



BECA DE PROJECTE

MINIMITZACIO DE LA FERMENTACIO MALOLACTICA NO VOLGUDA ALS VINS ESCUMOSOS

TASQUES FORMATIVES DE LA BECA

Aprenentatge de l'experimentació en la influència de compostos relacionats amb els llevats vínics sobre els bacteris làctics del vi com *Oenococcus*.

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

COMPETÈNCIES ASSOCIADES A LES TASQUES FORMATIVES

Metodologia de la recerca, específicament en les línies de doctorat de bacteris làctics del vi.
Resoldre problemes de manera crítica, creativa i innovadora en el seu àmbit d'estudi.
Treballar de manera autònoma i en equip amb responsabilitat i iniciativa.

PERFIL DE LA PERSONA CANDIDATA

Estudiant de Doctorat d'Enologia i Biotecnologia

REQUISITS

Domini de tècniques de microbiologia i biologia molecular, sobretot en bacteris làctics.
Nivell alt d'anglès.
Coneixements de microbiologia de fermentacions, i sobretot de microbiologia del vi.
Bona aptitud de treball en equip, de responsabilitat i organització.

OBSERVACIONS

.

CARACTERÍSTIQUES DE LA CONVOCATÒRIA

Nº de beques: **1**

Retribució bruta mensual: **1494.6 €**

Hores setmanals: **37:30 h**

Data inici: **01/07/2025** Data final: **30/09/2025** (durada màxima: 12 mesos)

Ubicació desenvolupament: **Facultat Enologia URV**

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

EPI's: **No**

Correu electrònic on rebre els Cv's: **cristina.reguant@urv.cat**

Data límit recepció Cv's: **16/06/2025**