Universida_{de}Vigo

Guía Materia 2023 / 2024

	TIFICATIVOS				
Gestión de r					
Asignatura	Gestión de				
	residuos				
Código	O01G041V01402				
Titulacion	Grado en Ciencia				
	y Tecnología de				
	los Alimentos				
Descriptores	Creditos ECTS		Seleccione	Curso	Cuatrimestre
	6		ОВ	2	2c
Lengua	Castellano				
Impartición					
Departamento	o Ingeniería química	'	'	'	
Coordinador/a	Gullón Estévez, Beatriz				
Profesorado	Ferreira Santos, Pedro				
	Gullón Estévez, Beatriz				
	Romaní Pérez, Aloia				
Correo-e	bgullon@uvigo.es				
Web					
Descripción	En esta materia se describe	la clasificación y carac	terización de los d	istintos tipos de	residuos, así como la
general	legislación básica sobre su g	gestión y tratamiento. <i>i</i>	A continuación se e	studian los siste	emas de gestión de
	residuos, su minimización y residuos.	las tecnologías de trat	amiento, para final	izar con diverso	s ejemplos de gestión de

Resultados de Formación y Aprendizaje

Código

- A3 Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.
- A4 Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.
- Que los estudiantes sean capaces de desarrollar habilidades de análisis, síntesis y gestión de la información para contribuir a la organización y planificación de actividades de investigación en el sector alimentario.
- Que los estudiantes sean capaces de adquirir y aplicar habilidades y destrezas de trabajo en equipo, sean o no de carácter multidisciplinar, en contextos tanto nacionales como internacionales, reconociendo la diversidad de puntos de vista, así como el poso de las distintas escuelas o formas de hacer.
- C16 Capacidad para Gestionar subproductos y residuos
- D1 Capacidad de análisis, organización y planificación
- D3 Capacidad de comunicación oral y escrita tanto en la lengua vernácula como en lenguas extranjeras
- D4 Capacidad de aprendizaje autónomo y gestión de la información
- D5 Capacidad de resolución de problemas y toma de decisiones
- 79 Trabajo en equipo de carácter interdisciplinar

Resultados previstos en la materia			
Resultados previstos en la materia	Resultado	s de Fo	rmación
	у А	prendiza	aje
RA1: Conocer los distintos tipos de residuos, su clasificación y su caracterización	B1	C16	D1
			D3
			D4
			D5
			D9
RA2: conocer los sistemas de gestión de residuos	B1	C16	D1
	B2		D3
			D4
			D5
			D9

Tema	
EMA 1: Introducción	Introducción y concepto de residuo
	Historia
	Legislación básica
MA 2: Clasificación y caracterización de	Introducción
siduos	Tipo de residuos y su clasificación
	Lista europea de residuos
	Producción de residuos
	Propiedades de los residuos: físicas, químicas y biológicas
MA 3: Sistemas de gestión de residuos	Introducción
	Situación actual
	Plan nacional marco de gestión de residuos
1A 4: Sistemas de gestión de residuos en	Introducción
licia	Plan de gestión de residuos urbanos de Galicia
	Modelos de gestión de residuos en Galicia
1A 5: Recogida y transporte de los residuos	Introducción
	Separación de los residuos
	Recogida y transporte
1A 6: Valorización y eliminación de los	Introducción
siduos	Compostaje
	Digestión anaerobia
	Incineración
	Vertederos
MA 7: Reciclaje	Introducción
	Reciclaje de residuos de construcción y demolición
	Reciclaje de vidrio
	Reciclaje de papel y cartón
	Otros
MA 8: Gestión de residuos agrarios	Introducción
	Ejemplos de gestión de residuos agrarios

Planificación				
	Horas en clase	Horas fuera de clase	Horas totales	
Lección magistral	28	46	74	
Seminario	14	16	30	
Prácticas de laboratorio	14	16	30	
Aprendizaje-servicio	0	16	16	

^{*}Los datos que aparecen en la tabla de planificación son de carácter orientativo, considerando la heterogeneidad de alumnado

