



| Departamento: 207 BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALI | MEN | ros | | | | | | | | | |
|---|---------|-------|---------|---------|-----------|------------------|-----|-------|---|--------|--------------------------------|
| Área de conocimiento: 780 TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | Matr. Total | ı | Matr. | | Ajuste | Unidad Control Docencia |
| Asignatura | C | Cre | Pres | Р | Cur | 2023 | : | 2023 | | Horas | Observaciones |
| 100954 Ciencia y Tecnología del Medio Ambiente | 0 | 6.0 | 40 | C1 | 2 | 133 | | | | | |
| 276 Grado de Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural | | | | | | | 108 | | | | |
| | | | Galan S | Soldev | ∕illa. Ho | ortensia | | 6 | 0 | 4 | |
| | | | | | eda De | Infantas. Maria | | 6 | 0 | 4 | |
| 543 PCEO Grado de Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural + Enolo | ogía | | Teresa | | | | 14 | | | | |
| 644 PCEO Grado Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural + Ingenier | ría For | estal | | | | | 8 | | | | |
| | | | | | | Total hora | as: | 12 | 0 | 8 | |
| 100964 Fundamentos de Operaciones Básicas en Ingeniería Agroalimentaria | 0 | 6.0 | 40 | C1 | 3 | 15 | | | | | |
| 276 Grado de Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural | | | | | | | 12 | | | | |
| | | | Valleso | juino l | Laguna | a. Pedro | | 36 | 0 | 24 | |
| 543 PCEO Grado de Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural + Enolo | ogía | | | | | | 2 | | | | |
| | | | | | | Total hora | as: | 36 | 0 | 24 | |
| 100965 Operaciones Básicas en Ingeniería Agroalimentaria | 0 | 6.0 | 40 | C2 | 3 | 8 | | | | | |
| 276 Grado de Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural | | | | | | | 7 | | | | |
| | | | Haba d | e la C | Cerda. N | María José de la | | 36 | 0 | 24 | |
| 543 PCEO Grado de Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural + Enol | ogía | | | | | | 1 | | | | |
| | | | | | | Total hora | as: | 36 | 0 | 24 | |
| 100966 Ingeniería para el Control y Aseguramiento de Productos y Procesos Agroalimentarios | 0 | 6.0 | 40 | C2 | 4 | 17 | | | | | |
| 276 Grado de Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural | | | | | | | 17 | | | | |
| | | | Haba d | e la C | erda. N | María José de la | | 16 | 0 | 4 | |
| | | | Jiméne | z Jimé | nez. Fr | rancisco | | 2 | 0 | 8 | |
| | | | | | | Total hora | as: | 18 | 0 | 12 | |
| 100967 Ingeniería de las Industrias Agroalimentarias de Origen Vegetal | 0 | 6.0 | 40 | C1 | 4 | 21 | | | | | |
| 276 Grado de Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural | | | | | | | 14 | | | | |
| | | | Galan S | Soldev | /illa. Ho | ortensia | | 18 | 0 | 12 | |
| | | | Ruiz Pé | rez-C | acho. N | María del Pilar | | 18 | 0 | 12 | |
| | | | | | | Total hora | as: | 36 | 0 | 24 | |





Departamento: 207 BROMATOLOGÍA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS Área de conocimiento: 780 TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS Matr. Total Matr. **Ajuste Unidad Control Docencia Asignatura** Cre Pres Р Cur 2023 2023 Horas **Observaciones** 18 100968 Ingeniería de las Industrias Agroalimentarias de Origen Animal 6.0 11 276 Grado de Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural Haba de la Cerda. María José de la 36 0 14 Ruiz Pérez-Cacho. María del Pilar 10 36 0 24 Total horas: 100969 Ingeniería de Diseño y Operación en Industrias Agroalimentarias 0 6.0 40 C2 4 14 276 Grado de Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural 12 Vallesquino Laguna. Pedro 0 36 24 2 543 PCEO Grado de Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural + Enología 36 0 24 Total horas: 100970 Ingeniería Térmica en Industrias Agroalimentarias 6.0 40 C2 3 14 11 276 Grado de Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural Sánchez Pineda De Infantas, Maria 36 0 24 Teresa 543 PCEO Grado de Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural + Enología 3 24 36 0 Total horas: 101028 Tecnologías Emergentes en la Ingeniería de Procesos de Industrias 4.5 C2 3 **Agroalimentarias** 276 Grado de Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural 3

