

GUÍA DOCENTE 2023-2024

DATOS GENERALES DE LA ASIGNATURA

| | |
|---|--|
| ASIGNATURA: | Tecnología Medioambiental |
| PLAN DE ESTUDIOS: | Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos |
| FACULTAD: | Ciencias de la Salud |
| CARÁCTER DE LA ASIGNATURA: | Optativa |
| ECTS: | 6 |
| CURSO: | Cuarto |
| SEMESTRE: | Segundo |
| IDIOMA EN QUE SE IMPARTE: | Castellano |
| PROFESORADO: | N/A |
| DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO: | N/A |

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

| |
|--|
| REQUISITOS PREVIOS: |
| No aplica. |
| CONTENIDOS: |
| <ul style="list-style-type: none"> • Tema 1. Concepto de medio ambiente y problemática ambiental • Tema 2. Contaminantes atmosféricos • Tema 3. Tratamiento de efluentes gaseosos • Tema 4. Contaminación de las aguas • Tema 5. Esquema general de una estación depuradora de aguas residuales urbanas • Tema 6. Procesos de tratamiento de efluentes líquidos • Tema 7. Procesos de tratamiento y gestión de lodos • Tema 8. Residuos sólidos urbanos • Tema 9. Gestión ambiental |

COMPETENCIAS

COMPETENCIAS GENERALES:

Que los estudiantes sean capaces de:

- CG1 – Organizar y planificar adecuadamente el trabajo personal, analizando y sintetizando de forma operativa todos los conocimientos necesarios para el ejercicio profesional del científico y tecnólogo de los alimentos.
- CG2 – Aplicar sus conocimientos, la comprensión de estos y sus capacidades de resolución de problemas en el ámbito de la ciencia y la tecnología de los alimentos, mediante argumentos o procedimientos elaborados y sustentados por ellos mismos.
- CG3 – Desenvolverse en situaciones complejas o que requieran el desarrollo de nuevas soluciones tanto en el ámbito académico como laboral o profesional en el campo de la ciencia y tecnología de los alimentos.
- CG4 – Identificar sus propias necesidades formativas en el área de la ciencia y tecnología de los alimentos y de organizar su propio aprendizaje con un alto grado de autonomía en todo tipo de contextos que puedan surgir en el estudio de la ciencia y tecnología de los alimentos.
- CG5 – Liderar proyectos colectivos en el sector de la ciencia y la tecnología de los alimentos valorando las opiniones e intereses de los diferentes integrantes del grupo.
- CG6 – Perseguir estándares de calidad en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos basados, principalmente, en un aprendizaje continuo e innovador.
- CG7 – Aplicar un razonamiento crítico y asumir y reflexionar sobre las críticas efectuadas hacia el propio ejercicio de la profesión de graduado en ciencia y tecnología de los alimentos.
- CG8 – Adoptar responsabilidades sobre los diversos compromisos y obligaciones éticas consustanciales a la función profesional como graduado en ciencia y tecnología de los alimentos considerando, especialmente, los principios democráticos en la relación con los demás.

COMPETENCIAS PROPIAS DE LA ASIGNATURA:

Que los alumnos sean capaces de:

- CO. Conocer y aplicar las tecnologías medioambientales y de sostenibilidad al diseño de sistemas y procesos en el ámbito de la industria alimentaria.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

En esta asignatura se espera que los alumnos alcancen los siguientes resultados de aprendizaje:

- Resolver problemas relativos a la tecnología medioambiental aplicada a las industrias de alimentos.
- Organizar y planificar de forma adecuada tareas en el ámbito de la tecnología ambiental aplicada a las industrias alimentarias.

METODOLOGÍAS DOCENTES Y ACTIVIDADES FORMATIVAS

METODOLOGÍAS DOCENTES:

En esta asignatura se ponen en práctica diferentes metodologías docentes con el objetivo de que los alumnos puedan obtener los resultados de aprendizaje definidos anteriormente:

- Método expositivo
- Estudio y análisis de Casos
- Resolución de Ejercicios
- Aprendizaje Basado en Problemas
- Aprendizaje Cooperativo / Trabajo en Grupo
- Trabajo autónomo

ACTIVIDADES FORMATIVAS:

A partir de las metodologías docentes especificadas anteriormente, en esta asignatura, el alumno participará en las siguientes actividades formativas:

| Actividades formativas | | Horas |
|---------------------------|----------------------------------|-------|
| Actividades dirigidas | Clases expositivas | 24 |
| | Clases prácticas | 16 |
| | Seminarios y talleres | 10 |
| Actividades supervisadas | Supervisión de actividades | 6 |
| | Tutorías (individual / en grupo) | 4 |
| Actividades autónomas | Preparación de clases | 30 |
| | Estudio personal y lecturas | 36 |
| | Elaboración de trabajos | 16 |
| | Trabajo en campus virtual | 4 |
| Actividades de evaluación | Actividades de evaluación | 4 |

El primer día de clase, el profesor/a proporcionará información más detallada al respecto.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

CONVOCATORIA ORDINARIA:

En la convocatoria ordinaria de esta asignatura se aplican los siguientes instrumentos de evaluación:

La calificación del instrumento de la evaluación final (tanto de la convocatoria ordinaria como de la extraordinaria, según corresponda) **no podrá ser inferior, en ningún caso, a 4,0 puntos** (escala 0 a 10) para aprobar la asignatura y consecuentemente poder realizar el cálculo de porcentajes en la calificación final.

| Actividades de evaluación | | Ponderación |
|---------------------------|--------------------------------------|-------------|
| Evaluación continua | Elaboración de Trabajos | 15% |
| | Elaboración de Ejercicios/Portfolios | 10% |
| | 1 Prueba Parcial | 25% |
| Evaluación final | 1 Prueba Final teórico-práctica | 50% |

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA:

La convocatoria extraordinaria tendrá lugar durante el mes de julio (consúltase el calendario académico fijado por la universidad). Esta consistirá en la realización de una prueba final teórico-práctica con un valor del 50% de la nota final de la asignatura. El resto de la nota se complementará con la calificación obtenida en la evaluación continua de la convocatoria ordinaria.

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS DE REFERENCIA GENERALES

| |
|---|
| BIBLIOGRAFÍA BÁSICA: |
| Las siguientes referencias son de consulta obligatoria: - |
| BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA: |
| Las siguientes referencias no se consideran de consulta obligatoria, pero su lectura es muy recomendable para aquellos estudiantes que quieran profundizar en los temas que se abordan en la asignatura. - |
| WEBS DE REFERENCIA: |
| - |
| OTRAS FUENTES DE CONSULTA: |
| - |