



MINISTERIO
DE CIENCIA
E INNOVACIÓN



INSTITUTO DE AGROQUÍMICA Y TECNOLOGÍA DE
ALIMENTOS (IATA)

IATA convoca 5 contratos posdoctorales para doctores y doctoras de excelencia

El Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA), centro de investigación vinculado al Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) ha convocado 5 contratos posdoctorales para investigadores e investigadoras de Excelencia, con una carrera internacional consolidada en las distintas líneas estratégicas del Instituto; una excelente oportunidad para aquellas personas que deseen trabajar en un instituto de excelencia que persigue temas de vanguardia en la investigación relacionada con la ciencia y tecnología de alimentos.

El plazo de presentación de candidaturas es hasta el próximo 31 de mayo. Este contrato es incompatible con otros contratos posdoctorales. La **duración** de los contratos será de **3 años**, la dedicación será a tiempo completo y la remuneración será con un salario bruto de **52.177,79 € anuales**. Está previsto que la fecha de inicio de los contratos sea **entre septiembre y diciembre de 2023**.

Para poder optar a estos contratos, las personas interesadas deberán haber obtenido el **Título de Doctor (PhD) en los últimos 12 años**. Además, desde el Instituto tendrá un valor sustancial a la hora de escoger las candidaturas: **tener una destacada experiencia investigadora a nivel internacional; haber realizado investigación de excelencia** (publicaciones de alto impacto, coordinación y participación en proyectos, experiencia en contratos con empresas y/o transferencia del conocimiento...) **y tener experiencia y/o potencial para aplicar en convocatorias de proyectos internacionales** (ERC, EU H2020 or Horizon Europe, Marie Curie Fellowships, others).

La producción sostenible y la conservación de alimentos sanos y seguros para la población mundial, que aumenta exponencialmente, es uno de los principales desafíos de nuestra sociedad, y también un pilar fundamental para asegurar una buena salud pública y el bienestar económico. La industria alimentaria del futuro contará con talentosos equipos científicos multidisciplinares como los que conforman IATA. Si tienes interés en integrarte a un centro de excelencia centrado en la investigación en Ciencia de Alimentos, en IATA ofrecemos **estos 5 contratos posdoctorales**.

IATA pretende potenciar la investigación producida en el centro en de 4 diferentes áreas.

1- Alimentación y Salud: Comprender cómo la dieta afecta la salud y las necesidades de los consumidores, y usar esta información para desarrollar nuevos alimentos y recomendaciones dietéticas para una nutrición personalizada, contribuirán a la prevención de enfermedades y al



desarrollo alimentario orientado al consumidor. Este programa se aborda desde una visión holística de los diferentes factores que pueden estar involucrados. Los temas de investigación prioritarios de interés científico y social que se abordarán a través de proyectos de investigación en curso y futuros son:

- RP1.1-Alimentos para la salud: microbioma y salud.
- RP1.2-Alimentos para la salud: Bioactivos alimentarios.

2- Garantizar la inocuidad de los alimentos frente a los riesgos emergentes: Garantizar la seguridad alimentaria y evaluar los riesgos emergentes en la cadena alimentaria son vitales para la futura producción de alimentos y el sistema de suministro en una economía global altamente interconectada y competitiva. Los temas de investigación prioritarios dentro de este programa incluyen:

- RP2.1- Garantizar la seguridad alimentaria frente a riesgos emergentes: detección biológica y química.
- RP2.2- Garantizar la inocuidad de los alimentos frente a los riesgos emergentes: nuevas estrategias para garantizar la inocuidad de los alimentos.

3- Alimentos Sostenibles; Producción y Conservación: La producción sostenible de alimentos para una población en aumento es uno de los principales desafíos a los que nos enfrentamos. Esto requiere el diseño de procesos de base biológica más eficientes, así como garantizar y prolongar la calidad de los alimentos para reducir su desperdicio. Las líneas de investigación prioritarias que se desarrollarán dentro de este programa son:

- RP3.1 - Alimentos sostenibles - de la producción a la conservación: nuevos ingredientes y materiales de envasado sostenibles a partir de la valorización de residuos y biomasa.
- RP3.2 - Alimentos sostenibles - de la producción a la conservación: mejora de los procesos alimentarios sostenibles.
- RP3.3 - Alimentos sostenibles - desde la producción hasta la conservación: fábricas de células para la producción sostenible de ingredientes / alimentos.

4- Ciencia de Datos en Ciencia de Alimentos: Incorporación de herramientas de Big Data Science e Inteligencia Artificial en nuestras líneas de investigación para realizar aportaciones seminales en el área de Ciencia de los Alimentos relacionadas con la sostenibilidad, la salud y la seguridad alimentaria. Este objetivo científico, probablemente el más crucial de este plan estratégico, merece una mayor elaboración sobre cómo prevemos su potencial:

- RP4.1- Ciencia de datos: Proyectos de secuenciación genómica y metagenómica.
- RP4.2- Ciencia de datos: Big data y marcadores moleculares para la identificación y predicción del comportamiento de patógenos transmitidos por los alimentos.
- RP4.3- Ciencia de datos: Modelos completos a escala de genoma.



CSIC

- RP4.4- Ciencia de datos: Genómica funcional y secuenciación a gran escala.
- RP4.5- Ciencia de datos: Optimizar las tecnologías de procesamiento en función de la integración de los datos analíticos y de caracterización de materiales existentes
- RP4.6- Ciencia de datos: Caracterización de la colección de cepas microbianas - cepas aisladas

Información importante:

Aquellas personas interesadas en presentar su candidatura deberán presentar:

- **CV personal**
- **Una carta de motivación donde se destaque qué líneas de investigación son de mayor interés**
- **Una copia del documento de identidad o pasaporte**
- **2 personas de contacto diferentes (e-mail, móvil, teléfono etc.) para preguntar detalles profesionales y académicos.**

El comité de evaluación tendrá en cuenta la adecuación de los perfiles a las líneas de investigación estratégicas de IATA, así como al CV personal. Además, es posible que se requiera entrevistar a los candidatos y candidatas en persona o streaming.

La calidad de nuestra investigación ha sido reconocida con la reciente concesión de la "Distinción de Centro de Excelencia Severo Ochoa". Esta distinción altamente selectiva es otorgada por la Agencia Estatal de Investigación para "financiar y acreditar centros y unidades públicas de investigación en cualquier área científica que demuestren impacto científico y liderazgo científico internacional". En España, esta es la primera vez que se otorga a un Instituto de Investigación en Ciencia y Tecnología de Alimentos, el IATA.

Si es de tu interés aplicar a esta convocatoria, por favor, contacta con nosotros a través del correo electrónico: international@iata.csic.es para preguntar cualquier duda o consulta y para enviar la información necesaria para poder aplicar a este proceso selectivo. El asunto debe referir: **PostdocSevero Ochoa**

Sobre IATA

El Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA) es un centro de investigación del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) que fue creado en 1966. Su objetivo científico-técnico es llevar a cabo investigación de excelencia sobre la producción de alimentos de calidad de forma sostenible, su seguridad, impacto sobre la salud y aceptación por el consumidor.



CSIC

Las investigaciones del IATA se pueden agrupar en cuatro líneas distintas: la innovación en alimentos y procesos; la seguridad y conservación de los alimentos; dieta, microbiota y salud y la biotecnología aplicada a los alimentos.