



A N E X O (C20663)

CARACTERÍSTICAS Y REQUISITOS DEL CONTRATO DE TRABAJO OFERTADO

CÓDIGO DE LA CONVOCATORIA:	C20663
NUMERO DE PUESTOS OFERTADOS:	Uno
TASAS:	15,29 euros
CATEGORÍA PROFESIONAL:	Técnico Superior de Investigación
TITULACIÓN ACADÉMICA REQUERIDA:	(Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural, o Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos), más título de Máster Universitario en el ámbito de conocimiento "Ciencias agrarias y tecnología de los alimentos"

DATOS DE LA ACTIVIDAD DE INVESTIGACIÓN:

RESPONSABLE CIENTÍFICO:	José Manuel Barat Baviera
PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:	Funcionalización innovadora de superficies con biomoléculas para combatir biofilms y la resistencia microbiana en la industria alimentaria
ENTIDAD FINANCIADORA:	Agencia Estatal de Investigación
FINANCIACIÓN:	<i>Este contrato es parte de la ayuda PID2024-162198OB-I00, financiada por MICIU/AEI/10.13039/501100011033 y por el FSE+</i>

DATOS DEL CONTRATO:

UNIDAD DE DESTINO:	I.U.I. de Ingeniería de Alimentos
LOCALIDAD:	Valencia
RETRIBUCIÓN MENSUAL ÍNTEGRA:	2.029,06 € (12 mensualidades que incluyen pagas extras)
DEDICACIÓN:	General
HORAS SEMANALES	35.0 horas
JORNADA	Mañana y tarde
TIPO DE CONTRATO:	Contrato predoctoral
DURACIÓN PREVISTA DEL CONTRATO:	4 años En el caso de que las personas hayan sido contratadas bajo la modalidad de contrato predoctoral previamente, la duración del contrato no podrá exceder del máximo establecido en el artículo 21.c) de la Ley 14/2011, de 1 de junio. La fecha de inicio del contrato será el 1 de diciembre de 2025 .



CONOCIMIENTOS Y EXPERIENCIA A VALORAR:

Criterio 1: Trayectoria académica y/o científico-técnica del candidato/a (hasta 50 puntos).

Subcriterio 1.a): Aportaciones científico-técnicas (hasta 45 puntos). Se valorará el expediente académico y otros méritos curriculares del candidato/a, así como la adecuación de los mismos a las tareas a realizar en función de la formación y experiencia profesional.

Subcriterio 1.b): Movilidad e internacionalización (hasta 5 puntos). Se valorará la relevancia y el impacto en su trayectoria investigadora de las estancias del candidato/a en centros nacionales e internacionales y/o en el sector industrial, atendiendo al prestigio de la entidad de recepción de la estancia y a la actividad desarrollada en la misma.

Criterio 2: Adecuación del candidato/a a las actividades de investigación a desarrollar (hasta 50 puntos).

Se valorará la adecuación del candidato/a al programa, proyecto o actividades de investigación a desarrollar en función de su formación y experiencia previas. Para ello, se tendrá en cuenta el valor añadido que la realización del proyecto representará para su carrera investigadora, así como el valor aportado al centro y al equipo receptor.

FUNCIONES A REALIZAR:

- Realización de la tesis doctoral asociada al proyecto de investigación: Funcionalización innovadora de superficies con biomoléculas para combatir biofilms y la resistencia microbiana en la industria alimentaria.



COMISIÓN DE SELECCIÓN

Presidente Titular:	BARAT BAVIERA, JOSE MANUEL; Catedrático de Universidad del Dpto. de Tecnología de Alimentos de la Universitat Politècnica de València.
Presidente Suplente:	TALENS OLIAG, PAU; Catedrático de Universidad del Dpto. de Tecnología de Alimentos de la Universitat Politècnica de València.
Vocales Titulares:	GRAU MELO, RAUL; Profesor Titular de Universidad del Dpto. de Tecnología de Alimentos de la Universitat Politècnica de València. FERNANDEZ SEGOVIA, ISABEL; Profesora Titular de Universidad del Dpto. de Tecnología de Alimentos de la Universitat Politècnica de València.
Vocales Suplentes:	MORAGA BALLESTEROS, GEMMA; Profesora Titular de Universidad del Dpto. de Tecnología de Alimentos de la Universitat Politècnica de València. ALBORS SOROLLA, ANA MARIA; Profesora Titular de Universidad del Dpto. de Tecnología de Alimentos de la Universitat Politècnica de València.
Secretario Titular:	PEREZ ESTEVE, EDGAR; Profesor Titular de Universidad del Dpto. de Tecnología de Alimentos de la Universitat Politècnica de València, que actuará con voz, pero sin voto.
Secretario Suplente:	FUENTES LOPEZ, ANA; Profesora Titular de Universidad del Dpto. de Tecnología de Alimentos de la Universitat Politècnica de València, que actuará con voz, pero sin voto.

En Valencia, a la fecha de la firma. El Rector. José E. Capilla Romá.