

# ALIMENTANDO LA CIENCIA

*Proyecto de divulgación científica del  
Instituto Agroalimentario de Aragón*



Instituto Universitario de Investigación Mixto  
Agroalimentario de Aragón  
Universidad Zaragoza





“**Alimentando la ciencia**” es un programa de divulgación llamativo e innovador para difundir la ciencia, la tecnología y la investigación del IA2 a través de un completo programa de actividades educativas.

Iniciativa diseñada por el **Instituto Universitario de Investigación Mixto Agroalimentario de Aragón** (Universidad de Zaragoza-CITA), en su labor de divulgación y promoción de la cultura científica en el ámbito agroalimentario y de ciencia de los alimentos.



# OBJETIVOS

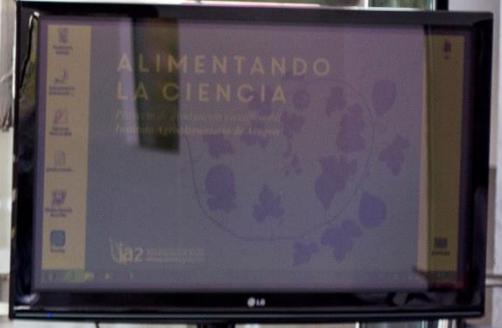
- Acercar a la sociedad la innovación en el sector agroalimentario desde lo cotidiano y cercano.
- Mostrar cómo la investigación en este campo tiene una repercusión real en nuestra vida diaria y en nuestra salud.
- Favorecer e incentivar el acercamiento de la ciencia, la tecnología y la innovación a los ciudadanos acortando distancias entre el mundo científico y tecnológico y la sociedad general a través de la presentación de los contenidos en formatos llamativos, divertidos y participativos.
- Fomentar la innovación y la creatividad como actitudes individuales, para dar lugar a soluciones originales y novedosas a través de la generación de nuevas ideas o conceptos.



# ACTIVIDADES

- **Gymkhana “Alimentando la Ciencia”**, juego por equipos compuesto por cuatro pruebas diferentes relacionadas con las cuatro áreas de investigación del IA2. En cada prueba, se consiguen a modo de puntuación, alimentos de los diferentes estratos de la pirámide de la dieta mediterránea.
- **Taller de “Fraudes alimenticios”**, simulación del uso de la ingeniería genética utilizando sondas de DNA para averiguar el origen y la composición de los alimentos.
- **Córner Show**, puesto de demostraciones experimentales en formato de show científico en el que se realizan experiencias sorprendentes para introducir conceptos científicos del ámbito del IA2.



