



ANEXO VI: PERFILES DE CONTRATOS Y COMISIONES DE VALORACIÓN

Referencia UEx: FPI-UEx/2024/7

Referencia Proyecto: PID2023-147742OB-I00

Objeto del contrato: Actividades de investigación para la formación de personal investigador mediante la financiación de un contrato laboral, bajo la modalidad de contrato predoctoral con objeto de realizar Tesis Doctoral asociada al proyecto.

Denominación proyecto: NUEVAS ESTRATEGIAS PARA EL DESARROLLO DE DERIVADOS CÁRNICOS CON BAJO CONTENIDO EN SODIO

Investigador principal: M^a Trinidad Pérez Palacios

Centro: Facultad de Veterinaria

Departamento: Producción Animal y Ciencia de los Alimentos

Titulación/es requerida/s: Grado en Tecnología de los Alimentos; Grado en Bioquímica; Grado en Veterinaria; Grado en Biotecnología; Grado en Farmacia; y cualquier otro Grado que incluya formación específica en Ciencia y Tecnología de Alimentos.

Requisitos específicos de la persona candidata: experiencia demostrable en técnicas de análisis e investigación de alimentos.

Tareas a desarrollar por la persona candidata:

La persona se implicará en las principales tareas del proyecto:

TAREA 1: desarrollo de péptidos hidrolizados de kokumi y efecto de su incorporación en productos cárnicos (T1).

TAREA 2: desarrollo de emulsiones-dispersiones y microcápsulas de sal sódica y efectos de su adición a productos cárnicos (T2).

TAREA 3: establecimiento de condiciones de uso de los ultrasonidos para su aplicación a productos cárnicos y evaluación de su influencia en las características de calidad. (T3).

TAREA 4: combinación de estrategias de reducción de sal (adición de péptidos hidrolizados kokumi y microcápsulas de sal sódica y aplicación de ultrasonidos): establecimiento y efecto sinérgico en los productos cárnicos (T4).

TAREA 5: gestión de los resultados obtenidos (T5).



Se utilizarán diferentes tipos de productos cárnicos (a partir de carne picada o de trozos de carne sometidos a procesos de cocción o curado en seco) en función de la estrategia de reducción de sal: las estrategias de T₁ y T₂ se probarán en productos cárnicos a partir de carne picada porque los principales problemas en este tipo de productos están relacionados con la percepción de la salinidad y el sabor cuando se reduce la cantidad de sal, mientras que los productos cárnicos a partir de trozos de carne se seleccionarán para probar las estrategias de T₃ porque la textura se ve afectada principalmente en este tipo de productos cárnicos con menor contenido en sal. Todos los tipos de productos se utilizarán en T₄, donde se probarán diferentes combinaciones de estrategias.

Programa de doctorado en el que desarrollará la formación predoctoral: Doctorado en Ciencia de los Alimentos (R013)

Comisión de Valoración

	Titular	Suplente
Presidente/a	Alicia Rodríguez Jimenez	Rosario Pardo Botello
Secretario/a	Trinidad Pérez Palacios	M ^a Jesús Petrón Testón
Vocal	Jorge Ruiz Carrascal	Teresa Antequera Rojas

Condiciones del contrato.

Definición del puesto: investigador/a predoctoral

Retribución mensual: Las características de las actuaciones a financiar y el régimen económico de las ayudas serán las establecidas en la orden por la que se aprueba la convocatoria de tramitación anticipada para el año 2023 del procedimiento de concesión de ayudas a "proyectos de generación de conocimiento" y a actuaciones para la formación de personal investigador predoctoral asociadas a dichos proyectos, en el marco del Plan Estatal de Investigación Científica, Técnica y de Innovación 2021/2023 (artículo 14.5), así como en el Estatuto del personal investigador predoctoral en formación aprobado en el Real Decreto 103/2019, de 1 de marzo.

Dedicación: 37,5 horas semanales



Fecha de inicio estimada: En un plazo máximo de 3 meses a contar desde el día siguiente al de la publicación en la página web de la Agencia de la resolución de concesión. La incorporación del personal investigador predoctoral a su puesto de trabajo será necesariamente el día 1 del mes que corresponda.