



PROFESORADO COORDINADOR DE ASIGNATURAS

COD.	ASIGNATURA	PROFESOR COORDINADOR 1	PROFESOR COORDINADOR 2
PRIMER CURSO			
30807	Bioquímica	• Eduardo RUIZ PESINI	•
30802	Física general y fundamentos del análisis físico	• Fernando BLESA MORENO	•
30806	Fisiología general y de la nutrición	• José Emilio MESONERO GUTIÉRREZ	• Miguel Ángel PLAZA CARRIÓN
30808	Fundamentos de la economía alimentaria	• Ana M ^a OLAIZOLA TOLOSANA	• Helena RESANO EZCARAY
30801	Fundamentos de química analítica	• Martín RESANO EZCARAY	•
30803	Matemáticas	• José Luis ALEJANDRE MARCO	•
30804	Microbiología	• Jesús Andrés ARENAS BUSTO	•
30809	Prod. materias primas en la industria alimentaria	• Juan Luis MORA HERNÁNDEZ	•
30800	Química general	• Celia DOMEÑO RECALDE	•
30805	Técnicas instrumentales de análisis químico	• Isabel SANZ VICENTE	•
SEGUNDO CURSO			
30810	Fundamentos de ingeniería química	• Eva ROMEO SALAZAR	•
30811	Química y bioquímica de los alimentos	• Miguel CALVO REBOLLAR	•
30812	Bromatología	• M ^a Carmen ROTA GARCÍA	• Juan José CARRAMIÑANA ESTEBAN
30813	Microbiología de los alimentos	• Diego GÓMEZ LOZANO	• María Carmen ROTA GARCÍA
30814	Dirección de empresas alimentarias	• M ^a Teresa MAZA RUBIO	• Ana M ^a OLAIZOLA TOLOSANA
30818	Operaciones básicas en la industria alimentaria	• M ^a Luisa SALVADOR SOLANO	•
30815	Análisis químico de los alimentos	• Miguel CALVO REBOLLAR	• María Dolores PÉREZ CABREJAS
30816	Análisis físico y sensorial de los alimentos	• Ana Cristina SÁNCHEZ GIMENO	•
30817	Análisis microbiológico de los alimentos	• María Carmen ROTA GARCÍA	• Diego GÓMEZ LOZANO
30819	Nutrición y dietética	• Agustín ARIÑO MONEVA	•
TERCER CURSO			
30820	Tecnología de los alimentos I	• Santiago CONDÓN USÓN	• Elisa GAYÁN ORDÁS
30821	Biotecnología alimentaria	• Pilar MAÑAS PÉREZ	•
30824	Salud pública y alimentación	• Sara MALO FUMANAL	•
30822	Higiene alimentaria general	• Susana LORÁN AYALA	• Marta HERRERA SÁNCHEZ
30823	Gestión integral de la calidad en la industria alimentaria	• Juan José CARRAMIÑANA ESTEBAN	• Sonia VAL BLASCO
30825	Tecnología de los alimentos II	• Ignacio ÁLVAREZ LANZAROTE	•
30826	Cocinado industrial y restauración colectiva	• Ana FERRER MAIRAL	•
30827	Diseño industrial y gestión medioambiental	• M ^a Pilar LAMBÁN CASTILLO	•
30828	Higiene alimentaria aplicada	• Susana LORÁN AYALA	•
30829	Legislación alimentaria	• Susana BAYARRI FERNÁNDEZ	•
CUARTO CURSO			
30830	Tecnología de la leche y de ovoproductos	• Lourdes SÁNCHEZ PANIAGUA	• M ^a Dolores PÉREZ CABREJAS
30831	Tecnología de la carne y del pescado	• José Antonio BELTRÁN GRACIA	• Juan Benito CALANCHE MORALES
30832	Tecnología de productos vegetales	• Esther ARIAS ÁLVAREZ	•
30833	Enología	• Ana ESCUDERO CARRA	•
30834	Gestión de la seguridad alimentaria	• María Pilar CONCHELLO MORENO	• Marta HERRERA SÁNCHEZ
30835	Practicum Planta Piloto	• Rafael PAGÁN TOMÁS	• Diego GARCÍA GONZALO
30841	Prácticas externas	• M ^a Dolores PÉREZ CABREJAS	•
30842	Trabajo fin de grado	•	•
OPTATIVAS			
30836	Intensificación en sector lácteo y de ovoproductos	• Lourdes SÁNCHEZ PANIAGUA	•
30837	Intensificación en el sector cárnico y del pescado	• José Antonio BELTRÁN GRACIA	•
30838	Intensificación en el sector de frutas y hortalizas	• Esther ARIAS ÁLVAREZ	•
30839	Intensificación en sector aceite, azúcar y prod der,	• Ana Cristina SÁNCHEZ GIMENO	•
30840	Innovación en la industria alimentaria	• Daniel BERDEJO MARTÍNEZ	•