Universidad Rey Juan Carlos

GUÍA DOCENTE

Calidad de los Alimentos y Análisis Sensorial

GRADO EN GASTRONOMIA

CURSO 2026-27

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 26/10/2026 18:01 | Hash: 6d8ca1b624e3e617f5f32a1f40b749d7.

Fecha de publicación: 03-07-2026

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

II.-Presentación

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 26/10/2026 18:01 | Hash: 6d8ca1b624e3e617f5f32a1f40b749d7.

La asignatura *Calidad de los Alimentos y Análisis Sensorial* aborda los principios fundamentales que determinan la calidad de los alimentos desde una perspectiva integral, incluyendo aspectos físico-químicos, microbiológicos, tecnológicos y sensoriales. Asimismo, introduce al alumnado en las metodologías científicas empleadas para evaluar las características organolépticas de los productos alimentarios. La calidad de los alimentos constituye un pilar esencialen el ámbito gastronómico, ya que condiciona la seguridad, la aceptación del consumidor y la innovación culinaria. A su vez, el análisis sensorial permite caracterizar, medir e interpretar las percepciones humanas frente a los alimentos. Por tanto, su conocimiento resulta imprescindible tanto para chefs como para profesionales del sector alimentaria, ya que influye directamente en el diseño de experiencias hastronómicas y en la mejora continua de productos. Por todo ello, en esta asignatura se estudiarán los factores que influyen en la calidad a lo largo de la cadena alimentaria, desde la materia prima hasta el producto final, así como los sistemas de control y aseguramiento de la calidad. En paralelo, se profundizará en el análisis sensorial como herramienta clave en gastronomía, industria alimentaria y desarrollo de nuevos productos. La asignatura combina contenidos teóricos y prácticos, fomentando el desarrollo de habilidades sensoriales, capacidad crítica y rigor científico en la evaluación de alimentos.
En esta asignatura se abordan resultados de aprendizaje alineados con algunos de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030 de la Organización Mundial de la salud a los que hace referencia el Real Decreto 822/2021. Concretamente, los resultados de aprendizaje de la asignatura contribuirán a adquirir formación y concienciación sobre la consecución de los siguientes ODS: el ODS2 (Hambre cero) puesto que se fomenta un mejor uso de los alimentos y una mejora de su calidad, lo que impacta indirectamente en la disponibilidad y aprovechmiento de los recursos alimentarios,el ODS3 (Salud y bienestar) puesto que la calidad alimentaria está directamente relacionada con la seguridad y el impacto de los alimentos en la salud humana garantizando alimentos seguros y adecuados para el consumo, el ODS 9 (Industria, innovación e infraestructura) ya que el análisis sensorial es una herramienta clave en el desarrollo e innovación de nuevos productos alimentarios contribuyendo a mejorar su calidad, aceptación y competitividad, y el ODS12 (Producción y consumo responsable) ya que se fomenta la producción eficiente, la reducción del desperdicio alimentario y se promueven las decisiones de consumo informadas.

Objetivos generales de la asignatura:

•La identificación de los parámetros de calidad de los alimentos.
•La aplicación de métodos de análisis sensorial (pruebas descriptivas, discriminativas y afectivas).
•El diseño y ejecución de catas estructuradas.
•La interpretación de resultados sensoriales.
•La relación entre calidad, percepción sensorial y satisfacción del consumidor.

La asignatura se orienta a un enfoque aplicado, con especial énfasis en el entorno gastronómico, contribuyendo al perfil profesional del graduado como experto en calidad alimentaria y evaluación sensorial.

II.B-Presentación en inglés

The subject Food Quality and Sensory Analysis addresses food quality from a comprehensive perspective, including physicochemical, microbiological, technological, and sensory aspects. It also introduces students to the scientific methodologies used to evaluate the organoleptic characteristics of food products. Food quality is essential in the gastronomic field, as it influences safety, consumer acceptance, and culinary innovation. In turn, sensory analysis enables us to characterize, measure, and interpret human perceptions of food. Therefore, it directly influences the design of gastronomic experiences and the continuous improvement of products. For all these reasons, this subject addresses the factors that influence quality throughout the food chain, from raw material to the final product, as well as quality control and assurance systems. At the same time, sensory analysis is explored as a key tool in gastronomy, the food industry, and new product development. The subject combines theoretical and practical content, fostering the development of sensory skills, critical thinking, and scientific rigor in food evaluation. In this subject, learning outcomes are aligned with some of the Sustainable Development Goals (SDGs) of the 2030 Agenda of the World Health Organization, as referred to in the Real Decreto 822/2021. Specifically, it is related to the following SDGs: SDG 2 (Zero Hunger), SDG 3 (Good Health and Well-being), SDG 9 (Industry, Innovation and Infrastructure), and SDG 12 (Responsible Consumption and Production). General objectives of the subject: - Identification of food quality parameters. - Application of sensory analysis methods (descriptive, discriminative, and affective tests). - Design and execution of structured tastings. - Interpretation of sensory results. - Understanding the relationship between quality, sensory perception, and consumer satisfaction.

