

# **GUÍA DOCENTE**

## **Química de los Alimentos**

### **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             | 2 curso, 1Q semestre |
| Nº de créditos                     | 6                    |
| Idioma en el que se imparte        | Castellano           |

| II.-Presentación                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>La asignatura Química de los Alimentos pertenece a la Materia Ciencia de los Alimentos en la que se engloban todas las asignaturas que aportan conocimientos sobre la composición y valor nutritivo de los alimentos, la funcionalidad, propiedades físicas, químicas y sensoriales de sus componentes y las determinaciones más importantes para el análisis y control de calidad de los alimentos.</p> <p>El conocimiento de la composición y propiedades de los alimentos es fundamental para el control y optimización de procesos, para el desarrollo de nuevos procesos y productos, la gestión adecuada de los subproductos y residuos, la evaluación, control y gestión de la calidad alimentaria y la implementación de sistemas de calidad. En la asignatura Química de los Alimentos se estudiarán los componentes básicos de los alimentos, prestando especial atención a su distribución y funciones dentro de los alimentos, así como a algunas determinaciones analíticas importantes de los mismos.</p> <p>La asignatura Química de los Alimentos está estrechamente relacionada con el resto de las asignaturas de la Materia Ciencia de los Alimentos tales como Propiedades Físico-Químicas de los Alimentos, Técnicas de Análisis de Alimentos, Bromatología, Análisis y Control de Calidad de Alimentos, siendo una asignatura fundamental para todos los perfiles profesionales de la titulación.</p> <p>En esta asignatura se trabajarán aspectos de carácter transversal, relacionados con los principios y valores democráticos y los objetivos de desarrollo sostenible a los que hace referencia el Real Decreto 822/2021. Por todo ello, los resultados de aprendizaje de la asignatura contribuirán a ir adquiriendo formación y concienciación sobre la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) 2030 de la Organización Mundial de la Salud, concretamente sobre el ODS2: Hambre cero (metas 2.1, 2.2, 2.c), ODS3: Salud y bienestar (metas 3.3,3.d), ODS4: Educación de calidad (metas 4.3 - 4.7), ODS6: Agua limpia y saneamiento (meta 6.3) y ODS12: Producción y consumo responsable (metas 12.2, 12.4, 12.5, 12.8 y 12.a)</p> <p>Como requisitos previos a la hora de cursar esta asignatura cabe destacar el haber adquirido los conocimientos fundamentales y básicos de Física, Química, Bioquímica, Biología y Matemáticas de aplicación en ciencias de alimentos y nutrición. También es necesario que el estudiantado haya adquirido, parcialmente, las competencias transversales desarrolladas-evaluadas en las asignaturas de primer curso.</p> |
| II.B-Presentación en inglés                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| null                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |



### III.-Resultados de Aprendizaje

COM1. Recopila información, de diferentes fuentes, analiza y emite un juicio crítico en el ámbito relacionado con la ciencia y tecnología de los alimentos

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

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

COM6. Capacidad para desarrollar la actividad profesional con una visión crítica y un compromiso activo por la sostenibilidad social, económica y ambiental, con respeto a los derechos humanos y a las instituciones democráticas

CON11. Conoce la composición y calidad de los alimentos para asegurar su seguridad y valor nutritivo

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

HAB5. Desarrolla nuevos procesos y productos en el sector alimentario según criterios de sostenibilidad

HAB10. Aplica la legislación y los aspectos de sostenibilidad medioambiental y económica en la comercialización de productos alimentarios

- 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. INTRODUCCIÓN

Contenido del bloque: Introducción a la química de los alimentos. e importancia. Importancia del etiquetado de alimentos, tipos de etiquetado, interpretación de la lista de ingredientes y tabla de composición nutricional

**TEMA 1.** Introducción a la Química de los alimentos

**TEMA 2.** Interpretación del etiquetado de alimentos. Etiquetado frontal

#### BLOQUE 2. MACRONUTRIENTES

Contenido del bloque: Principales componentes de las materias primas y alimentos: agua y macronutrientes y micronutrientes. Tipos, usos, fuentes y funciones de azúcares simples, polisacáridos, proteínas y lípidos

