



Becas colaboración curso 2017/2018

Fecha: 05 Julio 2017

Vicerrectorado de Investigación, Innovación y Transferencia

Subcomisión de I+D+i

Propuesta del departamento *TECNOLOGIA DE ALIMENTOS*

Núm Proyecto: 2017/33/00007

Responsable

Grau Meló, Raúl

E-mail

rgraume@tal.upv.es

Ext.

73621

Responsable

Talens Oliag, Pau

E-mail

pautalens@tal.upv.es

Ext

79836

Título proyecto

Validación de compuestos naturales biológicamente activos utilizando el nematodo *Caenorhabditis Elegans*.

Valoración proyecto

4

Descripción proyecto

La colaboración se centrará en trabajar en la validación de compuestos o ingredientes presentes en alimentos, o potencialmente utilizables en productos alimenticios, con el fin de determinar su potencial efecto beneficioso para la salud, utilizando para ello el invertebrado *Caenorhabditis elegans*.

El estudio se centrará en sustancias estimulantes, antioxidantes y ácidos grasos insaturados por ser sustancias potencialmente funcionales que facilitan el estudio con el nematodo.

Actividades a realizar por el alumno

El alumno trabajará en el desarrollo de modelos de comportamiento de *C.Elegans* en vivo basados en visión activa para la caracterización y evaluación de sustancias naturales y potencialmente funcionales en alimentos. Trabaja en la caracterización de distintas sustancias y sus interacciones tanto en sistemas aislados como en el propio alimento

Horario

En función del horario académico del alumno, se ajustará el horario para cumplir con las horas marcadas por la convocatoria.