Universidad Rey Juan Carlos

# GUÍA DOCENTE

# Bromatología

# GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (1º y 2º curso)

# CURSO 2026-27

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 27/10/2026 14:30 | Hash: 4c3859529e167fe4592dda63a48852a.

Fecha de publicación: 08-07-2026

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 27/10/2026 14:30 | Hash: 4c3859529e167fe4592dda63a48852a.

| I.-Identificación de la Asignatura | |
|---|---|
| **Tipo** | OBLIGATORIA |
| **Período de impartición** | 2 curso, 2Q semestre |
| **Nº de créditos** | 6 |
| **Idioma en el que se imparte** | Castellano |

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 27/10/2026 14:30 | Hash: 4c3859529e167fe4592dda63a48852a.

**II.-Presentación**

La asignatura Bromatología pertenece a la Materia Ciencia de los Alimentos en la que se engloban todas las asignaturas que aportan conocimientos sobre la composición y valor nutritivo de los alimentos, la funcionalidad, propiedades físicas, químicas y sensoriales de sus componentes y las determinaciones más importantes para el análisis y control de calidad de los alimentos. El conocimiento de la composición y propiedades de los alimentos es fundamental para el control y optimización de procesos, para el desarrollo de nuevos procesos y productos, la gestión adecuada de los subproductos y residuos, la evaluación, control y gestión de la calidad alimentaria y la implementación de sistemas de calidad. En la asignatura Bromatología se estudiarán los alimentos desde múltiples puntos de vista: definición y descripción, composición química, valor nutricional, criterios de calidad, formas de presentación y comercialización.

En esta asignatura se abordan de manera específica resultados de aprendizaje sobre salud y bienestar y otros de carácter transversal relacionados con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) 2030 de la Organización Mundial de la salud a los que hace referencia el Real Decreto 822/2021. Por todo ello, los resultados de aprendizaje de la asignatura contribuirán concretamente a ir adquiriendo formación y concienciación sobre la consecución de los siguientes ODS: ODS2 (Hambre cero), ODS3 (Salud y bienestar), ODS4 (Educación de calidad), ODS6 (Agua limpia y saneamiento), ODS 9 (Industria, innovación e infraestructura), ODS12 (Producción y consumo responsable) y ODS 14 (Vida submarina).

La asignatura Bromatología está estrechamente relacionada con el resto de las asignaturas de la Materia Ciencia de los Alimentos tales como Propiedades Físico-Químicas de los Alimentos, Técnicas de Análisis de Alimentos, Química de los Alimentos, Análisis y Control de Calidad de Alimentos, siendo una asignatura fundamental para todos los perfiles profesionales de la titulación.

Como requisitos previos a la hora de cursar esta asignatura cabe destacar el haber adquirido los conocimientos fundamentales y básicos de Química, Bioquímica, Biología, Química de los Alimentos, Propiedades Físico-Químicas de los Alimentos y Técnicas de Análisis de Alimentos. También es necesario que los alumnos hayan adquirido, parcialmente, las competencias transversales desarrolladas-evaluadas en las asignaturas de primer curso.

**II.B-Presentación en inglés**

The subject Bromatology belongs to the discipline Food Science, which encompasses all subjects that provide knowledge about the composition and nutritional value of foods, the functionality, and the physical, chemical, and sensory properties of by-products and waste, the evaluation, control, and management of food quality, and the implementation of quality systems. In this subject, foods will be studied from multiple perspectives: definition and description, chemical composition, nutritional value, quality criteria, forms of presentation, and commercialization. In this subject, specific learning outcomes related to health and well-being are addressed, as well as transversal outcomes linked to the 2030 Sustainable Development Goals (SDGs) of the World Health Organization, as referenced in the Real Decreto 822/2021. Therefore, the learning outcomes of the subject will contribute specifically to acquiring training and awareness regarding the achievement of the following SDGs: SDG 2 (Zero Hunger), SDG 3 (Good Health and Well-being), SDG 4 (Quality Education), SDG 6 (Clean Water and Sanitation), SDG 9 (Industry, Innovation and Infrastructure), SDG 12 (Responsible Consumption and Production), and SDG 14 (Life Below Water). This subject is closely related to other subjects within the Food Science discipline, such as Physicochemical Properties of Foods, Food Analysis Techniques, Food Chemistry, and Food Quality Analysis and Control, and it is a fundamental subject for all professional profiles within the program. As prerequisites for taking this subject, it is important to have acquired fundamental and basic knowledge in Chemistry, Biochemistry, Biology, Food Chemistry, Physicochemical Properties of Foods, and Food Analysis Techniques. It is also necessary for students to have partially developed the transversal skills evaluated in first-year subjects.

