

GUÍA DOCENTE

Química

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

CURSO 2026-27

Fecha de publicación: 08-07-2026



I.-Identificación de la Asignatura

Tipo	FORMACIÓN BÁSICA
Período de impartición	1 curso, 1Q semestre
Nº de créditos	6
Idioma en el que se imparte	Castellano

II.-Presentación



El objetivo fundamental de la asignatura es que el alumnado adquiera los fundamentos básicos de la química, tanto teóricos como prácticos, que le permitan interpretar fenómenos químicos dentro de su ámbito de conocimiento. De manera más específica, se busca establecer las bases para comprender la naturaleza microscópica de la materia, desde la estructura atómica hasta los principales tipos de enlace entre átomos, así como las interacciones intermoleculares que determinan los distintos estados de agregación.

El temario incluirá conceptos clave del campo de la química, como la termodinámica, la cinética y el equilibrio químico en las reacciones. El estudio del equilibrio químico se reforzará aplicando los conocimientos adquiridos a distintas situaciones, según el tipo de reacción que se analice. Así, se estudiarán en detalle los equilibrios ácido-base, de precipitación y de oxidación-reducción.

Al finalizar la asignatura, el alumnado deberá conocer las teorías de enlace y ser capaz de relacionar las propiedades atómicas, los tipos de enlace y las características de las moléculas con las propiedades macroscópicas de la materia en sus tres estados: sólido, líquido y gaseoso. Asimismo, deberá comprender cómo se desarrolla una reacción química, interpretando su estequiometría, velocidad y los cambios energéticos involucrados, así como evaluar las variaciones en la concentración de reactivos y productos cuando se alcanza el equilibrio.

La adquisición de estos conocimientos durante el primer curso de la titulación es fundamental para establecer una base sólida en química, lo que facilitará la comprensión de conceptos que se abordarán en asignaturas posteriores.

Se requieren conocimientos previos en formulación inorgánica y orgánica, comprensión de la estequiometría, conocimiento de las leyes ponderales de la química, de las propiedades físicas y químicas de la materia, así como de sus unidades de medida.

Para garantizar una buena preparación, **se recomienda haber cursado y superado el curso cero de Química**, diseñado para proporcionar un conocimiento mínimo que permita afrontar con éxito la asignatura. El acceso al mismo puede realizarse a través del aula virtual o en el enlace <https://www.urjc.es/principal-intranet/curso-cero>. También se aconseja tener habilidades básicas en el uso de herramientas informáticas (procesadores de texto, presentaciones, navegación en internet, etc.) y conocimientos de inglés.

Objetivos de aprendizaje:

- Reforzar y ampliar los conceptos adquiridos durante el bachillerato, incorporando nuevos conocimientos esenciales para el desarrollo de asignaturas posteriores y para el ejercicio profesional.
- Familiarizarse con el lenguaje químico, adquiriendo las habilidades necesarias para la correcta formulación y nomenclatura de compuestos químicos de acuerdo con las normas de la IUPAC.
- Comprender los fundamentos de la estequiometría, las reacciones químicas, el estudio de disoluciones y las técnicas para medir su concentración.
- Analizar la estructura de la materia y aspectos clave de la fisicoquímica como los estados de agregación, la termoquímica, la cinética, y los equilibrios ácido-base y redox.

Contribución a los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS):

Esta asignatura se vincula directamente con varios de los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la ONU. Específicamente, contribuye al cumplimiento del **ODS 9: Industria, Innovación e Infraestructura**, al dotar a los estudiantes de conocimientos fundamentales que les permitan comprender y participar en procesos científicos y tecnológicos, además de fomentar habilidades analíticas y de resolución de problemas aplicables a los desafíos del desarrollo sostenible.

Asimismo, guarda una relación directa con el **ODS 12: Producción y Consumo Responsables**, al abordar los principios que rigen la composición, transformación y comportamiento de las sustancias químicas. Este conocimiento permite promover prácticas más sostenibles, reducir el impacto ambiental y mejorar la seguridad tanto para las personas como para el entorno. De forma indirecta, la asignatura de Química también contribuye al **ODS 2: Hambre Cero** y al **ODS 6: Agua Limpia y Saneamiento**.

