



UNIVERSIDAD
COMPLUTENSE
MADRID

PROGRAMACIÓN SEMANAL 2º CYTA

SEMANA 4-8 mayo

Relación de asignaturas por orden de aparición:

- Química y Bioquímica de los Alimentos
- Epidemiología y Control Sanitario de la Producción Primaria
- Ciencia y Análisis de Aguas de Consumo y Bebidas
- Microbiología Industrial y Biotecnología



(Adaptación de la docencia presencial)

TITULACIÓN	Ciencia y Tecnología de los Alimentos	CURSO ACADÉMICO	2019-20
ASIGNATURA	Química y Bioquímica de los Alimentos		
CURSO	2º		
FACULTAD	Veterinaria		
DPTO. RESPONSABLE	Sección Departamental de Farmacia Galénica y Tecnología Alimentaria		

ASIGNATURA	Química y Bioquímica de los Alimentos				
SEMANA	Del 4 hasta 8 de mayo 2020				
Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Fecha	4	5	6	7	8
TEORÍA (tema, clase)	Programa teórico finalizado				
METODOLOGÍA					
TUTORÍA			Collaborate (CV)		
METODOLOGÍA			Síncrona 17:00-18:00 h		
OTROS (práctica, seminario,...)					
METODOLOGÍA					
Evaluación/ autoevaluación (si procede)					
METODOLOGÍA					

MUY IMPORTANTE: Aviso sobre el uso de materiales disponibles en Campus Virtual

Salvo autorización expresa, los materiales disponibles en el Campus Virtual sólo se podrán utilizar por los alumnos de la UCM para el estudio de la asignatura correspondiente. La publicación o distribución posterior (incluida la divulgación en redes sociales o servicios de compartición en Internet) puede vulnerar la normativa de protección de datos y/o la de propiedad intelectual y generar responsabilidad de la persona infractora.



(Adaptación de la docencia presencial)

TITULACIÓN	Ciencia y Tecnología de los Alimentos	CURSO ACADÉMICO	2019-20
ASIGNATURA	Epidemiología y Control Sanitario de la Producción Primaria		
CURSO	2º Curso		
FACULTAD	Veterinaria		
DPTO. RESPONSABLE	Salud Pública y Materno Infantil (Medicina) y Sanidad Animal (Veterinaria)		

ASIGNATURA	Epidemiología y Control Sanitario de la Producción Primaria				
SEMANA	Del 4 al 8 de mayo 2020				
Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Fecha	4 de mayo	5 de mayo	6 de mayo	7 de mayo	8 de mayo
TEORÍA (tema, clase)	Resolución de DUDAS de EPIDEMIOLOGIA				
METODOLOGÍA	Consulta por correo electrónico a cada profesor				
TUTORÍA					
METODOLOGÍA					
OTROS (práctica, seminario, ...)		Seminarios	Seminarios	Seminarios	Seminarios
METODOLOGÍA		Google Meet Online, 12-13 hors y 13-14 horas sincrónico	Google Meet Online, 12-13 hors y 13-14 horas sincrónico	Google Meet Online, 12-13 hors y 13-14 horas sincrónico	Google Meet Online, 12-13 hors y 13-14 horas sincrónico
Evaluación/ autoevaluación (si procede)					
METODOLOGÍA					

MUY IMPORTANTE: Aviso sobre el uso de materiales disponibles en Campus Virtual

Salvo autorización expresa, los materiales disponibles en el Campus Virtual sólo se podrán utilizar por los alumnos de la UCM para el estudio de la asignatura correspondiente. La publicación o distribución posterior (incluida la divulgación en redes sociales o servicios de compartición en Internet) puede vulnerar la normativa de protección de datos y/o la de propiedad intelectual y generar responsabilidad de la persona infractora.



(Adaptación de la docencia presencial)

TITULACIÓN	Ciencia y Tecnología de los Alimentos	CURSO ACADÉMICO	2019-20
ASIGNATURA	CIENCIA Y ANÁLISIS DE AGUAS DE CONSUMO Y BEBIDAS		
CURSO	SEGUNDO		
FACULTAD	FARMACIA		
DPTO. RESPONSABLE	NUTRICIÓN Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS		

ASIGNATURA					
SEMANA	Del 4 hasta 8 MAYO - 2020				
Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Fecha	4	5	6	7	8
TEORÍA (tema, clase,.)		TEMA 27. BEBIDAS DESTILADAS		TEMA 28. AGUARDIENTES VINO PARTE 1	TEMA 28. AGUARDIENTES VINO PARTE 2
METODOLOGÍA		ASÍNCRONA (VÍDEO + PDF)		ASÍNCRONA (VÍDEO + PDF)	SÍNCRONA 9:00-10:00 h (COLLABORATE) ASÍNCRONA (VÍDEO + PDF)
TUTORÍA (metodología)					SÍNCRONA (COLLABORATE)
Evaluación/ autoevaluación		AUTOEVALUACIÓN		AUTOEVALUACIÓN	
METODOLOGÍA		PLAYPOSIT		PLAYPOSIT	

MUY IMPORTANTE: Aviso sobre el uso de materiales disponibles en Campus Virtual

Salvo autorización expresa, los materiales disponibles en el Campus Virtual sólo se podrán utilizar por los alumnos de la UCM para el estudio de la asignatura correspondiente. La publicación o distribución posterior (incluida la divulgación en redes sociales o servicios de compartición en Internet) puede vulnerar la normativa de protección de datos y/o la de propiedad intelectual y generar responsabilidad de la persona infractora.



(Adaptación de la docencia presencial)

TITULACIÓN	Ciencia y Tecnología de los Alimentos	CURSO ACADÉMICO	2019-20
ASIGNATURA	Microbiología Industrial y Biotecnología		
CURSO	2º		
FACULTAD	Veterinaria		
DPTO. RESPONSABLE	Microbiología y Parasitología		

ASIGNATURA					
SEMANA	Del 4 hasta 8 mayo - 2020				
Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Fecha	4 mayo		6 mayo		8 mayo
TEORÍA (tema, clase,...)	Tema 13		Tema 13		
METODOLOGÍA	Power point con audio 10:00h		Power point con audio 10:00h		
TUTORÍA (metodología)					Tutoría y dudas Collaborate 10:00h
OTROS (práctica, seminario,...)					
METODOLOGÍA					
Evaluación/ autoevaluación (si procede)					
METODOLOGÍA					

MUY IMPORTANTE: Aviso sobre el uso de materiales disponibles en Campus Virtual

Salvo autorización expresa, los materiales disponibles en el Campus Virtual sólo se podrán utilizar por los alumnos de la UCM para el estudio de la asignatura correspondiente. La publicación o distribución posterior (incluida la divulgación en redes sociales o servicios de compartición en Internet) puede vulnerar la normativa de protección de datos y/o la de propiedad intelectual y generar responsabilidad de la persona infractora.