**TEMA 3 .** El agua en los alimentos

**TEMA 4.** Los carbohidratos en los alimentos

**TEMA 5.** Las proteínas en los alimentos

**TEMA 6.** Los lípidos en los alimentos

**TEMA 7.** Enzimas de interés alimentario

#### BLOQUE 3. MICRONUTRIENTES

Contenido del bloque: Componentes minoritarios de las materias primas y alimentos: micronutrientes. Tipos, usos, fuentes y e importancia nutricional

**TEMA 8.** Las vitaminas en los alimentos

**TEMA 9.** Los minerales en los alimentos

#### BLOQUE 4. OTROS COMPONENTES

Contenido del bloque: Otros componentes minoritarios de las materias primas y alimentos. Tipos e importancia en la calidad y seguridad alimentaria

**TEMA 10.** Compuestos que influyen en el color, sabor y olor de los alimentos

**TEMA 11.** Compuestos bioactivos y otros componentes funcionales en los alimentos

**TEMA 12.** Aditivos alimentarios

**TEMA 13.** Contaminantes químicos y de procesado

#### BLOQUE 5. LEGISLACIÓN ALIMENTARIA

Contenido del bloque: legislación alimentaria de mayor relevancia para el control oficial, calidad y seguridad alimentaria nacionales. Norma general de etiquetado, presentación y publicidad

**TEMA 14.** Código alimentario español y otras leyes nacionales de interés

**TEMA 15.** Etiquetado, envasado, publicidad de alimentos (Reglamento (UE)1169/2011)

##### IV.B.-Actividades formativas

| Tipo                         | Descripción                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Asistencia a clases teóricas | AF1. Clases magistrales: permiten la adquisición de conocimientos teóricos básicos de las asignaturas del grado. 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, así como de manera individual o grupal.                                        |
| Laboratorios experimentales y/o tecnológicos | AF3. Actividades prácticas en laboratorios: actividades que permiten reforzar, adquirir y ampliar los conocimientos teóricos básicos de las asignaturas. 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 y serán actividades basadas en la resolución de casos y la visualización de videos                                          |
| Otras actividades                            | AF5. Trabajo autónomo en actividades relacionadas: trabajo individual o grupal para la resolución de dudas, lecturas, asistencia a jornadas, búsqueda de documentación, etc. 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.               |
| 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                                                               | 31  |
| Clases de resolución de ejercicios, problemas, casos, etc.                    | 9   |
| Prácticas en laboratorios experimentales, tecnológicos, clínicos, campo, etc. | 16  |
| Realización de pruebas                                                        | 4   |
| Tutorías académicas                                                           | 30  |
| Actividades relacionadas: jornadas, seminarios, etc.                          | 18  |
| Preparación de clases teóricas                                                | 30  |
| Preparación de prácticas/ejercicios/casos                                     | 10  |
| Preparación de pruebas                                                        | 32  |
| Total de horas de trabajo del alumnado                                        | 180 |

#### VI.-Metodología y plan de trabajo

| Tipo                | Periodo               | Contenido                                                                                                                                                                            |
|---------------------|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Clases Teóricas     | Semana 1 a Semana 3   | Espacios Vectoriales                                                                                                                                                                 |
| Clases Teóricas     | Semana 4 a Semana 7   | Aplicaciones Lineales y Diagonalización de Matrices                                                                                                                                  |
| Clases Teóricas     | Semana 8 a Semana 9   | Análisis de magnitudes valoradas por una función, análisis del comportamiento y la tendencia local en la función real de una variable, derivadas, valoración de funciones económicas |
| Clases Teóricas     | Semana 10 a Semana 16 | Cálculo de primitivas y Distribuciones Continuas. Integrales Definidas                                                                                                               |
| Tutorías académicas | Semana 1 a Semana 16  | Aclaración de dudas y preguntas                                                                                                                                                      |
| Prácticas           | Semana 1 a Semana 15  | Resolución de ejercicios en el aula                                                                                                                                                  |
| Clases Teóricas     | Semana 1 a Semana 15  | Se resolverán problemas en el aula.                                                                                                                                                  |



## 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



**Método de evaluación****Ponderación para la evaluación**

Evaluación ordinaria continua:

La distribución y características de las pruebas de evaluación son las que se describen a continuación. Solo en casos excepcionales y especialmente motivados, el profesor podrá incorporar adaptaciones en la Guía. Dichos cambios requerirán, previa consulta al Responsable de la Asignatura, la autorización previa y expresa del Coordinador de Grado, quien notificará al Vicerrectorado con competencias en materia de Ordenación Académica la modificación realizada. En todo caso, las modificaciones que se propongan deberán atender a lo establecido en la memoria verificada. Para que tales cambios sean efectivos, deberán ser debidamente comunicados a comienzo de curso a los estudiantes a través del Aula Virtual.

