

## Company Description

Desde G0e Tech Center, Centro Tecnológico Pionero en Investigación e Innovación en Gastronomía Sostenible, creemos que la gastronomía es una palanca fundamental para conseguir un sistema alimentario sostenible. Desde este enfoque queremos generar conocimiento para impulsar un cambio positivo del sistema alimentario, contribuyendo a construir una sociedad más sostenible, saludable y resiliente, involucrando de manera activa a todos los/las agentes y a la ciudadanía. ¿Te gustaría formar parte de un equipo que se enfoca en generar conocimiento para impulsar un cambio positivo en el sector y contribuir a una sociedad más resiliente y consciente? Si eres una persona comprometida con la innovación y la sostenibilidad, ¡queremos conocerte!

## Information

**Deadline:** 2025-06-15  
**Category:** Academia  
**Province:** Gipuzkoa  
**Country:** Basque Country  
**City:** Donostia - San Sebastián

## Company

**BASQUE CULINARY CENTER**



## Main functions, requisites & benefits

### Main functions

En tu día a día... Analizarás el impacto ambiental, económico y social mediante la aplicación de metodologías como el Análisis de Ciclo de Vida (ACV). Participarás en el desarrollo y aplicación de metodologías participativas y ciencia ciudadana en proyectos de investigación. Realizarás investigaciones sociales utilizando metodologías cuantitativas (encuestas, análisis de bases de datos) y cualitativas (entrevistas, grupos focales). Analizarás sistemas alimentarios urbanos para mejorar su sostenibilidad y resiliencia. Contribuirás al desarrollo de productos alimentarios sostenibles mediante ecodiseño y estrategias de economía circular. Participarás en proyectos de investigación e innovación en sostenibilidad, en convocatorias públicas regionales, nacionales y europeas, así como en proyectos de innovación con empresas. Colaborarás en la elaboración de propuestas, redacción de artículos científicos, informes y difusión de resultados de los proyectos, así como en la consolidación de la red de agentes del centro tecnológico.

### Requisites

¿Te sientes identificado-a con las siguientes características? Posees un Grado en Ciencias Ambientales, Industrias Alimentarias, Biología, Químicas, Ingeniería o en áreas de similar naturaleza. Cuentas con un Máster, especialmente en temáticas vinculadas al puesto. Tienes al menos 5 años de experiencia en proyectos de investigación o consultoría de innovación en áreas relacionadas con el puesto. Dominas el análisis de datos, métodos estadísticos y el manejo de bases de datos, con amplia experiencia en el uso de Excel para estas funciones. Tienes experiencia realizando el Análisis de Ciclo de Vida y utilizando herramientas como SIMAPRO u OPENLCA para ello. Estás familiarizado/a con los conceptos de sostenibilidad y economía circular, especialmente en el ámbito de la alimentación. Te sientes cómodo/a interactuando en inglés (C1).

### 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. Además, como parte de G0e Tech Center: 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. Desarrollarás la actividad en un entorno multidisciplinar y multicultural. Trabajarás en un centro de referencia en su ámbito a nivel internacional, participando en proyectos de impacto. Contamos con horario flexible y posibilidad de teletrabajo.