

GESTIÓN DE RESIDUOS GUÍA DOCENTE CURSO 2019-20

Titulación:	Grado en Enología			703G
Asignatura:	Gestión de residuos			567
Materia:	Tecnología e ingeniería enológicas			
Módulo:	Formación específica			
Modalidad de enseñanza de la titulación:	Presencial	Carácter:	Obligatoria	
Curso:	4	Créditos ECTS:	4,50	Duración: Semestral (Segundo Semestre)
Horas presenciales:	45,00		Horas estimadas de trabajo autónomo:	67,50
Idiomas en que se imparte la asignatura:	Español			
Idiomas del material de lectura o audiovisual:	Español			

DEPARTAMENTOS RESPONSABLES DE LA DOCENCIA

AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN				R101
Dirección:	C/ Madre de Dios, 53		Código postal:	26006
Localidad:	Logroño	Provincia:	La Rioja	
Teléfono:	941299720	Fax:	941299721	Correo electrónico: dpto.agricultura@unirioja.es

PROFESORADO PREVISTO

Profesor:	Arbizu Milagro, María Julia			Responsable de la asignatura
Teléfono:	941299732	Correo electrónico:	julia.arbizu@unirioja.es	
Despacho:	2113	Edificio:	CENTRO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO	Tutorías: Consultar
Profesor:	Bayona Manzanares, Judit			
Teléfono:		Correo electrónico:	judit.bayona@unirioja.es	
Despacho:		Edificio:		Tutorías: Consultar
Profesor:	Sáenz De Urturi Sánchez, Ignacio			
Teléfono:		Correo electrónico:	ignacio.saenz-deurturi@unirioja.es	
Despacho:		Edificio:		Tutorías: Consultar

DESCRIPCIÓN DE LOS CONTENIDOS

Gestión y aprovechamiento de residuos.

Subproductos y residuos de la industria agraria. . Clasificación y tipología. Valoración cuantitativa de subproductos sólidos y líquidos.

Cálculo, diseño, ejecución y mantenimiento de las instalaciones y equipos para la depuración de aguas residuales.

Cálculo, diseño, ejecución y mantenimiento de las instalaciones y equipos para la gestión de residuos sólidos.

Emisiones a la atmósfera en la industria agroalimentaria.

Normativa medioambiental aplicable

REQUISITOS PREVIOS DE CONOCIMIENTOS Y COMPETENCIAS PARA PODER CURSAR CON ÉXITO LA ASIGNATURA

Recomendados para poder superar la asignatura.

Se aconseja tener conocimientos previos sobre: Magnitudes y unidades físicas. Química. Operaciones básicas en la industria. Construcciones. Medio ambiente. Motores y electricidad.

Asignaturas que proporcionan los conocimientos y competencias:

- Física
- Química
- Operaciones básicas de la industria alimentaria
- Ingeniería de procesos enológicos

CONTEXTO

COMPETENCIAS

Competencias generales

G1. Capacidad de análisis y síntesis G2. Capacidad de organizar y planificar G6. Toma de decisiones
G8. Capacidad de aplicar los conocimientos teóricos en la práctica
G9. Razonamiento crítico
G12. Preocupación por la calidad
G13. Sensibilidad hacia temas medioambientales

Competencias específicas

E5. Capacidad para dirigir, organizar y controlar los procesos de transformación de la uva en vino en función del tipo de producto a elaborar y de las disposiciones legales, higiénicas y medioambientales.

E11. Conocimientos necesarios para participar en el diseño, modificación o transformación del viñedo y de la bodega, así como en la elección de la maquinaria, utillaje e instalaciones auxiliares.

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

Conocer los tipos de residuos sólidos y líquidos generados en el sector enológico y su gestión medioambiental.

TEMARIO

Tema 1: Implicaciones medioambientales de la Industria Agroalimentaria. Técnicas de minimización

- Industria Cárnica
- Industria de Pescados y Mariscos
- Industria Láctea
- Industria de aceites y grasas
- Industria enológica
- Industria de conserva vegetales
- Industria de panadería
- Residuos de alimentos

Tema 2: Instalaciones y equipos para la depuración de aguas residuales

- Clasificación de sistemas
- Procesos y equipos
- Diseño y Dimensionamiento

Tema 3: Gestión y Aprovechamiento de Residuos

- Gestión y reciclado de residuos orgánicos
- Sistemas de selección y manejo
- Requerimientos biometanización
- Gestión de lodos de depuradora
- Gestión de residuos ganaderos

Tema 4: Instalaciones y equipos para la depuración de residuos sólidos

- Residuos orgánicos y tratamientos para su aplicación al suelo
- Planificación de la aplicación de residuos orgánicos al suelo
- Estudios de casos y perspectivas de futuro

Tema 5: Emisiones a la atmósfera en la industria alimentaria

- Planificación y Control
- Casos prácticos contaminación por emisiones atmosférica

Tema 6: Normativa medioambiental aplicable

BIBLIOGRAFÍA

Tipo:	Título
Básica	Ingeniería medioambiental aplicada : casos prácticos Absys
Básica	Aplicación agrícola de residuos orgánicos Absys
Básica	Ingeniería del medio ambiente : aplicada al medio natural continental Absys
Básica	Tecnologías aplicables a la reutilización de los residuos orgánicos, agrícolas o alimentarios Absys
Básica	Tratamiento de los residuos de la industria del procesado de alimentos Absys

Recursos en Internet

METODOLOGÍA

Modalidades organizativas

- Clases teóricas
- Seminarios y talleres
- Clases prácticas
- Estudio y trabajo autónomo individual

Métodos de enseñanza

Método expositivo - Lección magistral
 Estudio de casos
 Resolución de ejercicios y problemas
 Aprendizaje basado en problemas
 Aprendizaje orientado a proyectos

ORGANIZACIÓN

Actividades presenciales	Tamaño de grupo	Horas
Clases prácticas (laboratorio o aula informática)	Laboratorio	10,00
Clases teóricas	Grande	30,00
Seminarios y prácticas de aula	Reducido	5,00
Total de horas presenciales		45,00
Trabajo autónomo del estudiante		Horas
Elaboración de trabajos individuales.		15,00
Estudio autónomo individual		27,50
Preparación de las prácticas y elaboración del cuaderno de prácticas.		15,00
Resolución individual de ejercicios, problemas, cuestiones u otros trabajos, actividades en biblioteca o similar.		10,00
Total de horas de trabajo autónomo		67,50
Total de horas		112,50

EVALUACIÓN

Sistemas de evaluación	Recuperable	No Recup.
Pruebas escritas	70%	
Informes y memorias de prácticas	25%	5%
Total	100%	

Comentarios

Para superar la asignatura será necesario obtener al menos un 4 (4/10) en la prueba escrita.

Así mismo, será necesario obtener un 5 (5/10) en los informes practicas, actividades propuestas online etc. para poder aprobar la asignatura.

La parte no recuperable de la evaluación de los informes hace referencia a la entrega de los informes dentro de las fechas establecidas.

Criterios críticos para superar la asignatura

La nota media resultante, con los factores de ponderación indicados, ha de ser superior a 5 puntos.

Para aprobar la asignatura será necesario la asistencia al 70% de las practicas de laboratorio y sala de informática, siendo éstas actividades no recuperables.