

Company Description

¿Crees que la gastronomía es una herramienta de cambio clave para conseguir una cadena de valor verdaderamente sostenible, desde la producción hasta el consumo? Nosotros sí y desde este enfoque queremos generar un cambio positivo para el futuro de las personas, contribuyendo a construir una sociedad más saludable, sostenible y resiliente. Por ello desde BCC Innovation buscamos hacer frente a los principales retos del sistema gastro-alimentario, como el aumento de la sostenibilidad y eficiencia de la cadena de valor de la alimentación. En el área de sostenibilidad de BCC Innovation queremos incorporar una persona para reforzar nuestro equipo de trabajo. Nuestras principales líneas de trabajo del área se centran en... La evaluación del impacto ambiental, económico y social del sector gastroalimentario. La búsqueda de soluciones basadas en economía circular para mejorar la eficiencia del sector. El desarrollo de metodologías y herramientas de evaluación y mejora de la sostenibilidad del sector Horeca. Desarrollo de políticas y estrategias que ayuden a las administraciones y empresas a mejorar la eficiencia del sistema alimentario. Estrategias y métodos para mejorar la concienciación y participación de todos los agentes en la transformación hacia un sistema alimentario más sostenible.

Information

 Deadline: 2024-02-14
 Category: Academia
 Province: Gipuzkoa

 Country: Basque Country
 City: Donostia-San Sebastián

Company

BASQUE CULINARY CENTER



Main functions, requisites & benefits

Main functions

Si te unes a nuestro equipo tu día a día será... Participar en el desarrollo de proyectos de innovación del área de sostenibilidad, convocatorias públicas regionales, nacionales, europeas (Life, Horizon Europe, PRIMA o similar), así como proyectos de innovación con empresas. Investigar y analizar metodologías para cuantificar el desperdicio de alimentos y su impacto ambiental con el objetivo de desarrollar soluciones innovadoras. Desarrollar soluciones innovadoras para disminuir el impacto ambiental de los alimentos y de los procesos que se dan en los establecimientos Horeca. Medir del impacto económico y social derivado de los procesos que se dan en la cadena de valor gastroalimentaria y aplicación de medidas de mejora. Realizar diagnósticos del sector gastroalimentario. Desarrollar metodologías y herramientas para mejorar la sostenibilidad del sector gastroalimentario que puedan ser transferibles a los usuarios. Realizar propuestas, elaborar informes y divulgar resultados de los proyectos.

Requisites

Buscamos personas que... Cuenten con un Grado en Ciencias Ambientales, Industrias Alimentarias, Biología, Químicas, Ingeniería u otras de similar naturaleza. Dispongan de un título de Máster especialmente en temáticas relacionadas con el puesto. Hayan trabajado al menos los últimos 3 años en proyectos de investigación o consultoría de innovación en temáticas relacionadas con el puesto. Tengan conocimientos de análisis de datos, métodos estadísticos, manejo de bases de datos, estando habituado a utilizar Excel para estas funciones. Tengan conocimiento en Análisis de Ciclo de Vida y uso de software de cálculo como SIMAPRO u OPENLCA. Esten familiarizadas con los conceptos de sostenibilidad y economía circular especialmente en el ámbito de la alimentación. Se sientan cómodas interactuando en castellano, inglés (C1) y euskera.

Benefits

Si te apasiona la sostenibilidad y el desarrollo sostenible desde la investigación y el conocimiento, esta es tu oportunidad porque trabajarás... En equipo con creatividad e iniciativa. Con autonomía para desarrollar tus tareas. Orientado/a al aprendizaje continuo. Planificado/a y organizado/a para responder a fechas de entrega. Orientado/a a resultados para contribuir al conjunto del equipo. Además, como parte del BCC Innovation: Formarás parte de un equipo de profesionales dinámico y comprometido con el desarrollo de una investigación e innovación de calidad en el ámbito de la gastronomía. Desarrollaras la actividad en un entorno multidisciplinar y multicultural. Trabajaras en un centro de referencia en su ámbito a nivel mundial, participando en proyectos de impacto. Ofrecemos una remuneración acorde con el puesto y la experiencia aportada. Contamos con horario flexible y posibilidad de teletrabajo.