Universidad Rey Juan Carlos

GUÍA DOCENTE

BROMATOLOGIA

GRADO EN FARMACIA

CURSO 2025-26

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 11/02/2026 11:14 | Hash: 1f7f16872cce57862c8cf893c549ab8e.

Fecha de publicación: 06-07-2025

I.-Identificación de la Asignatura	
Tipo	OBLIGATORIA
Período de impartición	3 curso, 1Q semestre
Nº de créditos	6
Idioma en el que se imparte	Castellano

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 11/02/2026 11:14 | Hash: 1f7f16872cce57862c8cf893c549ab8e.

II.-Presentación

La asignatura de BROMATOLOGÍA se imparte en tercer curso y es una de las que componen la materia de "Alimentacion Humana" del Plan de Estudios del Grado en Farmacia de la URJC, junto con la asignatura de "Nutrición y Dietetica" que se imparte también en el tercer curso de la titulación.

En la sociedad actual existe un marcado interés por la nutrición y la composición de alimentos al haberse hecho patente la influencia que ejercen en la prevención de enfermedades y en el óptimo rendimiento físico e intelectual.

Según la orden CIN/2137/2008, una de las competencias necesarias para el ejercicio de la actividad profesional de farmacéutico consiste en poder prestar consejo terapéutico en farmacoterapia y dietoterapia, así como en el ámbito nutricional y alimentario en los establecimientos en los que presten servicios. En este sentido será necesario conocer los contenidos y adquirir las competencias que la asignatura de *Bromatología* persigue. Según se describe en el plan de estudios para el Título de Graduado en Farmacia de la URJC, al final de la asignatura se espera que el estudiante conozca: los aspectos higiénicos y el control analítico de los alimentos, la composición química de los alimentos de los distintos grupos y su relación con el valor nutritivo de los mismos; los aspectos sensoriales de los alimentos, las modificaciones producidas por la elaboración, conservación y alteraciones, la metodología analítica aplicada a las distintas fracciones y componentes de los alimentos directamente relacionados con su calidad nutritiva y sensorial.

La asignatura de Bromatología está relacionada con algunas otras de la titulación como son *Bioquímica y Biología Molecular I y II*, *Fisiología Humana*, *Análisis químico e instrumental* y *Técnicas Analíticas Avanzadas en Farmacia*, de manera que la formación multidisciplinar permita a los alumnos del Grado de Farmacia adquirir las habilidades necesarias para poder ejercer su desarrollo profesional en el campo de los alimentos y la dietética y dietoterapia.

III.-Resultados de Aprendizaje

CG03. Saber aplicar el método científico y adquirir habilidades en el manejo de la legislación, fuentes de información, bibliografía, elaboración de protocolos y demás aspectos que se consideran necesarios para el diseño y evaluación crítica de ensayos preclínicos y clínicos
CG12. Desarrollar análisis higiénico-sanitarios, especialmente los relacionados con los alimentos y medioambiente
CB1. Que los estudiantes hayan demostrado poseer y comprender conocimientos en un área de estudio que parte de la base de la educación secundaria general, y se suele encontrar a un nivel que, si bien se apoya en libros de texto avanzados, incluye también algunos aspectos que implican conocimientos procedentes de la vanguardia de su campo de estudio
CB2. Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio
CB3. Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética
CB4. Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado
CB5. Que los estudiantes hayan desarrollado aquellas habilidades de aprendizaje necesarias para emprender estudios posteriores con un alto grado de autonomía
CEQ2. Seleccionar las técnicas y procedimientos apropiados en el diseño, aplicación y evaluación de reactivos, métodos y técnicas analíticas
CEM3. Desarrollar análisis higiénico-sanitarios (bioquímico, bromatológico, microbiológicos, parasitológicos) relacionados con la salud en general y con los alimentos y medio ambiente en particular.
CEM9. Comprender la relación existente entre alimentación y salud, y la importancia de la dieta en el tratamiento y prevención de las enfermedades.
CEM15. Conocer las Técnicas analíticas relacionadas con diagnóstico de laboratorio, tóxicos, alimentos y medioambiente.
CEM21. Adquirir los conocimientos necesarios para evaluar la aptitud del alimento para su consumo.
CEM33. Conocer la evolución histórica, antropológica y sociológica de la alimentación, la nutrición y la dietética en el contexto de la salud y la enfermedad.
CEM46. Conocer los diferentes tipos de nutracéuticos y su origen.
CEM49. Conocer los nutrientes y otros componentes de interés nutricional, así como las fuentes, recomendaciones y las repercusiones que tendrían sobre la salud sus deficiencias y/o excesos
CEM59. Conocer y manejar la terminología básica de Nutrición, Bromatología, Dietética y Dietoterapia.
CEM61. Conocer y saber aplicar los análisis básicos bromatológicos para evaluar la composición y valor nutricional de los distintos grupos de alimentos que forman parte de la dieta habitual.

