

ECONOMIA E MAR E AGRICULTURA E ALIMENTAÇÃO

Instituto Português do Mar e da Atmosfera, I. P.

Aviso n.º 13292/2023

Sumário: Procedimento concursal de seleção internacional no âmbito da agenda PRR Pacto da Bioeconomia Azul, Vertical Food — conservas de pescado saudáveis, nutritivas e com valor acrescentado.

Procedimento concursal de seleção internacional para contratação de um doutorado ao abrigo do Decreto-Lei n.º 57/2016, de 29 de agosto, na sua redação atual, no âmbito da agenda PRR Pacto da Bioeconomia Azul, Vertical FOOD — conservas de pescado saudáveis, nutritivas e com valor acrescentado.

1 — Nos termos do Decreto-Lei n.º 57/2016, de 29 de agosto, na sua redação atual, torna-se público que, por deliberação do Conselho Diretivo do IPMA, I. P., datada de 30/5/2023, exarada na ata n.º 50/2023, foi autorizada a abertura de um procedimento concursal de seleção internacional — devendo as candidaturas ser, apresentadas no prazo de 10 (dez) dias úteis — para um lugar de investigador/a doutorado/a, com contrato de trabalho em funções públicas a termo resolutivo certo, pelo prazo de três anos, com vista ao exercício de atividades de investigação no âmbito da Agenda Pacto da Bioeconomia Azul, vertical FOOD, em regime de dedicação exclusiva.

2 — A Agenda PRR Pacto da Bioeconomia Azul, vertical FOOD, tem entre outros objetivos, o desenvolvimento de novos produtos para a indústria conserveira que permitam alavancar a competitividade das empresas do setor nacional, como conservas com menos líquido de cobertura, conservas com ingredientes para melhorar o sabor (por exemplo extratos aquosos de algas e microencapsulados de plantas aromáticas e de especiarias), conservas à base de espécies de pescado pouco valorizadas com e sem macroalgas, reforçadas com compostos bioativos, em diferentes molhos de cobertura e diversos formatos, conservas com redução de sal, e conservas tipo refeição.

2.1 — As funções inerentes ao posto de trabalho são as seguintes:

a) Desenvolver, adaptar e validar técnicas analíticas para análise/caracterização de macroalgas, peixes, extratos e microencapsulados sob o ponto de vista físico-químico e microbiológico (incluindo avaliação da estabilidade/esterilidade e ao nível de amins biogénicas, contaminantes e valor nutricional);

b) Otimizar a incorporação (injeção, imersão e adição) dos ingredientes selecionados usando o atum como modelo;

c) Investigar estratégias de redução/substituição de sal à base de sais alternativos e de ingredientes potenciadores de sabor (extratos aquosos e microencapsulados), testando diferentes formulações;

d) Investigar, formular e desenvolver laboratorialmente conservas à base de espécies de pescado pouco valorizadas com ingredientes naturais (ex. macroalgas, microencapsulados), em diferentes molhos de cobertura e diversos formatos;

e) Desenvolver conservas tipo refeição, adaptadas a diferentes segmentos da população;

f) *Scale-up* e produção à escala piloto dos produtos previamente desenvolvidos e considerados mais promissores, tais como a) conservas com menos líquido de cobertura; b) conservas com extratos e microencapsulados; c) conservas à base de espécies de pescado pouco valorizadas, com e sem macroalgas, reforçadas em compostos bioativos, em diferentes molhos de cobertura e diversos formatos; d) conservas com redução de sal; e e) conservas tipo refeição;

g) Avaliar os produtos desenvolvidos quanto a estabilidade, esterilidade, segurança, valor nutricional e sensorial, e analisar as embalagens sob o ponto de vista do formato, dimensão e rotulagem;



- h) Participar em reuniões de grupos de trabalho nacionais e internacionais no âmbito das atividades previstas no projeto;
- i) Preparar e submeter de artigos científicos, bem como relatórios de projetos nacionais e internacionais;
- j) Assegurar a orientação de estudantes de mestrado e doutoramento;
- k) Preparar candidaturas a projetos de investigação nacionais e internacionais;
- l) O candidato deve ainda ter disponibilidade para trabalhar aos fins de semana e feriados (sempre que necessário), assim como para realizar deslocações entre Lisboa (IPMA-Algés) e a COFISA (Figueira da Foz e Olhão).