Respecto al **ODS 2**, la asignatura proporciona una base científica para entender los procesos relacionados con la producción de alimentos, incluyendo la composición química de los nutrientes, técnicas de conservación, y métodos de análisis para asegurar la calidad y seguridad alimentaria. Además, permite comprender el uso responsable de fertilizantes, pesticidas y otros productos químicos aplicados en la agricultura.

En cuanto al **ODS 6**, el curso ofrece conocimientos clave sobre la purificación del agua, los métodos analíticos para evaluar su calidad, y los procesos de tratamiento destinados a la eliminación de contaminantes químicos y biológicos. Comprender la química detrás de estos procedimientos resulta esencial para garantizar el acceso a agua potable y la gestión adecuada de los desechos, mejorando así la salud pública y la calidad de vida en las comunidades.

II.B-Presentación en inglés



The main goal of the course is to provide students with a solid foundation in basic chemistry both theoretical and practical so they can interpret chemical phenomena within their field. Topics include atomic structure, chemical bonding, intermolecular forces, and states of matter, as well as key concepts such as thermodynamics, kinetics, and chemical equilibrium (acid-base, precipitation, and redox reactions). By the end of the course, students should understand bonding theories, relate microscopic properties to macroscopic behavior, and analyze stoichiometry, reaction rates, and energy changes. They will also evaluate shifts in concentration during equilibrium. This knowledge is essential in the first year to support future coursework. Students are expected to have prior knowledge of chemical nomenclature, stoichiometry, physical and chemical properties of matter, and measurement units. Some topics will be reinforced through self-study or lab sessions. To ensure adequate preparation, students are advised to complete the "curso cero" (introductory chemistry course). Basic computer skills and a working knowledge of English are also recommended.

III.-Resultados de Aprendizaje

COM2. Aplica los conocimientos a la práctica en situaciones reales y simuladas del ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos

COM3. Resuelve problemas aportando soluciones efectivas y creativas a situaciones relacionadas con la ciencia y tecnología de los alimentos

COM4. Capacidad para tomar decisiones de forma autónoma y proactiva en ámbitos relacionados con la ciencia y tecnología de los alimentos

COM5. Trabaja en equipo de manera eficiente en ámbitos relacionados con la ciencia y tecnología de los alimentos

CON2. Comprende los principios básicos de la química relacionados en la ciencia y tecnología de los alimentos

HAB3. Utiliza las técnicas más importantes para el análisis de los alimentos con el fin de evaluar la calidad y seguridad de los alimentos, a nivel físico-químico y microbiológico

HAB7. Evalúa los riesgos alimentarios que pueden ocurrir durante un proceso o en un producto

- 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

Tema 0. Estequiometría, fundamentos de reactividad y Nomenclatura. 1. Masa atómica, número atómico, número másico e isótopos. 1.1. Concepto de mol y número de Avogadro. 2. Leyes de las proporciones múltiples. 3. Ecuación química y estequiometría. 4. Reactivo limitante y rendimiento. 5. Reglas de Nomenclatura Inorgánica.

Tema 1. Estructura Atómica. 1. Partículas Fundamentales. 2. Estructura Electrónica de los átomos. 3. La Tabla Periódica: Propiedades Periódicas de los Elementos.

Tema 2. Enlace químico I. 1. Introducción al enlace: Estructuras de Lewis. 2. El enlace covalente. 3. Teoría del enlace de Valencia. 4. Teoría de Orbitales Moleculares. 5. Enlace Metálico.

Tema 3.

El enlace Químico II. 1. El enlace iónico. 2. Energía de Red. 3. Redes Iónicas.

Tema 4. Estados de

agregación de la materia. 1. Fuerzas intermoleculares. 2. Cambios de fase. 3. Propiedades de los líquidos. 4. Estructura y Propiedades de los sólidos.

Tema 5. Gases. 1. Presión atmosférica. 2. Leyes de los gases. 3. Ecuación del gas ideal. 4. Mezclas de gases y presiones parciales. 5. Teoría cinético-molecular

Tema 6. Disoluciones. 1. Tipos de mezcla. 2. Disoluciones y sus propiedades. 3. Factores que afectan a la solubilidad de un soluto. 4. Coloides

Tema 7. Termodinámica Química. 1. Fundamentos de la Termodinámica. 2. Leyes de la Termodinámica. 3. Introducción a las ecuaciones termoquímicas.

