

INVESTIGADOR/A I+D+I TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS | I+G+B IKERLARIA ELIKAGAIEN TEKNOLOGIAN

LEARTIKER

Leartiker (www.leartiker.com) (<https://bit.ly/3LitHAN>) Elikagaien Teknologian eta Polimeroen Teknologian espezializatutako Zentro Teknologikoa da, eta enpresa-ehunari balioa ematen dio gure I+G+B jardueraren bidez eta horren transferentzia egokiaren bidez. Zentro teknologiko multifokalizatu gisa, Zientzia, Teknologia eta Berrikuntzaren Euskal Sareko RVCTI kide gara eta Basque Research and Technology Alliance BRTA (www.brta.eus) aliantza teknologikoaren parte gara. Irabazi asmorik gabeko lan-kooperatiba mistoa gara MONDRAGON Korporazioaren barruan, munduko kooperatibarik handiena (<https://www.mondragon-corporation.com>).

Talentua beti lehen postuan. Pertsonak zarete gure balioik handiena eta zuen talentuak bultzatzen du gure egunerokoa. Horregatik, Leartikerren talentua garatzen dugu. Hazten ari garen familia txiki bat gara... Eta proiektu zoragarri honen diren Pertsonen garapenerako Leartiker munduko lekurik onena izan dadin egiten dugu lan. Berrikuntza irekiko eredu oinarrituta, Leartiker proiektua elkarlanean eraikitzen dugu ezagutza balio erantsiz bilakatuz, dibertsifikazio prozesuak erraztuz eta lanpostu berriak sortuz, batez ere, gure inguruko elkarlanean oinarritutako proiektua elkarlanean eraikitzen dugu, ezagutza balio erantsi bihurtuz, dibertsifikazio prozesuak erraztuz eta lanpostu berriak sortuz.

Gure jardura teknologikoko bi eremu nagusietan, Elikagaien Teknologian eta Polimeroen Teknologian, eta dagozkien espezializazio eta ezagutza garatzeko arloetan, eta, aldi berean, talentu eskola bat sortzeko, Leartiker Academy dugu errealtate profesionalera egokitutako prestakuntza integrala eskaintzeko; prestakuntza-programa indibidualizatua eta pertsonalizatua, Pertsonen Leartiker-en edo beren lan-ingurunean lan-ibilbide profesionala garatzeko beharrezko trebetasunak eta ezagutzak eskaintzen dizkiena. Horretarako, kontratazio berriak sektoreko egungo eta etorkizuneko joerei lotutako proiektuetan txertatzen ditugu, eta arreta pertsonalizatua eskaintzen dugu, haien talentua eta ibilbide profesionala indartuz.

Pertsona jatorrak bilatzen ditugu, gure aktibo nagusia. Pertsona ezberdinak aktibitate eta espezializazio teknologiko ezberdinetarako. Helburu berarekin: gure erronka teknologikoei erantzuna ematea. Baina, batez ere, balioa modu iraunkorrean sortzeko konpromisoa duten Pertsonak, gure balioak partekatu eta konpartitzen dituztenak.

Leartiker (www.leartiker.com) (<https://bit.ly/3x8gCq3>) somos un Centro Tecnológico especializado en Tecnología de Alimentos y Tecnología de Polímeros que aportamos valor al tejido empresarial mediante nuestra actividad del I+D+I y su adecuada transferencia. Pertenecemos como Centro Tecnológico Multifocalizado a la Red Vasca de Ciencia, Tecnología e Innovación RVCTI y somos parte de la alianza tecnológica Basque Research and Technology Alliance BRTA (www.brta.eus). Somos una cooperativa mixta de trabajo asociado sin ánimo de lucro dentro de la Corporación MONDRAGON, la cooperativa más grande del mundo (<https://www.mondragon-corporation.com>).

El talento siempre primero. Las Personas sois nuestro mayor valor y vuestro talento mueve nuestro día a día. Por eso, en Leartiker desarrollamos talento. Somos una pequeña familia que está creciendo... Y trabajamos para que Leartiker sea el mejor lugar del mundo para el desarrollo de aquellas Personas que son parte de este proyecto apasionante. Basados en un modelo de innovación abierta, construimos el proyecto Leartiker de forma colaborativa transformando el conocimiento en valor añadido, facilitando los procesos de diversificación y generando nuevos puestos de trabajo.

Con el fin de ofrecer una formación integral adaptada a la realidad profesional en nuestras dos principales áreas de actividad tecnológica, Tecnología de Alimentos y Tecnología de Polímeros, y sus respectivas áreas de especialización y desarrollo de conocimiento, y a su vez generar una cantera de talento, contamos con Leartiker Academy; un programa de formación individualizado y personalizado que dota a las Personas de las competencias, habilidades y conocimientos necesarios para desarrollar su carrera profesional en Leartiker o en su entorno de trabajo. Para ello, integramos a las nuevas incorporaciones en los proyectos relacionados con las tendencias actuales y futuras del sector, y brindamos una atención personalizada potenciando así su talento y carrera profesional.

Buscamos Personas auténticas, nuestro principal activo. Diferentes Personas para diferentes actividades y especializaciones tecnológicas. Un mismo propósito: Dar solución a nuestros retos tecnológicos. Pero, sobre todo, Personas comprometidas con la creación de valor de forma sostenible, que compartan y transmitan nuestros valores.

NABARI DUZU LEARTIKER ZIRRARA? ¿YA SIENTES EL AROMA LEARTIKER?

