

Nº PROCEDIMIENTO	PUI/2016-138	Nº PLAZAS CONVOCADAS	1
------------------	--------------	----------------------	---

CATEGORÍA	N3 INVESTIGADOR INICIADO	F. CONVOCATORIA	
DEPARTAMENTO	PRODUCCIÓN ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS		
CENTRO	FACULTAD DE VETERINARIA		

**ANEXO I**

La Comisión de selección que resuelve el concurso reseñado, en la sesión constitutiva celebrada el 13 de SEPTIEMBRE DE 2016 en la biblioteca de Tecnología de los Alimentos en la Facultad de Veterinaria de Zaragoza, establece los siguientes criterios para resolver el concurso objeto de esta plaza, que servirán de método de cuantificación para los miembros de esta comisión.

**CRITERIOS PARA RESOLVER EL CONCURSO:**

**Sistema de Selección:** Concurso  
 Sólo se considerarán los méritos relacionados en el curriculum y justificados documentalmente que se posean y presenten dentro del plazo de presentación de solicitudes (Art. 2.3 de las Bases Generales)

**Baremo:**

**Apartado 1 – Formación académica:** hasta 40 puntos

- Título académico de Master en Iniciación a la Investigación en Ciencia y Tecnología de los Alimentos ..... hasta 10 puntos
- Expediente académico de Máster en Iniciación a la Investigación en Ciencia y Tecnología de los Alimentos ..... hasta 10 puntos
- Formación certificada en calidad..... hasta 10 puntos
- Nota final del Máster en Iniciación a la Investigación en Ciencia y Tecnología de los Alimentos ..... hasta 10 puntos

**Apartado 2 – Actividad investigadora:** hasta 60 puntos

Se valorará especialmente todo lo relacionado con las contribuciones a nivel del sector de la carne y el pescado:

- Publicaciones científicas (relacionadas con la calidad de carne y pescado frescos) ..... hasta 10 puntos
- Participación en proyectos y contratos de investigación ..... hasta 10 puntos
- Asistencia a conferencias, congresos, cursos ..... hasta 10 puntos

Experiencia investigadora previa en:

- Análisis Físico-Químicos de materia prima (pescado) y productos elaborados..... hasta 5 puntos
- Análisis Microbiológicos para caracterizar la vida útil de los productos ..... hasta 5 puntos
- Análisis sensorial y determinación de perfiles de deterioro ..... hasta 10 puntos
- Modelización de aspectos de calidad en carne mediante análisis multivariante..... hasta 10 puntos

**Entrevista:** No  
**Pruebas Objetivas:** No.

**Puntuación mínima requerida para superar el proceso selectivo: 50 puntos**



Copia electrónica auténtica de documento papel. Para verificar la validez de la firma acceda a <http://sede.unizar.es/validacion>

ID. DOCUMENTO: (CSV) mWAjl%AeEaqqNqWFP0Z6w\$\$		ID. TIPO: 1	PÁGINA 1 / 2
FIRMADO POR	CARGO FIRMANTE	FECHA FIRMA	ID. FIRMA
Universidad de Zaragoza	Sello de Organismo	15/09/2016	60530

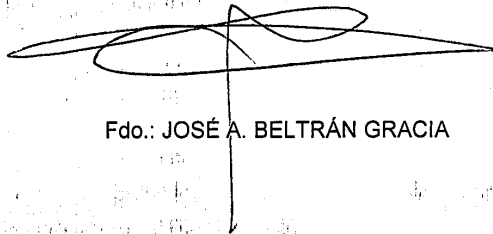


Nº PROCEDIMIENTO	PVI/2016-138	Nº PLAZAS CONVOCADAS	1
------------------	--------------	----------------------	---

Lo que se hace público para general conocimiento, de conformidad con lo dispuesto en la base 4.4 de la convocatoria.

En Zaragoza, a 13 de SEPTIEMBRE de 2016

El Presidente



Fdo.: JOSÉ A. BELTRÁN GRACIA



(CSV) mWAjl%AeEaqqNqWFP0Z6w\$\$

Copia electrónica auténtica de documento papel. Para verificar la validez de la firma acceda a <http://sede.unizar.es/validacion>

ID. DOCUMENTO: (CSV) mWAjl%AeEaqqNqWFP0Z6w\$\$		ID. TIPO: 1	PÁGINA 2 / 2
FIRMADO POR	CARGO FIRMANTE	FECHA FIRMA	ID. FIRMA
Universidad de Zaragoza	Sello de Organó	15/09/2016	60530