## III.-Resultados de Aprendizaje

COM1. Recopila información, de diferentes fuentes, analiza y emite un juicio crítico en el ámbito relacionado con la ciencia y tecnología de los alimentos
COM2. Aplica los conocimientos a la práctica en situaciones reales y simuladas del ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos
COM3. Resuelve problemas aportando soluciones efectivas y creativas a situaciones relacionadas con la ciencia y tecnología de los alimentos
COM5. Trabaja en equipo de manera eficiente en ámbitos relacionados con la ciencia y tecnología de los alimentos
COM6. Capacidad para desarrollar la actividad profesional con una visión crítica y un compromiso activo por la sostenibilidad social, económica y ambiental, con respeto a los derechos humanos y a las instituciones democráticas
CON11. Conoce los composición y calidad de los alimentos para asegurar su seguridad y valor nutritivo
HAB3. Utiliza las técnicas más importantes para el análisis de los alimentos con el fin de evaluar la calidad y seguridad de los alimentos, a nivel físico-químico y microbiológico
HAB5. Desarrolla nuevos procesos y productos en el sector alimentario según criterios de sostenibilidad
HAB8. Evalúa y gestiona la información relacionada con la calidad y seguridad alimentaria
HAB11. Identifica los factores que influyen en la nutrición y los aplica en la evaluación del estado nutricional

- Leyenda para las titulaciones no adaptadas al RD 822/21: **CB** - competencias básicas, **CG** - competencias generales, **CE** - competencias específicas, **CT** - competencias transversales.
- Leyenda para las titulaciones adaptadas al RD 822/21: **CON** - conocimientos, **COM** - competencias, **HAB** - habilidades.

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 27/10/2026 14:30 | Hash: 4c3859529e167fe4592dda63a48852a.

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 27/10/2026 14:30 | Hash: 4c3859529e167fe4592dda63a48852a.

## IV.-Contenido

### IV.A.-Temario de la asignatura

**BLOQUE I. INTRODUCCION**

- Tema 1. “Introducción a la Bromatología”. Concepto y evolución histórica. Objetivos. Situación actual y perspectivas. Relación de la bromatología con otras ciencias. Concepto de alimento, nutriente y productos alimentarios. Clasificación de alimentos. Definiciones legales. Nuevos Alimentos, Legislación alimentaria.

**BLOQUE II. ALIMENTOS PROTEICOS**

- Tema 2. “Carne y derivados cárnicos”. Definiciones e importancia. Estructura histológica del músculo. Composición química. Propiedades tecnológicas. Cambios post-mortem. Valor nutritivo. Criterios legales, analíticos, sensoriales, sanitarios y de calidad. Tecnología del procesado de la carne. Productos y Derivados cárnicos: Despojos.
- Tema 3. “Pescado y productos derivados ”. Definiciones e importancia. Mariscos, moluscos y crustáceos Composición. Valor Nutricional. Criterios legales, analíticos, sensoriales y sanitarios de calidad. Principales índices de degradación. Formas de presentación y conservación. Derivados de pescado
- Tema 4. “Huevo y ovoproductos”. Definición e importancia en la alimentación. Estructura y composición química. Valor nutritivo. Criterios legales, analíticos y sanitarios de calidad y clasificación. Ovoproductos: Definiciones y procesos tecnológicos.
- Tema 5. “Leche y derivados lácteos”. Definiciones, tipos e importancia en la alimentación. Composición química. Valor nutritivo. Operaciones tecnológicas básicas. Tipos de leche. Procesos tecnológicos de elaboración y comercialización. Derivados lácteos. Criterios legales analíticos y sanitarios.

**BLOQUE III. ALIMENTOS LIPIDICOS**

- Tema 6. “Aceites y grasas comestibles”. Aceites y grasas alimenticias. Definiciones. Clasificación. Aceites y grasas vegetales comestibles: Obtención, Composición, Valor nutricional, Tratamientos tecnológicos de obtención. Criterios legales analíticos y sanitarios. Grasas animales: Mantequilla. Procesos de elaboración. Composición. Valor nutritivo. Otras grasas animales. Grasas modificadas.

