



CONVOCATORIA OFERTA LABORAL. TÉCNICO DE LABORATORIO I+D+i

Q'omer BioActive Ingredients S.L. es una empresa social de base tecnológica que centra su trabajo en el aprovisionamiento sostenible de ingredientes naturales, además de ofrecer asesoramiento científico-técnico para su adecuado uso en productos de consumo. Desarrolla a su vez proyectos de investigación que le permiten consolidar el trabajo innovador e investigativo sobre los ingredientes naturales y sostenibles Q'omer®.

En el marco del proyecto **Desarrollo y Diseño de nuevos productos alimentarios en base a ingredientes naturales y sostenibles con alto valor nutritivo y libres de gluten** con código de expediente INNTA2/2021/15, que cuenta con financiación por la Agencia Valenciana de la Innovación (AVI), Q'omer realiza la convocatoria pública de un puesto laboral de "técnico Laboratorio I+D+i".

El proyecto busca como objetivo general diseñar y desarrollar productos dirigidos al mercado de los alimentos funcionales, y cuyo efecto positivo sobre la salud esté contrastado mediante la aportación de evidencias científicas. Específicamente el proyecto se centrará en el trabajo con harinas de fuentes vegetales ricas en proteínas y libres de gluten.

La duración de dicha actuación enfocada en la investigación aplicada para la valorización de materias primas y su uso aplicado en la industria alimentaria, se extenderá hasta el mes de octubre de 2023.

Las condiciones específicas del puesto laboral convocado son las siguientes:

- Convoca: Q'omer BioActive Ingredients S.L.
- Puesto laboral: "técnico laboratorio I+D+i".
- Duración del contrato: 3 años, prorrogable hasta finalización de proyecto
- Lugar de trabajo: Parc Científic de la Universitat de València -PCUV-, Paterna.

Funciones del puesto:

Participación y coordinación de las actividades marco del proyecto, en concreto:

1. Fase de viabilidad científico - tecnológica: búsqueda de información y documentación sobre producción y conocimiento técnico científico; tras el análisis documental se procederá a la selección de ingredientes y/o productos específicos con los que trabajar.
2. Caracterización, investigación y estudio de los ingredientes naturales seleccionados en la fase inicial.
3. Selección y formulación de productos de panificación sobre los cuales validar el uso de los nuevos ingredientes seleccionados previamente quimiotipados.
4. Validar y optimizar el proceso productivo de los productos seleccionados.
5. Selección bacteriana y formulación de masas madre y validar y optimizar el uso de masas madre desde su aplicación directa a productos de panificación.
6. Apoyo en la elaboración de informes de seguimiento o final del proyecto, así como reportes sobre el avance investigativo del proyecto.

Además, la persona contratada participará en la elaboración de contenidos a publicar en revistas de impacto científico; podrá asistir y representar a la empresa en ferias, eventos, congresos; así como colaborar en la elaboración de otros materiales y contenidos científicos requeridos por el presente proyecto.

Requisitos del puesto:

- Titulación universitaria (afín al puesto laboral) y, preferentemente, experiencia en gestión de proyectos de I+D+i.
- Dominio del inglés hablado y escrito.
- Interés por el puesto laboral y por el proyecto específico
- Proactividad, motivación por aportar y generar
- Iniciativa y positivismo
- Trabajo en equipo
- Trayectoria previa en proyectos similares
- Experiencia investigativa (análisis bibliográfico y experiencia científica)
- Publicaciones de artículos científicos
- Otros valores académicos o de experiencia laboral relevantes
- Habilidades técnicas asociadas al puesto laboral y en la elaboración de contenidos
- Experiencia en elaboración de informes
- Experiencia en manejo de tecnología, equipos, técnicas analíticas, etc.

Se valorará a su vez:

- Otra experiencia o conocimientos relevantes
- Experiencia o conocimiento sobre el producto específico: proteínas de origen vegetal
- Procesos productivos latinoamericanos y/u otros estudios complementarios



Presentación de candidaturas:

Las personas interesadas deberán enviar un correo electrónico hello@qomer.eu, indicando en el asunto "Nombre – Técnico I+D+i", y adjuntando:

- Curriculum Vitae actualizado
- Documentación escaneada que acredite la formación requerida
- En el cuerpo del correo deberá indicar dos contactos de referencia de los últimos trabajos realizados (nombre, organización, puesto y teléfono de contacto)
- Carta de motivación

El proceso de selección se mantendrá abierto hasta el día quince (15) de Septiembre, pudiéndose extender el período de recepción de candidaturas en caso de que no se encuentre el perfil idóneo.

Se prevé la comunicación de la selección a las personas interesadas durante la última semana de septiembre 2021.