

ANEXO

Referencia proyecto: SA106P24

Título Proyecto: POTENCIAL TECNOLÓGICO Y BIOACTIVO DE POLIFENOLES Y OTROS COMPONENTES DE LA UVA Y EL VINO

Fecha de Publicación convocatoria:

Fin de Plazo de presentación de solicitudes:

Entidad financiadora: Junta de Castilla y León, cofinanciación con Fondos FEDER.

Categoría: Investigador/a Posdoctoral.

Jornada semanal: 37.5 horas

Horario: Lunes - Jueves: 9-14 y 16-18,30 Viernes: 8-15,30

Modalidad de Contrato: “Contrato de acceso de personal investigador doctor establecido en el artículo 20.1.b) de la Ley 14/2011, de 1 de junio, de la Ciencia, la Tecnología y la Innovación, por tres años de duración.”

Número de contratos: 1

Retribución anual: 12 pagas de 2.503€ mensuales. Salario=2.145,43€ y parte proporcional de las pagas extras= 357,57€

LUGAR FÍSICO DE TRABAJO PARA EL DESARROLLO DEL CONTRATO POSDOCTORAL: Área de Nutrición y Bromatología, Facultad de Farmacia, Universidad de Salamanca.

Fecha prevista de inicio de contrato: 01/01/2025

Fecha prevista de fin de contrato: 31/12/2027

Comisión de Selección:

Presidente: Vicerrector/@ de investigación o persona en quien delegue

Vocal 1: Celestino Santos Buelga (IP1 del proyecto)

Vocal 2: M. Teresa Escribano Bailón (IP2 del proyecto)

Secretaria: Ana M^a González Paramás

Clave Orgánica de gasto: 18JDS9 463AC03

Objeto del Contrato:

- 1) Obtener compuestos fenólicos y polisacáridos a partir de uva o subproductos enológicos.
- 2) Evaluar el potencial de extractos y compuestos fenólicos para modular el estado oxidativo, la estabilidad y las características sensoriales de los vinos.

3) Obtener evidencias sobre el potencial de compuestos fenólicos para prevenir o mitigar enfermedades crónicas o degenerativas, con especial referencia a su capacidad para influir sobre la progresión de deterioro cognitivo

Tareas a realizar:

- Extraer, purificar y caracterizar extractos y compuestos fenólicos y polisacáridos mediante técnicas cromatográficas, analíticas y preparativas, y espectroscópicas, especialmente espectrometría de masas.
- Análisis de capacidad antioxidante de extractos y compuestos.
- Realización de ensayos de interacción entre compuestos fenólicos o con otras biomoléculas para evaluar su influencia sobre definición y estabilidad color y astringencia de los vinos.
- Empleo de sistemas modelo (p.ej., líneas celulares u organismos modelo) para el estudio de la biodisponibilidad y actividad biológica de compuestos fenólicos y los mecanismos moleculares subyacentes a la misma.

Requisitos específicos:

Titulación: Título de Doctor obtenido en un doctorado de las áreas de Ciencias o Ciencias de la Salud. Grado o Licenciatura en Química, Biotecnología, Biología, Farmacia, Ciencia y Tecnología de los Alimentos o campos afines.

Documentación a presentar:

- Fotocopia del DNI o documento equivalente en el caso de extranjeros.
- Copia del título de Doctor o de la certificación académica, donde figure indicación expresa de la fecha en la que se obtuvo el grado de Doctor.
- Currículum Vitae completo que recoja los apartados indicados en los Méritos Curriculares y Experiencia.
- Acreditación documental de los méritos reflejados en el CV.
- Vida Laboral

Méritos y valoración de los mismos:

Para poder optar a la plaza, es necesario que el candidato obtenga una puntuación igual o superior a 65 puntos.

La Comisión de selección valorará los méritos siguientes, acreditados documentalmente

1. Méritos Curriculares Académicos y Científicos del Candidato (70 % - 70 puntos sobre 100)
 - Publicaciones indexadas relacionadas con la temática: 30 %

- Contratos o becas postdoctorales competitivas: 15 %
- Otros méritos (dirección o participación en proyectos subvencionados relacionados con la temática, estancias de investigación, participación en congresos, premios, experiencia docente, otros): 25 %

2. Experiencia en Técnicas, Experiencias Laborales y Conocimientos relacionados con el Perfil de la Plaza (30 % / 30 puntos sobre 100)

Se valorará especialmente la experiencia en:

- Técnicas para la extracción, análisis y caracterización de compuestos fenólicos y/o polisacáridos, especialmente HPLC (analítica y preparativa), espectrofotometría UV-vis y espectrometría de masas (MS): 10 %.
- Calorimetría de titulación isotérmica y evaluación de propiedades sensoriales: 10%
- Metodologías para el análisis de expresión génica, manejo de líneas celulares y del nematodo *C. elegans*: 10%.