




ESCUELA POLITÉCNICA SUPERIOR

Diligencia para hacer constar que las siguientes páginas de este documento se corresponden con la información que consta en la Secretaria 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 “2018-2019”, de los estudios de “Máster Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria”.

Regina M^a Nicaise Fito

Gestora de Centro

Código Seguro De Verificación	d0aeCVACKxsZjNTl1UXTkg==	Fecha	03/04/2019
Firmado Por	Regina Maria Nicaise Fito		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/d0aeCVACKxsZjNTl1UXTkg==	Página	1/4





PROGRAMA DE LA ASIGNATURA
"Indicadores Ambientales en la Industria Alimentaria"

Máster Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria

Departamento de Química Analítica

Escuela Politécnica Superior

DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

Titulación:	Máster Universitario en Tecnología e Industria Alimentaria
Año del plan de estudio:	2014
Centro:	Escuela Politécnica Superior
Asignatura:	Indicadores Ambientales en la Industria Alimentaria
Código:	51480011
Tipo:	Optativa
Curso:	1º
Período de impartición:	Cuatrimstral
Ciclo:	2
Área:	Química Analítica (Área responsable)
Horas :	75
Créditos totales :	3.0
Departamento:	Química Analítica (Departamento responsable)
Dirección física:	FACULTAD DE FARMACIA, C/ PROFESOR GARCÍA GONZÁLEZ, S/N 41012 - SEVILLA
Dirección electrónica:	

OBJETIVOS Y COMPETENCIAS

Objetivos docentes específicos

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

Competencias:

Competencias transversales/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.

Código Seguro De Verificación	d0aeCVACKxsZjNT11UXTkg==	Fecha	03/04/2019
Firmado Por	Regina María Nicaise Fito		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/d0aeCVACKxsZjNT11UXTkg==	Página	2/4



- 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.

Competencias específicas

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

CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA

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

Relación de actividades formativas del cuatrimestre

Clases teóricas

Horas presenciales: 8.0

Horas no presenciales: 24.0

Metodología de enseñanza-aprendizaje:

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

Competencias que desarrolla:

- 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.
- G02.- Capacidad de integrar diferentes operaciones y procesos.
- G03.- Capacidad de comparar, seleccionar y concebir alternativas técnicas.
- 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.
- E19. Conocimiento de los principales contaminantes ambientales y capacidad para interpretar los parámetros utilizados en su evaluación en la industria alimentaria.

Exposiciones y seminarios

Horas presenciales: 6.0

Horas no presenciales: 36.0

Metodología de enseñanza-aprendizaje:

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.

Competencias que desarrolla:

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

Código Seguro De Verificación	d0aeCVACKxsZjNT11UXTkg==	Fecha	03/04/2019
Firmado Por	Regina Maria Nicaise Fito		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/d0aeCVACKxsZjNT11UXTkg==	Página	3/4



Exámenes

Horas presenciales: 1.0

Horas no presenciales: 0.0

Clases teóricas

Horas presenciales: 0.0

Horas no presenciales: 0.0

SISTEMAS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

Evaluación continua

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

Evaluación mediante examen final

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

Código Seguro De Verificación	d0aeCVACKxsZjNTl1UXTkg==	Fecha	03/04/2019
Firmado Por	Regina Maria Nicaise Fito		
Url De Verificación	https://pfirma.us.es/verifirma/code/d0aeCVACKxsZjNTl1UXTkg==	Página	4/4

