



## **BECA DE PROJECTE**

ESTUDIO Y MEJORA TECNOLÓGICA DE LOS PROCESOS TRADICIONALES DE ELABORACION DEL CAVA PARA EL INCREMENTO DE SUS CUALIDADES - CAVAWINNER

## **TASQUES FORMATIVES DE LA BECA**

Fer les analítiques propies 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**

Grau de Biotecnologia, Bioquímica o Enologia

## **REQUISITS**

Experiència en anàlisis de vins i Caves

## **CARACTERÍSTIQUES DE LA CONVOCATÒRIA**

Nº de beques: 1

Retribució bruta mensual: 711.2 €

Hores setmanals: 30:00 h

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

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

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

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

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

Data límit recepció Cv's: **27/08/2020**