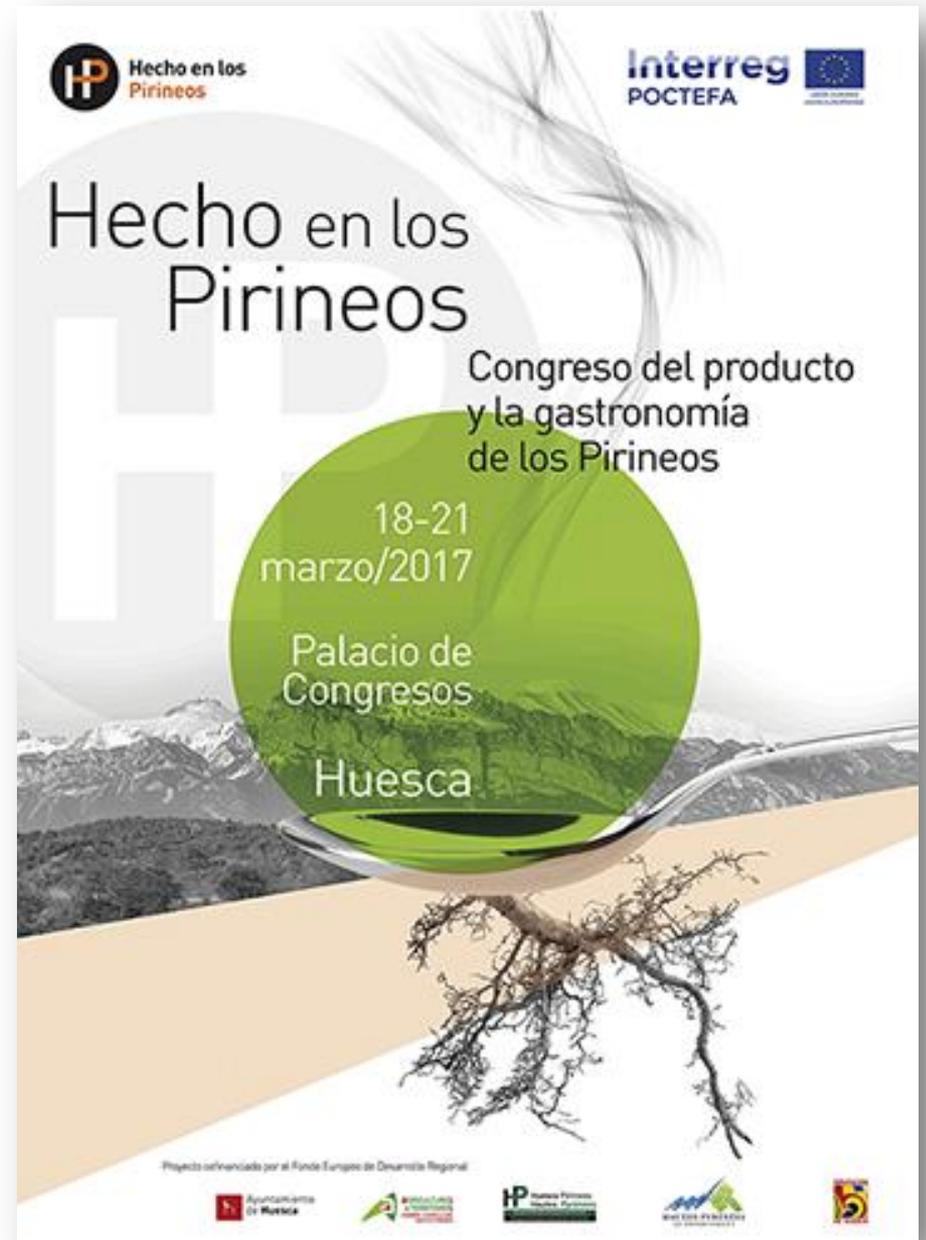




# "HECHO EN LOS PIRINEOS"

Dentro del marco de actividades del **I Congreso del producto y gastronomía de los Pirineos** celebrado del 18 al 21 de marzo en el **Palacio de Congresos de Huesca**.

Se celebra el **lunes 20 de marzo de 2017** en horario de **9:30 a 20:00h.**



# PARTICIPACIÓN

**150 escolares de educación primaria** del Colegio Público Pedro J. Rubio y del Colegio Público Sancho Ramírez de Huesca acudieron a las actividades realizadas en este programa.

Se realizaron dos pases de 90 minutos en horario de 10:00 a 13:30h y visitas libres en horario de tarde.





# "VIII JORNADA DE DIVULGACIÓN CIENTÍFICA"

Dentro de la VIII Jornada de divulgación Científica "**Ciencia contada con pasión**" celebrada por la **Unidad de Cultura Científica de la Universidad de Zaragoza** "Alimentando la ciencia" fue presentado ante el público.

Se celebró **el 22 de marzo** en el **Paraninfo de la Universidad de Zaragoza**.

The poster features a red and pink background with a molecular structure pattern. On the left, a purple circle contains the text "VIII JORNADA DE DIVULGACIÓN CIENTÍFICA". Below it are logos for the Spanish Government (Comunidad de España), the Ministry of Science, Industry and Competitiveness (Ministerio de Economía, Industria y Competitividad), and FECYT. At the bottom left are logos for the Red de Entidades de Cultura Científica (REDEC) and the Unidad de Cultura Científica of the Universidad de Zaragoza. The main title "CIENCIA contada con pasión" is written in large white letters, with "contada con pasión" in a cursive font. On the right, the event details "Paraninfo miércoles, 22 de marzo ENTRADA GRATUITA" are listed. At the bottom right, the text "Unidad de Cultura Científica" is displayed.

