

17-18

GUÍA DE ESTUDIO PÚBLICA

MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIAS
AGROAMBIENTALES Y
AGROALIMENTARIAS POR LA
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE MADRID Y
LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE
EDUCACIÓN A DISTANCIA



VALORIZACIÓN DE RESIDUOS Y SUBPRODUCTOS: APLICACIONES AGROAMBIENTALES

CÓDIGO 21157141



Ámbito: GUJ - La autenticidad, validez e integridad de este documento puede ser verificada mediante el "Código Seguro de Verificación (CSV)" en la dirección <https://sede.uned.es/valida/>



3CE5B259242B0C2E669E327F63F41069

17-18

VALORIZACIÓN DE RESIDUOS Y
SUBPRODUCTOS: APLICACIONES
AGROAMBIENTALES
CÓDIGO 21157141

ÍNDICE

PRESENTACIÓN Y CONTEXTUALIZACIÓN
REQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES PARA CURSAR ESTA
ASIGNATURA
EQUIPO DOCENTE
HORARIO DE ATENCIÓN AL ESTUDIANTE
COMPETENCIAS QUE ADQUIERE EL ESTUDIANTE
RESULTADOS DE APRENDIZAJE
CONTENIDOS
METODOLOGÍA
SISTEMA DE EVALUACIÓN
BIBLIOGRAFÍA BÁSICA
BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA
RECURSOS DE APOYO Y WEBGRAFÍA



Nombre de la asignatura	VALORIZACIÓN DE RESIDUOS Y SUBPRODUCTOS: APLICACIONES AGROAMBIENTALES
Código	21157141
Curso académico	2017/2018
Títulos en que se imparte	MÁSTER UNIVERSITARIO EN CIENCIAS AGROAMBIENTALES Y AGROALIMENTARIAS POR LA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE MADRID Y LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN A DISTANCIA
Tipo	CONTENIDOS
Nº ETCS	5
Horas	125.0
Periodo	SEMESTRE 2
Idiomas en que se imparte	CASTELLANO

PRESENTACIÓN Y CONTEXTUALIZACIÓN

El objetivo de la asignatura es conocer la tipología de los residuos producidos, su cantidad y propiedades más importantes para luego ser capaz de implementar estrategias adecuadas de tratamiento y valorización en los sectores agroambientales y alimentarios.

REQUISITOS Y/O RECOMENDACIONES PARA CURSAR ESTA ASIGNATURA

La asignatura no posee requisitos previos adicionales a los de admisión al Máster.

En la asignatura se utilizará bibliografía en inglés, por lo que se recomienda que el estudiante posea conocimientos de lengua inglesa suficientes para comprender textos científicos.

EQUIPO DOCENTE

Nombre y Apellidos	CONSUELO ESCOLASTICO LEON
Correo Electrónico	cescolastico@ccia.uned.es
Teléfono	91398-8960
Facultad	FACULTAD DE CIENCIAS
Departamento	QUÍMICA ORGÁNICA Y BIO-ORGÁNICA

Nombre y Apellidos	MARTA PEREZ TORRALBA
Correo Electrónico	mtaperez@ccia.uned.es
Teléfono	91398-7332
Facultad	FACULTAD DE CIENCIAS
Departamento	QUÍMICA ORGÁNICA Y BIO-ORGÁNICA

Nombre y Apellidos	MARIA DE LOS ANGELES FARRAN MORALES
Correo Electrónico	afarran@ccia.uned.es
Teléfono	91398-7325
Facultad	FACULTAD DE CIENCIAS
Departamento	QUÍMICA ORGÁNICA Y BIO-ORGÁNICA



Nombre y Apellidos	ESTHER ASEDEGBEGA NIETO
Correo Electrónico	easedegbega@ccia.uned.es
Teléfono	91398-9546
Facultad	FACULTAD DE CIENCIAS
Departamento	QUÍMICA INORGÁNICA Y QUÍMICA TÉCNICA

COLABORADORES DOCENTES EXTERNOS

Nombre y Apellidos	CARLOS GARCÍA DELGADO
Correo Electrónico	carlos.garciadelgado@invi.uned.es

Nombre y Apellidos	VANESA BENITEZ GARCÍA
Correo Electrónico	vanesa.benitez@invi.uned.es

Nombre y Apellidos	EDUARDO MORENO JIMENEZ
Correo Electrónico	eduardo.moreno@invi.uned.es

Nombre y Apellidos	VANESA BENITEZ GARCÍA
Correo Electrónico	vanesa.benitez@invi.uned.es

Nombre y Apellidos	YOLANDA AGUILERA GUTIÉRREZ
Correo Electrónico	y.aguilera@invi.uned.es

Nombre y Apellidos	EDUARDO MORENO JIMENEZ
Correo Electrónico	eduardo.moreno@invi.uned.es

Nombre y Apellidos	YOLANDA AGUILERA GUTIÉRREZ
Correo Electrónico	y.aguilera@invi.uned.es

HORARIO DE ATENCIÓN AL ESTUDIANTE

La tutorización se realizará a través del Curso Virtual mediante Foros creados al efecto.

