

GUÍA DOCENTE

Enología y Sumillería

GRADO EN GASTRONOMIA

CURSO 2026-27

Fecha de publicación: 03-07-2026



I.-Identificación de la Asignatura

Tipo	FORMACIÓN BÁSICA
Período de impartición	2 curso, 2Q semestre
Nº de créditos	6
Idioma en el que se imparte	Castellano

II.-Presentación

La asignatura *Enología y Sumillería* se configura como una materia fundamental dentro del Grado en Gastronomía, al proporcionar al alumnado una formación integral en torno al conocimiento, producción, análisis, servicio y gestión de bebidas, con especial énfasis en el vino como producto cultural y gastronómico de gran relevancia.

En el contexto de la gastronomía contemporánea, el vino y otras bebidas no solo complementan la experiencia culinaria, sino que constituyen un elemento identitario que refleja territorio, tradición e innovación. En este sentido, la asignatura aborda tanto los aspectos sensoriales y culturales como los fundamentos científicos que sustentan la elaboración de bebidas, prestando especial atención a los procesos microbiológicos y fermentativos. El estudio de la acción de levaduras y bacterias, las fermentaciones alcohólica y maloláctica, así como los factores que influyen en la calidad y estabilidad del producto final, permite al alumnado comprender el vino desde su origen y tomar decisiones fundamentadas en su selección, conservación y servicio. Por ello, esta asignatura contribuye al desarrollo de competencias clave relacionadas con la cata sensorial, el conocimiento de los procesos productivos, la microbiología enológica, la comunicación especializada y la gestión de bodegas y establecimientos de restauración. Asimismo, favorece una visión crítica y profesional sobre la calidad, el origen y la diversidad de productos enológicos, fortaleciendo la empleabilidad del alumnado en sectores como la restauración, el turismo gastronómico, la distribución o la industria vitivinícola.

Además, los resultados de aprendizaje de esta asignatura se alinean 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. En particular, contribuye al ODS 8 (Trabajo decente y crecimiento económico), al poner en valor la cadena productiva del vino y promover competencias profesionales especializadas, el ODS 11 (Ciudades y comunidades sostenibles), mediante la valorización del patrimonio vitivinícola, las denominaciones de origen y el turismo enológico como motores de desarrollo local, el ODS 12 (Producción y consumo responsables), fomentando el conocimiento de prácticas sostenibles en la viticultura y en los procesos de fermentación y elaboración, así como el consumo consciente y la reducción del desperdicio, y el ODS 13 (Acción por el clima), sensibilizando sobre el impacto del cambio climático en la viticultura y en la calidad del vino, así como sobre la necesidad de adoptar prácticas más sostenibles.

En este sentido, la asignatura no solo aporta conocimientos técnicos y culturales, sino que también promueve una formación ética, crítica y comprometida, acorde con los retos actuales del sector gastronómico, la innovación en los procesos enológicos, y las demandas de sostenibilidad de la sociedad.

II.B-Presentación en inglés



null

III.-Resultados de Aprendizaje

COM8. Capacidad para diseñar experiencias gastronómicas centradas en la experiencia del usuario.

CON7. Conocer los conceptos y procesos biológicos, así como tipos de organismos fundamentales en el ámbito culinario, tanto por su uso como materias primas como por su posible función en la elaboración de otros alimentos, así como los diferentes tipos de microorganismos que pueden relacionarse con los alimentos, entender los efectos y la implicación que pueden tener en su producción, conservación y alteración.

CON12. Conocer la naturaleza y peculiaridades de los sistemas de producción vegetal y animal y de los diferentes géneros y especies de plantas cultivadas y animales domesticados de interés alimenticio, incluyendo estrategias de producción ecológica y sostenible, así como todos aquellos factores ambientales y manejos que influyan en la calidad del producto para su uso gastronómico.

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.

HAB11. Hacer uso de los microorganismos para, conociendo su metabolismo y ecología, diseñar el procesamiento de materias primas y la elaboración de alimentos, de manera compatible con la calidad y seguridad alimentaria.

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.



IV.-Contenido

IV.A.-Temario de la asignatura

BLOQUE 1. VITICULTURA

Tema 1. Introducción a la viticultura y evolución histórica del cultivo de la vid

- 1.1. Origen y domesticación de la vid.
- 1.2. Historia de la viticultura y expansión mundial del cultivo.
- 1.3. El vino como producto cultural, económico y gastronómico.
- 1.4. Evolución reciente de la viticultura española.

Tema 2. Condicionantes ambientales para el cultivo de la vid

- 2.1. Requerimientos climáticos de la vid.
- 2.2. Temperatura, precipitación y radiación solar como factores determinantes de la producción.
- 2.3. El suelo vitícola: origen, propiedades y funciones.
- 2.4. Interacción entre clima, suelo y calidad de la uva.

