

## Perfil del puesto de trabajo

Investigador

## Denominación del puesto

Investigador en el área de nuevas fuentes proteicas

## Organismo

Fundación Centro de Investigación y Desarrollo del Alimento Funcional CIDAF

## Estado del proceso

En curso

## Fecha de publicación

24/11/2023

## Plazo de solicitud

24/11/2023- 11/12/2023

## Número de plazas

1

## Lugar de trabajo

Granada (Granada)

## Fecha de inicio y fin del contrato

Inicio 01/01/2024

Fin 31/12/2025

## Tipo de contrato

Contrato vinculado al proyecto de transferencia AT22CCTT\_00007. PROSOST de 2 años de duración.

## Titulación oficial requerida

Doctorado o Licenciatura/Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Biotecnología, Bioquímica o afines

## Otros requisitos

REQUISITOS MÍNIMOS Para ser admitidas a la realización del proceso selectivo, las personas aspirantes deberán cumplir en el día de finalización del plazo de presentación de solicitudes de participación los siguientes requisitos mínimos (deberán ser acreditados documentalmente):

1. Titulación Universitaria Oficial. Estar en posesión de título universitario oficial expedido por el Ministerio de Educación y Ciencia, o bien acreditar la convalidación u homologación pertinente emitida por dicho Ministerio conforme al marco legal de aplicación.
2. Acreditar un mínimo de dos años de experiencia en el desempeño de investigaciones relacionadas con tecnologías vinculadas con la extracción, purificación, caracterización o digestión de proteínas y en la formulación de alimentos funcionales.
3. No estar incurso/a en ninguna incompatibilidad que determine la legislación vigente.

MÉRITOS VALORABLES (hasta un máximo de 60 puntos).

### 1. Experiencia Profesional (hasta un máximo de 30 puntos)

1.1. Experiencia superior a los dos años exigidos como requisito mínimo en el desempeño de funciones descritas en el perfil en el sector público o privado. Por cada 12 meses de experiencia en el desempeño de estas funciones, diferente de la acreditada en el apartado de requisitos mínimos, se otorgará 2 puntos con un máximo de 20 puntos.

1.2. Experiencia profesional previa en cualquiera de las siguientes materias (máximo 10 puntos):

- Experiencia en captación de fondos para I+i/subvenciones públicas por organismos públicos o privados de ámbito regional, nacional e internacional o experiencias similares.
- Experiencia en la gestión de proyectos de I+i, o de entidades que gestionen investigación en el sector de la alimentación funcional y salud.
- Experiencia en protección y explotación de resultados de I+i. Por cada 12 meses de experiencia en el desempeño de estas funciones se otorgará 1 punto con un máximo de 10 puntos. Los periodos inferiores a 12 meses se ponderarán de forma proporcional y en ningún caso la puntuación final obtenida en el parámetro experiencia profesional podrá superar los 30 puntos.

2. Formación (hasta un máximo de 25 puntos)

2.1. Doctorado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Biotecnología, Bioquímica o afines (10 puntos por cada Doctorado).

2.2. Formación Post Grado o Máster en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Biotecnología, Bioquímica o afines (5 puntos por cada Post Grado o Máster). En ningún caso la puntuación final obtenida en el parámetro formación podrá superar los 25 puntos.

3. Idiomas (hasta un máximo de 5 puntos)

3.1. Nivel de inglés acreditado conforme al Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas (MCREL) o similar:

- 2 puntos si acredita un título oficial de nivel B2 o equivalente.
- 4 puntos si acredita un título oficial de nivel C1 o equivalente.
- 5 puntos si acredita un nivel superior al C1 o equivalente.

3.2. En ningún caso la puntuación final obtenida en el parámetro idiomas podrá superar los 5 puntos.

Para poder continuar en el proceso de selección y acceder a la fase de Entrevista Competencial, las candidaturas deberán alcanzar en esta fase de méritos valorables un mínimo de 15 puntos.

**ENTREVISTA COMPETENCIAL** (hasta un máximo de 40 puntos). Dicha entrevista estará basada en evidencias objetivas relacionadas con el perfil de puesto de trabajo objeto de la convocatoria. La entrevista se llevará a cabo siguiendo un guion y estructura determinados en su diseño y será la misma para todas las personas candidatas, garantizando así la imparcialidad y objetividad de la misma. En la fase de entrevista, el comité calificador valorará el proyecto de gestión aportado y las siguientes competencias generales, emitiendo una evaluación global sobre la forma en que la persona candidata ha mostrado disponer las siguientes capacidades:

- **Iniciativa.** La persona que desempeñe el puesto debe mantener un elevado grado de actividad, establecer estándares de ejecución exigentes y persistir en su ejecución. Ha de expresar el deseo de avanzar hacia mayores cotas de desempeño.
- **Planificación.** Capacidad para estructurar el trabajo y proveer los recursos necesarios para asegurar una eficaz ejecución de las tareas. Igualmente ha de tener la flexibilidad necesaria para gestionar lo imprevisible.
- **Inteligencia social.** El proyecto al que hace referencia la oferta es de transferencia a las empresas andaluzas por lo que se requiere capacidad de colaboración, habilidades de negociación, flexibilidad y habilidad para relacionarse con las empresas beneficiarias finales de este proyecto. Así mismo, se requiere habilidades para relacionarse con jerarquías superiores, con el personal colaborador y las/os compañeras/os.
- **Habilidad de gestionar de manera eficaz equipos de trabajo.**
- **Comunicación.**
- **Creatividad.** Ha de ser capaz de reunir, analizar y estudiar la información relevante, generar opciones viables, seleccionar acciones posibles y utilizar los recursos de forma imaginativa.

Se ruega a aquellas personas interesadas envíen su CV y una carta de presentación incluyendo los datos de contacto de alguna persona de referencia académica/profesional a la dirección de correo electrónico [info@cidaf.es](mailto:info@cidaf.es) especificando en el asunto "OFERTA DE PERSONAL INVESTIGADOR EN EL ÁREA DE NUEVAS FUENTES PROTEICAS" o a través del perfil de la oferta de LinkedIn <https://www.linkedin.com/hiring/jobs/3767600612/detail/>