



universidade de aveiro
theoria poiesis praxis

Universidade de Aveiro Processo de Seleção e Recrutamento (M/F)

Publicita-se a abertura do seguinte processo de seleção e recrutamento no sítio da Área de Recursos Humanos da Universidade de Aveiro (<https://www.ua.pt/pt/sgrh/pessoal-taq-novos-concursos-e-ofertas>):

Nos termos da alínea c) do n.º 3 do artigo 23.º dos Estatutos da Universidade de Aveiro, na versão homologada pelo Despacho Normativo n.º 1-C/2017, publicados na 2.ª Série do Diário da República, de 24 de abril de 2017, e do Regulamento de Carreiras, Retribuições e Contratação do Pessoal Técnico, Administrativo e de Gestão em regime de contrato de trabalho da Universidade de Aveiro, publicado na 2.ª Série do Diário da República n.º 173, de 4 de setembro de 2020, alterado pelo Despacho n.º 8321/2023, publicado na 2.ª série do Diário da República n.º 158, de 16 de agosto de 2023, pretende-se contratar em regime de contrato de trabalho de termo resolutivo incerto, com fundamento no disposto da alínea g) do n.º 2 do artigo 140.º do Código do Trabalho, aprovado e publicado em anexo, pela Lei n.º 7/2009, de 12 de fevereiro:

Ref.ª CND-CTTRI-85-SGRH/2024 – um (1) Técnico Superior, para ocupar o posto de trabalho de Técnico de Laboratório, na 2.ª posição remuneratória, nível 16 (1439,31 €), acrescido do direito a subsídios de refeição, de férias e de Natal, em decorrência da necessidade de execução do projeto “Aveiro Education and Social Alliance”, financiado por verbas dos investimentos Incentivo Adultos (RE-C06-i03) e Impulso Jovens STEAM (RE-C06-i04) do Plano de Recuperação e Resiliência de Portugal, com as **seguintes atribuições**:

- Apoio técnico a projetos;
- Apoio técnico a equipamentos do laboratório experimental de inovação e desenvolvimento alimentar;
- Apoio a gestão/execução de trabalhos de aulas laboratoriais,
- Gestão de stocks.

e que neste caso específico tem as **seguintes funções**:

- Preparação de formulações alimentares a utilizar como casos de estudo nas aulas;
- Apoio à implementação de processos preparação e estabilização de alimentos;
- Apoio à operacionalização de metodologias para criação de experiências imersivas para as aulas de análise sensorial, incluindo por recurso a óculos de realidade virtual;
- Manutenção preventiva dos equipamentos do laboratório experimental de inovação e desenvolvimento alimentar;
- Contacto com fornecedores e pedidos de orçamentos de material laboratorial, equipamentos, reagentes químicos e consumíveis específicos;
- Preparação de reagentes e formulações alimentares para as aulas práticas;
- Gestão de resíduos laboratoriais químicos.

— REQUISITOS DE ADMISSIBILIDADE:

HABILITAÇÕES:

- Licenciatura em Bioquímica ou Biotecnologia, e áreas afins.

Caso a habilitação académica tenha sido obtida no estrangeiro, exige-se reconhecimento, equivalência ou registo do grau nos termos da legislação aplicável

— OUTROS REQUISITOS:

- Possuir experiência em impressão 3D de alimentos;
- Possuir experiência em estudos de avaliação da validade dos alimentos;
- Possuir experiência em análise sensorial;
- Possuir experiência na análise de alimentos;
- Fluência oral e escrita na língua inglesa e portuguesa;
- Conhecimentos informáticos da aplicação de gestão de projetos;
- Conhecimentos, na ótica do utilizador, das ferramentas informáticas de base.

VALIDADE DO PROCEDIMENTO:

O procedimento concursal é válido para ocupação de idênticos postos de trabalho a ocorrer no prazo máximo de doze meses, contados a partir da data da homologação da lista de ordenação final do presente procedimento.

O prazo de candidatura é de 10 dias úteis, contados a partir da data da publicitação do anúncio no jornal.

Universidade de Aveiro, em 12 de abril de 2024
O Reitor, Prof. Doutor Paulo Jorge dos Santos Gonçalves Ferreira

Publicitação: jornal Público, edição de 13 de maio de 2024