



Il **Centro di Sperimentazione Laimburg** è l'istituto di ricerca leader nel settore agroalimentare in Alto Adige. Ci occupiamo soprattutto di ricerca applicata diretta ad aumentare la competitività e la sostenibilità dell'agricoltura altoatesina e a garantire la qualità dei prodotti agricoli.

Per il progetto di ricerca KOMY "aKnow ledgment of the pOten tial of apple poMace upcYcling. Una rete scientifica multidisciplinare che sviluppa strategie circolari per trasformare la pomaccia di mela in prodotti di alto valore, prodotti secondari e coprodotti" – CUP H33C25000720003 - il settore "Tecnologie Alimentari" del Centro di Sperimentazione Laimburg cerca una/un

collaboratore scientifico / collaboratrice scientifica (m/f/d)

codice KO.26-LMT-02.02

Descrizione della posizione

Tra compiti principali lo svolgimento di attività di ricerca con una rete scientifica multidisciplinare che sviluppa strategie circolari per la produzione di alimenti locali e tipici, in prodotti, sottoprodotti e co-prodotti di alto valore aggiunto. Il collaboratore/la collaboratrice dovrà cooperare in eventi informativi/formativi e con le organizzazioni che operano nel settore, in Alto Adige; parteciperà allo sviluppo e analisi di procedure volte alla stabilizzazione, caratterizzazione e valorizzazione dei prodotti secondari agro-alimentari, con focalizzazione sui processi di fermentazione, trasformazione dei prodotti ortofrutticoli, e dei prodotti carnei e sulle scienze sensoriali. I compiti si svolgeranno nell'ambito dell'industria delle bevande fermentate a basso contenuto alcolico e nello studio di eventuali co-prodotti. Verranno svolte attività in collaborazione multidisciplinare, analisi di tipo chimico, fisico, microbiologico e sensoriale, oltre all'elaborazione dei protocolli operativi. È inclusa l'attività di gestione e manutenzione degli impianti pilota e delle attrezzature di fermentazione e di trasformazione e di analisi in conformità alla normativa nazionale vigente. Tra i compiti l'analisi e l'elaborazione dei dati scientifici, oltre alla partecipazione alla stesura di presentazioni e report, scientifici e divulgativi. Il collaboratore/la collaboratrice parteciperà alle riunioni interne dei gruppi di lavoro coinvolti, oltre che con i partner internazionali.

Profilo richiesto

I seguenti requisiti minimi sono necessari per la Sua candidatura:

- assolvimento di studi universitari almeno quadriennali in Tecnologie Alimentari, Scienze Biologiche e discipline paragonabili. La posizione è aperta anche a chi è in possesso della laurea triennale nelle discipline citate; tuttavia, in caso di assunzione verrà offerta una posizione retributiva inferiore.
- conoscenze molto buone della lingua tedesca e/o italiana (livello B2), necessarie per lo svolgimento corretto dell'attività professionale, sia orale che scritta. Le conoscenze linguistiche verranno valutate durante il colloquio di selezione.
- patente di guida classe B

Per questa posizione vengono valutate le seguenti qualifiche e competenze:

- conoscenze teoriche e/o pratiche nel campo della biologia e microbiologia delle fermentazioni.
- conoscenze analisi chimico-fisica, meccanica e termofisica dei prodotti alimentari.
- conoscenze pratiche nella gestione attrezzature e macchinari nei processi di produzione di alimenti.
- conoscenze teoriche e/o pratiche nel campo della trasformazione delle carni
- conoscenze teoriche e/o pratiche nel campo delle scienze sensoriali
- esperienza nell'uso di fogli di calcolo (es Excel) e pacchetti statistici (es. R o SPSS)
- esperienza nello sviluppo di prodotti alimentari
- esperienza di lavoro in progetti e/o con gruppi multidisciplinari
- conoscenza e/o esperienza nella comunicazione scientifica e divulgativa, scritte e orali
- uso competente di entrambe le lingue provinciali (tedesco/ italiano) – le conoscenze linguistiche saranno verificate nel corso della procedura di selezione
- uso competente della lingua inglese - le conoscenze linguistiche verranno verificate nel corso della procedura di selezione.
- disponibilità ad entrare in servizio preferibilmente entro aprile 2026



- capacità organizzative sia nel lavorare in modo autonomo, sia nel lavoro in gruppo.

