



BECA DE PROJECTE

OPTIMIZACION DE LA CALIDAD Y EL PROCESO DE ELABORACION DE VINOS ESPUMOSOS

TASQUES FORMATIVES DE LA BECA

Analítques propies del projecte

COMPETÈNCIES ASSOCIADES A LES TASQUES FORMATIVES

A1 Profundizar en los procesos químicos, bioquímicos y tecnológicos, así como en los últimos avances científico-técnicos, que intervienen en la elaboración de bebidas fermentadas, desde la materia prima al producto final
A9 Gestionar la información y el conocimiento utilizando bibliografía científico-técnica en el campo de la ciencia y la tecnología de alimentos

PERFIL DE LA PERSONA CANDIDATA

EstGrado de Enologia, Grado de Biotecnologia o Ingenyeria Agroalimentaria

REQUISITS

Matriculado en el master en begudes fermentades

CARACTERÍSTIQUES DE LA CONVOCATÒRIA

Nº de beques: 1

Retribució bruta mensual: **800.0 €**

Hores setmanals: **30:00 h**

Data inici: **22/03/2021** Data final: **31/07/2021** (durada màxima: 12 mesos)

Ubicació desenvolupament: **Laboratori 120 Departament de Bioquímica i Biotecnologia**

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

EPI's: **Ulleres, bata i guants**

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

Data límit recepció Cv's: **19/03/2021**