

## Departamento: 207 BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

### Área de conocimiento: 780 TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Asignatura	C	Cre	Pres	P	Cur	Matr. Total	Matr.	Ajuste Unidad Control Docencia	
						2022	2022	Horas	Observaciones
100954 Ciencia y Tecnología del Medio Ambiente	O	6.0	40	C1	2	139			
276 Grado de Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural							113		
								6	0 20
								6	0 4
								0	0 16
543 PCEO Grado de Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural + Enología							10		
591 PCEO Grado Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural + Ingeniería Forestal							14		
							Total horas:	12	0 40
100964 Fundamentos de Operaciones Básicas en Ingeniería Agroalimentaria	O	6.0	40	C1	3	19			
276 Grado de Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural							18		
								36	0 24
							Total horas:	36	0 24
100965 Operaciones Básicas en Ingeniería Agroalimentaria	O	6.0	40	C2	3	21			
276 Grado de Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural							15		
								36	0 24
543 PCEO Grado de Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural + Enología							2		
							Total horas:	36	0 24
100966 Ingeniería para el Control y Aseguramiento de Productos y Procesos Agroalimentarios	O	6.0	40	C2	4	7			
276 Grado de Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural							4		
								18	0 12
543 PCEO Grado de Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural + Enología							2		
							Total horas:	18	0 12

## Departamento: 207 BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

### Área de conocimiento: 780 TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Asignatura	C	Cre	Pres	P	Cur	Matr. Total	Matr.	Ajuste Unidad Control Docencia	
						2022	2022	Horas	Observaciones
100967 Ingeniería de las Industrias Agroalimentarias de Origen Vegetal	O	6.0	40	C1	4	12			
276 Grado de Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural							4		
							Galan Soldevilla. Hortensia	18	0 12
							Ruiz Pérez-Cacho. María del Pilar	18	0 12
543 PCEO Grado de Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural + Enología								3	
							Total horas:	36	0 24
100968 Ingeniería de las Industrias Agroalimentarias de Origen Animal	O	6.0	40	C1	4	16			
276 Grado de Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural								7	
							Haba de la Cerda. María José de la	36	0 14
							Ruiz Pérez-Cacho. María del Pilar	0	0 10
543 PCEO Grado de Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural + Enología								2	
							Total horas:	36	0 24
100969 Ingeniería de Diseño y Operación en Industrias Agroalimentarias	O	6.0	40	C2	4	8			
276 Grado de Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural								7	
							Vallesquino Laguna. Pedro	36	0 24
543 PCEO Grado de Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural + Enología								1	
							Total horas:	36	0 24
100970 Ingeniería Térmica en Industrias Agroalimentarias	O	6.0	40	C2	3	17			
276 Grado de Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural								13	
							Sánchez Pineda De Infantas. Maria Teresa	36	0 24
543 PCEO Grado de Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural + Enología								3	
							Total horas:	36	0 24

## Departamento: 207 BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

### Área de conocimiento: 780 TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Asignatura	C	Cre	Pres	P	Cur	Matr. Total	Matr.	Ajuste Unidad Control Docencia		
						2022	2022	Horas	Observaciones	
101028 Tecnologías Emergentes en la Ingeniería de Procesos de Industrias Agroalimentarias	P	4.5	40	C2	4	2				
276 Grado de Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural							2			
							Sánchez Pineda De Infantas. Maria Teresa	1	0	0
							Vega Castellote. Miguel	26	0	18
							Total horas:	27	0	18
101486 Tecnología y Bioquímica de los Alimentos	O	9.0	40	A0	3	203				
284 Grado de Veterinaria								191		
							Avilés Ramírez. Carmen Blanca	87	43	0
							Gomez Diaz. Rafael	5	0	0
							Pino Campos. Antonio	0	56	0
							Prados Siles. Francisco	0	125	0
							Vioque Amor. Montserrat	20	14	0
							Total horas:	112	238	0
101490 Prácticas Tuteladas	E	24.0	40	C2	5	114				
284 Grado de Veterinaria								105		
							Total horas:			
101504 Industrias Alimentarias	P	3.0	40	C1	5	0				
284 Grado de Veterinaria								0		
							Avilés Ramírez. Carmen Blanca	0	0	0
							Gomez Diaz. Rafael	0	0	0
							Vioque Amor. Montserrat	0	0	0
							Total horas:	0	0	0
101725 Operaciones y procesos de producción	O	6.0	40	C1	4	77				
288 Grado de Turismo								49		
							Ruiz Pérez-Cacho. María del Pilar	45	30	0
578 PCEO Grado en Turismo + Traducción e Interpretación (Inglés)								28		
							Total horas:	45	30	0