Adicionalmente se podrán concertar tutorías con los profesores de la asignatura:

Consuelo Escolástico León (UNED): cescolastico@ccia.uned.es +34 91398 89 60

Marta Pérez Torralba (UNED): mtperez@ccia.uned.es +34 91 398 73 32

Angeles Farrán Morales (UNED): afarran@ccia.uned.es +34 91 398 73 25

Esther Asedegbega Nieto (UNED): easedegbega@ccia.uned.es +34 91 398 95 46

Eduardo Moreno Jiménez (UAM): eduardo.moreno@uam.es +34 91 497 84 70

Yolanda Aguilera Gutiérrez (UAM): yolanda.aguilera@uam.es +34 91 497 48 64

Vanesa Benítez García (UAM): vanesa.benitez@uam.es +34 91 497 25 83

COMPETENCIAS QUE ADQUIERE EL ESTUDIANTE



RESULTADOS DE APRENDIZAJE

El estudiante, al finalizar esta asignatura, debe ser capaz de conocer:

- Los residuos orgánicos e inorgánicos, su tratamiento y aplicaciones agroalimentarias.
- Los principales subproductos procedentes la industria agroalimentaria.
- El valor potencial de los residuos procedentes de la transformación y comercialización de materias primas agroalimentarias.
- Los últimos avances para la obtención de sustancias con valor añadido.

Estos resultados de aprendizaje contribuyen a la adquisición de las siguientes competencias del título:

Competencias Básicas y Generales

CG1. Adquirir destrezas teóricas y experimentales avanzadas en el área de la producción agrícola sostenible, la seguridad y calidad alimentaria y el uso eficiente de los recursos y materias primas de origen agroalimentario compatible con la protección del medioambiente.

CG2. Saber aplicar los conceptos, principios, teorías o modelos adquiridos en el Máster en el campo académico, de la investigación y de la innovación tecnológica.

CG3. Estar capacitados para realizar un análisis crítico, evaluación y síntesis de ideas nuevas y complejas en los diversos aspectos de las ciencias agroambientales y agroalimentarias, abarcando niveles más integradores y multidisciplinares.

CG5. Adquirir capacidad de estudio y autoaprendizaje.

CB6. Poseer y comprender conocimientos que aporten una base u oportunidad de ser originales en el desarrollo y/o aplicación de ideas, a menudo en un contexto de investigación

CB7. Que los estudiantes sepan aplicar los conocimientos adquiridos y su capacidad de resolución de problemas en entornos nuevos o poco conocidos dentro de contextos más amplios (o multidisciplinares) relacionados con su área de estudio

CB8. Que los estudiantes sean capaces de integrar conocimientos y enfrentarse a la complejidad de formular juicios a partir de una información que, siendo incompleta o limitada, incluya reflexiones sobre las responsabilidades sociales y éticas vinculadas a la aplicación de sus conocimientos y juicios

CB9. Que los estudiantes sepan comunicar sus conclusiones y los conocimientos y razones últimas que las sustentan a públicos especializados y no especializados de un modo claro y sin ambigüedades

CB10. Que los estudiantes posean las habilidades de aprendizaje que les permitan continuar estudiando de un modo que habrá de ser en gran medida autodirigido o autónomo.

Competencias Específicas

CE6. Generar informes especializados integrando distintos aspectos de la producción agrícola, profundizando en la capacidad de argumentar y discutir resultados experimentales desde un punto de vista multidisciplinar.



CONTENIDOS

METODOLOGÍA

La docencia de la asignatura para todos los estudiantes matriculados del Máster se impartirá mediante la metodología de la UNED, basada principalmente en la enseñanza a distancia de carácter virtual. Para ello, el estudiantado dispondrá del curso virtual de la asignatura en la plataforma aLF que se complementará con la atención presencial y telemática del equipo docente. En el curso virtual se incluirá toda la información detallada relativa al plan de trabajo, así como documentos para el estudio de los temas o como material complementario (presentaciones powerpoint, artículos científicos, direcciones web, grabaciones audiovisuales, etc.). Esta asignatura tiene **actividades presenciales no obligatorias** que consistirán en la realización de visitas a centros de producción agroalimentaria, laboratorios o centros de investigación, pero que contribuyen con un **10% a la calificación final**.

