UNIVERSIDAD DE LA RIOJA

Servicio de Prevención
de Riesgos Laborales
Teléfono: 941 299 505 / 506
prevencion.riesgos@unirioja.es

Fecha:	26/10/2022
A/A:	Vicerrectorado de Ordenación Académica y Profesorado
De:	Myriam Gutiérrez Galerón – Responsable Servicio de Prevención de Riesgos Laborales
Asunto:	Recomendaciones respecto al número máximo de alumnos en los grupos de prácticas que se imparten en los laboratorios del CCT

Este informe, elaborado por el Servicio de Prevención de Riesgos Laborales, se redacta a solicitud del Vicerrectorado de Ordenación Académica y Profesorado y contiene las recomendaciones respecto al número máximo de alumnos en los grupos de prácticas que se desarrollan en los laboratorios y similares del edificio CCT.

ÍNDICE

PRIMERO. Inventario de laboratorios 2
SEGUNDO. Riesgos presentes en las prácticas 3
TERCERO. Valoración de las prácticas 4
GRADO EN QUÍMICA 5
GRADO EN ENOLOGÍA 13
GRADO EN INGENIERÍA AGRÍCOLA 21
GRADO EN MAGISTERIO EN EDUCACIÓN INFANTIL 29
GRADO EN MAGISTERIO EN EDUCACIÓN PRIMARIA 29
GRADO EN INGENIERÍA ELÉCTRICA, INGENIERÍA ELECTRÓNICA INDUSTRIAL Y AUTOMÁTICA Y EN INGENIERÍA MECÁNICA 30
GRADO EN INGENIERÍA INFORMÁTICA Y EN MATEMÁTICAS 30
CUARTO: Observaciones 31
ANEXO I - CUADROS ASIGNATURAS POR GRADOS 32
ANEXO II – CUADRO CONTROL MODIFICACIONES 38

Servicio de Prevención
de Riesgos Laborales
Teléfono: 941 299 505 / 506
prevencion.riesgos@unirioja.es

PRIMERO. Inventario de laboratorios

L002 – Química General
L004 – Química Analítica
L006 – Ingeniería Química

L101 – Química Inorgánica
L102 – Química Orgánica
L103 – Química Física
L104 – Física Aplicada I

L021 – Hortofruticultura (Anexo: 020 – Laboratorio de Cultivos)
L023 - Edafología
L024 – Ciencias Experimentales

L122 - Bioquímica
L123 – Tecnología de los Alimentos
L124 – Biología Vegetal

L233 – Microscopía

S1016 – Física Aplicada II
S2002 – Ingeniería Agroforestal (Hidráulica) - S2002 – Ingeniería Agroforestal (Medio Ambiente)
S2004 – Motores y Máquinas
S2006 – Planta Piloto

Bodega
Sala de catas
Campo de prácticas
Invernadero

Servicio de Prevención
de Riesgos Laborales
Teléfono: 941 299 505 / 506
prevencion.riesgos@unirioja.es

SEGUNDO. Riesgos presentes en las prácticas

Para la valoración se han tenido en cuenta la gravedad, frecuencia y concurrencia de los siguientes riesgos.

- Presencia de productos químicos peligrosos. Necesidad de campanas extractoras para el trabajo con los mismos.
- Presencia de llamas abiertas: mecheros
- Máquinas
- Complejidad: debida al grado de experiencia de los alumnos o a la dificultad de montajes o de las operaciones
- Otros riesgos generales: quemaduras, cortes, riesgos eléctricos, etc.

La presencia de varios de estos riesgos o de que se presenten de forma grave o muy frecuente obliga a rebajar el número máximo de alumnos por grupo, ya que en estos casos se necesita una tutorización más directa del profesorado para evitar malas prácticas y evitar accidentes.

Servicio de Prevención
de Riesgos Laborales
Teléfono: 941 299 505 / 506
prevencion.riesgos@unirioja.es

TERCERO. Valoración de las prácticas

Se listan las asignaturas por grado, indicando curso y semestre. Para cada una de ellas se realizan recomendaciones en el número máximo de alumnos por grupo de prácticas según el contenido de las mismas.

Se incluyen solamente aquellas asignaturas de las que se tiene constancia, a través de los listados de ocupación de espacios del Decanato y del contenido de la guía docente, que desarrollan prácticas con algún tipo de riesgo en laboratorio.

Para la valoración del riesgo de cada práctica se han analizado sus guiones y, de forma complementaria, las guías docentes de cada asignatura.

En aquellas prácticas en las que se ha valorado que los riesgos existentes son los que generalmente están presentes en casi todas las prácticas en laboratorios: posibilidad de contactos eléctricos, quemaduras, algún corte, etc., sin ningún tipo de agravante especial, se ha dado un valor máximo de 24 alumnos por grupo.

Es importante tener en cuenta que todas las recomendaciones que se indican se basan en criterios preventivos directamente derivados de la seguridad intrínseca de las prácticas, no se han tenido en cuenta otros aspectos como el espacio disponible (a no ser que su limitación incida directamente en la seguridad de la práctica), equipos disponibles, la comodidad de los alumnos o la calidad de la docencia.

En todos los valores dados de número máximo de alumnos por grupo de prácticas se trata de valores máximos recomendables según criterios del Servicio de Prevención de Riesgos Laborales, lógicamente la situación más deseable es reducir lo máximo posible el número de alumnos por grupo de prácticas.

Nota: En el caso de las asignaturas de cuarto optativas ofertadas a un grado y pertenecientes a otro grado no se crean grupos distintos, sino que los alumnos de cuarto que optan por estas asignaturas se unen al grupo del grado al que corresponden.

Servicio de Prevención
de Riesgos Laborales
Teléfono: 941 299 505 / 506
prevencion.riesgos@unirioja.es

GRADO EN QUÍMICA

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
702G 703G 802G	1º	807	FÍSICA	L104 – Física Aplicada I S1016 – Física Aplicada II	Anual	16	120	20

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 20 ALUMNOS

RIESGOS EXISTENTES

Riesgos físicos: quemaduras, cortes y contactos eléctricos. En alguna práctica se trabaja con fuentes de alta tensión.

Común a Enología (Primero) e Ingeniería Agrícola (Primero)

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
702G 703G 802G	1º	810	QUÍMICA	L002 – Química General	Anual	40	120	18

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 18 ALUMNOS

RIESGOS EXISTENTES

Presencia de productos químico peligrosos y en ocasiones operaciones en campanas de extracción

Trabajo con llamas abiertas

Complejidad por inexperiencia de los alumnos, es asignatura de primero

Riesgos físicos: quemaduras, cortes y contactos eléctricos.

Común a Enología (Primero) e Ingeniería Agrícola (Primero)

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
702G	1º	811	COMPLEMENTOS DE QUÍMICA	L002 – Química General	Anual	20	120	18

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 18 ALUMNOS

RIESGOS EXISTENTES

Presencia de productos químico peligrosos y en ocasiones operaciones en campanas de extracción

Trabajo con llamas abiertas

Complejidad por inexperiencia de los alumnos, es asignatura de primero

Riesgos físicos: quemaduras, cortes (principalmente con el instrumental de vidrio) y contactos eléctricos.

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
702G 703G 802G	1º	809	BIOLOGÍA	L124 –Biología Vegetal Invernadero	1	24	60	18

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 18 ALUMNOS

RIESGOS EXISTENTES

Presencia de productos químico peligrosos, aunque en menos prácticas y en menor cantidad que en otras asignaturas

Trabajo con llamas abiertas

Complejidad por inexperiencia de los alumnos, es asignatura de primero

Riesgos físicos: quemaduras, cortes (principalmente con el instrumental de vidrio) y contactos eléctricos. La probabilidad de quemaduras y cortes es mayor que en otras prácticas al manejar bastantes elementos cortantes además del vidrio: cuchillos y cuchillas y a trabajar con estufas.

En las prácticas en el invernadero los riesgos no son importantes, pero el espacio es limitado. No se recomiendan grupos de más de 18 alumnos.

Común a Enología (Primero) e Ingeniería Agrícola (Primero)

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
702G 703G 802G	1º	813	BIOQUÍMICA	L122 - Bioquímica	2	14	60	18

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 18 ALUMNOS

RIESGOS EXISTENTES

Presencia de productos químico peligrosos

Trabajo con llamas abiertas

Complejidad por inexperiencia de los alumnos, es asignatura de primero

Riesgos físicos: quemaduras, cortes (principalmente con el instrumental de vidrio) y contactos eléctricos.

