

**CRITERIOS DE AFINIDAD BOLSAS PROFESORADO SUSTITUTO INTERINO  
CURSO 2022-2023**

<b>DEPARTAMENTO</b>	Ingeniería Química y Tecnología de Alimentos
<b>ÁREA</b>	Producción Vegetal

<b>BLOQUE I. FORMACIÓN ACADÉMICA (MÁXIMO 10 PUNTOS)</b>		<b>AFÍN</b>	<b>TOTAL AFINIDAD</b>
1.1	Doctorado	Programas y trabajos doctorales con contenidos propios en Horticultura y Vino	Programas y trabajos doctorales con contenidos propios en Fitopatología, Recursos Fitogenéticos y Fruticultura
1.2	Máster Oficial	Otros másteres con contenidos propios del área de Producción Vegetal.	Máster en Vitivinicultura en Climas Cálidos, Máster en Agroalimentación y Máster en Viticultura y Enología. Otros másteres con contenidos equiparables a los anteriores.
1.3	Licenciatura o Grado	Ingeniero Agrónomo. Grado en Ingeniería Agrícola.	Licenciatura en Enología o Grado en Enología.
1.4	Diplomatura	Ninguna.	Ninguna.

<b>BLOQUE II. ACTIVIDAD DOCENTE (MÁXIMO 50 PUNTOS)</b>		<b>AFÍN</b>	<b>TOTAL AFINIDAD</b>
2.1	Docencia reglada en centros universitarios	Otra docencia en materias con contenidos propios del área de Producción Vegetal o docencia en el área de Tecnología de Alimentos en materias vinculadas con la Enología.	Docencia en el área de Producción Vegetal en materias vinculadas a las titulaciones impartidas en los centros de adscripción.
2.2	Otra docencia en centros universitarios	Otra docencia en materias con contenidos propios del área de Producción Vegetal, o docencia en materias del área de Tecnología de Alimentos vinculada con la Enología.	Docencia en materias con contenidos propios del área de Producción Vegetal, equiparables a los que se imparten en los centros de adscripción.

<b>BLOQUE III. ACTIVIDAD INVESTIGADORA</b>	<b>AFÍN</b>	<b>TOTAL AFINIDAD</b>
--	-------------	-----------------------

(MÁXIMO 35 PUNTOS)			
3.1	Libros completos (con ISBN y diferentes a la tesis doctoral)	Libros cuyo contenido sea propio del campo de la Viticultura.	Libros cuyo contenido sea propio del campo de la Viticultura.
3.2	Artículo en revistas	Artículos en revistas indexadas en JCR en el campo de la Viticultura.	Artículos en revistas indexadas en JCR cuyo contenido sea propio del campo de la Viticultura.
3.3	Capítulos de libro (con ISBN y no libros de resúmenes de congresos)	Capítulos de libros cuyo contenido sea propio del campo de la Viticultura.	Capítulos de libros cuyo contenido sea propio del campo de la Viticultura.

BLOQUE IV. EXPERIENCIA DE INTERÉS (MÁXIMO 5 PUNTOS)		AFÍN	TOTAL AFINIDAD
4.1	Contratos laborales con interés para la docencia	Experiencia profesional en industrias vitivinícolas, desarrollando funciones de gestión, calidad o medio ambiente.	Experiencia profesional en industrias vitivinícolas, desarrollando funciones de responsabilidad técnico-productiva o de control, o experiencia por contratos Universidad-empresas vitivinícolas.
4.2	Becas o contratos acogidos al Estatuto de Personal Investigador en Formación (homologadas FPI/FPU)	Contratos predoctorales FPI, FPU u homologados, en temas de investigación en el campo de la Viticultura.	Contratos predoctorales FPI, FPU u homologados, en temas de investigación en el campo de la Viticultura.

## MOTIVACIÓN:

Criterios aprobados por el Consejo de Departamento de fecha 27 de abril de 2022

LASANTA  
MELERO  
CRISTINA  
MARIANA - DNI  
75752627B

c=ES, o=UNIVERSIDAD DE CÁDIZ,  
ou=CERTIFICADO ELECTRONICO DE  
EMPLEADO PUBLICO,  
ou=DEPARTAMENTO INGENIERIA  
QUIMICA Y TECNOLOGIA DE  
ALIMENTOS,  
serialNumber=IDCES-75752627B,  
sn=LASANTA MELERO,  
givenName=CRISTINA MARIANA,  
cn=LASANTA MELERO CRISTINA  
MARIANA - DNI 75752627B  
2022.05.26 11:18:53 +02'00'

Fdo. Dña.: Cristina Lasanta Melero  
Secretaria del Departamento de Ingeniería Química y Tecnología de Alimentos

**CRITERIOS APROBADOS PARA LA VALORACIÓN DEL BLOQUE V: “VALORACIÓN DEL DEPARTAMENTO”****Bolsa Profesorado Sustituto Interino - Curso 2022-2023**

<b>DEPARTAMENTO:</b>	Ingeniería Química y Tecnología de Alimentos
<b>ÁREA:</b>	Producción Vegetal

Según el Reglamento de cobertura de necesidades docentes (Guía de Aplicación del Baremo, Bloque V), “el Departamento podrá otorgar un máximo de 10 puntos adicionales a los candidatos basándose en méritos de los mismos, correspondientes a formación, actividad docente o investigadora o a otros criterios que establezca, los cuales deberán ser aprobados en Consejo de Departamento, con carácter previo a la valoración de los candidatos, no pudiéndose puntuar los méritos ya valorados en alguno de los cuatro bloques anteriores.”

El Consejo de Departamento, reunido el día 10 de junio de 2020, acuerda aprobar los siguientes criterios generales, criterios que siguen vigentes a la fecha de firma del presente certificado:

BLOQUE V. VALORACIÓN DEL DEPARTAMENTO (HASTA 10 PUNTOS)	PUNTUACIÓN
1. Participación acreditada en grupos de investigación, de organismos públicos, en líneas de trabajo coincidentes con las de los Grupos del Departamento	2,5 puntos por año
2. Participación en proyectos de investigación, financiados por organismos públicos y obtenidos en régimen competitivo, en líneas de investigación coincidentes con las de los Grupos del Departamento	2,5 puntos por año y proyecto

LASANTA  
MELERO  
CRISTINA  
MARIANA - DNI  
75752627B

Firmado digitalmente por  
LASANTA MELERO  
CRISTINA MARIANA  
- DNI 75752627B  
Fecha: 2022.04.27  
15:43:32 +02'00'

Fdo.: D./Dña. Cristina Lasanta Melero  
Secretaría del Departamento de Ingeniería Química y Tecnología de Alimentos