específica sobre el análisis en el laboratorio indicado sobre rendimientos esperados. Formación general sobre el sistema de elaboración de aceite de oliva virgen extra, tanto acogido en D.O. "Sierra de Moncayo", como con la "C de Calidad" de Aragón.
COOPERATIVAS VITIVINICOLAS	POBLACIONES CON TRADICIÓN VINICOLA		Según Vendimia: De Agosto a Octubre	A convenir con la empresa	2/periodo	<p>Control de cosecha y toma de datos.- Ayuda al técnico de campo en las necesidades de control de maduración, selección de uva previo a vendimia. Control de calidad de la uva vendimiada. Dirigido por el Enólogo de la empresa.</p> <p>Control de calidad de mostos y vinos. Dirigido por el Enólogo de la empresa.</p>
CORPORACIÓN CHOCOLATES LACASA, S.L. www.lacasa.es	UTEBO (ZARAGOZA)	Dª. Asunción Martín Dª. Ana Herrero	Todo el año menos agosto	9-14	1/periodo	<p>Dada la variabilidad de los proyectos que se trabajan, y la importancia de conocer en la medida de lo posible las diferentes fases de desarrollo, considero imprescindible la disponibilidad del alumno para realizar 500h de prácticas, un periodo de 150h es demasiado corto, para familiarizarse con los procesos y las materias primas que intervienen en los proyectos, así como para conocer la mayor parte de las fases que componen el desarrollo.</p> <p>Busca:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Habilidades personales: flexibilidad, autonomía, precisión, orden y limpieza en la ejecución del trabajo <p>Funciones:</p> <p>Departamento de I+D, en él se trabajan diferentes proyectos, se desarrollan los nuevos productos (chocolates, turrone, grageados, caramelos, barritas,...) destinados a las nuevas líneas de mercado, las personas en prácticas realizan principalmente tareas de preparación de muestras, control de atributos físicos y organolépticos de los productos en fase de desarrollo, control de proceso en fase de industrialización de nuevos productos. Conocimiento práctico de las diferentes fases de ejecución y departamentos que se ven implicados en el Desarrollo de productos y la ejecución de Proyectos.</p>
CSIC - ESTACIÓN EXPERIMENTAL AULA DEI	ZARAGOZA	D.Raúl Arbués	Mayo a Septiembre	A convenir con la empresa	1/periodo	Unidad Vegetal. Grupo de Nutrición de Cultivos Frutales

PRÁCTICAS CTA (2015/16)



ENTIDAD	POBLACIÓN	RESPONSABLE	PERIODO	HORARIO	PLAZAS	ACTIVIDAD EMPRESA, TAREAS A REALIZAR EN LA PRÁCTICA Y OBSERVACIONES
FLORES EN LA MESA www.floresenlamesa.com	ZARAGOZA	D ^a Laura Carrera	De Julio a Octubre	A convenir con la empresa	1/periodo	Departamento de Calidad/ Departamento de I&D
FRIBIN S.A.T. 1269 RL www.fribin.com	BINEFAR (HUESCA)	D ^a Laura Til Orduna	Julio, Agosto y Septiembre	A convenir con la empresa	1/periodo	Departamento control de calidad. Análisis físico-químico de la carne, medidas de PH en canales, preparación de muestras, análisis de residuos por técnica Elisa, preparación de medios de cultivo y trabajos de documentación relativa a calidad.
HARINERA DE TARDIENTA, S.A. www.harineradetardienta.es	TARDIENTA (HUESCA)	D ^a Isabel Monclús López	Todo el año	A convenir con la empresa	1/periodo	Control de calidad de la materia prima (trigos) y producto final (harinas y sémolas): realización de analíticas en laboratorio, control de las especificaciones, realización de boletines de análisis. Control de equipos de laboratorio: verificaciones, calibraciones, pedidos, control de stocks. I+D: realización de pruebas de I+D en laboratorio y panadería. Mantenimiento del sistema APPCC de control de la seguridad alimentaria.
HEINZ IBÉRICA, S.A. www.heinz.es	ALFARO (LA RIOJA)	D ^a Estefanía Delgado	De Noviembre a Septiembre	09.00-13.00 y 14.00-18.00	2/periodo	<p>Busca:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Inglés (Nivel Alto: hablado, escrito, traducido) • Carnet de conducir, disponibilidad de vehículo • Trabajo en equipo. <p>Funciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Departamento de Calidad/ Departamento de I&D <p>Se ofrece:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tickets restaurant gratuitos. • Prácticas con un mínimo de 3 meses.
HOSPITAL UNIVERSITARIO MIGUEL SERVET. UNIDAD DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN	ZARAGOZA	D ^a Lourdes Torres	De Febrero a Agosto	De 8h a 15h y en tres ocasiones de 6.45h a 12h	1/periodo	<p>La distribución de las prácticas será de la siguiente manera:</p> <p>1-Las dos primeras semanas estará en la U. de Dietética y Nutrición para conocer cómo debe ser la alimentación de los pacientes, según la dieta prescrita y el menú que se ha diseñado para cada una de ellas: Gestor de Dietas; Control de bandejas en la cinta de emplatado.</p> <p>2-La tercera semana estará en las diferentes secciones de la cocina (Servicio de Hostelería): Almacén de víveres; Recepción de proveedores; Cocina dietética; Cocineros elaboración de platos; Cocineros cuartos fríos preparación de productos.</p> <p>3.-En la cuarta semana, estará tres días en la Unidad de Seguridad Alimentaria, perteneciente al S^o de Hostelería para conocer todo el proceso de control de higiene de los alimentos y superficies, así como en APPCC. Estará atendida por la veterinaria,</p> <p>Los dos últimos días volverá a la Unidad de Dietética y realizará un compendio de lo aprendido siguiendo el circuito lógico de la alimentación: Recepción y revisión de tarjetas de dietas, elaboración de menús, emplatamiento y distribución a hospitalización.</p>

