

OFERTA CONTRATO PREDOCTORAL JAEPRE23-34

Aditivos enológicos innovadores a base de polímeros para la mejora de la percepción del aroma durante el consumo de vino

RESUMEN. La **calidad sensorial** de los alimentos es uno de los principales factores que condicionan las preferencias y elecciones alimentarias de los consumidores. Es por ello, que en los últimos años se han desarrollado numerosos estudios científicos dirigidos a entender los mecanismos que condicionan la percepción sensorial durante el consumo de alimentos combinando diferentes aproximaciones (instrumentales, sensoriales, etc). En este contexto, investigaciones previas desarrolladas por nuestro grupo de investigación han sido pioneras para entender el comportamiento de moléculas de aroma durante el consumo de alimentos, y particularmente, durante el consumo de vino. Así, trabajos previos nos han permitido revelar por primera vez el papel de la **saliva y la mucosa oral** en la **retención, liberación y metabolismo** de un gran número de **compuestos del aroma del vino** pertenecientes a distintas familias químicas, poniendo de manifiesto la existencia de diferentes fenómenos (ej: efecto de dilución, retención por mucinas, hidrólisis, etc.). Además, mediante estudios in vivo- hemos podido comprobar que el comportamiento oral de moléculas de aroma puede ser modulado por **polímeros de la matriz vínica**, como los polifenoles o las manoproteínas. Estos compuestos se encuentran en las uvas y en el vino, pero también en los **subproductos** que se generan durante el proceso de vinificación y representan entre el 31% y el 40% del total de uvas cosechadas. Basándonos en el conocimiento previo, el **objetivo** de la tesis es evaluar la capacidad de modulación de diferentes polímeros de origen vínico y/o subproductos enológicos en la modulación de compuestos de aroma en la cavidad oral para la mejora de la percepción sensorial durante el consumo de vino.

DURACIÓN Y SALARIO. 3 años. Salario bruto: 23.871,33 euros/año.

LOCALIZACIÓN. La tesis se desarrollará en el Grupo de Investigación de “Química de Flavor, Fisiología Oral y Percepción Sensorial de Alimentos” ([FlavorSen](#)) del Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL), que forma parte del Campus de Excelencia Internacional CSIC-UAM (Madrid, España). Adicionalmente, se podrán realizar estancias en el extranjero para completar el grado de formación, beneficiándose la acción [COST FLAVORSOME](#), o de los programas iLINK o iMOVE del CSIC.



REQUISITOS.

- Haber finalizado los estudios de Licenciatura o Grado y Master Oficial en la rama de conocimiento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Nutrición Humana y Dietética, Biología, Biología Molecular, Bioquímica, Biotecnología o Química, o similares.
- 300 ECTS aprobados en el momento de la formalización del contrato.
- Inglés nivel mínimo B2.
- Persona muy dinámica, con iniciativa propia e interés y curiosidad por la ciencia en el ámbito de las ciencias de la alimentación. Se valorará positivamente experiencia previa en laboratorios.

PLAN DE FORMACIÓN. Incluye la integración en un proyecto multidisciplinar en el que participan investigadores de cinco entidades de investigación (CSIC, IMIDRA, UCM, UR, INRAe) así como varias empresas, estancias nacionales e internacionales, aprendizaje en técnicas instrumentales (GC-MS, sensoriales, microbiológicas, etc., Plan de Acogida de Estudiantes de Doctorado del CIAL, participación en seminarios, actividades de diseminación y transferencia a la sociedad, realización del plan de bienestar emocional del CSIC, cursos de formación, etc.,

INICIO DEL CONTRATO. El proceso de selección comenzará de inmediato y permanecerá abierto hasta que se seleccione a la persona candidata adecuada (máximo diciembre de 2024). Las entrevistas comenzarán en septiembre/octubre. Las personas interesadas deben contactar a Carolina Muñoz (c.munoz@csic.es) enviando su CV y una breve carta de presentación explicando su idoneidad y motivación para el puesto de trabajo.