



ENTIDAD	POBLACIÓN	RESPONSABLE	ACTIVIDAD EMPRESA, TAREAS A REALIZAR EN LA PRÁCTICA Y OBSERVACIONES
ASOCIACIÓN PARA LA INVESTIGACIÓN, DESARROLLO E INNOVACIÓN DEL SECTOR AGROALIMENTARIO (AIDISA) www.cticcita.es	ALESON (LA RIOJA)	D ^a Raquel Gómez Martínez	Colaborar en los distintos proyectos que se estén realizando en ese momento. Periodo de 3 meses.
Bodega Dominio de LONGAZ	CARIÑENA (ZARAGOZA)	FERNANDO RODRIGO IGUACEL	Control y seguimiento de las fermentaciones, análisis de uvas, mostos y vinos
BIOLOGÍA Y NUTRICIÓN, S.A.U.	EL BURGO DE EBRO	D ^a Pilar Salas	Apoyo en Departamento de I+D+I y Laboratorio.
CARNICAS CINCO VILLAS. Grupo VALLCOMPANYS.	EJEA DE LOS CABALLEROS	David Liñan	Controles operativos, muelles, expedición, taquillas. Controles preoperativos instalaciones, utensilios, personal. Toma de muestras microbiología, residuos producto. Verificación y validación PCCs. Formación inicial y específica. Verificación equipos calibración. Análisis de -cloro. Verificación controles plagas. Controles bienestar animal. Revisión incidencias mantenimiento. Gestión no conformidades. Control trazabilidad etiquetado. Gestión proveedores. Gestión residuos. Gestión documental. Control temperaturas producto y cámaras
CÁRNICAS LIFARA, S.L.	EPILA (ZARAGOZA)	D. Miguel Callejas Cásedas	Prefieren que sea durante el mes de Agosto. Como son una empresa familiar la oferta de prácticas es una visión conjunta de todas las fases de elaboración de embutidos. Desde el despiece de las canales de cerdo hasta la expedición final del producto. En la empresa no hay departamentos independientes, sino que todos hacen un poco de todo.
CONSERVAS CABEZÓN, S.L.U. www.conservascabezon.com/en/	RINCÓN DE SOTO (LA RIOJA)	D ^a . Estela Cabezón Fernández	Control calidad materias primas y producto terminado
CORPORACIÓN CHOCOLATES LACASA, S.L. www.lacasa.es	UTEBO (ZARAGOZA)	D ^a . Asunción Martín/Ana Herrero	DEL 1 DE SEPTIEMBRE DE 2021 AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2021 500HORAS Tareas de laboratorio y de I+D+i. Desarrollo de nuevos productos. Área de laboratorio dónde se realizan controles microbiológicos y físico químicos con control de materias primas, semielaborados y producto terminado. También se controlan packagings y control de atributos de productos.
COOPERATIVAS VITIVINICOLAS	POBLACIONES CON TRADICIÓN VINICOLA		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. Control de calidad de mostos y vinos. Dirigido por el Enólogo de la empresa.



ENTIDAD	POBLACIÓN	RESPONSABLE	ACTIVIDAD EMPRESA, TAREAS A REALIZAR EN LA PRÁCTICA Y OBSERVACIONES
EMBUTIDOS GOIKOA, S.A. www.goikoa.com	SANGÜESA (NAVARRA)	D. Mirentxu Alzueta	Calidad I+D. Apoyo a tareas de calidad.
ESCABECHADOS CASTEJÓN DE VALDEJASA	Castejón de Valdejasa	D. Alberto Sancho	Oferta ref. 529 - Departamento de producción. Revisión y optimización APPCC. Optimización procesos productivos. Revisión escandallos y costes. Apoyo y seguimiento comunicación, RRSS y WEB. Número de plazas: 1; Calendario desde 01/03/2021 hasta 19/09/2021 ; Horas diarias: 4
FRIBIN S.A.T. 1269 RL	BINEFAR (HUESCA)		Análisis microbiológicos y fisicoquímicos. Trabajo con documentación en calidad y medio ambiente.
GALLETAS TEJEDOR, S.A. galletastejedor.es/galletas_tejedor.php	SORIA	D ^a . Belén del Amo Mayor	Conocimiento de las materias primas empleadas en fábrica y estudio de las diferentes características de las materias primas empleadas. Conocimiento de las Normas de Calidad que integran la empresa IFS. Controles diarios realizados en fabricación (control de trazabilidad, control de pesos, control de humedad).
HARINERA DE TARDIENTA, S.A. www.harineradetardienta.es	TARDIENTA (HUESCA)	D ^a Isabel Monclús López	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.
ISANATUR SPAIN, S.L. www.isanatur.com	TUDELA (NAVARRA)	D ^a Nuria Mateo Ansón	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.
JAMCAL ALIMENTACIÓN, S.A.	CALAMOCHA (TERUEL)		Control de calidad.
UPRENA S.L.	TUDELA (NAVARRA)	D. Janet Largo Pérez	Alumnos de último curso.
VILLA CORONA, S.A. www.quesoselburgo.com	EL BURGO DE EBRO (ZARAGOZA)	D ^a . Raquel Romeo	Busca: • Vehículo propio y carnet de conducir. Funciones: • Departamento de calidad y tareas de producción
VISCOFAN, S.A.	CASEDA (NAVARRA)		Ayuda en pruebas rutinarias de calidad. Ayuda en fabricación de pastas cárnicas.