


CRITERIOS DE AFINIDAD PARA BAREMACIÓN -PROF. AYUDANTE DOCTOR

AREA: TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS			
1. FORMACIÓN ACADÉMICA	NO AFIN	AFIN	TOTAL AFINIDAD
1.1.Titulación universitaria			
1.1.1.Licenciatura/Grado	Restantes	Licenciatura o Grado en Biotecnología.	Licenciatura o Grado en Enología. Licenciatura en Química, con Especialidad Fermentaciones Industriales y Enología. Licenciatura o Grado en Ciencia y Tecnología de Alimentos.
1.1.2.Diplomatura	Ninguna	Ninguna	Ninguna
1.1.3.Mérito preferente: Titulación preferente (multiplica por dos la puntuación de 1.1.1 o 1.1.2)		Licenciatura o Grado en Enología.	
1.2.Doctorado			
1.2.1.Periodo docente	Restantes	Programas y trabajos doctorales clasificados en el resto de códigos UNESCO del grupo 3309.	Programas y trabajos doctorales clasificados con los códigos UNESCO: 330202 (Tecnología de la Fermentación) 330901 (Bebidas alcohólica), 330905 (Elaboración de cerveza), 330918 (Bebidas no alcohólicas), 330929 (Vino)
1.2.2.Periodo completo (DEA, suficiencia, etc...)	Restantes		
1.2.3.Tesis doctoral	Restantes		
1.2.4.Doctorado europeo o mención internacional	Restantes		
1.3.Máster oficial u homologados (no valorado en 1.2.)			
1.3.1. a 1.3.4. (duración)	Restantes	Otros Másteres con contenidos propios del Área de Tecnología de Alimentos	Máster en Vitivinicultura en Climas Cálidos, Máster en Agroalimentación
1.4 Premios extraordinarios			
1.4.1.Premio Fin de carrera	Restantes	Ver 1.1.1.	Ver 1.1.1.
1.4.2.Premio Extraordinario de Doctorado	Restantes	Ver 1.2.	Ver 1.2.
1.4.3.Otros (f. académ.)	Restantes	Resto de las ramas científico-técnica	En Fermentaciones Industriales y Enología
1.5.Otras titulaciones oficiales			
1.5.1.Licenciatura/grado	Restantes	Ver 1.1.1.	Ver 1.1.1.
1.5.2.Diplomatura	Restantes	Ver 1.1.2.	Ver 1.1.2.
1.5.3.Doctorado	Restantes	Ver 1.2.	Ver 1.2.
1.6. Formación en lengua extranjera			
1.6.1.Escuela oficial idiomas o CSLM	Restantes	Otros idiomas oficiales de la UE	Inglés
1.6.2.Otros oficiales	Restantes		
1.6.3.Certificado de acreditación de nivel	Restantes		
<div><div></div><div>DEPARTAMENTO DE INGENIERÍA QUÍMICA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS</div></div>			
2. ACTIVIDAD DOCENTE	NO AFIN	AFIN	TOTAL AFINIDAD
2.1.Docencia en centro universitario	Restantes	Impartición de docencia reglada en materias vinculadas a las titulaciones impartidas en el centro de adscripción, dentro las Áreas de Conocimiento: <ul style="list-style-type: none">Ingeniería QuímicaProducción vegetal	Impartición en asignaturas de perfil del área de Tecnología de Alimentos en materias vinculadas a las titulaciones impartidas en el centro de adscripción.
2.2.Docencia en centros oficiales no	Restantes	Impartición en asignaturas de perfil de áreas afines (conforme apartado	Impartición de docencia reglada propia del área de Tecnología de Alimentos