**BLOQUE IV. ALIMENTOS GLUCIDICOS**

- Tema 7. “Cereales y derivados”. Trigo: estructura del grano, composición, valor nutritivo. Alteraciones y conservación. Otros cereales alimenticios. Harinas. Criterios legales, sensoriales, analíticos y sanitarios. Derivados de las harinas.
- Tema 8. “Leguminosas”. Definición. Su importancia en la alimentación. Especies de consumo más frecuente. Derivados. Composición: Compuestos tóxicos y antinutritivos. Criterios analíticos sanitarios y de calidad. Derivados comerciales.
- Tema 9. “Frutas, verduras y hortalizas”. Clasificación y composición y valor nutritivo. Maduración, conservación y comercialización. Derivados más importantes.Criterios legales, analíticos, sanitarios y de calidad.
- Tema 10. “Agua de consumo humano”. Definición. Importancia en la alimentación. Aguas potables: Potabilización. Aguas de bebida envasadas.
- Tema 11. “Bebidas alcohólicas y analcohólicas”. Bebidas analcoholicas: Definición. Clasificación. Papel en la alimentación. Bebidas refrescantes y carbónicas. Criterios analíticos, sanitarios y de calidad. Bebidas alcohólicas: Vinos, sidra, cerveza, aguardiente y licores. Criterios analíticos, sanitarios y de calidad.

**BLOQUE V. ALIMENTOS FRUITIVOS**

- Tema 12. “Alimentos edulcorantes, estimulantes, condimentos y especias”. Alimentos edulcorantes: Plantas azucareras: remolacha y caña de azúcar. Fabricación, refinado y tipos comerciales. Miel. Alimentos estimulantes: Café y derivados. Cacao. Té. Condimentos y especias: Definición, y clasificación. Vinagres. Sal de cocina. Azafrán. Pimentón. Otras especias. Criterios analíticos, sanitarios, analíticos y de calidad.

### IV.B.-Actividades formativas

| Tipo | Descripción |
|---|---|

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 27/10/2026 14:30 | Hash: 4c3859529e167fe4592dda63a48852a.

| | |
|---|---|
| Asistencia a clases teóricas | AF1. Clases magistrales: permiten la adquisición de conocimientos teóricos básicos de la asignatura. Están apoyadas por material bibliográfico y presentaciones, y se acompaña con una parte de debate y reflexión sobre lo transmitido. |
| Laboratorios experimentales y/o tecnológicos | AF3. Actividades prácticas en laboratorios: permiten reforzar, adquirir y ampliar los conocimientos teóricos básicos de la asignatura. Permiten desarrollar habilidades y destrezas propias de la actividad profesional del título en la aplicación de los conocimientos teóricos adquiridos previamente en un entorno de laboratorio, utilizando recursos específicos y con supervisión del profesor. |
| Otras actividades | AF4. Actividades formativas complementarias para el aprendizaje activo: permiten complementar los conocimientos y destrezas adquiridos en la asignatura y el desarrollo de determinadas habilidades y competencias. Se desarrollan en el marco de las estrategias metodológicas innovadoras de estudios de casos y gamificación. Incluyen el desarrollo y entrega, de forma individual o en grupo, de una memoria o informe relacionado con los contenidos de la actividad desarrollada y/o la preparación y exposición del tema propuesto en el ámbito de la actividad correspondiente, según concrete el profesor. Pueden resolverse en el aula de manera presencial o fuera del aula o de forma combinada, etc. |
| Otras actividades | AF5. Trabajo autónomo en actividades relacionadas. Actividades de refuerzo que de forma autónoma realiza el estudiante. Pueden realizarse por medio de foros y chats para favorecer la interacción y la reflexión grupal sobre el objeto de aprendizaje que se esté trabajando. Pueden ser de trabajo individual o grupal . |
| Otras actividades | AF6. Estudio autónomo: estudio individual o grupal que de forma autónoma realiza el estudiante para la preparación de las clases magistrales, actividades complementarias, búsqueda y análisis de bibliografía etc. |
| Realización de pruebas | AF8. Realización de pruebas escritas que permiten demostrar los conocimientos adquiridos a través de las clases magistrales. |