La suma de las actividades no reevaluables no podrá superar el 50% de la nota de la asignatura y, en general, no podrán tener nota mínima (salvo en el caso de las prácticas de laboratorio o prácticas clínicas, cuando esté debidamente justificado), evitando incorporar pruebas que superen el 60% de la ponderación de la asignatura.

Evaluación extraordinaria: Los estudiantes que no consigan superar la evaluación ordinaria, o no se hayan presentado, serán objeto de la realización de una evaluación extraordinaria para verificar la adquisición de las competencias establecidas en la guía, únicamente de las actividades de evaluación revaluables.

**Descripción de las pruebas de evaluación y su ponderación**

La evaluación de la asignatura se efectuará por medio de dos pruebas escritas realizadas según se indica a continuación:

**Evaluación ordinaria continua:**

Prueba 1:

Contenidos: bloque I, temas 1 al 4.

Peso: 50%.

Tiempo: 60 minutos.

La prueba 1 se llevará a cabo durante el período lectivo, reevaluable en la convocatoria extraordinaria.

Prueba 2:

Contenidos: bloque II, temas 5 al 8.

Peso: 50%.

Tiempo: 60 minutos.

La prueba 2 se llevará a cabo en el período de evaluación ordinario, en la fecha oficial que establezca la Universidad, reevaluable en la convocatoria extraordinaria.

**Calificación final de la asignatura:**

La calificación final de la asignatura será la nota media ponderada de las dos pruebas. Para superar la asignatura habrá que obtener un 5 sobre 10 como nota mínima.

**Convocatoria extraordinaria:**

Las pruebas 1 y 2 tienen carácter liberatorio, de manera que, si un alumno obtiene como mínimo una nota de 5 puntos en cualquiera de las pruebas de la convocatoria ordinaria, aunque sin superar la materia en la convocatoria ordinaria, se le guardará dicha nota para la convocatoria extraordinaria presentándose a dicha convocatoria solo con la prueba suspensa. No obstante, si dicho alumno decide contestar a ambas pruebas en el examen de convocatoria extraordinaria, se entiende que estará renunciando a las calificaciones obtenidas en la convocatoria ordinaria.

**IMPORTANTE:** Las fechas de dichos exámenes son OFICIALES y se conocen con suficiente antelación, por lo que una vez publicadas en la web como definitivas no se podrán adaptar dichas fechas ni cambiarlas para estudiantes concretos. El mismo criterio se sigue para las revisiones de los exámenes.

La reevaluación de junio/julio se desarrollará con pruebas de características similares a las anteriores.

Para el correcto desarrollo de esta asignatura es necesario que el alumno tenga adquiridos los conocimientos mínimos que se exigen en cursos anteriores de Secundaria y Bachillerato, quedando bajo su responsabilidad, si es necesario, el repasar los mismos con el fin de que pueda llevar un correcto seguimiento de las clases. Entre esos conocimientos mínimos se encuentran los referidos a matrices, determinantes, sistemas de ecuaciones lineales, derivadas de funciones de una variable y representación gráfica de funciones.

En los primeros días del curso el profesor detallará la metodología a seguir durante el curso, el horario de tutorías, y aspectos más concretos relativos a la evaluación.

Para el desarrollo de las clases el profesor dictará las normas concretas sobre puntualidad, participación y cuantos aspectos considere necesario especificar. La permanencia del alumno en el aula está condicionada al cumplimiento de las mismas, así



como a la normativa de conducta académica publicada en la web

<http://www.urjc.es/alumnos/normativa/archivos/Normativa%20conducta%20academica%20URJC.pdf>

En caso de que el profesor considere que no se dan las condiciones mínimas para un normal desarrollo de la clase detendrá la actividad docente e informará al órgano correspondiente. Se considera recomendable una asistencia continuada, pero no se controlará la misma, por lo que no es un requisito para aprobar la asignatura. La asistencia a clase es, por tanto, potestad del alumno.

