



Universitat d'Alacant
Universidad de Alicante



**ACTA DE CONCESIÓN DE LAS BECAS PARA EL CURSO 2018-2019 PARA
LOS ESTUDIOS MÁSTER EN ARROCES Y ALTA COCINA MEDITERRÁNEA DE LA
UNIVERSIDAD DE ALICANTE**

ASISTENTES

Ana Laguna Pérez

Presidente/a titular de la comisión

Ángeles Ruiz

Secretario/a titular de la comisión

Josep Bernabeu Meste

Vocal titular del tribunal

Joan Enric Gil Andrés

Vocal Titular del Ayuntamiento de Déia

Siendo las 9:30 horas del día 15 de noviembre del 2018, y con la asistencia que arriba se indica, la Comisión de Selección ha acordado:

- Publicar la valoración de lo méritos alegados por cada uno/a de los/as aspirante tal y como se recoge en el anexo I.

El plazo de reclamaciones se abrirá una vez se publique el acta de valoración, donde se recogerán las puntuaciones del baremo.

El Secretario/a

Angeles Ruiz

Vº/Bº

El vocal

Josep Bernabeu Mestre

El vocal

Joan Enric Gil Adrés

El Presidente/a

Ana Laguna Pérez



ANEXO I

Candidato/a: NIF terminado en502-D

PUNTUACIÓN PRELIMINAR

1- Evaluación del Curriculum (70 puntos)	Puntuación individual
1. Titulaciones relacionadas con la gastronomía, la cocina y las artes culinarias (30 puntos)	20
2. Experiencia laboral acreditada (40 puntos)	40
3. Cursos de formación impartidos (10 puntos)	0
4. Estancias de formación (20 puntos)	5
Subtotal	65 (70) 45,5 (100)
2- Cursos de formación relacionados con la cocina y la gastronomía (20 puntos).	15
3- Otros méritos relevantes (10 %).	
1. Premios recibidos, conocimiento de idiomas y otros méritos relevantes no indicados en los apartados anteriores.	5
Total	65,5 puntos



ANEXO I

Candidato/a: DNI terminado en870P

PUNTUACIÓN PRELIMINAR

1- Evaluación del Curriculum (70 puntos)	Puntuación individual
5. Titulaciones relacionadas con la gastronomía, la cocina y las artes culinarias (30 puntos)	0
6. Experiencia laboral acreditada (40 puntos)	0
7. Cursos de formación impartidos (10 puntos)	0
8. Estancias de formación (20 puntos)	0
Subtotal	0 (70) 0 (100)
2- Cursos de formación relacionados con la cocina y la gastronomía (20 puntos).	
3- Otros méritos relevantes (10 %).	10
2. Premios recibidos, conocimiento de idiomas y otros méritos relevantes no indicados en los apartados anteriores.	5
Total	15 puntos