| V.-Tiempo de trabajo del alumnado (30h grado y 25h máster) | |
|---|---|
| Clases teóricas | 40 |
| Clases de resolución de ejercicios, problemas, casos, etc. | 8 |
| Prácticas en laboratorios experimentales, tecnológicos, clínicos, campo, etc. | 8 |
| Realización de pruebas | 4 |
| Tutorías académicas | 30 |
| Actividades relacionadas: jornadas, seminarios, etc. | 18 |
| Preparación de clases teóricas | 30 |
| Preparación de prácticas/ejercicios/casos | 22 |
| Preparación de pruebas | 20 |
| Total de horas de trabajo del alumnado | 180 |

| VI.-Metodología y plan de trabajo | | |
|---|---|---|
| **Tipo** | **Periodo** | **Contenido** |
| Clases Teóricas | Semana 1 a Semana 16 | MD1. Técnica expositiva y de pregunta. Se aplicará en todos los temas. Metodología clásica en la que el profesor asume el protagonismo en el proceso de aprendizaje siendo el transmisor fundamental del contenido y ejerce de intermediario entre el conocimiento y los estudiantes. Se utilizarán diferentes tecnologías de apoyo en la actividad expositiva, como presentaciones y vídeos, también se realizarán preguntas que favorezcan el debate y la reflexión. |
| Laboratorios experimentales y/o tecnológicos | Semana 6 a Semana 6 | MD3. Prácticas en laboratorio. Metodología clásica con la que los estudiantes aplican en un laboratorio los conocimientos teóricos adquiridos previamente, utilizando recursos específicos y con supervisión del profesor. Se realizarán en el periodo indicado en el horario del grado. |

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 27/10/2026 14:30 | Hash: 4c3859529e167fe4592dda63a48852a.

| | | |
|---|---|---|
| Metodologías activas o de innovación docente | Semana 1 a Semana 16 | MD4. Metodologías de aprendizaje activo. Diferentes metodologías con las que el estudiante adquiere un protagonismo mayor en el proceso de aprendizaje, que complementan el aprendizaje adquirido en la metodología clásica. Estas metodologías serán estudios de casos y aprendizaje basado en el juego o gamificación. Se desarrollará de manera grupal para favorecer el aprendizaje colaborativo. Se realizarán en la fecha indicada en el horario del grado. |
| Tutorías académicas | Semana 1 a Semana 16 | MD5. Tutorías académicas. Seguimiento del estudiante que favorece el intercambio de ideas y resolución de dudas con el profesor sobre los contenidos teórico-prácticos y las actividades complementarias. Pueden realizarse de manera individual o grupal en el aula o también podrán realizarse a través de las herramientas disponibles en aula virtual o en Teams a petición de los estudiantes. |

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 27/10/2026 14:30 | Hash: 4c3859529e167fe4592dda63a48852a.

## VII.-Método de evaluación

El modelo de evaluación general es la evaluación continua, tal como establece el Reglamento de evaluación de los resultados de aprendizaje de la Universidad Rey Juan Carlos.

Deberán utilizarse todos los sistemas de evaluación establecidos para la asignatura en la memoria de la titulación, excepto aquellos que tuviesen una ponderación mínima del 0%, que podrán utilizarse en los cursos académicos en los que el profesorado lo considere oportuno. Cada uno de los sistemas de evaluación podrá ser aplicado mediante una o más actividades de evaluación, coherentes con ese sistema. Ninguna de las actividades de evaluación podrá superar individualmente el 60% de la calificación global de la asignatura.

La suma de las actividades de evaluación no revaluables no podrá superar el 40% de la calificación global de la asignatura y, en general, no deberían tener nota mínima (salvo en el caso de actividades de carácter práctico en las que, estrictamente, no pudieran reproducirse en la convocatoria extraordinaria las condiciones de evaluación de la convocatoria ordinaria).

El alumnado que no consiga superar la asignatura en la convocatoria ordinaria, o no se hayan presentado, podrán presentarse a la convocatoria extraordinaria únicamente a las actividades de evaluación revaluables no superadas.

El uso de herramientas basadas en inteligencia artificial está prohibido en cualquier ejercicio y prueba de evaluación de la asignatura salvo que el profesor lo indique de forma explícita en el enunciado o en el material de esta. En caso de que esté permitido, se darán indicaciones precisas de qué usos están permitidos y cuáles no.

