



(Adaptación de la docencia presencial)

TITULACIÓN	Ciencia y Tecnología de los Alimentos	CURSO ACADÉMICO	2019-20
ASIGNATURA	Dietética Aplicada a la Industria Alimentaria		
CURSO	4º		
FACULTAD	Veterinaria		
DPTO. RESPONSABLE	Nutrición y Ciencia de los Alimentos		

ASIGNATURA					
SEMANA 14	Del 4 al 8 de Mayo - 2020				
Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Fecha					
TEORÍA (tema, clase,..) 14,30 a 15,30		Tema 8 I. Alimentaria en la malnutrición	Tema 9 Programas Marketing social	Resumen Final y Conclusiones DAIA	
METODOLOGÍA		Google-Meet	Google-Meet	Google-Meet	
TUTORÍA (metodología)					
SEMINARIOS 15,30 16,30			Presentación Trabajo Gº7 <i>Transgénicos en malnutrición</i>		
METODOLOGÍA					
Evaluación/ autoevaluación (si procede)			Kahoot sobre Transgénicos en malnutrición (30 min)		
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	Tecnología Ambiental		
CURSO	4º		
FACULTAD	Veterinaria		
DPTO. RESPONSABLE	Ingeniería Química y de Materiales		

ASIGNATURA	Química y Bioquímica de los Alimentos				
SEMANA	Del 4 hasta 8 mayo - 2020				
Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Fecha	4	5	6	7	8
TEORÍA (tema, clase,..)	Tema 10. Sector de la industria cervecera.	Tema 10. Sector de la industria cervecera.	Tema 10. Sector de la industria cervecera.	Presentación trabajo	Presentación trabajo
METODOLOGÍA	Presentación con audio explicativo (asincrónica)	Presentación con audio explicativo (asincrónica)	Presentación con audio explicativo (asincrónica)	Presentación (googlemeet)	Presentación (googlemeet)
TUTORÍA (metodología)	Dudas tema 9 (por correo electrónico a atijero@ucm.es)	Dudas tema 9 (por correo electrónico a atijero@ucm.es)	Dudas tema 9 (por correo electrónico a atijero@ucm.es)		

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	Tecnología enológica y de otras bebidas alcohólicas		
CURSO	4º		
FACULTAD	VETERINARIA		
DPTO. RESPONSABLE	Farmacia Galénica y Tecnología Alimentaria (Veterinaria)		

ASIGNATURA	Tecnología enológica y de otras bebidas alcohólicas				
SEMANA	Del 4 hasta el 8 de mayo de 2020				
Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Fecha	04/05/2020	05/05/2020	06/05/2020	07/05/2020	08/05/2020
TEORÍA (tema, clase,..)	Tema 24. Alteración de los vinos	Tema 19. Acondicionamiento y envasado del vino	Tema 22. Vinos ecológicos, vinos desalcoholizados y subproductos del vino Tema 23. Termovinificación <i>Fin de las clases en remoto</i>		
METODOLOGÍA	Presentación en PDF con audio y material de apoyo)	Presentación en PDF y publicación de enlace a material de consulta disponible online	Presentación en PDF y publicación de enlace a material de consulta disponible online		
TUTORÍA (metodología)				Tutoría online en la que los alumnos pueden plantear sus dudas sobre los temas de clarificación, estabilización	

				y crianza de los vinos (Temas 16-18) Horario previsto (salvo cambios por parte de los alumnos): 13:00 h. Plataforma: Collaborate (campus virtual)	
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.