

Desarrollo
profesional y personal

6 créditos

Curso académico 2018-2019

Agroecología y alimentos ecológicos: efectos en la salud y el medio ambiente

del 19 de enero al 15 de junio de 2019

CERTIFICADO DE ENSEÑANZA ABIERTA

Características: material impreso, curso virtual y guía didáctica.

Departamento

Química Orgánica y Bio-Orgánica

Facultad de Ciencias

PROGRAMA DE DESARROLLO PROFESIONAL Y PERSONAL

Curso 2018/2019

El Programa de Desarrollo Profesional y Personal acoge cursos que dan derecho a la obtención de un Título Propio por la UNED. Cada curso se impartirá en una de las siguientes categorías: Experto Profesional, Enseñanza Abierta, Actualización Profesional (*) y atienden una demanda de formación en respuesta a las necesidades e intereses del mundo del trabajo. Sus cursos estarán promovidos por la UNED o entidades sociales y económicas que busquen el apoyo académico de la Universidad para la mejor calidad de sus acciones de formación y promoción de sus colectivos laborales y profesionales.

Requisitos de acceso: no hay requisitos mínimos de acceso, salvo los específicos de cada curso establecidos por su director.

(*) En los cursos que se ofertan en Enseñanza Abierta que en su denominación contengan la especificación de (ACTUALIZACIÓN PROFESIONAL), la superación del curso se acreditará mediante un "Certificado de Actualización Profesional" (Reunión del Consejo de Gobierno de la UNED, celebrada el día dieciséis de diciembre de dos mil catorce, por la que se aprueba la implantación de cursos para cubrir la formación profesional y empresarial con la denominación de Certificado de Actualización Profesional).

Destinatarios

Este es un curso impartido por la UNED y dentro de las actividades de la Cátedra "UNESCO Chair on Science and Innovation for Sustainable Development: Global Food Production and Safety" de la UNED y la Fundación TRIPTOLEMOS, institución dedicada al desarrollo del concepto de sistema alimentario global.

Está dirigido a todas aquellas personas interesadas en temas relacionados con el medio ambiente, salud, nutrición, alimentación, etc., y profesionales relacionados con la agricultura sostenible, alimentación ecológica, etc.

1. Objetivos

Actualmente existen potenciales riesgos sobre la salud humana debido a los compuestos usados en la producción agrícola, residuos de plaguicidas, aditivos alimentarios, productos tóxicos de distinta naturaleza, residuos industriales que actúan como contaminantes medioambientales. Sin embargo, es una realidad que la agroecología y la producción de alimentos ecológicos no solo pueden contribuir a mejorar nuestra salud sino que también ayudan a la conservación y preservación del medio ambiente al utilizar técnicas más respetuosas que evitan el deterioro de la calidad de los suelos, disminuyen la contaminación, erosión, aumentan la biodiversidad de los agroecosistemas y otras.

Por ello, el objetivo del curso es dar una visión general sobre la importancia de la agricultura ecológica en la producción alimentaria así como las ventajas y beneficios que aportan los alimentos ecológicos para la salud y el medio ambiente.

2. Contenidos

PROGRAMA

Bloque temático 1. AGROECOLOGÍA.

1. Introducción a la agroecología y los agroecosistemas. Factores ambientales.
2. Principios de agricultura ecológica. Métodos y técnicas. Ganadería ecológica.
3. Protección de cultivos de forma ecológica.
4. Fertilización ecológica.
5. Prevención de riesgos laborales en el sector agrario. Legislación en agricultura ecológica.

Bloque temático 2. ALIMENTOS ECOLÓGICOS.

6. Alimentos y nutrientes. Alimentos ecológicos: definiciones legales. Agroecología, productos ecológicos y ciencia.
7. Riesgos en la producción agroalimentaria. Aditivos, sustancias tóxicas y métodos de producción y conservación de los alimentos.
8. Calidad nutricional de los alimentos ecológicos.
9. Calidad sensorial (aspecto, textura, sabor) de los alimentos ecológicos.
10. Comercialización de productos ecológicos y certificados de garantía.

3. Metodología y actividades

La metodología seguida será la propia de la enseñanza a distancia en la UNED: Curso Virtual en la plataforma aLF, tutorías telefónicas, correo postal y electrónico, etc.

El estudio del contenido del curso se debe iniciar consultando la Guía Didáctica que encontrará en el Curso Virtual, donde se recogen las orientaciones y recomendaciones más importantes, bibliografía, etc.

