



GUÍA DOCENTE 2025-2026  
**Gestión y aprovechamiento de subproductos  
agroalimentarios**

**1. Denominación de la asignatura:**

GESTIÓN Y APROVECHAMIENTO DE SUBPRODUCTOS  
AGROALIMENTARIOS

**Titulación**

DOBLE GRADO EN INGENIERÍA AGROALIMENTARIA Y DEL MEDIO  
RURAL E INGENIERIA DE ORGANIZACION INDUSTRIAL

**Código**

8034

**2. Materia o módulo a la que pertenece la asignatura:**

MODULO COMÚN A LA RAMA AGRÍCOLA

**3. Departamento(s) responsable(s) de la asignatura:**

BIOTECNOLOGÍA Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS

**4.a Profesor/a que imparte la docencia (Si fuese impartida por más de uno/a  
incluir todos/as) :**

LUIS ALBERTO NÚÑEZ RECIO

**4.b Coordinador/a de la asignatura**

LUIS ALBERTO NÚÑEZ RECIO

**5. Curso y semestre en el que se imparte la asignatura:**

CURSO 3º 2º SEMESTRE



**6. Tipo de la asignatura: (Básica, obligatoria u optativa)**

Obligatoria

**7. Número de créditos ECTS de la asignatura:**

3

**8. Competencias // Resultados de aprendizaje**

“En la página web del Título se encuentra disponible la vinculación entre los objetivos ODS y las competencias generales y básicas del Título: <https://www.ubu.es/grado-en-ingenieria-agroalimentaria-y-del-medio-rural/informacion-basica/objetivos-y-competencias/vinculacion-de-las-competencias-con-los-objetivos-ods>”.

Ete 03 igualdad de género, no discriminación

Ete 05 sostenibilidad y cambio climático

Ete 07 sostenibilidad cambio climático y accesibilidad

Ete 10 sostenibilidad cambio climático y accesibilidad

Competencias generales del grado G01-G10

Competencias específicas: E.RA.08 y 09; E.TE.01 - 03a, E.TE.10, E.TE.07, E.TE.09

Conocer las herramientas de gestión de subproductos

Comprender los principales procesos de recuperación y transformación de subproductos

Conocer los subproductos más relevantes de la industria alimentaria y las posibilidades de aprovechamiento

Conocer las distintas posibilidades de aprovechamiento energético de biomasa

**9. Programa de la asignatura**

**9.1- Objetivos docentes**

Conocer los principios de la gestión de los subproductos

Estudiar los distintos tipos de subproductos que se generan y sus posibilidades de aprovechamiento.

Analizar las tecnologías de separación y transformación empleadas en la valorización de subproductos de la industria agroalimentaria.

Conocer las diferentes vías de aprovechamiento energético de biomasa y obtención de biocombustibles



**9.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)**

**GESTIÓN Y APROVECHAMIENTO DE SUBPRODUCTOS  
AGROALIMENTARIOS**

**TEMA 1. INTRODUCCIÓN**

Situación actual y necesidad del aprovechamiento de subproductos agroalimentarios. Tipos, clasificación y volúmenes generados. Herramientas de gestión de subproductos. Utilización de “tecnologías limpias”

**TEMA 2. PROCESOS DE TRANSFORMACIÓN Y RECUPERACIÓN DE SUBPRODUCTOS**

Generalidades en el tratamiento y recuperación. Pretratamiento y almacenamiento. Procesos de transformación química y bioquímica. Procesos de separación

**TEMA 3. SUBPRODUCTOS DE LA INDUSTRIA LACTEA**

Procesos y generación de subproductos. Sueros y lactosuero. Productos de fermentación. Aguas lavado. Ácido láctico, lactosa y caseína. Nuevos aprovechamientos

**TEMA 4. SUBPRODUCTOS DE INDUSTRIAS OLEÍCOLAS**

Subproductos obtenidos en la fabricación de aceite de oliva: alpechín, alperujo y orujo. Aprovechamiento de subproductos. Subproductos de otras industrias oleicas.

**TEMA 5. SUBPRODUCTOS DE LA INDUSTRIA CONSERVERA Y DE ZUMOS**

Aprovechamiento de subproductos de industrias conserveras: conservas de pescado, conservas de hortalizas y otros vegetales, conservas de frutas y confituras. Subproductos de la fabricación de zumos: recuperación de pulpa para piensos, aceites de semilla y esenciales, pectinas

**TEMA 6. SUBPRODUCTOS DE LA INDUSTRIA CÁRNICA Y PESQUERA**

Aprovechamiento de huesos, sangre, cueros, curtidos, glándulas. Harina y aceite de pescado.

**TEMA 7. SUBPRODUCTOS DE INDUSTRIAS VITIVINÍCOLAS, CEREALES Y OTRAS**

Aprovechamiento de sarmiento y orujos. Productos de destilación de alcoholeras, obtención de tartratos, aceites de semillas.

