

DOÑA ANA BELÉN DÍAZ SÁNCHEZ, SECRETARIA DEL DPTO. INGENIERÍA QUÍMICA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS.

CERTIFICA:

Que en el único punto del Orden del día de la Sesión Extraordinaria del Consejo de Departamento de Ingeniería Química y Tecnología de Alimentos, celebrado en Puerto Real el 19 de diciembre de 2025, se ratifican los criterios de afinidad y puntuación mínima aprobados anteriormente, para la ampliación de la bolsa de Profesores Sustitutos del área de Ingeniería Química

Y para que así conste y surta los efectos oportunos, se firma el presente certificado en Puerto Real (Cádiz) a 19 de diciembre de 2025

Fdo: Ana Belén Díaz Sánchez

Secretaria del Departamento

CSV (Código de Verificación Segura)	IV7QY4KNBHR3ZPV523YTCUSOGI	Fecha	22/12/2025 09:39:34
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza	Validez del documento	Original
Firmado por	ANA BELEN DIAZ SANCHEZ (SECRETARIA DEPARTAMENTO - DEPARTAMENTO INGENIERIA QUIMICA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS)		
Url de verificación	https://sede.uca.es/verifirma/code/IV7QY4KNBHR3ZPV523YTCUSOGI	Página	1/1



DOÑA ANA BELÉN DÍAZ SÁNCHEZ, SECRETARIA DEL DPTO. INGENIERÍA QUÍMICA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS.

CERTIFICA:

Que en el punto uno del Orden del Día “1. Aprobación, si procede, de los Criterios de Afinidad de las bolsas de profesores sustitutos para el curso 2025/26”, de la Sesión Extraordinaria del Consejo de Departamento celebrado en Puerto Real el 17 de marzo de 2025, se aprueban los Criterios de Afinidad para la convocatoria de bolsas de PSI para el curso 2025/26, para las áreas de Ingeniería Química, Tecnología de Alimentos y Producción Vegetal. Además, que en el punto dos del Orden del Día “2. Aprobación, si procede, de los criterios generales a valorar por el departamento en las bolsas de profesores sustitutos para el curso 2025/26” de la misma Sesión Extraordinaria, se aprueban los Criterios de Aplicación del bloque V para la misma convocatoria y las mismas áreas de conocimiento.

Asimismo, se aprueba que la puntuación mínima obtenida al sumar los bloques I, II, III y IV del baremo a partir de la cual los candidatos del listado definitivo formarán parte de la bolsa de dicha área, sea de 10 puntos.

Y para que así conste y surta los efectos oportunos, se firma el presente certificado en Puerto Real (Cádiz) a 17 de marzo de 2025

Fdo: Ana Belén Díaz Sánchez

Secretaria del Departamento

CSV (Código de Verificación Segura)	IV7SQ2QPJMBOA3V5IRCDFY	Fecha	17/03/2025 16:48:37
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza	Validez del documento	Original
Firmado por	ANA BELEN DIAZ SANCHEZ (SECRETARIA DEPARTAMENTO - DEPARTAMENTO INGENIERIA QUIMICA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS)		
Url de verificación	https://sede.uca.es/verifirma/code/IV7SQ2QPJMBOA3V5IRCDFY	Página	1/8



CRITERIOS DE AFINIDAD BOLSAS PROFESORADO SUSTITUTO INTERINO CURSO 2025-2026	
DEPARTAMENTO	INGENIERÍA QUÍMICA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
ÁREA	INGENIERÍA QUÍMICA

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 3303, 3302, 3308 ó 3310.	Programas y trabajos doctorales clasificados con los códigos UNESCO ¹ : 330301, 330303, 330304, 330311, 330202, 330290, 330802, 330804, 330806, 330807, 330810, 331001, 331003 ó 331005.
1.2	Máster Oficial	Máster en CCTQ, en las otras opciones. Máster en Ingeniería Industrial. Otros Másteres con suficientes contenidos propios del Área de Ingeniería Química.	Máster en Ingeniería Química. Máster en CCTQ, en la opción en Ingeniería de Procesos. Otros Másteres con contenidos propios del Área de Ingeniería Química
1.3	Licenciatura o Grado	Ingeniero Industrial, en las otras ramas. Biotecnología. Química (excepto las indicadas en total afinidad). Grado en Biotecnología. GITI, en las otras ramas. Grado en Química.	Ingeniería Química. Grado en Ingeniería Química. GITI (Rama Química Industrial). Y Ingeniería Industrial (rama Química) Química (especialidad "Fermentaciones industriales y enología" o en "Química Industrial", anteriores al plan 1994).

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

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 Ingeniería Química, o docencia en el área de Tecnología de Alimentos en materias vinculadas a la Ingeniería Química.	Docencia en el área de Ingeniería Química en materias vinculadas a las titulaciones impartidas en centros de la Universidad de Cádiz.

