

	DIRECCION GENERAL DESARROLLO GESTIÓN DE PERSONAS	www.leitat.org
	SELECCIONAMOS A:	
	TRABAJA CON NOSOTROS seleccion@leitat.org	

INVESTIGADOR/A JUNIOR EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Fundada en 1906, Leitat es una de las entidades de referencia a nivel estatal y europeo en la gestión de tecnologías. Cuenta con un equipo de más de 500 profesionales, experto en investigación aplicada, servicios técnicos y gestión de iniciativas tecnológicas y de innovación. Leitat aporta valor social, industrial, económico y sostenible, ofreciendo soluciones integrales en múltiples sectores y ámbitos: desarrollo de nuevos materiales, producción eco-sostenible, sistemas de prevención de salud laboral, revalorización de residuos y aprovechamiento de recursos naturales, interconectividad y digitalización de la industria, energía verde y maximización de la eficiencia energética. Leitat es una de las principales entidades participantes del programa Horizon2020 de la Unión Europea.

Actualmente buscamos un/a Investigador/a en ciencia y tecnología de los alimentos

Principales funciones:

- Trabajo experimental en laboratorio para el desarrollo de proyectos de I+D:
 - Formulación y elaboración de diferentes tipos de alimentos y bebidas.
 - Aplicación de tecnologías y procesos alimentarios, principalmente: impresión 3D de alimentos, extrusión y fermentaciones.
 - Análisis de alimentos: fisicoquímico, nutricional y sensorial.
- Interpretación de resultados y redacción de informes técnicos relacionados con los desarrollos.
- Seguimiento técnico de las actividades de proyectos de investigación nacionales y europeos.
- Asistencia a reuniones de proyecto y presentación de resultados a socios y clientes.
- Redacción de propuestas de proyectos de I+D y de ofertas industriales.

Formación y requisitos del puesto:

Graduado/a en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, o Ingeniería Agrónoma.
Ubicación del puesto: Vilanova del Camí.

Experiencia:

Conocimiento en el desarrollo de nuevos productos alimenticios enfocados a las nuevas tendencias del mercado.

Conocimiento legislativo de ingredientes, elaboración y formulación de nuevos ingredientes en matrices alimentarias.

Desarrollo de formulaciones de alimentos, tecnología y procesos alimentarios, evaluación sensorial de alimentos, estudios de vida útil del producto.

Preparación y ejecución de proyectos de investigación en el ámbito de alimentación.

Competencias:

Positividad, profesionalidad, resiliencia, innovación.

Elevada capacidad de trabajo experimental. Planificación y organización. Iniciativa propia y autonomía.

Capacidad de trabajar en equipo.

Habilidades:

Elevada capacidad de trabajo experimental.

Planificación y organización.
Iniciativa propia y autonomía.
Capacidad de trabajar en equipo.

Idiomas:

Inglés (imprescindible)
Castellano/catalán (recomendado)

Informática:

Conocimiento a nivel de usuario

Ofrecemos:

Incorporación inmediata
Contrato indefinido
Catering subvencionado
Salario según valía
Jornada flexible
Ubicación: Vilanova del Camí

Solicitar