


Diligencia para hacer constar que las siguientes páginas de este documento se corresponden con la información que consta en la Secretaría de la Escuela Politécnica Superior de la Universidad de Sevilla relativa al programa oficial de la asignatura “Indicadores Ambientales en la Industria Alimentaria” (51480011) del curso académico “2023-24”, de los estudios de “M.U. en Tecnología e Industria Alimentaria”.

Isabel María Martín Martín

Responsable de Secretaría del Centro

<b>Código Seguro De Verificación</b>	hfKTpAKdSp/XtLBQx5+MoA==	<b>Fecha</b>	08/04/2024
<b>Firmado Por</b>	ISABEL MARIA MARTIN MARTIN		
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://pfirma.us.es/verifirma/code/hfKTpAKdSp%2FXtLBQx5%2BMoA%3D%3D">https://pfirma.us.es/verifirma/code/hfKTpAKdSp%2FXtLBQx5%2BMoA%3D%3D</a>	<b>Página</b>	1/4



## Datos básicos de la asignatura

<b>Titulación:</b>	Máster Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria
<b>Año plan de estudio:</b>	2014
<b>Curso implantación:</b>	2014-15
<b>Centro responsable:</b>	Escuela Politécnica Superior
<b>Nombre asignatura:</b>	Indicadores Ambientales en la Industria Alimentaria
<b>Código asignatura:</b>	51480011
<b>Tipología:</b>	OPTATIVA
<b>Curso:</b>	1
<b>Periodo impartición:</b>	Cuatrimestral
<b>Créditos ECTS:</b>	3
<b>Horas totales:</b>	75
<b>Área/s:</b>	Química Analítica
<b>Departamento/s:</b>	Química Analítica

## Objetivos y competencias

### OBJETIVOS:

Conocer los principales tipos de indicadores medioambientales de la industria alimentaria. Identificarlos y aplicarlos en los distintos sectores alimentarios.

### COMPETENCIAS:

#### Competencias específicas:

E19. Conocimiento de los principales contaminantes ambientales y capacidad para interpretar los parámetros utilizados en su evaluación en la industria alimentaria.

#### Competencias genéricas:

T01.- Capacidad para el trabajo en equipo interdisciplinar.


T02.- Capacidad para analizar, evaluar y sintetizar ideas propias de una manera crítica.

T03.- Capacidad de comunicación por escrito y mediante la exposición oral.

T04.- Capacidad de búsqueda, análisis y selección de la información.

T05.- Capacidad para realizar estudios bibliográficos, sintetizar resultados y manejar las técnicas básicas para la correcta elaboración de documentos científicos y/o técnicos.

<b>Código Seguro De Verificación</b>	hfKTpAKdSp/XtLBQx5+MoA==	<b>Fecha</b>	08/04/2024
<b>Firmado Por</b>	ISABEL MARIA MARTIN MARTIN	<b>Página</b>	2/4
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://pfirma.us.es/verifirma/code/hfKTpAKdSp%2FXtLBQx5%2BMoA%3D%3D">https://pfirma.us.es/verifirma/code/hfKTpAKdSp%2FXtLBQx5%2BMoA%3D%3D</a>		



G02.- Capacidad de integrar diferentes operaciones y procesos.

G03.- Capacidad de comparar, seleccionar y concebir alternativas técnicas.

G05.- Capacidad de planificar una investigación aplicada.

G09.- Conocimiento y capacidad para aplicar los principios éticos y deontológicos en el desempeño de su actividad.

G10.- Conocimiento de los principios de respeto al medio ambiente y capacidad para saber aplicarlos en su trabajo.

## Contenidos o bloques temáticos

Tipos de indicadores ambientales en la industria alimentaria. Aguas residuales, emisiones atmosféricas, residuos y subproductos: parámetros de control, toma de muestra y determinación. Ejemplos de aplicaciones a diferentes sectores alimentarios.

## Actividades formativas y horas lectivas

Actividad	Horas
B Clases Teórico/ Prácticas	15

## Metodología de enseñanza-aprendizaje

Clases teóricas

Clases expositivas de contenidos teóricos/prácticos. Las clases se apoyarán en guiones de clase, pizarra, medios audiovisuales y plataforma WebCT.

Exposiciones y seminarios


Los seminarios consistirán en la resolución de casos prácticos, propuestos por el profesor, en los que el alumno aplicará los conocimientos adquiridos en las clases teóricas.

## Sistemas y criterios de evaluación y calificación

Evaluación basada en exámenes escritos, exposición y debate de trabajos realizados en grupo o de forma individual, asistencia y participación en clase.

Realización de un único examen escrito sobre los contenidos del conjunto de la asignatura.

Código Seguro De Verificación	hfKTpAKdSp/XtLBQx5+MoA==	Fecha	08/04/2024
Firmado Por	ISABEL MARIA MARTIN MARTIN	Página	3/4
Url De Verificación	<a href="https://pfirma.us.es/verifirma/code/hfKTpAKdSp%2FXtLBQx5%2BMoA%3D%3D">https://pfirma.us.es/verifirma/code/hfKTpAKdSp%2FXtLBQx5%2BMoA%3D%3D</a>		



<b>Código Seguro De Verificación</b>	hfKTpAKdSp/XtLBQx5+MoA==	<b>Fecha</b>	08/04/2024
<b>Firmado Por</b>	ISABEL MARIA MARTIN MARTIN		
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://pfirma.us.es/verifirma/code/hfKTpAKdSp%2FXtLBQx5%2BMoA%3D%3D">https://pfirma.us.es/verifirma/code/hfKTpAKdSp%2FXtLBQx5%2BMoA%3D%3D</a>	<b>Página</b>	4/4

