

INDICE

LIMAR

PRESENTACIÓN DA UNIDADE DIDÁCTICA

RELACIÓN DE FICHAS

Módulo Xeoloxía e Oceanografía

Ficha 01

Bañábanse os homes e as mulleres de finais do Paleolítico nas Rías Baixas?

Irene Alejo Flores (UVIGO), Miguel Angel Nombela Castaño (UVIGO).

Ficha 02

Como se move a auga no interior das rías?

Gabriel Rosón Porto (UVIGO).

Ficha 03

Gústalles a auga fría do afloramento aos mexillóns?

Carmen González Castro (CSIC), Aida Fernández Ríos (CSIC).

Módulo Ecofisioloxía e cultivo do mexillón

Ficha 04

Como come o mexillón?

M^a José Fernández Reiriz (CSIC), Laura García Peteiro (CSIC)

Ficha 05

Viches algunha vez moverse un mexillón?

Laura García Peteiro (CSIC), José Manuel Fernández-Babarro (CSIC)

Ficha 06

Como conseguen os bateiros que tantos mexillóns escollan as bateas para vivir?

M^a José Fernández Reiriz (CSIC), Laura García Peteiro (CSIC)

INDICE

Módulo Conservación, transformación, comercialización e reciclado dos efluentes do mexillón. Trazabilidade.

Ficha 07

Como chegan os mexillóns dende as bateas ata os expositores no supermercado?

Laura Pastoriza Enríquez (CSIC), Marta Bernardez Costa (CSIC), Jorge Lago Alvarado (ANFACO-CECOPESCA).

Ficha 08

A auga de cocción do mexillón é un residuo ou pódese aproveitar?

Pilar Gonzalez Fernández (CSIC), Miguel Anxo Murado (CSIC).

Ficha 09

Teñen DNI os mexillóns?

Carmen González Sotelo (CSIC), Ricardo Pérez Martín (CSIC).

Módulo Riscos naturais e antrópicos do cultivo do mexillón

Ficha 10

Acatárranse os mexillóns?

Antonio Figueras Huerta (CSIC), Raquel Aranguren Ruíz (CSIC), Camino Gestal Mateo (CSIC), Beatriz Novoa García (CSIC).

Ficha 11

Como sabemos que os mexillóns que comemos non están contaminados?

Victoria Besada Montenegro (IEO), Ricardo Prego Reboredo (CSIC).

Ficha 12

É o mar sempre de cor azul? Que son as mareas vermellas?

Santiago Fraga Rivas (IEO), Xosé Antón Álvarez Salgado (CSIC).

AVALIACIÓN

BIBLIOGRAFÍA E RECURSOS WEB

GLOSARIO

CRÉDITOS FOTOGRÁFICOS

INFORMACIÓN DVD

AGRADECEMENTOS

ANFACO-CECOPESCA: Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos.

CSIC: Consejo Superior de Investigaciones Científicas.

IEO: Instituto Español de Oceanografía.

UVIGO: Universidade de Vigo.