

Company Description

Basque Culinary Center <https://www.bculinary.com>.
¿Quieres formar parte de una Institución pionera a Nivel Internacional en el mundo de la Gastronomía y su cadena de valor?
¿Te interesa la interacción entre ciencia y cocina? ¡Entonces, este proyecto es perfecto para ti!

Information

 Deadline: 2024-10-31
 Category: Academia
 Province: Gipuzkoa

 Country: Basque Country
 City: Donostia-San Sebastián

Company

BASQUE CULINARY CENTER



Main functions, requisites & benefits

Main functions

Te encargaras del desarrollo del laboratorio de microbiología y la ejecución de tareas y proyectos de innovación e investigación en el ámbito de la microbiología y la gastronomía, siendo tu principal misión: Desarrollar la línea de conocimiento asociada al uso de microorganismos en el ámbito culinario. Identificar y fomentar relaciones institucionales de valor (con empresas y otros centros de investigación) en el ámbito de la microbiología y la cocina. Colaborar en el diseño y desarrollo de ingredientes con el área de innovación culinaria. Ampliar las capacidades tecnológicas del laboratorio: gestionar los materiales y necesidades del laboratorio de microbiología. Tu día a día consistirá en: Diseñar y plantear proyectos en el ámbito de la biotecnología culinaria. Coordinar y gestionar proyectos, documentación, interacción con el equipo y la relación con cliente. Interactuar con clientes para la presentación de propuestas, resultados, etc. Apoyar en proyectos multidisciplinares que se desarrollan de forma paralela por diferentes equipos del Centro. Participar en ideaciones de nuevos ingredientes y desarrollos de producto. Identificar y captar clientes potenciales. Contribuir al desarrollo de la propuesta de valor del centro.

Requisites

¿Te sientes identificado-a con las siguientes características? Posees un Doctorado en Ciencias Gastronómicas, Ciencia y Tecnología de Alimentos o similar. Cuentas con una experiencia de entre 3-5 años gestionando proyectos en el área de la microbiología. Cuentas con conocimientos sobre las principales técnicas tradicionales de análisis microbiológico y biología molecular (PCR, secuenciación de ADN, electroforesis en gel, ELISA). Tienes conocimientos avanzados en laboratorio. Destacas por tus habilidades en comunicación interpersonal, así como por tu capacidad de liderazgo y autogestión. Cuentas con un nivel avanzado de inglés (C1).

Benefits

¿Qué puedes esperar de Basque Culinary Center? Formar parte de un proyecto pionero en continuo crecimiento con mucha pasión por la gastronomía. Incorporación indefinida a jornada completa. Trabajar en un ambiente basado en la confianza. Ofrecemos gran independencia y flexibilidad, dando relevancia a la consecución de objetivos. Serás parte activa en mantener un buen clima laboral. Cuidamos y nos preocupamos por las personas de nuestro equipo.