

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ



ΓΕΩΠΟΝΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ ΕΙΔΙΚΟΣ ΛΟΓΑΡΙΑΣΜΟΣ ΚΟΝΔΥΛΙΩΝ ΕΡΕΥΝΑΣ

Ταχ. Δ/ση: Ιερά Οδός 75, Τ.Κ. 118 55

Πληροφορίες: κα Ό. Δεφίγγου

Τηλέφωνο: 210 5294926

Fax: 210 5294873

e-mail: elke@aua.gr

Αθήνα, 12/07/2013

Αρ. Πρωτ: 12388

ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΕΡΓΟΥ

Το προτεινόμενο Έργο, με τίτλο «Εφαρμογή καινοτόμων τεχνολογιών στην παραγωγή γιαουρτιού με αυξημένες βιολειτουργικές ιδιότητες (11ΣΥΝ_2_1265) (Implementation of innovative technologies in the production of yogurt with enhanced biofunctional properties INNOYOG)», χρηματοδοτείται στο πλαίσιο του προγράμματος ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ 2011 της Γενικής Γραμματείας Έρευνας και Τεχνολογίας- ΕΥΔΕ ΕΤΑΚ από την Ευρωπαϊκή Ένωση (Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο) και από εθνικούς πόρους. Το αναμενόμενο αποτέλεσμα του προτεινόμενου έργου είναι η ανάπτυξη ενός τροφίμου με αυξημένη συγκέντρωση βιοενεργών πεπτιδίων που παράγονται από το γάλα και τα συστατικά του γάλακτος χρησιμοποιώντας φυσικές διεργασίες χωρίς τη χρήση προσθέτων όπως ζελατίνη ή τροποποιημένο άμυλο. Φορέας υλοποίησης του Έργου είναι το Εργαστήριο Γαλακτοκομίας του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών.

ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ ΕΚΔΗΛΩΣΗΣ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΟΣ ΓΙΑ ΣΥΝΑΨΗ ΣΥΜΒΑΣΗΣ ΕΡΓΟΥ	
ΠΑΡΕΧΟΜΕΝΟ ΕΡΓΟ	Μελέτη αγελαδινών και πρόβειων όξινων πηγμάτων, που παράγονται με τη χρήση διαφόρων μικροβιακών στελεχών, σε σχέση με το δυναμικό τους σε ανοσορρυθμιστικά και αντιυπερτασικά πεπτίδια
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΘΕΣΗΣ	(2) Μεταπτυχιακοί Φοιτητές
ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	Η εργασία θα περιλαμβάνει σύγχρονες πειραματικές προσεγγίσεις για τη μελέτη βιοενεργών πεπτιδίων που παράγονται από οξυγαλακτικά πεπτίδια.
ΧΡΟΝΙΚΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ	Αρχικά ένα (1) έτος, και δυνατότητα ανανέωσης μέχρι το τέλος του προγράμματος
ΓΕΝΙΚΑ ΠΡΟΣΟΝΤΑ	Οι ενδιαφερόμενοι πρέπει: 1. Να είναι Έλληνες πολίτες ή πολίτες των κρατών – μελών της Ευρωπαϊκής Ένωσης (Ε.Ε.). 2. Για τους πολίτες των κρατών της Ε.Ε., απαιτείται άριστη γνώση της ελληνικής γλώσσας, η οποία αποδεικνύεται από πιστοποιητικό αρμόδιας ελληνικής εκπαιδευτικής αρχής. 3. Οι άνδρες, να έχουν εκπληρώσει τις στρατιωτικές τους υποχρεώσεις ή να έχουν απαλλαγεί νόμιμα από αυτές.

	4. Να μην υπάρχει κώλυμα από ποινική καταδίκη ή υποδικία.
ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΠΡΟΣΟΝΤΑ	Οι ενδιαφερόμενοι πρέπει: 1. Να έχουν Πτυχίο ΑΕΙ 2. Να έχουν Μεταπτυχιακό Τίτλο Σπουδών 3. Να έχουν άριστη γνώση της αγγλικής γλώσσας 4. Να έχουν άριστη γνώση χειρισμού Η/Υ, στα αντικείμενα α) επεξεργασίας κειμένων, β) υπολογιστικών φύλλων εργασίας, γ) χρήσης διαδικτύου, και δ) στατιστικής επεξεργασίας, η οποία θα αποδεικνύεται με την προσκόμιση σχετικού πιστοποιητικού πληροφορικής, όπως ECDL ή αντίστοιχου πιστοποιητικού ή σχετικής βεβαίωσης του εργοδότη.
ΑΙΤΗΣΕΙΣ ΕΩΣ	29/07/2013 , Δευτ. έως Πέμ. ώρες 12:00 – 14:00
ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ:	κα Ε. Τσακαλίδου, τηλ.: 210 5294661 κα Ό. Δεφίγγου, τηλ.: 210 5294926

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ
ΕΡΕΥΝΑΣ

ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΠΑΠΑΔΑΚΗΣ
ΑΝΤΙΠΡΥΤΑΝΗΣ

Α Ι Τ Η Σ Η**ΑΤΟΜΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΥΠΟΨΗΦΙΟΥ**

ΕΠΩΝΥΜΟ:.....

ΟΝΟΜΑ:.....

ΠΑΤΡΩΝΥΜΟ:.....

ΗΜΕΡ. ΓΕΝΝΗΣΗΣ:.....

ΤΟΠΟΣ ΓΕΝΝΗΣΗΣ:.....

.....

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΚΑΤΟΙΚΙΑΣ

(οδός, αριθμός, πόλη, ταχ. κώδικας)

.....

.....

.....

ΤΗΛ. ΚΑΤΟΙΚΙΑΣ:.....

ΤΗΛ. ΚΙΝΗΤΟΥ:.....

(εάν επιθυμείτε)

e-mail:.....

(εάν επιθυμείτε)

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΑΥΤΟΤΗΤΑΣ

(αριθμός, εκδούσα αρχή, χρονολ. εκδόσεως)

.....

.....

Αθήνα,/...../ 2013

**ΠΡΟΣ: ΤΟΝ ΕΙΔΙΚΟ ΛΟΓΑΡΙΑΣΜΟΥ ΚΟΝΔΥΛΙΩΝ
ΕΡΕΥΝΑΣ ΤΟΥ ΓΕΩΠΟΝΙΚΟΥ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ
ΑΘΗΝΩΝ**

Σας υποβάλλω, συνημμένα, τα παρακάτω

δικαιολογητικά:

1) Βιογραφικό σημείωμα

2) Αντίγραφα τίτλων σπουδών

3) Πιστοποιητικά προϋπηρεσίας

4) Λοιπά δικαιολογητικά

.....

.....

.....

.....

.....

προκειμένου να θέσω υποψηφιότητα για την

πλήρωση της θέσης εργασίας σε θέση

μεταπτυχιακού φοιτητή στο πλαίσιο του έργου

με τίτλο:

«Εφαρμογή καινοτόμων τεχνολογιών στην**παραγωγή γιαουρτιού με αυξημένες****βιολειτουργικές ιδιότητες (11ΣΥΝ_2_1265)****(Implementation of innovative technologies in****the production of yogurt with enhanced****biofunctional properties INNOYOG)», το οποίο**

χρηματοδοτείται στο πλαίσιο του προγράμματος

ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ 2011 του Γεωπονικού

Πανεπιστημίου Αθηνών.

Ο αιτών / Η αιτούσα

.....

(υ π ο γ ρ α φ ή)