Teresa

Jiménez Jiménez. Francisco

Vega Castellote. Miguel

Sánchez Pineda De Infantas. Maria

19

27

Total horas:

0

0

0

0

18

0

0





| rea de conocimiento: 780 TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS | | | | | | | | | | | | |
|--|----|------|---------|--------|-------|---------|--------------|------|------|-----|-----|--------------------------------|
| | | | | | | | latr. Total | | Matr | | | Ajuste Unidad Control Docencia |
| Asignatura | С | Cre | Pres | Р | Cu | ır | 2023 | | 2023 | | Hor | as Observaciones |
| 101486 Tecnología y Bioquímica de los Alimentos | 0 | 9.0 | 40 | A0 | 3 | | 182 | | | | | |
| 284 Grado de Veterinaria | | | | | | | | 178 | | | | |
| | | | Avilés | Ramír | ez. C | Carme | n Blanca | | 87 | 56 | 0 | |
| | | | Gomez | Diaz. | Rafa | ael | | | 5 | 0 | 0 | |
| | | | Pino Ca | ampos | s. An | tonio | | | 0 | 56 | 0 | |
| | | | Prados | Siles. | Frai | ncisco |) | | 0 | 112 | 0 | |
| | | | Vioque | Amor | r. Mo | ntser | rat | | 20 | 14 | 0 | |
| | | | | | | | Total ho | ras: | 112 | 238 | 0 | |
| 101490 Prácticas Tuteladas | Ε | 24.0 | 40 | C2 | 5 | | 128 | | | | | |
| 284 Grado de Veterinaria | | | | | | | | 127 | | | | |
| 20 Fordus de Vetermana | | | | | | | | | | | | |
| 101705 0 | | | 10 | 61 | | | Total ho | ras: | | | | |
| 101725 Operaciones y procesos de producción | 0 | 6.0 | 40 | C1 | 4 | | 39 | 22 | | | | |
| 288 Grado de Turismo | | | | | | | | 23 | | | | |
| | | | Galan | | | | | | 12 | 8 | 0 | |
| EZO DOCO Carada en Tantinas y Tandonasión a latermenta sión (la miós) | | | Ruiz Pe | érez-C | acho | o. Mar | ía del Pilar | 12 | 33 | 22 | 0 | |
| 578 PCEO Grado en Turismo + Traducción e Interpretación (Inglés) | | | | | | | | 13 | | | | |
| | | | | | | | Total ho | ras: | 45 | 30 | 0 | |
| 102168 Ingeniería y Tecnología Enológica | 0 | 6.0 | 40 | C1 | 3 | | 14 | _ | | | | |
| 306 Grado de Enología | | | | | | | | 3 | | | | |
| | , | | López | Infant | e. Ma | aria Is | abel | | 30 | 0 | 20 | |
| 543 PCEO Grado de Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural + Enolog | ía | | | | | | | 4 | | | | |
| | | | | | | | Total ho | ras: | 30 | 0 | 20 | |
| 102169 Procesos tecnológicos y aseguramiento de la calidad en la Industria nológica | 0 | 6.0 | 40 | C1 | 4 | | 8 | | | | | |
| 306 Grado de Enología | | | | | | | | 2 | | | | |
| - | | | López | Infant | e. M: | aria Is | abel | | 36 | 0 | 24 | |
| 543 PCEO Grado de Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural + Enolog | ía | | _0pc2 | | J | | | 6 | 30 | ŭ | | |
| | | | | | | | Total ho | | 36 | 0 | 24 | |





