



## **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 a les següents tasques:

- 1.Preparació bibliogràfica per part de l'alumne de tota la Tecnologia a utilitzar, així com per interpretar els resultats
  - 2.Manipulació i preparació de la mostra (vegetal, fusta, llavor) per a l'extracció de l'ADN o ARN (segons sigui)
  - 3.Extracció i purificació de l'ADN (o ARN) , controls de qualitat i tractament de les dades i repeticions oportunes
  - 4.PCR amb els encebadors dels SSR triats: preparació de les mostres (dilució de la mostra, preparació de les "sopes"....), adequació del termociclador
  - 5.Preparació de la placa de seqüenciació (mostra, ROX, formamida i termociclador)
  - 6.Lliurament de les mostres al Servei de Seqüenciació
  - 7.Tractament de les dades de seqüenciació (interpretació dels electrofenogrames, confecció de llençols i identificació en el banc de dades)
  - 8.Repetició de les mostres pertinents
  - 9.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)
  - 10.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 ASSOCIADES 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 Bioquímica / Graduat en Biotecnologia / Grau d'Enginyeria de Bioprocessos Alimentaris / Màster en Begudes Fermentades

## **REQUISITS**

Molta disponibilitat, ganes de treballar i il·lusió  
Si escau, cursar el Màster en Begudes Fermentades  
Realització de Tesi Doctoral  
Bon nivell d'Anglès  
Carnet de conduir

\*Aquesta formació inclou diferents projectes (continuïtat) / Es valorarà l'expedient Acadèmic i el Currículum / Entrevista personal

## **CARACTERÍSTIQUES DE LA CONVOCATÒRIA**

Nº de beques: 1

Retribució bruta mensual: 1250.0 €

Hores setmanals: 37:30 h

Data inici: 01/03/2022

Data final: 31/07/2022

(durada màxima: 12 mesos)



UNIVERSITAT  
ROVIRA I VIRGILI  
Fundació URV

Data: 01/02/2022

CONVOCATÒRIA DE BECA  
DE PROJECTE

**B-2022/003**

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

Perfil d'Activitat URV: **2. Activitat experimental biològica.**

**4. Activitat experimental química.**

**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**

Data límit recepció CV's: **21/02/2022**