# 10

# Transformación docente mediante IA generativa: nuevas dinámicas educativas en Química de los Alimentos

*Transforming Teaching with Generative AI: New Educational Dynamics in Food Chemistry*

**Yelko Rodríguez-Carrasco, Guadalupe Garcia-Llatas**

Dpto. Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias de la Alimentación, Toxicología y Medicina Legal. Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación Universitat de València, España.

**Resumen**

La inteligencia artificial generativa (IAgen) en la educación superior está impulsando nuevas formas de interacción entre docentes, estudiantes y contenidos académicos. El proyecto FoodID+IA plantea una renovación metodológica en la asignatura de Química de los Alimentos impartida en grados de Ciencias de la Salud. La intervención combina formación inicial en el uso responsable de la IA, actividades guiadas para estimular la construcción de conocimiento y espacios de discusión para contrastar la información generada por la herramienta. El estudiantado participó en dinámicas de creación de contenidos, análisis de respuestas y revisión crítica de la información científica, favoreciendo el pensamiento analítico y la capacidad de argumentación. Los resultados muestran un incremento en la implicación del alumnado y una percepción positiva del valor de la IA para reforzar la comprensión conceptual y las competencias transversales. El proyecto evidencia que la IAgen puede actuar como un catalizador para la innovación docente en materias científicas.

*Palabras clave:* Inteligencia artificial generativa; Innovación docente; Química de los Alimentos; Competencias digitales; Aprendizaje activo.

**Suggested citation:**
Rodríguez-Carrasco, Y., Garcia-Llatas, G. (2025). Transformación docente mediante IA generativa: nuevas dinámicas educativas en Química de los Alimentos. In E. Actis Di Pasquale (Ed.), *Artificial Intelligence & Innovation Series: Vol. 1. Artificial intelligence in education: applications, proposals and challenges* (pp. 113-124). Adaya Press. https://doi.org/10.58909/ad2531324

**Abstract**
Generative artificial intelligence (AIgen) in higher education is driving new forms of interaction between professors, students, and academic content. The FoodID+AI project proposes a methodological renewal in the Food Chemistry course taught in Health Sciences degrees. The intervention combines initial training in the responsible use of AI, guided activities to stimulate knowledge construction, and discussion forums to compare and contrast the information generated by the tool. Students participated in content creation activities, response analysis, and critical review of scientific information, fostering analytical thinking and argumentation skills. The results show increased student engagement and a positive perception of the value of AI in reinforcing conceptual understanding and transversal skills. The project demonstrates that AIgen can act as a catalyst for innovation in science teaching.

*Keywords:* Generative artificial intelligence; Innovative teaching; Food Chemistry; Digital competencies; Active learning.

## Introducción

Los desafíos del entorno de aprendizaje del siglo XXI exigen a la educación el desarrollo de nuevas estrategias y metodologías que optimicen la atención y la motivación estudiantil (Bolisani *et al.*, 2022). La Inteligencia Artificial Generativa (IAgen) ha emergido como una fuerza transformadora en la educación superior, redefiniendo la dinámica entre docentes, estudiantes y el contenido académico (Ocen *et al.*, 2025). Esta tecnología presenta una oportunidad sin precedentes para fomentar el aprendizaje activo y autónomo, particularmente en disciplinas científicas que requieren una sólida comprensión conceptual y pensamiento crítico ya que ofrece vías innovadoras para la enseñanza y el aprendizaje, permitiendo una adaptación más precisa a las demandas educativas contemporáneas. Además, familiariza a los estudiantes con herramientas clave del futuro laboral, aunque su incorporación debe hacerse de forma ética y planificada para asegurar un impacto positivo y equitativo en el entorno educativo.

La integración de la IA en la educación optimiza las metodologías didácticas y facilita la creación de entornos de aprendizaje altamente interactivos y receptivos para el alumnado. Asimismo, esta herramienta, basada en modelos de lenguaje avanzados y algoritmos de aprendizaje profundo, tiene el potencial de transformar la forma en que docentes y estudiantes interactúan con el conocimiento, desarrollan habilidades críticas y enfrentan los retos del mundo contemporáneo (Belkina *et al.,* 2025).

