

## FICHA DESCRIPTIVA JAE Intro ICU 2021

### Modalidades de Becas ofertadas

#### Becas de Introducción a la investigación en el Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL)

- a. Correo electrónico de contacto: [jaeintrocial@cial.uam-csic.es](mailto:jaeintrocial@cial.uam-csic.es)
- b. Plazo de presentación de solicitudes: Desde 24 de enero de 2022 hasta el 11 de febrero de 2022.
- c. Número de becas en total: 6
- d. Periodo y duración de cada beca: Cinco meses, desde el 1 de abril de 2022 a 31 de agosto de 2022.
- e. Importe de cada beca, mensualidades y dotación adicional: Importe total de la beca 3.000 euros, 5 mensualidades de 600 euros, sin dotación adicional
- f. Tiempo máximo semanal de dedicación: 20 horas.
- g. Requisitos específicos de las y los solicitantes:
  - i. Rama de Grado: Estar cursando en el momento de la solicitud o haber finalizado los estudios de Grado 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, Bioinformática, Ingeniería en especialidades afines (agronómica, ambiental, química, alimentos) u otras titulaciones similares, y no estar en posesión o disposición legal de obtener el título de Doctor.
  - ii. Máster Universitario Oficial: En caso de haber finalizado el Grado estar cursando en el 2021/2022 un Máster Universitario Oficial en las áreas de conocimiento detalladas en el punto g (i).
  - iii. Nota media del expediente académico de Grado: Acreditar una nota media de grado (o licenciatura) superior a 8,00 en la escala de 0-10. En caso de estar cursándose un Máster Universitario oficial: Acreditar una nota media de grado (o licenciatura) y parte del máster ya cursado, superior a 8,00 en la escala de 0-10.
- h. Planes de formación ofertados e investigadores responsables: la persona solicitante de la beca podrá escoger hasta tres planes de formación de los propuestos por el CIAL y los indicará en su solicitud por orden de preferencia.

Los planes de formación son:

Referencia	Investigador/a responsable	Descripción de la beca	Grupo de investigación
JAEIntroICU-2021- CIAL-01	Antonia Montilla Corredera	Aprovechamiento integral de subproductos agroindustriales de brócoli mediante la utilización de disolventes eutécticos profundos y naturales (NADES)	Química y funcionalidad de carbohidratos y derivados

JAElntroICU-2021- CIAL-02	Begoña Bartolomé Sualdea	Ingredientes alimentarios frente a infecciones del tracto urinario. Estudio de mecanismos de acción a nivel molecular	Biotecnología Enológica Aplicada
JAElntroICU-2021- CIAL-03	Blanca Hernández Ledesma	Estudio del potencial de las microalgas como fuente alternativa de proteínas y péptidos bioactivos.	Desarrollo e Innovación en Proteínas Alternativas
JAElntroICU-2021- CIAL-04	Dolores del Castillo Bilbao	Alimentación para una salud sostenible en tiempos de pandemia	Biociencia de Alimentos
JAElntroICU-2021- CIAL-05	F. Javier Moreno Andújar	Síntesis enzimática de nuevos carbohidratos bioactivos de bajo índice glicémico	Química y funcionalidad de carbohidratos y derivados
JAElntroICU-2021- CIAL-06	Isidra Recio Sánchez	Señalización intestinal de péptidos alimentarios para el control de la saciedad	Proteínas Alimentarias
JAElntroICU-2021- CIAL-07	Jose Manuel Silván Jiménez	Uso de compuestos bioactivos de origen alimentario como alternativa a los antibióticos en el control de los patógenos humanos <i>Campylobacter</i> spp. y <i>Helicobacter pylori</i>	Grupo de Microbiología y Biocatálisis
JAElntroICU-2021- CIAL-08	M. Mar Villamiel Guerra	Aplicación de técnicas analíticas avanzadas y nuevos procesos verdes en el estudio de residuos de la industria agroalimentaria como contribución al desarrollo de sistemas alimentarios sostenibles.	Química y funcionalidad de carbohidratos y derivados
JAElntroICU-2021- CIAL-09	Maria Ángeles del Pozo Bayón	Evolución de la actividad esterásica salivar durante el consumo de matrices alimentarias de diferente composición y relación con la percepción del aroma.	Química del flavor, fisiología oral y percepción sensorial de alimentos
JAElntroICU-2021- CIAL-10	Marta Martínez Sanz	Digestibilidad de proteínas alimentarias en matrices complejas	Proteínas Alimentarias
JAElntroICU-2021- CIAL-11	Nieves Corzo Sánchez	Utilización de subproductos de la industria transformadora de vegetales como fuente de ingredientes funcionales con propiedades beneficiosas para la salud	Química y funcionalidad de carbohidratos y derivados
JAElntroICU-2021- CIAL-12	Pilar Gómez Cortés	Evaluación de la actividad antioxidante de extractos lipídicos procedentes de microalgas.	Grupo de Lípidos
JAElntroICU-2021- CIAL-13	Sara Benedé Pérez	Estudio de proteínas y péptidos alimentarios como alérgenos.	Alergia a Alimentos
JAElntroICU-2021- CIAL-14	Virginia García Cañas	Implementación de herramientas bioinformáticas para el análisis de metagenomas y metatranscriptomas en sistemas <i>in vitro</i> de simulación gastrointestinal	Nutrición Molecular y Metabolismo

- i. Composición de la Comisión de Selección:
  - 1) Presidenta: M. Mar Villamiel Guerra
  - 2) Vocales:
    - i) Laura Jaime de Pablo
    - ii) Blanca Hernández Ledesma
    - iii) María Ángeles del Pozo Bayón
  - 3) Secretaria: Josefina Rascón Pérez.

En caso de baja laboral o imposibilidad de asistir a la reunión de evaluación, las titulares delegarán por escrito sus funciones en un/una suplente.

En Madrid, a 19 de enero de 2022

M. Mar Villamiel Guerra  
Directora CIAL (UAM-CSIC)