

**ANEXO II**

**Categoría/Especialidad:** Técnico especialista en explotación y producción de ganado porcino.

**Funciones**

- Recogida de muestras de tejido de cerdos Ibéricos en campo (muestras de sangre).
- Realización de ecografías de composición corporal en las explotaciones porcinas.
- Análisis de imágenes ecográficas en laboratorio utilizando softwares específicos (NIH, Biosift toolkit).
- Análisis de extracción de ADN y ARN.
- Estudios de asociación genética y expresión génica.
- Gestión de grandes bases de datos en M. Access.
- Análisis estadísticos de los datos usando SAS.
- Realización y seguimiento de Indicadores, Informes y Memorias.

**Titulación requerida**

Título Superior en Veterinaria.

**Méritos**

a) Experiencia profesional: La puntuación máxima en este apartado es de 60 puntos.

Experiencia laboral investigadora relacionada con el manejo de ecógrafos para composición corporal, el manejo de programas de análisis de imagen para composición de canal (NIH y Biosoft toolkit), conocimiento de técnicas analíticas en laboratorio (PCR, ELISA) y gestión de bases de datos y análisis estadísticos (SAS). Para poder valorar este mérito a cada aspirante, se requerirá, al menos, 6 meses de experiencia acreditada en cualquier universidad, centro tecnológico o de investigación, público o privado.

Se valorará con 12 puntos cada año completo de servicios prestados hasta un máximo de cinco años, o 60 puntos. Los periodos de tiempo que no alcancen un año completo, se valorarán a razón de 1 punto por cada 30 días naturales.

b) Formación Académica: La puntuación máxima en este apartado es de 25 puntos.

1. Máster Universitario Oficial relacionado con el perfil de la plaza. Se valorará con 5 puntos cada Máster hasta un máximo de uno, o 5 puntos.

2. Tesis Doctoral relacionada con el perfil de la plaza. Se valorará con 10 puntos.

3. Conocimiento de idioma Inglés y/o Portugués. Se valorará acorde al Marco Común Europeo de Referencia para las lenguas (MCER) que es el estándar internacional que define la competencia lingüística. Se valorará con 5 puntos la posesión de un subnivel B2 o superior y con 2 puntos la posesión de un subnivel B1, hasta un máximo de 10 puntos.



c) Otros méritos relacionados con el perfil: La puntuación máxima en este apartado es de 15 puntos.

1. Participación en proyectos de investigación o contratos de I+D+i. Se valorará con 1 punto cada participación en proyecto de investigación o contrato de I+D+i hasta un máximo de diez, o 10 puntos.

2. Artículos publicados en revistas indexadas en el Science Citation Index del ISI Web of Knowledge, relacionadas con el perfil de la plaza. Se valorará con 0,5 puntos cada artículo publicado hasta un máximo de diez, o 5 puntos.

### **Tribunal de Selección**

#### TITULARES

##### PRESIDENTE

Mercedes Izquierdo Cebrian

##### VOCALES

Jerónimo González Cortés

Francisco Javier Díaz Caro

Juan Bautista González Cortés

##### SECRETARIA

Nazaret García Cuadrado

#### SUPLENTES:

##### PRESIDENTE:

Carlos González Mateos

##### VOCALES:

Jose María Terrón López

Carlota Daza Delgado

Francisco Vázquez Pardo

##### SECRETARIA

Maria del Henaar Prieto Losada



**Categoría/Especialidad:** Técnico especialista en tecnología de productos cárnicos.

#### **Funciones**

- Realización de análisis físico químicos relacionados con la calidad de carne y productos cárnicos.
- Análisis sensorial de la carne y los productos cárnicos.
- Evaluación de procesos y envasado de carne y productos cárnicos.
- Aplicación de tratamientos de alta presión a productos cárnicos.
- Análisis estadístico de resultados e interpretación de los mismos.
- Apoyo a la realización de Informes y Memorias.

#### **Titulación requerida**

- Título superior en Veterinaria, Química, Agronomía, Biología o Tecnología de los Alimentos

#### **Méritos**

- a) Experiencia profesional: La puntuación máxima en este apartado es de 60 puntos.

Experiencia laboral investigadora relacionada con la elaboración de productos cárnicos, técnicas de cromatografía, análisis físico-químicos y análisis sensorial de la carne y los productos cárnicos y/o en el uso de tecnologías emergentes de conservación en alimentos y/o envasado de carne y productos cárnicos. Para poder valorar este mérito a cada aspirante, se requerirá, al menos, 6 meses de experiencia acreditada en cualquier universidad, centro tecnológico o de investigación, público o privado.