3 — Legislação aplicável:

- a) Decreto-Lei n.º 57/2016, de 29 de agosto, alterado pela Lei n.º 57/2017, de 19 de julho, que aprovou um regime de contratação de doutorados, destinado a estimular o emprego científico e tecnológico em todas as áreas do conhecimento (RJEC);
- b) Lei Geral do Trabalho em Funções Públicas (LTFP), aprovada em anexo à Lei n.º 35/2014, de 20 de junho, na sua redação atual;
- c) Decreto Regulamentar n.º 11-A/2017, de 29 de dezembro.

4 — Nos termos do artigo 16.º do RJEC, o presente procedimento concursal está dispensado da(o):

- a) Autorização dos membros do Governo responsáveis pelas áreas das finanças e da Administração Pública, designadamente a referida no n.º 3 do artigo 7.º da LTFP,
- b) Obtenção do parecer prévio favorável referido no n.º 5 do artigo 30.º da LTFP e
- c) Procedimento de recrutamento de trabalhadores em situação de valorização profissional, do artigo 265.º da LTFP.

5 — Ao concurso só podem concorrer, sob pena de exclusão, candidatos nacionais, estrangeiros e apátridas que sejam titulares do grau de Doutor em Ciências e Tecnologias dos Alimentos, Ciências Gastronómicas, Desenvolvimento de novos produtos, Engenharia alimentar, Engenharia Química, Ciências da Nutrição, Bioquímica, Ciências Biológicas, Ciências Veterinárias, ou áreas afins.

6 — Podem ainda concorrer aqueles a quem, nos termos do Decreto-Lei n.º 66/2018, de 16 de agosto — que aprovou o regime jurídico de reconhecimento de graus académicos e diplomas de ensino superior atribuídos por instituições de ensino superior estrangeiras — tenham reconhecido o grau académico ou diploma de ensino superior, atribuídos por instituições de ensino superior estrangeiras.

7 — A remuneração é a fixada de acordo com o disposto no artigo 15.º do RJEC em conjugação com o artigo 2.º do Decreto-Regulamentar n.º 11-A/2017, de 29 de dezembro, correspondente a nível remuneratório 33 da tabela remuneratória única (TRU), aprovada pela Portaria n.º 1553C/2008, 31 de dezembro, a que corresponde, em 2023, o valor mensal de € 2.175,48, a que acrescem o subsídio de refeição, de férias e de Natal.

8 — Local de trabalho: IPMA — Algés, na Avenida Doutor Alfredo Magalhães Ramalho, n.º 6; 1495-165 Algés (DivAV).

9 — Nos termos do artigo 5.º do RJEC, a seleção realiza-se através da avaliação do percurso científico e curricular dos candidatos, sendo considerados os seguintes parâmetros (0 a 20 valores), de forma aditiva, e discriminados às décimas, sendo valorizada a experiência profissional comprovada em:

- a) Participação na gestão de projetos;
- b) Processamento de amostragens biológicas;
- c) Análise de parâmetros de qualidade e segurança alimentar de produtos da pesca e aquacultura;
- d) Determinação de parâmetros microbiológicos e físico-químicos;
- e) Desenvolvimento de novos produtos alimentares;
- f) Conhecimentos na área da produção alimentar na restauração e em ambiente industrial;
- g) Trabalho em equipa multidisciplinar.



Parâmetro	Pontuação
Produção científica, tecnológica, cultural ou artística dos últimos cinco anos considerada mais importante pelo candidato e relevante para o posto de trabalho	7 valores
Atividades de investigação aplicada, ou baseada na prática, desenvolvidas nos últimos cinco anos e consideradas de maior impacto pelo candidato e relevante para o posto de trabalho	7 valores
Atividades de extensão e de disseminação do conhecimento desenvolvidas nos últimos cinco anos, designadamente no contexto da promoção da cultura e das práticas científicas, consideradas de maior relevância pelo candidato e relevante para o posto de trabalho	3 valores
Atividades de gestão de programas de ciência, tecnologia e inovação, ou da experiência na observação e monitorização do sistema científico e tecnológico ou do ensino superior, em Portugal ou no estrangeiro	3 valores

10 — A avaliação do percurso científico e curricular do candidato pode ser completada por entrevista, sempre que o júri assim o decida.

A entrevista não constitui método de seleção e não é classificada, visando somente a obtenção de esclarecimentos ou explicitações de elementos constantes dos curricula dos candidatos.