Si bien la IA avanza a un ritmo vertiginoso en numerosos sectores —incluyendo la industria, el transporte y las finanzas—, su aplicación no está igualmente representada en todos los ámbitos de conocimiento; por ejemplo, su adopción en campos como la

salud y alimentación aún no es ampliamente visible. El proyecto FoodID+IA surge en este contexto, planteando una innovación metodológica específica dentro de la asignatura de Química de los Alimentos en grados de Ciencias de la Salud. El objetivo central es doble: fomentar el aprendizaje activo mediante el uso crítico y ético de herramientas de IAgen, y reforzar la comprensión de conceptos complejos de la Química de los Alimentos. Este capítulo describe la intervención implementada y analiza su impacto en la implicación y el rendimiento del alumnado.

### *Objetivos*

El objetivo general del proyecto es incorporar herramientas de IA generativa en el proceso de enseñanza-aprendizaje de la asignatura de Química de los Alimentos con el fin de mejorar la comprensión de conceptos complejos, fomentar el aprendizaje autónomo, difundir el uso ético y responsable de la IAgen y personalizar la enseñanza para los estudiantes de acuerdo con sus necesidades y estilos de aprendizaje.

Para la consecución de este objetivo general, se plantean los siguientes objetivos específicos (OE):

- OE1. Fortalecer el proceso de enseñanza-aprendizaje utilizando una familia de modelos de IAgen y redes sociales, que estimulen una experiencia de aprendizaje más dinámica, participativa y en colaboración entre los estudiantes, de forma éticamente responsable.
- OE2. Desarrollar y aplicar un sistema de tutoría inteligente basado en IAgen que permita a los estudiantes resolver dudas y recibir explicaciones adicionales sobre los temas de la asignatura.
- OE3. Fomentar la autonomía en el aprendizaje, proporcionándoles a los estudiantes herramientas de IA que les permitan estudiar de manera independiente, a su propio ritmo.
- OE4. Promover entre el alumnado y los docentes una mayor producción académica e intelectual donde los productos de su esfuerzo podrán ser compartidos entre el estudiantado y/o otros docentes.

## Metodología

La intervención docente se articuló en cinco acciones encadenadas que integran la IAgen en el proceso formativo, con el fin de mejorar la comprensión conceptual, el aprendizaje autónomo y la participación activa del alumnado. Cada acción se asocia a objetivos específicos del proyecto (OE1–OE4) y se desarrolló de acuerdo con la planificación docente de los grados implicados.

## *1. Presentación del proyecto y formación inicial en IAgen (Acción 1; OE1)*

El proyecto FoodID+IA se introdujo en la sesión inicial de la asignatura mediante una presentación estructurada y materiales alojados en el aula virtual. Se explicaron los fundamentos de la IA generativa, así como las pautas éticas y académicas para su uso. Durante esta sesión se organizaron los grupos de trabajo y se asignaron los temas de los contenidos teóricos de la asignatura (Tabla 1) a desarrollar, además de fomentar la participación en la cuenta de Instagram de la asignatura (@foodidea_uv). Esta acción se implementó al inicio del cuatrimestre correspondiente en cada titulación.

## *2. Generación de preguntas con IA sobre contenidos teóricos (Acción 2; OE2)*

A medida que avanzaba el temario, los grupos de estudiantes (3–4 integrantes) elaboraron diez cuestiones de verdadero/falso relacionadas con los conceptos clave de cada tema. Para ello utilizaron instrucciones o *prompts* dirigidos a herramientas de IAgen, evitando que la IA indicara explícitamente la solución. Los estudiantes contrastaron y verificaron las respuestas utilizando los materiales docentes proporcionados por la asignatura.

## *3. Justificación científica y validación de las cuestiones (Acción 3; OE2, OE3, OE4)*

Una vez identificada la respuesta correcta, los grupos desarrollaron una justificación científica mediante un diálogo guiado con la IA, ajustando los contenidos con nuevos *prompts* y verificando su rigor mediante apuntes y bibliografía básica. Las cuestiones validadas se entregaron a través del aula virtual y formaron parte de la evaluación continua, representando un 2% de la calificación final.