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 26/10/2026 18:01 | Hash: 6d8ca1b624e3e617f5f32a1f40b749d7.

III.-Resultados de Aprendizaje

COM8. Capacidad para diseñar experiencias gastronómicas centradas en la experiencia del usuario.
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.
CON13. Comprender la importancia, metodología y usos del análisis sensorial aplicado al sector alimentario y gastronómico, conociendo las características que deben cumplir las salas destinadas a tal fin y los tipos de productos susceptibles de análisis sensorial, entre los que se encuentra el vino y otras bebidas fermentadas.
HAB5. Evaluar los riesgos alimentarios que pueden ocurrir durante la recepción de materias primas, su almacenamiento, procesado y elaboración culinaria, relativo tanto a riesgos químicos, como físicos o microbiológicos, implementando sistemas de análisis de peligros y puntos de control críticos como sistema de gestión de la seguridad alimentaria en el sector de la restauración.
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.
HAB12. Evaluar sensorialmente diversos alimentos de importancia en el sector alimentario y gastronómico, relacionándolos con su composición y características, así como la aceptabilidad de nuevas elaboraciones gastronómicas que produzcan en cocina.

- 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: 26/10/2026 18:01 | Hash: 6d8ca1b624e3e617f5f32a1f40b749d7.

IV.-Contenido

IV.A.-Temario de la asignatura

BLOQUE 1: LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

- **TEMA 1. Introducción a la Calidad de los Alimentos** (Concepto y tipos de calidad, indicadores de calidad, fraudes alimentarios, identificación de defectos, componentes no nutricionales que afectan a la calidad, legislación aplicable y límites máximos permitidos)
- **TEMA 2. Gestión de la calidad alimentaria** (Reglamentos y normas de calidad, control de calidad en la industria alimentia, sistemas de calidad, estándares de calidad)
- **TEMA 3. Denominaciones de calidad en la UE** (calidad diferenciada y denominaciones de calidad: DOP, IGP, ETG, marcas de calidad y garantía de calidad).

BLOQUE 2: ANÁLISIS SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS

- **TEMA 4. Introducción al análisis sensorial** (Definición y evolución histórica, campos de aplicación, medidas sensoriales e instrumentales)
- **TEMA 5. Sentidos y percepción sensorial** (Proceso sensorial, los sentidos, umbrales sensoriales, factores que influyen en la respuesdta sensorial)
- **TEMA 6. Metodología del Análisis sensorial de alimentos** (Regulación y normalización de las salas de cata, metodología de la degustación, pruebas sensoriales, tipos de jueces y paneles, recogida de datos e interpretación de resultados)
- **TEMA 7. Importancia y aplicaciones del análisis sensorial en la industria alimentaria y en gastronomía** (Aplicaciones en la industria alimentaria, precepción de consumidor, motivación en la elección y sensación, fenómenos de adaptación y enmascaramiento, neurogastronomía)
- **TEMA 8. Análisis sensorial de diversos alimentos** (Análisis sensorial de aceites, quesos, café, miel, jamón ibérico)
- **TEMA 9. Análisis sensorial de elaboraciones en cocina** (Atributos sensoriales en elaboraciones culinarias, influencia de los procesos culinarios en las propiedades sensoriales, evaluación sensorial en cocina profesional, analisis sensorial y creatividad culinaria, interpretacion de resultados y mejora de elaboraciones)

IV.B.-Actividades formativas

Tipo	Descripción
Asistencia a clases teóricas	AF1: Asistencia y participación en clases teóricas
Laboratorios experimentales y/o tecnológicos	AF2: Asistencia y participación en clases prácticas en laboratorio
Tutorías académicas	AF3: Tutorías académicas para el seguimiento de actividades
Otras actividades	AF4: Estudio autónomo del estudiante (preparación de clases teóricas, clases prácticas y pruebas)
Otras actividades	AF6: Exposición, discusión y debate de casos y prácticas en el aula
Otras actividades	AF7: Asistencia y participación en jornadas y seminarios.
Realización de pruebas	AF9: Realización de pruebas de evaluación

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 26/10/2026 18:01 | Hash: 6d8ca1b624e3e617f5f32a1f40b749d7.

