

## GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

ASIGNATURA	CURSO	ECTS Prácticas
Caracterización y gestión de residuos en la industria alimentaria	4	1.5

### COMPETENCIAS QUE DEBEN ADQUIRIRSE

Conocer y manejar las técnicas de análisis de residuos.  
 Gestionar subproductos y residuos de acuerdo con un programa efectivo de gestión medioambiental.  
 Desarrollar la capacidad de reunir e interpretar datos para emitir juicios.  
 Poseer capacidad de organización y planificación, iniciativa, y capacidad para trabajar en equipo  
 Desarrollar el razonamiento crítico y la toma de decisiones.

### RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

Capacitar al estudiante para seleccionar el método analítico más adecuado para resolver un problema de acuerdo con las características del analito y de la muestra.  
 Adquirir destrezas para el trabajo de laboratorio, siendo capaz de aplicar procesos analíticos que incluyen la planificación de la toma de muestra, su tratamiento y la determinación de parámetros que afectan a los residuos de la industria alimentaria.  
 Conocer la problemática asociada a la contaminación ambiental generada por las industrias alimentarias, identificando las principales fuentes contaminantes, los principios básicos de gestión ambiental que han de aplicarse, y los fundamentos de las tecnologías de tratamiento de aguas residuales, residuos sólidos o emisiones gaseosas.  
 Capacitar al estudiante para que se sensibilice con el ejercicio ético de la profesión, tomando conciencia de la responsabilidad social de sus informes y su repercusión en la toma de decisiones. Conocimientos/destrezas que se espera haya adquirido el alumno al finalizar las actividades prácticas (no tienen que expresarse necesariamente de igual manera que los incluidos en la memoria de Grado)

### ACTIVIDADES PRÁCTICAS

Prácticas de Laboratorio  
 Tutorías

### PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES

ACTIVIDADES PRESENCIALES	TIPO	DURACIÓN
-Control de la contaminación orgánica del agua: Oxidabilidad al permanganato. -Control de la contaminación del aire: Determinación de dióxido de azufre. -Control de iones metálicos en vertidos sólidos de la industria alimentaria. -Tratamientos físico-químicos: coagulación-floculación -Obtención de biogas mediante digestión anaerobia de residuos de la industria agroalimentaria -Determinación del grado de biodegradabilidad de un residuo orgánico mediante respirometría.	Práctica de laboratorio.	20
ACTIVIDADES NO PRESENCIALES	DURACIÓN	
Elaboración de informes	17.5	
		<b>Total: 37.5</b>

### DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES PRÁCTICAS

*Estudio previo del fundamento teórico de la práctica.*  
*Explicación breve del desarrollo experimental*  
*Desarrollo práctico*  
*Realización de cálculos a partir de los resultados obtenidos*  
*Emisión de informe*

### **EVALUACIÓN**

*Habilidades prácticas*  
*Cálculos y conclusiones*  
*Elaboración y presentación de informes*

### **OBSERVACIONES**

### **MATERIALES/BIBLIOGRAFÍA**

*Los mencionados en cada uno de los guiones de prácticas.*  
*La bibliografía está disponible en la Biblioteca General de la Universidad*

### **MECANISMOS DE AUTOEVALUACIÓN DE LAS ACTIVIDADES PRÁCTICAS:**

#### **ESTUDIANTES**

*Habilidades y competencias teóricas y prácticas.*  
*Concordancia con los objetivos generales de la asignatura*

#### **PROFESORES**

*Evaluación institucional de la Universidad.*