Se considera suficiente la lectura y comprensión de los textos base recomendados para poder completar y superar las dos Pruebas de Evaluación a Distancia (PEDs).

4. Nivel del curso

Iniciación

5. Duración y dedicación

Duración: del 19 de enero de 2019 al sábado 15 de junio de 2019.

Dedicación: 150 horas.

6. Equipo docente

Director/a

Director - UNED

ESCOLASTICO LEON, CONSUELO

Colaboradores externos

Colaborador - Externo

MAYANS RIVILLA, MARÍA BEGOÑA

Colaborador - Externo

PEREZ ESTEBAN, JAVIER

7. Material didáctico para el seguimiento del curso

7.1 Material obligatorio

Agricultura ecológica

Autores Flores Serrano, Javier

Editorial Mundi-Prensa

Edición 2009

Precio aproximado 39€

ISBN 9788484763147

7.2 Material optativo

EL SISTEMA ALIMENTARIO

Precio 57€
aproximado

ISBN 978-84-9135-267-9

7.3 Material disponible en la plataforma virtual

Guía Didáctica, donde se recogen las orientaciones y recomendaciones más importantes, la bibliografía y otras, para el seguimiento del curso.

7.4 Otros Materiales

Los materiales obligatorios requeridos para cada uno de los bloques temáticos del curso son:

Bloque temático I: - **Agricultura Ecológica: manual y guía didáctica.**]. Flórez Serrano. Ed. Mundi Prensa, 2009 (precio aproximado 39 euros).

Bloque temático II: - **Alimentos ecológicos, calidad y salud.** M^a Dolores Raigón Jiménez. Consejería de Agricultura y Pesca (Junta de Andalucía), 2008.

<http://www.juntadeandalucia.es/servicios/publicaciones/detalle/51528.html>

8. Atención al estudiante

La tutorización se realizará a través del **Curso Virtual** en la plataforma aLF al que podrá acceder desde el campus docente de la UNED (www.uned.es), con las claves de acceso que se le proporcionarán una vez formalizada la matrícula.

En él se encontrará toda la información y documentos de trabajo, así como otras herramientas como los Foros, donde podrá plantear dudas o consultas al Equipo Docente.

La consultas se atenderán también los jueves de 15,00 a 18,00 horas, excepto festivos y períodos de exámenes de la UNED en el siguiente **teléfono**: 913988960

Otros medios de comunicación

Correo electrónico:

cescolastico@ccia.uned.es; jpereze@madrid.uned.es

Correo postal:

Consuelo Escolástico León

Facultad de Ciencias. UNED

Departamento de Química Orgánica y Bio-Orgánica

Paseo de la Senda del Rey, nº 9 28040-Madrid

9. Criterios de evaluación y calificación

De acuerdo con la metodología de enseñanza a distancia, los conocimientos adquiridos se evaluarán mediante la realización de dos Pruebas de Evaluación a Distancia (PEDs) correspondientes a cada uno de los bloques temáticos del programa del curso.

Las Pruebas de Evaluación a Distancia constan de dos partes diferenciadas.

La primera parte se basa en cuestiones específicas de los temas, que se deberán contestar de forma razonada. La segunda parte consiste en el desarrollo de un trabajo que consiste en seleccionar cuatro o cinco noticias de actualidad aparecidas en los medios de comunicación relacionadas con los contenidos de los temas, y posteriormente analizar y comentar estas noticias aplicando los conocimientos que ha adquirido en la lectura de los capítulos de los textos base de la bibliografía recomendada.

El enunciado de las pruebas se podrá descargar desde el icono **tareas** que se encuentra en el curso virtual (plataforma aLF) al que se puede acceder desde la página web de la UNED (www.uned.es) con las claves correspondientes. Deberán enviarse también a través de la plataforma dentro de los plazos establecidos. De forma excepcional podrán remitirse al Equipo Docente por correo electrónico o postal.

La superación del curso está condicionada a la realización satisfactoria de las dos Pruebas de Evaluación a Distancia mencionadas. La calificación será APTO, NO APTO o NO PRESENTADO.

10. Precio público del curso

Precio público de matrícula: 250,02 €

11. Matriculación

Del 7 de septiembre de 2018 al 16 de enero de 2019.

Atención administrativa:

Cursos de Certificado de Enseñanza Abierta

ea@adm.uned.es

Tf. 91 398 7711 / 7530

C/ Juan del Rosal, 14 - 1ª planta

28040 Madrid