Común a Enología (Primero) e Ingeniería Agrícola (Primero)

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
702G	2º	426	QUÍMICA ANALÍTICA	L004 – Química Analítica	Anual	40	120	18

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 18 ALUMNOS

RIESGOS EXISTENTES

Presencia de productos químico peligrosos.

Trabajo con llamas abiertas

Riesgos físicos: quemaduras, cortes (principalmente con el instrumental de vidrio) y contactos eléctricos.

Ofertado como optativa de cuarto de Enología

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
702G	2º	427	QUÍMICA FÍSICA I	L103 – Química Física	Anual	10	120	18

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 18 ALUMNOS

RIESGOS EXISTENTES

Presencia de productos químico peligrosos.

Servicio de Prevención
de Riesgos Laborales
Teléfono: 941 299 505 / 506
prevencion.riesgos@unirioja.es

Trabajo con llamas abiertas

Riesgos físicos: quemaduras, cortes (principalmente con el instrumental de vidrio) y contactos eléctricos.

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
702G	2º	428	QUÍMICA INORGÁNICA I	L101 – Química Inorgánica	Anual	20	120	16

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 16 ALUMNOS

RIESGOS EXISTENTES

Presencia de productos químico peligrosos (de carácter más peligroso que en otros laboratorios) y en ocasiones operaciones en campanas de extracción

Trabajo con llamas abiertas

Riesgos físicos: quemaduras, cortes (principalmente con el instrumental de vidrio) y contactos eléctricos.

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
702G	2º	431	INGENIERÍA QUÍMICA	L006 – Ingeniería Química	2	14	60	18

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 18 ALUMNOS

RIESGOS EXISTENTES

Presencia de productos químico peligrosos, menos cantidad que en otras prácticas

Riesgos físicos: quemaduras, cortes (principalmente con el instrumental de vidrio) y contactos eléctricos. Los montajes en esta asignatura son más complicados que en otras y por lo tanto el riesgo de corte es mayor.

El tamaño del laboratorio es similar a otros, pero el número de puestos o poyatas disponibles es menor, por eso se reduce el número de alumnos a 18, ya que, aunque el riesgo de las prácticas es menor que en otras con grupos máximos de 18 el espacio disponible hace necesario limitar el número de alumnos.

En el curso 2018/2019 se informa de la incorporación de una nueva práctica de separación de nHexano y ciclohexano en columnas de rectificación.

En esta práctica se trabaja a temperaturas elevadas (80-95°C) por lo que se generan vapores de estos productos que tienen riesgos para la salud y son inflamables. En el funcionamiento regular de la práctica no debería producirse fuga de estos vapores, pero existe la posibilidad de que ocurra esta circunstancia ya que los alumnos manipulan el montaje.

El medio de control más eficaz y adecuado para los riesgos de esta práctica sería realizarla en una cabina de aspiración, pero no es posible debido a la altura de las torres de destilación. Reducir el número de alumnos del grupo no tendría un impacto relevante en la seguridad de la práctica y no sería un medio de control lo suficientemente eficaz y/o adecuado.

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
702G	3º	521	QUÍMICA FÍSICA II	L103 – Química Física	1	15	60	18

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 18 ALUMNOS

RIESGOS EXISTENTES

Presencia de productos químico peligrosos

Riesgos físicos: quemaduras, cortes (principalmente con el instrumental de vidrio) y contactos eléctricos.

Complejidad: Los montajes en esta asignatura son más complicados que en otras y por lo tanto el riesgo de que alguno de ellos falle es mayor. Ello podría originar cortes, quemaduras y exposición dérmica o inhalatoria a productos químicos.

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
702G	3º	525	QUÍMICA ORGÁNICA EXPERIMENTAL	L102 – Química Orgánica	1	55	60	16

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 16 ALUMNOS

RIESGOS EXISTENTES

Presencia de productos químico peligrosos (de carácter más peligroso que en otros laboratorios) y en ocasiones operaciones en campanas de extracción

Trabajo con llamas abiertas

Riesgos físicos: quemaduras, cortes (principalmente con el instrumental de vidrio) y contactos eléctricos.

Complejidad: Los montajes en esta asignatura son más complicados que en otras y por lo tanto el riesgo de que alguno de ellos falle es mayor. Ello podría originar cortes, quemaduras y exposición dérmica o inhalatoria a productos químicos.

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
702G	3º	540	ANÁLISIS INSTRUMENTAL	L004 – Química Analítica	1	24	60	18

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 18 ALUMNOS

RIESGOS EXISTENTES

Presencia de productos químico peligrosos

Riesgos físicos: quemaduras, cortes (principalmente con el instrumental de vidrio) y contactos eléctricos.

Complejidad: Los montajes en esta asignatura son más complicados que en otras y por lo tanto el riesgo de que alguno de ellos falle es mayor. Ello podría originar cortes, quemaduras y exposición dérmica o inhalatoria a productos químicos.

Ofertado como optativa de cuarto de Enología

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
702G	3º	522	QUÍMICA FÍSICA III	L103 – Química Física	2	15	60	18

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 18 ALUMNOS

RIESGOS EXISTENTES

Presencia de productos químico peligrosos

Riesgos físicos: quemaduras, cortes (principalmente con el instrumental de vidrio) y contactos eléctricos.

Complejidad: Los montajes en esta asignatura son más complicados que en otras y por lo tanto el riesgo de que alguno de ellos falle es mayor. Ello podría originar cortes, quemaduras y exposición dérmica o inhalatoria a productos químicos.

Montaje de sistemas eléctricos con agua.

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
702G	3º	524	QUÍMICA INORGÁNICA III	L101 – Química Inorgánica	2	30	60	16

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 16 ALUMNOS

RIESGOS EXISTENTES

Presencia de productos químico peligrosos (de carácter más peligroso que en otros laboratorios) y en ocasiones operaciones en campanas de extracción

Trabajo con llamas abiertas

Riesgos físicos: quemaduras, cortes (principalmente con el instrumental de vidrio) y contactos eléctricos.

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
702G	3º	541	ANÁLISIS INSTRUMENTAL II	L004 – Química Analítica	2	16	60	18

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 18 ALUMNOS

RIESGOS EXISTENTES

Presencia de productos químico peligrosos

Riesgos físicos: quemaduras, cortes (principalmente con el instrumental de vidrio) y contactos eléctricos.

Complejidad: Los montajes en esta asignatura son más complicados que en otras y por lo tanto el riesgo de que alguno de ellos falle es mayor. Ello podría originar cortes, quemaduras y exposición dérmica o inhalatoria a productos químicos.

Ofertado como optativa de cuarto de Enología

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
702G	4º	533	LABORATORIO INTEGRADO DE QUÍMICA	L004 – Química Analítica L101 – Química Inorgánica L102 – Química Orgánica L103 – Química Física	1	110	120	16

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 16 ALUMNOS

RIESGOS EXISTENTES

Presencia de productos químico peligrosos (de carácter más peligroso que en otros laboratorios) y en ocasiones operaciones en campanas de extracción

Trabajo con llamas abiertas

Riesgos físicos: quemaduras, cortes (principalmente con el instrumental de vidrio) y contactos eléctricos.

Complejidad: Los montajes en esta asignatura son más complicados que en otras y por lo tanto el riesgo de que alguno de ellos falle es mayor. Ello podría originar cortes, quemaduras y exposición dérmica o inhalatoria a productos químicos.

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
702G	4º	526	CALIDAD Y SEGURIDAD EN LABORATORIOS QUÍMICOS	L004 – Química Analítica	1	15	45	18

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 18 ALUMNOS

RIESGOS EXISTENTES

Presencia de productos químico peligrosos.

Riesgos físicos: quemaduras, cortes (principalmente con el instrumental de vidrio) y contactos eléctricos.

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
702G	4º	534	LÁSERES EN QUÍMICA	L103 – Química Física	1	15	45	18

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 18 ALUMNOS

RIESGOS EXISTENTES

Presencia de productos químico peligrosos

Riesgos físicos: quemaduras, cortes (principalmente con el instrumental de vidrio) y contactos eléctricos.

Trabajo intensivo con equipos láseres

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
702G	4º	536	QUÍMICA ANALÍTICA APLICADA	L004 – Química Analítica	1	15	60	18

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 18 ALUMNOS

RIESGOS EXISTENTES

Presencia de productos químico peligrosos.

Riesgos físicos: quemaduras, cortes (principalmente con el instrumental de vidrio) y contactos eléctricos.

