

**CRITERIOS DE AFINIDAD BOLSAS PROFESORADO SUSTITUTO INTERINO  
CURSO 2021-2022**

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

<b>BLOQUE I. FORMACIÓN ACADÉMICA (MÁXIMO 10 PUNTOS)</b>		<b>AFÍN</b>	<b>TOTAL AFINIDAD</b>
1.1	Doctorado	Programas y trabajos doctorales clasificados en el resto de los códigos UNESCO <sup>1</sup> del grupo 3309 y el código 330202.	Programas y trabajos doctorales con los códigos UNESCO <sup>1</sup> : 330901, 330929, 330913, 330914, 330920.
1.2	Máster Oficial	Otros másteres con contenidos propios del área de Tecnología de Alimentos.	Máster en Vitivinicultura en Climas Cálidos, Máster en Agroalimentación, Máster en Enología, Máster en Viticultura y Enología, otros másteres con contenidos equivalentes a los indicados.
1.3	Licenciatura o Grado	Licenciatura o Grado en Biotecnología. Ingeniería Alimentaria.	Licenciatura o Grado en Enología. Licenciatura o Grado en Ciencia y Tecnología de Alimentos.
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 Tecnología de Alimentos, o docencia en las áreas de Producción Vegetal o Ingeniería Química en materias vinculadas a la Tecnología de Alimentos.	Docencia en el área de Tecnología de Alimentos 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 Tecnología de Alimentos, o docencia en materias de las áreas de Producción Vegetal o de Ingeniería Química vinculada con la Tecnología de Alimentos.	Docencia en materias con contenidos propios del área de Tecnología de Alimentos, equiparables a los que se imparten en los centros de adscripción.

<sup>1</sup> 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 de otros campos de la Tecnología de Alimentos o del área de Ingeniería Química con aplicabilidad en Tecnología de Alimentos.	Libros cuyo contenido sea propio de área de Tecnología de Alimentos con los códigos UNESCO considerados como de total afinidad contemplados en el apartado 1.1.
3.2	Artículo en revistas	Artículos en revistas indexadas en JCR cuyo contenido sea propio de otros campos de la Tecnología de Alimentos o del área de Ingeniería Química con aplicabilidad en Tecnología de Alimentos.	Artículos en revistas indexadas en JCR cuyo contenido sea propio del área de Tecnología de Alimentos con los códigos UNESCO considerados como de total afinidad contemplados en el apartado 1.1.
3.3	Capítulos de libro (con ISBN y no libros de resúmenes de congresos)	Capítulos de libros cuyo contenido sea propio de otros campos de la Tecnología de Alimentos o del área de Ingeniería Química con aplicabilidad en Tecnología de Alimentos.	Capítulos de libros cuyo contenido sea propio del área de Tecnología de Alimentos con los códigos UNESCO considerados como de total afinidad contemplados en el apartado 1.1.

BLOQUE IV. EXPERIENCIA DE INTERÉS (MÁXIMO 5 PUNTOS)		AFÍN	TOTAL AFINIDAD
4.1	Contratos laborales con interés para la docencia	Experiencia profesional en industrias agroalimentarias, desarrollando funciones de gestión, calidad o medio ambiente.	Experiencia profesional en industrias agroalimentarias, desarrollando funciones de responsabilidad técnico-productiva o de control, o experiencia por contratos Universidad-Empresa del sector agroalimentario.
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 de otros campos de la Tecnología de Alimentos o del área de Ingeniería Química con aplicabilidad en Tecnología de Alimentos.	Contratos Predoctorales FPI, FPU u homologados, en temas de investigación del área de Tecnología de Alimentos con los códigos UNESCO considerados como de total afinidad contemplados en el apartado 1.1.

## 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 09:38:22 +02'00'

Fdo. Dña.: Cristina Lasanta Melero  
Secretaría 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**

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

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: 66Dx9aowZbk94NN+M1guWg==. 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



66Dx9aowZbk94NN+M1guWg==