Se valorará con 12 puntos cada año completo de servicios prestados hasta un máximo de cinco años, o 60 puntos. Los periodos de tiempo que no alcancen un año completo, se valorarán a razón de 1 punto por cada 30 días naturales.

- b) Formación Académica: La puntuación máxima en este apartado es de 25 puntos.

1. Máster Universitario Oficial relacionado con el perfil de la plaza. Se valorará con 5 puntos cada Máster hasta un máximo de uno, o 5 puntos.

2. Tesis Doctoral relacionada con el perfil de la plaza. Se valorará con 10 puntos.

3. Conocimiento de idioma Inglés y/o Portugués. Se valorará acorde al Marco Común Europeo de Referencia para las lenguas (MCER) que es el estándar internacional que define la competencia lingüística. Se valorará con 5 puntos la posesión de un subnivel B2 o superior y con 2 puntos la posesión de un subnivel B1, hasta un máximo de 10 puntos.



c) Otros méritos relacionados con el perfil: La puntuación máxima en este apartado es de 15 puntos.

1. Participación en proyectos de investigación o contratos de I+D+i. Se valorará con 1 punto cada participación en proyecto de investigación o contrato de I+D+i hasta un máximo de diez, o 10 puntos.

2. Artículos publicados en revistas indexadas en el Science Citation Index del ISI Web of Knowledge, relacionadas con el perfil de la plaza. Se valorará con 0,5 puntos cada artículo publicado hasta un máximo de diez, o 5 puntos.

### **Tribunal de Selección**

#### TITULARES

##### PRESIDENTE

Mercedes Izquierdo Cebrián

##### VOCALES

Guillermo Cobos Rodríguez

Jacinto Sánchez Casas

Josefa Tomasa Pérez Corcho

##### SECRETARIO

Francisco Javier Díaz Caro

#### SUPLENTES

##### PRESIDENTE

Carlota Daza Delgado

##### VOCALES

Carlos González Mateos

Myriam Nieto Blanco

Francisco Vázquez Pardo

##### SECRETARIA

Maria del Hénar Prieto Losada



**Categoría/Especialidad:** Técnico especialista en Sistemas de Información Geográfica.

#### **Funciones**

- Toma de datos en campo en las parcelas de ensayo.
- Procesado de datos de campo e incorporación a S.I.G.
- Análisis y procesado de imágenes de satélite Sentinel.
- Elaboración de manual de utilización de información de imágenes satelitales en la agricultura.
- Realización de actividades de transferencia de tecnología.
- Realización y seguimiento de Indicadores, Informes y Memorias

#### **Titulación requerida**

- Título Superior en Agronomía.

#### **Méritos**

- a) Experiencia profesional: La puntuación máxima en este apartado es de 60 puntos.

Experiencia laboral investigadora relacionada con el manejo de Sistemas de Información Geográfica (ArcGIS y QGIS), Sistemas G.P.S. y tratamiento de imágenes satelitales. Para poder valorar este mérito a cada aspirante, se requerirá, al menos, 6 meses de experiencia acreditada en cualquier universidad, centro tecnológico o de investigación, público o privado.

Se valorará con 12 puntos cada año completo de servicios prestados hasta un máximo de cinco años, o 60 puntos. Los periodos de tiempo que no alcancen un año completo, se valorarán a razón de 1 punto por cada 30 días naturales.

- b) Formación Académica: La puntuación máxima en este apartado es de 25 puntos.

1. Máster Universitario Oficial relacionado con el perfil de la plaza. Se valorará con 5 puntos cada Máster hasta un máximo de uno, o 5 puntos.

2. Tesis Doctoral relacionada con el perfil de la plaza. Se valorará con 10 puntos.

3. Conocimiento de idioma Inglés y/o Portugués. Se valorará acorde al Marco Común Europeo de Referencia para las lenguas (MCER) que es el estándar internacional que define la competencia lingüística. Se valorará con 5 puntos la posesión de un subnivel B2 o superior y con 2 puntos la posesión de un subnivel B1, hasta un máximo de 10 puntos.



c) Otros méritos relacionados con el perfil: La puntuación máxima en este apartado es de 15 puntos.

1. Participación en proyectos de investigación o contratos de I+D+i. Se valorará con 1 punto cada participación en proyecto de investigación o contrato de I+D+i hasta un máximo de diez, o 10 puntos.

2. Artículos publicados en revistas indexadas en el Science Citation Index del ISI Web of Knowledge, relacionadas con el perfil de la plaza. Se valorará con 0,5 puntos cada artículo publicado hasta un máximo de diez, o 5 puntos.

