

ANEXO I

FICHA DESCRIPTIVA JAE INTRO CIAL 2019 - Modalidad A: Becas ofertadas por el Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación CIAL

- a. Correo electrónico de contacto: jaeintrocial@cial.uam-csic.es
- b. Plazo de presentación de solicitudes: del 13 de junio al 05 de julio de 2019
- c. Número de becas: 2 (dos)
- d. Periodo y duración de cada beca: 5 meses, comprendidos entre 01 de septiembre de 2019 al 31 de agosto 2020.
- e. Importe de cada beca, mensualidades y dotación adicional: 3000 €/beca
- f. Tiempo máximo semanal de dedicación de los beneficiarios de la beca: 25 horas semanales.
- g. Requisitos específicos de los solicitantes:
 - i. Rama de Licenciatura o Grado o Master Oficial: Estar cursando en el momento de la solicitud o haber finalizado los estudios de Licenciatura o Grado o Master Oficial en la rama de conocimiento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Nutrición Humana y Dietética, Biología, Biología Molecular, Bioquímica, Química, Farmacia, Biotecnología, Veterinaria, Ciencias Ambientales, Ingenieros o Graduados en Ingeniería en especialidades afines (agronómica, ambiental, química, alimentos...) u otras titulaciones similares, especialmente en el caso de los solicitantes procedentes de otros países, en el curso académico 2018-2019 y no estar en posesión o disposición legal de obtener un título de Doctor.
 - ii. Nota media del expediente académico de Grado o Licenciatura: Acreditar una nota media de grado o licenciatura en la rama de conocimiento citada, igual o superior a 8.0 en la escala de 0-10.
- h. Temas de trabajo ofertados e investigadores responsables:

Tema ofertado: Alimentos e Ingredientes funcionales: obtención, caracterización e impacto en la salud.

Investigador responsable: El becario podrá escoger como investigador responsable a cualquier investigador del CIAL del listado que se muestra en la tabla. En caso de que este investigador no esté disponible se le asignará otro de acuerdo a sus intereses.

Listado de investigadores responsables ofertados:

Código	Investigador responsable	Línea de Investigación	Grupo de Investigación
JAIntro-2019-01A	Javier Fontecha	Impacto de los lípidos de la dieta en los marcadores de riesgo de enfermedades crónicas (cardiovasculares, obesidad, deterioro cognitivo)	Biomarcadores lipídicos en alimentación y salud. https://www.cial.uam-csic.es/pagperso/blas/

JAIntro-2019-02A	M ^a del Carmen Martínez Cuesta	Microbiota y dieta: Impacto en la permeabilidad intestinal e inflamación	Biología Funcional de Bacterias Lácticas (BFBL) https://www.cial.uam-csic.es/pagperso/bfbl/index.html
JAIntro-2019-03A	Blanca Hernández Ledesma	Mecanismos epigenéticos de acción del péptido de soja lunasina frente al cáncer	Proteínas Alimentarias https://www.cial.uam-csic.es/pagperso/biopep/personal.html
JAIntro-2019-04A	Lourdes Amigo Garrido	Insectos como nuevas fuentes de proteínas y péptidos bioactivos	Proteínas Alimentarias https://www.cial.uam-csic.es/pagperso/biopep/personal.html
JAIntro-2019-05A	Beatriz Miralles Buraglia	Digestibilidad De Nuevas Fuentes De Proteínas Alimentarias	Proteínas Alimentarias https://www.cial.uam-csic.es/pagperso/biopep/personal.html
JAIntro-2019-06A	Isidra Recio Sánchez	Señalización intestinal de proteínas alimentarias en la inducción de saciedad	Proteínas Alimentarias https://www.cial.uam-csic.es/pagperso/biopep/personal.html
JAIntro-2019-07A	Rosina López-Fandiño	Factores implicados en la sensibilización y alergia a huevo	Alergia a Alimentos https://www.cial.uam-csic.es/pagperso/biopep/personal.html
JAIntro-2019-08A	Elena Molina	Influencia de la matriz alimentaria en la alergenicidad de las proteínas y péptidos alimentarios	Alergia a Alimentos https://www.cial.uam-csic.es/pagperso/biopep/personal.html
JAIntro-2019-09A	Dolores González de Llano	Evaluación "in vitro" de la funcionalidad de metabolitos bioactivos del vino y polifenoles.	Biología Funcional de Bacterias Lácticas (BFBL) https://www.cial.uam-csic.es/investigacion-e-innovacion/departamentos/departamento-de-biologia-funcional-de-bacterias-lacticas-bfbl/
JAIntro-2019-10A	Adolfo J. Martínez Rodríguez	Empleo de subproductos de la industria alimentaria como fuente de ingredientes funcionales para la mejora de la salud gastrointestinal.	Microbiología y Biocatálisis (MICROBIO) http://www.cial.uam-csic.es/pagperso/microbio
JAIntro-2019-11A	Maria Ángeles del Pozo Bayón	Impacto de la fisiología oral en las diferencias interindividuales en la percepción del aroma del vino	Biología Funcional de Bacterias Lácticas (BFBL) https://www.cial.uam-csic.es/investigacion-e-innovacion/departamentos/departamento-de-biologia-funcional-de-bacterias-lacticas-bfbl/

JAIntro-2019-12A	Dolores del Castillo	Aplicación de subproductos agroalimentarios en la promoción de la salud del eje cerebro-intestinal	Biociencia de Alimentos http://www.cial.uam-csic.es/pagperso/biociencia/
JAIntro-2019-13A	Carolina Simó	Estudio del efecto de extractos de origen natural sobre el metabolismo de la microbiota intestinal	Nutrición Molecular y Metabolismo (https://bit.ly/2JmlgQo)
JAIntro-2019-14A	Oswaldo Hernández-Hernández	Modulación de la actividad hidrolítica de disacaridasas intestinales humanas usando diferentes carbohidratos funcionales	PREBIOIN http://www.cial.uam-csic.es/pagperso/carbohidratos/
JAIntro-2019-15A	Mar Villamiel Guerra	Caracterización de la actividad alfa-ramnosidasa de Lactobacillus plantarum WCFS1 para su aplicación funcional y en la industria alimentaria	PREBIOIN http://www.cial.uam-csic.es/pagperso/carbohidratos/
JAIntro-2019-16A	Antonia Montilla Corredera	Estudio de la actividad arabinosidasa del extracto celular del Lactobacillus plantarum WCFS1, y de enzimas específicas de este microorganismo, sobre arabinoxyranos y arabinogalactanos. Aplicación a subproductos agroindustriales ricos en hemicelulosas.	PREBIOIN http://www.cial.uam-csic.es/pagperso/carbohidratos/
JAIntro-2019-17A	Javier Moreno Andújar	Síntesis enzimática de nuevos carbohidratos de bajo índice glicémico	PREBIOIN http://www.cial.uam-csic.es/pagperso/carbohidratos/
JAIntro-2019-18A	M ^a Visitación Calvo Garrido	Evolución del perfil de fosfo- y esfingolípidos bioactivos durante la maduración de leche humana.	Biomarcadores lipídicos en alimentación y salud. https://www.cial.uam-csic.es/pagperso/blas/