



BECA DE PROJECTE

INGREDIENTE FUNCIONAL PARA EL CONTROL DEL SINDROME METABOLICO

TASQUES FORMATIVES DE LA BECA

Anàlisi de resultats mitjançant tècniques estadístiques i interpretació dels mateixos
Realització de gràfics i presentacions
Redacció d'informes de resultats
Cerca bibliogràfica
Disseny d'experiments

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

CT1-Desenvolupar l'autonomia suficient per treballar en projectes d'investigació i col·laboracions científiques o tecnològiques del seu àmbit temàtic.
CT4-Treballar en equips multidisciplinaris i en contextos complexos.
CT5-Comunicar idees complexes de manera efectiva a tot tipus d'audiències.

PERFIL DE LA PERSONA CANDIDATA

Master en Nutrició i Metabolisme

REQUISITS

Es busca una persona responsable amb aptitud per treballar en equip. Que tingui coneixements avançats en anglès i informàtica, experiència en divulgació científica i redacció de notícies, i coneixements en el desenvolupament d'ingredients funcionals i tècniques d'avaluació de funcionalitats.

OBSERVACIONS

Coneixements avançats en anglès i informàtica, experiència en divulgació científica i redacció de notícies, i coneixements en el desenvolupament d'ingredients funcionals i tècniques d'avaluació de funcionalitats.

CARACTERÍSTIQUES DE LA CONVOCATÒRIA

Nº de beques: 1

Retribució bruta mensual: 390.0 €

Hores setmanals: 10:00 h

Data inici: 17/03/2025 Data final: 31/08/2025 (durada màxima: 12 mesos)

Ubicació desenvolupament: Despacho 102. Facultat Química/Enologia. Departamento Bioquímica i Biotecnologia

Perfil d'Activitat URV: 7. Activitat de gestió

EPI's: ninguno

Correu electrònic on rebre els Cv's: franciscaisabel.bravo@urv.cat

Data límit recepció Cv's: 10/03/2025