<https://bit.ly/3KijH0Q>

PREST ESPEZIALIZAZIOA/ESPECIALIZACIÓN PREST

Ideiatik merkatura. Landare zein animalia jatorriko tokiko lehengaiekin balio erantsia duten produktu osasungarri eta jasangarri berriak garatzen ditugu. Espezializazio teknologikoaren ezagutzaren sorrerak bi ikerketa-ildo nagusi ditu ardatz: Alde batetik, proteina-iturri berriak, nun proteina-iturri berriak identifikatu eta elikagai-produktuetan txertatzen diren eta dagozkion osasun-jabetza-azterketak egiten diren. Bestetik, produktu hartzituak, nun produktu berrietarako elikagaien hartzidura-prozesuak aztertzen diren, hartziduran sortzen diren konposatu osasuntsuak ikertuz, produktu hartzitu horiek garatuz eta dibertsifikatuz.

<https://bit.ly/3uYxCTt>

De la idea al mercado. Especialización orientada al desarrollo tecnológico de nuevos productos saludables y sostenibles con valor añadido elaborados a partir de materias primas locales de origen vegetal o animal. La generación de conocimiento de la especialización tecnológica se centra en dos principales líneas de investigación: Por una parte, nuevas fuentes de proteína, en la que se identifican e incorporan nuevas fuentes de proteínas en productos alimentarios y se realizan los estudios de propiedades saludables correspondientes. Por otra, productos fermentados, en la que se estudian los procesos fermentativos de los alimentos para nuevos productos investigando sobre los compuestos saludables generados en la fermentación, llegando a desarrollar y diversificar dichos productos fermentados.

<https://bit.ly/3j7NGq8>

LANPOSTUAREN DESKRIBAPENA/DESCRIPCIÓN DEL PUESTO

PREST espezializazio teknologikora zuzendutako lanpostua, osasunarekin eta nekazaritzako elikagaien industriako ekonomia berdearekin lotuta dagoena, Elikagaien Teknologian I+G+b ikertzaile baten bila dabil hartzidura prozesuen (laktikoa, alkoholikoa, azetikoa, mistoa eta onddoena) ikerketa teoriko eta praktikorako, bai edari bai elikagaietan. Horrekin batera, hartzidurak populazio mikrobiologikoan (batez ere bakterio probiotikoak) eta propietate osasungarriak dituzten konposatu bioaktiboetan duen eragina aztertzeko. Azkenik, lortutako ezagutza ingurune errealetan aplikatzeko.

Taldean sartzen den ikertzaileak elikadura katean sortzen diren behar berriei erantzuteko alternatiba jasangarriak bilatzea helburu duten ikerketa-proiektuetan parte hartzeko aukera izango du; hala nola, elikagai osasungarrien garapenean proteina iturri berri eta iraunkorragoen karakterizazioan eta aplikazioan lan egingo du.

El puesto de trabajo orientado a la especialización tecnológica PREST, relacionado también con la sanidad y economía verde en la industria agroalimentaria, busca un investigador/a I+D+i en Tecnología de Alimentos para la investigación teórica y práctica de los procesos fermentativos (láctica, alcohólica, acética, mixtas y fúngicas) en alimentos y bebidas. Junto con eso, para estudiar del efecto de la fermentación sobre la población microbiana (sobre todo, bacterias probióticas) y los compuestos bioactivos con propiedades saludables. Por último, para aplicar del conocimiento adquirido en entornos reales.

La persona investigadora que se incorpore al equipo tendrá la ocasión de participar en proyectos de investigación cuyo objetivo es buscar alternativas sostenibles para dar respuesta a las nuevas necesidades que se están generando en la cadena alimentaria, entre ellas, trabajará en la caracterización y aplicación de nuevas fuentes de proteínas más sostenibles en el desarrollo de alimentos saludables.

IKASKETAK / FORMACIÓN

Elikagaien Zientzia eta Teknologia, Biologia, Bioteknologia, Kimika, Biokimika, Prozesu eta Produktuen Berrikuntza, Gastronomia eta Sukaldaritzako Arteak, Elikagaien Kalitate eta Segurtasuna edo Mikrobiologia eta Osasuna-n unibertsitateko gradua, masterra edo doktoretza formakuntza duen pertsona baten bila gabilta.

Estamos interesados en incorporar una persona con Grado, Máster o Doctorado universitario en Ciencia y Tecnología de alimentos, Biología, Biotecnología, Química, Bioquímica, Innovación de procesos y de productos, Gastronomía y artes culinarias, Calidad y Seguridad Alimentaria, o Microbiología y Salud.

ESPERIENTZIA / EXPERIENCIA

- Aldez aurreko erlazionatutako esperientzia baloratuko da, ikerketan (Unibertsitate, Zentro Teknologiko, Ikerketa Zentro edo sektorearekin lotutako I+G+b guneeetan) edota industriarekin lotura duten enpresetan.
- Elikagaien Zientzia eta Teknologiako Doktoretza baloratuko da.
- Proiektuen eta dirulaguntzen kudeaketan esperientzia baloratuko da.
- Artikulu zientifikoen erredakzioan eta maneian esperientzia izatea baloratuko da.
- *Se valorará positivamente experiencia previa relacionada tanto en investigación (Universidad, otros centros de tecnológicos o unidades de I+D+i relacionadas con el sector) como en empresas del sector industrial.*
- *Se valorará positivamente la titulación de doctorado en Ciencia y Tecnología de Alimentos o similar.*
- *Se valorará la experiencia en gestión de proyectos y gestión de ayudas públicas.*
- Se valorará la experiencia en redacción y manejo de artículos científicos.

HIZKUNTZAK / IDIOMAS

- Euskara eta Ingelesa (min B2)
- *Euskera e inglés* (min B2)

Lan eskaintzan inskripzio esteka/Enlace de inscripción a la oferta de trabajo: <https://bit.ly/3JgNDJz>

