

UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE
CONCURSO PARA LA PROVISIÓN DE CUERPOS DOCENTES
UNIVERSITARIOS



CODIGO PLAZA: DF3587
FECHA DE LA CONVOCATORIA: 13/06/2025 (B.O.E. 23/06/2025)
CUERPO AL QUE PERTENECE LA PLAZA: Profesor Titular de Universidad
CONCURSO DE ACCESO: Turno libre
ÁREA DE CONOCIMIENTO: Tecnología de Alimentos
ACTIVIDADES DOCENTES E INVESTIGADORAS: Docencia en enología y bebidas alcohólicas.
Investigación en desarrollo industrial en bebidas e ingredientes funcionales.

ACTA DE LA SEGUNDA PRUEBA

PRESIDENTA:

María José Frutos Fernández

VOCAL 1º:

Eva María Valero Blanco

VOCAL 2º:

Antonio López Gómez

VOCAL 3º:

María Carmen García Parrilla

SECRETARIA:

M.^a Luz García Pardo

En Elche, siendo las 13:20 horas, del día 3 de octubre de 2025.

Reunidos los miembros arriba reseñados, proceden a fijar los criterios de valoración para la segunda prueba, siendo estos los que se adjuntan como Anexo I. al acta de segunda prueba y que deberán ser expuestos en el lugar de realización de la misma.

En este acto, los miembros de la Comisión acuerdan que la puntuación global mínima que un candidato debe obtener para superar esta prueba es de 60 puntos

Se procede a fijar los criterios específicos de valoración de la prueba de los candidatos admitidos, de acuerdo con los criterios generales de valoración indicados en el Reglamento de Régimen General de Personal Docente e Investigador de la Universidad Miguel Hernández de Elche.

Fdo. Electrónicamente.
Presidente/a Comisión
Secretario/a Comisión.

FRUTOS
FERNANDEZ
MARIA JOSE
- 27466921E

Firmado digitalmente por
FRUTOS
FERNANDEZ MARIA
JOSE - 27466921E
Fecha: 2025.10.03
13:25:07 +02'00'

MARIA DE
LA LUZ|
GARCIA|
PARDO

Firmado digitalmente por
MARIA DE LA LUZ|
GARCIA|PARDO
Fecha: 2025.10.03
13:22:53 +02'00'

UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE
CONCURSO PARA LA PROVISIÓN DE CUERPOS DOCENTES
UNIVERSITARIOS



CODIGO PLAZA: DF3587
FECHA DE LA CONVOCATORIA: 13/06/2025 (B.O.E. 23/06/2025)
CUERPO AL QUE PERTENECE LA PLAZA: Profesor Titular de Universidad
CONCURSO DE ACCESO: Turno libre
ÁREA DE CONOCIMIENTO: Tecnología de Alimentos
ACTIVIDADES DOCENTES E INVESTIGADORAS: Docencia en enología y bebidas alcohólicas.
Investigación en desarrollo industrial en bebidas e ingredientes funcionales.

Los criterios específicos y las puntuaciones máximas en al menos cada uno de los cuatro criterios generales (a, b, c, d), que fija la Comisión en este acto son los siguientes:

CÓDIGO CRITERIO	CRITERIO DE VALORACIÓN	PUNTUACIÓN MÁXIMA
a)	Contenidos científicos y metodología de impartición del tema elegido	35
a.1	Contenido científico del tema	20
a.2	Metodología para la impartición del tema	15
b)	Dominio de la materia seleccionada	30
b.1	Conocimiento del tema	30
c)	Rigor, claridad expositiva y capacidad de síntesis en la presentación y debate con la Comisión	15
c.1	Calidad en la exposición del tema	5
c.2	Habilidad para exponer lo esencial de manera breve y clara	5
c.3	Defensa del tema en el debate con la Comisión	5
d)	Capacidad para la comunicación y argumentación	20
d.1	Calidad de la exposición	10
d.2	Calidad de la argumentación	10
TOTAL		100

Nota: En la tabla, se deben añadir tantas filas, dentro de cada criterio general, como méritos se quieran valorar

Fdo. Electrónicamente.
Presidente/a Comisión
Secretario/a Comisión.

MARIA DE
LA LUZ|
GARCIA|
PARDO

Firmado
digitalmente por
MARIA DE LA LUZ|
GARCIA|PARDO
Fecha: 2025.10.03
13:23:05 +02'00'