**VIII**  
JORNADA DE  
DIVULGACIÓN  
CIENTÍFICA

**CIENCIA**  
*contada  
con  
pasión*

Paraninfo  
miércoles, 22 de marzo  
**ENTRADA GRATUITA**

Unidad de Cultura Científica

COMUNIDAD DE ESPAÑA  
MINISTERIO DE ECONOMÍA, INDUSTRIA Y COMPETITIVIDAD  
FECYT  
REDEC RED DE ENTIDADES DE CULTURA CIENTÍFICA  
Unidad de Cultura Científica  
Universidad Zaragoza

# PARTICIPACIÓN

A través de la presentación se alcanzó a los **200 participantes** que acudieron a la VIII Jornada divulgación científica UCC-Unizar.





# "FIGAN - FERIA DE ZARAGOZA"

"Alimentando la ciencia" estuvo presente **del 28 al 31 de marzo** en la **Feria Internacional para la Producción Animal FIGAN** en la **Feria de Zaragoza**.

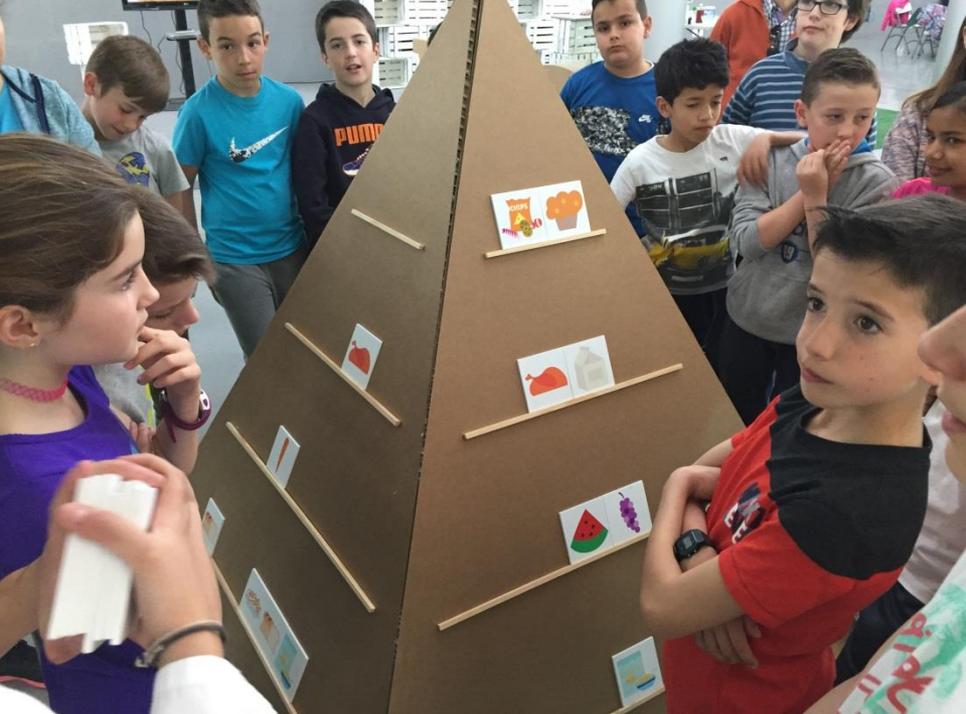


# PARTICIPACIÓN

La Feria fue visitada por un total de **400 participantes** que vieron y pudieron disfrutar de las actividades.

Las actividades se realizaron durante todo el transcurso de la Feria.





# "CAIXAFORUM ZARAGOZA"

Desde el IA2 y en colaboración con **Obra Social "la Caixa"** el programa de actividades "Alimentando la ciencia" se desarrolló **del 15 al 19 de mayo** en **CaixaForum Zaragoza**.



# PARTICIPACIÓN

**625 escolares de educación primaria** de diferentes centros educativos de la ciudad de Zaragoza acudieron a las actividades realizadas en CaixaForum.

Se realizaron dos pases de 90 minutos en horario de 9:30 a 12:30h.



# "XXVIII FIRA DE SANT MEDARDO"

Dentro del marco de actividades de la XXVIII Fira de Sant Medardo de Benabarre **sobre artesanía y productos agroalimentarios** celebrada el fin de semana del **3 y 4 de junio**.