Metodologías	
	Descripción
Lección magistral	Se expondrán los fundamentos teóricos y prácticos de cada uno de los temas de la materia, con el apoyo de la bibliografía y materiales audiovisuales. Se estimulará la participación del alumnado.
Seminario	De forma paralela a las sesiones magistrales, en los seminarios se abordarán ejercicios relacionados con la materia. El alumno dispondrá previamente de boletines que incluyen las tareas de la materia, una parte de los mismos se resolverán por los profesores, mientras que otra parte se resolverá por parte de los alumnos, bien sea en el aula o de modo autónomo, individual o en grupo.
Prácticas de laboratorio	Los alumnos realizarán una serie de prácticas donde se aplicarán las destrezas y competencias adquiridas en la materia. Los alumnos, supervisados por el profesorado, llevarán a cabo toda la labor experimental, incluyendo la toma de los datos, el análisis de los mismos y la obtención de resultados, necesarios para la elaboración de la memoria de prácticas.

Aprendizaje-servicio	Se ofrece al *estudiantado participar de forma voluntaria en proyecto "Alimentando un futuro sostenible" dedicado a la producción y consumo responsable, el hambre cero, la industria de alimentos y la innovación. La participación será voluntaria. Los alumnos participantes recibirán material de
	apoyo que deberán ampliar mediante búsqueda bibliográfica. Trabajarán en equipo. Realizarán actividades divulgativas online y/o presenciales en formato de jornada/taller/charla en los centros implicados.
	La aplicación de esta metodología está condicionada a su aprobación en la convocatoria ApS 23-24. Para los alumnos que no participen en esta actividad, esta metodología será substituída por trabajos individuales o en grupo.

Atención personalizada		
Descripción		
Los alumnos podrán consultar con los profesores todas las dudas que tengan sobre cualquier parte de la materia, ya sea en horario de tutorías o a través de internet (vía e-mail o las plataformas telemáticas de docencia).		
Los alumnos podrán consultar con los profesores todas las dudas que tengan sobre cualquier parte de la materia, ya sea en horario de tutorías o a través de internet (vía e-mail o las plataformas telemáticas de docencia).		
Los alumnos podrán consultar con los profesores todas las dudas que tengan sobre cualquier parte de la materia, ya sea en horario de tutorías o a través de internet (vía e-mail o las plataformas telemáticas de docencia).		
Los profesores definirán los retos para los grupos participantes y diseñarán un escenario de aprendizaje. Se repartirán las diferentes tareas entre los grupos, y se guiará en el proceso de realización das mismas.		

Evaluación					
	Descripción			Resultados de Formación y Aprendizaje	
Lección magistral	Se evaluará mediante la realización de un examen en las fechas oficiales establecidas a tal efecto.	40		B1	C16 D1 D3 D4
	Resultados de aprendizaje evaluados: RA1, RA2				D5
Seminario Prácticas de laborato	Durante los seminarios, se realizarán pruebas cortas y/o se propondrán entregas de trabajos. Resultados de aprendizaje evaluados: RA1, RA2 rioSe calificará mediante la asistencia a las mismas, la actitud, la calidad de los resultados y la calidad de la memoria de prácticas que es de entrega obligatoria en las fechas que designe el	20	A3 A4 A3 A4	B1 B2 B1 B2	D1 D3 D4 D5 D9 D1 D3
	profesorado. Resultados de aprendizaje evaluados: RA1, RA2.				D5 D9
Aprendizaje-servicio	Se realizará una valoración multifocal del proyecto realizado		A3 A4	B1 B2	D1 D3 D4
	Resultados de aprendizaje evaluados: RA1, RA2				D5 D9

Otros comentarios sobre la Evaluación

1) La modalidad de evaluación preferente es la Evaluación Continua. Aquel alumno que desee la Evaluación Global (el 100% de la calificación en el examen oficial) debe comunicárselo al responsable de materia, por email o a través de la plataforma Moovi, en un plazo no superior a un mes desde el comienzo de la docencia de la materia.

Independientemente del sistema elegido, el alumno debe poder optar SIEMPRE a obtener el 100% de la calificación.

La asistencia a clases puede valorarse en Evaluación Continua, mientras que en Evaluación Global si se valora lo que no puede es repercutir negativamente.