| | | | | | | Matr. Total | ı | ۹atr. | | Aju | ste Unidad Control Docencia |
|---|--------|------|--------|--------|---------|-------------|-----|-------|----|-------|-----------------------------|
| Asignatura | C | Cre | Pre | P | Cur | 2023 | 2 | 2023 | | Horas | Observaciones |
| 102171 Ciencia y tecnología del medio ambiente (Vinculada: 100954) | 0 | 6.0 | | C/1 | 2 | 9 | | | | | |
| 306 Grado de Enología | | | | | | | 8 | | | | |
| | | | | | | Total hor | as: | | | | |
| 102177 Prácticas de empresa | 0 | 12.0 | 10 | C1 | 4 | 7 | | | | | |
| 306 Grado de Enología | | | | | | | 3 | | | | |
| | | | López | Infant | e. Mari | a Isabel | | 8 | 0 | 0 | |
| 543 PCEO Grado de Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural + Er | ología | | | | | | 4 | | | | |
| | | | - | | | Total hor | as: | 8 | 0 | 0 | |
| 102179 Elaboración de proyectos de Enología | 0 | 6.0 | 40 | C2 | 4 | 4 | | | | | |
| 306 Grado de Enología | | | | | | | 4 | | | | |
| | | | López | Infant | e. Mari | a Isabel | | 12 | 0 | 8 | |
| | | | | | | Total hor | as: | 12 | 0 | 8 | |
| 102226 Operaciones Básicas | 0 | 6.0 | 40 | C1 | 3 | 53 | | | | | |
| 307 Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos | | | | | | | 52 | | | | |
| | | | Valles | quino | Laguna | . Pedro | | 33 | 34 | 40 | |
| | | | | | | Total hor | as: | 33 | 34 | 40 | |
| 02227 Fundamentos de Tecnología de los Alimentos | 0 | 9.0 | 40 | C1 | 3 | 60 | | | | -7.0 | Exceso respecto a SRA |
| 307 Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos | | | | | | | 59 | | | | |
| | | | Gome | z Diaz | . Rafae | I | | 15 | 9 | 0 | |
| | | | Sánch | ez Gir | aldo. M | aite | | 10 | 81 | 0 | |
| | | | Vioqu | e Amo | r. Mont | serrat | | 25 | 30 | 0 | |

50 120

Total horas:





| rea de conocimiento: 780 TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS | | | | | | | | | | | |
|--|---|-----|--------|---------|---------|-------|------------|--------|----|--------|------------------------|
| | | | | | | Ma | tr. Total | Mat | r. | Ajuste | Unidad Control Docenci |
| Asignatura | C | Cre | Pres | Р | Cur | | 2023 | 202 | 3 | Horas | Observaciones |
| 102228 Industrias Alimentarias de Origen Animal | 0 | 6.0 | 40 | C2 | 3 | | 49 | | | | |
| 307 Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos | | | | | | | | 47 | | | |
| | | | Avilés | Ramír | ez. Car | men | Blanca | 18 | 0 | 0 | |
| | | | Gome | z Diaz. | Rafae | | | 5 | 0 | 0 | |
| | | | Pino C | ampos | s. Anto | nio | | 0 | 6 | 0 | |
| | | | Prados | Siles. | Franci | sco | | 0 | 40 | 0 | |
| | | | Sánch | ez Gira | aldo. M | aite | | 10 | 8 | 0 | |
| | | | | | | | Total hora | as: 33 | 54 | 0 | |
| 102229 Tecnología del Procesado de Alimentos de Origen Vegetal | 0 | 6.0 | 40 | C1 | 4 | | 38 | | | | |
| 307 Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos | | | | | | | | 33 | | | |
| | | | Gome | z Diaz. | Rafae | | | 5 | 0 | 0 | |
| | | | Sánch | ez Gira | aldo. M | aite | | 0 | 34 | 0 | |
| | | | Vioque | e Amor | . Mont | serra | it | 28 | 20 | 0 | |
| | | | | | | | Total hora | as: 33 | 54 | 0 | |
| 102258 Tecnología Culinaria | Р | 3.0 | 40 | C2 | 4 | | 8 | | | | |
| 307 Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos | | | | | | | | 7 | | | |
| | | | Gome | z Diaz. | Rafae | | | 2 | 3 | 0 | |
| | | | Sánch | ez Gira | aldo. M | aite | | 10 | 10 | 0 | |
| | | | Vioque | e Amor | . Mont | serra | it | 5 | 0 | 0 | |
| | | | | | | | Total hora | as: 17 | 13 | 0 | |
| 102295 Tecnología Gastronómica I | Р | 3.0 | 40 | C2 | 4 | | 1 | | | | |
| 307 Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos | | | | | | | | 1 | | | |
| | | | Sánch | ez Gira | aldo. M | aite | | 24 | 0 | 0 | |
| | | | Vioque | e Amor | . Mont | serra | it | 6 | 0 | 0 | |