XXVIII  
FIRA DE  
SANT  
MEDARDO  
BENABARRE

3 y 4  
junio  
2017

Exposición y venta de artesanía y  
productos agroalimentarios

sábado de 16 a 20h y domingo de 10 a 20h

Más información y actividades:  
[frasantmedardobenabarre.blogspot.com.es](http://frasantmedardobenabarre.blogspot.com.es)

Organiza: Ayuntamiento de Benabarre

Colaboran: Benabarre Sabor, Slow Food Ribagorza, Festival, Allianz, dial, TU HUESCA, LibAc, GOBIERNO DE ARAGON

# PARTICIPACIÓN

La Feria fue visitada por un total de **2.500 participantes** que vieron y pudieron disfrutar de las actividades.

Las actividades se realizaron durante todo el transcurso de la Feria: sábado de 16 a 20:00h. Y domingo de 10 a 20:00h.





# REPERCUSIÓN

"Alimentando la ciencia" ha tenido una muy buena aceptación entre sus participantes y ha conseguido una buena repercusión en diferentes medios de comunicación.

Ha aparecido en **diversos medios locales y regionales**, además de contar con un reportaje en la cadena de televisión autonómica **Aragón TV**.





# El IA2 presenta el proyecto de divulgación 'Alimentando la ciencia'

Este proyecto divulgativo pretende acercar a la sociedad la innovación en el sector agroalimentario.

Efe. Zaragoza Actualizada 18/03/2017 a las 10:24

Etiquetas Huesca Zaragoza Gastronomía Ciencia Aragón Investigación

### Más información

- Cuatro 'food trucks' ocupan este fin de semana las plazas de Navarra y López Allué
- Un estudio revela que utilizar el GPS para orientarse impide parte de la actividad cerebral
- Más de 250 investigadores trabajarán en todas las fases de la cadena alimentaria en el IA2
- Huesca inaugura el primer Congreso del Producto y Gastronomía de los Pirineos

El Instituto Universitario de Investigación Mixto Agroalimentario de Aragón, IA2, (Universidad de Zaragoza-CITA) presentará este lunes el proyecto de divulgación 'Alimentando la ciencia', que prevé desarrollar acciones en el ámbito rural y, en especial, en centros educativos de cada zona.

Cofinanciado por la Fundación Española para la Ciencia y la Tecnología (FECYT) del Ministerio de Economía, Industria y Competitividad, este proyecto divulgativo pretende acercar a la sociedad la innovación en el sector agroalimentario desde lo cotidiano haciendo ver cómo la investigación en este campo tiene una repercusión real en la vida diaria y la salud.

'Alimentando la Ciencia' incluye una gymkana, un taller sobre fraudes alimenticios y un puesto de demostraciones experimentales y para diseñar los contenidos de estas actividades se han tenido en cuenta los avances realizados por los investigadores de cada una de las cuatro áreas principales de trabajo del IA2: la producción de materias primas de origen vegetal y animal; la ciencia y tecnología de los alimentos y la economía agroalimentaria y de los recursos naturales.

La presentación del proyecto tendrá lugar en el marco del I Congreso del producto y gastronomía 'Hecho en los Pirineos', que se celebrará en el Palacio de Congresos de Huesca.

## iUNIZAR

Boletín diario informativo de la Universidad de Zaragoza

17/3/2017

### INVESTIGACIÓN TRANSFERENCIA DIVULGACIÓN

El Instituto Agroalimentario de Aragón presenta un proyecto de divulgación en Huesca

"Alimentando la ciencia", con actividades didácticas, se dará a conocer en el congreso "Hecho en los Pirineos"

Esta iniciativa ha sido financiada por la Fundación Española para la Ciencia y la Tecnología (Universidad de Zaragoza-CITA)

(Zaragoza, viernes, 17 de marzo de 2017). El Instituto Universitario de Investigación Mixto Agroalimentario de Aragón, IA2, (Universidad de Zaragoza-CITA) presentará este lunes el proyecto de divulgación "Alimentando la ciencia", dentro del I Congreso del producto y gastronomía de los Pirineos "Hecho en los Pirineos" en el Palacio de Congresos de Huesca.

El stand del IA2 recibirá a más de 150 alumnos de centros educativos de Huesca en horario de 09.30 a 20.00h, que podrán hacer una aproximación interactiva a la investigación que este centro realiza en el sector agroalimentario a través de **Gymkhanas**, un **Taller de "Fraudes alimenticios"** y un **Córnier Show**.

