



UNIVERSIDAD
COMPLUTENSE
MADRID

PROGRAMACIÓN SEMANAL 2º CYTA

SEMANA 11-14M

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 11 hasta 14 de mayo 2020				
Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Fecha	11	12	13	14	15
TEORÍA (tema, clase)	Programa teórico finalizado				
METODOLOGÍA					FESTIVO
TUTORÍA	Dudas	Dudas	Dudas	Dudas	
METODOLOGÍA	Por correo electrónico a cada profesor				
OTROS (práctica, seminario,..)			Reunión Seminario 13 (16:30 h)		
METODOLOGÍA			Google meet (síncrona)		
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 11 hasta 15 de mayo 2020				
Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Fecha	11 mayo	12 mayo	13 mayo	14 mayo	FIESTA 15 de mayo
TEORÍA (tema, clase)	Resolución de DUDAS de EPIDEMIOLOGIA	Ultima entrega TEMA 42	REPASO Temas 21-25	Resolución de DUDAS de Control Sanitario	
METODOLOGÍA	Consulta por correo electrónico a cada profesor	Power point con audio asincrónico	Resolución de preguntas teórico practicas en el campus virtual (ASINCRÓNICO)	Consulta por correo electrónico a cada profesor	
TUTORÍA					
METODOLOGÍA					
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	CIENCIA Y ANÁLISIS DE AGUAS DE CONSUMO Y BEBIDAS		
CURSO	SEGUNDO		
FACULTAD	FARMACIA		
DPTO. RESPONSABLE	NUTRICIÓN Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS		

ASIGNATURA					
SEMANA	Del 11 hasta 15 MAYO - 2020				
Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Fecha	11	12	13	14	15
TEORÍA (tema, clase,.)		TEMA 29. OTROS AGUARDIENTES PARTE 1		TEMA 29. OTROS AGUARDIENTES PARTE 2	
METODOLOGÍA		SÍNCRONA + PDF		SÍNCRONA + PDF	
PRÁCTICAS (metodología)	PRÁCTICAS BEBIDAS (asíncrona)	PRÁCTICAS BEBIDAS (asíncrona)	PRÁCTICAS BEBIDAS (asíncrona)	PRÁCTICAS BEBIDAS (asíncrona)	
Evaluación/ autoevaluación	EVALUACIÓN	EVALUACIÓN	EVALUACIÓN	EVALUACIÓN	
METODOLOGÍA	TAREA ENTREGA CAMPUS VIRTUAL	TAREA ENTREGA CAMPUS VIRTUAL	TAREA ENTREGA CAMPUS VIRTUAL	TAREA ENTREGA CAMPUS VIRTUAL	

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 11 hasta 14 mayo - 2020				
Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	viernes
Fecha	11 mayo		13 mayo		Festivo
TEORÍA (tema, clase,..)					
METODOLOGÍA	Power point con audio 10:00h		Power point con audio 10:00h		
TUTORÍA (metodología)					
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.