## Departamento: 207 BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

### Área de conocimiento: 780 TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Asignatura	C	Cre	Pres	P	Cur	Matr. Total	Matr.	Ajuste Unidad Control Docencia		
						2022	2022	Horas	Observaciones	
102168 Ingeniería y Tecnología Enológica	O	6.0	40	C1	3	9				
306 Grado de Enología							2			
							López Infante. Maria Isabel	30	0	20
543 PCEO Grado de Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural + Enología							7			
						Total horas:	30	0	20	
102169 Procesos tecnológicos y aseguramiento de la calidad en la Industria Enológica	O	6.0	40	C1	4	6				
306 Grado de Enología							2			
							López Infante. Maria Isabel	36	0	24
543 PCEO Grado de Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural + Enología							4			
						Total horas:	36	0	24	
102171 Ciencia y tecnología del medio ambiente (Vinculada: 100954)	O	6.0		C/1	2	7				
306 Grado de Enología							7			
						Total horas:				
102177 Prácticas de empresa	O	12.0	10	C1	4	7				
306 Grado de Enología							3			
							López Infante. Maria Isabel	0	0	0
543 PCEO Grado de Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural + Enología							4			
						Total horas:	0	0	0	
102179 Elaboración de proyectos de Enología	O	6.0	40	C2	4	3				
306 Grado de Enología							2			
							López Infante. Maria Isabel	12	0	8
543 PCEO Grado de Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural + Enología							1			
						Total horas:	12	0	8	
102226 Operaciones Básicas	O	6.0	40	C1	3	58				
307 Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos							56			
							Vallesquino Laguna. Pedro	33	34	40
						Total horas:	33	34	40	

## Departamento: 207 BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

### Área de conocimiento: 780 TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Asignatura	C	Cre	Pres	P	Cur	Matr. Total	Matr.	Ajuste Unidad Control Docencia		
						2022	2022	Horas	Observaciones	
102227 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos	O	9.0	40	C1	3	56				
307 Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos							54			
							Gomez Diaz. Rafael	25	14	0
							Sánchez Giraldo. Maite	0	56	0
							Vioque Amor. Montserrat	25	50	0
							Total horas:	50	120	0
102228 Industrias Alimentarias de Origen Animal	O	6.0	40	C2	3	42				
307 Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos							39			
							Avilés Ramírez. Carmen Blanca	28	30	0
							Gomez Diaz. Rafael	5	0	0
							Prados Siles. Francisco	0	24	0
							Total horas:	33	54	0
102229 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal	O	6.0	40	C1	4	63				
307 Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos							62			
							Gomez Diaz. Rafael	5	0	0
							Sánchez Giraldo. Maite	0	34	0
							Vioque Amor. Montserrat	28	20	0
							Total horas:	33	54	0
102258 Tecnología Culinaria	P	3.0	40	C2	4	20				
307 Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos							18			
							Gomez Diaz. Rafael	2	3	0
							Sánchez Giraldo. Maite	10	10	0
							Vioque Amor. Montserrat	5	0	0
							Total horas:	17	13	0
102295 Tecnología Gastronómica I	P	3.0	40	C2	4	8				
307 Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos							5			
							Sánchez Giraldo. Maite	24	0	0
							Vioque Amor. Montserrat	6	0	0
							Total horas:	30	0	0