### **Tribunal de Selección**

#### TITULARES

##### PRESIDENTE

Jose María Terrón López

##### VOCALES:

Francisco Vázquez Pardo

Juan Bautista González Toscano

Nazaret García Cuadrado

##### SECRETARIO:

Myriam Nieto Blanco

##### SUPLENTES:

##### PRESIDENTE:

Carlos González Mateos

##### VOCALES:

Francisco Javier Díaz Caro

Sergio Palma Orantos

Rubén Galea Gil

##### SECRETARIA

Ramiro Sánchez Baltasar



<b>Categoría/Especialidad:</b> Técnico especialista en microbiología alimentaria
--

### **Funciones**

- Determinación de actividad antimicrobiana: antibacteriana y antifúngica.
- Utilización de técnicas para el recuento, aislamiento, identificación y caracterización de microorganismos de interés alimentario.
- Estudios de vida útil.
- Biotecnología de los alimentos.
- Obtención y caracterización de compuestos bioactivos naturales para mejorar la calidad de los alimentos.
- Realización de Informes y Memorias.

### **Titulación requerida**

- Título Superior en Veterinaria, Biología o Tecnología de los Alimentos.

### **Méritos**

a) Experiencia profesional: La puntuación máxima en este apartado es de 60 puntos.

Experiencia laboral investigadora relacionada con identificación, aislamiento y enumeración de microorganismos de origen alimentario y/o determinación de vida útil de alimentos y bebidas y/o obtención de compuestos bioactivos naturales y evaluación de actividad antimicrobiana (antibacteriana y antifúngica) de éstos y/o efectos del procesado de alimentos en la calidad e inocuidad microbiológica. Para poder valorar este mérito a cada aspirante, se requerirá, al menos 6 meses de experiencia acreditada en cualquier universidad, centro tecnológico o de investigación, público o privado.

Se valorará con 12 puntos cada año completo de servicios prestados hasta un máximo de cinco años, o 60 puntos. Los periodos de tiempo que no alcancen un año completo, se valorarán a razón de 1 punto por cada 30 días naturales.

b) Formación académica: La puntuación máxima en este apartado es de 25 puntos.

1. Máster Universitario Oficial relacionado con el perfil de la plaza. Se valorará con 5 puntos cada Máster hasta un máximo de uno, o 5 puntos.

2. Tesis Doctoral relacionada con el perfil de la plaza. Se valorará con 10 puntos.

3. Conocimiento de idioma Inglés y/o Portugués. Se valorará acorde al Marco Común Europeo de Referencia para las lenguas (MCER) que es el estándar internacional que define la competencia lingüística. Se valorará con 5 puntos la posesión de un subnivel B2 o superior y con 2 puntos la posesión de un subnivel B1, hasta un máximo de 10 puntos.



c) Otros méritos relacionados con el perfil: La puntuación máxima en este apartado es de 15 puntos.

1. Participación en proyectos de investigación o contratos de I+D+i. Se valorará con 1 punto cada participación en proyecto de investigación o contrato de I+D+i hasta un máximo de diez, o 10 puntos.

2. Artículos publicados en revistas indexadas en el Science Citation Index del ISI Web of Knowledge, relacionadas con el perfil de la plaza. Se valorará con 0,5 puntos cada artículo publicado hasta un máximo de diez, o 5 puntos.

### **Tribunal de Selección**

**PRESIDENTE**

Isidro Roa Ojalvo

**VOCALES**

Josefa Tomasa Pérez Corcho

M<sup>a</sup> José Rodríguez Gómez

Guillermo Cobos Rodríguez

**SECRETARIO**

Daniel Martín Vertedor

**SUPLENTES:**

**PRESIDENTE:**

Francisco Javier Díaz Caro

**VOCALES:**

Mercedes Izquierdo Cebrián

Sergio Palma Orantos

Rubén Galea Gil

**SECRETARIA**

Maria Ángeles Román Bienes



**Categoría/Especialidad:** Técnico especialista en Tecnología de Productos Lácteos.

### **Funciones**

- Análisis físico-químico y microbiológico de quesos.
- Análisis organolépticos y reológicos de quesos.
- Tratamiento estadístico de los datos obtenidos.
- Elaboración de quesos y control de su maduración (planta piloto e industria).
- Interrelación con el sector lácteo en el territorio del Proyecto y en especial con las empresas colaboradoras
- Apoyo a la difusión de resultados al sector en el territorio del Proyecto.
- Realización de Informes y Memorias.

### **Titulación requerida**

- Título Superior en Veterinaria, Química, Bioquímica, Agronomía, Biología o Tecnología de los Alimentos.