Tema 3. Geografía vitivinícola y diversidad de variedades

- 3.1. Principales regiones vitivinícolas del mundo.
- 3.2. Geografía vitivinícola de España y diversidad varietal de la vid
- 3.3. Denominaciones de origen.

Tema 4. Viticultura sostenible y adaptación al cambio climático

- 4.1. Manejos tradicionales del viñedo.
- 4.2. Estrategias para una viticultura resiliente y sostenible.
- 4.3. Impactos del cambio climático sobre la producción vitivinícola.

Tema 5. Economía, regulación e innovación en viticultura

- 5.1. Regulación vitivinícola en la Unión Europea y España.
- 5.2. Transformaciones recientes del sector y Política Agraria Común.
- 5.3. Nuevas tecnologías para la monitorización y gestión del viñedo: SIG, teledetección, drones y viticultura de precisión.

Tema 6. Plagas y enfermedades de la vid.

- 6.1. Principales plagas de la vid: nematodos, ácaros e insectos fitófagos.
- 6.2. Principales enfermedades fúngicas, bacterianas y víricas de la vid.
- 6.3. Estrategias integradas para el control de plagas y enfermedades de la vid.

BLOQUE 2. ELABORACIÓN DEL VINO Y OTRAS BEBIDAS FERMENTADAS

Tema 7. Microorganismos implicados en la elaboración del vino.

- 7.1. *Saccharomyces cerevisiae* y otras levaduras vínicas.
- 7.2. Bacterias del ácido láctico.
- 7.3. Ingeniería genética de microorganismos vínicos.

Tema 8. Tipos de fermentación en el vino.

- 8.1. Fermentación alcohólica. Transportadores de hexosas. Efecto Pasteur y efecto Crabtree.
- 8.2. Fermentación gliceropirúvica.
- 8.3. Fermentación maloláctica.

Tema 9. Vinificación y crianza de los vinos.

- 9.1. Elaboración de vinos tintos.
- 9.2. Elaboración de vinos blancos.
- 9.3. Elaboración de vinos rosados.
- 9.4. Elaboración de vinos especiales: vinos de flor; vinos botritizados; champán, cava y otros vinos espumosos; vinos fortificados; vinos de bajo grado alcohólico y sin alcohol.

Tema 10. Alteración microbiana del vino y control microbiológico.

- 10.1. Microorganismos implicados en la alteración del vino.
- 10.2. Control microbiológico del vino: importancia, técnicas y estándares de calidad.

Tema 11. Elaboración de cerveza, sidra y otras bebidas alcohólicas fermentadas.

- 11.1. Elaboración de cervezas.
- 11.2. Elaboración de sidras y peradas.
- 11.3. Elaboración del sake.



11.4. Elaboración de bebidas alcohólicas locales y/o étnicas.

Tema 12. Elaboración de vinagres.

12.1. Fermentación acética y microorganismos implicados.

12.2. Métodos tradicionales y avances tecnológicos.

12.3. Vinagre de Jerez y vinagres balsámicos.

Tema 13. Elaboración de destilados.

13.1. Brandy, coñac y otros destilados del vino.

13.2. Destilados no vínicos.

BLOQUE 3. ANÁLISIS SENSORIAL Y SUMILLERÍA

Tema 14. Análisis sensorial de bebidas fermentadas y destiladas

14.1 Análisis sensorial de cerveza

14.2 Análisis sensorial de sidra

14.3 Análisis sensorial vinagre

14.4 Análisis sensorial del vino. Metodología de cata

Tema 15. Sumillería

15.1. El sumiller (perfil profesional, funciones en restauración, gestión de bodega y conservación, servicio del vino y protocolo)

15.2. Maridaje gastronómico (concepto y fundamento del maridaje, objetivo (armonía sensorial y experiencia gastronómica), interacción entre alimentos y bebidas, principios básicos del maridaje, tipos de maridaje (concordancia, contraste, regional y cultural, creativo)

15.3. Diseño de cartas de bebidas (estructura de una carta de vinos, selección y rotación de referencias, adaptación al concepto gastronómico, estrategias de presentación y venta)

IV.B.-Actividades formativas

Tipo	Descripción
Asistencia a clases teóricas	AF1: Asistencia y participación en clases teóricas y de problemas
Laboratorios experimentales y/o tecnológicos	AF2: Asistencia y participación en clases prácticas (sala de catas)
Tutorías académicas	AF3: Tutorías Académicas
Otras actividades	AF4: Estudio autónomo del estudiante
Otras actividades	AF7: Otras actividades (jornadas, seminarios, visitas..)
Realización de Pruebas	AF9: Pruebas de evaluación



V.-Tiempo de trabajo del alumnado (30h grado y 25h máster)

