

Desarrollo
profesional y personal

6 créditos

Curso académico 2022-2023

Agroalimentación: sustancias tóxicas en los productos agrícolas

del 20 de enero al 30 de junio de 2023

CERTIFICADO DE ENSEÑANZA ABIERTA

Características: material impreso, curso virtual y guía didáctica.

Departamento

Química Orgánica y Bio-Orgánica

Facultad de Ciencias

Convocatoria actual

Existe una convocatoria de este curso en el último curso académico publicitado.

Periodo de matriculación:

Del 7 de septiembre de 2023 al 15 de enero de 2024.

Periodo de docencia:

Del 20 de enero al 30 de junio de 2024.

Puede acceder a ella a través de este [enlace](#).

PROGRAMA DE DESARROLLO PROFESIONAL Y PERSONAL

Curso 2022/2023

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.

Destinatarios

Este es un curso impartido por la UNED y dentro de las actividades de la Cátedra UNESCO **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 la toxicidad y seguridad en la producción agrícola y la alimentación, salud, nutrición, el medio ambiente, etc., así como profesionales relacionados con la toxicología alimentaria.

1. Objetivos

El constante incremento de contaminantes en el medio ambiente, unido a nuevos procedimientos de preparación, elaboración y conservación de alimentos, etc. ha motivado que se despierte un gran interés por conocer la posible toxicidad de los productos alimenticios que consumimos. Por ello, el objetivo principal del curso es dar una visión general sobre la naturaleza de las sustancias tóxicas en los productos agrícolas, las principales fuentes y los diferentes procesos de formación de las mismas, así como sus efectos y límites de seguridad. Todo ello permitirá conocer los principales riesgos alimentarios y valorar la importancia de la seguridad alimentaria para garantizar una producción y disponibilidad de alimentos más seguros.

2. Contenidos

Introducción: Cátedra UNESCO Science and Innovation for Sustainable Development: Global Food Production and Food Safety UNED-FUNDACIÓN TRIPTOLEMOS.

Tema 1. Clasificación y fuentes de compuestos tóxicos.

Tema 2. Evaluación y prevención de la toxicidad. Tipos de efectos tóxicos.

Tema 3. Sustancias tóxicas de origen natural en agroalimentación.

Tema 4. Toxicología de fitosanitarios y aditivos alimentarios. EFSA. Concepto de IDA.

Tema 5. Tóxicos derivados producidos en el procesado, preparación, almacenamiento y envasado de los alimentos.

Tema 6. Contaminantes industriales y ambientales en los alimentos.

Tema 7. Residuos tóxicos en los alimentos. Plaguicidas y medicamentos veterinarios.

Tema 8. Compuestos cancerígenos en agroalimentación: Dieta y cáncer.

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 y otros.

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 y otros.

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

4. Nivel del curso

Iniciación

5. Duración y dedicación

Duración: del viernes 20 de enero al viernes 30 de junio de 2023.

Dedicación: 150 horas.

6. Equipo docente

Director/a

Director - UNED

ESCOLASTICO LEON, CONSUELO

Colaboradores externos

Colaborador - Externo

EYMAR ALONSO, ENRIQUE

Colaborador - Externo

MAYANS RIVILLA, MARÍA BEGOÑA

7. Material didáctico para el seguimiento del curso

7.1 Material optativo

El sistema alimentario. Globalización, Desarrollo sostenible y seguridad alimentaria(A)

Autores Colomer Xena, Yvonne; Clotet Ballús, Ramón; González Vaqué, Luis

Editorial Aranzadi

Edición 2016

Precio aproximado 57€

ISBN 9788491352679

7.2 Material disponible en la plataforma virtual

El material didáctico necesario para el seguimiento de los temas del programa del curso, incluso Guía Didáctica y Pruebas de Evaluación a Distancia (PEDs), estará disponible en la plataforma virtual.

Además se indica una bibliografía complementaria que no es necesario adquirir. Tiene gran interés para profundizar en determinados aspectos relacionados con los contenidos del curso.

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.

Las consultas se atenderán también los jueves de 10.00 a 14.00 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;

enrique.eymar@uam.es

eeymar@invi.uned.es

Correo postal:

Consuelo Escolástico León

Facultad de Ciencias. UNED

Dpto. de Química Orgánica y Bio-Orgánica

Avenida de Esparta s/n

Carretera de Las Rozas al Escorial km 5

28232 Las Rozas-Madrid Tlf.: 91 398 89 60

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) relativas a los contenidos de los temas 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 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 del curso

Precio de matrícula: 250,02 €.

11. Descuentos

11.1 Ayudas al estudio y descuentos

Se puede encontrar información general sobre ayudas al estudio y descuentos en [este enlace](#).

Debe hacer la solicitud de matrícula marcando la opción correspondiente, y posteriormente enviar la documentación al correo: ea@adm.uned.es.

12. Matriculación

Del 7 de septiembre de 2022 al 13 de enero de 2023.

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

13. Responsable administrativo

Negociado de Enseñanza Abierta.