



Encontra-se aberto concurso para a atribuição de uma Bolsa de Investigação (**Referência REQUIMTE 2025-45**), no âmbito do projeto com a referência “BeTASTy - New Molecular and Cell-based Approaches to assess Food Astringency and Bitterness”, financiado por Fundos Europeus através do European Research Council, na instituição REQUIMTE, nas seguintes condições:

Área Científica: Ciências Médicas e da Saúde, Bioquímica e áreas afins

Requisitos de admissão:

- a) Mestrado em Psicologia Experimental, Bioengenharia, Neurociências, ou área similar (com classificação final igual ou superior a 17 valores).
- b) Inscrição num programa de doutoramento ou inscrição/frequência de um curso não conferente de grau ministrado por uma instituição de ensino superior em conjunto com uma unidade de I&D em competências transversais em investigação científica. No caso da segunda opção, a intenção de inscrição num programa de doutoramento será considerada.
- c) É requisito obrigatório experiência prévia em medições psicofisiológicas, particularmente em EEG.

Caso o grau de mestre tenha sido conferido por instituição de ensino superior estrangeira, o mesmo tem de obedecer ao disposto no Decreto-Lei n.º 66/2018, de 16 de Agosto, devendo quaisquer formalidades aí estabelecidas estar cumpridas até à data da assinatura do contrato de bolsa.

Plano de trabalhos: A investigação sobre o sabor dos alimentos tem evidenciado cada vez mais o impacto do sabor na sobrevivência, nutrição e, mais recentemente, na saúde e bem-estar. Na investigação em ciência alimentar, o estudo sobre perceção do sabor está a ganhar importância como uma ferramenta para lidar com a epidemia de dietas nutricionalmente pobres e pouco saudáveis. A mudança da população para dietas mais saudáveis é de extrema importância e um pilar da saúde pública e do bem-estar. Neste contexto, as dietas que têm por base alimentos de origem vegetal estão no centro de investigação pois são naturalmente

saudáveis mas nem sempre apetecíveis. Quando ingerimos alimentos, os estímulos gustativos e trigeminais são processados por receptores na língua e transmitidos ao cérebro. Em geral, a percepção dos sabores tem um grande impacto nas preferências alimentares, mas está também intimamente ligada ao bem-estar, e a respostas emocionais e fisiológicas. O gosto amargo e a adstringência são duas propriedades organolépticas frequentemente percebidas ao consumir alimentos de origem vegetal e produtos derivados e, quando percebidas em excesso, podem levar à rejeição do alimento. No entanto, pouco é conhecido de como acontece o processamento cerebral destas propriedades sensoriais. Assim, o trabalho previsto neste projeto tem como objetivo investigar potenciais relações entre percepção sensorial individual e respostas psicofisiológicas, com enfoque em variabilidade interindividual e possíveis marcadores associados às sensações anteriormente referidas.

Legislação e regulamentação aplicável:

Estatuto do Bolseiro de Investigação Científica, aprovado pela Lei nº 40/2004, de 18 de agosto e republicado pelo DL 123/2019, de 28 de agosto e Regulamento de Bolsas e Investigação da Fundação para a Ciência e a Tecnologia em vigor (<https://files.diariodarepublica.pt/2s/2019/12/241000000/0009100105.pdf>).

Local de trabalho: O trabalho será desenvolvido no Faculdade de Ciências da Universidade do Porto e Human Neurobehavioral Laboratory|HNL, Faculdade de Educação e Psicologia da Universidade Católica sob a orientação científica da Professora Patrícia Silva, Professora Maria Vânia da Silva Nunes e Professora Susana Soares.

Duração da(s) bolsa(s): A bolsa terá a duração de 12 meses, eventualmente renovável por iguais períodos até à duração máxima de 24 meses, com início previsto em Setembro de 2025.

Valor do subsídio de manutenção mensal: O montante da bolsa corresponde a 1.309,64Euros, conforme tabela de valores das bolsas atribuídas directamente pela FCT, I.P. no País (https://www.fct.pt/wp-content/uploads/2025/02/Tabela_valores_SMM_2025.pdf) sendo o respetivo pagamento efetuado mensalmente por transferência bancária.

Métodos de seleção:

Os métodos de seleção a utilizar serão os seguintes:

Avaliação Curricular (AC):

A. Média final do Mestrado ou Mestrado Integrado (20%).

B. Coerência curricular (30%).

C. Experiência relevante em técnicas específicas relacionadas com o plano de trabalho proposto, nomeadamente, proficiência na utilização do EEGLab, proficiência na utilização do BrainVision Analyzer, interesse e/ou formação complementar na área da nutrição, interesse e/ou formação complementar em delineamento experimental, interesse e/ou formação complementar em processamento sensorial (50%).

$$AC = A*20\% + B*30\% + C*50\%$$

No caso da diferença de classificação entre vários candidatos ser inferior a 10% será realizada uma entrevista (E) cuja ponderação será de 10% e a Classificação Final (CF) será calculada de acordo com a seguinte fórmula:

$$CF = AC*90\% + E*10\%$$

O júri não irá atribuir a bolsa em concurso a candidatos com classificação inferior a 15 valores.

Composição do Júri de Seleção:

Susana Soares (Presidente), Professora Auxiliar

Patrícia Silva (vogal), Professora Auxiliar

Maria Vânia da Silva Nunes vogal), Professora Associada

Victor de Freitas (vogal suplente), Professor Catedrático

Forma de publicitação/notificação dos resultados: Os resultados finais da avaliação serão publicitados, através de afixação nas instalações da Instituição, sendo o candidato(a) aprovado(a) notificado através de email.

Candidatura:

O concurso encontra-se aberto no período de **18/07/2025 a 31/07/2025**.

As candidaturas devem ser formalizadas através de email enviado para *bolsas@iceta.up.pt*, contendo obrigatoriamente em assunto a referência a que se candidata (**Referência REQUIMTE 2025-45**), acompanhada dos seguintes documentos em formato PDF: Curriculum Vitae, carta de motivação, certificado de habilitações e outros documentos considerados relevantes.

More information: <https://www.requimte.com/>