Clases teóricas	40
Clases de resolución de ejercicios, problemas, casos, etc.	6
Prácticas en laboratorios experimentales, tecnológicos, clínicos, campo, etc.	9
Realización de pruebas	5
Tutorías académicas	36
Actividades relacionadas: jornadas, seminarios, etc.	12
Preparación de clases teóricas	30
Preparación de prácticas/ejercicios/casos	12
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.
Resolución de ejercicios, problemas, casos	Semana 1 a Semana 15	MD2: Clases prácticas y de problemas.
Tutorías académicas	Semana 1 a Semana 15	MD3: Tutorías individuales o en grupo
Clases Teóricas	Semana 1 a Semana 15	MD4: Trabajos/ensayos individuales o en grupo
Laboratorios experimentales y/o tecnológicos	Semana 1 a Semana 15	MD6: Clases prácticas en laboratorio y otros espacios técnicos.



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

El sistema de evaluación de las titulaciones en el marco del EEES es la evaluación continua. La asistencia a clase es recomendable en al menos un mínimo del 80% para favorecer la comprensión de contenidos y aplicación a la resolución de problemas. La asistencia al aula será verificada recogiendo hojas de firmas en la misma.

En la Tabla adjunta se muestran las actividades de evaluación que se seguirán en la asignatura y las ponderaciones de cada una de ellas.

- 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 tres 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 básica o científica. Estas pruebas son individuales. El incumplimiento de estas normas y el fraude académico durante la realización de las pruebas 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 de análisis sensorial es obligatoria (100%) para que éstas puedan ser evaluadas. Para ello, a la entrada del laboratorio el profesor comprobará la asistencia de los estudiantes convocados al turno de prácticas pasando lista. 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 los informes entregados por los estudiantes (40%) y la rúbrica de observación de profesor (30%) tras la ejecución de las tareas en el laboratorio.

SISTEMAS DE EVALUACIÓN	ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN							
	Actividad de evaluación	Carácter	Modalidad (presencial/online)	Tipo	Nota mínima	Ponderación	Periodo	Contenido
SE1:	Prueba escrita 1 con preguntas objetivas y de respuesta corta	Individual	Presencial	Reevaluable	4,5	25%	Se informará a los estudiantes al inicio de curso	Temas 1-6
SE1	Prueba escrita 2 con preguntas objetivas y de respuesta corta	Individual	Presencial	Reevaluable	4,5	25%	Se informará a los estudiantes al inicio de curso	Temas 7-13
SE1	Prueba escrita 3 con preguntas objetivas y de respuesta corta	Individual	Presencial	Reevaluable	4,5	15%	Convocatoria oficial ordinaria	Temas 14 y 15
SE2:	Pruebas de evaluación escritas sobre problemas/casos	Individual/Grupal	Presencial	No reevaluable	No	5%	Se informará a los estudiantes al inicio de curso	Temas 1-6

SE2: Pruebas de evaluación escritas sobre problemas/casos	Prueba escrita 2	Individual/Grupal	Presencial	No reevaluable	No	5%	Se informará a los estudiantes al inicio de curso	Temas 7-13
SE2: Pruebas de evaluación escritas sobre problemas/casos	Prueba escrita 3	Individual/Grupal	Presencial	No reevaluable	No	5%	Convocatoria oficial ordinaria	Temas 14 y 15
SE3: Pruebas de evaluación de prácticas en sala de catas	Asistencia, ejecución de tareas memoria observación profesor y prueba escrita test	Individual/Grupal	Presencial	Reevaluable solo la prueba escrita	5,0	20%	Consultar horario publicado en la web y la convocatoria publicada en aula virtual	Temas 14

Cálculo de la nota final o global

- La nota final se calcula como la media ponderada de las notas 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. Teniendo en cuenta lo anterior, para aprobar la asignatura la media ponderada debe ser no inferior a 5.
- 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 4,5.
- Si no se ha presentado a ninguna prueba evaluable, la nota final será "No presentado"

Convocatoria extraordinaria

En convocatoria extraordinaria los estudiantes solamente se presentarán a las actividades de evaluación de las pruebas no superadas con carácter 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 revaluadas. El cálculo de la nota final se realiza tal y como se indica en el apartado anterior.

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

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.

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.



VIII.-Recursos y materiales didácticos

Bibliografía básica

Manual de cata : ¿es bueno este vino?. Parra López, Joaquín. Madrid etc. : Mundi-Prensa, 2011

Análisis y producción de vino. Zoecklein, Bruce W.. Zaragoza : Acribia D.L. 2000

Elaboración de vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones. HOTR0209. Buitrago Gallego-Nicasio, Víctor Manuel Martín.. Pulido Lería, Cristina.. 1st ed. Antequera : IC Editorial, 2023

Conocimiento del vino : cata y degustacion. Aleixandre Benavent, Jose Luis. Aleixandre Tundo , Jose Luis, autor.. E-libro/Ebrary Editorial de la Universidad Politécnica de Valencia. 2011

Las variedades de la vid y la calidad de los vinos. Ruiz Hernández, Manuel. 1ª ed. Madrid : AMV Ediciones : Mundi-Prensa, 2001

La cata y el conocimiento de los vinos. Ruiz Hernández, Manuel. 3ª ed. Madrid : AMV Ediciones : Mundi-Prensa, 2003

Galy D. Sumillería. Paraninfo; 2020: 390.

