

ANEXO II

FICHA DESCRIPTIVA JAE INTRO CIAL 2019 - Modalidad B: Beca ofertada por el Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación CIAL

Código: JAEIntro-2019-01B

- a. Correo electrónico de contacto: o.hernandez@csic.es
- b. Plazo de presentación de solicitudes: del 13 de junio al 05 de julio de 2019
- c. Número de becas: 1
- 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 7.0 en la escala de 0-10.
- h. Temas de trabajo ofertados e investigador supervisor:

Investigador: Oswaldo Hernandez-Hernandez

Perfiles: <https://www.linkedin.com/in/oswaldo-hernandez-hernandez-a7171250/>
<https://orcid.org/0000-0002-5670-4563>
<https://loop.frontiersin.org/people/542408/overview>

Tema de trabajo: Modulación de la actividad hidrolítica de disacaridasas intestinales humanas usando diferentes carbohidratos y polifenoles.

Breve resumen: A pesar de la importancia que tienen las disacaridasas intestinales en la digestión y respuesta glicémica de los carbohidratos hidrolizables, pocos estudios se han llevado a cabo para conocer la modulación de dichos sistemas en presencia de compuestos no digeribles como los prebióticos. El objetivo de este trabajo es estudiar el efecto dichos compuestos prebióticos (carbohidratos y polifenoles) sobre la actividad de disacaridasas humanas obtenidas de cultivos de células intestinales. Este proyecto está financiado por el programa "Proyectos de I+D Retos Investigación" y la propuesta 843950 — GLYCO-WAY del Programa H2020 de la Comisión Europea.

Código: JAEIntro-2019-02B

- a. Correo electrónico de contacto: c.munoz@csic.es
- b. Plazo de presentación de solicitudes: 13 de junio a 05 de julio 2019
- c. Número de becas: 1
- 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 **Biología, Biología Molecular, Bioquímica o Biotecnología**, 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 7.0 en la escala de 0-10.
- i. Temas de trabajo ofertados e investigador supervisor:

Investigadora: Carolina Muñoz González

Perfil: https://www.researchgate.net/profile/Carolina_Munoz_Gonzalez

Tema de trabajo: Bioquímica de los compuestos del aroma en la cavidad oral durante el consumo de alimentos: implicación en las preferencias alimentarias.

Breve resumen: La boca es el acceso natural de entrada al organismo de los alimentos y el lugar donde son transformados para ser deglutidos de manera segura. Investigaciones recientes de nuestro grupo indican que, además de las transformaciones mecánicas, en la boca se inicia la transformación bioquímica de los compuestos del aroma. Estas reacciones son fuertemente individuo-dependientes y pueden, por tanto, condicionar las preferencias alimentarias de los consumidores. El objetivo de este trabajo es entender los mecanismos químicos y bioquímicos detrás de estas transformaciones como papel fundamental para asegurar una correcta nutrición y el placer sensorial asociado al consumo de alimentos. Este proyecto está financiado por el programa "Proyectos de I+D Retos Investigación AGL201678936-R".