Plan de trabajo

Los 5 créditos ECTS de la asignatura equivalen a 125 horas de trabajo del estudiante, que de forma general se distribuirán como se indica a continuación:

- Horas de preparación y estudio del contenido teórico (no presencial): 90h
- Horas de realización de Pruebas de Evaluación Continua (PEC) (no presencial): 25h
- Realización de visita a centros de producción agroalimentaria, laboratorios o centros de investigación (presencial): 8h
- Realización prueba presencial o examen final (presencial): 2h

SISTEMA DE EVALUACIÓN

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

ISBN(13):9788484767022

Título:RESIDUOS AGROALIMENTARIOS

Autor/es:Moreno, José ;

Editorial:: PARANINFO

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

ISBN(13):9788436250701

Título:BASES QUÍMICAS DEL MEDIO AMBIENTE (1ª)

Autor/es:Esteban Santos, Soledad ; Cornago Ramírez, Pilar ; Escolástico León, Consuelo ; López

García, Concepción ; Sanz Del Castillo, Dionisia ; Cabildo Miranda, Mª Del Pilar ;

Editorial:U.N.E.D.



ISBN(13):9788436255041

Título:RECICLADO Y TRATAMIENTO DE RESIDUOS

Autor/es:Esteban Santos, Soledad ; Cornago Ramírez, Pilar ; Cabildo Miranda, M^a Del Pilar ; Santa María Gutiérrez, M^a Dolores ; López García, Concepción ; Claramunt Vallespí, Rosa M^a ; Farrán Morales, M^a Ángeles ; Escolástico León, Consuelo ; Pérez Torralba, Marta ; Cabildo, P. ; Pérez Esteban, Javier ; García Fernández, M^a Ángeles ; Sanz Del Castillo, Dionisia ;
Editorial:U.N.E.D.

ISBN(13):9788436264197

Título:GESTIÓN Y CONSERVACIÓN DE AGUAS Y SUELOS

Autor/es:Vicenta Muñoz Andrés, Jesús Álvarez Rodríguez, Esther Asedegbega Nieto ;
Editorial:UN.E.D.

Se recomienda como bibliografía complementaria los libros de la Red Española de Compostaje (compostaje.weebly.com), es especial los siguientes:

-ISBN: 788484766988. RESIDUOS AGRÍCOLAS, Eds: J. Moreno, R. Moral, J.L. García-Morales, J.A. Pascual y M.P. Bernal. Editorial Paraninfo.

-ISBN: 9788484766995. RESIDUOS URBANOS, Eds: J. Moreno, R. Moral, J.L. García-Morales, J.A. Pascual y M.P. Bernal. Editorial Paraninfo.

-ISBN: 9788484766926. ENMIENDAS ORGÁNICAS DE NUEVA GENERACIÓN: BIOCHAR Y OTRAS BIOMOLÉCULAS. Eds: J. Moreno, R. Moral, J.L. García-Morales, J.A. Pascual y M.P. Bernal. Editorial Paraninfo.

-ISBN: 9788420011035. TRATAMIENTO DE LOS RESIDUOS DE LA INDUSTRIA DE PROCESADO DE ALIMENTOS. Eds: Wang, L.G. Editorial Acribia.

RECURSOS DE APOYO Y WEBGRAFÍA

El Curso Virtual de la asignatura se encuentra en la plataforma de aLF de la UNED, a la que se accede a través del portal de la Universidad (<http://www.uned.es>), y donde los estudiantes matriculados podrán encontrar la agenda de trabajo, noticias, orientaciones sobre el estudio de la asignatura, materiales complementarios de estudio, enlaces a sitios web interesantes y foros de comunicación, entre otros. El Equipo Docente utilizará este Curso Virtual como medio de comunicación con los estudiantes matriculados.

Así mismo, los estudiantes podrán utilizar los fondos bibliográficos disponibles en las bibliotecas de la UNED, tanto de la Sede Central como de Centros Asociados, y en las bibliotecas de la Universidad Autónoma de Madrid (UAM).



IGUALDAD DE GÉNERO

En coherencia con el valor asumido de la igualdad de género, todas las denominaciones que en esta Guía hacen referencia a órganos de gobierno unipersonales, de representación, o miembros de la comunidad universitaria y se efectúan en género masculino, cuando no hayan sido sustituido por términos genéricos, se entenderán hechas indistintamente en género femenino o masculino, según el sexo del titular que los desempeñe.