La distribución y características de las actividades de evaluación son las que se describen a continuación.

### VII.A.- Descripción de las actividades de evaluación y su ponderación

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 27/10/2026 14:30 | Hash: 4c3859529e167fe4592dda63a48852a.

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 27/10/2026 14:30 | Hash: 4c3859529e167fe4592dda63a48852a.

El sistema de evaluación de las titulaciones en el marco del EEES (Espacio Europe de Educación Superior) es la evaluación continua. La asistencia a las clases teóricas es recomendable en un mínimo del 80% para la adquisición de los contenidos y la resolución de ejercicios. Esta asistencia se monotorizará a través de la herramienta "asistencia" disponible en la App de la universidad o bien pasando lista al inicio de la clase.

Las pruebas escritas constarán de preguntas cortas y preguntas objetivas. Para que estas pruebas sean liberatorias es necesario obtener una calificación mínima de 4,5 en las mismas. Si la calificación es inferior a 4,5 podrán ser reevaluadas en convocatoria extraordinaria. La media de las dos pruebas escritas debe ser igual o mayor a 5 para superar la asignatura. El material permitido para la realización de estas pruebas consistirá en el enunciado de la prueba, útiles de escritura (bolígrafo excepto color rojo) y calculadora. Estas pruebas son individuales. El incumplimiento de estas normas se penalizará con la calificación de suspenso en la prueba evaluada donde se produzca dicho incumplimiento.

La asistencia y realización de las actividades prácticas presenciales en el laboratorio es obligatoria (100%) para superar la asignatura. Para que estas pruebas sean liberatorias es necesario obtener una calificación mínima de 5 en las mismas. En la calificación de las prácticas de laboratorio, el 30% corresponderá a la calificación obtenida en la prueba escrita tipo test y el 70% restante a la calificación obtenida mediante la ejecución de las tareas en el laboratorio, los informes entregados y la observación del profesor.

La asistencia y realización de las actividades prácticas en el aula (estudio de casos y actividades de gamificación) es obligatoria (100%) para superar la asignatura y no son reevaluables. La solución de las actividades prácticas obligatorias debe ser original, no pudiendo utilizar soluciones realizadas por otras personas distintas a las reflejadas en la autoría de la solución. El profesor se reserva la posibilidad de requerir defensa presencial, de todos o parte de las/los autoras/es, de actividades prácticas si así lo cree necesario. El plagio total o parcial de dichas soluciones se penalizará con la calificación de suspenso en la asignatura en la convocatoria evaluada donde se produzca dicho plagio.

En la siguiente tabla se indican las actividades de evaluación que se llevarán a cabo en la asignatura y las ponderaciones de cada una de ellas:

| Actividad/sistema evaluación | Carácter | Modalidad (presencial/online) | Tipo | Nota mínima | Ponderación | Periodo | Contenido |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| SE1: Prueba escrita parcial 1 | Individual | Presencial | Reevaluable | 4,5 | 35% | Ver horario | Prueba escrita relacionada con los contenidos teóricos de la asignatura |
| SE1: Prueba escrita parcial 2 | Individual | Presencial | Reevaluable | 4,5 | 35% | Convocatoria oficial ordinaria | Prueba escrita relacionada con los contenidos teóricos de la asignatura |
| SE2: Realización de prácticas de laboratorio | Individual/Grupal | Presencial | Solo reevaluable la prueba escrita | 5,0 | 10% | Ver horario | Asistencia al laboratorio, ejecución de tareas, informes, prueba escrita y observación. |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| SE3: Asistencia y participación en actividades formativas complementarias de aprendizaje activo | Grupal | Presencial | No reevaluable | NO | 20% | Ver horario | Ejercicios grupales con cuestiones cortas y/o informe grupal relacionados con los contenidos de la asignatura. |

**Cálculo de la nota final o global**:

- La calificación global de la asignatura será la media ponderada de la calificación de cada una de las actividades de evaluación según los porcentajes indicados, siempre y cuando se hayan superado con la nota mínima indicada para cada una de ellas. Esta ponderación es fija y no puede cambiarse. Para considerar la ponderación global de todas las actividades y aprobar la asignatura, según lo indicado anteriormente, será requisito indispensable que la media de parciales sea igual o superior a 5,0.
- Si una o varias actividades de evaluación no se han superado con la nota mínima, la nota final de la asignatura será la nota media obtenida entre todas las actividades de evaluación realizadas teniendo en cuenta que no podrá superar un 4,0.
- Si no se ha presentado a ninguna prueba evaluable, la nota final será "No presentado".