2) Evaluación final del bimestre:

2.1) Examen: es necesario obtener un mínimo en el examen oficial para poder aprobar la materia. Dicho examen supondrá

un 40% de la nota total, por lo que se deberá obtener un mínimo de 20% de la nota total en este examen. En el examen se podrán indicar requisitos necesarios para superar la materia (como obtener un mínimo de puntuación en alguna parte del examen).

- **2.2) Prácticas de laboratorio:** la asistencia a las prácticas de laboratorio (como mínimo al 80% de las horas) y la entrega de la memoria es obligatoria para poder aprobar la materia en la modalidad presencial. La puntuación máxima supondrá el 20% de la nota global. Para el caso de los alumnos que opten por la Modalidad de Evaluación Global, la realización de las prácticas será voluntaria, pero si podrán ser evaluados de las mismas en el Examen.
- **2.3) Seminarios:** la calificación en este apartado será la suma de las obtenidas en cada una de los trabajos que se realice y tendrá un valor máximo del 40% de la nota global (para el alumno que realizara todos los seminarios correctamente y no opten por la metodología de Aprendizaje-Servicio). Si el profesorado constata que algún alumno copió una parte sustancial de algún trabajo o entrega, dicho trabajo será valorado con -10% de la nota global.
- **2.4) Seminarios/Aprendizaje-Servicio**: los alumnos que opten por realizar parte de los seminarios y parte de los trabajos propuestos en Aprendizaje-Servicio, la calificación en este apartado tendrá un valor máximo del 20% de la nota global para seminarios y un 20% máximo de la nota global para Aprendizaje-Servicio. Si el profesorado constata que algún alumno copió una parte sustancial de algún trabajo o entrega, dicho trabajo será valorado con -10% de la nota global.
- **2.5) Calificación de la materia:** para el alumno que no supere el examen, la calificación de la materia será la del examen, sin sumársele la parte correspondiente a "Seminarios" (o en su lugar la parte correspondiente a "Aprendizaje-Servicio" o Seminarios/Aprendizaje-Servicio) y "Prácticas de Laboratorio". El alumno que tenga alguna calificación (ya sea en seminarios, o "Aprendizaje-Servicio" o Seminarios/Aprendizaje-Servicio, prácticas de laboratorio o en el examen) no podrá llevar la nota de "No Presentado".
- **3) Convocatoria de fin de carrera:** el alumno que opte por examinarse en fin de carrera será evaluado únicamente con el examen (que valdrá el 100% de la nota). En caso de no asistir al dicho examen, o no aprobarlo, pasará a ser evaluado al igual que el resto de alumnos en las otras oportunidades existentes a lo largo del curso.
- 4) Segunda edición del acta (julio): en la segunda edición, el alumno podrá elegir entre que se le mantenga la nota de las metodologías de" Seminarios" (o en su lugar la parte correspondiente a "Aprendizaje-Servicio" o Seminarios/Aprendizaje-Servicio) y "Prácticas de Laboratorio" (valoradas respectivamente con el 40 y 20% de la nota total) y que el examen siga representando un 40% de la nota global, o que no se le mantenga alguna de ellas (y el valor de esta metodología se le sumará al valor del examen). La opción por defecto será mantener las notas de las metodologías de" Seminarios" (o en su lugar la parte correspondiente a "Aprendizaje-Servicio" o Seminarios/Aprendizaje-Servicio) y "Prácticas de Laboratorio].
- **5) Comunicación con los alumnos:** la comunicación con los alumnos(calificaciones, convocatorias, etc) se realizará a través de la plataforma Moovi.
- **6) Exámenes:** las fechas de exámenes son las aprobadas por la Facultad de Ciencias(en caso de error en la transcripción de las fechas de exámenes, las válidas son las aprobadas oficialmente y publicadas en el tablero de anuncios y en la web del Centro):
 - Fin de carrera: 26 de septiembre de 2023 a las 16:00.
 - 1ª edición: 5 de abril de 2024 a las 10:00.
 - 2ª edición: 10 de julio de 2024 a las 10:00.

Fuentes de información

Bibliografía Básica

Mackenzie Leo, D., Ingeniería y ciencias ambientales, Ed. Mc Graw Hill, 2005

Kiely, G., Ingeniería Ambiental. Fundamentos, entornos, tecnologías y sistemas de gestión, Ed. Mc Graw Hill, 2001 Bibliografía Complementaria

Recomendaciones