## Departamento: 207 BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

### Área de conocimiento: 780 TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Asignatura	C	Cre	Pres	P	Cur	Matr. Total	Matr.	Ajuste Unidad Control Docencia	
						2022	2022	Horas	Observaciones
102296 Tecnología Gastronómica II	P	3.0	40	C2	4	7			
307 Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos							5		
							Gomez Diaz. Rafael	6	0 0
							Sánchez Giraldo. Maite	24	0 0
							Total horas:	30	0 0
102297 Análisis Sensorial de Alimentos	P	3.0	40	C2	4	15			
307 Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos							13		
							Galan Soldevilla. Hortensia	15	0 0
							Ruiz Pérez-Cacho. María del Pilar	15	0 0
							Total horas:	30	0 0
102652 Ingeniería y Seguridad alimentaria en Industrias	O	4.0	40	C2	1	57			
432 Máster Universitario en Ingeniería Agronómica							46		
							Galan Soldevilla. Hortensia	12	0 16
							Ruiz Pérez-Cacho. María del Pilar	12	0 16
561 PCEO Máster Universitario en Ingeniería Agronómica e Hidráulica Ambiental							1		
627 PCEO MU Ingeniería Agronómica + Transformación digital del Sector Agroalimentario y Forestal							9		
641 PCEO Máster Universitario en Ingeniería Agronómica + Protección Vegetal							1		
							Total horas:	24	0 32
102658 Diseño e Ingeniería de Industrias Agroalimentarias	O	6.0	40	C1	1	56			
432 Máster Universitario en Ingeniería Agronómica							45		
							Sánchez Pineda De Infantas. Maria Teresa	36	0 24
561 PCEO Máster Universitario en Ingeniería Agronómica e Hidráulica Ambiental							1		
627 PCEO MU Ingeniería Agronómica + Transformación digital del Sector Agroalimentario y Forestal							9		
641 PCEO Máster Universitario en Ingeniería Agronómica + Protección Vegetal							1		
							Total horas:	36	0 24

## Departamento: 207 BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

### Área de conocimiento: 780 TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Asignatura	C	Cre	Pres	P	Cur	Matr. Total	Matr.	Ajuste Unidad Control Docencia		
						2022	2022	Horas	Observaciones	
102661 Prácticas de empresa	O	4.0	10	C1	2	29				
432 Máster Universitario en Ingeniería Agronómica							28			
							Sánchez Pineda De Infantas. Maria Teresa	0	0	10
561 PCEO Máster Universitario en Ingeniería Agronómica e Hidráulica Ambiental							1			
							Total horas:	0	0	10
102674 Avances en Ingeniería Agroalimentaria	P	4.0	40	C1	2	8				
432 Máster Universitario en Ingeniería Agronómica							8			
							Haba de la Cerda. María José de la	24	0	6
							López Infante. Maria Isabel	0	0	10
							Total horas:	24	0	16
103222 Seguridad Alimentaria Aplicada a la Restauración colectiva Hospitalaria		4.0	30	C1	1	33				
554 Máster Universitario en Nutrición Humana							33			
							Gomez Diaz. Rafael	11	0	0
							Vioque Amor. Montserrat	8	0	0
							Total horas:	19	0	0
103302 La agroalimentación en el contexto socioeconómico	O	4.0	30	C1	1	16				
547 Máster Universitario en Agroalimentación							15			
							Total horas:			
103303 Introducción al análisis sensorial	O	4.0	30	C1	1	15				
547 Máster Universitario en Agroalimentación							15			
							Galan Soldevilla. Hortensia	15	0	0
							Ruiz Pérez-Cacho. María del Pilar	15	0	0
							Total horas:	30	0	0
103304 I+D+i en agroalimentación	O	4.0	30	C1	1	15				
547 Máster Universitario en Agroalimentación							15			
							Gomez Diaz. Rafael	8	0	0
							Vioque Amor. Montserrat	8	0	0
							Total horas:	16	0	0

