



**Convocatoria de selección para la contratación temporal de personal Investigador para la ejecución del proyecto "Acción II.3 (B) V Plan Propio de Investigación de la US". Convocatoria de Marzo 2016, REFERENCIA: INV-2016-I-002**

**7 de Marzo 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 **18.984,00** 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 por un periodo total de diez meses y medio, distribuidos en periodos intermitentes entre el 15 de abril de 2016 y el 31 de diciembre de 2017, siempre en función de las necesidades del proyecto y no más 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.  
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>.

## Contrato ofertado

REFERENCIA: INV-2016-I-002

TITULO ACTUACIÓN: **Acción II.3 (B) V Plan Propio de Investigación de la US. Convocatoria de marzo 2016.**

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 enología

#### 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: Definir las

características hiperespectrales de virutas de madera cruda (subproducto de tonelería), definir las características hiperespectrales de semillas con alto grado de maduración (subproducto de la elaboración de vinos generosos), determinar el perfil fenólico de virutas y semillas mediante cromatografía (HPLC-MS), obtención de los modelos de predicción y clasificación de los subproductos

- Determinar, mediante Colorimetría Triestímulo Diferencial, la capacidad copigmentante de los fenoles extraídos de subproductos de enología sobre los antocianos de la uva en sistemas modelo, binarios y múltiples: Establecer la eficacia copigmentante, en sistemas modelo, de los fenoles procedentes de virutas de madera cruda y de semillas muy maduras, validar la Colorimetría Triestímulo Diferencial en la evaluación integral de la copigmentación
- Determinar, en situaciones reales de vinificación en tinto, el efecto de la adición de subproductos de la industria enológica en el encubado en diferentes condiciones: 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 7 de Marzo de 2016

Julián Martínez Fernández  
Vicerrector de Investigación

