

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 “Tratamiento y Reutilización de Residuos Alimentarios” (51480018) 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

Código Seguro De Verificación	CGojqlyxwZ+MzcFsh+unBw==	Fecha	08/04/2024
Firmado Por	ISABEL MARIA MARTIN MARTIN		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/CGojqlyxwZ%2BMzcFsh%2BunBw%3D%3D	Página	1/5



Datos básicos de la asignatura

Titulación:	Máster Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria
Año plan de estudio:	2014
Curso implantación:	2014-15
Centro responsable:	Escuela Politécnica Superior
Nombre asignatura:	Tratamiento y Reutilización de Residuos Alimentarios
Código asignatura:	51480018
Tipología:	OBLIGATORIA
Curso:	1
Periodo impartición:	Cuatrimestral
Créditos ECTS:	5
Horas totales:	125
Área/s:	Ingeniería Química
Departamento/s:	Ingeniería Química

Objetivos y competencias

OBJETIVOS:

Se introducen los principios de la gestión ambiental en la industria alimentaria, así como el manejo de los parámetros indicadores de la contaminación y las tecnologías convencionales y avanzadas empleadas en el tratamiento de vertidos, residuos y emisiones de los principales 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.

E20.- Conocimiento sobre la aplicación de las tecnologías de tratamiento de los principales contaminantes procedentes de la industria alimentaria.

Competencias genéricas:

Código Seguro De Verificación	CGoJqlyxwZ+MzcFsh+unBw==	Fecha	08/04/2024
Firmado Por	ISABEL MARIA MARTIN MARTIN	Página	2/5
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/CGoJqlyxwZ%2BMzcFsh%2BunBw%3D%3D		



G01.- Capacidad para la organización y la planificación.

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

G06.- Habilidades computacionales y de procesamiento y análisis de datos.

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

G11.-Capacidad para aplicar criterios de excelencia en la práctica profesional

T01.- Capacidad para el trabajo en equipo interdisciplinar.

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.

Contenidos o bloques temáticos

Módulo 1.- Normativa de residuos

Tema 1. Instrumentos de intervención ambiental

Tema 2. Evaluación del impacto ambiental

Tema 3. Responsabilidad y evaluación del riesgo ambiental

Tema 4. Sistemas de gestión ambiental

Módulo 2.- Vertidos, residuos sólidos y emisiones

Tema 5. Origen y características, por sectores, de los vertidos, residuos y emisiones de la industria alimentaria

Tema 6. Tecnologías convencionales y avanzadas empleadas en el tratamiento de vertidos y emisiones de la industria alimentaria

Código Seguro De Verificación	CGojqlyxwZ+MzcFsh+unBw==	Fecha	08/04/2024
Firmado Por	ISABEL MARIA MARTIN MARTIN	Página	3/5
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/CGojqlyxwZ%2BMzcFsh%2BunBw%3D%3D		



Tema 7. Tecnologías convencionales y avanzadas empleadas en el tratamiento de residuos sólidos

Módulo 3.- Ejemplos de Reutilización: Obtención de productos con valor energético, recuperación de macrocomponentes y extracción de microcomponentes

Actividades formativas y horas lectivas

Actividad	Horas
B Clases Teórico/ Prácticas	30

Metodología de enseñanza-aprendizaje

Clases teóricas

Clases en aula, presenciales

Prácticas de Laboratorio

Se aplicarán dos ejemplos prácticos de transformación de residuos de la industria alimentaria para su aprovechamiento como subproducto

AAD sin presencia del profesor

Estudio personal

Análisis y síntesis en la lectura de bibliografía científico-técnica

Tutorías virtuales

AAD con presencia del profesor

Exposición y defensa oral del trabajo: "Aplicación de un tratamiento de depuración a un residuo concreto originado en una industria alimentaria". Deberán saber interpretar las distintas tecnología posible a aplicar en función del tipo de parámetro químico, físico y biológico característico de dicho residuo en particular

Código Seguro De Verificación	CGojqlyxwZ+MzcFsh+unBw==	Fecha	08/04/2024
Firmado Por	ISABEL MARIA MARTIN MARTIN	Página	4/5
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/CGojqlyxwZ%2BMzcFsh%2BunBw%3D%3D		



Sistemas y criterios de evaluación y calificación

Se controlará la asistencia y aprovechamiento de los conocimientos impartidos en las clases teóricas, así como en la práctica a realizar en el laboratorio.

Cada alumno realizará un trabajo sistemático, de una técnica de tratamiento de residuos concreta, basándose en la búsqueda de bibliografía científica y técnica.

La ponderación a aplicar en esta evaluación continua será la siguiente:

- Asistencia y participación activa: 10%
- Informe en grupo, de práctica: 20%
- Trabajo técnico-científico: 20%
- Prueba escrita con preguntas breves sobre el temario desarrollado: 50%

El alumno que lo desee, o no haya podido superar la asignatura mediante la evaluación continua, podrá realizar un examen en el que se le plantearán cuestiones teórico-prácticas a desarrollar, relacionadas con el temario de la asignatura. Igualmente, el alumno que quiera subir la nota conseguida en la evaluación continua, se puede presentar a dicho examen único. En cualquiera de los casos mencionados, la nota que contará de manera única y final será la de este examen.

Código Seguro De Verificación	CGojqlyxwZ+MzcFsh+unBw==	Fecha	08/04/2024
Firmado Por	ISABEL MARIA MARTIN MARTIN	Página	5/5
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/CGojqlyxwZ%2BMzcFsh%2BunBw%3D%3D		