### **Méritos**

- a) Experiencia profesional: La puntuación máxima en este apartado es de 60 puntos.

Experiencia laboral investigadora relacionada con la realización de análisis físico químicos, microbiológicos, reológicos y sensoriales de alimentos, así como en la elaboración de productos lácteos. Para poder valorar este mérito a cada aspirante, se requerirá, al menos, 6 meses de experiencia acreditada en cualquier universidad, centro tecnológico o de investigación, público o privado.

Se valorará con 12 puntos cada año completo de servicios prestados hasta un máximo de cinco años, o 60 puntos. Los periodos de tiempo que no alcancen un año completo, se valorarán a razón de 1 punto por cada 30 días naturales.

- b) Formación académica: La puntuación máxima en este apartado es de 25 puntos.

1. Máster Universitario Oficial relacionado con el perfil de la plaza. Se valorará con 5 puntos cada Máster hasta un máximo de uno, o 5 puntos.
2. Tesis Doctoral relacionada con el perfil de la plaza. Se valorará con 10 puntos.
3. Conocimiento de idioma Inglés y/o Portugués. Se valorará acorde al Marco Común Europeo de Referencia para las lenguas (MCER) que es el estándar internacional que define la competencia lingüística. Se valorará con 5 puntos la posesión de un subnivel B2 o superior y con 2 puntos la posesión de un subnivel B1, hasta un máximo de 10 puntos.



c) Otros méritos relacionados con el perfil: La puntuación máxima en este apartado es de 15 puntos.

1. Participación en proyectos de investigación o contratos de I+D+i. Se valorará con 1 punto cada participación en proyecto de investigación o contrato de I+D+i hasta un máximo de diez, o 10 puntos.

2. Artículos publicados en revistas indexadas en el Science Citation Index del ISI Web of Knowledge, relacionadas con el perfil de la plaza. Se valorará con 0,5 puntos cada artículo publicado hasta un máximo de diez, o 5 puntos.

#### **Tribunal de Selección**

##### **PRESIDENTE**

Isidro Roa Ojalvo

##### **VOCALES**

Jacinto Sánchez Casas

Esperanza Valdés Sánchez

Manuel Martínez Cañas

##### **SECRETARIO**

Teresa Montero Muñoz

##### **SUPLENTES:**

##### **PRESIDENTE:**

Sergio Palma Orantos

##### **VOCALES:**

M<sup>a</sup> José Rodríguez Gómez

Guillermo Cobos Rodríguez

Rubén Galea Gil

##### **SECRETARIA**

Maria Ángeles Román Bienes



**Categoría/Especialidad:** Técnico especialista en Tecnología de Productos Vegetales I

### **Funciones**

- Manejo postcosecha de frutas.
- Determinaciones in situ de la calidad de la fruta mediante técnicas no destructivas en campo y central.
- Análisis físico-químico de frutas.
- Tratamiento de datos estadísticos.
- Análisis estadístico de resultados.
- Redacción de informes y memorias.
- Divulgación de resultados del proyecto.

### **Titulación requerida**

- Título Superior en Veterinaria, Química, Bioquímica, Agronomía, Biología, o Tecnología de los Alimentos.

### **Méritos**

- a) Experiencia profesional: La puntuación máxima en este apartado es de 60 puntos.

Experiencia laboral investigadora relacionada con el manejo postcosecha de frutas y la determinación de la calidad estándar, funcional y actividad fisiológica de los frutos mediante análisis físico-químicos y técnicas cromatográficas. Para poder valorar este mérito a cada aspirante, se requerirá, al menos, 6 meses de experiencia acreditada en cualquier universidad, centro tecnológico o de investigación, público o privado.

Se valorará con 12 puntos cada año completo de servicios prestados hasta un máximo de cinco años, o 60 puntos. Los periodos de tiempo que no alcancen un año completo, se valorarán a razón de 1 punto por cada 30 días naturales.

- b) Formación académica: La puntuación máxima en este apartado es de 25 puntos.

1. Máster Universitario Oficial relacionado con el perfil de la plaza. Se valorará con 5 puntos cada Máster hasta un máximo de uno, o 5 puntos.

2. Tesis Doctoral relacionada con el perfil de la plaza. Se valorará con 10 puntos.

3. Conocimiento de idioma Inglés y/o Portugués. Se valorará acorde al Marco Común Europeo de Referencia para las lenguas (MCER) que es el estándar internacional que define la competencia lingüística. Se valorará con 5 puntos la posesión de un subnivel B2 o superior y con 2 puntos la posesión de un subnivel B1, hasta un máximo de 10 puntos.



c) Otros méritos relacionados con el perfil: La puntuación máxima en este apartado es de 15 puntos.