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
702G	4º	528	CIENCIA DE MATERIALES	L101 – Química Inorgánica	2	9	60	16

Servicio de Prevención
de Riesgos Laborales
Teléfono: 941 299 505 / 506
prevencion.riesgos@unirioja.es

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 16 ALUMNOS

RIESGOS EXISTENTES

Presencia de productos químico peligrosos (de carácter más peligroso que en otros laboratorios) y en ocasiones operaciones en campanas de extracción

Trabajo con llamas abiertas

Riesgos físicos: quemaduras, cortes (principalmente con el instrumental de vidrio) y contactos eléctricos.

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
702G	4º	532	LABORATORIO AVANZADO QUÍMICA ANALÍTICA	L004 – Química Analítica	2	30	45	18

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 18 ALUMNOS

RIESGOS EXISTENTES

Presencia de productos químico peligrosos.

Riesgos físicos: quemaduras, cortes (principalmente con el instrumental de vidrio) y contactos eléctricos.

ASIGNATURAS OPTATIVAS DE CUARTO OFERTADAS DESDE OTROS GRADOS

(los alumnos que opten por ellas se unirán al grupo de grado al que corresponde la asignatura)

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
703G	2º	434	ENOLOGÍA I	L023 - Edafología	1	12	60	18

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 18 ALUMNOS

Asignatura de segundo de Enología (se oferta también como optativa de cuarto de Ingeniería Agrícola)

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
703G 802G	2º	501	MICROBIOLOGÍA	L123 – Tecnología de los alimentos	1	15	60	16

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 16 ALUMNOS

Asignatura común en Enología (Segundo) e Ingeniería Agrícola (Tercero).

Ver valoración en Grado de Enología – Curso Segundo.

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
703G	2º	435	ENOLOGÍA II	L123 – Tecnología de los alimentos	2	20	60	18

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 18 ALUMNOS

Asignatura de segundo de Enología (se oferta también como optativa de cuarto de Ingeniería Agrícola)

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
703G	2º	437	ANÁLISIS QUÍMICO	L004 – Química Analítica	2	40	90	18

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 18 ALUMNOS

Asignatura de segundo de Enología

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
703G	2º	438	BIOQUÍMICA ENOLÓGICA	L122 – Bioquímica	2	20	60	18

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 18 ALUMNOS

Asignatura de segundo de Enología (se oferta también como optativa de cuarto de Ingeniería Agrícola)

Servicio de Prevención
de Riesgos Laborales
Teléfono: 941 299 505 / 506
prevencion.riesgos@unirioja.es

GRADO EN ENOLOGÍA

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
702G 703G 802G	1º	807	FÍSICA	L104 – Física Aplicada I S1016 – Física Aplicada II	Anual	16	120	20

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 20 ALUMNOS

Asignatura común en Química (Primero), Enología (Primero) e Ingeniería Agrícola (Primero).

Ver valoración en Grado de Química – Curso Primero

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
702G 703G 802G	1º	810	QUÍMICA	L002 – Química General	Anual	40	120	18

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 18 ALUMNOS

Asignatura común en Química (Primero), Enología (Primero) e Ingeniería Agrícola (Primero).

Ver valoración en Grado de Química – Curso Primero

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
702G 703G 802G	1º	809	BIOLOGÍA	L124 –Biología Vegetal Invernadero	1	24	60	18

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 18 ALUMNOS

Asignatura común en Química (Primero), Enología (Primero) e Ingeniería Agrícola (Primero).

Ver valoración en Grado de Química – Curso Primero

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
702G 703G 802G	1º	813	BIOQUÍMICA	L122 - Bioquímica	2	14	60	18

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 18 ALUMNOS

Asignatura común en Química (Primero), Enología (Primero) e Ingeniería Agrícola (Primero).

Ver valoración en Grado de Química – Curso Primero

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
703G 802G	1º	835	GEOLOGÍA, SUELO Y CLIMA	L023 – Edafología	2	14	60	20

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 20 ALUMNOS

RIESGOS EXISTENTES

Productos químicos peligrosos

Riesgos físicos: quemaduras, cortes y contactos eléctricos. En alguna práctica se trabaja con estufas.

Nota: la asignatura tiene cuatro partes diferenciadas: Geología, Edafología, Climatología y Síntesis. Las prácticas con los riesgos referidos son las relativas a Edafología. En el resto de materias sólo están presentes los riesgos que generalmente están presentes en casi todas las prácticas en laboratorios: contactos eléctricos, quemaduras, algún corte, etc., pero no otros riesgos más graves.

Común a Ingeniería Agrícola (Primero)

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
703G 802G	2º	499	PRODUCCIÓN VEGETAL	L021 - Hortofruticultura	Anual	30	90	18

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 18 ALUMNOS

RIESGOS EXISTENTES

Trabajo con llamas abiertas. En dos de estas prácticas se realizan siembras con presencia de inflamable. Por lo tanto, el riesgo de quemaduras e incendio es alto, sobre todo en la práctica con presencia de inflamable.

Riesgos físicos: quemaduras, cortes (principalmente con el instrumental de vidrio) y contactos eléctricos.

En una práctica se trabaja con estufa.

Común a Ingeniería Agrícola (Segundo)

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
703G	2º	434	ENOLOGÍA I	L023 - Edafología	1	12	60	18

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 18 ALUMNOS

RIESGOS EXISTENTES

Presencia de productos químico peligrosos.

Trabajo con llamas abiertas

Riesgos físicos: quemaduras, cortes (principalmente con el instrumental de vidrio) y contactos eléctricos.

Ofertada como optativa de cuarto de Ingeniería Agrícola y de cuarto de Químicas

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
703G 802G	2º	500	OPERACIONES BÁSICAS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	L123 – Tecnología de los alimentos	1	15	60	18

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 18 ALUMNOS

RIESGOS EXISTENTES

Presencia de productos químico peligrosos.

Trabajo con llamas abiertas.

Riesgos físicos: quemaduras, cortes (principalmente con el instrumental de vidrio) y contactos eléctricos.

En estas prácticas de trabaja con algo más de material de vidrio que en otras y también se trabaja a veces con estufas, lo que representa más riesgo de quemaduras.

Común a Ingeniería Agrícola (Tercero)

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
703G 802G	2º	501	MICROBIOLOGÍA	L123 – Tecnología de los alimentos	1	15	60	16

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 16 ALUMNOS

RIESGOS EXISTENTES

Presencia de productos químico peligrosos.

Trabajo con llamas abiertas. En estas prácticas es un riesgo muy importante, ya que se realizan varias siembras con presencia de productos inflamables a la vez que se usan los mecheros y por lo tanto el riesgo de quemaduras e incendio es alto.

Riesgos físicos: quemaduras, cortes (principalmente con el instrumental de vidrio) y contactos eléctricos.

Común a Ingeniería Agrícola (Tercero) y optativa en Química (Cuarto)

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
703G	2º	433	FISIOLOGÍA DE LA VID	L124 – Biología Vegetal Invernadero	2	24	60	18

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 18 ALUMNOS

RIESGOS EXISTENTES

Presencia de productos químico peligrosos.

Riesgos físicos: quemaduras, cortes (principalmente con el instrumental de vidrio) y contactos eléctricos.

En esta asignatura se realiza una digestión a 250 ºC y a 350 ºC. Con los consiguientes riesgos de quemaduras y la atención que hay que prestar en esta operación.

En las prácticas en el invernadero los riesgos no son importantes, pero el espacio es limitado. No se recomiendan grupos de más de 18 alumnos.

Ofertada como optativa de cuarto de Ingeniería Agrícola

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
703G	2º	435	ENOLOGÍA II	L123 – Tecnología de los alimentos	2	20	60	18

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 18 ALUMNOS

RIESGOS EXISTENTES

Presencia de productos químico peligrosos.

Riesgos físicos: quemaduras, cortes (principalmente con el instrumental de vidrio) y contactos eléctricos.

Ofertada como optativa de cuarto de Ingeniería Agrícola y de cuarto de Químicas

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
703G	2º	437	ANÁLISIS QUÍMICO	L004 – Química Analítica	2	40	90	18

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 18 ALUMNOS

RIESGOS EXISTENTES

Presencia de productos químico peligrosos.

Riesgos físicos: quemaduras, cortes (principalmente con el instrumental de vidrio) y contactos eléctricos.

Ofertada como optativa de cuarto de Química

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
703G	2º	438	BIOQUÍMICA ENOLÓGICA	L122 – Bioquímica	2	20	60	18

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 18 ALUMNOS

RIESGOS EXISTENTES

Presencia de productos químico peligrosos.

Riesgos físicos: quemaduras, cortes (principalmente con el instrumental de vidrio) y contactos eléctricos.

