Universidad Rey Juan Carlos

GUÍA DOCENTE

Transformación de Componentes Básicos de los Alimentos

GRADO EN GASTRONOMIA

CURSO 2026-27

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 25/10/2026 15:07 | Hash: 660e788087dd6f9e60c4f8b7a8fddf49.

Fecha de publicación: 07-07-2026

I.-Identificación de la Asignatura	
Tipo	OBLIGATORIA
Período de impartición	1 curso, 2Q semestre
Nº de créditos	3
Idioma en el que se imparte	Castellano

II.-Presentación

La asignatura *Transformación de Componentes Básicos en los Alimentos* pertenece al módulo de conocimientos obligatorios. Su objetivo general es proporcionar conocimientos a nivel molecular sobre las transformaciones químicas que se producen en los alimentos principalmente durante el manejo culinario. Se trata de desvelar las causas microscópicas que producen los efectos observados de manera macroscópica en los alimentos. Con ello, se explicarán los principales mecanismos químicos que tienen un impacto, tanto positivo como negativo, sobre la calidad de los alimentos. De esta manera, se espera que el alumnado adquiera los conocimientos y habilidades necesarias para poder anticipar y controlar el comportamiento de los componentes de los alimentos en sus procesos de elaboración y en su almacenamiento previo y/o posterior.

La asignatura *Transformación de componentes básicos en los alimentos* representa un acercamiento a la gastronomía molecular, una rama de la ciencia de los alimentos que combina la ciencia y el arte culinario, aportando un enfoque único y novedoso al mundo de la gastronomía. Por ello, es un elemento imprescindible en la formación de todos los futuros profesionales de la gastronomía de este grado.

Los contenidos abordados tienen relación con las asignatura de *Química de los alimentos* y de *Operaciones de procesado y elaboración culinaria*. Como requisito previo a la hora de cursar esta asignatura, será útil haber adquirido los conocimientos fundamentales y básicos de la asignatura de *Química* del primer cuatrimestre.

Los resultados de aprendizaje de esta asignatura contribuirán a ir adquiriendo formación y concienciación para la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) 2030 de la Organización Mundial de la Salud, y específicamente, los ODS3: Salud y bienestar, ODS9: Industria, innovación e infraestructura, y ODS12: Producción y consumo responsable.

III.-Resultados de Aprendizaje

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 25/10/2026 15:07 | Hash: 660e788087dd6f9e60c4f8b7a8fddf49.

COM7. Capacidad para liderar y colaborar en equipos diversos y multiculturales, impulsando soluciones creativas e innovadoras en el ámbito de la gastronomía y la empresa gastronómica
CON6. Comprender de forma teórica y aplicada los principios, procesos y técnicas fundamentales de la química con implicación en el ámbito culinario, incluyendo la composición química, propiedades, usos y alteraciones de los materiales en cocina.
CON9. Conocer de los grupos de alimentos y sus componentes básicos como ingredientes y materias primas para la gastronomía para entender su composición, valor nutricional, propiedades, transformaciones, características organolépticas y usos, así como los principales contaminantes químicos y otros aspectos que afectan a su calidad incluyendo las normas legislativas de su etiquetado, envasado y publicidad.
HAB6. Desarrollar y optimizar procesos y productos gastronómicos, aplicando principios fundamentales en cada etapa y controlando variables para garantizar calidad y sostenibilidad, manipulando las materias primas mediante técnicas adecuadas de selección, conservación, almacenamiento, preparación y servicio, y demostrando habilidades prácticas en cocina y sala.

- 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: 25/10/2026 15:07 | Hash: 660e788087dd6f9e60c4f8b7a8fddf49.

IV.-Contenido

IV.A.-Temario de la asignatura

Tema 1. Introducción a los costes en la restauración: Recorrido por los diferentes tipos de costes en la restauración, introducción de conceptos.
Tema 2. Análisis del comportamiento de los costes: como se comportan los costes dependiendo de diferentes variables. Efectos sobre el resto de las cuentas.
Tema 3. Coste de alimentos y bebidas: conceptos y medición de los costes de alimentos y bebidas en restauración
Tema 4. Determinación del coste de personal: Coste del personal, medición e imputación en restauración.
Tema 5. Coste estándar, coste real y análisis de desviaciónes: Concepto de coste estandar, medición del coste real y análisis de desviaciones.
Tema 6. Fijación de precios en restauración: repaso de las diferentes técnicas de fijación de precios en restauración.
Tema 7. Cuenta de explotación, ratios e indicadores para una empresa gastronómica: construcción y análisis de la cuenta de explotación y el análsis de la misma en restauración