1. Participación en proyectos de investigación o contratos de I+D+i. Se valorará con 1 punto cada participación en proyecto de investigación o contrato de I+D+i hasta un máximo de diez, o 10 puntos.

2. Artículos publicados en revistas indexadas en el Science Citation Index del ISI Web of Knowledge, relacionadas con el perfil de la plaza. Se valorará con 0,5 puntos cada artículo publicado hasta un máximo de diez, o 5 puntos.

**Tribunal de Selección**

**PRESIDENTE**

M<sup>a</sup> José Rodríguez Gómez

**VOCALES**

Daniel Martín Vertedor

Manuel Martínez Cañas

Teresa Montero Muñoz

**SECRETARIO**

Francisco M. Sánchez Iñiguez

**SUPLENTES**

**PRESIDENTE**

Rubén Galea Gil

**VOCALES**

Jacinto Sánchez Casas

Esperanza Valdés Sánchez

Maria Ángeles Román Bienes

**SECRETARIO**

Sergio Palma Orantos



**Categoría/Especialidad:** Técnico especialista en Tecnología de Productos Vegetales II.

#### **Funciones**

- Diseño de productos deshidratados a partir de fruta.
- Diseño de bebidas a partir de frutas.
- Caracterización físico-química, nutricional y funcional de materias primas y productos.
- Optimización de procesos tecnológicos.
- Estudios de vida útil.
- Realización de Informes y Memorias.

#### **Titulación requerida**

- Título Superior en Veterinaria, Química, Bioquímica, Agronomía, Biología o Tecnología de los Alimentos.

#### **Méritos**

- a) Experiencia profesional: La puntuación máxima en este apartado es de 60 puntos.

Experiencia laboral investigadora relacionada con el diseño, procesos tecnológicos, elaboración y estudios de vida útil de productos derivados de frutas y hortalizas, operaciones de planta piloto, técnicas cromatográficas, análisis físico-químicos y análisis sensorial. Para poder valorar este mérito a cada aspirante, se requerirá, al menos 6 meses de experiencia acreditada en cualquier universidad, centro tecnológico o de investigación, público o privado.

Se valorará con 12 puntos cada año completo de servicios prestados hasta un máximo de cinco años, o 60 puntos. Los periodos de tiempo que no alcancen un año completo, se valorarán a razón de 1 punto por cada 30 días naturales.

- b) Formación académica: La puntuación máxima en este apartado es de 25 puntos.

- Máster Universitario Oficial relacionado con el perfil de la plaza. Se valorará con 5 puntos cada Máster hasta un máximo de uno, o 5 puntos.

- Tesis Doctoral relacionada con el perfil de la plaza. Se valorará con 10 puntos.

- Conocimiento de idioma Inglés y/o Portugués. Se valorará acorde al Marco Común Europeo de Referencia para las lenguas (MCER) que es el estándar internacional que define la competencia lingüística. Se valorará con 5 puntos la posesión de un subnivel B2 o superior y con 2 puntos la posesión de un subnivel B1, hasta un máximo de 10 puntos.



c) Otros méritos relacionados con el perfil: La puntuación máxima en este apartado es de 15 puntos.

1. Participación en proyectos de investigación o contratos de I+D+i. Se valorará con 1 punto cada participación en proyecto de investigación o contrato de I+D+i hasta un máximo de diez, o 10 puntos.

2. Artículos publicados en revistas indexadas en el Science Citation Index del ISI Web of Knowledge, relacionadas con el perfil de la plaza. Se valorará con 0,5 puntos cada artículo publicado hasta un máximo de diez, o 5 puntos.

### **Tribunal de Selección**

#### PRESIDENTE

Francisco M. Sánchez Iñiguez

#### VOCALES

Daniel Martín Vertedor

Manuel Martínez Cañas

Teresa Montero Muñoz

#### SECRETARIO

M<sup>a</sup> José Rodríguez Gómez

#### SUPLENTES

#### PRESIDENTE

Jacinto Sánchez Casas

#### VOCALES

Jose María Terrón López

Esperanza Valdés Sánchez

Maria Ángeles Román Bienes

#### SECRETARIO

Carlota Daza Delgado



**Categoría/Especialidad:** Técnico especialista en Transferencia de Tecnología en el sector agroalimentario.

#### **Funciones**

- Apoyo al Responsable Técnico del Proyecto.
- Apoyo y gestión de actividades formativas, demostrativas y de difusión de CICYTEX en el marco del Proyecto.
- Vigilancia Tecnológica en los sectores y territorio del Proyecto.
- Análisis de Demanda y Oferta Tecnológica empresarial en los sectores y territorio del Proyecto.
- Interrelación con los sectores empresariales.
- Apoyo a la capitalización y difusión de resultados.
- Apoyo a la realización de encuentros y reuniones.
- Realización y seguimiento de Indicadores, Informes y Memorias.