CSV (Código de Verificación Segura)	IV7S3SIZNXRLIX45WJFNKAZ7OA	Fecha	21/05/2025 10:49:00
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza	Validez del documento	Original
Firmado por	ANA BELEN DIAZ SANCHEZ (SECRETARIA DEPARTAMENTO - DEPARTAMENTO INGENIERIA QUIMICA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS)		
Url de verificación	https://sede.uca.es/verifirma/code/IV7S3SIZNXRLIX45WJFNKAZ7OA	Página	1/2

2.2	Otra docencia en centros universitarios	Otra docencia en materias con contenidos propios del área de Ingeniería Química, o docencia en el área de Tecnología de Alimentos en materias vinculadas a la Ingeniería Química.	Docencia en materias con contenidos propios de área de Ingeniería Química, equiparables a los que se imparten en centros de la Universidad de Cádiz.
------------	---	---	--

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 otras áreas de ingeniería o de otras áreas científico-tecnológicas.	Libros cuyo contenido sea propio del área de la Ingeniería Química.
3.2	Artículo en revistas	Artículos en revistas indexadas en JCR cuyo contenido sea propio de otras áreas de ingeniería o de otras áreas científico-tecnológicas	Artículos en revistas indexadas en JCR cuyo contenido sea propio del área de Ingeniería Química.
3.3	Capítulos de libro (con ISBN y no libros de resúmenes de congresos)	Capítulos de libros cuyo contenido sea propio de otras áreas de ingeniería o de otras áreas científico-tecnológicas.	Capítulos de libros cuyo contenido sea propio del área de Ingeniería Química.

BLOQUE IV. EXPERIENCIA DE INTERÉS (MÁXIMO 5 PUNTOS)		AFÍN	TOTAL AFINIDAD
4.1	Contratos laborales con interés para la docencia	Experiencia profesional desarrollando funciones propias de las competencias profesionales del Ingeniero Químico, aunque no sean de interés para el área de Ingeniería Química.	Experiencia profesional desarrollando funciones propias de las competencias profesionales del Ingeniero Químico, y de interés para el área de Ingeniería Química o experiencia por contratos Universidad-Empresa de interés para el área de Ingeniería Química
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 otras áreas de ingeniería o de otras áreas científico-tecnológicas.	Contratos predoctorales FPI, FPU u homologados, en temas de investigación del área de Ingeniería Química.

MOTIVACIÓN:

Criterios aprobados por el Consejo de Departamento de fecha 20 de mayo de 2025

Fdo. D./Dña.: Ana Belén Díaz Sánchez

CSV (Código de Verificación Segura)	IV7S3SIZNXRLIX45WJFNKAZ7OA	Fecha	21/05/2025 10:49:00
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza	Validez del documento	Original
Firmado por	ANA BELEN DIAZ SANCHEZ (SECRETARIA DEPARTAMENTO - DEPARTAMENTO INGENIERIA QUIMICA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS)		
Url de verificación	https://sede.uca.es/verifirma/code/IV7S3SIZNXRLIX45WJFNKAZ7OA	Página	2/2



CRITERIOS DE BAREMACIÓN CRITERIO 3

BOLSAS DE PROFESORES SUSTITUTOS

LIBROS: hasta 4 puntos por libro		
Nº Autores	Hasta 4	Más de 4
%	100	50
Prestigio de la editorial	20 Primeras de ambas listas (extranjeras y nacionales) + todas las universitarias	Todas las demás
%	100	50

CAPÍTULO DE LIBROS: hasta 2 puntos por capítulo			
Nº Autores	Hasta 3	Entre 4-7	Mayor de 7
%	100	50	10
Orden editorial	20 Primeras de ambas listas (extranjeras y nacionales) + todas las universitarias		Resto
%	100	50	
Orden autor	Primero	Resto	
%	100	80	
Nº páginas	Más de 20	Resto	
%	100	10	

REVISTAS JCR: hasta 3 puntos por revista					
Nº Autores	Hasta 5	Entre 6 y 8	Entre 6 y 8 con distinta afiliación	Entre 8-11 con distinta afiliación	Resto
%	100	50	100	50	5
Cuartil	Q1	Q2	Q3	Q4	
%	100	40	20	10	
Decil de Q1	D1 de Q1		Resto de Q1		
%	100		80		
Orden	Primer/ultimo/correspondencia	Resto	Para las revistas no indexadas en JCR, dividir el resultado entre 10		
%	100	80			

REVISTAS NO INDEXADAS O SIN REVISIÓN: 0,5 puntos por trabajo			
Nº Autores	Hasta 1	Entre 2-3	Mayor de 3
%	100	50	0
Orden	primero/ultimo/correspondencia		Resto
%	100		10
Prestigio de la editorial	20 Primeras de ambas listas (extranjeras y nacionales) + todas las universitarias	Resto	Dependiendo del número de páginas y de la relevancia del contenido, la comisión estudiará el trabajo
%	100	10	

