

Company
Description

Basque Culinary Center conforma un ecosistema único donde formación, innovación, investigación y emprendimiento coexisten con el objetivo de desarrollar e impulsar la gastronomía, asumida esta como el conocimiento razonado sobre lo que comemos y cómo lo hacemos. Situada desde 2011 en Donostia - San Sebastián, es una institución pionera conformada por la Facultad de Ciencias Gastronómicas y por BCC Innovation, el Centro Tecnológico en Gastronomía.

Information

 Deadline: 2024-05-14
 Category: Business
 Province: Gipuzkoa

 Country: Basque Country
 City: Donostia-San Sebastián

Company**BASQUE CULINARY CENTER****Main functions, requisites & benefits****Main functions**

Tu misión principal será participar en proyectos de investigación interdisciplinarios que abarcan la gastronomía y la salud. Nuestras principales líneas de trabajo se centran en: Participar en el desarrollo de proyectos de investigación e innovación en el área de salud. Desarrollar intervenciones nutricional-culinarias dirigidas a investigar y analizar su efecto en diferentes patologías. Trabajar en conjunto con los chefs en el desarrollo de soluciones alimentarias saludables e innovadoras. Diseñar dietas adaptadas a diferentes situaciones fisiopatológicas. Preparar y realizar nuevas propuestas, elaborar informes y difundir los resultados de los proyectos realizados.

Requisites

¿Te sientes identificado-a con las siguientes características? Cuentas con un Doctorado en Nutrición o temáticas relacionadas. Tienes experiencia previa de al menos 5 años en proyectos de investigación/innovación en temáticas relacionadas con el puesto. Dispones de conocimientos de análisis de datos, métodos estadísticos y manejo de bases de datos. Tienes habilidades de escritura de artículos científicos y actividades de divulgación científica. Te sientes cómodo/a interactuando en castellano, euskera e inglés (C1). Marcarás la diferencia si: Eres una persona proactiva y tienes la capacidad de autogestión. Tienes experiencia trabajando y colaborando con entornos internacionales y multiculturales. Posees habilidades como: trabajo en equipo, adaptabilidad, flexibilidad y autonomía. Cuentas con el Certificado de Discapacidad Oficial igual o superior al 33%.

Benefits

¿Qué puedes esperar de Basque Culinary Center? Oportunidad de trabajar en un equipo multicultural y generar conexiones internacionales de primer nivel con otros centros de generación de conocimiento. Incorporación temporal a jornada completa. Flexibilidad laboral y posibilidades de teletrabajo. Formar parte de un proyecto pionero en continuo crecimiento con mucha pasión por la gastronomía. Serás parte activa en mantener un buen clima laboral. Cuidamos y nos preocupamos por las personas de nuestro equipo.