IV.B.-Actividades formativas

Tipo	Descripción
Asistencia a clases teóricas	Asistencia y participación en clases teóricas (AF1)
Prácticas	Asistencia y participación en clases prácticas (AF2)
Tutorías académicas	Tutorías Académicas (AF3)
Lecturas	Estudio autónomo del estudiante (AF4)
Resolución de ejercicios, problemas, casos	Realización de trabajos y problemas (AF5)
Realización de pruebas	Pruebas de evaluación (AF9)

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 25/10/2026 15:07 | Hash: 660e788087dd6f9e60c4f8b7a8fddf49.

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 25/10/2026 15:07 | Hash: 660e788087dd6f9e60c4f8b7a8fddf49.

V.-Tiempo de trabajo del alumnado (30h grado y 25h máster)	
Clases teóricas	23
Clases de resolución de ejercicios, problemas, casos, etc.	35
Prácticas en laboratorios experimentales, tecnológicos, clínicos, campo, etc.	0
Realización de pruebas	2
Tutorías académicas	6
Actividades relacionadas: jornadas, seminarios, etc.	42
Preparación de clases teóricas	22
Preparación de prácticas/ejercicios/casos	20
Preparación de pruebas	30
Total de horas de trabajo del alumnado	180

VI.-Metodología y plan de trabajo

Tipo	Periodo	Contenido
Clases Teóricas	Semana 1 a Semana 15	MD1: Clases magistrales. Sesiones presenciales de carácter expositivo en las que el profesor desarrollará los conceptos, principios y fundamentos metodológicos de la asignatura. La exposición se complementará con ejemplos ilustrativos y espacios de interacción con el alumnado para favorecer la adquisición de conocimientos y la comprensión de los contenidos.
Prácticas	Semana 1 a Semana 15	MD2: Clases prácticas y de problemas. Actividades presenciales orientadas a la aplicación de los conceptos y metodologías de la asignatura a través de la resolución de problemas, ejercicios y casos prácticos. El alumnado participará de forma activa en el análisis, discusión y resolución de las actividades propuestas, con el apoyo y supervisión del profesor.

Tutorías académicas	Semana 1 a Semana 15	MD3: Tutorías individuales o en grupo. Sesiones de orientación y seguimiento del aprendizaje en las que el profesor atenderá consultas individuales o grupales, resolverá dudas relacionadas con la asignatura y ofrecerá asesoramiento para el desarrollo de las actividades y la mejora del rendimiento académico.
Trabajos individuales	Semana 1 a Semana 15	MD4: Trabajos/ensayos individuales o en grupo. Realización de trabajos individuales o colaborativos dirigidos a aplicar los conocimientos adquiridos y profundizar en los contenidos de la asignatura. Estas actividades favorecerán el aprendizaje autónomo, la capacidad de análisis y la adquisición de competencias transversales como la planificación, la organización y el trabajo en equipo.
Clases Teóricas	Semana 1 a Semana 15	MD5: Metodologías activas. Aplicación de metodologías activas apoyadas en herramientas digitales, como Wooclap, que incorporan dinámicas de gamificación e interacción en el aula. Estas actividades permitirán reforzar la comprensión de los contenidos, aumentar la participación del alumnado, ofrecer retroalimentación inmediata y favorecer la consolidación del aprendizaje.

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 25/10/2026 15:07 | Hash: 660e788087dd6f9e60c4f8b7a8fddf49.

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: 25/10/2026 15:07 | Hash: 660e788087dd6f9e60c4f8b7a8fddf49.

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 25/10/2026 15:07 | Hash: 660e788087dd6f9e60c4f8b7a8fddf49.

Convocatoria de Evaluación Ordinaria:

Sistema de evaluación	Actividad de evaluación	Ponderación	Reevaluable en extraordinaria	Nota mínima	Contenidos	Fecha
SE1: Pruebas de evaluación orales o escritas sobre contenidos teóricos.	Pruebas/test/exámenes parciales de teoría en aula	30%	Si	5/10	El objetivo de esta actividad es evaluar al alumno acerca de los conocimientos adquiridos durante el curso	En la fecha indicada por el profesor.
SE2: Pruebas de evaluación orales o escritas sobre contenidos prácticos y/o problemas.	Examen Final (vinculado a una asistencia mínima del 70% a las clases para poder presentarse)	45%	Si	5/10	El objetivo de esta actividad es evaluar al alumno acerca de los conocimientos adquiridos durante el curso en la asignatura	Fecha propuesta por la Universidad
SE3: Pruebas de evaluación de prácticas en aulas de informática laboratorio y otros espacios técnicos (pruebas de ejecución de tareas reales y/o simuladas).	Exposición y análisis de un caso real o simulado de naturaleza práctica	15%	No	-	La actividad consiste en un trabajo donde aplica conocimientos adquiridos de la asignatura	En la fecha indicada por el profesor.
SE5: Asistencia a clase y participación en actividades colaborativas presenciales	Evaluación en aula, actividades prácticas, ejercicios aplicados y resolución de tareas reales o simuladas	10%	No	-	El objetivo de esta actividad es evaluar el trabajo en clase del alumno durante la asistencia al aula	1. En las fechas indicadas por el profesor

Para superar la asignatura en la convocatoria ordinaria, el alumno deberá alcanzar una calificación media ponderada entre los cuatro sistemas de evaluación igual o superior a 5, teniendo en cuenta que en el sistema de evaluación S1 exige un mínimo de 5 puntos sobre 10 para poder hacer media con el otro sistema al igual que el sistema S2. En el caso de no alcanzar en alguno de los dos sistemas de evaluación la nota mínima exigida, la calificación de la asignatura en la convocatoria ordinaria será de suspenso, con la nota numérica del ítem no superado.

El alumno que no supere la asignatura en la Convocatoria Ordinaria se presentará a la Convocatoria Extraordinaria con el/los sistemas de evaluación/s suspenso/s o no presentado/s. La nota alcanzada en la actividad de evaluación Exposición y análisis de un caso real o simulado incluida en el sistema de evaluación S3 y evaluación en el aula incluida en el sistema de evaluación S5 en la convocatoria ordinaria, al tratarse de una prueba no reevaluable, se mantendrá en la convocatoria extraordinaria para obtener la calificación media ponderada de las actividades incluidas en el sistema de evaluación.

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 25/10/2026 15:07 | Hash: 660e788087dd6f9e60c4f8b7a8fddf49.

Para los alumnos que dispongan de dispensa académica la parte SE5 será reemplazada por una batería de casos prácticos a resolver a entregar al profesor en tiempo y forma definido heredando las mismas ponderaciones, pesos y características que la parte SE5 a la que sustituye.

Convocatoria de Evaluación Extraordinaria:

Sistema de evaluación	Actividad de evaluación	Ponderación	Reevaluable en extraordinaria	Nota mínima	Contenidos	Fecha
SE1: Pruebas de evaluación orales o escritas sobre contenidos teóricos.	Pruebas/test/exámenes parciales de teoría en aula	30%	Si	5/10	El objetivo de esta actividad es evaluar al alumno acerca de los conocimientos adquiridos durante el curso	Fecha propuesta por la Universidad
SE2: Pruebas de evaluación orales o escritas sobre contenidos prácticos y/o problemas.	Examen Final	45%	Si	5/10	El objetivo de esta actividad es evaluar al alumno acerca de los conocimientos adquiridos durante el curso en la asignatura.	Fecha propuesta por la Universidad
SE3: Pruebas de evaluación de prácticas en aulas de informática laboratorio y otros espacios técnicos (pruebas de ejecución de tareas reales y/o simuladas).	Exposición y análisis de un caso real o simulado	15%	No se reevalúa en esta convocatoria	-	La actividad consiste en un trabajo donde aplica conocimientos adquiridos de la asignatura	En la fecha indicada por el profesor.
SE5: Asistencia a clase y participación en actividades colaborativas presenciales	Evaluación en aula, actividades prácticas, ejercicios aplicados y resolución de tareas reales o simuladas	10%	No se reevalúa en esta convocatoria	-	El objetivo de esta actividad es evaluar el trabajo en clase del alumno durante la asistencia al aula	En las fechas indicadas por el profesor

Convocatoria de Evaluación Adelantada: se podrá solicitar el adelanto al mes de septiembre de la evaluación de una de las dos convocatorias (ordinaria o extraordinaria), siempre y cuando el alumno cumpla con los requisitos establecidos en el Reglamento de Evaluación de los Resultados de Aprendizaje de la URJC

Sistema de evaluación	Actividad de evaluación	Ponderación	Reevaluable en extraordinaria	Nota mínima	Contenidos	Fecha