- 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: 11/02/2026 11:14 | Hash: 1f7f16872cce57862c8cf893c549ab8e.

IV.-Contenido

IV.A.-Temario de la asignatura

TEMARIO DE LA ASIGNATURA

BLOQUE I. INTRODUCCIÓN A LA BROMATOLOGÍA

Tema 1: Bromatología. Concepto. Evolución histórica de la Bromatología como Ciencia. Calidad, Seguridad e Higiene de los alimentos. Legislación alimentaria: organismos y categorías.

BLOQUE II. COMPONENTES DE LOS ALIMENTOS

Tema 2: Alimentos. Definición. Nutrientes: Concepto, tipos y funciones. Otros componentes de los alimentos. Tablas de composición de alimentos. Necesidades nutritivas. Clasificación de los alimentos.

Tema 3: Componentes responsables de las propiedades sensoriales de los alimentos Introducción. Pigmentos. Sustancias aromáticas. Sustancias sápidas

Tema 4: Aditivos alimentarios Concepto y Clasificación. Razones de uso de los aditivos en los alimentos. Evaluación de la seguridad. Autorización y listas positivas. Legislación actual.

BLOQUE III. SEGURIDAD, HIGIENE Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

Tema 5: Conceptos de seguridad e higiene alimentaria, calidad y trazabilidad de los alimentos. Historia y marco legal. Fuentes bibliográficas y recursos de instituciones oficiales. Investigación científica.

Tema 6: Evaluación, gestión y comunicación de riesgos. Análisis de riesgos alimentarios. Tipos de riesgos. Principio de precaución. Niveles en la gestión de riesgos. Planes integrados de control. Redes de alerta.

Tema 7: Planes Generales de Higiene. Sistema APPCC: Requisitos previos, Principios del sistema APPCC, establecimiento e identificación de los puntos de control críticos, establecimiento límites críticos y sistemas de vigilancia.

Tema 8: Procesado, conservación y envasado higiénicos de los alimentos. Normas básicas de higiene para la adquisición y conservación temporal de alimentos. Modificaciones físicas y químicas de los alimentos durante su cocinado y/o procesado. Métodos industriales de conservación de los alimentos. Envasado y acondicionamiento de alimentos. Etiquetado. Higiene de los alimentos de alto y de bajo riesgo.

Tema 9: Calidad de los alimentos. Concepto y criterios de calidad. Principales tipos de calidad. Factores que influyen en la calidad. Alimentos de calidad diferenciada protegidos por la legislación de la UE.

Tema 10: Control analítico de Alimentos Conceptos. Técnicas generales de análisis de alimentos: clasificación, toma y preparación de la muestra. Métodos Oficiales de Análisis

BLOQUE IV. GRUPOS DE ALIMENTOS

Tema 11: “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 12: “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 13: “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 14: “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.

Tema 15: “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.

Tema 16: “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 17: “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 18: “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 19: “Agua de consumo humano”. Definición. Importancia en la alimentación. Aguas potables: Potabilización. Aguas de bebida envasadas.

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 11/02/2026 11:14 | Hash: 1f7f16872cce57862c8cf893c549ab8e.

Tema 20: “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.
Tema 21: “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.

–

El orden de impartición del presente temario podría presentar modificaciones en función de cambios imprevistos en el calendario académico.

IV.B.-Actividades formativas

Tipo	**Descripción**
Resolución de ejercicios, problemas, casos	Seminario 1: Etiquetado de alimentos
Resolución de ejercicios, problemas, casos	Estudio de casos 1: Seguridad e Higiene de alimentos
Laboratorios experimentales y/o tecnológicos	Practica 1: Análisis composición de alimentos. Leche y derivados
Laboratorios experimentales y/o tecnológicos	Practica 2: Análisis composición de alimentos. Grasas comestibles.
Laboratorios experimentales y/o tecnológicos	Practica 3: Análisis composición de alimentos. Harinas
Laboratorios experimentales y/o tecnológicos	Practica 4: Análisis composición de alimentos. Bebidas
Laboratorios experimentales y/o tecnológicos	Practica 5: Análisis sensorial de alimentos.
Laboratorios experimentales y/o tecnológicos	Practica 6: Análisis de calidad de alimentos.
Asistencia a clases teóricas	Clases magistrales de impartición del temario de la asignatura. Temas 1-21
Asistencia a clases teóricas	Clases magistrales de impartición del temario de la asignatura. Temas 1-21
Tutorías académicas	Tutorías académicas de resolución de dudas

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 11/02/2026 11:14 | Hash: 1f7f16872cce57862c8cf893c549ab8e.

