



RECURSOS HUMANS – CONVOCATÒRIA DE BECA

■ BECA DE PROJECTE:

BECA DE PROJECTE – Minitimització de la fermentació malolàctica no volguda als vins escumosos

■ TASQUES FORMATIVES DE LA BECA:

L'estudiant participarà en la identificació mitjançant eines d'anàlisi de l'ADN de bacteris làctics aïllats de diferents etapes del procés d'elaboració de cava.

L'estudiant recuperarà aïllats de bacteris làctics i n'extreurà l'ADN a partir dels cultius crescuts.

Aplicarà diferents tècniques basades en la PCR (Polymerase Chain Reaction) per a identificar a nivell d'especie i tipificar a nivell de soca els diferents aïllats.

■ COMPETÈNCIES ASSOCIADES A LES TASQUES FORMATIVES

A4 Conèixer i comprendre de forma integrada els organismes a nivell molecular, cel·lular i metabòlic

B3 Aplicar el pensament crític, lògic i creatiu, demostrant capacitat d'innovació.

B4 Treballar de forma autònoma amb responsabilitat i iniciativa.

B5 Treballar en equip de forma cooperativa i responsabilitat compartida.

■ PERFIL DE LA PERSONA CANDIDATA

Estudiant de darrer curs (2019-20) de Biotecnologia

■ REQUISITS

Es valorarà l'experiència en tècniques de microbiologia, extracció d'àcids nucleics i PCR. Especialment en bacteris làctics.

■ CARACTERÍSTIQUES DE LA CONVOCATÒRIA:

Nº de beques: 1

Assignació econòmica: 300

Dedicació: 18 hores/setmana

Període de la beca: 15/07/2019 al 31/07/2019

Ubicació desenvolupament de la beca: Facultat d'Enologia

Correu electrònic on rebre els Cv's: cristina.reguant@urv.cat

Data límit recepció Cv's: 12/07/2019