SE1: Pruebas de evaluación orales o escritas sobre contenidos teóricos.	Pruebas/test/exámenes parciales de teoría en aula	30%	Si	5/10	El objetivo de esta actividad es evaluar al alumno acerca de los conocimientos adquiridos durante el curso	Fecha propuesta por la Universidad
SE2: Pruebas de evaluación orales o escritas sobre contenidos prácticos y/o problemas.	Examen Final	50%	Si	5/10	El objetivo de esta actividad es evaluar al alumno acerca de los conocimientos adquiridos durante el curso en la asignatura.	Fecha propuesta por la Universidad
SE4: Evaluación de trabajos, casos, portafolio y proyectos presentados mediante una memoria escrita y/o mediante una exposición oral	Trabajo Asignatura	10%	No	-	El objetivo de esta actividad es evaluar al alumno acerca de los conocimientos aplicados adquiridos durante el curso	Fecha propuesta por la Universidad

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

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.

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 25/10/2026 15:07 | Hash: 660e788087dd6f9e60c4f8b7a8fddf49.

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: 25/10/2026 15:07 | Hash: 660e788087dd6f9e60c4f8b7a8fddf49.

VIII.-Recursos y materiales didácticos

Bibliografía básica

Borrego Olmedo, Antonio J. *Costes y control de la gestión en restauración. USALI*. 6.ª edición, marzo de 2023. Análisis y Soluciones de Gestión, SLU. ISBN: 978-84-608-5519-4.
Ojugo, C. (2011). *Control de costes en restauración*. Ediciones Paraninfo.

Bibliografía complementaria

Vacas, C.; Bonilla, M.J.; Santos, M.; Aviles, C.(2019): Contabilidad de Costes. Ediciones Pirámide. Colección "Economía y Empresa".
García Suárez, J.L.,(Coord)(2010): Cálculo, Análisis y gestión de costes. Editorial Delta
Mallo C. y Jiménez, M.A.(2009): Contabilidad de costes. Editorial Pirámide 3ª Edición.
Rocafort, A. y Ferrer, V.(2008):Contabilidad de costes. Fundamentos y ejercicio resueltos. Profit, editorial.
Prieto, B.; Santidrian, A. y Aguilar, P.(2005): Contabilidad de costes y de gestión. Un enfoque práctico. Editorial Delta
Vilar, E.(2000): Costes, márgenes y resultados. Control de la rentabilidad económic., Editorial Esic.
AECA:Principios de contabilidad de gestión (números 0 al 26). AECA
Saez, Fernández y Gutierrez (2004):Contabilidad de costes y contabilidad de gestión. Editorial Mc Graw Hill, 2ª edición
Veuthey, Muñoz y Zornoza (2008): Introducción a la contabilidad de costes para la gestión. Editorial Civitas.
Blanco, F.(1993):Introducción a la Contabilidad de Gestión Autor. Ed. Deusto.
Alvarez, et.al. (1994):Introducción a la Contabilidad de Gestión. Ed. McGrawHill,
Blanco, I.; Aibar, B. y Ríos, S.L.(2001):Contabilidad de Costes. Cuestiones supuestos prácticos resueltos y propuestos, ed. Prentice Hall
Castello, E.(2006):Contabilidad Superior. Contabilidad de Costes, editorial Instituto de Censores Jurados de Cuentas
Horgren, Foster y Datar (2002): Contabilidad de costos. Un enfoque gerencial, editorial Prentice-Hall
Mallo y Kaplan (2000):Contabilidad de costes y estratégica de gestión, editorial Prentice-Hall
Mallo, Requena y Serra (1998):Contabilidad de Gestión: cálculo, análisis y control de costes para la toma de decisiones, editorial Ariel.
Montesinos y Broto: Ejercicios y soluciones de contabilidad de costes, ed.Ariel
Ripoll, V.M.(1993): Introducción a la Contabilidad de Gestión, editorial McGrawHill
Ayuso, et al (2011): Casos prácticos resueltos de Contabilidad de Costes, editorial: Profit Editorial
Rosanas y Ballarín (1986): Contabilidad de costes para la toma de decisiones, editorial DDB
Código de Contabilidad Financiera y Sociedades. Normas Consolidadas
https://www.boe.es/biblioteca_juridica/codigos/codigo.php?id=089_Codigo_de_Contabilidad_Financiera_y_Sociedades&modo= 2

IX.-Profesorado

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 25/10/2026 15:07 | Hash: 660e788087dd6f9e60c4f8b7a8fddf49.