30

Total horas:

641 PCEO Máster Universitario en Ingeniería Agronómica + Protección Vegetal



Plan docente del área de conocimiento (horas) 2023/2024



| Área de conocimiento: 780 TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTO | S | | | | | | | | | | |
|---|--------------|--------|-----------------|---------|-----------|-----------------|------|-------|---|--------|-------------------------|
| | | | | | | Matr. Total | | Matr. | | Ajuste | Unidad Control Docencia |
| Asignatura | С | Cre | Pres | Р | Cur | 2023 | | 2023 | | Horas | Observaciones |
| 102296 Tecnología Gastronómica II | Р | 3.0 | 40 | C2 | 4 | 4 | | | | | |
| 307 Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos | | | | | | | 4 | | | | |
| | | | Gome | z Diaz. | Rafael | | | 6 | 0 | 0 | |
| | | | Sánch | ez Gira | aldo. Ma | ite | | 24 | 0 | 0 | |
| | | | | | | Total ho | ras: | 30 | 0 | 0 | |
| 102297 Análisis Sensorial de Alimentos | Р | 3.0 | 40 | C2 | 4 | 19 | | | | | |
| 307 Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos | | | | | | | 18 | | | | |
| | | | Galan | Solde | /illa. Ho | rtensia | | 15 | 0 | 0 | |
| | | | Ruiz P | érez-C | acho. M | aría del Pilar | | 15 | 0 | 0 | |
| | | | | | | Total ho | ras: | 30 | 0 | 0 | |
| 102652 Ingeniería y Seguridad alimentaria en Industrias | 0 | 4.0 | 40 | C2 | 1 | 50 | | | | | |
| 432 Máster Universitario en Ingeniería Agronómica | | | | | | | 39 | | | | |
| | | | Galan | Solde | /illa. Ho | rtensia | | 6 | 0 | 4 | |
| | | | Jiméne | ez Jimé | nez. Fr | ancisco | | 12 | 0 | 8 | |
| | | | Ruiz P | érez-C | acho. M | aría del Pilar | | 6 | 0 | 4 | |
| 627 PCEO MU Ingeniería Agronómica + Transformación digital del | Sector Agro | alimei | ntario y | Fores | tal | | 9 | | | | |
| 641 PCEO Máster Universitario en Ingeniería Agronómica + Protec | ción Vegetai | | | | | | 2 | | | | |
| | | | | | | Total ho | ras: | 24 | 0 | 16 | |
| 102658 Diseño e Ingeniería de Industrias Agroalimentarias | 0 | 6.0 | 40 | C1 | 1 | 51 | | | | | |
| 432 Máster Universitario en Ingeniería Agronómica | | | | | | | 40 | | | | |
| | | | Sánch Teresa | | eda De | Infantas. Maria | ì | 36 | 0 | 24 | |
| 627 PCEO MU Ingeniería Agronómica + Transformación digital del | Sector Agro | alimei | | | tal | | 9 | | | | |

2

Total horas:

