

Sala de prensa



30 noviembre 2016

'En ruta con la ciencia' y la historia de la conservación de alimentos

El programa viajará más de 2.000 años en el tiempo, junto con la historiadora Carmen Aguarod, para conocer cómo se conservaban y transportaban los alimentos en época de Julio Cesar

Desde la investigación de las **ánforas** de la **Caesaraugusta** romana hasta la puntera **tecnología** actual de conservación de alimentos en Aragón... Este jueves **'En ruta con la ciencia'** recorre el pasado y el presente más innovador de la preservación y el transporte de comida.

El programa viajará más de 2.000 años en el tiempo, junto con la historiadora **Carmen Aguarod**, para conocer cómo se conservaban y transportaban los alimentos en época de Julio Cesar. Un viaje en el tiempo en el que se cocinarán dos sencillos platos de la cocina romanos.

Desde el pasado viajarán al futuro más inmediato y se adentrarán en las investigaciones más punteras en innovación alimentaria. De la mano de la catedrática en Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Zaragoza, Rosa Oria, conocerán algunas de las **técnicas de conservación de alimentos** más vanguardistas del mundo.

En el **rocódromo** del club 'Los Mallos', Fernando Gomollón explicará las **leyes de la gravedad** y la astrofísica del CEFGA, Luisa Valdivieso, resolverá todas las dudas de los aragoneses acerca de cuántos colores tiene el arcoíris.

'En ruta con la ciencia', los **jueves** a las 23:50h con Carlos Pobes.