



Edificio Hospital Real Plaza Falla 8 11003 Cádiz Tel. 956 015037 https://personal.uca.es/

CRITERIOS DE AFINIDAD BOLSAS PROFESORADO SUSTITUTO INTERINO CURSO 2020-2021

DEPARTAMENTO

Ingeniería Química y Tecnología de Alimentos

ÁREA

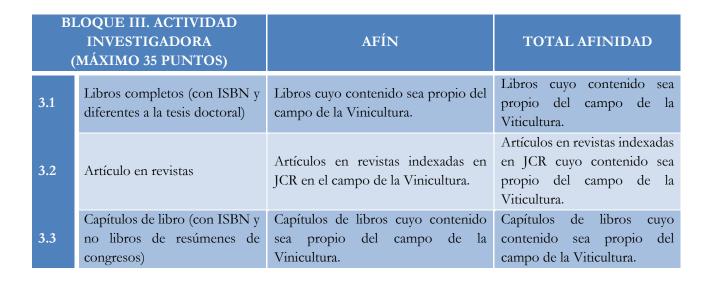
Producción Vegetal

BLOQUE I. FORMACIÓN ACADÉMICA (MÁXIMO 10 PUNTOS)		ACADÉMICA	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 UNESCO¹: 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.	
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.

 $^{^{1} \} C\'{o}digos\ UNESCO: \\ \underline{https://www.ciencia.gob.es/portal/site/MICINN/menuitem.8ce192e94ba842bea3bc} \\ \underline{811001432ea0/?vgnextoid=363ac9487fb02210VgnVCM1000001d04140aRCRD}$

Edificio Hospital Real Plaza Falla 8 11003 Cádiz Tel. 956 015037 https://personal.uca.es/



BLOQUE IV. EXPERIENCIADE 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	Estatuto de Personal	Contratos predoctorales FPI, FPU u homologados, en temas de investigación en el campo de la Vinicultura.	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

75752627B

CRISTINA

MARIANA - DNI

75752627B 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
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