36

0





| rea de conocimiento: 780 TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS | | | | | | | | | | | | |
|--|-------|---------|---------|---------|-----------|--------|----------------|-----|-------|---|--------|------------------------|
| | | | | | | I | Matr. Total | | Matr. | | Ajuste | Unidad Control Docenci |
| Asignatura | С | Cre | Pres | P | Cu | ır | 2023 | | 2023 | | Horas | Observaciones |
| 102661 Prácticas de empresa | 0 | 4.0 | 10 | C1 | 2 | | 37 | | | | | |
| 432 Máster Universitario en Ingeniería Agronómica | | | | | | | | 36 | | | | |
| | | | | | eda I | De In | ıfantas. Maria | | 0 | 0 | 10 | |
| 561 PCEO Máster Universitario en Ingeniería Agronómica e Hidráulica Amb | ient: | al | Teresa | | | | | 1 | | | | |
| 301 FGEO Fluster Offiversitatio en ingeniena Agronomica e Maradica Amb | Circo | <i></i> | | | | | | | | | 10 | |
| 102674 Avances en Ingeniería Agroalimentaria | P | 4.0 | 40 | C1 | 2 | | Total hora | as: | 0 | 0 | 10 | |
| 432 Máster Universitario en Ingeniería Agronómica | Г | 4.0 | 40 | CI | 2 | | 14 | 14 | | | | |
| 432 Master Offiversitatio en ingeniena Agronomica | | | llaha m | la la C | ` a mal a | | | 14 | 24 | 0 | 6 | |
| | | | | | | | ría José de la | | 24 | 0 | 6 | |
| | | | López | ımıanı | е. ма | aria i | | | 0 | 0 | 10 | |
| 103222 Seguridad Alimentaria Aplicada a la Restauración colectiva Hospitalaria | | 4.0 | 30 | C1 | 1 | | Total hora 0 | as: | 24 | 0 | 16 | |
| 554 Máster Universitario en Nutrición Humana | | 4.0 | 30 | CI | 1 | | U | 0 | | | | |
| 334 Master Offiversitatio efficient fluttialia | | | 6 | ъ. | ъ (| | | U | • | • | • | |
| | | | Gomez | | | | t- | | 0 | 0 | 0 | |
| | | | Vioque | Amo | r. Mo | ntse | | | 0 | 0 | 0 | |
| 103203 La agrecimantación en el contexto cociocaco éncia | 0 | 4.0 | 30 | C1 | 1 | | Total hora | as: | 0 | 0 | 0 | |
| 103302 La agroalimentación en el contexto socioeconómico | U | 4.0 | 30 | CI | 1 | | 12 | 12 | | | | |
| 547 Máster Universitario en Agroalimentación | | | | | | | | 12 | | | | |
| | | | | | | | Total hora | as: | | | | |
| 103303 Introducción al análisis sensorial | 0 | 4.0 | 30 | C1 | 1 | | 12 | | | | | |
| 547 Máster Universitario en Agroalimentación | | | | | | | | 12 | | | | |
| | | | Galan | Solde | villa. | Hort | tensia | | 15 | 0 | 0 | |
| | | | Ruiz Pe | érez-C | acho | o. Ma | ıría del Pilar | | 15 | 0 | 0 | |
| | | | | | | | Total hora | as: | 30 | 0 | 0 | |
| 103304 l+D+i en agroalimentación | 0 | 4.0 | 30 | C1 | 1 | | 10 | | | | | |
| 547 Máster Universitario en Agroalimentación | | | | | | | | 10 | | | | |
| | | | Gomez | Diaz | Raf | ael | | | 8 | 0 | 0 | |
| | | | Vioque | Amo | r. Mo | ntse | rrat | | 8 | 0 | 0 | |

0

16

Total horas:





0

6

Total horas:

| a de conocimiento: 780 TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS | | | | | | | | | | | | |
|---|------|-----|--------|--------|--------|-------|-------------|-----|-------|---|----------|------------------------|
| | | | | | | | Matr. Total | | Matr. | | Ajuste | Unidad Control Docenci |
| gnatura | C | Cre | Pre | s P | Cı | ur | 2023 | | 2023 | | Horas | Observaciones |
| 3305 Procesos y productos agroalimentarios | Р | 4.0 | 30 | C1 | 1 | | 12 | | | | | |
| 547 Máster Universitario en Agroalimentación | | | | | | | | 12 | | | | |
| | | | Avilés | Rami | írez. | Carm | en Blanca | | 8 | 0 | 0 | |
| | | | Gome | z Diaz | z. Raf | fael | | | 8 | 0 | 0 | |
| | | | Vioqu | e Amo | or. Mo | ontse | rrat | | 8 | 0 | 0 | |
| | | | | | | | Total hor | as: | 24 | 0 | 0 | |
| 3306 Nuevas tecnologías en la industria agroalimentaria | Р | 4.0 | 30 | C1 | 1 | | 12 | | | | | |
| 547 Máster Universitario en Agroalimentación | | | | | | | | 12 | | | | |
| | | | Gome | z Diaz | z. Raf | fael | | | 9 | 0 | 0 | |
| | | | Vioqu | e Amo | or. Mo | ontse | rrat | | 8 | 0 | 0 | |
| | | | | | | | Total hor | as: | 17 | 0 | 0 | |
| 3307 Innovación en agricultura | Р | 4.0 | 30 | C1 | 1 | | 12 | | | | -8.0 Dod | cencia sin impartir |
| 547 Máster Universitario en Agroalimentación | | | | | | | | 12 | | | | |
| | | | Vioqu | e Amo | or. Mo | ontse | rrat | | 8 | 0 | 0 | |
| | | | | | | | Total hor | as: | 8 | 0 | 0 | |
| 3308 Avances en agroalimentación | Р | 4.0 | 30 | C2 | 1 | | 13 | | | | | |
| 547 Máster Universitario en Agroalimentación | | | | | | | | 12 | | | | |
| | | | Gome | z Diaz | z. Raf | fael | | | 4 | 0 | 0 | |
| | | | | | | | Total hor | as: | 4 | 0 | 0 | |
| 3331 II-PI Introducción a la Investigación | 0 | 6.0 | 30 | C2 | 1 | | 5 | | | | | |
| 547 Máster Universitario en Agroalimentación | | | | | | | | 5 | | | | |
| | | | | | | | Total hor | as: | | | | |
| 5001 Procesos y casos de innovación y digitalización y vigilancia en el sec | or O | 6.0 | 22 | Α0 | 1 | | 28 | | | | | |

