

UNIVERSIDADE DE TRÁS-OS-MONTES E ALTO DOURO**Aviso n.º 13867/2024/2**

Sumário: Abertura de procedimento concursal comum para contratação em regime de contrato de trabalho em funções públicas a termo certo para ocupação de um posto de trabalho da carreira/categoria de técnico superior — licenciatura em Química, Bioquímica, Ciência Alimentar ou áreas afins.

Nos termos e para os efeitos previstos no n.º 2 do artigo 33.º da Lei Geral do Trabalho em Funções Públicas, aprovada em anexo à Lei n.º 35/2014, de 20 de junho, na sua atual redação, conjugada com a alínea a) ii) do n.º 1 e com o n.º 4, ambos do artigo 11.º da Portaria n.º 233/2022, de 9 de setembro, torna-se público que, por despacho do Reitor da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, de 06 de junho de 2024, se encontra aberto o procedimento concursal comum, no âmbito do Projeto Vine&Wine Portugal, apoiado pelo PRR — Plano de Recuperação e Resiliência e pelos Fundos Europeus NextGeneration EU), no âmbito das Agendas Mobilizadoras para a Reindustrialização, em regime de contrato de trabalho em funções públicas a termo resolutivo certo, pelo período de 12 meses, para 1 (um) posto de trabalho na carreira/categoria de técnico superior, o qual se encontra previsto e não ocupado, no mapa de pessoal desta Universidade.

1 — Entidade que realiza o procedimento: Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro.

2 — Caracterização do posto de trabalho No âmbito do projeto suprarreferido pretende-se apoio nas atividades de investigação e desenvolvimento, no âmbito do subprojeto de índole tecnológica "Advanced Remote Sensing and Grape/Wine/Food Analytics Lab", decorrentes do projeto "Vine&Wine-Portugal", nomeadamente:

a) Desenvolvimento e otimização de materiais novos e tradicionais mais eficazes, não alergénicos, não animais, e sustentáveis;

b) Novo material como pó de cortiça, alginato, e carragenana para a remoção de fenóis voláteis e TCA no vinho tinto, para a estabilização tartárica do vinho branco, rosé e tinto (alginato), e para a estabilização da proteína do vinho branco (carragenana);

c) Caracterização das características estruturais dos materiais tradicionais já aprovados e utilizados em enologia, por exemplo carboximetilcelulose (CMC, nomeadamente grau de substituição e peso molecular médio), manoproteínas (composição de açúcar e proteínas), e carvões ativados (superfície, porosidade, e distribuição da porosidade) que existem no mercado com características diferentes;

d) Desenvolvimento de uma solução tecnológica para instabilidades de vinho mais recentes/menos estudadas, por exemplo para evitar o defeito visual do vinho branco Pinking ou evitar a instabilidade do tartarato de cálcio. Ou outros como a atenuação de micotoxinas ou aminas biogénicas;

e) Realização de Análises Cromatográficas incluindo GC-MS e LC-MS;

f) Redação de relatórios técnico-científicos.

3 — Requisitos habilitacionais: Estar habilitado com o grau académico de Licenciatura em Química, Bioquímica, Ciência Alimentar ou áreas afins.

4 — Forma e prazo de apresentação candidaturas: As candidaturas decorrem pelo prazo de dez dias úteis, contados a partir da data de publicação de oferta de emprego na Bolsa de Emprego Público (www.bep.gov.pt), contendo informação integral sobre os requisitos formais de provimento, do perfil exigido, da composição do júri, dos métodos de seleção, bem como as regras a que deve obedecer a formalização de candidaturas. A informação referida será, ainda, publicitada no site oficial da Universidade (www.utad.pt).

7 de junho de 2024. — O Administrador, José Miguel Pereira Gomes.

317782493