



Convocatoria de selección para la contratación temporal de personal Investigador para la ejecución del proyecto: Evaluación de Estrategias Tecnológicas Adaptativas para Vinificación en Condiciones de Cambio Climático "AGL2014-58486-C2-2-R". Convocatoria de Junio 2016, REFERENCIA: INV-2016-I-049

3 de junio de 2016

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 17,255,82,00 euros. En dicha retribución íntegra se encuentra incluido el prorrateo o parte proporcional de las pagas extras.

La dedicación será de 37,5 horas semanales.

Duración

La duración del contrato será de nueve meses y medio distribuidos en periodos intermitentes entre el 1 de julio y el 31 de diciembre de 2017, siempre en función de las necesidades del proyecto y no mas allá de su fecha de finalización.

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.

- Máster Oficial o Diploma de Estudios Avanzados con la previa titulación de Grado/Licenciatura: 2,7 puntos.
- Máster con la previa titulación de Grado/Licenciatura: 2,5 puntos.
- Licenciatura: 2,3 puntos.
- Grado: 2,0

2. Formación relacionada con las tareas a desarrollar: Hasta 3 Puntos.

3. Experiencia profesional relacionada con las tareas a desarrollar.

Código Seguro de verificación: BZ9g9LZ5ABCYnBFX940VZA==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://pfirma.us.es/verifirma>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	JULIAN MARTINEZ FERNANDEZ	FECHA	03/06/2016	
ID. FIRMA	afirmaUS	BZ9g9LZ5ABCYnBFX940VZA==	PÁGINA	1/4



BZ9g9LZ5ABCYnBFX940VZA==

Hasta un máximo de 3 puntos.

4. Entrevista para evaluar la aptitud para el puesto: Hasta 3 puntos

Las comisiones de valoración quedarán facultadas para establecer si es necesaria la realización de la entrevista y la puntuación mínima exigible para su realización. 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. Las comisiones de valoración establecerán el umbral mínimo de puntuación para poder ser seleccionado

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>.

Código Seguro de verificación: BZ9g9LZ5ABCYnBFX940VZA==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://pfirma.us.es/verifirma>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	JULIAN MARTINEZ FERNANDEZ	FECHA	03/06/2016
ID. FIRMA	afirmaUS	PÁGINA	2/4



BZ9g9LZ5ABCYnBFX940VZA==

Contrato ofertado

REFERENCIA: INV-2016-I-049

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: D. 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

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.

Código Seguro de verificación: BZ9g9LZ5ABCYnBFX940VZA==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://pfirma.us.es/verifirma>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	JULIAN MARTINEZ FERNANDEZ	FECHA	03/06/2016
ID. FIRMA	afirmaUS	PÁGINA	3/4



BZ9g9LZ5ABCYnBFX940VZA==

- 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.

Sevilla, a 03 de junio de 2016

Julián Martínez Fernández
Vicerrector de Investigación

Código Seguro de verificación: BZ9g9LZ5ABCYnBFX940VZA==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://pfirma.us.es/verifirma>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	JULIAN MARTINEZ FERNANDEZ		FECHA	03/06/2016
ID. FIRMA	afirmaUS	BZ9g9LZ5ABCYnBFX940VZA==	PÁGINA	4/4
				
BZ9g9LZ5ABCYnBFX940VZA==				