"Alimentando la ciencia" prevé acciones temáticas en el ámbito rural aragonés, con especial atención a centros educativos de cada zona. Cofinanciado por la Fundación Española para la Ciencia y la Tecnología (FECYT) del Ministerio de Economía, Industria y Competitividad, este proyecto divulgativo busca acercar a la sociedad la innovación en el sector agroalimentario desde lo cotidiano y cercano, haciendo ver cómo la investigación en este campo tiene una repercusión real en nuestra vida diaria y en nuestra salud.

Entre otras actividades, "Alimentando la Ciencia" incluye

- **Gymkhana "Alimentando la Ciencia"**: se trata de un juego por equipos en el que los participantes realizan cuatro pruebas diferentes relacionadas con las cuatro áreas de investigación del IA2. En cada prueba, consiguen a modo de puntuación, alimentos de los diferentes espatos de la pirámide de la dieta mediterránea.

- **Taller de "Fraudes alimenticios"**: esta actividad es una simulación del uso de la ingeniería genética para el establecimiento del origen y composición de los alimentos. Las técnicas utilizadas en los test genéticos también se pueden utilizar para detectar enfermedades o para la identificación de sospechosos en investigación criminal.

- **Córnier Show**: se trata de un puesto de demostraciones experimentales en formato de show científico en el que se realizarán experiencias sorprendentes para introducir conceptos científicos del ámbito del IA2.

Para el diseño de los contenidos de las actividades se han tenido en cuenta los avances realizados por los investigadores de cada una de las cuatro áreas principales de trabajo del IA2:

- Producción de materias primas de origen vegetal
- Producción de materias primas de origen animal
- Ciencia y tecnología de los alimentos
- Economía agroalimentaria y de los recursos naturales.

Además, el próximo miércoles día 22 de marzo el IA2 realizará la presentación del proyecto en el VIII Jornada de divulgación científica organizada por la Unidad de Cultura Científica de la Universidad de Zaragoza y que tendrá lugar en el edificio Parantino.

### Sociedad

CONGRESO HECHO EN LOS PIRINEOS

## Los escolares salen del aula para vivir el proyecto "Alimentando la ciencia"

El IA2 organizó ayer actividades en el Palacio de Congresos.

S. D. 21/03/2017

Vota Resultado 0 votos

Tweet G+1



Un grupo de escolares sigue las explicaciones del investigador.

HUESCA.- El Instituto Aragonés de Investigación Agroalimentaria de la Universidad de Zaragoza (IA2) "trasladó" ayer al Congreso Hecho en los Pirineos una pequeña parte de su laboratorio para que los escolares de Primaria de Huesca se pusieran en la piel de los investigadores y, a través de demostraciones científicas comprobar "de dónde viene la carne de una hamburguesa, y cómo se sabe de qué animal es (pollo, ternera). Para ello, les hemos explicado la genética de cada animal y a partir de allí, ellos descubrieron si la muestra era de uno u otro", explicó a este periódico Sofía Gimeno, mientras trabajaban con los niños.

# Noticias Huesca

PORTADA NOTICIAS AGENDA GLOBAL NACIONAL COCINA VIDEOS EL TIEMPO

## El Congreso Hecho en los Pirineos se abre a la ciudad con food trucks y propuestas para escolares

AGENDA, HOVA DE HUESCA, NOTICIAS | MARZO 17, 2017 |

- Cuatro food trucks ocupan las plazas de Navarra y López Allué.
- Escolares disfrutarán el lunes, 20, de la propuesta 'Alimentando la ciencia'.

Hecho en los Pirineos, el Congreso del producto y la gastronomía de los Pirineos, quiere abrirse a la ciudad de Huesca, ampliando las numerosas propuestas de las que se podrá disfrutar el fin de semana en el Palacio de Congresos, merced a la feria agroalimentaria y los correspondientes talleres, catas, degustaciones, exhibiciones, etc.

De ahí que cuatro foodtrucks ocupen durante el fin de semana las plazas de Navarra y López Allué, ofreciendo a los interesados comida callejera, elaborada a partir de los productos oscenses.

