

La Universidad oferta unas 300 plazas de profesores asociados

● El periodo para presentar solicitudes finaliza el 8 de mayo. Esta convocatoria incluye un 27% más de puestos que en 2017

ZARAGOZA. La Universidad de Zaragoza busca más de 300 profesores asociados para cubrir aquellas plazas que no se han podido sacar a oposición (por las limitaciones de la tasa de reposición) y las que precisan de docentes con una elevada experiencia profesional. Según ha publicado el Boletín Oficial de Aragón (BOA), los departamentos que más docentes asociados van a incorporar son: Ciencias de la Educación (31 plazas), Cirugía, Ginecología y Obstetricia (24), Fisiatría y Enfermería (23), Psicología y Sociología (23) y Expresión Plástica y Corporal (22). En el documento hecho público por el campus aragonés se especifica cuáles serán las funciones de cada docente (materias a impartir, si tienen que gestionar los trabajos finales o las prácticas...), los requisitos necesarios (haber cursado un grado determinado o tener un nivel de idiomas concreto) y el lugar en el que se va a desarrollar la labor docente (entre todas las facultades existentes).

Las mayores novedades de este proceso son el incremento de plazas en comparación con el año pasado (cerca de un 27% más) y el adelanto en la fecha de la convocatoria (tras los problemas de falta de profesorado que se ha registrado en años anteriores al inicio de curso). Según recalca Ismael Jiménez, vicerrector de Profesorado la Universidad de Zaragoza, el objetivo es conseguir que todos los contratos estén formalizados lo antes posible, «mucho antes de que comience el curso».

No obstante, recuerda que pueden existir circunstancias sobrevenidas por las que finalmente se pueda retrasar algún acuerdo.

Tres semanas para postular

El plazo para presentar las solicitudes finaliza el 8 de mayo. El canal más indicado es a través de la sede electrónica de la Universidad de Zaragoza o en el registro electrónico. También se puede presentar en el Registro General de la Universidad de Zaragoza o en las Oficinas de Correos. Lo habitual es que los contratos tengan una duración de un curso académico renovable hasta un máximo de cuatro; aunque existen plazas con una duración determinada. Todavía quedan por publicarse las convocatorias correspondientes a las vacantes de profesor asociado de Ciencias de la Salud y de profesor ayudante-doctor.

M. S. Z

POLÍTICA

La Mesa de las Cortes da el visto bueno a 60 iniciativas

La Mesa de las Cortes calificó ayer sesenta nuevos documentos parlamentarios. De esta manera, el órgano rector de la Cámara dio el visto bueno a once textos de impulso y trece solicitudes de comparecencia presentadas por las formaciones políticas. Entre las proposiciones no de ley hay ocho textos de Podemos –por ejemplo una sobre el hospital Obispo Polanco o la desigualdad de género en la ciencia–, dos del PAR –sobre la A-202 y el uso de las lenguas aragonesas– y otra más de Ciudadanos en relación a la formación de los profesionales del turno de oficio.

UNIVERSIDAD

Presentan el doble grado de Ciencia de Alimentos e Ingeniería

La Universidad de Zaragoza presenta hoy en la Facultad de Veterinaria a las 16.00 el doble grado consecutivo en Ciencia y Tecnología de los Alimentos e Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural que se impartirá en Huesca. Es el primero de esta categoría en la capital oscense y permitirá cursar estas dos titulaciones en seis años. Según informa la Universidad, los alumnos podrán formarse en ingeniería de industrias agrarias, conservación de alimentos, la calidad y seguridad alimentarias o relación alimentación-salud.

SANIDAD

Los alumnos del Aula Hospitalaria se acercan al mundo digital

Los alumnos del Aula Hospitalaria del infantil del Miguel Servet participaron ayer en el taller 'La radio por dentro' organizado por la Fundación Ibercaja. Por primera vez, esta escuela traslada sus programas didácticos fuera de su entorno para acercar a los alumnos las tecnologías digitales.

El reflejo de la FP del siglo XXI

REPORTAJE

Cerca de 200 estudiantes de ciclos formativos participan en el campeonato Aragón Skills

Silvia Fernia, Cristina Viñuales y María Ibáñez no quitaban los ojos de la masa que estaban elaborando, concentradas en el producto con el que más tarde harían el pan de cinta. Sobre ellas había ocho ojos atentos a cualquier pequeño detalle, eran los cuatro jueces que las examinaban en la prueba de Panadería. Estas alumnas, formadas en los ciclos de técnico en panaderías, repostería y confitería o en el de cocina y gastronomía, estaban compitiendo en el Aragón Skills. «Nos fijamos en el proceso de elaboración, si conocen la técnica, los tiempos, los reposos, si bolean bien...», comentó Raquel Pascual, una de las juezas.

Estas jóvenes forman parte de los 185 alumnos de 22 modalidades de Formación Profesional –impartidas en 32 centros educativos– que este año participan en el concurso que concluye hoy. El mejor escaparate para reflejar la Formación Profesional del siglo



Algunos alumnos crearon un plato con quesos durante la prueba de Cocina celebrada ayer. JOSÉ MIGUEL MARCO

XXI que hay en Aragón. Además, en esta edición, 74 empresas colaboran con el desarrollo de las competiciones.

Aunque no todas las habilidades estaban relacionadas con la gastronomía. Carpintería, desarrollo de webs, floristería, animación 3D, peluquería... toda la Formación Profesional que se imparte en la

Comunidad tenía su espacio. Según apuntó la consejera de Educación, Mayte Pérez, que visitó ayer el Palacio de Congresos –sede del concurso–, durante la legislatura «se han puesto en marcha 2.000 plazas de FP y más de la mitad fuera de las tres capitales» y señaló que la cita sirve para «dignificar estos estudios».

La competición termina hoy y de ella saldrán los elegidos para representar a la Comunidad en el campeonato Spain Skills de 2019, que se celebrará en Madrid. Allí se formarán los equipos que acudirán al World Skills 2019 en Kazan (Rusia) y al Euro Skills 2020 en Graz (Austria).

ANDREA PÉREZ

Se suma al centenario del Parque Nacional de Ordesa y Monte Perdido una empresa que llena nuestros platos de sabor. Un historia de trabajo que lleva enriqueciendo nuestros arrozces desde hace 20 años.

Bienvenido, ARROZ BRAZAL