## *4. Puesta en común, debate y revisión colaborativa (Acción 4; OE3, OE4)*

En las tutorías regladas, el profesorado seleccionó y trabajó de forma grupal las cuestiones enviadas por el alumnado, con el objetivo de profundizar en la comprensión teórico-práctica. Durante estas sesiones se promovió el razonamiento crítico, el uso de evidencias científicas y el debate argumentado para afinar la calidad de las justificaciones. Una vez revisado el compendio de cuestiones, este se publicó en el aula virtual como material de apoyo para el estudio. Además, se generaron contenidos complementarios (infografías) para la cuenta de Instagram, ampliando la visibilidad del proyecto y fomentando la interacción del alumnado.

## *5. Evaluación del proyecto y difusión de resultados (Acción 5; OE1–OE4)*

La valoración del proyecto incluyó una encuesta de satisfacción del estudiantado, junto con el análisis de los compendios de preguntas, el rendimiento académico y la interacción en redes sociales (comentarios, visualizaciones, “me gusta”). La información recopilada permitió detectar fortalezas, áreas de mejora y el grado de aceptación de la metodología. Finalmente, los resultados se sistematizaron para su presentación en foros y publicaciones de innovación docente.

Tabla 1. Descripción de los contenidos teóricos de la asignatura de Química de los alimentos

| |
|---|
| **BLOQUE I**: Principales componentes de los alimentos: estructura, propiedades físico-químicas, reacciones que pueden tener lugar en el alimento. |
| **Tema 1.** Química de los Alimentos. Relaciones con otras materias. Fuentes bibliográficas. |
| **Tema 2.** Agua. Constantes físicas y estructura del agua y del hielo puro. Interacciones agua-solutos. Actividad del agua y alteraciones de los alimentos. |
| **Tema 3.** Hidratos de carbono. Clasificación. Almidón y almidones modificados. |
| **Tema 4.** Pardeamiento en los alimentos I. Clasificación. Caramelización y degradación del ácido ascórbico. |
| **Tema 5.** Pardeamiento en los alimentos II. Reacción de Maillard. |
| **Tema 6.** Componentes de la fibra alimentaria. Propiedades funcionales de hidratos de carbono. |
| **Tema 7.** Lípidos. Propiedades físicas de los ácidos grasos y de las grasas. |
| **Tema 8.** Alteraciones de lípidos. Clasificación. Oxidación de lípidos. Otras alteraciones de lípidos. Proceso de fritura. |
| **Tema 9.** Modificaciones de grasas y aceites. Propiedades funcionales de los lípidos. |
| **Tema 10.** Proteínas. Modificaciones de proteínas durante el procesado y almacenamiento. Propiedades funcionales. |
| **Tema 11.** Enzimas. Clasificación. Pardeamiento enzimático. |
| **BLOQUE II**: Componentes minoritarios de los alimentos: estructura, propiedades físico-químicas, reacciones que pueden tener lugar en el alimento. |
| **Tema 12.** Minerales y factores antinutricionales. Modificación del contenido mineral durante el procesado de los alimentos. Factores antinutricionales: naturaleza, mecanismo de acción y mitigación. |
| **Tema 13.** Vitaminas hidrosolubles. Estructura y estabilidad. |
| **Tema 14.** Vitaminas liposolubles. Estructura y estabilidad. |
| **Tema 15.** Pigmentos propios de los alimentos y sustancias aromáticas. Pigmentos: estructura y estabilidad. Sustancias aromáticas: concepto, compuestos impacto y aromas generados en reacciones enzimáticas y no enzimáticas. Defectos en el aroma. Aromatización de alimentos. |
| **Tema 16.** Aditivos alimentarios. Concepto y clasificación. Descriptiva de aditivos. |

| |
|---|
| **BLOQUE III**: Alimentos de origen animal y vegetal: modificaciones durante el procesado y/o almacenamiento. |
| **Tema 17.** Carne. Modificaciones post-mortem. Efectos del tratamiento térmico. Derivados cárnicos. |
| **Tema 18.** Pescado. Modificaciones post-mortem. Modificaciones por el procesado. |
| **Tema 19.** Leche. Efectos del tratamiento térmico. Derivados lácteos. Modificaciones en su elaboración. |
| **Tema 20.** Cereales: Modificaciones durante el almacenamiento del grano y de la harina. Modificaciones durante la panificación y el almacenamiento del pan. |
| **Tema 21.** Frutas y hortalizas. Modificaciones durante la maduración, almacenamiento y procesado. |
| **Tema 22**. Bebidas fermentadas. Modificaciones en su elaboración. Alteraciones. |

