



## **BECA DE PROJECTE**

VENDA DE VI MAS FRARES 2024

## **TASQUES FORMATIVES DE LA BECA**

Col·laborar i donar suport en les feines pròpies de la verema i l'elaboració del vi.

Totes aquestes tasques complementaran la seva formació acadèmica i estaran directament supervisades per l'investigador principal, així com relacionades amb l'assoliment de les competències bàsiques definides al pla d'estudis.

## **COMPETÈNCIES ASSOCIADES A LES TASQUES FORMATIVES**

A3. Controlar el sistema productiu de la matèria primera amb criteris de qualitat i seguint els imperatius reglamentaris integrant els coneixements d'edafologia, climatologia i viticultura  
CT4. Treballar de forma autònoma i en equip amb responsabilitat i iniciativa

## **PERFIL DE LA PERSONA CANDIDATA**

Estudiants del Grau en Enologia o del Grau de Biotecnologia o del Màter en begudes fermentades

## **REQUISITS**

Estar matriculat en el Grau en Enologia o del Grau de Biotecnologia o del Màter en begudes fermentades

## **OBSERVACIONS**

Els estudiants hauran de treballar de formar activa dins del vinyar i del celler

## **CARACTERÍSTIQUES DE LA CONVOCATÒRIA**

Nº de beques: 1

Retribució bruta mensual: **850.0 €**

Hores setmanals: **30:00 h**

Data inici: **01/08/2024**      Data final: **30/09/2024**      (durada màxima: 12 mesos)

Ubicació desenvolupament: **Celler i Vinyar experimental i docent del Mas dels Frares**

Perfil d'Activitat URV:            **8. Activitat a l'aire lliure.**

**12. Àmbit tècniques alimentàries.**

EPI's: **Ulleres i guants**

Correu electrònic on rebre els Cv's: **fernando.zamora@urv.cat**

Data límit recepció Cv's: **28/07/2024**