**Convocatoria adelantada:**

Las condiciones para su evaluación serán iguales a las de la convocatoria ordinaria.

**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

Título: Curso Práctico de Métodos Matemáticos para la Economía y la Empresa

Autor: Cámara, A.; Martín, M.; Medina, A.

Editorial: OMMPRESS

Título: Curso Básico de Matemáticas y Estadística

Autor: Cámara, A.; Garrido, R.; Marcos, M.; Tolmos, P.

Editorial: Delta

Título: Matemáticas aplicadas a la Economía y la Empresa

Autor: Gutiérrez, S.; Franco, A.

Editorial: Paraninfo

Título: Álgebra Lineal para los Grados en Ciencias Sociales. Enfoque analítico y gráfico

Autor: Cámara, A. y otros

Editorial: Delta Publicaciones

Título: Problemas Resueltos de Matemáticas para Economía y Empresa

Autor: Cámara, A.; Garrido, R.; Tolmos, P.

Editorial: Paraninfo

Título: Problemas resueltos de Matemáticas aplicadas a la Economía y la Empresa

Autor: Calvo, M. y otros

Editorial: Paraninfo

Cámara, A. (2026). *Matemáticas aplicadas a la Economía y la Empresa*. ESIC Editorial

### Bibliografía complementaria

## IX.-Profesorado

|                                       |                                                                                                     |
|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nombre y apellidos                    | ANUBIS BRITA PÉREZ MALDONADO                                                                        |
| Correo electrónico                    | anubis.perez@urjc.es                                                                                |
| Departamento                          | Economía Financiera y Contabilidad                                                                  |
| Campus de impartición                 | Fuenlabrada, 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                     | 1                                                                                                   |
| Nº de Sexenios                        | 0                                                                                                   |
| Nº de Sexenios de transferencia       | 0                                                                                                   |
| Nº de evaluaciones positivas Docencia | 1                                                                                                   |



|                                              |                                                                                                     |
|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Nombre y apellidos</b>                    | GERMÁN GARCÍA BUTENEGRO                                                                             |
| <b>Correo electrónico</b>                    | german.gbutenegro@urjc.es                                                                           |
| <b>Departamento</b>                          | Economía Financiera y Contabilidad                                                                  |
| <b>Campus de impartición</b>                 | Madrid - Vicálvaro                                                                                  |
| <b>Categoría</b>                             | Profesor/a Ayudante Doctor/a                                                                        |
| <b>Titulación académica</b>                  | Doctor                                                                                              |
| <b>Responsable de asignatura</b>             | No                                                                                                  |
| <b>Horario de tutorías</b>                   | Para consultar las tutorías póngase en contacto con el/la profesor/a a través de correo electrónico |
| <b>Nº de Quinquenios</b>                     | 0                                                                                                   |
| <b>Nº de Sexenios</b>                        | 0                                                                                                   |
| <b>Nº de Sexenios de transferencia</b>       | 0                                                                                                   |
| <b>Nº de evaluaciones positivas Docencia</b> | 0                                                                                                   |
|                                              |                                                                                                     |
| <b>Nombre y apellidos</b>                    | MARÍA DE LAS MERCEDES SÁNCHEZ MARTÍN                                                                |
| <b>Correo electrónico</b>                    | maria.sanchez.martin@urjc.es                                                                        |
| <b>Departamento</b>                          | Economía Financiera y Contabilidad                                                                  |
| <b>Campus de impartición</b>                 | Fuenlabrada                                                                                         |
| <b>Categoría</b>                             | Profesor/a Asociado/a                                                                               |
| <b>Responsable de asignatura</b>             | No                                                                                                  |
| <b>Horario de tutorías</b>                   | Para consultar las tutorías póngase en contacto con el/la profesor/a a través de correo electrónico |
| <b>Nº de Quinquenios</b>                     | 0                                                                                                   |
| <b>Nº de Sexenios</b>                        | 0                                                                                                   |
| <b>Nº de Sexenios de transferencia</b>       | 0                                                                                                   |
| <b>Nº de evaluaciones positivas Docencia</b> | 0                                                                                                   |
|                                              |                                                                                                     |