Con el fin de garantizar el cumplimiento de los estándares establecidos por organismos de referencia en integridad académica —como la European Network for Academic Integrity (ENAI), el Institute for Ethical AI & Machine Learning (IEAI) y las directrices institucionales universitarias—, la actividad incorporó un protocolo específico para el uso ético de herramientas de IAgen. Este protocolo se estructuró en tres componentes:

a) Declaración de uso de IA por parte del estudiantado. Cada grupo participante estuvo obligado a incluir en su entrega una declaración explícita que recogiera:

- La herramienta de IAgen utilizada (incluyendo nombre, versión y plataforma).
- El propósito educativo que motivó su uso.
- La aclaración de que la herramienta se empleó como apoyo al aprendizaje y no como sustituto de la comprensión o elaboración personal.
- La confirmación de que todas las respuestas generadas fueron contrastadas críticamente con los materiales docentes de la asignatura.

Ejemplo proporcionado al alumnado: “Declaramos que hemos utilizado ChatGPT (modelo GPT-4, plataforma OpenAI) como herramienta de apoyo para la elaboración y justificación de cuestiones del tema X de la asignatura. Las respuestas generadas han sido revisadas y verificadas críticamente con los contenidos de la bibliografía básica y los apuntes proporcionados por el profesorado.”

b) Registro documental del proceso de interacción con la IA. El documento final entregado por cada grupo debía incluir un registro transparente del proceso de consulta, compuesto por:

- Los *prompts* textuales exactos empleados.
- Las respuestas generadas inicialmente por la herramienta.
- Las modificaciones sucesivas introducidas en los *prompts* durante el refinamiento del diálogo, en caso de haberse producido.

c) Criterios de citación de la IA utilizada. Atendiendo a las recomendaciones vigentes en materia de citación (p. ej., APA 7.ª edición y normativas institucionales), se estableció que las herramientas de IA debían ser referenciadas formalmente. El formato orientativo proporcionado fue el siguiente: OpenAI. (2025). ChatGPT (julio 2025) [Modelo GPT-4]. https://chat.openai.com

## Resultados

Participaron un total de 166 alumnos pertenecientes a los grupos A y B del grado en Nutrición Humana y Dietética (*n* = 113) y 53 estudiantes del doble grado en Farmacia y Nutrición Humana y Dietética. En la Tabla 2 se muestran las características de los estudiantes de cada grupo.

Tabla 2. Descripción de los estudiantes participantes

| Grupo de matrícula | Número participantes | % Mujeres/hombres | % Con ≤ 19 años | % Estudiantes de primera matrícula |
|---|---|---|---|---|
| A | 67 | 70/30 | 36 | 73 |
| B | 46 | 70/30 | 35 | 89 |
| DG | 53 | 75/25 | 72 | 89 |

Acorde a la matrícula de cada grupo, los alumnos se distribuyeron en grupos de trabajo de 3-4 personas. En el grupo A resultaron 22 grupos, en el B 14 grupos y en el DG 17 grupos asignándoles temas de la parte teórica de la asignatura comprendidos entre el tema 2 y el tema 18. Estos temas se distribuyen entre tres bloques temáticos de la asignatura (“Principales componentes de los alimentos”, “Componentes minoritarios de los alimentos” y “Alimentos de origen vegetal y animal”) y en las Tablas 3 y 4, se muestra un extracto de las preguntas generadas por la IAgen.

El alumnado estableció un diálogo con las herramientas de IAgen a fin de obtener la justificación de cada una de las 10 preguntas tipo V/F elaboradas por esta herramienta para cada tema que fueron refinando a través de uso de *prompts* y contrastando con la bibliografía básica de la asignatura. De media, el diálogo alumnado-IAgen supuso la interacción de 3 o más veces a fin de poder obtener una respuesta adecuadamente argumentada desde el punto de vista académico.