Tema 8. Cinética Química. 1. Velocidad de reacción y ley de velocidad. 2. Ecuación de velocidad. 3. Dependencia de la velocidad de reacción con la temperatura.

Tema 9. Equilibrio Químico. 1. Introducción: Ley de acción de masas. 2. Constante de equilibrio y concentraciones en equilibrio. 3. Principio de Le Châtelier.

Tema

10. Equilibrio Ácido-Base. 1. Ácidos y bases: teorías y producto iónico del agua. 2. Fuerza de ácidos y bases: Constante de acidez. 3. Hidrólisis de sales

Tema 11. Equilibrio

de Precipitación. 1. Solubilidad y constante del producto de solubilidad. 2. Factores que afectan la solubilidad.

Tema 12. Equilibrio Oxidación-

Reducción. 1. Conceptos básicos y ajuste de reacciones. 2. Pilas galvánicas y potencial estándar. 3. Potencial no estándar: ecuación de Nernst.

IV.B.-Actividades formativas

Tipo	Descripción
Asistencia a clases teóricas	AF1. Clases magistrales: permiten la adquisición de conocimientos teóricos básicos de la asignatura. Suelen estar apoyadas en material bibliográfico o presentación y se acompaña con una parte de debate y reflexión sobre lo transmitido



Resolución de ejercicios, problemas, casos	AF2. Actividades de resolución de problemas y ejercicios: se plantean problemas y ejercicios aplicados, que permiten al estudiante aplicar los conocimientos y destrezas adquiridos en la asignatura, para analizarlos y/o resolverlos de forma individual o grupal. Pueden resolverse en el aula de manera presencial o fuera del aula.
Laboratorios experimentales y/o tecnológicos	AF3. Actividades prácticas en laboratorios: actividades que permiten reforzar, adquirir y ampliar los conocimientos teóricos básicos de la asignatura. Permiten desarrollar habilidades y destrezas propias de la actividad profesional del título en la aplicación de los conocimientos teóricos adquiridos previamente en un entorno de laboratorio utilizando recursos específicos y con supervisión del profesor.
Otras actividades	AF4. Actividades formativas complementarias para el aprendizaje activo: permiten complementar los conocimientos y destrezas adquiridos en la asignatura y el desarrollo de determinadas habilidades y competencias. Se desarrollan en el marco de las estrategias metodológicas innovadoras de estudios de casos y gamificación. Incluyen el desarrollo y entrega, de forma individual o en grupo, de una memoria o informe relacionado con los contenidos de la actividad desarrollada y/o la preparación y exposición del tema propuesto en el ámbito de la actividad correspondiente, según concrete el profesor. Pueden resolverse en el aula de manera presencial o fuera del aula o de forma combinada, etc.
Otras actividades	AF5. Trabajo autónomo en actividades relacionadas. Actividades de refuerzo que de forma autónoma realiza el estudiante. Pueden realizarse por medio de foros y chats para favorecer la interacción y la reflexión grupal sobre el objeto de aprendizaje que se esté trabajando. Pueden ser de trabajo individual o grupal
Otras actividades	AF6. Estudio autónomo: estudio individual o grupal que de forma autónoma realiza el estudiante para la preparación de las clases magistrales, de resolución de problemas, actividades complementarias, búsqueda y análisis de bibliografía etc.
Realización de Pruebas	AF8. Realización de pruebas escritas y orales: permiten demostrar los conocimientos adquiridos a través de las clases magistrales, resolución de problemas y ejercicios.