635 Máster Universitario en Avances en Ciencias Gastronómicas



Plan docente del área de conocimiento (horas) 2023/2024



| | | | | | | Matr. Total | Matr. | | Ajuste | Unidad Control Docenci |
|--|----------|--------|----------|--------|----------|-----------------|-------|---|--------|------------------------|
| Asignatura | C | Cre | Pres | P | Cur | 2023 | 2023 | | Horas | Observaciones |
| 625011 Prácticas Externas | Е | 4.0 | 30 | C/2 | 2 | 29 | | | | |
| 627 PCEO MU Ingeniería Agronómica + Transformación digital del Sec | tor Agro | alimen | tario y | Forest | al | | 8 | | | |
| 625 Máster Universitario en Transformación Digital del Sector Agroalir | nentario | y Fore | estal (D | IGITAL | AGRI) | | 21 | | | |
| | | | | | | Total hora | s: | | | |
| 335003 Tecnología Culinaria | 0 | 4.0 | 30 | C1 | 1 | 4 | | | | |
| 635 Máster Universitario en Avances en Ciencias Gastronómicas | | | | | | | 4 | | | |
| | | | Gomez | Diaz. | Rafae | I | 8 | 0 | 0 | |
| | | | Vioque | Amor | . Mont | serrat | 8 | 0 | 0 | |
| | | | | | | Total hora | s: 16 | 0 | 0 | |
| 535005 Análisis Sensorial | 0 | 4.0 | 30 | C1 | 1 | 4 | | | | |
| 635 Máster Universitario en Avances en Ciencias Gastronómicas | | | | | | | 4 | | | |
| | | | Galan | Soldev | /illa. H | ortensia | 15 | 0 | 0 | |
| | | | Ruiz Pe | érez-C | acho. I | María del Pilar | 15 | 0 | 0 | |
| | | | | | | Total hora | s: 30 | 0 | 0 | |
| 635006 I+D+I en Gastronomía | 0 | 4.0 | 30 | C1 | 1 | 4 | | | | |

Total horas:

