Universidad Complutense de Madrid

M	O	D	Ε	L	O	Α	S	O	_7

CÓDIGO DEL CONCURSO: 170524/ASO/101

RESOLUCIÓN DE CONVOCATORIA: 17 de mayo de 2024 **BOUC**: nº 19

CATEGORÍA: PROFESOR/A ASOCIADO/A

ÁREA DE CONOCIMIENTO: TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

DEPARTAMENTO: FARMACIA GALÉNICA Y TECNOLOGÍA ALIMENTARIA

FACULTAD: VETERINARIA

NECESIDADES DOCENTES ESPECÍFICAS: Tecnología de los Alimentos de Origen Animal.

Procesos de Conservación y Transformación de los Alimentos.

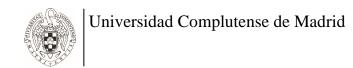
PERFIL PROFESIONAL: Especialista en tecnología y microbiología de los alimentos.

PROPUESTA DE PROVISIÓN

De acuerdo con lo dispuesto en la base **VII**. de la Disposición Reguladora del proceso de selección de Profesores/as Asociados/as, la Comisión de Selección una vez efectuada la valoración de los méritos, hace público:

1º La propuesta de provisión de la/las plaza/s a favor del/de los aspirante/s:

Apellidos y Nombre	Puntuación Total
ARQUÉS OROBÓN, JUAN LUIS	10,17



2º La relación de los aspirantes admitidos, con la puntuación obtenida en cada uno de los apartados del baremo aprobado por la Universidad, los criterios de valoración considerados con su puntuación, y la puntuación total.

APELLIDOS Y NOMBRE	Experiencia profesional en la act. asociada a la docencia específica (0-6 puntos)			Experiencia universitaria en la act. docente específica (0-3 puntos)				Otros méritos (0-1 puntos)							Valoración méritos	Entrevista personal (Máximo 2 puntos)	TOTAL		
	1	2	3	Total (1)	4	5	6	7	Total (2)	8	9	10	11	12	13	Total (3)	TOTAL (1+2+3)		
ARQUÉS OROBÓN, JUAN LUIS	3,5	2	0,5	6	1,25	0,75	0	0,25	2,25	0,16	0	0,16	0	0,1	0,1	0,52	8,77	1,4	10,17

Universidad Complutense de Madrid

Criterios de valoración considerados en cada uno de los apartados y subapartados del baremo:

1	Actividad profesional directamente relacionada con el perfil profesional requerido, "tecnología y microbiología de los alimentos" (hasta 3,5 puntos)
2	Experiencia investigadora (proyectos, publicaciones, congresos, tesis dirigidas, patentes) en tecnología y microbiología de los alimentos (hasta 2 puntos)
3	Doctorado en el ámbito de la Tecnología de los Alimentos (hasta 0,5 puntos)
4	Experiencia docente (teórica y práctica) en el ámbito de la Tecnología de los Alimentos (hasta 1,5 puntos)
5	Dirección de TFG y TFM (hasta 0,75 puntos)
6	Proyectos de Innovación Docente (hasta 0,5 puntos)
7	Otros méritos relacionados con la actividad docente (hasta 0,25 puntos)
8	Actividades de gestión (hasta 0,16 puntos)
9	Acreditaciones (hasta 0,16 puntos)
10	Premios (hasta 0,16 puntos)
11	Idiomas (hasta 0,16 puntos)
12	Impartición de cursos en el ámbito de la Tecnología de los Alimentos (hasta 0,16 puntos)
13	Otros (hasta 0,2 puntos)

4º La composición de los miembros de la Comisión de Selección que han participado en el proceso selectivo:

PRESIDENTE: EVA HIERRO PAREDES

SECRETARIO: DIEGO MORALES HERNÁNDEZ

VOCAL: MARÍA DOLORES ROMERO DE ÁVILA HIDALGO

VOCAL: HELENA MARÍA MORENO CONDE VOCAL: CONCEPCIÓN CABEZA BRIALES

Contra la presente propuesta, de conformidad con lo previsto en el artículo 108.5 de los Estatutos de esta Universidad, podrá interponerse, en el plazo de diez días hábiles a contar desde el día siguiente al de su publicación, escrito al Rector/a (mediante instancia general dirigida al Servicio de Gestión de PDI), reclamación para su examen y valoración por la Comisión de Reclamaciones, que deberá resolver en el plazo de tres meses. Transcurrido dicho plazo sin que se haya dictado resolución, la reclamación se entenderá desestimada.

Madrid, a fecha de la firma digital



Universidad Complutense de Madrid

EL/LA PRESIDENTE/A	EL/LA SECRETARIO/A
Firmado:	Firmado:

Diligencia por la que se hace constar que la fecha de publicación de este documento ha sido el día: 17/7/24

Firmado: Laura Andrade Moreno