11 — Em conformidade com o artigo 13.º do RJEC, o júri do concurso tem a seguinte composição:

Presidente — Doutor António Manuel Barros Marques, Investigador Auxiliar da Divisão de Aquacultura, Valorização e Bioprospeção do IPMA, IP;

Vogais efetivos:

Doutora Amparo Celeste Gonçalves, Investigadora Auxiliar da Divisão de Aquacultura, Valorização e Bioprospeção do IPMA, IP;

Doutora Ana Luísa Marques Paixão de Carvalho Maulvault, Investigadora Doutorada da Divisão de Aquacultura, Valorização e Bioprospeção do IPMA, IP;

Vogais suplentes:

Doutora Narcisa Maria Mestre Bandarra, Investigadora Auxiliar, Chefe da Divisão DivAV do IPMA IP;

Doutora Patrícia Anacleto, Investigadora Auxiliar da DivAV do IPMA, IP.

12 — O júri delibera através de votação nominal fundamentada de acordo com os critérios de seleção adotados e divulgados, não sendo permitidas abstenções.

13 — Das reuniões do júri são lavradas atas, que contêm um resumo do que nelas houver ocorrido, bem como os votos emitidos por cada um dos membros e respetiva fundamentação, sendo facultadas aos candidatos sempre que solicitadas.

14 — A deliberação final do júri carece de homologação por parte do Conselho Diretivo do IPMA, IP.

15 — O prazo de apresentação de candidaturas ao procedimento é de 10 dias úteis, contados a partir do dia seguinte ao da publicação do presente aviso na Bolsa de Emprego Público (BEP).

16 — A candidatura deverá acompanhada dos seguintes documentos:

a) Formulário disponibilizado na página eletrónica do IPMA, IP, devendo indicar expressamente qual/quais a(s) referência(s) a que se candidata;

b) Cópia de certificado ou diploma atestando o grau de Doutor (ou equivalente);

c) Tese de doutoramento;

d) *Curriculum Vitae* detalhado e atualizado;

e) Outros documentos que o candidato considere relevantes para a avaliação do seu percurso científico e curricular.

17 — Os candidatos apresentam os documentos, de preferência em suporte digital, em formato de PDF, para o endereço de correio eletrónico recrutamento@ipma.pt, presencialmente



na Rua C ao Aeroporto de Lisboa, 1749-077 Lisboa, durante o horário de expediente (10h/16h), ou por via postal para a mesma morada.

Quando remetidas por via postal, o correio tem de ser registado, com aviso de receção, expedido até ao último dia do prazo de abertura do concurso.

18 — São excluídos do procedimento:

a) Os candidatos que formalizem incorretamente a sua candidatura ou que não comprovem os requisitos exigidos.

b) Os candidatos que não apresentem o requerimento, não submetam a documentação ou submetam documentação ilegível, incorretamente preenchida ou inválida.

c) Os candidatados que não indiquem a referência(s) a que se candidatam.

19 — Assiste ao júri a faculdade de exigir a qualquer candidato, em caso de dúvida, a apresentação de documentos comprovativos das suas declarações.

20 — As falsas declarações prestadas pelos candidatos serão punidas nos termos da lei.

21 — As listas de candidatos admitidos e excluídos bem como as listas de classificação final são publicitadas na página eletrónica <http://www.ipma.pt/pt>, sendo os candidatos notificados por *e-mail* com recibo de entrega da notificação.

22 — Nos termos do artigo 121.º do Código do Procedimento Administrativo, após notificação, os candidatos têm 10 dias úteis para se pronunciar, por escrito. No prazo de 90 dias, contados a partir da data limite para a apresentação das candidaturas, são proferidas as decisões finais do júri.

23 — O presente concurso destina-se, exclusivamente, ao preenchimento da vaga indicada, podendo ser feito cessar até à homologação das listas de ordenação final dos candidatos e caducando com a respetiva ocupação dos postos de trabalho em oferta.

24 — O IPMA, IP promove ativamente uma política de não discriminação e de igualdade de oportunidades e de acesso ao emprego, em consonância com o artigo 9.º da Constituição.

25 — O júri aprovou este aviso na reunião realizada a 05/6/2023.

7 de junho de 2023. — O Vogal do Conselho Diretivo, *Telmo Jorge Alves de Carvalho*.

316560404