**TEMA 8. APROVECHAMIENTO ENERGÉTICO DE SUBPRODUCTOS**

Fuentes de biomasa. Densificación de biomasa. Procesos termoquímicos: combustión, gasificación, pirólisis. Procesos bioquímicos: fermentación anaerobia y fermentación alcohólica. Producción de biodiesel



**9.3- Acceso a la Bibliografía Recomendada desde Leganto**

[https://leganto.ubu.es/leganto/public/34BUC\\_UBU/lists?courseCode=8034&auth=SAML](https://leganto.ubu.es/leganto/public/34BUC_UBU/lists?courseCode=8034&auth=SAML)

**10. Metodología de enseñanza y aprendizaje y su relación con las competencias/resultados de aprendizaje que debe adquirir/alcanzar el/la estudiante:**

| Metodología                                             | Competencia/resulta<br>do de aprendizaje<br>relacionado                   | Horas<br>presenciales | Horas de<br>trabajo | Total de<br>horas |
|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---------------------|-------------------|
| Clases teóricas                                         | G 02, 04, 05, 06, 07<br>E.TE. 03, 05, 07 y 10<br>E. RA 08, 09             | 12                    | 24                  | 36                |
| Clases prácticas,<br>seminarios                         | G 0,4 08, 09<br>E.TE. 03, 05, 07 y 10<br>E. RA 08, 09                     | 10                    | 16                  | 26                |
| Realización de<br>cuestionarios, trabajos<br>e informes | G 02, 04, 05, 06, 07,<br>08 y 10<br>E.TE. 03, 05, 07 y 10<br>E. RA 08, 09 | 1                     | 8                   | 9                 |
| Tutorías                                                | G 04, 05 y 07<br>E.TE. 03, 05, 07 y 10<br>E. RA 08, 09                    | 1                     | 0                   | 1                 |
| Evaluación                                              | G 07<br>E.TE. 03, 05, 07 y 10<br>E. RA 08, 09                             | 3                     | 0                   | 3                 |
| <b>Total</b>                                            |                                                                           | 27                    | 48                  | 75                |



### 11. Sistemas de evaluación:

La realización de las prácticas es obligatoria y la calificación mínima que debe obtener el alumno es de 5 sobre 10, Si el alumno no supera esa calificación deberá realizar un examen de prácticas.

En la prueba final se ha de obtener un mínimo de 4,5 sobre 10.

El alumno podrá obtener hasta un 15 % adicional en posibles actividades extraordinarias que pueda plantear el profesor.

En el resto de procedimientos de evaluación se ha de completar al menos el 80% de las mismas y la calificación mínima a obtener es de 3,5 puntos sobre 10.

Actividades no recuperables 2ª convocatoria, que requieren recursos y/o tiempos no disponibles en esta convocatoria: Prácticas de laboratorio, cuestionarios y resolución ejercicios y problemas

| <b>Procedimiento</b>                                                                                          | <b>Peso primera convocatoria</b> | <b>Peso segunda convocatoria</b> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| Asistencia y participación en las clases, seminarios, visitas externas y tutorías                             | 5 %                              | 5 %                              |
| Laboratorios: aprovechamiento, análisis de resultados y elaboración de memoria (grupal 70 %, individual 30 %) | 35 %                             | 35 %                             |
| Cuestionarios de evaluación, resolución de ejercicios y problemas, informes                                   | 25 %                             | 25 %                             |
| Prueba final (examen o trabajo grupal) sobre aspectos globales que integran el programa                       | 35 %                             | 35 %                             |
| <b>Total</b>                                                                                                  | <b>100 %</b>                     | <b>100 %</b>                     |

### Evaluación excepcional:

Los estudiantes que, por razones excepcionales, no puedan seguir los procedimientos habituales de evaluación continua, y les haya sido concedida por el Director de la Escuela la posibilidad de acogerse a la «evaluación excepcional» (ver Artículo 9 del Reglamento de Evaluación de la UBU).

Los procedimientos de evaluación específicos se determinarán según necesidades requeridas por el tipo de excepcionalidad de cada alumno. Los criterios de evaluación serán los mismos que para el resto de los alumnos. Los procedimientos "NO RECUPERABLES" deberán ser superados al igual que el resto de los alumnos. El resto de procedimientos de evaluación pondrán de igual modo y las pruebas se adaptarán dependiendo de la excepcionalidad de cada alumno.

#### PROGRAMA UNIVERSITARIO CANTERA

En el caso de los alumnos que participen en el programa Universitario Cantera, la calificación se determinará en función del desempeño de las tareas que les sean



asignadas en el marco del programa.

**ESTUDIANTES DE INTERCAMBIO**

El sistema de evaluación para estudiantes de intercambio deberá ser modificado en el supuesto de que los calendarios académicos de las universidades de origen y de destino no sean coincidentes.

**12. Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial:**

Información y tareas a través de plataforma moodle

Clases teóricas y seminarios de problemas en aula

Prácticas de laboratorio

Tutorías individuales y en grupos reducidos

**13. Calendarios y horarios:**

El calendario aprobado por la Junta de Escuela de la Escuela Politécnica Superior y los Horarios publicados en la web del título para el curso correspondiente <https://www.ubu.es/doble-grado-en-ingenieria-agroalimentaria-y-del-medio-rural-e-ingenieria-de-organizacion-industrial>

**14. Idioma en que se imparte:**

ESPAÑOL