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

Clases teóricas	30
Clases de resolución de ejercicios, problemas, casos, etc.	14
Prácticas en laboratorios experimentales, tecnológicos, clínicos, campo, etc.	12
Realización de pruebas	4
Tutorías académicas	30
Actividades relacionadas: jornadas, seminarios, etc.	18
Preparación de clases teóricas	32
Preparación de prácticas/ejercicios/casos	12
Preparación de pruebas	28
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. Técnica expositiva y de pregunta. Metodología clásica en la que el profesor asume el protagonismo en el proceso de aprendizaje siendo el transmisor fundamental del contenido y ejerce de intermediario entre el conocimiento y los estudiantes. Puede utilizar diferentes tecnologías de apoyo en su actividad expositiva como son presentaciones, vídeos, etc., realizar preguntas que favorezcan el debate y la reflexión, etc.
Resolución de ejercicios, problemas, casos	Semana 1 a Semana 15	MD2. Resolución de ejercicios y problemas. El profesor plantea ejercicios y problemas relacionados con los contenidos y los estudiantes aprenden mientras aplican lo aprendido de manera teórica para su resolución, que suele ser guiada por el profesor. Se pueden resolver en el aula o fuera de ella, de manera individual o grupal, etc.



Laboratorios experimentales y/o tecnológicos	Semana 11 a Semana 13	MD3. Prácticas en laboratorio, aula de informática y salidas. Metodología clásica con la que los estudiantes aplican de los conocimientos teóricos adquiridos previamente, bien en un entorno de laboratorio o aula específica, utilizando recursos específicos y con supervisión del profesor, bien fuera del aula mediante salidas de campo, visitas a industrias u otro tipo de instalaciones, etc., también con supervisión del profesor.
Metodologías activas o de innovación docente	Semana 1 a Semana 15	MD4. Metodologías de aprendizaje activo. Diferentes metodologías con las que el estudiante adquiere un protagonismo mayor en el proceso de aprendizaje, que complementan el aprendizaje adquirido en la metodología clásica. Estas metodologías pueden ser estudios de casos, aprendizaje basado en problemas, aprendizaje orientado a proyectos, aprendizaje cooperativo, aprendizaje basado en retos, aprendizaje dialógico, aprendizaje servicio, aula invertida, aprendizaje basado en el juego o gamificación, etc. Estas metodologías pueden aplicarse de manera individual o grupal, asociadas a cualquier asignatura incluida la de Trabajo Fin de Grado, para el desarrollo de trabajos de estudio bibliográfico, empíricos, de diseño o simulación, prácticos, etc.
Tutorías académicas	Semana 1 a Semana 15	MD5. Tutorías académicas. Seguimiento del estudiante que favorece el intercambio de ideas y resolución de dudas con el profesor sobre los contenidos teórico-prácticos, las actividades complementarias, Trabajo Fin de Grado, Prácticas Académicas Externas, etc. Pueden realizarse de manera individual o grupal.

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



Sistema de Evaluación								
	Actividad	Carácter	Modalidad	Re-Evaluable	Nota Mínima	Ponderación	Periodo	Contenido
SE1	Prueba escrita teórico-práctica 1	Individual	Presencial	Sí	5	60%	Consultar horarios y Aula Virtual	Temas 0-11
SE2	Prácticas de laboratorio	Individual	Presencial	No	5	20%	Consultar calendarios ESCET	Sesiones obligatorias prácticas de laboratorio donde aplicar experimentalmente los conocimientos adquiridos en las clases teóricas. Evaluación mediante rúbrica y pruebas pre y post-laboratorio.
SE 3	Actividad	Individual	Presencial	No	No	20%	Semana 1-15	Actividades prácticas de resolución de ejercicios orientadas a la aplicación de los contenidos trabajados.

Calificación de las prácticas de laboratorio (20% de la nota final). Se obtendrá como: rúbrica, ejercicios prelaboratorio y poslaboratorio. El 50% de esta calificación vendrá dado por la rúbrica de evaluación y el otro 50% se repartirá entre las entregas prelaboratorio (20%) y poslaboratorio (30%). La actividad en laboratorio evaluada mediante rúbrica es no reevaluable y requiere una nota mínima de 5,0. La entrega poslaboratorio también exige una nota mínima de 5,0, aunque podrá recuperarse en convocatoria ordinaria y extraordinaria. **Para superar la parte práctica será necesario haber asistido a las prácticas, obtener una calificación final mínima de 5,0 y cumplir los mínimos establecidos en rúbrica y poslaboratorio.**

Cálculo de la nota final o global en Actas

- La nota final mostrada en Actas se calcula como la media ponderada de las notas de las actividades de evaluación según los porcentajes indicados en la Tabla anterior, 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 no debe ser inferior a 5**.
- En caso de **no superar la nota mínima** en alguna de las actividades que la incluyen **se suspende la asignatura** aunque la media con el resto de actividades fuera superior a 5,0. En este caso la nota que aparecerá en actas será la nota de la actividad donde no supera esa nota mínima, o si fuera más de una, la media ponderada de las mismas.
- Si no se ha presentado a ninguna prueba evaluable, la nota final será "No presentado".