**Evaluación en convocatoria extraordinaria:**

En convocatoria extraordinaria, los estudiantes solamente se presentarán a las actividades de evaluación de las pruebas reevaluables no superadas, de manera que para el cálculo de la nota final en esta convocatoria se utilizará la calificación de las actividades de evaluación aprobadas en convocatoria ordinaria y las notas obtenidas en las actividades reevaluadas. El cálculo de la nota final se realizará tal y como se ha indicado en el apartado anterior.

La reevaluación de las actividades reevaluables se realizará en la fecha oficial indicada para la convocatoria extraordinaria.

**Evaluación en convocatoria adelantada:**

El/la estudiante que haya solicitado la convocatoria adelantada deberá ponerse en contacto con el profesor responsable de la asignatura tan pronto sea posible para que le facilite la información y/o material necesario para la evaluación, que será similar a la que seguirá el resto de estudiantes matriculados en la asignatura.

**VII.B.- Evaluación del alumnado con dispensa académica de asistencia a clase**

La concesión de Dispensa Académica de Asistencia a Clase (DAAC) no implica que se quede automáticamente eximido de participar en las actividades de evaluación continua ni en las actividades formativas presenciales de asistencia obligatoria establecidas en la guía docente. Una vez concedida la dispensa, el alumnado deberá contactar con el docente, que podría proponerle las adaptaciones que considere convenientes, siempre que garanticen la adquisición y adecuada evaluación de los resultados de aprendizaje previstos. El alumnado deberá mantener a lo largo de curso una comunicación fluida con el docente para que este le proporcione información sobre las fechas en que se realizarán esas actividades formativas y de evaluación, en caso de que su programación no estuviese ya fijada y a disposición del alumnado en el momento de la concesión de la dispensa.

Asignatura con posibilidad de dispensa: Sí

**VII.C.- Revisión y reclamación de las actividades de evaluación**

Se realizará conforme al Reglamento de evaluación de los resultados de aprendizaje de la Universidad Rey Juan Carlos.

**VII.D.- Alumnado con discapacidad o necesidades educativas especiales**

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 27/10/2026 14:30 | Hash: 4c3859529e167fe4592dda63a48852a.

Con el fin de garantizar la igualdad de oportunidades, la no discriminación, la accesibilidad universal y la mayor garantía de éxito académico, las adaptaciones curriculares para alumnado con discapacidad o con necesidades educativas especiales serán pautadas por la Unidad de Atención a Personas con Discapacidad, de acuerdo con la normativa que regula el servicio de Atención a Estudiantes con Discapacidad, aprobada por Consejo de Gobierno de la Universidad Rey Juan Carlos.
Para que esas adaptaciones puedan realizarse, será requisito la emisión de un informe de adaptaciones curriculares por parte de dicha Unidad, por lo que el alumnado con discapacidad o necesidades educativas especiales deberán contactar con este servicio para analizar conjuntamente las distintas opciones.

**VII.E.- Conducta académica, integridad y honestidad académica**

La Universidad Rey Juan Carlos está plenamente comprometida con los más altos estándares de integridad y honestidad académica, por lo que estudiar en la URJC supone asumir y suscribir los valores de integridad y la honestidad académica recogidos en el Código Ético de la Universidad.

Para acompañar este proceso, la Universidad dispone de la Normativa de Convivencia de la Universidad Rey Juan Carlos y de diferentes herramientas (antiplagio, supervisión) que ofrecen una garantía colectiva para el completo desarrollo de estos valores esenciales.

Las herramientas basadas en inteligencia artificial pueden mejorar la experiencia de aprendizaje, pero debe utilizarse de forma ética, legal, honesta y transparente. Por este motivo, deben seguirse las recomendaciones de uso adecuado indicadas por los docentes de la asignatura.

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 27/10/2026 14:30 | Hash: 4c3859529e167fe4592dda63a48852a.

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 27/10/2026 14:30 | Hash: 4c3859529e167fe4592dda63a48852a.