UNIVERSIDAD D CÓRDOBA

Plan docente del área de conocimiento (horas) 2023/2024



Departamento: 9 Bromatología y Tecnología Alimentos

Área de conocimiento: 780 Tecnología De Alimentos

| | | | Capac | idad | | | Redu | ıcciones | | | | |
|--------------------------------------|------------|--------|----------|---------|--------|--------------|--------------|----------|---------|-------|-------|--------|
| Nombre | Dedicación | Recon. | Anual(*) | Neta(*) | Total | Cargo y Rep. | Otros cargos | Invest. | Academ. | Otras | MS | Enrase |
| AVILÉS RAMÍREZ, CARMEN BLANCA | 169 | 17 | 240,0 | 130,0 | -110,0 | -90,0 | | | -20,0 | | | |
| PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD (B) | | | | | | | | | | | | |
| GALAN SOLDEVILLA, HORTENSIA | 115 | | 100,0 | 100,0 | | | | | | | - | |
| PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD (A) | | | | | | | | | | | | |
| GARCIA VALVERDE, ROSA MARIA | | | 59,8 | 59,8 | | | | | | | | |
| PROFESOR SUSTITUTO | | | | | | | | | | | | |
| GOMEZ DIAZ, RAFAEL | 87 | | 260,0 | 80,0 | -180,0 | -120,0 | | | -65,0 | -10,0 | | 15, |
| PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD (C) | | | | | | | | | | | | |
| HABA DE LA CERDA, MARÍA JOSÉ DE LA | 166 | | 160,0 | 80,0 | -80,0 | -90,0 | | -1,0 | -50,0 | -10,0 | | 71, |
| PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD (A) | | | | | | | | | | | | |
| JIMENEZ JIMENEZ, FRANCISCO | 67 | | 132,3 | 132,3 | | | | | | | | |
| PROFESOR SUSTITUTO | | | | | | | | | | | | |
| LÓPEZ INFANTE, MARIA ISABEL | 148 | | 150,0 | 145,0 | -5,0 | | | | -5,0 | | | |
| PROFESOR ASOCIADO | | | | | | | | | | | | |
| OSTOS RUIZ, CARLOS | | | 59,8 | 59,8 | | | | | | | | |
| PROFESOR SUSTITUTO | | | | | | | | | | | | |
| PINO CAMPOS, ANTONIO | 62 | | 60,0 | 60,0 | | | | | | | | |
| PROFESOR ASOCIADO CON DOCTORADO | | | | | | | | | | | | |
| PRADOS SILES, FRANCISCO | 152 | | 150,0 | 150,0 | | | | | | | | |
| PROFESOR ASOCIADO CON DOCTORADO | | | | | | | | | | | | |
| RUIZ PÉREZ-CACHO, MARÍA DEL PILAR | 150 | | 160,0 | 160,0 | | | | | | | | |
| PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD (A) | | | | | | | | | | | | |
| SANCHEZ GIRALDO, MAITE | 211 | | 240,0 | 230,0 | -10,0 | | | | -10,0 | | | |
| PROFESOR SUSTITUTO | | | | | | | | | | | | |
| SÁNCHEZ PINEDA DE INFANTAS, M.TERESA | 143 | | 100,0 | 80,0 | -20,0 | -10,0 | | -2,7 | -68,3 | -40,0 | | 101, |
| CATEDRÁTICO DE UNIVERSIDAD (A) | | | | | | | | | | | | |
| VALLESQUINO LAGUNA, PEDRO | 227 | | 320,0 | 240,0 | -80,0 | | | | | | -80,0 | |
| PROFESOR CONTRATADO DOCTOR (C) | | | | | | | | | | | | |
| VEGA CASTELLOTE, MIGUEL | 5 | | 60,0 | 60,0 | | | | | | | | |
| Contrato PDI (Beca FPU) | | | | | | | | | | | | |
| VIOQUE AMOR, MONTSERRAT | 188 | | 240,0 | 150,0 | -90,0 | | | | -80,0 | -10,0 | | |
| PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD (B) | | | | | | | | | | | | |







Departamento: 9 Bromatología y Tecnología Alimentos

Área de conocimiento: 780 Tecnología De Alimentos

| | | | | | Capa | cidad | Reducciones | | | | | | | | | |
|---|--------------|--------------|------------|--------|----------|---------|-------------|--------------|--------------|---------|---------|-------|-------|--------|--|--|
| N | ombre | | Dedicación | Recon. | Anual(*) | Neta(*) | Total | Cargo y Rep. | Otros cargos | Invest. | Academ. | Otras | MS | Enrase | | |
| | Totales área | de conocimie | nto: 1890 | 17 | 2491,9 | 1916,9 | -575,0 | -310,0 | | -3,7 | -298,3 | -70,0 | -80,0 | 187,0 | | |

Dedicación docente Área 1907

Ajustes: -15
Ajustada (1): 1892

Capacidad docente (2): 2491,9

Reducciones (totales) (3): 575,0 Reducciones (déficit) (4): 570,0 Superávit (2-1-3): 24,9

Déficit (1-2+4):

(*) 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 2023/2024 no podrá superar las 240 horas.