



Si quieres realizar un doctorado, te interesa la línea de la alergenicidad en alimentos y tienes un título en Ciencia y Tecnología de los alimentos, Bioquímica, Biología, Veterinaria, Farmacia o similar, y un alto nivel de inglés, AZTI te busca para una Beca Doctoral.

Candidato/a para Beca Doctoral

REDUCCIÓN DE ALERGENICIDAD EN ALIMENTOS MEDIANTE NUEVAS TECNOLOGÍAS

Derio (Bizkaia) — Interesante proyecto profesional

Los trabajos encuadrados están orientados al estudio del efecto de nuevas tecnologías de procesado alimentario (pulsos de luz, altas presiones...) sobre algunas de las proteínas más importantes responsables de causar alergias alimentarias, con objeto de poner énfasis en aquellas que permitan reducir la alergenicidad de dichas proteínas. Así, el objetivo último de dicho estudio es mejorar la seguridad de los productos para consumo humano (alimentos hipoalergénicos y/ o de alergenicidad reducida).

Se valorará que el/la candidato/a tenga un master realizado sobre uno de los ámbitos de la tesis: Calidad y Seguridad Alimentaria, Inmunología/Alergología, Bioquímica de alimentos o similar. Experiencia previa en trabajo de laboratorio (manejo de equipos de laboratorio, técnicas instrumentales, extracción y caracterización de proteínas, conocimientos en métodos inmunoquímicos, conocimientos en tecnologías de procesado alimentario...). Conocimientos en estadística y en informática (especialmente Word y Excel).

Se requiere disponibilidad para viajar.

Los/las candidatos/as pueden aplicar a esta beca cumplimentando el [formulario](#). AZTI se compromete a que toda la información recibida sea de máxima confidencialidad.