

TERCER CURSO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

(Adaptación de la docencia presencial. Semana 18-22 de mayo de 2020)

TITULACIÓN	Ciencia y Tecnología de los Alimentos	CURSO ACADÉMICO	2019-20
CURSO	3º		
FACULTAD	Veterinaria		

ASIGNATURA	INGENIERÍA ALIMENTARIA
DPTO. RESPONSABLE	Ingeniería Química y de Materiales
SEMANA	Docencia concluida

ASIGNATURA	HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA
DPTO. RESPONSABLE	Nutrición y Ciencia de los Alimentos
	Docencia concluida

ASIGNATURA	NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA				
DPTO. RESPONSABLE	Nutrición y Ciencia de los Alimentos				
SEMANA	Del 18 hasta el 22 de mayo de 2020				
Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Fecha	18	19	20	21	22
TEORÍA (tema, clase...)		T- Alimentación colectiva		T- Alimentación del futuro. Nutrición personalizada	
METODOLOGÍA		Pdf con la presentación		Pdf con la presentación	
TUTORÍA (metodología)	Consultas por correo electrónico: frasan@ucm.es				

ASIGNATURA	TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL				
DPTO. RESPONSABLE	Farmacia Galénica y Tecnología Alimentaria				
SEMANA	Del 18 hasta el 22 de mayo de 2020				
Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Fecha	18	19	20	21	22
TUTORÍA (metodología)				Tutoría Aceites. Grasas. Azúcar (Collaborate 17:00)	

OTROS (práctica, seminario,..)	Grupo 3. Práctica Panificación	Grupo 4. Práctica Textura	Grupo 4. Práctica Proteínas		Grupo 4. Práctica Panificación
METODOLOGÍA	Collaborate 15:30	Collaborate 15:30	Collaborate 15:30		Collaborate 15:30
Evaluación/ autoevaluación (si procede)	Último día para la entrega del trabajo dirigido				

ASIGNATURA	PROCESOS DE CONSERVACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS				
DPTO. RESPONSABLE	Farmacia Galénica y Tecnología Alimentaria				
SEMANA	Del 18 hasta el 22 de mayo de 2020				
Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Fecha	18	19	20	21	22
TUTORÍA (metodología)	Consultas por correo electrónico: icambero@ucm.es , leonides@ucm.es			Tutoría: Temas 10 (2ª parte), 11 y 12 (Collaborate 12.00)	
Evaluación/ autoevaluación (si procede)			Último día para la entrega del caso práctico planteado en el seminario 3		

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.