Tabla 3. Extracto de preguntas V/F generadas por la IAgen para el bloque temático I

| Tema | | Preguntas propuestas por la IA | |
|---|---|---|---|
| 2 | En un alimento, dos muestras con igual contenido hídrico pueden presentar distinta aw debido a la distribución molecular del agua | El agua del hielo puro presenta una estructura cristalina ordenada que minimiza la movilidad molecular | La disminución de aw siempre implica un aumento de la estabilidad físico-química del alimento |
| 3 | La retrogradación del almidón es un fenómeno reversible que se acelera con el aumento de la temperatura de almacenamiento | Los almidones modificados químicamente pueden mejorar la estabilidad frente a procesos de congelación-descongelación | La gelatinización del almidón implica una pérdida del orden cristalino de los gránulos |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 4 | La caramelización presenta una cinética acelerada en medios fuertemente básicos | La degradación del ácido ascórbico puede contribuir al pardeamiento no enzimático | La caramelización involucra reacciones de deshidratación, isomerización y condensación en ausencia de aminoácidos |
| 5 | La velocidad de la reacción de Maillard aumenta con la temperatura | Los pH elevados aceleran la formación de bases de Schiff y aumentan la velocidad global de la reacción de Maillard | La reacción de Maillard puede generar compuestos antioxidantes y, simultáneamente, compuestos con potencial tóxico |
| 6 | La retención de agua en fibras solubles está estrechamente relacionada con su conformación macromolecular en solución | Los fructooligosacáridos son altamente viscosos en solución y por ello contribuyen de forma importante a la textura de alimentos formulados | Los β-glucanos de cereales incrementan la viscosidad intestinal principalmente por su alto grado de polimerización y su capacidad para formar redes tridimensionales hidratadas |
| 7 | La presencia de dobles enlaces en configuración trans confiere al ácido graso un comportamiento físico similar al de un saturado | La polimorfía de las grasas explica por qué pueden presentar distintas texturas bajo las mismas condiciones | El punto de fusión de un ácido graso aumenta a medida que disminuye el número de dobles enlaces |
| 8 | Los radicales peroxilo generados en la oxidación lipídica son altamente reactivos y propagan la reacción | Los compuestos polares en aceites de fritura constituyen un indicador de degradación térmica | Durante la fritura, la ausencia de humedad en la superficie del alimento minimiza la degradación del aceite |
| 9 | La hidrogenación parcial puede mejorar la estabilidad oxidativa a costa de generar estructuras trans | Los procesos de winterización eliminan fracciones de alto punto de fusión para evitar turbidez en refrigeración | La interesterificación no altera el grado total de saturación, pero sí la distribución de los ácidos grasos en el triacilglicérido |
| 10 | La oxidación proteica puede afectar tanto a la funcionalidad como al valor nutricional | La solubilidad proteica depende del equilibrio entre interacciones hidrofóbicas y repulsión electrostática | La capacidad espumante de una proteína está relacionada con su aptitud para formar películas viscoelásticas |
| 11 | Las polifenoloxidasas catalizan la oxidación de fenoles a quinonas, las cuales polimerizan formando pigmentos oscuros | El pardeamiento enzimático puede reducirse mediante acidificación | La actividad enzimática no se ve afectada por la actividad de agua del alimento |

Tabla 4. Extracto de preguntas V/F generadas por la IAgen para los bloques temáticos II y III

| Tema | Preguntas propuestas por la IA | | |
|---|---|---|---|
| 12 | Los factores antinutricionales causan efectos fisiológicos no deseables a altas concentraciones | El ácido fítico y sus sales derivadas limitan la biodisponibilidad de minerales di- y trivalentes | La inactivación de los inhibidores de las proteasas se consigue a través de tratamientos térmicos, exclusivamente |
| 13 | El contenido en tiamina disminuye en presencia de sulfitos | La degradación de la riboflavina se da por mecanismos redox | La cocción prolongada y recalentamiento de alimentos conteniendo folatos no tiene efecto sobre su contenido |
| 14 | La estabilidad de la vitamina D no se ve afectada por la luz | La lixiviación es la principal vía de pérdida de los tocoferoles | Todos los retinoides presentan actividad vitamínica |
| 15 | La estructura de la clorofila contiene cinco átomos de nitrógeno | La interacción entre antocianos y compuestos fenólicos se denomina esterificación | Las pirazinas son aromas generados por reacciones no enzimáticas |
| 16 | El uso de nitritos y nitratos en carnes curadas no impide el desarrollo de *Clostridium botulinum* | Los antioxidantes sintéticos como el butilhidroxianisol actúa principalmente como secuestradores de oxígeno molecular | Los emulgentes son aditivos que se incluyen en el grupo E-4__ |
| 17 | En las carnes tipo PSE la capacidad de retención de agua es superior a la normal | Durante la fase de resolución del rigor aumenta la actividad de algunas enzimas proteolíticas | Entre las funciones del cloruro sódico adicionado a las carnes curadas está el aumento de la presión osmótica |
| 18 | La hipoxantina en pescado es un producto de degradación del ATP | En el pescado, el amoníaco producido a partir de la trimetilamina se debe a cambios producidos por el crecimiento bacteriano | La secreción de mucus es un signo de frescura en el pescado |