#### **Titulación requerida**

- Título Superior en Ingeniería, Químico, Biología o Tecnología de los Alimentos.

#### **Méritos**

- a) Experiencia profesional: La puntuación máxima en este apartado es de 60 puntos.

Experiencia laboral relacionada con la transferencia, valorización y capitalización de resultados de investigación e innovación y en particular mediante la realización de vigilancia tecnológica y/o gestión del conocimiento e inteligencia competitiva y/o análisis de la Demanda y Oferta Tecnológica y detección de necesidades en materia de I+D+i en empresas y/o organización de eventos de difusión y divulgación científico tecnológica. Para poder valorar este mérito a cada aspirante, se requerirá, al menos, un año de experiencia acreditada en cualquier universidad, fundación, empresa pública, centro tecnológico o de investigación, público o privado.

Se valorará con 12 puntos cada año completo de servicios prestados hasta un máximo de cinco años, o 60 puntos. Los periodos de tiempo que no alcancen un año completo, se valorarán a razón de 1 punto por cada 30 días naturales.

- b) Formación académica: La puntuación máxima en este apartado es de 10 puntos.

Conocimiento de idioma Inglés y/o Portugués. Se valorará acorde al Marco Común Europeo de Referencia para las lenguas (MCER) que es el estándar internacional que define la competencia lingüística. Se valorará con 5 puntos la posesión de un subnivel B2 o superior y con 2 puntos la posesión de un subnivel B1, hasta un máximo de 10 puntos.



c) Otros méritos relacionados con el perfil: La puntuación máxima en este apartado es de 30 puntos.

Participación en proyectos europeos de Cooperación Transfronteriza o Transnacional de investigación y/o innovación. Se valorará con 10 puntos cada participación en proyecto de investigación y/o innovación hasta un máximo de tres, o 30 puntos.

**Tribunal de Selección**

**PRESIDENTE**

Isidro Roa Ojalvo

**VOCALES**

Josefa Tomasa Pérez Corcho

José María Terrón López

Guillermo Cobos Rodríguez

**SECRETARIO**

Francisco Javier Díaz Caro

**SUPLENTES**

**PRESIDENTE**

Maria Ángeles Román Bienes

**VOCALES**

Daniel Martín Vertedor

Manuel Martínez Cañas

Teresa Montero Muñoz

**SECRETARIO**

Francisco M. Sánchez Iñiguez



**Categoría/Especialidad:** Técnico especialista en agronomía de cultivos leñosos

### **Funciones**

- Tareas de campo y laboratorio desde el CAEM apoyado por el equipo investigador de este.
- Realización de medidas de estado hídrico y nutricional en las parcelas seleccionadas.
- Programación de riego, mantenimiento y modificación de las instalaciones de riego existentes en los diferentes tratamientos realizados en las parcelas seleccionadas.
- Control de la fenología del cultivo en las diferentes parcelas seleccionadas.
- Descarga de los sensores instalados en las parcelas.
- Recolección y determinación de los parámetros de calidad de la cereza recogida en los diferentes tratamientos en las parcelas seleccionadas
- Procesado y análisis de resultados e interpretación de los mismos
- Apoyo a la realización de Informes y Memorias.

### **Titulación requerida**

- Ingeniero Técnico Agrícola.

### **Méritos**

a) Experiencia profesional: La puntuación máxima en este apartado es de 60 puntos.

1. Experiencia laboral investigadora relacionada con: Relaciones hídricas, programación de riego y agronomía del cerezo en la zona norte de Cáceres. Con experiencia en el manejo de sensores de medida de campo relacionados con la determinación del estado hídrico cultivo del cerezo. Para poder valorar este mérito a cada aspirante, se requerirá, al menos, 6 meses de experiencia acreditada en cualquier universidad, centro tecnológico o de investigación, público o privado.

Se valorará con 18 puntos cada año completo de servicios prestados hasta un máximo de tres años, o 45 puntos. Los periodos de tiempo que no alcancen un año completo, se valorarán a razón de 1,5 puntos por cada 30 días naturales.

2. Otra experiencia laboral no investigadora relacionada con: agronomía de frutales en la zona norte de Cáceres. Para poder valorar este mérito a cada aspirante, se requerirá, al menos, 6 meses de experiencia acreditada en empresa o asociación.

