

E12_GCYTA. Breve descripción de las infraestructuras disponibles para la impartición del título Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Infraestructura	Descripción
<u>Aula A61 del Edificio "Tierra de Barros" y aulas A73, A74, A75 y A76 del Edificio "Valle del Jerte"</u>	Las aulas indicadas se utilizan para el desarrollo de las actividades de grupo grande en los diferentes cursos del Grado de CYTA. Tienen una capacidad máxima de 132, 83,5, 130,9, 83,5, 84,1 m ² , respectivamente. En ellas se pueden acoger desde 148 a 72 alumnos, dependiendo del tamaño. Estas aulas presentan cañón de Vídeo, pantalla y ordenador. Por tanto, se trata de aulas con capacidad suficiente para el número de alumnos matriculados de nuevo ingreso y en los años sucesivos en el grado que nos ocupa.
<u>Laboratorio L31</u>	Con una superficie de 100 m ² para 40 puestos. En este laboratorio se realizan prácticas de las asignaturas de biología y fisiología vegetal. Entre los equipos y material que dispone se encuentran diversos microscopios y una tele que permite proyectar las diferentes preparaciones celulares presentadas a los alumnos en el microscopio; varias estufas de germinación; un espectrofotómetro de doble haz; un baño termostático y un pHmetro
<u>Laboratorio L62</u>	Este laboratorio tiene una superficie de 99,6 m ² y 40 puestos. Laboratorio de prácticas relacionadas con las asignaturas de Química General y Agrícola, Edafología y Análisis Agrícola. Entre los equipos que presenta se encuentran: molinos de cuchillas; horno mufla; estufas de desecación; aspirador manual; balanza granataria (2); calcímetro; conductímetro fijo y portátil (3); destilador; extractor recuperador de disolventes para determinación de grasas y aceites
<u>Laboratorio L71</u>	De 87,7 m ² de capacidad y 38 puestos. En este laboratorio se imparten prácticas de las asignaturas Microbiología, Higiene Alimentos, Evaluación de la Seguridad Alimentaria, Técnicas Rápidas de Análisis Microbiológico. Ha sido equipado para impartir prácticas de todas aquellas asignaturas relacionadas con la Microbiología general y Microbiología de los Alimentos. Entre los equipos presenta: orbital; estufa de CO ₂ ; homogenizador; stomacher; contador de colonias; 4 estufas de cultivo; 8 microscopios; baño de acero inox. para termostato anterior de 20 l; 2 balanzas granataria; liofilizador, evaporador rotativo (rotavapor).
<u>Laboratorios L72 y L74</u>	Con una superficie de 84,1 m ² y 38 puestos de capacidad cada uno. Estos laboratorios se utilizan para las prácticas de las asignaturas Producción de materias primas y Bromatología descriptiva I y II. Están dotados de balanza analítica (3); horno mufla 2 estufas de desecación; espectrofotómetro ultravioleta visible doble haz digestor; analizador de humedad; aparato para la determinación de celulosa y fibra; espectrofotómetro de infrarrojo cercano (NIRS); molino de bolas; sellador de bolsas; agitador de

	<p>brazos (2); agitador magnético (2); alveógrafo; phmetros (4); báscula; baño de arena; cámara fotográfica digital; fotómetro de llama; frigorífico; gluten index; glutork; autoanalizador de flujo continuo segmentado; campana extractora; equipos informáticos, almidómetro; dos armarios de germinación; dos balanzas pesagranos; báscula plataforma; molino de cuchillas; dos calibradores digitales de fruta; cámara fotográfica adaptada a microscopio; colorímetro; envasadora de vacío; medidor portátil de grados brix; 4 microscopios; 4 molinillos; penetrómetro portátil (2) y un penetrómetro robotizado; refractrómetro; destilador; agitador; estufa refrigerada; balanza; estufa de cultivo.</p>
<u>Laboratorio L73</u>	<p>De 90,9 m² y 38 puestos de capacidad. Este laboratorio se utiliza para prácticas de la asignatura Bromatología descriptiva y para Análisis y Control de Calidad. Entre los equipos que presentan se encuentran: equipo para purificación de agua milli-q gradient; pHmetro de sobremesa con electrodo y soluciones tampón; estufa de desecación; lavavajillas termodesinfectante; termocicladores (2); transiluminador doble longitud de onda 20x20; cámara digital campo oscuro; acoplado a un sistema de análisis de geles (syngene); fuentes y 4 cubetas para electroforesis de agarosa y poliacrilamida; homogenizador; destilador; centrífuga refrigerada para tubos y microtubos. y centrífuga para microtubos; cromatógrafo de gases; cromatógrafo de gases masas; cromatógrafo de líquidos de alta resolución; electroforesis capilar; lector de placas bioscreen; 2 neveras; 1 congelador; armarios con productos químicos y tóxicos y con material de laboratorio; campana de flujo laminar en habitación de esterilidad; campana extractora; depósito de nitrógeno líquido; balanza analítica; balanza granatario; 3 agitadores magnéticos; equipos informáticos</p>
<u>Laboratorio L75</u>	<p>Este laboratorio tiene una capacidad de 87,7 m² y 38 puestos. Es el más utilizado para las prácticas de la asignatura Química y Bioquímica, Bromatología descriptiva I y II, Análisis y Control de Calidad de los Alimentos, Tecnología de los Alimentos, Industrias de Materias primas Animales, Industrias de Procesos de Materias Primas Vegetales, Industrias de Fermentación y Conservación de Vegetales. Entre su equipamiento nos encontramos horno mufla 9 l; baño de arena; refractómetro de alto contraste; 2 destiladores semiautomáticos para proteínas; unidad de digestión; extractores recuperadores de disolventes de 6 plazas; equipo para determinación de fibra; baño de acero inoxidable para termostato anterior de 20l; homogenizador; horno; horno microondas; estufa de desecación; envasadora de vacío; ecógrafo; congelador - 80°C; arcón congelador; pHmetro de sobremesa; campana extractora.</p>
<u>Planta Piloto de Productos Vegetales</u>	<p>160 m² y 30 puestos de capacidad. Esta planta piloto se utiliza para las prácticas de las asignaturas de Tecnología de los Alimentos, Industrias de Procesos de Materias</p>

