



GUÍA DOCENTE CURSO: 2019-20

DATOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA

Asignatura:	Efectos del Cambio Global en la Producción de Alimentos		
Código de asignatura:	71052208	Plan:	Máster en Uso Sostenible de Recursos Naturales y Servicios Ecosistémicos
Año académico:	2019-20	Ciclo formativo:	Máster Universitario Oficial
Curso de la Titulación:	1	Tipo:	Optativa
Duración:	Segundo Cuatrimestre		

Otros Planes en los que se imparte la Asignatura

Plan	Ciclo Formativo	Tipo	Curso	Duración
Doble Máster en Prof. Educ. Secundaria y Uso Sostenible de Rec. Naturales	Máster Universitario Oficial	Optativa	1	Segundo Cuatrimestre

DISTRIBUCIÓN HORARIA DE LA ASIGNATURA SEGÚN NORMATIVA

Créditos:	3
Horas totales de la asignatura:	75

UTILIZACIÓN DE LA PLATAFORMA VIRTUAL:	Apoyo a la docencia
---------------------------------------	---------------------

DATOS DEL PROFESORADO

Nombre	Moyano López, Francisco Javier		
Departamento	Dpto. de Biología y Geología		
Edificio	Edificio Científico Técnico II - A. Planta BAJA		
Despacho	05		
Teléfono	+34 950 015294	E-mail (institucional)	fjmoyano@ual.es
Recursos Web personales	http://cms.ual.es/UAL/personas/persona.htm?id=505249565448525780		

ELEMENTOS DE INTERÉS PARA EL APRENDIZAJE DE LA ASIGNATURA
Justificación de los contenidos
<p>Uno de los ámbitos cruciales en los que se evidencia el impacto del Cambio Global es en los sistemas de aprovisionamiento de alimentos para la población humana. La modificación del clima tendrá profundas repercusiones en los lugares y los sistemas utilizados para el cultivo de vegetales, pero también en la producción animal o en las prácticas pesqueras. Igualmente, se prevén efectos sobre la salud y la nutrición, al agravar la prevalencia del hambre oculta -la falta crónica de vitaminas y minerales- y la obesidad. A esto se suma el reto del rápido aumento de la demanda mundial de productos agrícolas -destinados a la alimentación, piensos y combustible- necesario para hacer frente al crecimiento de la población y el aumento en los niveles de ingresos, lo que implicará un cambio en los flujos comerciales.</p> <p>El objetivo de la asignatura es ilustrar sobre estos efectos así como proporcionar orientaciones sobre las distintas estrategias de mitigación y adaptación de los sistemas de producción de alimentos frente al Cambio Global.</p>
Materia con la que se relaciona en el Plan de Estudios
<p>Cambio Global</p> <p>Cambio Climático</p> <p>Implicaciones Económicas y Sociales del Cambio Global</p> <p>Suelo y Cambio Climático</p>
Conocimientos necesarios para abordar la Asignatura
Conocimientos básicos sobre Tecnologías de la producción Animal y Vegetal
Requisitos previos recogidos en la memoria de la Titulación
No se precisan

COMPETENCIAS
Competencias Básicas y Generales
<p><i>Competencias Básicas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprender y poseer conocimientos • Aplicación de conocimientos • Capacidad de comunicar y aptitud social
Competencias Transversales de la Universidad de Almería
<ul style="list-style-type: none"> • Capacidad para resolver problemas • Capacidad de crítica y autocrítica
Competencias Específicas desarrolladas
<p>CE1: Capacidad para identificar elementos sensibles a la modificación por el cambio global en un sistema concreto de producción de alimentos</p> <p>CE2: Capacidad para proponer soluciones que permitan el mantenimiento de la producción de alimentos frente a variaciones del entorno</p>
OBJETIVOS/RESULTADOS DEL APRENDIZAJE
<p>El alumnado tras cursar la asignatura deberá ser capaz de: - Identificar los rasgos que definen y caracterizan a los principales sistemas de producción de alimentos - Identificar los factores vinculados al cambio global que pueden afectar al aprovisionamiento de alimentos a nivel mundial - Conocer el modo en que tales factores pueden influir en los distintos sistemas de producción alimentaria tanto desde el punto de vista cuantitativo como cualitativo - Identificar los sistemas de producción y tipos de alimentos más sensibles en el escenario de cambio global dentro del entorno mediterráneo - Valorar estrategias de adaptación y modificación en las cadenas de producción de alimentos como respuesta al cambio global</p>