Así, en la plaza de Navarra se ubica la Iron Van, con una oferta consistente en Hamburguesa 160 gramos de vacuno 100% del Pirineo en pan de Kristal con queso de Radiquero, cebolla caramelizada y brotes de canónigo; Ternasco en pan de Kristal con patatas y cebolla asadas a lo pobre, alloli, huevo y brotes de canónigo; Croquetas de Morcilla y membrillo, Cecina, Queso de cabra y arándanos, Guiso de brotes de canónigo; Kukurucho de torrezno ibérico; y Brotxeta de Tireta de lagarto ibérico a la plantxa con mojo sobre tostada de pan de hogaza.

Por su parte, La Negra ofrece Palmo de longaniza de Graus Melsa: Tradicional, Choripan con auténtico chimichurri argentino, de longaniza con trompetilla negra, y de longaniza con boletus; Empanada (empanadilla) de longaniza; Tostada de secreto de latón confitado; Lomo de esturión en aceite alabardado con tocino de latón; Crujiente de trucha ahumada sobre cama de guacamole; Canapé de lomo de esturión al estragón sobre su mousse; Caviar de trucha sobre crema de queso azul; Auténtico caviar de esturión del Pirineo de Huesca.



Empresa de Barbastro precisa a persona con un nivel alto de Portugués para labores de atención al cliente telefónica

Interesados remitir información personal via Mail a [contacto@lbbrands.com](mailto:contacto@lbbrands.com)

Lo más leído

Una niña de Monzón que padece una enfermedad rara necesita ayuda para comprar una nueva silla de ruedas motorizada...

Galería de imágenes de la Carrera de la Mujer de Barbas

El Congreso Hecho en los Pirineos se abre a la ciudad con food trucks y propuestas para escolares

El Tribunal Supremo avala la cláusula suelo que fue negociada individualmente con el cliente

Piden explicaciones por la de una fachada a la vía pública en Huesca

Si te gusta la comida franquicia es tu info@factoriacon

La Ternasca, sita en la plaza López Allué, servirá Nido de patatas fritas con desmechado de Ternasco de Aragón y salsa de su jugo; Huevos con chorizo en bastoncitos y en saquito; Croquetas de Ternasco de Aragón, setas y foie; y Burrito de Ternasco de Aragón.



Completa la oferta el camión de Damien Cazaux, del restaurante francés Sur Le Pouce, desplazado expresamente desde el otro lado de los Pirineos, que ofrecerá diferentes carnes y sándwiches al estilo francés.

### 'Alimentando la ciencia'

Unos doscientos escolares oscenses podrán disfrutar el lunes, de 10.30 a 14 horas de Alimentando la ciencia, una propuesta educativa del Instituto Agroalimentario de Aragón, IAA, de la Universidad de Zaragoza, gestionada por la empresa Esciencia.

Se trata de difundir y dar a conocer las innovaciones científicas y tecnológicas fruto de las investigaciones de nuestro instituto y fomentar vocaciones e interés entre los más jóvenes, por aspectos relacionados con la ciencia y la tecnología agraria y alimentaria.

Así, se celebrará una gymkhana en la que se consiguen a modo de puntuación, alimentos de los diferentes estratos de la pirámide de la dieta mediterránea. Un taller de fraudes alimenticios, simulación del uso de la ingeniería genética para el establecimiento del origen y composición de los alimentos. Las técnicas utilizadas en los test genéticos también se pueden utilizar para detectar enfermedades o para la identificación de sospechosos en investigación criminal. Hay que comprobar si la sonda se une al DNA de la hamburguesa siguiendo la regla de pares complementarias de las bases nitrogenadas, para identificar qué tipo de carne está presente en nuestra hamburguesa.

Finalmente, el Córner Show, un puesto de demostraciones experimentales en formato de show científico con diferentes actividades: Elaboración de una planta in vitro; Cata de aromas; Demostración sistema digestivo (microbioma); y Elaboración de bizcocho (intolerancias alimenticias).

INICIATIVAS

FORMACIÓN

El Instituto Agroalimentario de Aragón (IA2) ha querido acercar su actividad a los escolares zaragozanos. Y lo ha hecho con una iniciativa para el disfrute de los pequeños

Descubrir posibles fraudes, conocer las alternativas alimenticias para las personas con intolerancias o alergias a algunos componentes o saber que alimentos son los más saludables y deben consumirse con más frecuencia, frente a otros que deben ser ocasionales, son algunos de los objetivos de 'Alimentando la Ciencia', una actividad organizada por el Instituto Agroalimentario de Aragón (IA2) y en la que han participado a lo largo de esta semana más de 600 alumnos de Educación Primaria de Zaragoza.