universitarios		2.1.)	
2.3.Cursos universitarios impartidos, coord. o dirigidos	Restantes	Impartición en asignaturas de perfil de áreas afines (conforme apartado 2.1.)	Impartición en asignaturas de perfil del área de Tecnología de Alimentos.
2.4.Dirección de proyectos de fin de carrera o TFM	Restantes	TFG en Grado en Biotecnología	TFG en Grado en Enología TFM en Máster en Vitivinicultura en Clima Cálido TFM en Máster en Agroalimentación
2.5.Formación para la actividad docente			
2.5.1.CAP o similar	Restantes	----	Todos
2.5.2. Cursos de formación de profesorado	Restantes	Cursos sobre TICs y cursos de mejora de interés metodológico para la docencia en el área.	Cursos sobre TICs y cursos de mejora de competencias de los títulos en los que el área de Tecnología de Alimentos tiene o ha tenido docencia asignada.
2.5.3.Coordinación y/o participación Proyectos de innovación docente	Restantes	Proyectos de innovación docente sobre TICs y cursos de mejora de interés metodológico para la docencia en el área	Proyectos sobre uso de TICs y proyectos de mejora de competencias de los títulos en los que el área de Tecnología de Alimentos tiene o ha tenido docencia asignada.
2.5.4.Participación en proyectos piloto (EEES)	Restantes	Exp. piloto del EEES en los títulos afines	Exp. piloto del EEES en el título de Enología.
2.5.5. Encuestas de satisf. docentes eval. positivamente >65%)	Restantes	Aplicable a asignaturas impartidas en las áreas afines (conforme 2.1.)	Aplicable a asignaturas impartidas en los títulos con impartición docente del área de Tecnología de Alimentos.
2.5.6.Ponencias en congresos orientados a la formación docente	Restantes	Ponencias sobre aspectos de interés metodológico para la docencia en el área.	Ponencias sobre uso de TICs y actuaciones de mejora de competencias de los títulos en los que el área de Tecnología de Alimentos tiene o ha tenido docencia asignada.
2.5.7.Comunicación o póster orientados a la formación docente	Restantes	Comunicaciones y pósters de interés metodológico para la docencia en el área.	Comunicaciones y pósters sobre uso de TICs y actuaciones de mejora de competencias de los títulos en los que el área de Tecnología de Alimentos tiene o ha tenido docencia asignada
2.6.Publicación de material didáctico con ISBN			
2.6.1.Libros	Restantes	Publicaciones de interés metodológico para la docencia en el área.	Publicaciones sobre la docencia en los títulos en los que el área de Tecnología de Alimentos tiene o ha tenido docencia asignada
2.6.2.Artículos y capítulos de libros	Restantes		
2.6.3. Director, coordinador o editor de obra colectiva	Restantes		
2.7.Mérito preferente: Habilitación, acreditación o ser funcionario en el cuerpo de la plaza		Habilitación/Acreditación en el campo de “Ingenierías y Arquitectura”, subcampo: “Ingeniería Química, de los Materiales y del Medio Ambiental (Tecnología de Alimentos)	
3. ACTIVIDAD INVESTIGADORA	NO AFIN	AFIN	TOTAL AFINIDAD
3.1.Publicaciones			
3.1.1.Libros con ISBN	Restantes	Publicaciones cuyo contenido se considera propios del área de Tecnología de Alimentos	Publicaciones cuyo contenido se considere propio del Área de Tecnología de Alimentos en los campos de las Fermentaciones Industriales Alimentarias o la Enología.
3.1.2. Artículos en revistas (diferencia indexados y no)	Restantes		
3.1.3.Capítulos de libro con ISBN	Restantes		
3.1.4.Director, coord. o editor de obra colectiva con ISBN	Restantes		
3.1.5.Prólogos, traducciones	Restantes		


