

ANEXO I

Personal Titulado Primer Ciclo, Grupo Profesional B, Nivel Salarial B1 Área Laboratorio, Servicios Generales de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica, Alimentaria y de Biosistemas

PERFIL

- Manejo, puesta a punto y mantenimiento de equipos, máquinas e instrumental. Aseguramiento del cumplimiento de las normas de seguridad de estos. Identificación de los peligros, evaluación de los riesgos y aplicación de los requisitos del APPCC. Elaboración de inventarios y desarrollo de protocolos y técnicas a aplicar en las instalaciones.
- Gestión de la vendimia y recepción de uva, así como la compra y recepción de materias primas necesarias para otras plantas piloto, tales como leche, aceitunas y malta cervecera.
- Gestión del stock de suministros de los equipos e instalaciones (compras y reposición), y de los residuos. Gestión administrativa de las instalaciones basada en aplicaciones informáticas y ofimática (procesador de texto, hojas de cálculo...) a nivel de usuario.
- Colaboración y asistencia al profesorado, a los estudiantes y al personal visitante (doctorandos, becarios) durante el uso de las instalaciones.
- Supervisión de la entrada y salidas de profesores, PAS y estudiantes.
- Además de las actividades propias de las instalaciones, se encargará de los análisis derivados de los productos elaborados, en los laboratorios asociados a estas instalaciones. Asistencia a prácticas, TFGs y TFM de estos laboratorios.

TEMARIO

- II Convenio Colectivo de Personal Laboral de las Universidades Públicas de la Comunidad de Madrid.
- Elementos Preventivos y de Seguridad: medidas de protección colectiva, equipos de trabajo y equipos de protección individual, de acuerdo con la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales; el Real Decreto 485/1997, de 14 de abril, sobre disposiciones mínimas en materia de señalización de seguridad y salud en el trabajo y el Real Decreto 486/1997, de 14 de abril, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo.

Url De Verificación	https://portafirmas.upm.es/verifirma/code/7849-5343-3052G3341P4D52	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Oscar Garcia Suarez - Rector - Rectorado	Firmado	26/09/2025 12:05:35
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		

Se valorará **CONOCIMIENTO** y **EXPERIENCIA** en los siguientes procesos de elaboración en la industria alimentaria:

- Elaboración en bodega: elaboración de vinos blancos, tintos, espumosos, vermouths, y procesos asociados: control de fermentación, sistemas de filtración, estabilización, crianza y embotellado.
- Elaboración de quesos y otros productos lácteos: quesos de pasta blanda y dura, procesos de maduración de quesos, mantequilla, y leches de consumo, manejo de instalaciones asociadas: pasteurizador, cuba de cuajado, etc.
- Elaboración de diversos productos de la industria alimentaria: producción de productos de panadería, cerveza y aceite de oliva.
- Microbiología alimentaria, especializada en el desarrollo y optimización de cultivos de levaduras y bacterias para aplicaciones en la industria alimentaria: manejo de masa madre y cultivos iniciadores.

Url De Verificación	https://portafirmas.upm.es/verifirma/code/7849-5343-3052G3341P4D52	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Oscar Garcia Suarez - Rector - Rectorado	Firmado	26/09/2025 12:05:35
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		