Ballesteros Torre P. Comprender el vino. Planeta Gastro; 2021: 528

Equipo Susaeta. Vinos de España (Atlas ilustrado). Susaeta Ediciones S.A.; 2022: 264.

Aleixandre Benavent, José Luis; Martín Tejera, Mª Luisa y Fernández Pons, Diego (2006): Comprendiendo el vino. Manual de conocimiento y servicio del vino. Valencia, Denominación de Origen

Gallego, Jesús Felipe (2006): Manual práctico de cafetería y bar. Editorial Paraninfo.

Martín Tejera, Mª Luisa y Aleixandre Benavent, José Luis (2007): El sumiller. Arte u oficio. Ediciones VJ.

Ruiz Hernández, Manuel (2003): La cata y el conocimiento de los vinos. AMV ediciones/Mundi-Prensa, (3ªedición).

Webb, Tim y Beaumont, Stephen (2013): Atlas Mundial de la Cerveza. Blume.

Peynaud, E. (2004). Enología práctica. Conocimiento y elaboración del vino. Ed. Mundi Prensa.

Varnam, A.H., Sutherland, J.P. (1996). Bebidas: Tecnología, química y microbiología.

Flanzy, C. (2003). Enología: fundamentos científicos y tecnológicos. Ed. Mundi Prensa.

García Ortiz, F., Gil Muela, M., García Ortiz, P.B. (2003). Bebidas. Ed. Madrid Thomson Paraninfo D.L

Hidalgo Togores, J. (2011). Tratado de enología. Vol. 1 y 2. Ed. Mundi-Prensa.

López Alejandro, M.M. (1998). Viticultura, enología, cata para aficionados. Ed. Vistalegre.

De Rosa, T. (1988). Tecnología del vino tinto. Ed. Mundi-Prensa.

De Rosa, T. (1990). Tecnología de los vinos espumosos. Ed. Mundi-Prensa.

De Rosa, T. (1998). Tecnología de los vinos blancos. Ed. Mundi-Prensa.

Ruiz Hernández, M. (1999). Las variedades de la vid y la calidad de los vinos. Ed. Mundi-Prensa.

Ruiz Hernández, M. (2001). La crianza del vino tinto desde la perspectiva vitícola. Ed. Mundi-Prensa.

Ruiz Hernández, M. (1991). Vinificación en tinto. Ed. Madrid-Vicente.

Suárez Lepe, J.A. (1990). Microbiología enológica: fundamentos de vinificación. Ed. Mundi-Prensa.

Suárez Lepe, J.A. (1997). Levaduras vínicas, funcionalidad y uso en bodegas. Ed. Mundi Prensa

Bibliografía complementaria

IX.-Profesorado

Nombre y apellidos	MARÍA ISABEL SIERRA ALONSO
Correo electrónico	isabel.sierra@urjc.es
Departamento	Tecnología Química y Ambiental
Campus de impartición	Aranjuez
Categoría	Catedrático/a de Universidad
Titulación académica	Doctor
Responsable de asignatura	Si



Horario de tutorías	Para consultar las tutorías póngase en contacto con el/la profesor/a a través de correo electrónico
Nº de Quinquenios	5
Nº de Sexenios	5
Nº de Sexenios de transferencia	0
Nº de evaluaciones positivas Docencia	6
Nombre y apellidos	MIGUEL VILLOSLADA PECIÑA
Correo electrónico	miguel.villoslada@urjc.es
Campus de impartición	Aranjuez
Categoría	Investigador
Responsable de asignatura	No
Horario de tutorías	Para consultar las tutorías 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 Docencia	0
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	No
Horario de tutorías	Para consultar las tutorías 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 Docencia	2
Nombre y apellidos	SERGIO ÁLVAREZ PÉREZ
Correo electrónico	sergio.alvarez.perez@urjc.es
Departamento	Biología
Campus de impartición	Aranjuez
Categoría	Profesor/a Ayudante Doctor/a
Titulación académica	Doctor
Responsable de asignatura	No
Horario de tutorías	Para consultar las tutorías póngase en contacto con el/la profesor/a a través de correo electrónico
Nº de Quinquenios	1
Nº de Sexenios	3
Nº de Sexenios de transferencia	0
Nº de evaluaciones positivas Docencia	0

