



## DATOS IDENTIFICATIVOS

### Contaminación Mariña e Ecotoxicoloxía

Materia	Contaminación Mariña e Ecotoxicoloxía			
Código	001M142V01119			
Titulación	Máster Universitario en Ciencia e Tecnoloxía Agroalimentaria e Ambiental			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	3	OP	1	1c
Lingua de impartición	Castelán			
Departamento	Bioloxía vexetal e ciencias do solo Dpto. Externo			
Coordinador/a	Rodríguez Rajo, Francisco Javier Arenas Lago, Daniel			
Profesorado	Arenas Lago, Daniel Fernández González, María Rodríguez Rajo, Francisco Javier Santás Miguel, Vanesa			
Correo-e	darenas@uvigo.es javirajo@uvigo.es			
Web				
Descrición xeral	(*)*Coñecemento de la problemática de la contaminación en *os océanos, *os efectos que *teñen en *eles, *os mecanismos para *previlas *e *combatelas, así como las consecuencias de *ela nel ser humano *e *outros organismos.			

## Resultados de Formación e Aprendizaxe

Código	
A2	Que os estudantes saiban aplicar os coñecementos adquiridos e a súa capacidade de resolución de problemas en contornos novos ou pouco coñecidos dentro de contextos máis amplos (ou multidisciplinares) relacionados coa súa área de estudo. (CB7 memoria)
A3	Que os estudantes sexan capaces de integrar coñecementos e se enfrontar á complexidade de formular xuízos a partir dunha información que, sendo incompleta ou limitada, inclúa reflexións sobre as responsabilidades sociais e éticas vinculadas á aplicación dos seus coñecementos e xuízos. (CB8 memoria)
B6	Que os estudantes sexan capaces de entende-la proxección social da ciencia.
C6	Coñecer e comprender a xestión medioambiental dos procesos das industrias agrarias e alimentarias, co fin de poder desenvolver I+D+i relacionado cos residuos (detección, procesado, eliminación e/ou valorización) e ser capaz de transferir ao sector produtivo os avances en investigación en redución de impactos das actividades agroalimentarias.
C8	Capacidade para desenvolver investigacións no campo da xestión integral eficaz de riscos alimentarios, en particular orientadas ao desenvolvemento de novos sistemas de detección e alerta temprana de crises de carácter agroalimentario.
C11	Comprender o funcionamento e diversidade dos ecosistemas a distintos niveis e as adaptacións aos ambientes en que viven.
D1	Capacidade de análise, organización e planificación
D8	Capacidade de razoamento crítico e autocrítico
D11	Motivación poa calidade con sensibilidade hacia temas medioambientais

## Resultados previstos na materia

Resultados previstos na materia	Resultados de Formación e Aprendizaxe
---------------------------------	---------------------------------------

Coñecer as principais fontes de contaminación	A3 C8 D11
Coñecer conceptos de **ecotoxicoloxía, **Biomarcadores e **bioindicadores e probas de toxicidade	A2 B6 C6 D8
Coñecer as medidas de prevención da contaminación	C11 D1 D8

## Contidos

Tema	
Contaminación Mariña e *Ecotoxicología	1. Principais fontes de contaminación. Contaminación asociada á xeración de enerxía, de orixe industrial, por augas residuais urbanas, por transporte marítimo e por vertedura de residuos sólidos ao mar. 2. Efectos da contaminación mariña. Conceptos de *ecotoxicología. *Biomarcadores e *bioindicadores. Ensaos de toxicidade. 3. Tipos de contaminantes mariños: vías de acceso, distribución, transformación e efectos sobre os organismos mariños. 4. Marco normativo en materia de contaminación mariña. 5. Prevención da contaminación. Tecnoloxías para loitar contra a contaminación. Plans de vixilancia e control da contaminación mariña.

## Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Traballo tutelado	0	52.5	52.5
Lección maxistral	5	12.5	17.5
Presentación	1	4	5

\*Os datos que aparecen na táboa de planificación son de carácter orientador, considerando a heteroxeneidade do alumnado.

## Metodoloxía docente

	Descrición
Traballo tutelado	Traballo tutelado en avalización contínua realizado de forma individual polo alumnado
Lección maxistral	Clases presenciais ou por videoconferencia
Presentación	

## Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
Traballo tutelado	Tíotías individuais

## Avaliación

	Descrición	Cualificación	Resultados de Formación e Aprendizaxe		
Traballo tutelado	Os traballos dirixidos serán avaliados en función dos obxectivos marcados inicialmente polo profesor así como da súa calidade.	40		B6	C8 D1
Lección maxistral	Os coñecementos abordados nas clases maxistrais serán avaliados mediante un exame tipo test.	30	A3		C6 C11
Presentación	Os estudantes deberán presentar nunha exposición oral o traballo tutelado	30	A3	B6	C8 D1

## Outros comentarios sobre a Avaliación

Aqueles alumnos que traballen e xustifiquen presentando o seu contrato de traballo, por non poder asistir ás clases maxistrais, seminarios e prácticas de laboratorio, serán avaliados tendo en conta unicamente a puntuación acadada no traballo tutelado cuxa cualificación. corresponderá co 100%.

Non se permitirá o uso de ningún dispositivo electrónico durante as probas de avaliación. En caso contrario, considerárase motivo de non superación da materia neste curso académico, e a nota será de 0,0.

Compromiso ético: O alumno debe presentar un comportamento ético adecuado. En caso de comportamento non ético (copia, plaxio, uso de equipos electrónicos non autorizados...), que impida o correcto desenvolvemento das actividades

docentes, considerárase que o alumno non reúne os requisitos necesarios para superar a materia, e nesta caso de que a súa nota no curso académico actual sexa suspenso (0,0).

---

**Bibliografía. Fontes de información****Bibliografía Básica****Bibliografía Complementaria**

---

**Recomendacións****Materias que continúan o temario**

Biotratamento de Residuos Orgánicos/O01M142V01211

**Materias que se recomenda cursar simultaneamente**

Avances en Toxicoloxía Ambiental. Implicacións en Seguridade Alimentaria e Ambiental/O01M142V01106

Técnicas Instrumentais para a Análise Agroalimentaria e Medioambiental/O01M142V01109