

TERCER CURSO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

(Adaptación de la docencia presencial. Semana 25-29 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				
	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				
	Docencia concluida				
ASIGNATURA	TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL				
DPTO. RESPONSABLE	Farmacia Galénica y Tecnología Alimentaria				
	Docencia concluida				
ASIGNATURA	PROCESOS DE CONSERVACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS				
DPTO. RESPONSABLE	Farmacia Galénica y Tecnología Alimentaria				
SEMANA	Del 25 hasta el 29 de mayo de 2020				
Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Fecha	25	26	27	28	29
TUTORÍA (metodología)	Consultas por correo electrónico: icambero@ucm.es , leonides@ucm.es	Tutoría: Temas 15 y 19. Seminarios 1 y 2. Ensayo evaluación día 4 de junio (Collaborate 12.00)	Consultas por correo electrónico: icambero@ucm.es , leonides@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.