

Datos personales

Apellidos y nombre: Girón Rodríguez Francisco.

Situación profesional actual

Organismo: Universidad Católica San Antonio de Murcia.

Facultad, Escuela o Instituto: Facultad de Ciencias de la Salud.

Dpto./ Sección./ Unidad estr: Dpto. Tecnología de la Alimentación y Nutrición.

Dirección postal: Campus de los Jerónimos s/n Guadalupe 30107 (Murcia)

Categoría profesional: Profesor Contratado Doctor

Líneas de Investigación

Tecnología del procesado industrial y culinario de alimentos de origen animal.

Bioinformatics and High Performance Computing (BIO-HPC).

Formación Académica

Titulación superior: Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Centro: Universidad Católica San Antonio de Murcia.

Fecha: Julio 2007

Doctorado: Nutrición y Seguridad Alimentaria.

Centro: Universidad Católica San Antonio de Murcia.

Fecha: Junio 2012

Participación en Proyectos

- **Número de proyectos europeos:** 0
- **Número de proyectos del Plan Nacional:** 2
- **Número de proyectos del Plan Regional:** 1
- **Número de contratos con empresas:** 3
- **Número de proyectos del Plan propio de la Universidad:** 0

Publicaciones en revistas indexadas en JCR

- **Número de publicaciones en primer cuartil de su área:** 5
- **Número de publicaciones en segundo cuartil de su área:** 2
- **Número de publicaciones en tercer cuartil de su área:** 0
- **Número de publicaciones en cuarto cuartil de su área:** 0

Publicaciones en revistas no indexadas en JCR

- **Número de publicaciones indexadas en otras bases de datos:** 0
- **Número de publicaciones no indexadas:** 1

Libros y capítulos de libro

- **Número de libros:**
- **Número de capítulos de libro:** 10

Contribuciones a Congresos

- **Número de comunicaciones a congresos nacionales:** 12
- **Número de comunicaciones a congresos internacionales:** 7
- **Número de ponencias invitadas:**

Tesis doctorales dirigidas

- **Doctorando:**
- **Título:**
- **Calificación:**
- **Año de lectura:**

Docencia Universitaria

- **Docencia en Grado (asignaturas y años de impartición):**
 Biología y Microbiología (1 año).
 Farmacología clínica (1 año).
 Nutrición en la infancia y la adolescencia (1 año).
 Bromatología y Tecnología de los alimentos (2 años).
 Higiene de los alimentos (3 años).
 Biotecnología alimentaria y microbiología industrial (6 años).
 Microbiología (8 años).
 Desarrollo de Nuevos Alimentos (9 años).
 Estadística (10 años).
- **Docencia en Post-Grado (asignaturas y años de impartición):**
 Detección de Riesgos Microbiológicos (5 años)

Gestión

Grado en Nutrición:

- Vocal de la Comisión de Calidad del Título.
- Coordinador Módulo Higiene, Seguridad Alimentaria y Gestión de Calidad.
- Coordinador 4º curso.
- Responsable web del grado.

Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos:

- Vocal de la Comisión de Calidad del Título.
- Coordinador Módulo Seguridad Alimentaria.
- Coordinador 4º curso.
- Responsable web del grado.

Grado en Gastronomía:

- Coordinador Módulo Gestión de datos.
- Coordinador 2º curso.

Experiencia profesional

Cursos de especialización

Especificar con el nombre, las horas del curso y el año:

Cursos de formación para el profesorado

- Taller de formación sobre el programa AUDIT de la Agencia Nacional de Evaluación y Acreditación (ANECA), 6 horas, 2009.
- La participación de los estudiantes en los procesos de evaluación de la calidad, 16 horas, 2009.
- El reto de la acreditación: implantación, seguimiento y evaluación, 4 horas, 2011.
- La acreditación del profesorado en el Espacio Europeo de Educación Superior, 4 horas, 2011.
- La evaluación y acreditación del profesorado universitario, para la contratación, en el espacio europeo de educación superior, 3 horas, 2012
- Curso de Riesgos generales en el sector docente, 6 horas, 2013.

Cursos de formación sobre plataformas informáticas

- Metodología de las Enseñanzas a Distancia: un caso práctico con Sakai, 10 horas, 2011.
- Herramientas TIC para metodologías de enseñanza a distancia, 19 horas, 2015.

Otros

- Nuevas perspectivas en la evidenciación de las declaraciones sobre propiedades saludables de los alimentos, 18 horas, 2011.
- Introducción a los métodos estadísticos para las ciencias sociales, 10 horas, 2011.
- Fomento de la transferencia tecnológica y ayudas para proyectos de I+D+i con la empresa, 5 horas, 2012.
- Panorama normativo, regulatorio y de innovación latino-americano en los alimentos funcionales y complementos alimenticios, 18 horas, 2012.
- Symposium Internacional sobre Tecnologías Alimentarias, 8 horas, 2013.
- Aplicación de las ciclodextrinas en la industria alimentaria, 5 horas, 2014.
- Aprovechamiento y Manejo de FT-IR y NMR, 8 horas, 2014
- Iniciación a la cata de vinos, quesos y aceites de la Región de Murcia, 15 horas, 2015.
- Inmunología aplicada a la práctica clínica, 35 horas, 2015.
- Procesado y Exploración de datos en investigación, 20 horas, 2016.
- Avances Farmacéuticos, 12 horas, 2017.