



**Convocatoria de selección para la contratación temporal de personal Investigador para la ejecución del proyecto “Ayuda consolidación grupos investigación 2017/AGR-225 Grupo Color y Calidad de Alimentos”**

**Convocatoria de marzo de 2018**

**REFERENCIA: INV-3-2018-I-002**

## **ANEXO**

### **Retribuciones**

El coste total del contrato, importe bruto de la contratación más el importe total de las cuotas patronales y el importe de la indemnización por finalización de contrato será de 4.750,00 Euros. El sueldo bruto mensual que percibirá el contratado ascenderá a 1.169,48 Euros. En dicha retribución se encuentra incluido el prorrateo o parte proporcional de las pagas extras.

La dedicación será de 25 horas semanales

### **Duración**

La duración del contrato será de 3 meses desde el comienzo del contrato, con sujeción, a la duración del proyecto y la existencia de disponibilidad presupuestaria en el mismo.

Con posibilidad de prórroga/s siempre que no se haya superado la duración del proyecto y exista disponibilidad presupuestaria con cargo al mismo, con sujeción, en todo caso, a lo dispuesto en la normativa laboral sobre la duración máxima de los contratos por obra o servicio determinado, y con informe previo favorable de la actividad realizada por el contratado, por parte del Director/a del Proyecto de Investigación donde se realice el proyecto y del Vicerrector de Investigación.

### **Valoración de méritos**

La Comisión de Valoración será responsable de valorar los méritos y ordenar la realización de las entrevistas si lo considera necesario. Con carácter general valorarán los siguientes méritos acreditados documentalmente y relacionados con las tareas y actividades a realizar, de acuerdo con las siguientes puntuaciones:

1. Titulaciones oficiales directamente relacionadas con las tareas a desarrollar y hasta un máximo de 3 puntos. En el caso de que una determinada titulación o titulaciones sean exigibles como requisito de participación en la convocatoria, únicamente se valorarán aquellas iguales o superiores a la exigida, con los siguientes límites máximos:

- Máster Oficial o Diploma de Estudios Avanzados con la previa titulación de Grado/Licenciatura (Hasta un máximo de 2,7 puntos)
- Máster con la previa titulación de Grado/Licenciatura (Hasta un máximo de 2,5 puntos)

- Máster con Diplomatura (Hasta un máximo de 2,3 puntos)
- Licenciatura (Hasta un máximo de 2,1 punto)
- Grado (Hasta un máximo de 1,9 puntos)

2. Formación relacionada con las tareas a desempeñar (Hasta un máximo de 3 puntos).

3. Experiencia profesional relacionada con las tareas a desarrollar (Hasta un máximo de 3 puntos).

4. Entrevista para evaluar la aptitud para el puesto (Hasta un máximo de 3 puntos).

Las comisiones de valoración quedarán facultadas para establecer si es necesaria, en función del número de participantes, la realización de la entrevista y la puntuación mínima exigible en los apartados anteriores para su realización, quedando aquellos aspirantes que no la alcancen eliminados del proceso selectivo.

La convocatoria para la asistencia a entrevistas se publicará en la página web del Vicerrectorado de Investigación <http://investigacion.us.es/investigacion/contratos-personal> con una antelación mínima de 48 horas. Junto con la convocatoria de asistencia a las entrevistas se publicarán los criterios genéricos de valoración de las entrevistas tales como: experiencia previa, conocimientos sobre las tareas a desarrollar, aptitud ante la resolución de problemas, etc.

Las comisiones de valoración establecerán el umbral mínimo de puntuación para poder ser seleccionado para el contrato.

#### **Plazo de presentación de solicitudes**

5 días hábiles a contar desde el día siguiente al de la publicación de la presente Convocatoria en la Web del Vicerrectorado de Investigación <http://investigacion.us.es/investigacion/contratos-personal>.

## **Contrato ofertado**

**REFERENCIA:** INV-3- 2018 I-002

**TITULO ACTUACIÓN:** Aplicación de técnicas ópticas, espectrofotométricas y cromatográficas al control enológico de vinos.

En el desarrollo de este contrato el candidato/a estudiará los distintos factores que determinan la calidad de vinos tintos elaborados en climas cálidos, especialmente los relacionados con la estructura fenólica y la estabilidad del color. Desarrollará técnicas ópticas (colormétricas y de imagen) y químicas para evaluar la mejora tecnológica y sensorial de los vinos tintos elaborados

**INVESTIGADOR RESPONSABLE:** Francisco José Heredia Mira

**REQUISITOS ESPECÍFICOS: Titulación:**

- Licenciatura en Enología, Licenciatura en Química, Licenciatura en Farmacia o Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

**Méritos a valorar:**

- Otros títulos de postgrado relacionados con la agroalimentación
- Estancias internacionales en el ámbito de la investigación enológica

**Experiencia en:**

- Control de vendimia y vinificación de uva tinta a nivel experimental (plantas piloto)
- Técnicas colorimétricas (colorimetría triestímulo)
- Manejo de técnicas cromatográficas HPLC
- Técnicas espectrofotométricas
- Análisis sensorial de vinos
- Técnicas fisicoquímicas de análisis de alimentos

**COMISIÓN DE VALORACIÓN:**

- Dr. Francisco José Heredia Mira. Catedrático de Universidad.
- Dra. Isabel María Vicario Romero. Catedrática de Universidad
- Dra. María Lourdes González-Miret Martín. Profesora Titular de Universidad

**DESTINO:**

Departamento de Nutrición y Bromatología, Toxicología y Medicina Legal.  
Facultad de Farmacia

**CATEGORÍA LABORAL:**

Titulado Superior

**TAREAS A REALIZAR:**

Las funciones o tareas a desempeñar por el candidato/a serán las siguientes:

- Evaluación de la distribución y extractabilidad de compuestos fenólicos de subproductos de la industria enológica por medidas hiperespectrales visible-NIR:
- Determinar el perfil fenólico de virutas y semillas mediante cromatografía (HPLC-MS)
- Determinar, mediante Colorimetría Triestímulo Diferencial, la capacidad copigmentante de los fenoles extraídos de subproductos de enología.
- Determinar el efecto de la adición de subproductos de la industria enológica en el encubado en diferentes condiciones de vinificación.
- Determinar la relevancia de la composición fenólica de virutas de madera cruda y de semillas muy maduras en la estabilización del color de vinos tintos.

En Sevilla, 9 de marzo de 2018



Investigador responsable del contrato  
Fdo. Francisco José Heredia Mira



Vicerrector de Investigación  
Fdo. Julián Martínez Fernández