Se valorará con 3 puntos cada año completo de servicios prestados hasta un máximo de cinco años, o 15 puntos. Los periodos de tiempo que no alcancen un año completo, se valorarán a razón de 0,25 puntos por cada 30 días naturales.

b) Formación académica: La puntuación máxima en este apartado es de 25 puntos.

1. Máster Universitario o diploma de estudios avanzados Oficial relacionado con el perfil de la plaza. Se valorará con 1 puntos cada Máster hasta un máximo de 1 punto.



2. Conocimiento de idioma Inglés y/o Portugués. Se valorará acorde al Marco Común Europeo de Referencia para las lenguas (MCER) que es el estándar internacional que define la competencia lingüística. Se valorará con 4 puntos la posesión de un subnivel B1 o superior.

3. Cursos de especialización relacionados con programación de riego y manejo de sensores de medida de campo relacionados con la determinación del estado hídrico en cultivos leñosos, 1 punto por cada curso hasta un máximo de 15 puntos.

4. Cursos de especialización en aspectos agronómicos relacionados con cultivos leñosos (plagas, poda, etc.). 1 punto por cada curso hasta un máximo de 5 puntos.

c) Otros méritos relacionados con el perfil: La puntuación máxima en este apartado es de 15 puntos.

1. Participación en proyectos de investigación o contratos de I+D+i. Se valorará con 5 puntos cada participación en proyecto de investigación o contrato de I+D+i hasta un máximo de dos, o 10 puntos.

2. Participación en actividades de transferencia, relacionadas con el perfil de la plaza. Se valorará con 0,5 por cada acción de transferencia hasta un máximo de cinco puntos.

### **Tribunal de Selección**

#### TITULARES

##### PRESIDENTE

Maria del Hénar Prieto Losada

##### VOCALES

Juan Bautista González Toscano

Manuel Puebla Árias

Jose Ángel González García

##### SECRETARIO

Ángel Chavez Ceberino

##### SUPLENTES:

##### PRESIDENTE:

Francisco Javier Díaz Caro

##### VOCALES:

Nazaret García Cuadrado

Ramiro Sánchez Baltasar

Rubén Galea Gil

##### SECRETARIO

Sergio Palma Orantos



**Categoría/Especialidad:** Técnico especialista en agronomía de cultivos leñosos I

### **Funciones**

- Tareas de campo y laboratorio.
- Realización de medidas de estado hídrico y nutricional en las parcelas comerciales y experimentales .
- Programación de riego, mantenimiento y modificación de las instalaciones de riego existentes en los diferentes tratamientos realizados en las parcelas de trabajo.
- Control de la fenología del cultivo en las diferentes parcelas de trabajo.
- Descarga de los sensores instalados en las parcelas de trabajo.
- Recolección y determinación de los parámetros de calidad recogida en los diferentes tratamientos en las parcelas de trabajo
- Procesado y análisis de resultados e interpretación de los mismos.
- Apoyo a la realización de Informes y Memorias técnicas y científicas.
- Búsqueda bibliográfica

### **Titulación requerida**

- Título Superior en Ingeniero Agrónomo.

### **Méritos**

a) Experiencia profesional: La puntuación máxima en este apartado es de 60 puntos.

Experiencia laboral investigadora relacionada con: Relaciones hídricas, ecofisiología, programación de riego y otras prácticas agronómicas en cultivos leñosos. Para poder valorar este mérito a cada aspirante, se requerirá, al menos, 6 meses de experiencia acreditada en cualquier universidad, centro tecnológico o de investigación, público o privado.

Se valorará con 20 puntos cada año completo de servicios prestados hasta un máximo de tres años, o 60 puntos. Los periodos de tiempo que no alcancen un año completo, se valorarán a razón de 1,5 punto por cada 30 días naturales.

b) Formación académica: La puntuación máxima en este apartado es de 25 puntos.

1. Máster Universitario o diploma de estudios avanzados Oficial relacionado con el perfil de la plaza. Se valorará con 5 puntos cada Máster hasta un máximo de uno, o 5 puntos.

2. Tesis Doctoral relacionada con el perfil de la plaza. Se valorará con 10 puntos.

3. Conocimiento de idioma Inglés y/o Portugués. Se valorará acorde al Marco Común Europeo de Referencia para las lenguas (MCER) que es el estándar internacional que define la competencia lingüística. Se valorará con 5 puntos la posesión de un subnivel B2 o superior y con 2 puntos la posesión de un subnivel B1, hasta un máximo de 10 puntos.



c) Otros méritos relacionados con el perfil: La puntuación máxima en este apartado es de 15 puntos.