V.-Tiempo de trabajo del alumnado (30h grado y 25h máster)	
Clases teóricas	18
Clases de resolución de ejercicios, problemas, casos, etc.	4
Prácticas en laboratorios experimentales, tecnológicos, clínicos, campo, etc.	4
Realización de pruebas	4
Tutorías académicas	3
Actividades relacionadas: jornadas, seminarios, etc.	21
Preparación de clases teóricas	18
Preparación de prácticas/ejercicios/casos	8
Preparación de pruebas	10
Total de horas de trabajo del alumnado	90

VI.-Metodología y plan de trabajo

Tipo	Periodo	Contenido
Clases Teóricas	Semana 1 a Semana 16	MD1: Clases magistrales en aula convencional. En la primera hora de clase se realizará la presentación de la guía docente
Resolución de ejercicios, problemas, casos	Semana 1 a Semana 16	MD2: Sesiones prácticas en aula convencional
Tutorías académicas	Semana 1 a Semana 16	MD3: Tutorías académicas en formato presencial o virtual (foro y chat) para el seguimiento de actividades
Otras actividades	Semana 1 a Semana 16	MD4: Trabajos/ensayos individuales o en grupo y asistencia a jornada
Metodologías activas o de innovación docente	Semana 1 a Semana 16	MD5: Actividades basadas en aprendizaje basado en proyectos
Laboratorios experimentales y/o tecnológicos	Semana 13 a Semana 13	MD6: Sesiones prácticas en el laboratorio presenciales. Para las fechas y grupos, consultar los horarios publicados en la web, así como la información en Aula Virtual

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 26/10/2026 18:01 | Hash: 6d8ca1b624e3e617f5f32a1f40b749d7.

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: 26/10/2026 18:01 | Hash: 6d8ca1b624e3e617f5f32a1f40b749d7.

El sistema de evaluación de las titulaciones en el marco del EEES es la evaluación continua. La asistencia a las clases teóricas es obligatoria en un mínimo del 80% para la adquisición de los contenidos y la resolución de ejercicios. Esta asistencia se registrará a través de la herramienta "asistencia" disponible en la App de la universidad o bien pasando lista al inicio de la clase. El no cumplimiento de esta asistencia mínima por parte del estudiante supondrá la pérdida de acogerse al sistema de evaluación continua, no pudiendo presentarse a la evaluación ordinaria y debiendo examinarse en convocatoria extraordinaria de toda la asignatura en su conjunto.
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. Se determinarán y anunciarán en clase y en el aula virtual las fechas de entrega y el modo de entrega de estos informes. El alumnado se responsabilizará de saber qué prácticas son las exigidas, las fechas de entrega, el modo de entrega y llevar un seguimiento de cuáles han entregado o no.
La asistencia y realización de las actividades prácticas en el aula (estudio de casos y seminarios) 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.Se determinarán y anunciarán en clase y en el aula virtual las fechas de entrega y el modo de entrega de estas actividades.
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
SE3: Prácticas de laboratorio	Individual/Grupal	Presencial	Solo reevaluable la prueba escrita	5,0	20%	Ver horario	Asistencia al laboratorio, ejecución de tareas, informes, prueba escrita y observación.

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 26/10/2026 18:01 | Hash: 6d8ca1b624e3e617f5f32a1f40b749d7.

SE4: Evaluación de trabajos, casos, portafolio y proyectos presentados mediante una memoria escrita y/o exposición oral	Grupal	Presencial	No reevaluable	NO	10%	Ver horario	Ejercicios y proyectos 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".

No se realizarán cambios en las fechas de evaluación fijadas con excepción de personas ausentes por casos contemplados en el Reglamento de evaluación de los resultados de aprendizaje de la Universidad Rey Juan Carlos.

