



## **BECA DE PROJECTE**

APLICACION DE HERRAMIENTAS BIOTECNOLOGICAS PARA LA BIOPROTECCION DE MOSTOS Y VINOS

## **TASQUES FORMATIVES DE LA BECA**

Participar donant suport activament en les analítiques pròpies del projecte.

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**

A1: Aprofundir en els processos químics, bioquímics i tecnològics, així com en els últims avenços científicotècnics, que intervenen en l'elaboració de begudes fermentades, des de la matèria primera fins al producte final

A9: Gestionar la informació i el coneixement utilitzant bibliografia científicotècnica en el camp de la ciència i tecnologia d'aliments

## **PERFIL DE LA PERSONA CANDIDATA**

Estar matriculat en el master de begudes fermentades i tenir el grau en enologia, biotecnologia, bioquímica o química

## **REQUISITS**

Experiència en HPLC i en microvinificacions

## **OBSERVACIONS**

La persona que hauria d'ocupar la plaça de becari ha d'estar matriculada en el màster en begudes fermentades i haurà de fer el TFM al grup de recerca en Tecnologia Enològica (TECNENOL)

## **CARACTERÍSTIQUES DE LA CONVOCATÒRIA**

Nº de beques: 1

Retribució bruta mensual: 415.0 €

Hores setmanals: 15:00 h

Data inici: 14/10/2024      Data final: 31/12/2024      (durada màxima: 12 mesos)

Ubicació desenvolupament: **Celler i Vinyar experimental i docent del Mas dels Frares i laboratoris 120 i instrumental del departament de bioquímica**

Perfil d'Activitat URV: **12. Àmbit tècniques alimentàries**

EPI's: **Gafes, bata i guants**

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

Data límit recepció Cv's: **08/10/2024**