



## **BECA DE PROJECTE**

ESTUDIO DE LA COMPOSICION QUIMICA DE UN EXTRACTO DE PIEL DE UVA Y DE SUS POSIBLES APLICACIONES EN ENOLOGIA

## **TASQUES FORMATIVES DE LA BECA**

Realitzar les proves i anàlisis propis del projecte

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

A1. Aprofundir en els processos químics, bioquímics i tecnològics, així com en els últims avenços científicotècnics, que intervenen en l'elaboració de begudes fermentades, des de la matèria primera al producte final

A8. Participar, aprofundir i intervenir en el conjunt de les activitats i decisions d'una empresa d'elaboració de begudes fermentades, o en un projecte d'investigació enològica, aplicant els coneixements adquirits en un context multidisciplinari

## **PERFIL DE LA PERSONA CANDIDATA**

Estudis de grau de química, enologia, biotecnologia o equivalent

## **REQUISITS**

Experiència dins del camp de l'enologia

## **CARACTERÍSTIQUES DE LA CONVOCATÒRIA**

Nº de beques: 1

Retribució bruta mensual: 720.0 €

Hores setmanals: 30:00 h

Data inici: 16/08/2021      Data final: 12/11/2021      (durada màxima: 12 mesos)

Ubicació desenvolupament: Celler i Vinyar del Mas dels Frares i laboratoris del departament de Bioquímica i Biotecnologia

Perfil d'Activitat URV: 8. Activitat a l'aire lliure.

12. Àmbit tècniques alimentàries.

EPI's: guants, botes i ulleres de protecció

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

Data límit recepció Cv's: 13/08/2021