



## **BECA DE PROJECTE**

ESTUDIO DE ESTRATEGIAS BIOTECNOLOGICAS EN LA ELABORACION DE VINOS Y CAVAS CON MENOR UTILIZACION DEL DIOXIDO DE AZUFRE

## **TASQUES FORMATIVES DE LA BECA**

Donar suport en la realització dels anàlisis de les mostres del projecte.

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**

A1: Profunditzar 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

A5: Interpretar y extraer información útil a partir de datos obtenidos en el contexto de la elaboración de bebidas fermentadas, utilizando de manera adecuada las herramientas de análisis estadístico, quimiométrico y de tratamiento gráfico de datos

A7: Planificar, diseñar y elaborar un proyecto relacionado con la elaboración de bebidas fermentadas, ya sea en un ámbito científico/investigador, como tecnológico

## **PERFIL DE LA PERSONA CANDIDATA**

Estudiant de doctorat en begudes fermentades o similar.

## **REQUISITS**

Experiencia en HPLC, anàlisis enzimàtics, CIELAB i anàlisis sensorial de vins.

## **CARACTERÍSTIQUES DE LA CONVOCATÒRIA**

Nº de beques: 1

Retribució bruta mensual: 1368.08 €

Hores setmanals: 37:00 h

Data inici: 07/07/2022      Data final: 31/12/2022      (durada màxima: 12 mesos)

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

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

12. Àmbit tècniques alimentàries.

EPI's: Ulleres, bata, guants, botes i barret

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

Data límit recepció Cv's: 22/06/2022