Ofertada como optativa de cuarto de Ingeniería Agrícola y de cuarto de Químicas

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
703G	3º	544	ANÁLISIS SENSORIAL	Sala de Catas	Anual	70	90	_

VALORACIÓN: NO SE VALORA GRUPO MÁXIMO

RIESGOS EXISTENTES

Esta práctica no presenta riesgos significativos, pero en ella se disponen de 20 puestos de cata dispuestos de manera lineal. Es habitual utilizar los dos extremos laterales como otros dos puestos añadidos, por lo que se podrían disponer de hasta 22 puestos.

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
703G	3º	546	PRÁCTICAS INTEGRADAS ENOLÓGICAS	L023 – Edafología L123 – Tecnología de los alimentos Bodega	Anual	161	169	14

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 14 ALUMNOS

RIESGOS EXISTENTES

En la operación de vendimia existen riesgos de cortes y de presencia de vehículos móviles.

En el trabajo en bodega se trabaja con maquinaria que puede generar atrapamientos, cortes, golpes y contactos eléctricos.

En el trabajo de laboratorio: presencia de productos químico peligrosos y riesgos físicos como quemaduras, cortes (principalmente con el instrumental de vidrio) y contactos eléctricos.

En estas prácticas se trabaja simultáneamente en bodega y laboratorio lo que complica la organización de las mismas.

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
703G	3º	559	PRÁCTICAS INTEGRADAS DE VITICULTURA	L021 Hortofruticultura Campo de Prácticas	Anual	46	90	22

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 22 ALUMNOS

RIESGOS EXISTENTES

Aparte de los riesgos que generalmente están presentes en casi todas las prácticas en laboratorios: quemaduras, algún corte, golpes, etc., en estas prácticas se realizan trabajos en Campo de Prácticas y en laboratorio que pueden suponer un mayor riesgo de corte.

Ofertada como optativa de cuarto de Ingeniería Agrícola

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
703G	3º	543	MICROBIOLOGÍA ENOLÓGICA	L122 - Bioquímica	1	21	60	16

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 16 ALUMNOS

RIESGOS EXISTENTES

Presencia de productos químico peligrosos.

Trabajo con llamas abiertas. En estas prácticas es un riesgo muy importante, ya que se realizan varias siembras con presencia de productos inflamables a la vez que se usan los mecheros y por lo tanto el riesgo de quemaduras e incendio es alto.

Riesgos físicos: quemaduras, cortes (principalmente con el instrumental de vidrio) y contactos eléctricos.

Ofertada como optativa de cuarto de Ingeniería Agrícola

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
703G 802G	3º	560	PROTECCIÓN DE CULTIVOS	L021 - Hortofruticultura	1	20	60	18

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 18 ALUMNOS

RIESGOS EXISTENTES

Presencia de productos químico peligrosos.

Trabajo con llamas abiertas. En esta práctica se realizan dos siembras (presencia de mechero) sin presencia de inflamable y sólo una siembra con presencia de inflamable. Por lo tanto, el riesgo de quemaduras e incendio es alto, sobre todo en la práctica con presencia de inflamable.

Riesgos físicos: quemaduras, cortes (principalmente con el instrumental de vidrio) y contactos eléctricos.

Común a Ingeniería Agrícola (Tercero)

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
703G	3º	558	INGENIERÍA DE PROCESOS ENOLÓGICOS		2	10	60	_

VALORACIÓN: NO SE VALORA GRUPO MÁXIMO

Según datos de años anteriores estas prácticas se realizaban en el S2002 – Ingeniería Agroforestal, pero, aunque según la guía docente esta asignatura tiene 10 horas en laboratorio, las horas marcadas como GL (Grupos de Laboratorio) consisten en visitas.

Ofertada como optativa de cuarto de Ingeniería Agrícola

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
703G	4º	547	AMPLIACIÓN DE ANÁLISIS SENSORIAL	Sala de Catas	Anual	10	45	_

VALORACIÓN: NO SE VALORA GRUPO MÁXIMO

RIESGOS EXISTENTES

Esta práctica no presenta riesgos significativos, pero en ella se disponen de 20 puestos de cata dispuestos de manera lineal. Es habitual utilizar los dos extremos laterales como otros dos puestos añadidos, por lo que se podrían disponer de hasta 22 puestos.

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
703G	4º	548	BIOTECNOLOGÍA VITINÍCOLA	L122 - Bioquímica	1	12	60	16

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 16 ALUMNOS

RIESGOS EXISTENTES

Presencia de productos químico peligrosos.

Trabajo con llamas abiertas. En estas prácticas es un riesgo muy importante, ya que se realizan varias siembras con presencia de productos inflamables a la vez que se usan los mecheros y por lo tanto el riesgo de quemaduras e incendio es alto.

Riesgos físicos: quemaduras, cortes (principalmente con el instrumental de vidrio) y contactos eléctricos.

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
703G	4º	550	DESTILADOS Y OTROS DERIVADOS DEL VINO		1	20	45	_

VALORACIÓN: NO SE VALORA GRUPO MÁXIMO

RIESGOS EXISTENTES

Según datos de años anteriores estas prácticas se realizaban en Bodega, pero, aunque según la guía docente esta asignatura tiene 20 horas en laboratorio, las horas marcadas como GL (Grupos de Laboratorio) consisten en visitas.

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.

703G	4º	552	MATERIALES AUXILIARES EN LA INDUSTRIA ENOLÓGICA		1	20	45	_

VALORACIÓN: NO SE VALORA GRUPO MÁXIMO

RIESGOS EXISTENTES

Según datos de años anteriores estas prácticas se realizaban en Bodega, pero, aunque según la guía docente esta asignatura tiene 20 horas en laboratorio, las horas marcadas como GL (Grupos de Laboratorio) consisten en visitas.

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
703G 802G	4º	567	GESTIÓN DE RESIDUOS	S2002 – Ingeniería Agroforestal	2	10	45	18

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 18 ALUMNOS

Asignatura común en Enología (Cuarto) e Ingeniería Agrícola (Tercero).

Ver valoración en Ingeniería Agrícola – Curso Tercero.

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
703G	4º	554	PRODUCCIÓN INTEGRADA Y ECOLÓGICA DE LA VID		2	10	45	_

VALORACIÓN: NO SE VALORA GRUPO MÁXIMO

En la guía docente se indica que esta asignatura tiene 10 horas en laboratorio, pero, según las reservas de espacio, las prácticas consisten en visitas.

ASIGNATURAS OPTATIVAS DE CUARTO OFERTADAS DESDE OTROS GRADOS (los alumnos que opten por ellas se unirán al grupo de grado al que corresponde la asignatura)

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
702G	2º	426	QUÍMICA ANALÍTICA	L004 – Química Analítica	Anual	40	120	18

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 18 ALUMNOS

Asignatura de segundo de Químicas.

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
702G	3º	540	ANÁLISIS INSTRUMENTAL	L004 – Química Analítica	1	24	60	18

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 18 ALUMNOS

Asignatura de tercero de Químicas.

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.

Servicio de Prevención
de Riesgos Laborales
Teléfono: 941 299 505 / 506
prevencion.riesgos@unirioja.es

802G	4º	565	EQUIPOS Y MÁQUINAS EN INGENIERÍA ALIMENTARIA		1	12	45	_

VALORACIÓN: NO SE VALORA GRUPO MÁXIMO

Asignatura de cuarto de Ingeniería Agrícola.

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
702G	3º	541	ANÁLISIS INSTRUMENTAL II	L004 – Química Analítica	2	16	60	18

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 18 ALUMNOS

Asignatura de tercero de Químicas.

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
703G 802G	3º	569	PROCESOS TECNOLÓGICOS	L123 – Tecnología de los alimentos	2	20	45	16

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 16 ALUMNOS

Asignatura de tercero de Ingeniería Agrícola.

Servicio de Prevención
de Riesgos Laborales
Teléfono: 941 299 505 / 506
prevencion.riesgos@unirioja.es

GRADO EN INGENIERÍA AGRÍCOLA

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
702G 703G 802G	1º	807	FÍSICA	L104 – Física Aplicada I S1016 – Física Aplicada II	Anual	16	120	20

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 20 ALUMNOS

Asignatura común en Química (Primero), Enología (Primero) e Ingeniería Agrícola (Primero).

Ver valoración en Grado de Química – Curso Primero

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
702G 703G 802G	1º	810	QUÍMICA	L002 – Química General	Anual	40	120	18

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 18 ALUMNOS

Asignatura común en Química (Primero), Enología (Primero) e Ingeniería Agrícola (Primero).