Para la redacción de los *prompts* y refinado de las respuestas, se requirió la consulta del material docente y apuntes, así como de la bibliografía básica recomendada al final de cada unidad temática. Las respuestas iniciales generadas por la IA fueron acertadas en un 60% aumentando este valor hasta un 90% tras el diálogo mantenido que permitió perfilar la justificación de las respuestas.

Junto con la elaboración de las preguntas tipo V/F y una vez trabajado cada tema, el alumnado tuvo que plasmar en una infografía los conceptos clave para su difusión digital en la cuenta específica de Instagram de la asignatura (@FoodIdea_UV) (Figura 1).

Como resultado del proyecto se elaboró una encuesta de satisfacción consistente en 17 preguntas (respuesta numérica) más dos de respuesta abierta (fortalezas y debilitades del proyecto). En la Figura 2 se muestra el resultado obtenido de la misma de un total de 124 alumnos y alumnas que respondieron. En base a los resultados obtenidos, más de un 90% de los participantes valoraron de forma positiva o muy positiva el grado de aceptación de la metodología. Especial atención se prestó al apartado de redacción libre (preguntas 18 y 19: fortalezas y debilidades), un extracto del cual se expone en la Tabla 5.

Figura 1. Infografías publicadas en el Instagram @FoodIDEA_UV

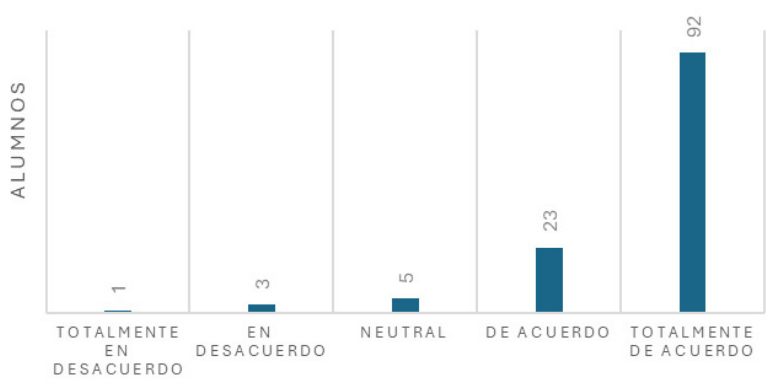


Figura 2. Resultados encuesta de satisfacción del del proyecto

Tabla 5. Extracto de las respuestas obtenidas del cuestionario.
Pregunta 18 (fortalezas) y pregunta 19 (debilidades)

| P18: ¿Qué aspectos del proyecto resaltaría como positivos? (Fortalezas) | P19: ¿Qué sugerencias de mejora propondría para el proyecto? (Debilidades) |
|---|---|
| Las herramientas digitales empleadas han hecho el aprendizaje más accesible y entretenido | Evaluar de forma más individual dentro del trabajo grupal para que el esfuerzo personal quede más reflejado |
| He aprendido a buscar información por mi cuenta y tomar decisiones razonadas | Coincidió con entregas de otras asignaturas y resultó difícil compaginarlo |
| He mejorado mi capacidad de comunicar resultados y organizar información | La calificación de la actividad me pareció insuficiente para la carga de trabajo |
| He aprendido haciendo, no sólo memorizando. | Dar instrucciones más claras desde el principio, incluyendo ejemplos de entregas o proyectos de años anteriores |

