



BECA DE PROJECTE

VENDA DE VI MAS FRARES 2020

TASQUES FORMATIVES DE LA BECA

Participar en tots els processos de treball al vinyar i al celler el que permetrà als becaris aprofundir en els aspectes pràctics de l'ofici d'enoleg.

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

A6. Controlar la transformació del raïm en vi en funció del tipus de producte buscat i dels imperatius reglamentaris tant nacionals i estatals com internacionals i higiènics. Dominar les pràctiques enològiques i els tractaments dels vins.

PERFIL DE LA PERSONA CANDIDATA

Ser estudiant del grau d'Enologia o del grau de Biotecnologia o del master en begudes fermentades

REQUISITS

Disposar de carnet de conduir i de cotxe per poder desplaçar-se al celler experimental.

Es valora l'actitud de l'alumne/a a les classes previes del grau o del master que estigui cursant i el seu curriculum vitae

CARACTERÍSTIQUES DE LA CONVOCATÒRIA

Nº de beques: 2

Retribució bruta mensual: 705.0 €

Hores setmanals: 30:00 h

Data inici: 01/07/2020 Data final: 31/08/2020 (durada màxima: 12 mesos)

Ubicació desenvolupament: **Celler Experimental del Mas del Frares**

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

EPI's: **guants i ulleres**

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

Data límit recepció Cv's: **19/06/2020**