Durata contratto: fino al 28.02.2029, tempo pieno

Termine di candidatura: 25.03.2026 – ore 12.00

Ulteriori informazioni

La preghiamo di inviare la **candidatura completa** di:

- lettera di motivazione
- Curriculum Vitae
- copia di un documento di riconoscimento in corso di validità (da allegare sempre)

Se il documento di riconoscimento non viene presentato, la candidatura non potrà essere presa in considerazione.

Attenzione: verificare che i documenti inoltrati non contengano dati appartenenti alle particolari categorie di cui all'art. 9 del Regolamento Generale sulla protezione dei dati 679/2016 (es. dati sulla salute, religione ecc.).

Si tratta di una posizione a tempo pieno (39 ore settimanali). Sede di lavoro è il Centro di Sperimentazione Laimburg, Laimburg n.6, 39051 Vadena (BZ). L'inquadramento avviene nella categoria "Impiegata/impiegato" nella 2° categoria, in base al contratto collettivo agricolo e la remunerazione corrisponde alla qualifica funzionale 7-ter oppure 8° secondo gli inquadramenti del personale della Provincia Autonoma di Bolzano, con eventuale riconoscimento dell'esperienza professionale maturata.

Il bando quadro contiene la disciplina generale attinente ad assunzioni a tempo determinato presso il Centro di Sperimentazione Laimburg: <https://www.laimburg.it/it/amministrazione-trasparente/personale>.

La valutazione viene effettuata sulla base di un questionario strutturato, la ponderazione dei singoli punti è a discrezione della commissione. Una parte di questa valutazione riguarda anche l'idoneità personale, che può rappresentare fino al 30% del punteggio totale. Durante il colloquio può essere effettuata anche una verifica scritta delle competenze previste nel bando. Una graduatoria verrà pubblicata al termine della procedura di selezione nella sezione "Amministrazione trasparente" del Centro di Sperimentazione Laimburg. Il nominativo dei candidati e delle candidate verrà sostituito nella pubblicazione da un codice identificativo, comunicato a ciascuno/ a ciascuna già in sede di candidatura.

Entro un anno dall'approvazione della graduatoria di merito, in caso di necessità ed in presenza di ulteriori posti, possono venire assunti/ assunte ulteriori candidati idonei/ candidate idonee anche per posizioni diverse e in altri ambiti.

Ulteriori requisiti necessari per l'ammissione alla procedura:

- nessuna esclusione dall'elettorato attivo o dal godimento dei diritti politici
- pieno possesso dei requisiti di legge e delle autorizzazioni che consentono un rapporto di lavoro in Italia;
- assenza di condanne penali o contenziosi in corso per condanne penali che – in base alla valutazione discrezionale del Centro di Sperimentazione Laimburg – siano ritenute incompatibili con l'impiego o inopportune per lo stesso

Per ulteriori informazioni faccia riferimento alla nostra pagina web <https://www.laimburg.it/it/home> o ci contatti telefonicamente.

Pari opportunità e riserva: La presente offerta di lavoro è aperta a candidati di entrambi i sessi ai sensi dell'articolo 1, 1° comma della legge 9/12/77 n. 903. La politica e la prassi del Centro di Sperimentazione Laimburg garantiscono le pari opportunità nell'ambito delle attività svolte presso il Centro. La procedura di selezione è bandita nel rispetto delle riserve di cui alla legge 12 marzo 1999, n. 68 e successive modifiche (Norme per il diritto al lavoro dei disabili e di altre categorie protette).

Trattamento dei dati personali: Titolare del Trattamento è il Centro di Sperimentazione Laimburg (il Centro) che procederà al trattamento, mediante sistemi informatizzati e cartacei, per finalità di selezione e reclutamento del personale. Il Centro ha nominato un Responsabile della Protezione dei dati contattabile all'indirizzo Privacy@laimburg.it. I dati personali saranno trattati, nella fase iniziale di selezione, esclusivamente da personale autorizzato dal Centro di Sperimentazione Laimburg. Per l'informativa sulla privacy



estesa, vedasi il sito internet del Centro di Sperimentazione Laimburg, sezione Amministrazione Trasparente/ Personale (([Informativa sul trattamento dei dati personali per candidati/e ad assunzione a tempo determinato](#))).