



UNIVERSIDAD
COMPLUTENSE
MADRID

TERCER CURSO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

(Adaptación de la docencia presencial. Semana 4-8 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	Del 4 hasta el 8 de mayo de 2020				
Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Fecha	4	5	6	7	8
TEORÍA (tema, clase...)	Tema 26. Método McCabe Thiele tutoría	Se abre tarea para la entrega en CV		Tutoría Tarea entregable voluntaria	Solución de la tutoría
METODOLOGÍA	Presentación con audio explicativo (asincrónica)			Tarea CV	Documento pdf o excel (asíncrona)
TUTORÍA (metodología)	Dudas tema 26 (por correo electrónico a atijero@ucm.es)				
OTROS (práctica, seminario,...)					
METODOLOGÍA					
Evaluación/ autoevaluación (si procede)					
METODOLOGÍA					

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 4 hasta el 8 de mayo de 2020				
Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Fecha	4	5	6	7	8
TEORÍA (tema, clase...)	Seminarios de repaso	T-Enf. hepáticas		T-Cáncer	

METODOLOGÍA	Pdf con la presentación	Pdf con la presentación		Pdf con la presentación	
TUTORÍA (metodología)	Foro para dudas y consultas	Consultas por correo electrónico: frasan@ucm.es			
OTROS (práctica, seminario...)					
METODOLOGÍA					
Evaluación/ autoevaluación (si procede)					
METODOLOGÍA					

ASIGNATURA	TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL				
DPTO. RESPONSABLE	Farmacia Galénica y Tecnología Alimentaria				
SEMANA	Del 4 hasta el 8 de mayo de 2020				
Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Fecha	4	5	6	7	8
TEORÍA (tema, clase...)					
METODOLOGÍA					
TUTORÍA (metodología)		Tutoría Temas Especies. Té. Café. (Collaborate 17:00)			
OTROS (práctica, seminario,..)					La entrega del trabajo dirigido se ha retrasado al 18 de mayo
METODOLOGÍA					
Evaluación/ autoevaluación (si procede)					
METODOLOGÍA					

ASIGNATURA	PROCESOS DE CONSERVACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LOS ALIMENTOS				
DPTO. RESPONSABLE	Farmacia Galénica y Tecnología Alimentaria				
SEMANA	Del 4 hasta el 8 de mayo de 2020				
Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Fecha	4	5	6	7	8
TEORÍA (tema, clase...)		Temas 24 y 25. Procesos de transformación. Operaciones de preparación de la materia prima		Tema 26. Operaciones de separación con membranas	Temas 27 y 28. Extracción con fluidos supercríticos. Formulación y mezcla*
METODOLOGÍA		Presentación de power point con audio		Presentación de power point con audio	Presentación de power point con audio

TUTORÍA (metodología)	Tutoría: Temas 13 a 16 (Collaborate 11.00)			Tutoría: Temas 17-19 (Collaborate 11.00)	
OTROS (práctica, seminario,..)					
METODOLOGÍA					
Evaluación/ autoevaluación (si procede)					
METODOLOGÍA					

*Con este tema se concluye la programación de la asignatura correspondiente a las clases teóricas.

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.