PRÁCTICAS CTA (2015/16)



ENTIDAD	POBLACIÓN	RESPONSABLE	PERIODO	HORARIO	PLAZAS	ACTIVIDAD EMPRESA, TAREAS A REALIZAR EN LA PRÁCTICA Y OBSERVACIONES
INTERCAMBIO DE DERIVADOS PORCINOS, S.L. www.jorgesl.com	ZUERA (ZARAGOZA)	D ^a . Carmen Matud	Todo el año	9-15	1/periodo	Busca: <ul style="list-style-type: none"> • Ingles nivel medio • Disponibilidad de vehículo • Habilidades personales: talante conciliador y observador Funciones: <ul style="list-style-type: none"> • Departamento de calidad: Verificación de la implantación de los procesos en planta. Toma de muestras fisicoquímicas y microbiológicas tanto de producto como superficies de trabajo. Verificación del cumplimiento de BPM en el proceso de elaboración. Verificación de etiquetado.
ISANATUR SPAIN, S.L. www.isanatur.com	TUDELA (NAVARRA)	D ^a Nuria Mateo Ansón	Julio, Agosto y Septiembre	A convenir con la empresa	1/periodo	Apoyo al Project Manager de proyectos de I+D+i tipo FP7, H2020, CDTI, regionales. Diseño de procesos a escala planta piloto y análisis de costes. Análisis medioambiental (Life cycle assessments, otros). Alternativas de revalorización de residuos agroalimentarios. Exploración de nuevos mercados para alimentos funcionales. Prospectiva en productos agroalimentarios. Coordinación de actividades de internacionalización. Actividad comercial y marketing.
JAMONES E. VELÁZQUEZ, S.A. www.jamonesvelazquez.es	Malpica ZARAGOZA	D. Fco Miguel Malo Galve	Mayo a Septiembre	A convenir con la empresa	1/periodo	Inspección en la recepción de materias primas, verificación de proveedores por medición de pH, trabajos de administración sobre la trazabilidad del producto, inspección de cámaras y secaderos y resolución de auditoría
JOSÉ MARÍA LÁZARO S.A.-TAISI www.taisi.es	CALATAYUD	D ^a Ruth Lázaro	Mayo a Septiembre	A convenir con la empresa	1/periodo	Control de calidad, recepción de materia prima, control de producto final, mediciones del proceso, registros diarios, preparación de muestras análisis microbiológico
LABORATORIO DE SALUD PUBLICA	ZARAGOZA	D ^a Paula González	De Noviembre a Septiembre	Mañanas	4/periodo	Área microbiológica y parasitología. Laboratorio de Salud Publica.
LABORATORIO DEL EBRO (CNTA) www.cnta.es	SAN ADRIÁN (NAVARRA)	D ^a . Marta Gil	Todo el año	De 8-15 más dos tardes a la semana Julio y Agosto de 8-15	2/periodo	Busca: <ul style="list-style-type: none"> • Ingles nivel alto • Carnet de Conducir • Habilidades personales: con iniciativa, acostumbrado a trabajar en equipo y con orientación a cliente Funciones: <ul style="list-style-type: none"> • Durante el período establecido de prácticas, el estudiante desempeñará sus funciones dentro del Área de Tecnología Analítica, en cualquiera de sus laboratorios. El objetivo de esta plaza es que la persona se incorpore en el equipo de trabajo y colabore con las técnicas de cada departamento /laboratorio en la realización de análisis fisicoquímicos y/o microbiológicos de alimentos. También se podrá trabajar en la puesta a punto, optimización y validación de estudios de ensayo. <ul style="list-style-type: none"> • Además podrá colaborar con algún proyecto de Investigación si en ese momento estuviera abierto.

