



## **BECA DE PROJECTE**

ESTUDIO DE ESTRATEGIAS BIOTECNOLOGICAS EN LA ELABORACION DE VINOS Y CAVAS CON MENOR UTILIZACION DEL DIOXIDO DE AZUFRE

## **TASQUES FORMATIVES DE LA BECA**

Realitzar els anàlisis necessaris pel desenvolupament del projecte

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

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**

Estar cursant un Grau o Master relacionar amb l'oenologia o equivalent

## **REQUISITS**

Experiència en anàlisis i degustació de vins

## **CARACTERÍSTIQUES DE LA CONVOCATÒRIA**

Nº de beques: 1

Retribució bruta mensual: 711.2 €

Hores setmanals: 30:00 h

Data inici: 01/07/2020      Data final: 30/09/2020      (durada màxima: 12 mesos)

Ubicació desenvolupament: **Laboratoris del departament de Bioquímica i Biotecnologia i Celler experimental del Mas dels Frares**

Perfil d'Activitat URV:      **4. Activitat experimental química.**

EPI's: **guants i ulleres i bata**

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

Data límit recepció Cv's: **26/06/2020**