Ver valoración en Grado de Química – Curso Primero

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
702G 703G 802G	1º	809	BIOLOGÍA	L124 –Biología Vegetal Invernadero	1	24	60	18

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 18 ALUMNOS

Asignatura común en Química (Primero), Enología (Primero) e Ingeniería Agrícola (Primero).

Ver valoración en Grado de Química – Curso Primero

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
702G 703G 802G	1º	813	BIOQUÍMICA	L122 - Bioquímica	2	14	60	18

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 18 ALUMNOS

Asignatura común en Química (Primero), Enología (Primero) e Ingeniería Agrícola (Primero).

Ver valoración en Grado de Química – Curso Primero

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.

703G 802G	1º	835	GEOLOGÍA, SUELO Y CLIMA	L023 – Edafología	2	14	60	20

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 20 ALUMNOS

Asignatura común en Enología (Primero) e Ingeniería Agrícola (Primero).

Ver valoración en Grado de Enología – Curso Primero

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
703G 802G	2º	499	PRODUCCIÓN VEGETAL	L021 - Hortofruticultura	Anual	30	90	18

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 18 ALUMNOS

Asignatura común en Enología (Segundo) e Ingeniería Agrícola (Segundo).

Ver valoración en Grado de Enología – Curso Segundo.

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
802G	2º	465	HIDRÁULICA	S2002 – Ingeniería Agroforestal Campo de Prácticas	1	12	60	24

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 24 ALUMNOS

RIESGOS EXISTENTES

Se presentan los riesgos que generalmente están presentes en casi todas las prácticas en laboratorios: quemaduras, algún corte, golpes, etc., pero no otros riesgos más graves.

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
802G	2º	466	TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	L123 – Tecnología de los alimentos L122 - Bioquímica	1	16	60	18

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 18 ALUMNOS

RIESGOS EXISTENTES

Presencia de productos químico peligrosos.

Riesgos físicos: quemaduras (se utilizan en varias prácticas baños calientes), cortes (principalmente con el instrumental de vidrio) y contactos eléctricos.

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
802G	2º	884	MECANIZACIÓN AGRARIA	S2004 – Motores y Máquinas	1	14	45	18

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 18 ALUMNOS

RIESGOS EXISTENTES

Riesgos por trabajo con máquinas: atrapamientos, cortes, golpes, etc.

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
802G	2º	467	BOTÁNICA	L233 – Microscopía Campo de Prácticas	2	18	60	24

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 24 ALUMNOS

RIESGOS EXISTENTES

Se presentan los riesgos que generalmente están presentes en casi todas las prácticas en laboratorios: quemaduras, algún corte, golpes, etc., pero no otros riesgos más graves.

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
802G	2º	469	CULTIVOS	L021 – HORTOFRUTICULTURA	2	10	60	24

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 24 ALUMNOS

RIESGOS EXISTENTES

Se presentan los riesgos que generalmente están presentes en casi todas las prácticas en laboratorios: quemaduras, algún corte, golpes, etc., pero no otros riesgos más graves.

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
703G 802G	3º	560	PROTECCIÓN DE CULTIVOS	L021 - Hortofruticultura	1	20	60	18

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 18 ALUMNOS

Asignatura común en Enología (Tercero) e Ingeniería Agrícola (Tercero).

Ver valoración en Grado de Enología – Curso Tercero.

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
802G	3º	574	MEDIO AMBIENTE	L124 – Biología Vegetal L233 - Microscopía	1	14	60	18

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 18 ALUMNOS

RIESGOS EXISTENTES

Presencia de productos químico peligrosos.

Trabajo con llamas abiertas. En estas prácticas es un riesgo importante, ya que se realizan varias siembras (uso de mecheros) y por lo tanto el riesgo de quemaduras e incendio está presente, aunque en estas prácticas las siembras se realizan sin presencia de productos inflamables.

Riesgos físicos: quemaduras, cortes (principalmente con el instrumental de vidrio) y contactos eléctricos.

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
703G 802G	3º	500	OPERACIONES BÁSICAS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	L123 – Tecnología de los alimentos	1	15	60	18

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 18 ALUMNOS

Asignatura común en Enología (Segundo) e Ingeniería Agrícola (Tercero).

Ver valoración en Grado de Enología – Curso Segundo.

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
703G 802G	3º	501	MICROBIOLOGÍA	L123 – Tecnología de los alimentos	1	15	60	16

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 16 ALUMNOS

Asignatura común en Enología (Segundo) e Ingeniería Agrícola (Tercero). Optativa en Química (Cuarto)

Ver valoración en Grado de Enología – Curso Segundo.

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
802G	3º	572	GENÉTICA Y MEJORA VEGETAL	L021 – Hortofruticultura	1	10	60	18

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 18 ALUMNOS

RIESGOS EXISTENTES

Presencia de productos químico peligrosos.

Riesgos físicos: quemaduras, cortes (principalmente con el instrumental de vidrio) y contactos eléctricos.

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
703G 802G	3º	567	GESTIÓN DE RESIDUOS	S2002 – Ingeniería Agroforestal	2	10	45	18

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 18 ALUMNOS

RIESGOS EXISTENTES

Presencia de productos químico peligrosos.

Riesgos físicos: quemaduras, cortes (principalmente con el instrumental de vidrio) y contactos eléctricos.

Común a Enología (Cuarto Común).

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
802G	3º	569	PROCESOS TECNOLÓGICOS	L123 – Tecnología de los alimentos	2	20	45	16

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 16 ALUMNOS

RIESGOS EXISTENTES

Presencia de productos químico peligrosos.

Trabajo con llamas abiertas. En estas prácticas es un riesgo muy importante, ya que se realizan varias siembras con presencia de productos inflamables a la vez que se usan los mecheros y por lo tanto el riesgo de quemaduras e incendio es alto.

Riesgos físicos: quemaduras, cortes (principalmente con el instrumental de vidrio) y contactos eléctricos.

Ofertada como optativa a cuarto de Enología

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
802G	3º	573	MÁQUINAS AGRÍCOLAS	S2004 – Motores y Máquinas Campo de Prácticas	2	16	45	20

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 20 ALUMNOS

RIESGOS EXISTENTES

Riesgos por presencia de máquinas en movimiento (tractor y aperos): atrapamiento, cortes y golpes. La labor de los alumnos es más observar y tomar notas que manipular los equipos, pero existe riesgo debido al movimiento de tractor y aperos.

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
802G	3º	577	PAISAJISMO II	L021 - Hortofruticultura	2	21	45	24

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 24 ALUMNOS

RIESGOS EXISTENTES

Se presentan los riesgos que generalmente están presentes en casi todas las prácticas en laboratorios: quemaduras, algún corte, golpes, etc., pero no otros riesgos más graves.

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
802G	3º	847	RIEGOS	S2002 – Ingeniería Agroforestal Campo de Prácticas	2	16	45	24

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 24 ALUMNOS

RIESGOS EXISTENTES

Se presentan los riesgos que generalmente están presentes en casi todas las prácticas en laboratorios: quemaduras, algún corte, golpes, etc., pero no otros riesgos más graves.

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
802G	4º	565	EQUIPOS Y MÁQUINAS EN INGENIERÍA ALIMENTARIA		1	12	45	_

VALORACIÓN: NO SE VALORA GRUPO MÁXIMO

Según datos de años anteriores estas prácticas se realizaban en el S2002 – Ingeniería Agroforestal, pero, aunque según la guía docente esta asignatura tiene 12 horas en laboratorio, las reservas de espacio de GL (Grupos de Laboratorio) se realizan en aula informática.

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
802G	4º	579	AMPLIACIÓN DE PROTECCIÓN DE CULTIVOS	L021 - Hortofruticultura	1	15	45	_

VALORACIÓN: NO SE VALORA GRUPO MÁXIMO

RIESGOS EXISTENTES

Según datos de años anteriores estas prácticas se realizaban en L021 - Hortofruticultura, pero, aunque según la guía docente esta asignatura tiene 15 horas en laboratorio, las horas marcadas como GL (Grupos de Laboratorio) consisten en visitas o se realizan en aula pequeña.

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.

802G	4º	580	ANÁLISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS	Sala de Catas	1	30	45	_

VALORACIÓN: NO SE VALORA GRUPO MÁXIMO

RIESGOS EXISTENTES

Esta práctica no presenta riesgos de suficiente gravedad, pero en ella se disponen de 20 puestos de cata dispuestos de manera lineal. Es habitual utilizar los dos extremos laterales como otros dos puestos añadidos, por lo que se podrían disponer de hasta 22 puestos.