1. Participación en proyectos de investigación o contratos de I+D+i. Se valorará con 1 punto cada participación en proyecto de investigación o contrato de I+D+i hasta un máximo de cinco puntos.

2. Artículos publicados en revistas de investigación, comunicaciones a congresos nacionales e internacionales, acciones de transferencia al sector (Participación con ponencias o/y charlas en jornadas de transferencia), relacionadas con el perfil de la plaza. Se valorará con 0,5 puntos cada artículo publicado en revista científica y comunicación a congreso (artículo completo en actas del congreso), y de 0,25 por cada acción de transferencia hasta un máximo de diez.

### **Tribunal de Selección**

#### TITULARES

##### PRESIDENTE

Maria del Hénar Prieto Losada

#### VOCALES

Myriam Nieto Blanco

Jerónimo González Cortés

Juan Bautista González Toscano

#### SECRETARIO

Maria del Carmen Rodríguez Molina

#### SUPLENTES

##### PRESIDENTE

Francisco Javier Díaz Caro

#### VOCALES

Carlos González Mateos

Carlota Daza Delgado

Francisco Vázquez Pardo

#### SECRETARIA

Sergio Palma Orantos



**Categoría/Especialidad:** Técnico especialista en agronomía de cultivos leñosos II

#### **Funciones**

- Evaluación de parámetros agronómicos de variedades de frambuesa, mora y arándanos en sistemas de producción convencional y ecológica.
- Realización de análisis físico químicos relacionados con la calidad de frutos rojos.
- Realización ensayos de conservación de frutos para el mantenimiento de la calidad.
- Análisis estadístico de resultados e interpretación de los mismos.
- Apoyo a la realización de Informes y Memorias.

#### **Titulación Requerida**

Titulado Superior Ingeniero Agrónomo.

#### **Méritos**

a) Experiencia profesional: La puntuación máxima en este apartado es de 60 puntos.

Experiencia laboral investigadora relacionada con: Evaluación de parámetros agronómicos de variedades de frambuesa, mora y arándanos en sistemas de producción convencional y ecológica. Con experiencia en el manejo de equipos para la realización de análisis físico-químicos y del mantenimiento de calidad en frío de los frutos rojos. Experiencia en ensayos de agricultura ecológica en las distintas especies en el norte de la provincia de Cáceres. Para poder valorar este mérito a cada aspirante, se requerirá, al menos, 2 años de experiencia acreditada en cualquier universidad, centro tecnológico o de investigación, público o privado. Se valorará con 20 puntos cada año completo de servicios prestados hasta un máximo de tres años, o 60 puntos. Los periodos de tiempo que no alcancen un año completo, se valorarán a razón de 1,5 puntos por cada 30 días naturales.

b) Formación académica: La puntuación máxima en este apartado es de 25 puntos.

1. Máster Universitario o diploma de estudios avanzados Oficial relacionado con el perfil de la plaza. Se valorará con 1 punto cada Máster hasta un máximo de 1 punto.

2. Conocimiento de idioma Inglés y/o Portugués. Se valorará acorde al Marco Común Europeo de Referencia para las lenguas (MCER) que es el estándar internacional que define la competencia lingüística. Se valorará con 4 puntos la posesión de un subnivel B1 o superior.

3. Estancias en el extranjero relacionadas con la agronomía y calidad del cultivo de frutos rojos, 1 punto por cada mes hasta un máximo de 15 puntos.

4. Cursos de especialización en agricultura ecológica y/o frutos rojos. 1 punto por cada curso hasta un máximo de 5 puntos.



c) Otros méritos relacionados con el perfil: La puntuación máxima en este apartado es de 15 puntos.

1. Participación en proyectos de investigación o contratos de I+D+i. Se valorará con 5 puntos cada participación en proyecto de investigación o contrato de I+D+i hasta un máximo de dos, o 10 puntos.

2. Participación en actividades de transferencia, relacionadas con el perfil de la plaza. Se valorará con 0,5 por cada acción de transferencia hasta un máximo de cinco puntos.

**Tribunal de Selección**

TITULARES

PRESIDENTE

Maria del Henar Prieto Losada

VOCALES

Nazaret García Cuadrado

Carlota Daza Delgado

Francisco Javier Díaz Caro

SECRETARIO

Jerónimo González Cortés

SUPLENTES

PRESIDENTE

Maria Ángeles Román Bienes

VOCALES

Carlos González Mateos

Ruben Galea Gil

Juan Bautista González

SECRETARIA

Sergio Palma Orantos