OBRA EDITORIAL: hasta 2 puntos por obra				
Nº Editores	1	Mayor que 1		
%	100	Dividir entre el número de editores		
Revistas				
Cuartil	Q1		Q2	Q3
%	100		40	20
Decil de Q1	D1 de Q1	Resto de Q1	Siempre que sean JCR Para otros índices, dividir entre 10	
%	100	80	Para revistas no indexadas o sin revisores, dividir entre 30	
Libros				
Prestigio de la editorial	20 Primeras de ambas listas (extranjeras y nacionales) + todas las universitarias			Resto
%	100			20
Editor	Titular	Invitado		
%	100	50		

PRÓLOGO/INTRODUCCIÓN/TRADUCCIÓN: hasta 0,25 por aportación

Invitación	Prólogo/Introducción/traducción de libro	Traducción Capítulo libro
%	100	50
Prestigio de la Editorial	20 Primeras de ambas listas (extranjeras y nacionales) + todas las universitarias	Resto
%	100	50

Ponencia

Tipo	Plenaria o invitada unipersonal
%	100

Comunicación o póster

Tipo	1er autor	Resto
%	100	50

Proyectos

Tipo	Internacional, Nacional y Autonómico	Universitario y Contrato con empresa o Administración
%	100	50

Grupo de investigación

Dirección	0,5/año
Pertenencia	0,25/año

Patentes		
Tipo	Internacional	Nacional
%	100	75
Examen previo	Sí	No
%	100	10

Examen previo	Sí	No
%	100	10

GOMEZ
MONTES DE
OCA JOSE
MANUEL - DNI
32858244F

Firmado digitalmente
por GOMEZ MONTES
DE OCA JOSE MANUEL
- DNI 32858244F
Fecha: 2025.05.21
10:18:52 +02'00'

CRITERIOS APROBADOS PARA LA VALORACIÓN DEL BLOQUE V: “VALORACIÓN DEL DEPARTAMENTO”

Bolsa Profesorado Sustituto - Curso 2025-2026

DEPARTAMENTO:	Ingeniería Química y Tecnología de Alimentos
ÁREAS:	Ingeniería Química, Tecnología de Alimentos y 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 las candidaturas, no pudiéndose puntuar los méritos ya valorados en alguno de los cuatro bloques anteriores.”

El Consejo de Departamento, reunido el día 17 de marzo de 2025, acuerda aprobar los siguientes criterios generales:

DIMENSIÓN	MÉRITOS VALORABLES	PUNTUACIÓN MÁXIMA
DOCENCIA	<p>Se asignará la puntuación máxima a aquel candidato que presente un mínimo de cuatro evidencias que estén repartidas, al menos, en dos de los siguientes apartados. En caso de presentar menos evidencias, se asignarán puntos de forma proporcional:</p> <ul style="list-style-type: none"> Participación en programas de orientación académica, acción tutorial, prácticas de empresa y movilidad. Impartición de cursos universitarios no reglados Quinquenios y certificaciones/evaluaciones docentes favorables. 	10 puntos
INVESTIGACIÓN	<p>Se asignará la puntuación máxima a aquel candidato que presente un mínimo de cuatro evidencias que estén repartidas, al menos, en dos de los siguientes apartados. En caso de presentar menos evidencias, se asignarán puntos de forma proporcional:</p> <ul style="list-style-type: none"> Sexenios CNEAI y “sexenios” internos de Universidades. En su defecto, períodos de 6 años con 5 artículos en primer cuartil (JCR). Indicador bibliométrico $h \geq 5$ (Scopus) Año con más de 25 citas (Informe Scopus) Pertenencia a redes de investigación o grupos operativos. Premios de investigación. 	6 puntos
GESTIÓN Y OTROS	<p>Se asignará la puntuación máxima a aquel candidato que presente un mínimo de cuatro evidencias que estén repartidas, al menos, en dos de los siguientes apartados. En caso de presentar menos evidencias, se asignarán puntos de forma proporcional:</p> <ul style="list-style-type: none"> Pertenencia a órganos, comisiones y comités académicos (Universidad, Centro o Departamento) Participación en actividades de difusión y divulgación de la Ciencia o Títulos. Coordinación, organización y/o participación en actividades investigadoras (workshops, congresos, jornadas y similares) 	4 puntos

La puntuación máxima final que podrá tener cada candidato es de 10 puntos. En caso de que algún candidato supere esta cantidad, se le asignará la puntuación máxima.

Fdo.: Dña. Ana Belén Díaz Sánchez
Secretaria del Departamento de Ingeniería Química y Tecnología de Alimentos.

CSV (Código de Verificación Segura)	IV7SRSL434H2YW4NCYO5DZZB7Y	Fecha	24/03/2025 11:22:02
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 6/2020, de 11 de noviembre, reguladora de determinados aspectos de los servicios electrónicos de confianza	Validez del documento	Original
Firmado por	ANA BELEN DIAZ SANCHEZ (SECRETARIA DEPARTAMENTO - DEPARTAMENTO INGENIERIA QUIMICA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS)		
Url de verificación	https://sede.uca.es/verifirma/code/IV7SRSL434H2YW4NCYO5DZZB7Y	Página	1/1