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
802G	4º	581	FISIOLOGÍA VEGETAL APLICADA	L124 – Biología Vegetal Invernadero	1	15	45	18

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 18 ALUMNOS

RIESGOS EXISTENTES

Presencia de productos químico peligrosos.

Riesgos físicos: quemaduras, cortes (principalmente con el instrumental de vidrio) y contactos eléctricos.

En esta asignatura se realiza una digestión a 250 ºC y a 350 ºC. Con los consiguientes riesgos de quemaduras y la atención que hay que prestar en esta operación.

En las prácticas en el invernadero los riesgos no son importantes, pero el espacio es limitado. No se recomiendan grupos de más de 18 alumnos.

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
802G	4º	586	INFRAESTRUCTURAS AGRÍCOLAS	S2002 – Ingeniería Agroforestal	1	16	45	_

VALORACIÓN: NO SE VALORA GRUPO MÁXIMO

RIESGOS EXISTENTES

Según datos de años anteriores estas prácticas se realizaban en S2002 – Ingeniería Agroforestal, pero, aunque según la guía docente esta asignatura tiene 16 horas en laboratorio, las horas marcadas como GL (Grupos de Laboratorio) se realizan en Aula Informática.

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
802G	4º	587	INGENIERÍA DEL MEDIO AMBIENTE Y DEL PAISAJE	L021 - Hortofruticultura	1	21	45	_

VALORACIÓN: NO SE VALORA GRUPO MÁXIMO

RIESGOS QUE SE PREVEN

Se realizan estudios de casos y trabajos. También pueden realizarse una o dos salidas.

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
802G	4º	592	PROPAGACIÓN Y VIVEROS	L021 – Hortofruticultura Campo de Prácticas	1	15	45	22

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 22 ALUMNOS

RIESGOS EXISTENTES

Aparte de los riesgos generales que están presentes en casi todas las prácticas en laboratorios: quemaduras, cortes, golpes, etc. se presenta riesgo alto de corte por uso de herramientas para injertos.

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
802G	4º	582	FRUTICULTURA	L021 – Hortofruticultura	2	20	60	24

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 24 ALUMNOS

RIESGOS EXISTENTES

Los riesgos que generalmente están presentes en casi todas las prácticas en laboratorios: contactos eléctricos, quemaduras, algún corte, golpes, etc., pero no otros riesgos más graves.

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
802G	4º	583	HORTICULTURA	L021 – Hortofruticultura	2	20	60	24

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 24 ALUMNOS

RIESGOS EXISTENTES

Los riesgos que generalmente están presentes en casi todas las prácticas en laboratorios: contactos eléctricos, quemaduras, algún corte, golpes, etc., pero no otros riesgos más graves.

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
802G	4º	584	INDUSTRIAS DE ORIGEN ANIMAL	L123 – Tecnología de los alimentos	2	12	60	20

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 20 ALUMNOS

RIESGOS EXISTENTES

Presencia de productos químicos peligrosos

Riesgos físicos: quemaduras, cortes (principalmente con el instrumental de vidrio) y contactos eléctricos.

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
802G	4º	585	INDUSTRIAS DE ORIGEN VEGETAL	L123 – Tecnología de los alimentos S2006 - Planta Piloto	2	12	60	22

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 22 ALUMNOS

RIESGOS EXISTENTES

Aparte de los riesgos generales en todas las prácticas (quemaduras, cortes y contactos eléctricos) en éstas se trabaja con algo más de material de vidrio que en otras y se maneja autoclave, gases a presión y baños de agua de escaldado de un tamaño mayor que los usados en otros laboratorios y en otras prácticas.

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.

802G	4º	595	TECNOLOGÍAS DE LA CONSERVACIÓN	L123 – Tecnología de los alimentos S2006 Planta Piloto	2	6	60	22

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 22 ALUMNOS

RIESGOS EXISTENTES

Aparte de los riesgos generales en todas las prácticas (quemaduras, cortes y contactos eléctricos) en éstas se trabaja con algo más de material de vidrio que en otras y se maneja autoclave, gases a presión y baños de agua de escaldado de un tamaño mayor que los usados en otros laboratorios y en otras prácticas.

ASIGNATURAS OPTATIVAS DE CUARTO OFERTADAS DESDE OTROS GRADOS (los alumnos que opten por ellas se unirán al grupo de grado al que corresponde la asignatura)

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
703G	3º	559	PRÁCTICAS INTEGRADAS DE VITICULTURA	L021 Hortofruticultura Campo de Prácticas	Anual	46	90	22

Asignatura de tercero de Enología.

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
703G	2º	434	ENOLOGÍA I	L023 - Edafología	1	12	60	18

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 18 ALUMNOS

Asignatura de segundo de Enología (se oferta también como optativa a cuarto de Químicas).

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
703G	3º	543	MICROBIOLOGÍA ENOLÓGICA	L122 - Bioquímica	1	21	60	16

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 16 ALUMNOS

Asignatura de tercero de Enología.

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
703G	2º	433	FISIOLOGÍA DE LA VID	L124 – Biología Vegetal Invernadero	2	24	60	18

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 18 ALUMNOS

Asignatura de segundo de Enología.

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
703G	2º	435	ENOLOGÍA II	L123 – Tecnología de los alimentos	2	20	60	18

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 18 ALUMNOS

Asignatura de segundo de Enología (se oferta también como optativa a cuarto de Químicas).

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
703G	2º	438	BIOQUÍMICA ENOLÓGICA	L122 – Bioquímica	2	20	60	18

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 18 ALUMNOS

Asignatura de segundo de Enología (se oferta también como optativa a cuarto de Químicas).

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
703G	3º	558	INGENIERÍA DE PROCESOS ENOLÓGICOS		2	10	60	_

VALORACIÓN: NO SE VALORA GRUPO MÁXIMO

Asignatura de tercero de Enología.

GRADO EN MAGISTERIO EN EDUCACIÓN INFANTIL

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
205G	3º	274	DIDÁCTICA DE LAS CIENCIAS EXPERIMENTALES	L024 – Didáctica de las ciencias experimentales	2	15	45	24

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 24 ALUMNOS

RIESGOS EXISTENTES

Se presenta algún posible riesgo de golpes, pero menos de los que generalmente están presentes en casi todas las prácticas en laboratorios.

GRADO EN MAGISTERIO EN EDUCACIÓN PRIMARIA

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
206G	3º	296	DIDÁCTICA DE LAS CIENCIAS EXPERIMENTALES: BIOLOGÍA Y GEOLOGÍA	L024 – Didáctica de las ciencias experimentales	1	15	60	20

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 20 ALUMNOS

RIESGOS EXISTENTES

Trabajo con llamas abiertas. En estas prácticas es un riesgo importante, ya que se realizan varias siembras (uso de mecheros) y por lo tanto el riesgo de quemaduras e incendio está presente, aunque en estas prácticas las siembras se realizan sin presencia de productos inflamables.

Riesgos físicos: quemaduras, cortes (principalmente con el instrumental de vidrio) y contactos eléctricos.

Complejidad por inexperiencia de los alumnos, al ser su primera asignatura con este tipo de prácticas de laboratorio.

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
206G	3º	301	DIDÁCTICA DE LAS CIENCIAS	L104 – Física Aplicada I S1016 – Física Aplicada II	2	15	60	20

			EXPERIMENTALES: FÍSICA Y QUÍMICA	L024 – Didáctica de las ciencias experimentales				

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 20 ALUMNOS

RIESGOS EXISTENTES

Productos químicos peligrosos

Riesgos físicos: quemaduras, cortes (principalmente con el instrumental de vidrio) y contactos eléctricos.

Complejidad por inexperiencia de los alumnos, al ser su primera asignatura con este tipo de prácticas de laboratorio.

GRADO EN INGENIERÍA ELÉCTRICA
GRADO EN INGENIERÍA ELÉCTRÓNICA INDUSTRIAL Y AUTOMÁTICA
GRADO EN INGENIERÍA MECÁNICA

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
803G 804G 805G	1º	838	QUÍMICA	L002 – Química General L101 – Química Inorgánica L102 – Química Orgánica	1	10	60	18

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 18 ALUMNOS

RIESGOS EXISTENTES

Productos químicos peligrosos y en ocasiones operaciones en campanas de extracción

Riesgos físicos: quemaduras, cortes (principalmente con el instrumental de vidrio) y contactos eléctricos.

Complejidad por inexperiencia de los alumnos, al ser su primera asignatura con este tipo de prácticas de laboratorio.