PRÁCTICAS CTA (2015/16)



ENTIDAD	POBLACIÓN	RESPONSABLE	PERIODO	HORARIO	PLAZAS	ACTIVIDAD EMPRESA, TAREAS A REALIZAR EN LA PRÁCTICA Y OBSERVACIONES
LABORATORIOS LACATER, S.L. Www.lacater.es	ALAGÓN (ZARAGOZA)	D ^a . M ^a José Celorrio	Todo el año	9-15	2/periodo	Busca: • Con idioma inglés • Disponibilidad de vehículo • Habilidades personales: responsabilidad y trabajo en equipo Funciones: • Departamento analítico (microbiología y físico químico): ensayos, preparación de reactivos, mantenimiento y calibración de equipos, control de calidad
LABORATORIOS SAYCI S.L. www.sayci.com	ZARAGOZA	D ^a Nuria Ramos	Julio y Agosto	8.30-14.30	1/periodo	Busca: • Persona trabajadora y conocedora de principios básicos de microbiología de alimentos. Funciones: • Realización de ensayos microbiológicos. Se ofrece: • Experiencia en laboratorio
LAFUENTE TOMEY S.L. www.lafuentetomey.com	LA MUELA (ZARAGOZA)	D ^a Esther Lafuente	De mayo a octubre	A convenir con la empresa	2/periodo	Control de calidad de producto y escandallo, analizando parámetros físico-químicos (°Brix, penetromía, acidez, grado de coloración, defectos superficiales, plagas) Mantenimiento de los sistemas de gestión implantados. Gestión de los puntos de control del APPCC, control de temperaturas, transportes, trazabilidades
MERCAZARAGOZA S.L. www.mercazaragoza.es	ZARAGOZA	D ^a . María Martínez D. Manuel Vilella	Todo el año	7-15	1 ó 2/periodo	Busca: • Interés en realizar prácticas en laboratorio de autocontrol del matadero. Funciones: • Departamento de Control de Calidad de Mercazaragoza. • Tareas a realizar en el autocontrol de la empresa: Análisis de Beta-agonistas en carnes, análisis de antibióticos e inhibidores en carnes, análisis microbiológicos de canales y de superficies, análisis de tejido nervioso central en cabezas de vacuno, y control de aguas. Se ofrece: • Ropa de trabajo y materiales para la realización de las prácticas
PARQUE TECNOLOGICO AULA DEI	ZARAGOZA	D ^a Sara Remón	Mayo a Septiembre	A convenir con la empresa	2/periodo	Vida útil acelerados sobre grajeados de frutos secos. Trabajos de control de calidad. Diseño experimental así como elaboración de informes de resultados y determinación de conclusiones finales

PRÁCTICAS CTA (2015/16)