## VIII.-Recursos y materiales didácticos

**Bibliografía básica**

Química de los Alimentos E. Primo Yúfera Síntesis
Tratado de Nutrición. Tomo II. Composición y calidad nutritiva de los alimentos. A. Gil (ed) Ed. Panamericana
Química de los Alimentos Autor H.D. Belitz, W. Grosch Editorial Acribia
Nutrición y bromatología C. Kuklinski Köppl Omega
Elementos de bromatología descriptiva G. Vollmer Acribia
FENNEMA Química de los Alimentos D. Srinivasan Acribia
El pequeño "Souci-Fachmann-Kraut" tablas de composición de alimentos compiladores, Friedrich Senser y Heimo Scherz F. Senser Acribia
La composición de los alimentos herramienta básica para la valoración nutricional R. Ortega Complutense

**Bibliografía complementaria**

Tablas de Composición de Alimentos O. Moreiras Universidad de Vigo

**Direcciones web de interés**

www.consumer.es/alimentacion/
www.institutotomaspascual.es/
www.senba.es (Sociedad Española de Nutricion basica y aplicada)
http://www.efsa.europa.eu/
http://www.mapama.gob.es/es/
https://www.aesan.gob.es/

## IX.-Profesorado

| | |
|---|---|
| **Nombre y apellidos** | BEGOÑA FERNÁNDEZ PINTOR |
| **Correo electrónico** | begona.fernandez@urjc.es |
| **Departamento** | Tecnología Química y Ambiental |
| **Campus de impartición** | Móstoles |
| **Categoría** | Profesor/a Ayudante Doctor/a |
| **Titulación académica** | Doctor |
| **Responsable de asignatura** | No |
| **Horario de tutorías** | Para consultar las tutorias póngase en contacto con el/la profesor/a a través de correo electrónico |
| **Nº de Quinquenios** | 0 |
| **Nº de Sexenios** | 0 |
| **Nº de Sexenios de transferencia** | 0 |
| **Nº de evaluaciones positivas Docentia** | 1 |
| | |
| **Nombre y apellidos** | LORENA ORTEGA MORENO |

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 27/10/2026 14:30 | Hash: 4c3859529e167fe4592dda63a48852a.

| | |
|---|---|
| **Correo electrónico** | lorena.ortega@urjc.es |
| **Departamento** | Ciencias Básicas de la Salud |
| **Campus de impartición** | Móstoles |
| **Categoría** | Profesor/a Ayudante Doctor/a |
| **Titulación académica** | Doctor |
| **Responsable de asignatura** | No |
| **Horario de tutorías** | Para consultar las tutorias póngase en contacto con el/la profesor/a a través de correo electrónico |
| **Nº de Quinquenios** | 0 |
| **Nº de Sexenios** | 2 |
| **Nº de Sexenios de transferencia** | 0 |
| **Nº de evaluaciones positivas Docentia** | 1 |
| | |
| **Nombre y apellidos** | NATALIA CASADO NAVAS |
| **Correo electrónico** | natalia.casado@urjc.es |
| **Departamento** | Tecnología Química y Ambiental |
| **Campus de impartición** | Móstoles |
| **Categoría** | Profesor/a Permanente Laboral |
| **Titulación académica** | Doctor |
| **Responsable de asignatura** | Si |
| **Horario de tutorías** | Para consultar las tutorias póngase en contacto con el/la profesor/a a través de correo electrónico |
| **Nº de Quinquenios** | 2 |
| **Nº de Sexenios** | 2 |
| **Nº de Sexenios de transferencia** | 0 |
| **Nº de evaluaciones positivas Docentia** | 2 |
| | |
| **Nombre y apellidos** | YOLANDA LÓPEZ-TOFIÑO TORREJÓN |
| **Correo electrónico** | yolanda.lopez@urjc.es |
| **Departamento** | Ciencias Básicas de la Salud |
| **Campus de impartición** | Móstoles |

| | |
|---|---|
| **Categoría** | Profesor/a Ayudante Doctor/a |
| **Titulación académica** | Doctor |
| **Responsable de asignatura** | No |
| **Horario de tutorías** | Para consultar las tutorias póngase en contacto con el/la profesor/a a través de correo electrónico |
| **Nº de Quinquenios** | 0 |
| **Nº de Sexenios** | 1 |
| **Nº de Sexenios de transferencia** | 0 |
| **Nº de evaluaciones positivas Docentia** | 1 |

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 27/10/2026 14:30 | Hash: 4c3859529e167fe4592dda63a48852a.