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
803G 804G 805G	1º	840	MECÁNICA	L104 – Física Aplicada I S1016 – Física Aplicada II	1	10	60	24

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 24 ALUMNOS

RIESGOS EXISTENTES

Puede presentarse algún riesgo de golpe o corte, pero no otros riesgos más graves.

GRADO EN INGENIERÍA INFORMÁTICA
GRADO EN MATEMÁTICAS

Grado	Curso	Cód.	Asignatura	Laboratorios	S	$H_{Lab.}$	$H_{Tot.}$	Máx.
701G 801G	1º	816	FÍSICA	L104 – Física Aplicada I S1016 – Física Aplicada II	2	10	60	20

VALORACIÓN: GRUPOS MÁXIMOS DE 20 ALUMNOS

Servicio de Prevención
de Riesgos Laborales
Teléfono: 941 299 505 / 506
prevencion.riesgos@unirioja.es

RIESGOS EXISTENTES

Riesgos físicos: quemaduras, cortes y contactos eléctricos. En alguna práctica se trabaja con fuentes de alta tensión para generar tensiones mayores de 300 voltios y/o fuentes de corriente con intensidades mayores a 1,5 amperios.

Complejidad por inexperiencia de los alumnos, al ser su primera asignatura con este tipo de prácticas de laboratorio.

CUARTO: Observaciones

- Siempre habrá que tener en cuenta que la seguridad de los alumnos en las prácticas depende, sobre todo, no del número máximo de alumnos por grupo, sino del cumplimiento de ciertas pautas preventivas:
    - Mantener el equipamiento e instalaciones en buen estado.
    - Mantener el laboratorio ordenado y con las vías y pasillos despejados.
    - Una adecuada formación e información por parte del docente de los posibles riesgos de cada práctica y de la manera correcta de operar para evitarlos.
    - El uso obligatorio de los elementos de protección que puedan ser necesarios según la práctica realizada: bata, gafas y/o guantes.
- Todo lo indicado en este informe está supeditado al contenido de las prácticas y a la situación de los laboratorios en el momento de la evaluación, los cambios que pueda haber en disposición del equipamiento, número del mismo, instalación de nuevo, cambio de las prácticas realizadas, etc. harían necesaria una nueva valoración.
- Todos los valores indicados sobre número máximo recomendado de alumnos por grupo de prácticas no responden a ninguna obligación legal al respecto, ya que no se tiene constancia de directrices legales o normativas que marquen un criterio aplicable a este tema.
- Las recomendaciones se dan desde el punto de vista de la prevención de riesgos en las prácticas. El Servicio de Prevención de Riesgos Laborales no puede tener en cuenta la totalidad de las ventajas e inconvenientes de los cambios recomendados a otros niveles de organización, costes, etc.

Servicio de Prevención
de Riesgos Laborales
Teléfono: 941 299 505 / 506
prevencion.riesgos@unirioja.es

ANEXO I - CUADROS ASIGNATURAS POR GRADOS

702G - GRADO EN QUÍMICA								
Grado	**Curso**	**Cód.**	**Asignatura**	**Laboratorios**	**S**	**$H_{Lab.}$**	**$H_{Tot.}$**	**Máx.**
702G 703G 802G	1º	807	FÍSICA	L104 – Física Aplicada I S1016 – Física Aplicada II	Anual	16	120	20
702G 703G 802G	1º	810	QUÍMICA	L002 – Química General	Anual	40	120	18
702G	1º	811	COMPLEMENTOS DE QUÍMICA	L002 – Química General	Anual	20	120	18
702G 703G 802G	1º	809	BIOLOGÍA	L124 –Biología Vegetal Invernadero	1	24	60	18
702G 703G 802G	1º	813	BIOQUÍMICA	L122 - Bioquímica	2	14	60	18
702G	2º	426	QUÍMICA ANALÍTICA	L004 – Química Analítica	Anual	40	120	18
702G	2º	427	QUÍMICA FÍSICA I	L103 – Química Física	Anual	10	120	18
702G	2º	428	QUÍMICA INORGÁNICA I	L101 – Química Inorgánica	Anual	20	120	16
702G	2º	431	INGENIERÍA QUÍMICA	L006 – Ingeniería Química	2	14	60	18
702G	3º	521	QUÍMICA FÍSICA II	L103 – Química Física	1	15	60	18
702G	3º	525	QUÍMICA ORGÁNICA EXPERIMENTAL	L102 – Química Orgánica	1	55	60	16
702G	3º	540	ANÁLISIS INSTRUMENTAL	L004 – Química Analítica	1	24	60	18
702G	3º	522	QUÍMICA FÍSICA III	L103 – Química Física	2	15	60	18
702G	3º	524	QUÍMICA INORGÁNICA III	L101 – Química Inorgánica	2	30	60	16
702G	3º	541	ANÁLISIS INSTRUMENTAL II	L004 – Química Analítica	2	16	60	18
702G	4º	533	LABORATORIO INTEGRADO DE QUÍMICA	L004 – Química Analítica L101 – Química Inorgánica L102 – Química Orgánica L103 – Química Física	1	110	120	16
702G	4º	526	CALIDAD Y SEGURIDAD EN LABORATORIOS QUÍMICOS	L004 – Química Analítica	1	15	45	18
702G	4º	534	LÁSERES EN QUÍMICA	L103 – Química Física	1	15	45	18
702G	4º	536	QUÍMICA ANALÍTICA APLICADA	L004 – Química Analítica	1	15	60	18
702G	4º	528	CIENCIA DE MATERIALES	L101 – Química Inorgánica	2	9	60	16
702G	4º	532	LABORATORIO AVANZADO QUÍMICA ANALÍTICA	L004 – Química Analítica	2	30	45	18

Servicio de Prevención
de Riesgos Laborales
Teléfono: 941 299 505 / 506
prevencion.riesgos@unirioja.es

703G - GRADO EN ENOLOGÍA								
Grado	**Curso**	**Cód.**	**Asignatura**	**Laboratorios**	**S**	**$H_{Lab.}$**	**$H_{Tot.}$**	**Máx.**
702G 703G 802G	1º	807	FÍSICA	L104 – Física Aplicada I S1016 – Física Aplicada II	Anual	16	120	20
702G 703G 802G	1º	810	QUÍMICA	L002 – Química General	Anual	40	120	18
702G 703G 802G	1º	809	BIOLOGÍA	L124 –Biología Vegetal Invernadero	1	24	60	18
702G 703G 802G	1º	813	BIOQUÍMICA	L122 - Bioquímica	2	14	60	18
703G 802G	1º	835	GEOLOGÍA, SUELO Y CLIMA	L023 – Edafología	2	14	60	20
703G 802G	2º	499	PRODUCCIÓN VEGETAL	L021 - Hortofruticultura	Anual	30	90	18
703G	2º	434	ENOLOGÍA I	L023 - Edafología	1	12	60	18
703G 802G	2º	500	OPERACIONES BÁSICAS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	L123 – Tecnología de los alimentos	1	15	60	18
703G 802G	2º	501	MICROBIOLOGÍA	L123 – Tecnología de los alimentos	1	15	60	16
703G	2º	433	FISIOLOGÍA DE LA VID	L124 – Biología Vegetal Invernadero	2	24	60	18
703G	2º	435	ENOLOGÍA II	L123 – Tecnología de los alimentos	2	20	60	18
703G	2º	437	ANÁLISIS QUÍMICO	L004 – Química Analítica	2	40	90	18
703G	2º	438	BIOQUÍMICA ENOLÓGICA	L122 – Bioquímica	2	20	60	18
703G	3º	544	ANÁLISIS SENSORIAL	Sala de Catas	Anual	70	90	_
703G	3º	546	PRÁCTICAS INTEGRADAS ENOLÓGICAS	L023 – Edafología L123 – Tecnología de los alimentos Bodega	Anual	161	169	14
703G	3º	559	PRÁCTICAS INTEGRADAS DE VITICULTURA	L021 Hortofruticultura Campo de Prácticas	Anual	46	90	22
703G	3º	543	MICROBIOLOGÍA ENOLÓGICA	L122 - Bioquímica	1	21	60	16
703G 802G	3º	560	PROTECCIÓN DE CULTIVOS	L021 - Hortofruticultura	1	20	60	18
703G	3º	558	INGENIERÍA DE PROCESOS ENOLÓGICOS		2	10	60	_
703G	4º	547	AMPLIACIÓN DE ANÁLISIS SENSORIAL	Sala de Catas	Anual	10	45	_
703G	4º	548	BIOTECNOLOGÍA VITINÍCOLA	L122 - Bioquímica	1	12	60	16
703G	4º	550	DESTILADOS Y OTROS DERIVADOS DEL VINO		1	20	45	_

