

AVISO DE ABERTURA DE PROCEDIMENTO CONCURSAL PARA A CONTRATAÇÃO DE TRÊS TÉCNICOS/AS SUPERIORES

Referência: **FFL_2026-002_FOOD**

Área científica genérica: Engenharia Alimentar, Biotecnologia e áreas afins

A. ANÚNCIO

Encontra-se aberto procedimento concursal para a contratação de três Técnicos/as Superiores, com formação académica superior de nível de Mestrado ou superior, para integrar a equipa do TAGUSVALLEY – Parque de Ciência e Tecnologia, no âmbito das suas atividades de investigação, desenvolvimento, inovação e transferência de tecnologia nos setores alimentar e da biotecnologia.

Os elementos a contratar irão desenvolver funções de natureza multidisciplinar, com particular incidência nos projetos LabCoffee e ByValue2Product, bem como noutras atividades de I&D&I e prestação de serviços tecnológicos desenvolvidas pelo Food Fab Lab do TAGUSVALLEY.

No projeto LabCoffee, o TAGUSVALLEY participa no desenvolvimento de formulações, caracterização físico-química de matérias-primas e produtos, testes de processo e validação de scale-up, incluindo o desenvolvimento de produtos de café enriquecidos com proteínas vegetais e extratos de chicória/alfarroba.

No projeto ByValue2Product, o TAGUSVALLEY assume um papel relevante no desenvolvimento e scale-up de processos de extração de compostos de elevado valor acrescentado a partir de subprodutos agroalimentares, recorrendo, entre outras, a tecnologias emergentes.

O vínculo contratual será definido de acordo com a área de afetação, os projetos e os normativos legais e programáticos aplicáveis.

B. PERFIL E FUNÇÕES A DESEMPENHAR

Procura-se um perfil técnico-científico polivalente, orientado para a investigação aplicada, desenvolvimento experimental e transferência de tecnologia para a indústria, com capacidade para trabalhar em ambiente laboratorial e piloto e participar no escalonamento de processos.

1. Funções principais a desempenhar

I&D e desenvolvimento experimental

- Planeamento, execução e acompanhamento de atividades de I&D&I na área alimentar e da biotecnologia;
- Desenvolvimento e otimização de produtos, processos, ingredientes e protótipos;

- Desenvolvimento e otimização de processos de extração, separação, concentração e estabilização de ingredientes e compostos de interesse;
- Valorização de coprodutos e subprodutos agroalimentares e desenvolvimento de ingredientes de valor acrescentado;
- Desenvolvimento de alimentos funcionais e produtos enriquecidos com ingredientes funcionais ou compostos bioativos;
- Preparação e execução de protocolos experimentais e desenho de ensaios.

Tecnologias e scale-up

- Operação e acompanhamento de equipamentos laboratoriais e piloto;
- Aplicação e avaliação de tecnologias alimentares convencionais e emergentes;
- Participação no desenvolvimento de processos envolvendo, nomeadamente, extração, desidratação, conservação e estabilização;
- Participação no escalonamento de processos laboratoriais para escala piloto e pré-industrial;
- Apoio à definição de condições operatórias, avaliação de rendimentos e identificação de pontos críticos de processo.

Caracterização e validação

- Caracterização físico-química e tecnológica de matérias-primas, ingredientes, produtos intermédios e produtos finais;
- Tratamento, interpretação e discussão de resultados experimentais;
- Apoio a estudos de estabilidade, qualidade e segurança dos produtos;
- Participação em ensaios de validação de processo e produto à escala piloto.

Transferência de tecnologia e gestão técnica

- Apoio técnico-científico a empresas;
- Participação em provas de conceito, desenvolvimento de protótipos e processos de industrialização;
- Elaboração de relatórios técnicos, procedimentos, protocolos e documentação de projeto;
- Participação na preparação e acompanhamento técnico de projetos financiados nacionais e europeus;
- Articulação com parceiros empresariais e entidades do sistema científico e tecnológico;
- Participação na comunicação e disseminação de resultados técnico-científicos.

2. Competências técnicas

- Formação sólida em tecnologia alimentar, biotecnologia, engenharia de processos ou áreas científicas relacionadas;
- Será valorizada experiência em I&D aplicada ou indústria, desenvolvimento de produto, processos de extração e separação, valorização de subprodutos, ingredientes funcionais, tecnologias emergentes, scale-up e trabalho experimental à escala laboratorial ou piloto;
- Será igualmente valorizado conhecimento em segurança alimentar, boas práticas laboratoriais, análise e tratamento de resultados experimentais e elaboração de documentação técnico-científica.

3. Competências transversais

- Capacidade de resolução de problemas e orientação para soluções aplicáveis à indústria;
- Organização e cumprimento de objetivos e prazos;
- Pensamento crítico e analítico;
- Autonomia e responsabilidade;
- Capacidade de trabalho em equipa;
- Boa comunicação escrita e oral;
- Capacidade de interação com empresas e entidades científicas;
- Interesse por inovação, sustentabilidade e economia circular.

C. REQUISITOS DE ADMISSÃO

Habilitações mínimas:

- Mestrado ou grau académico superior em Engenharia Alimentar, Biotecnologia, Engenharia Biológica, Engenharia Química ou outra área considerada adequada às funções.

Outros requisitos:

- Domínio da língua inglesa;
- Conhecimentos de informática na ótica do utilizador;
- Disponibilidade para trabalho experimental e utilização de instalações laboratoriais e piloto;
- Carta de condução (categoria B) e disponibilidade para deslocações;
- Experiência profissional prévia em I&D&I ou indústria valorizada, mas não eliminatória.

D. PROCESSO DE CANDIDATURA

As candidaturas devem ser enviadas até às 23h59 do dia **18 de outubro de 2026**, por correio eletrónico para recrutamento@tagusvalley.pt, com o assunto: "**Recrutamento FFL_2026-002_FOOD**".

Devem incluir os seguintes documentos:

- Curriculum Vitae detalhado;
- Carta de motivação;
- Outros documentos que o/a candidato/a considere relevantes para apreciação da candidatura.

E. SELEÇÃO E AVALIAÇÃO

O processo de seleção decorrerá até ao dia 6 de novembro de 2026 e será composto por duas ou três fases eliminatórias:

1. Análise curricular e da carta de motivação;
2. Entrevistas com os candidatos melhor classificados;
3. Discussão ou apresentação de um caso prático relacionado com desenvolvimento de produto/processo ou resolução de um problema tecnológico pelos finalistas.

F. CONDIÇÕES CONTRATUAIS

- Contrato de trabalho de acordo com o enquadramento legal e programático aplicável;
- Remuneração ajustada em função da qualificação e experiência profissionais demonstradas;
- Horário completo de 40 horas semanais;
- Local de trabalho: sede do TAGUSVALLEY, em Abrantes, sem prejuízo de deslocações necessárias à execução dos projetos.

Nota final: O TAGUSVALLEY reserva-se o direito de não efetuar qualquer contratação caso considere que não existem candidatos com o perfil adequado às funções previstas.



[Assinatura
Qualificada] Pedro
Manuel Moura Saraiva
2026.09.22 14:44:31
+01'00'