## Conclusión

La introducción de la IAgen promueve el aprendizaje activo y colaborativo de los estudiantes mediante la realización y consulta de materiales y recursos útiles, lo que fomenta el proceso de aprendizaje de los estudiantes. También se ha demostrado que la incorporación de una red social como Instagram puede ayudar a consolidar el aprendizaje y las habilidades adquiridas en la materia. Los resultados reflejan una mejora significativa en la participación y el rendimiento académico, y un índice de satisfacción superior al 90%. Los estudiantes valoraron positivamente la metodología utilizada y su utilidad dentro del contexto educativo. Además, el análisis cualitativo de las encuestas destaca la percepción de la IAgen como una herramienta útil para personalizar el aprendizaje y desarrollar competencias digitales y críticas de forma éticamente responsable. FoodID+IA se consolida así como experiencia pionera en el uso pedagógico de la IAgen en ciencias experimentales, fácilmente transferible a otras titulaciones y contextos universitarios.

### *Agradecimientos*

Este estudio se enmarca en el proyecto de innovación educativa (UV-SFPIE_PIEC-3898438) otorgado por el Vicerectorat d'Ocupació i Programes Formatius de la Universitat de València y forma parte de las actividades del Grupo Consolidado de Innovación Docente "InnoFoodChem" de la Universitat de València (GCID23_2585717).

## Referencias

Belkina, M., Daniel, S., Nikolic, S., Haque, R., Lyden, S., Neal, P., Grundy, S., & Hassan, G. M. (2025). Implementing generative AI (GenAI) in higher education: A systematic review of case studies. *Computers and Education: Artificial Intelligence*, *8*, 100407. https://doi.org/10.1016/j.caeai.2025.100407

Bolisani, E., Scarso, E., Zieba, M., Durst, S., Zbuchea, A., Lis, A. M., & Kassaneh, T. C. (2022). Knowledge pills in education and training: A literature review. En *Proceedings of the 23rd European Conference on Knowledge Management* (pp. 89-96).

European Network for Academic Integrity. Disponible en https://www.academicintegrity.eu

Institute for Ethical AI & Machine Learning. Disponible en https://ethical.institute/index.html

Ocen, S., Elasu, J., Aarakit, S. M., & Olupot, C. (2025). Artificial intelligence in higher education institutions: Review of innovations, opportunities and challenges. *Frontiers in Education*, *10*. https://doi.org/10.3389/feduc.2025.1530247

**Yelko Rodríguez Carrasco** *(*https://bit.ly/3M4O0On*)*, Profesor Titular de Universidad en el área de Nutrición y Bromatología de la Universitat de València (UV). Se graduó por la UV en Nutrición Humana y Dietética (2008) y en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (2010). Realizó un máster en Calidad y Seguridad Alimentaria (2011) del cual obtuvo premio extraordinario. Es Doctor con mención Internacional y *cum laude* en Ciencias de la Alimentación (UV) (2015) y recibió el premio extraordinario de doctorado. En el ámbito docente, cuenta con dos quinquenios docentes y es coordinador del grupo consolidado de innovación docente InnoFoodChem (GCID23-2585717). Además, es coordinador de 4º curso del grado en Nutrición Humana y Dietética. En el ámbito científico, tiene reconocido un sexenio de investigación (2019) y es miembro del grupo de investigación RiskTox de la UV. Cuenta con una amplia producción científica fruto de su participación en proyectos competitivos europeos, nacionales y autonómicos (ORCID: 0000-0002-6421-218X).

**Guadalupe García Llatas** *(*https://bit.ly/44stGwL*)***,** Profesora Titular de Universidad en el área de Nutrición y Bromatología de la Universitat de València (UV), es Licenciada (2001) y Doctora *cum laude* con mención europea (2008) en Farmacia (UV). Su excelencia docente se refleja en cuatro quinquenios docentes reconocidos, la coordinación del grupo consolidado de innovación docente InnoFoodChem (GCID23-2585717) y pertenencia al grupo DIALSOST (GCID23-2590040). Además, es coordinadora de 2º curso del grado en Nutrición Humana y Dietética. En el ámbito científico, pertenece al grupo de investigación Bionutest de la UV y su dilatada y rigurosa labor investigadora se avala con tres sexenios reconocidos (2023), la co-autoría de dos patentes y una amplia producción científica derivada de su participación en proyectos competitivos europeos, nacionales y autonómicos (ORCID: 0000-0002-4681-4208).