	<p>Primas Vegetales, Industrias de Fermentación y Conservación de Vegetales, Aprovechamiento de Subproductos, Evaluación de la Seguridad Alimentaria. Está equipada con mesa escaldadora-lavadora; autoclave; cerradora de botes manual; balanza; mesa de trabajo; cámara frigorífica; Gastrovac; línea de extracción de aceite, línea de elaboración de vino, línea de envasado en atmósferas modificadas ccesorios y utensilios.</p>
<p><u>Planta Piloto de Productos Cárnicos</u></p>	<p>Tiene una capacidad de 80 m² y 20 puestos, en ella se imparten prácticas de las asignaturas: Industrias de Materias primas Animales, Tecnología Alimentaria, Tecnología Alimentaria Aplicada, Evaluación de la Seguridad Alimentaria, Aprovechamiento de Subproductos. Está equipada con: Amasadora-mezcladora; embutidora; picadora; cúter; formadora de hamburguesas; balanza; 2 mesas de trabajo; cámara congeladora; cámara frigorífica; secadero; accesorios y utensilios.</p>
<p><u>Planta Piloto de Productos Lácteos</u></p>	<p>Su capacidad es de 100 m² y 25 puestos, se imparte docencia práctica de las asignaturas: Industrias de Materias primas Animales, Tecnología Alimentaria, Tecnología Alimentaria Aplicada, Evaluación de la Seguridad Alimentaria, Aprovechamiento de Subproductos. Entre su equipamiento se encuentran un Pasterizador; balanza; cuba de cuajar quesos; homogenizador; desnatadora-centrífuga; mantequera; baño termostático; 2 mesas de trabajo; cámara de refrigeración; cámara de maduración; accesorios y utensilios</p>
<p><u>Sala de catas</u></p>	<p>Equipada con 6 puestos totalmente independientes, con iluminación especial y con cocina para preparación de las muestras a catar para las prácticas de la asignatura de Evaluación Sensorial de los Alimentos.</p>
<p><u>Invernadero</u></p>	<p>448 m² donde se imparten prácticas de la asignatura Producción de materias primas. Dispone del equipamiento tecnológico adecuado para la producción hortícola intensiva, que incluye sistemas de control ambiental, tales como "Cooling System", nebulizadores, un sistema de calefacción por agua caliente y otro a base de placas con pinturas electroconductoras y sistemas automáticos de apertura y cierre de las ventanas para facilitar la ventilación; se cuenta también con un sistema de fertirrigación y diferentes sustratos de cultivo. Esta tecnología es utilizada para la realización de las prácticas de los alumnos.</p>
<p><u>Aulas de Informática A25 y A77</u></p>	<p>de 85 y 87,7m² y, respectivamente, con más de 30 ordenadores cada una y 40 puestos de trabajo. Equipadas con, Videoprojector LCD e Instalación de red completa y</p>

	<p>equipo de sonido, Ordenador servidor, Impresora Epson C-3000, Impresora Laser HP 4050, Plotter, 2 cámaras web. En estas dos aulas se imparten las actividades prácticas y de seminario de las diferentes asignaturas del Grado.</p>
<p><u>Campos de practicas</u></p>	<p>La Escuela de Ingenierías Agrarias de Badajoz cuenta con 10 ha de superficie dedicadas al cultivo en sus campos de prácticas. Se trata una de las pocas Escuelas de Ingenierías Agrarias de España que cuenta con finca de prácticas adyacente a la escuela, algo que sería un lujo para las grandes urbes es una realidad en la EIA de Badajoz. Los alumnos pueden conocer de manera directa la evolución de los cultivos, experimentar técnicas estados de suelos, regar, cosechar, aplicar técnicas de protección vegetal... etc que acaban de conocer en las clases de teoría.</p> <p>Cuenta con una captación de aguas del Río Gévora, depósito regulador de 20.000 l, red de tuberías de distribución a los distintos sectores de riego y estación de bombeos de los diferentes sectores de riego.</p> <p>Disponemos de una parcela para cultivos en secano, cereales de invierno, tenemos una parcela de olivar en intensivo con riego localizado, otra de olivar en semiintensivo, otra parcela de nogales, otra de higueras, otra de frutales y dos parcelas distintas de viñedo, todo con riego localizado. El mantenimiento de dicha parcela se hace con los aperos y maquinas dispuestas en la nave de maquinaria.</p> <p>Estos campos se utilizan para prácticas de las asignaturas de Producción de Materias Primas, Trazabilidad de Productos Fitosanitarios en Alimentos.</p>