



Técnico de Investigação

(AquaValor-Inov@Iheira-3/2025)

O **AquaValor** vem divulgar uma oferta de trabalho, para a contratação de um técnico de investigação no âmbito do projeto **“Inov@Iheira - Inovação e transformação da alheira tradicional explorando o potencial da formulação e das tecnologias de conservação”**, financiado pelo programa **Portugal 2030** e cofinanciado pela União Europeia, com o Código de Operação **COMPETE2030-FEDER-01204600**, nas seguintes condições:

Área de formação: Engenharia Alimentar, Ciência Alimentar, Química Alimentar, Engenharia Biológica ou Biotecnologia.

Requisitos de admissão: Igual ou superior ao nível 6 (Licenciatura); formação académica na área requerida e experiência relevante no âmbito dos objetivos do trabalho a desenvolver.

Experiência profissional/Perfil desejado:

Conhecimentos em caracterização nutricional, físico-química e sensorial de produtos alimentares; domínio na utilização de métodos clássicos e instrumentais de química orgânica e inorgânica; experiência em análises microbiológicas e físico-químicas de produtos alimentares; experiência na aplicação de sistemas de HACCP e de procedimentos de Higiene e Segurança Alimentar; experiência em atividades de investigação e inovação, nomeadamente na execução de projetos de I&D; experiência no apoio à monitorização e gestão de projetos académicos e científicos.

Funções/atividades a desempenhar/Plano de trabalho: Gestão técnico-científica do projeto, cumprindo tarefas de acordo com o cronograma estabelecido; caracterização físico-química de amostras de produtos alimentares, através de metodologias de química clássica e instrumental; apoio à atividade quotidiana dos intervenientes e partes interessadas no projeto; colaboração na produção de entregáveis e relatórios técnico-científicos.

Objetivos: O principal objetivo será avaliar, caracterizar e monitorizar os produtos alimentares inovadores desenvolvidos no âmbito do projeto, em colaboração com os restantes membros do consórcio.

Requisito Obrigatório: Licenciatura

Remuneração bruta mensal: 1.250,00 €

Local de trabalho: O trabalho será desenvolvido no AquaValor - Centro de Valorização e Transferência de Tecnologia da Água (Associação), sediado na Rua Doutor Júlio Martins n.º 1, 5400-342 Chaves.

Data de início de contrato: 01/01/2026

Duração do contrato: O contrato terá a duração de 2 anos.

Métodos de seleção: as candidaturas serão alvo de análise curricular. Os candidatos que revelem um perfil curricular coincidente com o pretendido serão convocados para realização de uma entrevista.

Prazo e envio da candidatura: O currículo, acompanhado do comprovativo de habilitações académicas e de outros documentos que evidenciem formação e experiência relevantes, deve ser enviado até ao dia 23/10/2025 para o e-mail rh@aquavalor.pt, com indicação da seguinte referência “**Inov@lheira/2025**”.



Call for one Research Technician

(Aquavalor-Inov@lheira-3/2025)

AquaValor is advertising a job vacancy for a research technician to work on the project "**Inov@lheira - Innovation and transformation of traditional alheira sausage by exploiting the potential of formulation and preservation technologies**", funded by the **Portugal 2030** programme and co-funded by the European Union, with Operation Code **COMPETE2030-FEDER-01204600**, under the following conditions:

Scientific Area:

Food Engineering, Food Science, Food Chemistry, Biological Engineering or Biotechnology.

Admission requirements:

Level 6 or higher (Bachelor's degree); academic training in the required field and relevant experience in the scope of the work to be performed.

Professional experience/Desired profile:

Knowledge of nutritional, physical-chemical and sensory characterisation of food products; proficiency in the use of classical and instrumental methods of organic and inorganic chemistry; experience in microbiological and physical-chemical analysis of food products; experience in the application of HACCP systems and Food Hygiene and Safety procedures; experience in research and innovation activities, particularly in the implementation of R&D projects; experience in supporting the monitoring and management of academic and scientific projects.

Functions/activities to be performed/Work plan:

Technical and scientific management of the project, performing tasks in accordance with the established schedule; physical and chemical characterisation of food product samples using classical and instrumental chemistry methodologies; support for the daily activities of project participants and stakeholders; collaboration in the production of deliverables and technical and scientific reports.

Objectives: The main objective will be to evaluate, characterise and monitor the innovative food products developed within the project, in collaboration with the other members of the consortium.

Mandatory Requirement: Bachelor degree.

Amount of the gross monthly remuneration: 1.250,00 €

Workplace: The work will be developed at AquaValor - Centro de Valorização e Transferência de Tecnologia da Água (Associação), located in Chaves, at Rua Doutor Júlio Martins n.º 1, 5400-342 Chaves.

Contract start date: 01/01/2026

Duration of the contract: The contract will have the duration of 2 years.

Selection methods: Applications will be subject to curriculum analysis. Candidates whose curriculum matches the desired profile will be invited for an interview.

Application deadline and submission: CVs, accompanied by proof of academic qualifications and other documents demonstrating relevant training and experience, must be sent until 23/10/2025 to the email address **rh@aquavalor.pt**, indicating the following reference: **“Inov@lheira/2025”**.