Servicio de Prevención
de Riesgos Laborales
Teléfono: 941 299 505 / 506
prevencion.riesgos@unirioja.es

703G	4º	552	MATERIALES AUXILIARES EN LA INDUSTRIA ENOLÓGICA		1	20	45	_
703G 802G	4º	567	GESTIÓN DE RESIDUOS	S2002 – Ingeniería Agroforestal	2	10	45	18
703G	4º	554	PRODUCCIÓN INTEGRADA Y ECOLÓGICA DE LA VID		2	10	45	_

Servicio de Prevención
de Riesgos Laborales
Teléfono: 941 299 505 / 506
prevencion.riesgos@unirioja.es

802G - GRADO EN INGENIERÍA AGRÍCOLA								
Grado	**Curso**	**Cód.**	**Asignatura**	**Laboratorios**	**S**	**$H_{Lab.}$**	**$H_{Tot.}$**	**Máx.**
702G 703G 802G	1º	807	FÍSICA	L104 – Física Aplicada I S1016 – Física Aplicada II	Anual	16	120	20
702G 703G 802G	1º	810	QUÍMICA	L002 – Química General	Anual	40	120	18
702G 703G 802G	1º	809	BIOLOGÍA	L124 –Biología Vegetal Invernadero	1	24	60	18
702G 703G 802G	1º	813	BIOQUÍMICA	L122 - Bioquímica	2	14	60	18
703G 802G	1º	835	GEOLOGÍA, SUELO Y CLIMA	L023 – Edafología	2	14	60	20
703G 802G	2º	499	PRODUCCIÓN VEGETAL	L021 - Hortofruticultura	Anual	30	90	18
802G	2º	465	HIDRÁULICA	S2002 – Ingeniería Agroforestal Campo de Prácticas	1	12	60	24
802G	2º	466	TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	L123 – Tecnología de los alimentos L122 - Bioquímica	1	16	60	18
802G	2º	884	MECANIZACIÓN AGRARIA	S2004 – Motores y Máquinas	1	14	45	18
802G	2º	467	BOTÁNICA	L233 – Microscopía Campo de Prácticas	2	18	60	24
802G	2º	469	CULTIVOS	L021 – HORTOFRUTICULTURA	2	10	60	24
703G 802G	3º	560	PROTECCIÓN DE CULTIVOS	L021 - Hortofruticultura	1	20	60	18
802G	3º	574	MEDIO AMBIENTE	L124 – Biología Vegetal L233 - Microscopía	1	14	60	18
703G 802G	3º	500	OPERACIONES BÁSICAS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	L123 – Tecnología de los alimentos	1	15	60	18
703G 802G	3º	501	MICROBIOLOGÍA	L123 – Tecnología de los alimentos	1	15	60	16
802G	3º	572	GENÉTICA Y MEJORA VEGETAL	L021 – Hortofruticultura	1	10	60	18
703G 802G	3º	567	GESTIÓN DE RESIDUOS	S2002 – Ingeniería Agroforestal	2	10	45	18
802G	3º	569	PROCESOS TECNOLÓGICOS	L123 – Tecnología de los alimentos	2	20	45	16
802G	3º	573	MÁQUINAS AGRÍCOLAS	S2004 – Motores y Máquinas Campo de Prácticas	2	16	45	20
802G	3º	577	PAISAJISMO II	L021 - Hortofruticultura	2	21	45	24
802G	3º	847	RIEGOS	S2002 – Ingeniería Agroforestal Campo de Prácticas	2	16	45	24

Servicio de Prevención
de Riesgos Laborales
Teléfono: 941 299 505 / 506
prevencion.riesgos@unirioja.es

802G	4º	565	EQUIPOS Y MÁQUINAS EN INGENIERÍA ALIMENTARIA		1	12	45	_
802G	4º	579	AMPLIACIÓN DE PROTECCIÓN DE CULTIVOS	L021 - Hortofruticultura	1	15	45	_
802G	4º	580	ANÁLISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS	Sala de Catas	1	30	45	_
802G	4º	581	FISIOLOGÍA VEGETAL APLICADA	L124 – Biología Vegetal Invernadero	1	15	45	18
802G	4º	586	INFRAESTRUCTURAS AGRÍCOLAS	S2002 – Ingeniería Agroforestal	1	16	45	_
802G	4º	587	INGENIERÍA DEL MEDIO AMBIENTE Y DEL PAISAJE	L021 - Hortofruticultura	1	21	45	_
802G	4º	592	PROPAGACIÓN Y VIVEROS	L021 – Hortofruticultura Campo de Prácticas	1	15	45	22
802G	4º	582	FRUTICULTURA	L021 – Hortofruticultura	2	20	60	24
802G	4º	583	HORTICULTURA	L021 – Hortofruticultura	2	20	60	24
802G	4º	584	INDUSTRIAS DE ORIGEN ANIMAL	L123 – Tecnología de los alimentos	2	12	60	20
802G	4º	585	INDUSTRIAS DE ORIGEN VEGETAL	L123 – Tecnología de los alimentos S2006 - Planta Piloto	2	12	60	22
802G	4º	595	TECNOLOGÍAS DE LA CONSERVACIÓN	L123 – Tecnología de los alimentos S2006 Planta Piloto	2	6	60	22

Servicio de Prevención
de Riesgos Laborales
Teléfono: 941 299 505 / 506
prevencion.riesgos@unirioja.es

205G - GRADO EN EDUCACIÓN INFANTIL								
Grado	**Curso**	**Cód.**	**Asignatura**	**Laboratorios**	**S**	**$H_{Lab.}$**	**$H_{Tot.}$**	**Máx.**
205G	3º	274	DIDÁCTICA DE LAS CIENCIAS EXPERIMENTALES	L024 – Didáctica de las ciencias experimentales	2	15	45	24

206G - GRADO EN EDUCACIÓN PRIMARIA								
Grado	**Curso**	**Cód.**	**Asignatura**	**Laboratorios**	**S**	**$H_{Lab.}$**	**$H_{Tot.}$**	**Máx.**
206G	3º	296	DIDÁCTICA DE LAS CIENCIAS EXPERIMENTALES: BIOLOGÍA Y GEOLOGÍA	L024 – Didáctica de las ciencias experimentales	1	15	60	20
206G	3º	301	DIDÁCTICA DE LAS CIENCIAS EXPERIMENTALES: FÍSICA Y QUÍMICA	L104 – Física Aplicada I S1016 – Física Aplicada II L024 – Didáctica de las ciencias experimentales	2	15	60	20

803G – GRADO EN INGENIERÍA MECÁNICA 804G – GRADO EN INGENIERÍA ELÉCTRICA 805G – GRADO EN INGENIERÍA ELECTRÓNICA INDUSTRIAL Y AUTOMÁTICA								
Grado	**Curso**	**Cód.**	**Asignatura**	**Laboratorios**	**S**	**$H_{Lab.}$**	**$H_{Tot.}$**	**Máx.**
803G 804G 805G	1º	838	QUÍMICA	L002 – Química General L101 – Química Inorgánica L102 – Química Orgánica	1	10	60	18
803G 804G 805G	1º	840	MECÁNICA	L104 – Física Aplicada I S1016 – Física Aplicada II	1	10	60	24

701G – GRADO EN MATEMÁTICAS 801G – GRADO EN INGENIERÍA INFORMÁTICA								
Grado	**Curso**	**Cód.**	**Asignatura**	**Laboratorios**	**S**	**$H_{Lab.}$**	**$H_{Tot.}$**	**Máx.**
701G 801G	1º	816	FÍSICA	L104 – Física Aplicada I S1016 – Física Aplicada II	2	10	60	20

Servicio de Prevención
de Riesgos Laborales
Teléfono: 941 299 505 / 506
prevencion.riesgos@unirioja.es

ANEXO II – CUADRO CONTROL MODIFICACIONES

Fecha revisión	Descripción modificaciones
10/03/2022	Cambio en el número máximo de alumno por grupo de prácticas en la asignatura 500.- Operaciones básicas de la industria alimentaria de 22 a 18 alumnos al incorporar prácticas con productos químicos peligrosos y trabajo con llamas abiertas.
25/10/2022	Cambio en el número máximo de alumno por grupo de prácticas en la asignatura 499.- Producción Vegetal de 24 a 18 alumnos al incorporar dos prácticas con siembra (trabajo con llamas abiertas).