



BECA DE PROJECTE

VENDA DE VI MAS FRARES 2024

TASQUES FORMATIVES DE LA BECA

Col·laborar i donar suport en les feines pròpies de la verema i l'elaboració del vi.

Totes aquestes tasques complementaran la seva formació acadèmica i estaran directament supervisades per l'investigador principal, així com relacionades amb l'assoliment de les competències bàsiques definides al pla d'estudis.

COMPETÈNCIES ASSOCIADES A LES TASQUES FORMATIVES

A3. Controlar el sistema productiu de la matèria primera amb criteris de qualitat i seguint els imperatius reglamentaris integrant els coneixements d'edafologia, climatologia i viticultura

CT4. Treballar de forma autònoma i en equip amb responsabilitat i iniciativa

PERFIL DE LA PERSONA CANDIDATA

Estudiants del Grau en Enologia o del Grau de Biotecnologia o del Màter en begudes fermentades

REQUISITS

Estar matriculat en el Grau en Enologia o del Grau de Biotecnologia o del Màter en begudes fermentades

OBSERVACIONS

Els estudiants hauran de treballar de formar activa dins del vinyar i del celler

CARACTERÍSTIQUES DE LA CONVOCATÒRIA

Nº de beques: 3

Retribució bruta mensual: 850.0 €

Hores setmanals: 30:00 h

Data inici: 01/08/2024 Data final: 13/09/2024 (durada màxima: 12 mesos)

Ubicació desenvolupament: Celler i Vinyar experimental i docent del Mas dels Frares

Perfil d'Activitat URV: 12. Àmbit tècniques alimentàries.

EPI's: Gafes, bata i guants

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

Data límit recepció CV's: 05/06/2024