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 11/02/2026 11:14 | Hash: 1f7f16872cce57862c8cf893c549ab8e.

V.-Tiempo de trabajo del alumnado (30h grado y 25h máster)	
Clases teóricas	36
Clases de resolución de ejercicios, problemas, casos, etc.	2
Prácticas en laboratorios experimentales, tecnológicos, clínicos, campo, etc.	18
Realización de pruebas	4
Tutorías académicas	33
Actividades relacionadas: jornadas, seminarios, etc.	15
Preparación de clases teóricas	12
Preparación de prácticas/ejercicios/casos	30
Preparación de pruebas	30
Total de horas de trabajo del alumnado	180

VI.-Metodología y plan de trabajo

Tipo	Periodo	Contenido
Trabajos colectivos	Semana 1 a Semana 15	Resolución de casos 1. Esta actividad de la asignatura se desarrollará en horario de clase. Se planteará al estudiante un caso problema que tendrá que trabajar en equipo con otros compañeros y que posteriormente tendrá que exponer en clase. Para ello, se realizará una introducción del problema concreto a resolver así como, en su caso, de la aplicación informática a utilizar para resolverlo por parte del profesor. A continuación, los estudiantes realizarán la resolución de supuestos prácticos. Además, dispondrán de contenidos de apoyo audiovisual.
Tutorías académicas	Semana 1 a Semana 15	Tutorías académicas. A lo largo del curso se realizarán tutorías académicas de resolución de dudas. Estas tutorías se realizarán en horario de clase teórica según se vaya impartiendo la docencia teórica.

Laboratorios	Semana 1 a Semana 15	Prácticas 1-6. Las prácticas de la asignatura se desarrollarán en los Laboratorios Docentes de los profesores de la asignatura. Los estudiantes llevarán a cabo diferentes experimentos de análisis de alimentos para complementar los contenidos de la asignatura. El estudiante continuará también su aprendizaje en la importancia del desarrollo del cuaderno de laboratorio.
Clases Teóricas	Semana 1 a Semana 15	Temas 1-21. Las clases teóricas serán de 50 minutos de duración. Las lecciones se apoyarán, cuando sea necesario, en material audio-visual.
Seminarios	Semana 1 a Semana 15	Seminario 1: El seminario impartido en la asignatura se desarrollará en horario de clase. Se realizará una introducción de los contenidos del mismo por parte del profesor. A continuación los estudiantes realizarán actividades relacionadas con los contenidos del mismo. Además, dispondrán de contenidos de apoyo audiovisual.

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 11/02/2026 11:14 | Hash: 1f7f16872cce57862c8cf893c549ab8e.

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.

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: 11/02/2026 11:14 | Hash: 1f7f16872cce57862c8cf893c549ab8e.

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 11/02/2026 11:14 | Hash: 1f7f16872cce57862c8cf893c549ab8e.

Si el docente lo considera necesario, puede registrar la asistencia a las clases teóricas.

DESCRIPCIÓN DE LAS PRUEBAS DE EVALUACIÓN Y SU PONDERACIÓN: Las pruebas de evaluación serán las siguientes:

1. **PRUEBAS ESCRITAS PARA EVALUACIÓN DE CONTENIDOS TEÓRICOS:** Nota mínima: 5 sobre 10. Ponderación: 50%. Se realizarán 2 pruebas (tipo test de respuesta múltiple y/o preguntas cortas) para evaluar el conocimiento de los contenidos de la asignatura. En la parte tipo test, habrá cuatro opciones de respuesta. Cada tres preguntas mal contestadas se restará una pregunta bien contestada. Evaluación en periodo ordinario. Reevaluable en periodo extraordinario. Para liberar la prueba y hacer media con el resto de las actividades de la asignatura será necesario obtener una puntuación mínima de 5. Si no es así, la prueba deberá ser reevaluada. La prueba que se supere liberará la materia evaluada para el siguiente examen.
2. **PRUEBAS DE EVALUACIÓN DE SEMINARIO:** Nota mínima: no. Ponderación: 10%. Se evaluará su contenido mediante una serie de preguntas cortas y/o la presentación de un informe. Evaluación en periodo ordinario. No reevaluables en periodo extraordinario. La calificación de estas actividades no se transfiere de un curso a otro.
3. **PRUEBAS DE EVALUACIÓN DE RESOLUCIÓN DE CASOS:** Nota mínima: no. Ponderación: 10%. Se evaluará su contenido mediante la presentación de un informe con la resolución de problemas (40%) y la exposicion oral del mismo (60%). Evaluación en periodo ordinario. No reevaluables en periodo extraordinario. La calificación de estas actividades no se transfiere de un curso a otro.
4. **PRUEBAS DE EVALUACIÓN DE PRÁCTICAS DE LABORATORIO:** Nota mínima: 5. Ponderación: 30%. La asistencia y realización de las actividades prácticas presenciales en el laboratorio es obligatoria 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 evaluará el contenido del cuaderno de laboratorio y la resolución de los experimentos planteados. Evaluación en periodo ordinario. No reevaluables en periodo extraordinario. La calificación de estas actividades se transfiere de un curso a otro, cursando la asignatura de manera continuada.
5. **TUTORíAS:** Tendrán carácter voluntario y no ponderan en la nota de la asignatura.

