

TALLERES PARA ALUMNOS DE ESO,  
BACHILLERATO Y CICLOS FORMATIVOS

# DESCUBRIENDO LAS CIENCIAS AGROALIMENTARIAS

TALLERES PARA ALUMNOS DE ESO,  
BACHILLERATO Y CICLOS FORMATIVOS

# DESCUBRIENDO LAS CIENCIAS AGROALIMENTARIAS

Del 15 de abril al  
27 de mayo de 2016



UNIVERSIDAD  
DE LA RIOJA

Más información:  
Departamento de Agricultura y Alimentación  
941299 720  
ignacio.perez@unirioja.es

[www.unirioja.es/actividades](http://www.unirioja.es/actividades)

@unirioja

fb.com/unirioja



UNIVERSIDAD  
DE LA RIOJA

## OBJETIVOS

---

El Departamento de Agricultura y Alimentación de la Universidad de La Rioja oferta a los Centros de Educación riojanos la actividad **Des-cubriendo las Ciencias Agroalimentarias**, incluida dentro del programa Experimenta Unirioja de la Facultad de Ciencias y Tecnología. Esta actividad comprende una serie de talleres didácticos destinados a los alumnos de 4º de la ESO, 1º de Bachillerato y Ciclos Formativos, que serán impartidos entre el 15 de abril y el 27 de mayo de 2016. Los talleres se realizarán en los laboratorios de docencia del Departamento de Agricultura y Alimentación, situados en el Complejo Científico-Tecnológico (C/ Madre de Dios n.º 53, de Logroño) y estarán guiados por profesores del propio Departamento. Esta actividad pretende conseguir varios objetivos:

- Aportar conocimiento sobre diferentes disciplinas relacionadas con las Ciencias Agroalimentarias, con el propósito de orientar y despertar vocaciones profesionales.
- Permitir a los estudiantes conocer diferentes campos en los que puede trabajar un profesional del sector agroalimentario y practicar algunas tecnologías relacionadas con la producción agrícola y la alimentación.
- Proporcionar la oportunidad de acercarse a la vida universitaria.
- Descubrir y conocer las instalaciones y el equipamiento disponible en la Universidad de La Rioja en relación con los estudios agroalimentarios.
- Dar a conocer algunas líneas de investigación que en materia de Ciencias Agroalimentarias se desarrollan en la Universidad de La Rioja.

En cada jornada, los alumnos asistirán a uno o dos talleres distintos, en los que podrán participar hasta dos grupos de alumnos por cada taller, con un máximo de 20 o 25 alumnos por grupo, dependiendo del taller.

## SOLICITUD

---

Los centros interesados en participar deberán enviar una solicitud a la siguiente dirección de correo electrónico: [ignacio.perez@unirioja.es](mailto:ignacio.perez@unirioja.es)

En la solicitud se deberá indicar el nombre del taller o talleres solicitados, la fecha del taller (ver calendario adjunto), el número de alumnos participantes y el curso al que pertenecen. En principio, cada centro solo podrá solicitar una jornada (ya sea de uno o dos talleres).

**El plazo para enviar las solicitudes termina el día 11 de marzo de 2016.** Los talleres serán adjudicados en función del orden de llegada de las solicitudes.

## OFERTA DE TALLERES

---

### Plantas, insectos y ácaros

En el taller se muestra la gran biodiversidad existente en el mundo de los artrópodos y su relación con las plantas. Los alumnos podrán observar algunas de las más importantes plagas de los cultivos y alimentos almacenados, además de diversas especies depredadoras y parasitoides utilizadas como agentes de control biológico.

### Componentes y regulación de equipos de aplicación de productos fitosanitarios: implicaciones agronómicas y medioambientales

Este taller tiene como objetivo divulgar las regulaciones más simples de los equipos de aplicación de productos fitosanitarios a fin de garantizar un uso adecuado de estos productos, mejorando su eficacia y reduciendo su impacto sobre el medio ambiente y las personas.

### Acércate a la Biotecnología

Este taller pretende que los alumnos se aproximen a la biotecnología mediante experimentos sencillos, como la siembra de microorganismos en un medio de cultivo, la extracción del DNA de una planta o la observación de las levaduras responsables del proceso de la fermentación del pan o la cerveza.

### Taller de enología y análisis sensorial

En este taller los alumnos se iniciarán en el análisis sensorial vinculado a la cata de vinos. Mediante la utilización de diferentes compuestos, reconocerán sabores básicos, detectarán sus propios umbrales de percepción e identificarán diferentes aromas.

### Taller de multiplicación de plantas ornamentales

Los alumnos aplicarán técnicas de multiplicación vegetativa sobre varias especies de plantas de uso ornamental y llevarán a sus casas los recipientes en los que han realizado los estaquillados, debiendo responsabilizarse de su cuidado y mantenimiento hasta que se produzca el enraizamiento.

### Taller de microscopía de hongos filamentosos

Los alumnos realizarán preparaciones microscópicas mediante técnicas de tinción simple a partir de cultivos de diferentes especies de hongos filamentosos. Mediante su observación al microscopio, reconocerán diferentes estructuras fúngicas, como hifas, esporas y formaciones reproductivas.

### Cambio climático: mecanismos de defensa de los seres vivos

El objetivo del taller es conocer los efectos que tiene sobre las personas uno de los factores asociados al cambio climático, el aumento de radiación ultravioleta-B derivado de la degradación antropogénica del ozono estratosférico, y los mecanismos de defensa que se pueden utilizar para reducir los riesgos.

### Evaluación de la contaminación atmosférica mediante bioindicadores

Este taller tiene como objetivo conocer los problemas derivados de la contaminación atmosférica por ozono troposférico, así como su evaluación mediante procedimientos convencionales y bioindicadores (en este caso, plantas de tabaco).

## CALENDARIO

---

### Viernes, 15 de abril de 2016

---

10.00-13.30 h. 2 grupos

- **Plantas, insectos y ácaros**
- **Componentes y regulación de equipos de aplicación de productos fitosanitarios: implicaciones agronómicas y medioambientales**

### Viernes, 22 de abril de 2016

---

10.00-13.30 h. 2 grupos

- **Acércate a la Biotecnología**

### Viernes, 29 de abril de 2016

---

10.00-13.30 h. 1 grupo

- **Taller de enología y análisis sensorial**

### Viernes, 6 de mayo de 2016

---

10.00-13.30 h. 1 grupo

- **Taller de enología y análisis sensorial**

### Viernes, 13 de mayo de 2016

---

10.00-13.30 h. 2 grupos

- **Taller de multiplicación de plantas ornamentales**
- **Taller de microscopía de hongos filamentosos**

### Viernes, 20 de mayo de 2016

---

10.00-13.30 h. 2 grupos

- **Plantas, insectos y ácaros**
- **Componentes y regulación de equipos de aplicación de productos fitosanitarios: implicaciones agronómicas y medioambientales**

### Viernes, 27 de mayo de 2016

---

10.00-13.30 h. 2 grupos

- **Cambio climático: mecanismos de defensa de los seres vivos**
- **Evaluación de la contaminación atmosférica mediante bioindicadores**