

i ASIGNATURA GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL EN LA INDUSTRIA VITIVINÍCOLA

Código	40212013
Titulación	GRADO EN ENOLOGÍA
Módulo	MÓDULO II: MÓDULO FUNDAMENTAL
Materia	MATERIA II.1 ASPECTOS LEGALES, SOCIALES Y EC ...
Curso	4
Duración	PRIMER SEMESTRE
Tipo	OBLIGATORIA
Idioma	CASTELLANO
Ofertable en Lengua Extranjera	
Movilidad Nacional	SÍ
Movilidad Internacional	SÍ
Estudiante Visitante Nacional	
ECTS	3,00
Departamento	C149 - TECNOLOGIAS DEL MEDIO AMBIENTE

✓ REQUISITOS Y RECOMENDACIONES

Requisitos

no

Recomendaciones

no

OFERTA EN LENGUA EXTRANJERA

- Idioma:
- Tipo de grupo: (*)
- Nivel requerido:

*(Exclusivo, sólo se imparte en ese idioma; Adicional, un grupo adicional en ese idioma; Mixto, un mismo grupo con el idioma base - español y el que se oferta)

MOVILIDAD

- Movilidad Nacional (SICUE): Sí. Tipo de enseñanza: Presencial
- Movilidad Internacional: Sí. Tipo de enseñanza: Presencial
- Estudiante Visitante Nacional: .

RESULTADO DEL APRENDIZAJE

Id.	Resultados
1	Poseer conocimientos sobre la influencia sobre el medioambiente de las actividades de las empresas vitivinícolas así como estar capacitado para evaluar, controlar y prevenir la contaminación generada en el sector vitivinícola.
2	Conocer y usar la legislación básica en materia de Medio Ambiente y la estructura y el contenido de los sistemas normalizados de gestión ambiental.

COMPETENCIAS

Competencia	Tipo
Ser capaz de controlar y gestionar residuos y las emisiones contaminantes producidos por las empresas vitivinícolas conociendo su influencia en el medioambiente	ESPECÍFICA
Ser capaz de aplicar la reglamentación y legislación nacional e internacional relacionada con el sector.	ESPECÍFICA
Capacidad para trabajar en equipo.	GENERAL
Capacidad de ser responsable ante temas medioambientales.	GENERAL
Capacidad de ejercer éticamente su ejercicio profesional.	GENERAL
Capacidad para utilizar con fluidez la informática a nivel de usuario.	GENERAL
Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de las áreas de la viticultura y la enología.	BÁSICA
Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes normalmente dentro de las áreas de la viticultura y la enología para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética	BÁSICA

CONTENIDOS

Contenido	Descripción
TEMA 1. Introducción a la contaminación industrial: sector vitivinícola.	
TEMA 2. Características generales de los vertidos de las industrias vitivinícolas. Efectos en el medio receptor. - Seminario de cálculo de parámetros de contaminación de las aguas	
TEMA 3. Tecnologías aplicables a la depuración de vertidos de las industrias vitivinícolas: Línea de Aguas; Lodos; Mejores Técnicas Disponibles -Seminario de selección de tecnologías de tratamiento para la industria vitivinícola	
TEMA 4. Tratamiento de residuos sólidos de industrias vitivinícolas -Seminario de clasificación de residuos	
TEMA 5. Legislación medioambiental en la industria vitivinícola: vertidos, residuos, IPPC -Seminario de Autorización Ambiental Integrada	
TEMA 6. Herramientas voluntarias de Gestión Medioambiental: Normas ISO, EMAS, Indicadores Ambientales (Huella de Carbono y Huella Hídrica), Etiquetado Ambiental. -Seminario de Cálculo de Huella de Carbono y Huella Hídrica	

SISTEMA DE EVALUACIÓN

Procedimientos de evaluación

Tarea/Actividades	Medios, técnicas e instrumentos	Ponderación
Teoría	EXAMEN consistente en 1. Cuestionario de preguntas en las diferentes tipologías que se permiten en el Campus Virtual. (50 %) 2. Pregunta de teoría referente al tratamiento de aguas residuales o residuos vitivinícolas (25%) 3. Un problema de cálculo de parámetros o cargas contaminantes de la industria vitivinícola (25%)	
Actividades formativas no presenciales	Trabajo sobre el cálculo de la huella de carbono de una industria vitivinícola y propuesta de medidas de reducción de la huella de carbono y de declaración de empresa sostenible. 20% de calificación de evaluación continua.	
Prácticas, seminarios y problemas	Resolución de problemas prácticos de cálculo de parámetros característicos de contaminación. 10 problemas de cálculo, cada uno con diferentes grados de dificultad. 20% de calificación de formación continua.	

Criterios de evaluación

La asignatura se evaluará mediante un examen acerca de los contenidos de la asignatura y mediante la resolución de problemas y casos prácticos de gestión de las industrias del sector vitivinícola.

Los alumnos tendrán derecho a una prueba de evaluación global, en las dos convocatorias posteriores a la convocatoria natural (la del cuatrimestre en el que se imparte). Esta modalidad de evaluación deberá ser solicitada en los plazos que el Centro determine. Los criterios y pruebas de esta evaluación, serán publicados en el campus virtual de la asignatura.

PROFESORADO

Profesorado	Categoría	Coordinador
GARRIDO PEREZ, CARMEN	PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD	Sí

ACTIVIDADES FORMATIVAS

Actividad	Horas	Detalle
01 Teoría	15	Sesiones donde el profesor explica los fundamentos teóricos de la materia, incentiva la ampliación de conocimientos determinados y realiza un seguimiento temporal de la adquisición de los conocimientos a través de sesiones de consulta.
02 Prácticas, seminarios y problemas	15	Sesiones donde los alumnos realizan una aproximación práctica de la problemática de vertidos y residuos relacionados con la industria vitivinícola
10 Actividades formativas no presenciales	30,00	Estudio y trabajos personalizados del alumno o en grupo para resolver cuestiones planteadas en las clases presenciales.
11 Actividades formativas de tutorías	10,00	Atención personalizadas al alumno o a pequeños grupos de alumnos
12 Actividades de evaluación	5,00	Evaluación de los contenidos de la asignatura.

BIBLIOGRAFÍA

Hidalgo Togores, J. Tratado de enología. Mundi-Prensa (2003) Flanzky, C. Enología: Fundamentos Científicos y Tecnológicos. Mundi-Prensa (2000) Racault, Y. Y Otros. Congrès International Sur Le Traitement DesEffluents Vinico Les, 2ème. 2-85362-

496-X. 1998. 442 Págs. Ed Cemagref Proceeding of the 3rd International specialised conference on sustainable viticulture and winery wastes management.(2004) Ed: J. Mata-Alvarez (University of Barcelona) R. Moletta (INRA). Seoáñez Calvo, M. Manual de tratamiento, reciclado, aprovechamiento y Gestión de las aguas residuales de las industrias agroalimentarias

COMENTARIOS

Se dispondrá del campus virtual de la Universidad de Cádiz como soporte tecnológico para los contenidos teóricos y las actividades de la asignatura. También se utilizará para parte de las tutorías de los alumnos.

El presente documento es propiedad de la Universidad de Cádiz y forma parte de su Sistema de Gestión de Calidad Docente.

En aplicación de la Ley 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, así como la Ley 12/2007, de 26 de noviembre, para la promoción de la igualdad de género en Andalucía, toda alusión a personas o colectivos incluida en este documento estará haciendo referencia al género gramatical neutro, incluyendo por lo tanto la posibilidad de referirse tanto a mujeres como a hombres.