Para el estudiantado ERASMUS (in/out) y ASIMILADOS. Es muy importante que tengan el nivel requerido del idioma en el que se imparte la asignatura para seguir las clases. No hay excepciones de ningún tipo en la mecánica de la asignatura, esto incluye fechas, evaluación, etc. Los exámenes son siempre en Aranjuez y en las fechas oficiales fijadas por la Universidad. No hay excepciones. Quienes no superen la asignatura en la convocatoria ordinaria (enero), tendrán que presentarse sin excepción (también el alumnado ERASMUS) en la convocatoria extraordinaria (junio/julio).

Evaluación en convocatoria extraordinaria:

En convocatoria extraordinaria, los estudiantes solamente se presentarán a las actividades de evaluación de las pruebas no superadas reevaluables, 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

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 26/10/2026 18:01 | Hash: 6d8ca1b624e3e617f5f32a1f40b749d7.

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.

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: 26/10/2026 18:01 | Hash: 6d8ca1b624e3e617f5f32a1f40b749d7.

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 26/10/2026 18:01 | Hash: 6d8ca1b624e3e617f5f32a1f40b749d7.

VIII.-Recursos y materiales didácticos

Bibliografía básica

- “Análisis de los alimentos: métodos analíticos y de control de calidad” R. Lees, Acribia S.A., Zaragoza, 1982.
- “Fraudes alimentarios” C.J. Ducauze, Acribia S.A., Zaragoza, 2006
- “Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias” G. Ferrandis-García, Síntesis, Madrid, 2013.
- "Análisis sensorial de alimentos y respuesta del consumidor" F.J. Pérez Elortondo, M.D. Salvador Moya, Acribia, Zaragoza, 2022.
- "Análisis sensorial aplicado a la restauración" R.G. Torricella Morales, V.M. Huerta Espinosa, Editorial Universitaria, La Habana, 2008
- "Análisis sensorial" Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR), Madrid, 2010.
- "Análisis sensorial de los alimentos” G. A. Cordero-Bueso, AMV Ediciones, Madrid 2017.
- “Introducción al análisis sensorial de los alimentos” J. Sancho, E. Bota, J.J. de Castro, Ediciones Universitat de Barcelona, Barcelona, 1999.
- “Análisis sensorial en el desarrollo y control de la calidad de alimentos” R. P. Carpenter, D.H. Lyon, Acribia S.A., Zaragoza 2009.
- “La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y la práctica” A. Anzaldua, Acribia S.A, Zaragoza, 1984.

Bibliografía complementaria

- “Tratado de Nutrición. Composición y Calidad Nutritiva de Alimentos”. Tomo II. A. Gil, Editorial Médica Paramericana, Madrid, 2010.
- “Química de los Alimentos”. S. Baudi. Ed. Pearson, Méjico, 1999.
- “Alimentos. Composición y propiedades”. I. Astiasarán, J.A. Martinez. MCGrawHill, Madrid, 2003.
- “Nutrición y Bromatología”. C. Kuklinski. Ed. Omega, Barcelona, 2003.
- “El análisis sensorial de los quesos”. M.C. Chamorro, M.M. Losada, Mundi-Prensa, Madrid, 2002.
- “Flavores de los alimentos. Biología y química”. C. Fisher, T.R. Scott, Ed. Acribia, Zaragoza, 2000.
- “La cata de vinos”. Y. Meunier, A. Rosier, Ed. H Blume, Madrid, 2003
- Jackson, RS. Wine Science: principles and applications. Elsevier. San Diego, 2008.
- López, MM. Manual de viticultura, enología y cata. Almuzara. Madrid, 2007

Páginas web de interés

- Consejo Oleícola Internacional: http:// www.internacionaloliveoil.org
- AENOR: http:// www.aenor.es
- Sensory Evaluation Standard: http:// www.astm.org

IX.-Profesorado

Nombre y apellidos	BEGOÑA FERNÁNDEZ PINTOR
Correo electrónico	begona.fernandez@urjc.es
Departamento	Tecnología Química y Ambiental
Campus de impartición	Aranjuez
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	NATALIA CASADO NAVAS
Correo electrónico	natalia.casado@urjc.es
Departamento	Tecnología Química y Ambiental
Campus de impartición	Aranjuez
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

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 26/10/2026 18:01 | Hash: 6d8ca1b624e3e617f5f32a1f40b749d7.