



## **BECA DE PROJECTE**

ASESORAMIENTO TECNICO EN EL PROYECTO DE CARACTERIZACION E IDENTIFICACION DE CLONES DE LA VARIEDAD LISTAN PRIETO EXISTENTES EN FUERTEVENTURA

## **TASQUES FORMATIVES DE LA BECA**

Donar suport en les següents tasques:

Preparació bibliogràfica per part de l'alumne de tota la Tecnologia a utilitzar, així com per interpretar els resultats  
Manipulació i preparació de la mostra (vegetal, fusta, llavor) per a l'extracció de l'ADN o ARN (segons sigui)  
Extracció i purificació de l'ADN (o ARN) , controls de qualitat i tractament de les dades i repeticions oportunes  
PCR amb els encebadors dels SSR triats: preparació de les mostres (dilució de la mostra, preparació de les "sopes"....),  
adequació del termociclador i proves de control de qualitat  
Preparació de la placa de seqüenciació (mostra, ROX, formamida i termociclador)  
Lliurament de les mostres al Servei de Seqüenciació  
Tractament de les dades de seqüenciació (interpretació dels electrofenogrames, confecció de llençols i identificació en el banc de dades)  
Repetició de les mostres pertinents  
Us (o posada a punt per usar) de programes de tractament de dades de SSR (GeAlEx 6.5 i noves versions, Structure i altres programes)  
Confecció de la memòria final de resultats  
\*Obviament s'inclouen totes les tasques complementàries necessàries per a dur a terme tots els mètodes i tècniques associats a l'anàlisi de SSR, al tractament de dades i a la presentació de la memòria final

Totes aquestes tasques complementaran la seva formació acadèmica i estaran directament relacionades amb l'assoliment de les competències bàsiques definides al pla d'estudis.

## **COMPETÈNCIES ASSOCIADAES A LES TASQUES FORMATIVES**

A5 Interpretar i extreure informació útil a partir de dades obtingudes en el context de l'elaboració de begudes fermentades (o be d'un projecte relacionat), utilitzant de manera adequada les eines d'anàlisi estadística, quimiomètric i de tractament gràfic de dades

A7 Planificar, dissenyar i elaborar un projecte relacionat amb l'elaboració de begudes fermentades (o be d'un projecte relacionat), ja sigui en un àmbit científic / investigador, com tecnològic

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

A9 Gestionar la informació i el coneixement utilitzant bibliografia científicotècnica en el camp de la ciència i la tecnologia d'aliments

CT1 Desenvolupar l'autonomia suficient per a treballar en projectes d'investigació i col·laboracions científiques o tecnològiques dins el seu àmbit temàtic.

CT2 Formular valoracions a partir de la gestió i ús eficient de la informació.

CT3 Resoldre problemes complexos de manera crítica, creativa i innovadora en contextos multidisciplinars.

CT5 Comunicar idees complexos de manera efectiva a tot tipus d'audiències.

## **PERFIL DE LA PERSONA CANDIDATA**

Graduat en Enologia

## **REQUISITS**

Estar matriculat al Màster en Begudes Fermentades

Tenir experiència en un laboratori científic en empreses

Haver col·laborat en un Grup de Recerca que treballés amb SSR

Idiomes

Carnet de conduir

## **CARACTERÍSTIQUES DE LA CONVOCATÒRIA**

Nº de beques: 1

Retribució bruta mensual: 1250.0 €

Hores setmanals: 37:30 h

Data inici: 01/02/2022

Data final: 31/07/2022

(durada màxima: 12 mesos)

Ubicació desenvolupament: **Departament de Bioquímica i Biotecnologia (laboratori 122, 121 i 120 entre altres del mateix departament. També els despats assignats)**

Perfil d'Activitat URV:

**2. Activitat experimental biològica.**



UNIVERSITAT  
ROVIRA I VIRGILI  
Fundació URV

Data: 12/01/2022

CONVOCATÒRIA DE BECA  
DE PROJECTE

**B-2022/001**

- 5. Activitat experimental física.
- 5.3. Soroll i/o vibracions.
- 7. Activitat de gestió.
- 7.1. Activitat de gestió mitjançant teletreball.
- 7.2. Gestió informàtica.
- 8. Activitat a l'aire lliure.

EPI's: **Se li facilitarà tot el material de protecció i formació necessari per al desenvolupament de les diferents tecnologies en els laboratoris del DBB**

Correu electrònic on rebre els CV's: [mariafrancesca.fort@urv.cat](mailto:mariafrancesca.fort@urv.cat)

Data límit recepció CV's: **24/01/2022**