ENTIDAD	POBLACIÓN	RESPONSABLE	PERIODO	HORARIO	PLAZAS	ACTIVIDAD EMPRESA, TAREAS A REALIZAR EN LA PRÁCTICA Y OBSERVACIONES
PASTESANA 2000, S.L www.pastesana.com	ZARAGOZA	D ^a Marta Aguado	De Enero a verano	A convenir con la empresa	1/periodo	<p>Busca:</p> <p>Conocimientos específicos necesarios en seguridad alimentaria (elaboración de fichas técnicas, APPCC, normativa IFS, control de BPM)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carnet de conducir y disponibilidad de vehículo. <p>Funciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Junto con la persona Responsable de Calidad, se encargará del mantenimiento del Sistema de Calidad de la empresa: • Elaboración de fichas técnicas de producto • Control de etiquetado • Controles de trazabilidad de productos • Elaboración de auditorias higiénico-sanitarias • Control diario de BPM de los trabajadores • Control y elaboración de registros derivados del Sistema de Calidad • Elaboración de documentación necesaria para certificación IFS.
QUESOS LA PARDINA, S.L. www.lapardina.net	SANTA ISABEL (ZARAGOZA)	D ^a . M ^a José Lou	Todo el año	8-14	1/periodo	<p>Busca:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Preferiblemente con coche <p>Funciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Departamento producción: fabricación de queso, envasado, trazabilidad, autocontrol
SCANFISK www.scanfisk.es	ZARAGOZA (Mercazaragoza)	D ^a Marian Ángeles Villanueva	De Noviembre a Septiembre	A convenir con la empresa	1/periodo	Calidad e IFS y estudio de procesos productivos (métodos y tiempos)
SERUNION S.A www.serunion.es	UTEBO (ZARAGOZA)	D ^a Conxita Auladell/ Ana Rius	A partir de febrero	A convenir con la empresa	1/mañana 1/tarde	<p>Departamento de Calidad</p> <p>El trabajo a realizar durante sus prácticas estará centrado principalmente en la realización de documentos de autocontrol adaptados a distintas actividades y centros (residencias, colegios, clínicas...); pero además colaborar en la realización de planes de limpieza específicos, revisión de auditorías y puesta en marcha de acciones correctoras, revisión de analíticas y puesta en marcha de acciones correctoras, visitas a centros</p>
SISTEMAS, ANÁLISIS Y TECNOLOGÍA ALIMENTARIA, S.L.	ZARAGOZA	D.Luis Blasco Gimeno	Julio, Agosto y Septiembre	A convenir con la empresa	1/periodo	<p>Preparación de medios de cultivo y reactivos</p> <p>Preparación de muestras de alimentos</p> <p>Análisis microbiológicos y físico-químicos</p> <p>Valoración e interpretación de resultados</p>

PRÁCTICAS CTA (2015/16)



ENTIDAD	POBLACIÓN	RESPONSABLE	PERIODO	HORARIO	PLAZAS	ACTIVIDAD EMPRESA, TAREAS A REALIZAR EN LA PRÁCTICA Y OBSERVACIONES
VILLA CORONA, S.A. www.quesoselburgo.com	EL BURGO DE EBRO (ZARAGOZA)	D ^a . Raquel Romeo	Octubre, Julio y Agosto	Octubre 13 19 de Lunes a Jueves, Resto del año 6 h/d mañana o tarde	1/periodo	Busca: • Vehículo propio y carnet de conducir. Funciones: • Departamento de calidad y tareas de producción
ZARAFISH, S.L. www.zarafish.com	ZARAGOZA	D. Avelino Edo	Octubre, Noviembre y Enero	16-19	2/periodo	Busca: • Ingles nivel alto de lectura y medio de conversación • Carnet de Conducir recomendable • Habilidades personales: capacidad de trabajo en equipo y curiosidad profesional y de aprendizaje Funciones: • Departamento de calidad: Apoyo al departamento, inspección de recepción de materias prima, inspección en fases de proceso, revisión de la legislación aplicable, preparación de muestras. Se ofrece: • Incorporación a un equipo de trabajo con posibilidades de un importante crecimiento personal y profesional, y en función de su valía posibilidad de incorporarse a la empresa a medio plazo.

Empresas sin definición de practicas que podemos poner a tu disposición

EL PEQUEÑO MOLINO, S.A. http://www.arruabarrena.com/	EMBUTIDOS BERNAL http://www.embutidosbernal.com/inicio.aspx
GRUPO EMPRESARIAL PALACIOS ALIMENTACIÓN S.A. http://www.palacios.es/	HARINERAS VILLAMAYOR S.A. http://www.harinerasvillamayor.com/
JAMCAL ALIMENTACIÓN, S.A. http://www.jamcalalimentacion.com/	COBRIAL LABORATORIOS, S.L. http://www.laboratorioscobrial.com/
NILSSON LABORATORIOS, S.L. www.nilssonlaboratorios.com	GRUPO ARCOIRIS http://www.grupoarcoiris.com/
EMBUTIDOS AVENTÍN, S.A. http://www.aventin.es/	