



OFERTA DE ACTIVIDADES PARA CENTROS DE EDUCACIÓN SECUNDARIA

DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN
UNIVERSIDAD DE LA RIOJA

Un año más, el Departamento de Agricultura y Alimentación de la Universidad de La Rioja oferta a los Centros de Educación Secundaria riojanos una serie de actividades destinadas a los alumnos **de 4º de la ESO, 1º de Bachillerato y Ciclos Formativos**. Dichas actividades se desarrollarán en los laboratorios del Departamento de Agricultura y Alimentación, situados en el Complejo Científico Tecnológico (c/ Madre de Dios, 51 - Logroño), entre los meses de febrero y mayo de 2012. Casi todas las actividades se han programado en viernes y con horario de mañana, según el calendario adjunto.

En cada jornada se llevarán a cabo una o dos actividades distintas, en las que podrán participar un máximo de dos grupos de alumnos por cada una de ellas, con **un máximo de 20 alumnos por grupo**. Los Centros interesados podrán solicitar **hasta dos actividades**, las cuales deberán estar **priorizadas**. Las solicitudes se enviarán **a través de correo electrónico** a la siguiente dirección: **secretario.daa@unirioja.es**. Se deberá indicar, también, el número de alumnos participantes y el curso al que pertenecen. El plazo para enviar las solicitudes termina el día **31 de enero de 2012**. Las actividades y las fechas se adjudicarán a los Centros en función del orden de llegada de las solicitudes.



**CALENDARIO DE ACTIVIDADES PARA CENTROS DE EDUCACIÓN SECUNDARIA
AÑO 2012**

FECHA	HORARIO	ACTIVIDAD
24 de febrero	10:00-11:30	Grupo 1.- Insectos, ácaros y agricultura Grupo 2.- Regulación de equipos de aplicación de productos fitosanitarios
	12:00-13:30	Grupo 1.- Regulación de equipos de aplicación de productos fitosanitarios Grupo 2.- Insectos, ácaros y agricultura
16 de marzo	10:00-13:30	Grupo 1.- Genes y proteínas Grupo 2.- Genes y proteínas
23 de marzo	10:00-11:30	Grupo 1.- Taller de elaboración de conservas vegetales: "peras en almíbar" Grupo 2.- Taller de microbiología
	12:00-13:30	Grupo 1.- Taller de microbiología Grupo 2.- Taller de elaboración de conservas vegetales: "peras en almíbar"
30 de marzo	10:00-13:30	Grupo 1.- Genes y proteínas Grupo 2.- Genes y proteínas
20 de abril	10:00-11:30	Grupo 1.- Taller de elaboración de conservas vegetales: "peras en almíbar" Grupo 2.- Taller de microbiología
	12:00-13:30	Grupo 1.- Taller de microbiología Grupo 2.- Taller de elaboración de conservas vegetales: "peras en almíbar"
27 de abril	10:00-13:00	Grupo único: Taller de enología y análisis sensorial
4 de mayo	10:00-13:00	Grupo único: Taller de enología y análisis sensorial
10 de mayo	10:00-11:30	Grupo 1.- Insectos, ácaros y agricultura Grupo 2.- Regulación de equipos de aplicación de productos fitosanitarios
	12:00-13:30	Grupo 1.- Regulación de equipos de aplicación de productos fitosanitarios Grupo 2.- Insectos, ácaros y agricultura
18 de mayo	10:00-11:30	Grupo 1.- Taller de multiplicación de plantas ornamentales Grupo 2.- Taller de microscopía de hongos filamentosos
	12:00-13:30	Grupo 1.- Taller de microscopía de hongos filamentosos Grupo 2.- Taller de multiplicación de plantas ornamentales
25 de mayo	10:00-11:30	Grupo 1.- Cambio climático: mecanismos de defensa de los seres vivos Grupo 2.- Evaluación de la contaminación atmosférica mediante bioindicadores
	12:00-13:30	Grupo 1.- Evaluación de la contaminación atmosférica mediante bioindicadores Grupo 2.- Cambio climático: mecanismos de defensa de los seres vivos
1 de junio	10:00-11:30	Grupo 1.- Taller de multiplicación de plantas ornamentales Grupo 2.- Taller de microscopía de hongos filamentosos
	12:00-13:30	Grupo 1.- Taller de microscopía de hongos filamentosos Grupo 2.- Taller de multiplicación de plantas ornamentales