e introducción			
3.2.Participación en Congresos			
3.2.1.Ponencias (ámbito)	Restantes	Ponencias y comunicaciones de áreas afines según 3.1.	Ponencias y comunicaciones cuyo contenido se considere propio del Área de Tecnología de Alimentos en los campos de las Fermentaciones Industriales Alimentarias o la Enología
3.2.2.Pósters (ámbito)	Restantes	Pósteres de áreas afines según 3.1.	Pósteres cuyo contenido se considere propio del Área de Tecnología de Alimentos en los campos de las Fermentaciones Industriales Alimentarias o la Enología.
3.3. Proyectos de investigación, contratos con empresas o con la administración			
3.3.1 Dirección	Restantes	Proyectos de áreas afines según 3.1	Proyectos cuyo contenido se considere propio del Área de Tecnología de Alimentos no coincidentes en tiempo con becas de investigación.
3.3.2. Pertenencia como investigador	Restantes		
3.4. Grupos de investigación reconocidos			
3.4.1.Dirección	Restantes	Grupos con líneas de investigación afines al Área de Tecnología de Alimentos	Grupos con líneas de investigación propias del Área de Tecnología de Alimentos
3.4.2.Pertenencia como investigador	Restantes		
3.5. Becas			
3.5.1. Becas de org. Públicos homologadas a FPU y FPI	Restantes	Becario FPI, FPU u homologable adscrito a grupo de investigación o proyectos de áreas afines	Becario FPI, FPU u homologable en temas de investigación del Área de Tecnología de Alimentos, adscrito a un grupo de investigación de Tecnología de Alimentos y/o a un proyecto de Tecnología de Alimentos o similar cuyo desarrollo se considere propio del Área de Tecnología de Alimentos.
3.5.2 Otras becas	Restantes		
3.5.3. Contratos de reincorporación y figuras afines	Restantes		
3.6. Estancias de más de 4 semanas realizadas en centros de investigación con posterioridad a la finalización de estudios distinto al centro de procedencia.			
3.6.1 y 3.6.2.Estancias investigación (centros de prestigio o no)	Restantes	Estancias relacionadas con investigaciones del ámbito de áreas afines según 3.1.	Estancias relacionadas con investigaciones del ámbito del Área de Tecnología de Alimentos
3.7.Patentes licenciadas			
3.7.1. y 3.7.2. Según sea comercializada o no.	Restantes	----	Del perfil de la plaza
3.8.Dirección de trabajos de investigación			
3.8.1.DEA y tesina	Restantes	Ver 1.2.	Ver 1.2.
3.8.2. Trabajos doctorales	Restantes		
3.9.Mérito preferente: Habilitación, acreditación o funcionario del cuerpo de la plaza (multiplica por 2 todo el apartado 3 menos 3.10 y 3.11		Habilitación/Acreditación en el campo de “Ingenierías y Arquitectura”, subcampo: “Ingeniería Química de los Materiales y del Medio Ambiental (Tecnología de Alimentos”	
3.10.Mérito preferente: Becario o personal investigador en formación en convocatorias públicas homologadas con un periodo mínimo de dos años y sin informe desfavorable. Añade 15 puntos.			Ver 3.5.1.
3.11.Mérito preferente: Estancia de investigación en centro de reconocido prestigio distinto del propio un mínimo de 8 meses en 24 meses.			Ver 3.6.
4. EXPERIENCIA PROFESIONAL NO DOCENTE	NO AFIN	AFIN	TOTAL AFINIDAD
4.1.Experiencia profesional no docente con interés para la docencia o investigación	Restantes	Experiencia profesional en industrias agroalimentarias, desarrollando funciones de gestión, calidad o medio	Experiencia profesional en industrias agroalimentarias, desarrollando funciones de responsabilidad técnico-productiva o de control



DEPARTAMENTO DE INGENIERÍA QUÍMICA Y
TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS



DEPARTAMENTO DE INGENIERÍA QUÍMICA
TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

		ambiente	
5. OTROS MÉRITOS	NO AFIN	AFIN	TOTAL AFINIDAD
5.1.Asistencia a congresos específicos (ámbito)	Restantes	Asistencia a congresos de temáticas afines según 3.1.	Asistencia a congresos de temáticas propias del Área de Tecnología de Alimentos en los campos de las Fermentaciones Industriales Alimentarias o la Enología.
5.2.Organización de congresos (ámbito)	Restantes	Organización de congresos de temáticas afines según 3.1.	Organización de congresos de temáticas propias del Área de Tecnología de Alimentos en los campos de las Fermentaciones Industriales Alimentarias o la Enología
5.3. Alumno colaborador de un Dpto. o área afín	Restantes	Área de Ingeniería Química y Producción Vegetal	Área de Tecnología de Alimentos
5.4.Becario colaborador	Restantes	En una línea de investigación afín según 3.1	En una línea de investigación propia del Área de Tecnología de Alimentos
5.5.Becario Erasmus, Intercampus o similares	Restantes	Ver 1.1.1.	Ver 1.1.1
5.6.Acreditación de profesor contratado superior a la que se opta	Restantes	-----	Del área de conocimiento de Tecnología de Alimentos
5.7.Gestión Universitaria			
5.7.1. Órganos académicos unipersonales, estatutarios o asimilados	Restantes	Todos	
5.7.2.Director de SCYTT	Restantes		
5.7.3.Participación en órganos colegiados	Restantes		
5.8. Otros (hasta 1 punto)	Restantes	Propio de áreas afines	Propio del Área de Tecnología de Alimentos