PLANIFICACIÓN
Temario
<p>1. Introducción. Situación alimentaria mundial. Variaciones en la oferta y demanda de alimentos condicionada por aspectos geográficos, demográficos y culturales 1 h</p> <p>2. Caracterización básica de los principales tipologías de alimentos y sistemas de producción de los mismos: agroecosistemas, pesca extractiva y acuicultura. 2h</p> <p>3. El papel de los sistemas de producción agroalimentaria como agentes del cambio global. I. Consumo de recursos básicos; territorio, agua y energía. 1h</p> <p>4. El papel de los sistemas de producción agroalimentaria como agentes del cambio global. II. Generación de residuos 1h</p> <p>5. Identificación de riesgos vinculados al cambio global y efectos sobre la producción de alimentos. I. Riesgos físicos; variaciones régimen hídrico y corrientes oceánicas, incremento temperaturas, pérdida suelo, incremento CO₂ atmosférico 2h</p> <p>6. Identificación de riesgos vinculados al cambio global y efectos sobre la producción de alimentos. II. Riesgos biológicos; variaciones en distribución y abundancia de polinizadores y patógenos vegetales y animales, cambios en la fenología vegetal, alteraciones en metabolismo y capacidad reproductiva de las especies animales. 2h</p> <p>7. Estrategias de adaptación/mitigación de los efectos del cambio global en los sistemas de producción de alimentos. I. Agricultura Sostenible Adaptada al Clima (ASAC). 1h</p> <p>8. Estrategias de adaptación/mitigación de los efectos del cambio global en los sistemas de producción de alimentos. II. Recursos zoogenéticos. Biotecnología 1h</p> <p>9. Estrategias de adaptación/mitigación de los efectos del cambio global en los sistemas de producción de alimentos. III. Modificaciones en hábitos de consumo de alimentos 1h</p>
Metodología y Actividades Formativas
<p>Clase magistral participativa 12 h</p> <p>Seminarios y actividades académicamente dirigidas 4h</p> <p>Estudio de casos 6,5 h</p> <p>Trabajo autónomo del alumno 52,5 h</p>
Actividades de Innovación Docente
Diversidad Funcional
<p>Aquellos estudiantes con discapacidad o necesidades educativas especiales pueden dirigirse a la Delegación del Rector para la Diversidad Funcional (http://www.ual.es/discapacidad) para recibir la orientación o asesoramiento oportunos y facilitar un mejor aprovechamiento de su proceso formativo. De igual forma podrán solicitar la puesta en marcha de las adaptaciones de contenidos, metodología y evaluación necesarias que garanticen la igualdad de oportunidades en su desarrollo académico. El tratamiento de la información sobre este alumnado, en cumplimiento con la LOPD, es de estricta confidencialidad. Los docentes responsables de esta guía aplicaran las adaptaciones aprobadas por la Delegación, tras su notificación al Centro y al coordinador de curso</p>

PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS

Criterios e Instrumentos de Evaluación

Prueba final escrita 50%

Trabajos e informes 50%

Mecanismos de seguimiento

- Asistencia y participación en seminarios
- Participación en herramientas de comunicación (foros de debate, correos)
- Entrega de actividades en clase

BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía recomendada

Básica

- Aziz Elbeheri (Ed). Climate change and Food systems. Global assessments and implications for food security and trade. FAO. 2015.

Complementaria

Otra Bibliografía

Bibliografía existente en el Sistema de Información de la Biblioteca de la UAL

Puede ver la bibliografía existente en la actualidad en el Sistema de Gestión de Biblioteca consultando en la siguiente dirección:

https://www.ual.es/bibliografia_recomendada71052208

DIRECCIONES WEB

- <http://www.fao.org/3/a-me421s.pdf>
Seguridad alimentaria y cambio climático
- <http://www.fao.org/docrep/018/i3325e/i3325e.pdf>
Agricultura climáticamente inteligente. FAO
- <http://www.fao.org/3/a-i3866e.pdf>
El papel de los recursos genéticos alimentarios en la adaptación al cambio climático
- <http://www.fao.org/3/a-i4332e.pdf>
Una evaluación global del impacto del cambio climático sobre la producción y el comercio de alimento