



## DATOS IDENTIFICATIVOS

### Contaminación Abiótica de Alimentos

Materia	Contaminación Abiótica de Alimentos			
Código	O01M032V01123			
Titulación	Máster Universitario en Ciencia e Tecnoloxía Agroalimentaria. R. D. 1393/2007			
Descritores	Creditos ECTS	Sinale	Curso	Cuadrimestre
	3	OP	1	1c
Lingua de impartición	Castelán			
Departamento	Química analítica e alimentaria			
Coordinador/a	Lafuente Gimenez, Maria Anunciacion			
Profesorado	Lafuente Gimenez, Maria Anunciacion			
Correo-e	lafuente@uvigo.es			
Web				
Descrición xeral				

## Competencias de titulación

Código			
A1	Conocer e integrar todos los aspectos relacionados con la normalización y legislación en el ámbito de los sistemas de calidad agrícola y alimentaria, de modo que los pueda aplicar dentro de actividades de I+D+i y transferencia en este campo, prestando especial atención a la seguridad y trazabilidad (□farm to fork□).		
A5	Capacidad para desarrollar investigaciones en el campo de la gestión integral eficaz de riesgos alimentarios, en particular orientadas al desarrollo de nuevos sistemas de detección y alerta temprana de crisis de carácter agroalimentario.		
B1	Desarrollar habilidades de análisis, síntesis y gestión de la información para contribuir a la organización y planificación de actividades de investigación en el sector agroalimentario.		
B2	Adquirir capacidad en la resolución de problemas para facilitar la toma de decisiones en casos concretos de dificultades en el desarrollo de la actividad de investigación.		
B3	Adquirir habilidades y destrezas de trabajo en equipo, sean o no de carácter multidisciplinar, y en contextos tanto nacionales como internacionales, reconociendo la diversidad de puntos de vista, así como el poso de las distintas escuelas o formas de hacer.		
B4	Desarrollar habilidades personales de razonamiento crítico y constructivo para mejorar el funcionamiento de los proyectos de investigación en que interviene.		
B5	Ser capaz de adaptarse a nuevas situaciones, con grandes dosis de creatividad e ideas para asumir el liderazgo de investigadores.		
B6	Desarrollar iniciativas y espíritu emprendedor con especial preocupación por la calidad de vida.		

## Competencias de materia

Resultados previstos na materia	Tipoloxía	Resultados de Formación e Aprendizaxe
(*)Ser capaz de establecer e aplicar os procedementos necesarios para analizar, *evaluar e *gestionar os riscos *alimentarios de orixe *abiótico.	saber facer	A1 B6
(*)Conseguir unha formación especializada en técnicas e ensaios de toxicidade.	saber	A5
(*)Adquirir coñecementos avanzados sobre: 1)*Disruptores *endocrinos; 2)Interaccións *medicamento-alimento; 3)Papel *preventivo de *constituyentes da dieta no desenvolvemento de cancro; 4)Seguridade *alimentaria durante a infancia; 5)Seguridade *alimentaria e *envejecimiento.	saber	A1

(*)Saber resolver problemas no ámbito da *toxicología *alimentaria.	saber facer	A1 B2 B5
(*)Ser capaces de asesorar legal, científica e *técnicamente á industria *alimentaria e aos *consumidores no *referente á seguridade *alimentaria de orixe *abiótico	saber facer	A1 B1 B3
(*)Coñecer e saber aplicar criterios éticos nas cuestións a desempeñar na actividade profesional	Saber estar / ser	B6
(*)Capacidade de adaptación rápida a novas situacións no ámbito da seguridade *alimentaria, así como tomar decisións e resolver os problemas.	saber facer	B5 B6
(*)Interese pola propia formación profesional continuada e por proporcionar formación ás persoas interesadas en seguridade *alimentaria.	saber facer	B4 B6

## Contidos

Tema		
(*)*Especialización en técnicas e ensaios de toxicidade.	(*)	
(*)2.-*Disruptores *endocrinos.	(*)	
(*)3.-Interaccións *medicamento-alimento.	(*)	
(*)4.-Papel *preventivo de *constituyentes da dieta no desenvolvemento de cancro.	(*)	
(*)5.-Seguridade *alimentaria durante a infancia.	(*)	
(*)6.-Seguridade *alimentaria e *envejecimiento.	(*)	

## Planificación

	Horas na aula	Horas fóra da aula	Horas totais
Sesión maxistral	5	35	40
Presentacións/exposicións	3	27	30
Estudo de casos/análises de situacións	1	1	2
Debates	1	1	2
Cartafol/dossier	1	0	1

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

## Metodoloxía docente

	Descrición
Sesión maxistral	Adquirir conocimientos teóricos relacionados con los contenidos de la materia.
Presentacións/exposicións	Exposición de un trabajo pesonal sobre un tema de la materia y, adquisición de nuevos conocimientos mediante la asistencia a la presentación realizada por otros compañeros de otros temas de la materia.
Estudo de casos/análises de situacións	Estudio de casos de alertas y problemas relacionados con la seguridad alimentaria, y más oncretamente, con la contaminación abiótica.
Debates	Debate sobre uin tema de actualidad de seguridad alimentaria relacionado conla contaminación abiótica.

## Atención personalizada

Metodoloxías	Descrición
Presentacións/exposicións	Atención a cuestiones suscitadas por el alumno en la preparación de los trabajos a exponer en clase, así como en la preparación de los debates. También se atenderá pesonalmente a los alumnos durante el desarrollo de las presentaciones de los trabajos, el estudio de los casos y los debates.
Estudo de casos/análises de situacións	Atención a cuestiones suscitadas por el alumno en la preparación de los trabajos a exponer en clase, así como en la preparación de los debates. También se atenderá pesonalmente a los alumnos durante el desarrollo de las presentaciones de los trabajos, el estudio de los casos y los debates.
Debates	Atención a cuestiones suscitadas por el alumno en la preparación de los trabajos a exponer en clase, así como en la preparación de los debates. También se atenderá pesonalmente a los alumnos durante el desarrollo de las presentaciones de los trabajos, el estudio de los casos y los debates.

## Avaliación

	Descrición	Cualificación
Sesión maxistral	Asistencia y participación	30

Presentacións/exposicións	Calidad del trabajo presentado por el alumno y participación activa en la discusión del trabajo de sus compañeros.	50
Estudo de casos/análises de situacións	Preparación previa del caso y defensa de sus argumentos durante el estudio en grupo de dicho caso.	5
Debates	Preparación, asistencia y participación.	5
Cartafol/dossier	Calidad del material del dossier.	10

---

### Outros comentarios sobre a Avaliación

---



---

### Bibliografía. Fontes de información

---

Zeliger, Harold, **Human toxicology of chemical mixtures**, William Andrew,

Pohanish, Richard P., **Sittig's handbook of toxic and hazardous chemicals and carcinogens**, William Andrew, 6ª,

Lee, Rebecca, **Reversing the obesogenic environment**, Human Kinetics Publishers,

Ramachandran, Gurumurthy, **Assessing nanoparticle risks to human health**, William Andrew,

---



---

### Recomendacións

---