## Departamento: 207 BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

### Área de conocimiento: 780 TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Asignatura	C	Cre	Pres	P	Cur	Matr. Total	Matr.	Ajuste Unidad Control Docencia		
						2022	2022	Horas	Observaciones	
103305 Procesos y productos agroalimentarios	P	4.0	30	C1	1	15				
547 Máster Universitario en Agroalimentación							15			
							Avilés Ramírez. Carmen Blanca	8	0	0
							Gomez Diaz. Rafael	8	0	0
							Vioque Amor. Montserrat	8	0	0
							Total horas:	24	0	0
103306 Nuevas tecnologías en la industria agroalimentaria	P	4.0	30	C1	1	15				
547 Máster Universitario en Agroalimentación								15		
							Gomez Diaz. Rafael	9	0	0
							Vioque Amor. Montserrat	8	0	0
							Total horas:	17	0	0
103307 Innovación en agricultura	P	4.0	30	C1	1	16				
547 Máster Universitario en Agroalimentación								15		
							Vioque Amor. Montserrat	8	0	0
							Total horas:	8	0	0
103308 Avances en agroalimentación	P	4.0	30	C2	1	16				
547 Máster Universitario en Agroalimentación								15		
							Gomez Diaz. Rafael	4	0	0
							Total horas:	4	0	0
103331 II-PI Introducción a la Investigación	O	6.0	30	C2	1	2				
547 Máster Universitario en Agroalimentación								2		
							Total horas:			
625001 Procesos y casos de innovación y digitalización y vigilancia en el sector agroalimentario, y forestal y del desarrollo r	O	6.0	22	A0	1	31				
625 Máster Universitario en Transformación Digital del Sector Agroalimentario y Forestal (DIGITAL-AGRI)								22		
							Haba de la Cerda. María José de la	6	0	0
627 PCEO MU Ingeniería Agronómica + Transformación digital del Sector Agroalimentario y Forestal								9		
							Total horas:	6	0	0



**Departamento: 207 BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**

**Área de conocimiento: 780 TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**

Asignatura	C	Cre	Pres	P	Cur	Matr. Total	Matr.	Ajuste Unidad Control Docencia	
						2022	2022	Horas	Observaciones
625011 Prácticas Externas	E	4.0	30	C/2	2	13			
627 PCEO MU Ingeniería Agronómica + Transformación digital del Sector Agroalimentario y Forestal							7		
625 Máster Universitario en Transformación Digital del Sector Agroalimentario y Forestal (DIGITAL-AGRI)							6		
						Total horas:			
635003 Tecnología Culinaria	O	4.0	30	C1	1	5			
635 Máster Universitario en Avances en Ciencias Gastronómicas							5		
						Gomez Diaz. Rafael	8	0	0
						Vioque Amor. Montserrat	8	0	0
						Total horas:	16	0	0
635005 Análisis Sensorial	O	4.0	30	C1	1	5			
635 Máster Universitario en Avances en Ciencias Gastronómicas							5		
						Galan Soldevilla. Hortensia	15	0	0
						Ruiz Pérez-Cacho. María del Pilar	15	0	0
						Total horas:	30	0	0
635006 I+D+I en Gastronomía	O	4.0	30	C1	1	5			
635 Máster Universitario en Avances en Ciencias Gastronómicas							5		
						Gomez Diaz. Rafael	0	0	0
						Total horas:	0	0	0

