

**CRITERIOS DE AFINIDAD BOLSAS PROFESORADO SUSTITUTO INTERINO
CURSO 2020-2021**

DEPARTAMENTO	Ingeniería Química y Tecnología de Alimentos
ÁREA	Producción Vegetal

BLOQUE I. FORMACIÓN ACADÉMICA (MÁXIMO 10 PUNTOS)		AFÍN	TOTAL AFINIDAD
1.1	Doctorado	Programas y trabajos doctorales clasificados en el resto de los códigos UNESCO ¹ de los grupos 3107 ó en el 330929.	Programas y trabajos doctorales con los códigos UNESCO ¹ : 241709, 241793 ó 310704.
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.

BLOQUE II. ACTIVIDAD DOCENTE (MÁXIMO 50 PUNTOS)		AFÍN	TOTAL AFINIDAD
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 Producción Vegetal.	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 Producción Vegetal.	Docencia en materias con contenidos propios del área de Producción Vegetal, equiparables a los que se imparten en los centros de adscripción.

¹ Códigos UNESCO: <https://www.ciencia.gob.es/portal/site/MICINN/menuitem.8ce192e94ba842bea3bc811001432ea0/?vgnnextoid=363ac9487fb02210VgnVCM1000001d04140aRCRD>

BLOQUE III. ACTIVIDAD INVESTIGADORA (MÁXIMO 35 PUNTOS)		AFÍN	TOTAL AFINIDAD
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 3 de mayo de 2021

LASANTA MELERO
CRISTINA
MARIANA - DNI
75752627B

c=ES, o=UNIVERSIDAD DE CADIZ,
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
2021.05.04 09:37:50 +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 2020-2021**

DEPARTAMENTO:	Ingeniería Química y Tecnología de Alimentos
ÁREA:	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:

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

Fdo.: Dña. Jezabel Sánchez Oneto

Secretaria del Departamento de Ingeniería Química y Tecnología de Alimentos

Código Seguro de verificación: 8WtOrkv9E1uX3vKV4IMr6Q==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://verificarfirma.uca.es>
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	JEZABEL SANCHEZ ONETO	FECHA	12/06/2020
ID. FIRMA	angus.uca.es	PÁGINA	1/1



8WtOrkv9E1uX3vKV4IMr6Q==