Convocatoria extraordinaria

En convocatoria extraordinaria, el estudiante se evaluará únicamente de las actividades no superadas. En la parte práctica, solo será recuperable la entrega poslaboratorio; **la no asistencia al laboratorio o la no superación de la rúbrica implicará no poder aprobar la asignatura** en esta convocatoria. La nota final se calculará combinando las calificaciones conservadas de la convocatoria ordinaria con las obtenidas en la recuperación, según el mismo criterio establecido previamente, siendo necesario alcanzar un mínimo de 5,0 para aprobar. La reevaluación de las actividades correspondientes a SE1, y las entregas poslaboratorio se realizará en la fecha oficial de la convocatoria extraordinaria.



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 los estudiantes matriculados en la asignatura.

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

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

Asignatura con posibilidad de dispensa: Sí

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

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

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

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

1. Petrucci, Ralph H., Herring, F. Geoffrey, Madura, Feffry D. y Bissonnette, Carey; Química General. Principios Y Aplicaciones Modernas 11ª Ed. Pearson Educación. Madrid. 2017. 9788490355336
2. Química De Chang. Raymond Chang, Jason Overby. (2025). Decimoquinta edición. McGraw-Hill. ISBN. 978-6071524218
3. Theodore L. Brown, H. Eugene LeMay, Bruce E. Bursten, Catherine J. Murphy, Patrick M. Woodward, Matthew W. Stoltzfus. Química. La ciencia central. 14a Ed. McGraw Hill, 2021. 978-6073256391

Bibliografía complementaria

1. Nomenclatura de Química Inorgánica. Recomendaciones de la IUPAC de 2005. Autor: N.G. Connelly, T. Damhus, R.M.
 2. Nomenclatura en Química Inorgánica y Compuestos de Coordinación. Autor: I. del Hierro, L.F. Sánchez-Barba, A. Garcés. Editorial: Dykinson. ISBN 978-84-9849-708-3
 3. W.R. Peterson. Nomenclatura de Sustancias Químicas, 3ª Ed. Ed. Reverté. Barcelona, 2013.
 4. La Química en problemas. Autor: J.M.Teijón, J.A.García, Y.Jimenez, I.Guerrero. Editorial: Tebar ISBN 8473602269
- Recursos on line: Disponibles en biblioteca virtual Cooking for Geeks: <https://learning.oreilly.com/library/view/cooking-for-geeks/9781491928110/>
- Chemistry: 1,001 Practice Problems For Dummies: <https://learning.oreilly.com/library/view/chemistry-1001-practice/9781118549339/>
- Illustrated Guide to Home Chemistry Experiments: <https://learning.oreilly.com/library/view/illustrated-guide-to/9780596514921/>
- Food Frying: <https://learning.oreilly.com/library/view/food-frying/9781119468516/>

IX.-Profesorado

Nombre y apellidos	ANDRÉS GARCÉS OSADO
Correo electrónico	andres.garces@urjc.es
Departamento	Geología, Física y Química Inorgánica
Campus de impartición	Móstoles
Categoría	Titular 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	4
Nº de Sexenios de transferencia	0
Nº de evaluaciones positivas Docencia	6
Nombre y apellidos	MARÍA ISABEL DEL HIERRO MORALES
Correo electrónico	isabel.hierro@urjc.es



Departamento	Geología, Física y Química Inorgánica
Campus de impartición	Móstoles
Categoría	Catedrático/a de Universidad
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	5
Nº de Sexenios	5
Nº de Sexenios de transferencia	0
Nº de evaluaciones positivas Docencia	4
Nombre y apellidos	MARTA NAVARRO SANZ
Correo electrónico	marta.navarro.sanz@urjc.es
Departamento	Geología, Física y Química Inorgánica
Campus de impartición	Móstoles
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	0
Nº de Sexenios	0
Nº de Sexenios de transferencia	0
Nº de evaluaciones positivas Docencia	0