### Departamento: 9 Bromatología y Tecnología Alimentos

### Área de conocimiento: 780 Tecnología De Alimentos

Nombre	Dedicación	Recon.	Capacidad		Reducciones						Enrase		
			Anual(*)	Neta(*)	Total	Cargo y Rep.	Otros cargos	Invest.	Academ.	Otras		MS	
AVILÉS RAMÍREZ, CARMEN BLANCA PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD (B)	196		240,0	225,0	-15,0					-15,0			
GALAN SOLDEVILLA, HORTENSIA PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD (A)	129		100,0	80,0	-20,0					-25,0			5,0
GARCIA VALVERDE, ROSA MARIA PROFESOR SUSTITUTO INTERINO			58,7	58,7									
GOMEZ DIAZ, RAFAEL PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD (C)	113		260,0	80,0	-180,0	-120,0				-80,0			20,0
HABA DE LA CERDA, MARÍA JOSÉ DE LA PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD (A)	176		160,0	80,0	-80,0	-90,0				-35,0			45,0
LÓPEZ INFANTE, MARIA ISABEL PROFESOR ASOCIADO	140		150,0	135,0	-15,0					-15,0			
PINO CAMPOS, ANTONIO PROFESOR ASOCIADO CON DOCTORADO	56		60,0	60,0									
PRADOS SILES, FRANCISCO PROFESOR ASOCIADO CON DOCTORADO	149		150,0	150,0									
RUIZ ANDUJAR, INDALECIO PROFESOR ASOCIADO			58,7	58,7									
RUIZ PÉREZ-CACHO, MARÍA DEL PILAR PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD (A)	188		160,0	160,0									
SANCHEZ GIRALDO, MAITE PROFESOR SUSTITUTO INTERINO	158		150,0	150,0									
SÁNCHEZ PINEDA DE INFANTAS, M.TERESA CATEDRÁTICO DE UNIVERSIDAD (A)	141		160,0	80,0	-80,0	-10,0		-1,7	-80,0	-30,0			41,7
VALLESQUINO LAGUNA, PEDRO PROFESOR CONTRATADO DOCTOR (C)	227		320,0	215,0	-105,0					-25,0		-80,0	
VEGA CASTELLOTE, MIGUEL Contrato PDI (Beca FPU)	60		60,0	60,0									
VIOQUE AMOR, MONTSERRAT PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD (C)	216		320,0	160,0	-160,0					-80,0		-80,0	
<b>Totales área de conocimiento:</b>	1949	0	2407,4	1752,4	-655,0	-220,0		-1,7	-355,0	-30,0	-160,0		111,7

2022/2023

**Departamento: 9 Bromatología y Tecnología Alimentos**

**Área de conocimiento: 780 Tecnología De Alimentos**

Nombre	Dedicación	Recon.	Capacidad		Reducciones							
			Anual(*)	Neta(*)	Total	Cargo y Rep.	Otros cargos	Invest.	Academ.	Otras	MS	Enrase
<b>Dedicación docente Área</b>			<b>1949</b>	<b>Capacidad docente (2):</b>		<b>2407,4</b>						
<b>Ajustes:</b>			<b>0</b>	<b>Reducciones (totales) (3):</b>		<b>655,0</b>	<b>Superávit (2-1-3):</b>					
<b>Ajustada (1):</b>			<b>1949</b>	<b>Reducciones (déficit) (4):</b>		<b>655,0</b>	<b>Déficit (1-2+4):</b>		<b>196,6</b>			

(\*) La dedicación docente de un profesor debe ser como mínimo de 80 horas, una vez aplicadas todas las reducciones posibles, salvo en los casos contemplados en el Reglamento vigente.

(\*) Capacidad anual según Real Decreto-ley 14/2012 (320 horas, 240 horas, 160 horas) menos reducción por edad y maternidad.

(\*) La capacidad neta total se verá incrementada con las reducciones docentes que no computan para contratar nuevo profesorado [(3)-(4)]. Cada profesor/a incrementará su capacidad neta de manera proporcional a sus obligaciones docentes. La capacidad neta máxima para el curso 2022/2023 no podrá superar las 240 horas.