En la siguiente tabla se resume la ponderacion y el caracter (reevaluable/no reevaluable) de las diferentes pruebas de la asignatura:

Actividad evaluable	**Ponderación**	**Tipo**
Prueba escrita 1	25 %	Reevaluable
Prueba escrita 2	25 %	Reevaluable
Examen prácticas	10 %	Reevaluable
Seminario 1	10%	No reevaluable
Resolución casos 1	10%	No reevaluable
Prácticas	20%	No reevaluable
TOTAL	100%	

Convocatoria de Evaluación Adelantada: Se regirá por lo establecido en el Artículo19 del *Reglamento de Evaluación de los Resultados de Aprendizaje de la Universidad Rey Juan Carlos*, aprobado en fecha 12 de junio de 2024. El método de evaluación que se utilizará en esta convocatoria será el mismo que se ha descrito para esta 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
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.

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 11/02/2026 11:14 | Hash: 1f7f16872cce57862c8cf893c549ab8e.

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 11/02/2026 11:14 | Hash: 1f7f16872cce57862c8cf893c549ab8e.

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 AutorH.D. Belitz, W. Grosch EditorialAcribia
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
Seguridad alimentaria: sistemas APPCC (2009). Aguilera Juarros, Carolina. Ed. Innovación y Cualificación. Práctico manual que describe el sistema APPCC en todas sus etapas, y describe el diseño de planes generales de higiene en las empresas alimentarias, como base para la implantación y mantenimiento de dicho sistema.

Bibliografía complementaria

Tablas de Composición de Alimentos O. Moreiras Universidad de Vigo
Directrices para el diseño, implantación y mantenimiento de un sistema APPCC y unas prácticas correctas de higiene en el sector de comidas preparadas (2011). Comunidad de Madrid. PDF.

Direcciones web de interés
Dirección 1 www.consumer.es/alimentacion/
Dirección 2 www.institutotomaspascual.es/
Dirección 3 www.senba.es (Sociedad Española de Nutricion basica y aplicada)
Dirección 4 http://www.efsa.europa.eu/
Dirección 5 http://www.mapama.gob.es/es/
Direccion 6 https://www.eufic.org/en/healthy-living/category/healthy-eating/ Página del European Food Information Council (EUFIC)
Direccion 7 www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/es Página de la Comisión del Codex Alimentarius
Direccion 8 http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm Página de la la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición

IX.-Profesorado

Nombre y apellidos	ANTONIO GONZÁLEZ RUIZ
Correo electrónico	antonio.gonzalezr@urjc.es
Departamento	Ciencias Básicas de la Salud
Campus de impartición	Alcorcón
Categoría	Profesor/a Ayudante Doctor/a
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	1

Nº de Sexenios	0
Nº de Sexenios de transferencia	0
Nº de evaluaciones positivas Docentia	2
Nombre y apellidos	ESPERANZA MILAGROSA HERRADÓN PLIEGO
Correo electrónico	esperanza.herradon@urjc.es
Departamento	Ciencias Básicas de la Salud
Campus de impartición	Alcorcón
Categoría	Profesor/a Contratado/a 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	3
Nº de Sexenios	3
Nº de Sexenios de transferencia	0
Nº de evaluaciones positivas Docentia	5
Nombre y apellidos	ISABEL MARTÍNEZ GARCÍA
Correo electrónico	isabel.martinezg@urjc.es
Campus de impartición	Alcorcón
Categoría	Investigador
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	0
Nombre y apellidos	NATALIA CASADO NAVAS

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 11/02/2026 11:14 | Hash: 1f7f16872cce57862c8cf893c549ab8e.

Correo electrónico	natalia.casado@urjc.es
Departamento	Tecnología Química y Ambiental
Campus de impartición	Alcorcón
Categoría	Profesor/a Permanente Laboral
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	2
Nº de Sexenios	1
Nº de Sexenios de transferencia	0
Nº de evaluaciones positivas Docentia	1
Nombre y apellidos	PAULA GALLEGO BARCELÓ
Correo electrónico	paula.gallego@urjc.es
Campus de impartición	Alcorcón
Categoría	Investigador
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	0

Q2803011B UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS
Fecha firma: 11/02/2026 11:14 | Hash: 1f7f16872cce57862c8cf893c549ab8e.