Un momento de la actividad organizada por el IA2 en el Caixaforum de Zaragoza. | E.F.

# Ciencia que alimenta

Esta iniciativa, financiada por la Fundación Española para la Ciencia y la Tecnología (Fecyt), busca acercar a la sociedad la innovación en el sector agroalimentario. No tanto la que se desarrolla en los laboratorios sino la traslación de los resultados de estas investigaciones en elementos de la vida cotidiana como las etiquetas de los productos que consumimos. La actividad se estructuraba en torno a tres talleres en los que los escolares han adquirido estos conocimientos de manera lúdica. El primero de ellos fue la Gymkana 'Alimentando la Ciencia', un juego por equipos en el que los participantes realizaron cuatro pruebas diferentes. En segundo lugar, los participantes realizaron un taller de fraudes alimenticios, es una simulación del uso de la ingeniería genética para establecer el origen y composición de los alimentos. Por último, pasaron

por un 'cupo' de demostraciones de productos típicos de la zona y de productos de otros países.

Desde niños «El aprendizaje de la lectura y la escritura son fundamentales en el proceso de formación de los ciudadanos. Desde niños, el aprendizaje de la lectura y la escritura son fundamentales en el proceso de formación de los ciudadanos. Desde niños, el aprendizaje de la lectura y la escritura son fundamentales en el proceso de formación de los ciudadanos.

LO QUE DICEN LOS NIÑOS

- Lucía**  
10 AÑOS  
«Nos han explicado que hay alimentos en los que nos pueden engañar»
- Inés**  
11 AÑOS  
«Es muy divertido porque he aprendido haciendo cosas»
- Diego**  
11 AÑOS  
«Los talleres han estado muy bien porque así me puedo dar cuenta de cuáles son los alimentos que son los más saludables»

RIBAGORZA

# Centenares de personas visitan la Fira de Sant Medardo

Los productos emblemáticos de Benabarre ponen sabor a la feria.

ELENA FORTUÑO

05/06/2017

Vota      Resultado      0 votos



Los puestos de artesanía y agroalimentación atrajeron a un buen número de visitantes ayer. | E.F.

**BENABARRE.-** Pese a la lluvia, centenares de personas visitaron ayer la Fira de Sant Medardo en su última y más intensa jornada. Los productos agroalimentarios locales, con el azafrán este año como protagonista, la artesanía de la zona y una pequeña muestra ganadera configuraron entre certamen que se enriqueció con talleres y propuestas lúdicas y educativas para los más pequeños.

Productos emblemáticos de Benabarre como el queso, el chocolate, la cerveza, el azafrán, o los embutidos, entre otros de enclaves próximos como el vino del Isábena pusieron el sabor a un certamen que estuvo muy animado pese a la lluvia que cayó durante toda la jornada. Al celebrarse en el pabellón polideportivo, la lluvia apenas afectó, salvo en "la almorzada" a base de cordero. La gastronomía siguió siendo protagonista ayer en la Fira de Sant Medardo con la Gymkana "Alimentando la ciencia", las demostraciones del Cómer Show o talleres infantiles sobre fraudes alimentarios.

La parte ganadera, con presencia en esta edición de ganado ovino, caprino, equino y aviar y con la que arrancó el certamen en el siglo XIII, tuvo su momento más vistoso con el paso del rebaño de Alberto Sullis por las calles de Benabarre, antigua cabecera.

Además de los talleres citados y las demostraciones, hubo uno de papiroflexia a cargo de Ana Campo por la tarde en el propio recinto. Los niños disfrutaron también de hinchables instalados en la parte superior del pabellón.

De forma permanente, la Fira de Sant Medardo acogió durante el sábado y el domingo un punto de información sobre el azafrán a cargo del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón en el stand de Azafrán de Ribagorza. En el espacio del Ayuntamiento se expuso el diorama Playmobil Fiestas de San Medardo creado por Daniel Almuzara y Merche Ibor. Como en años anteriores, se sortó un lote de productos donado por los expositores de la feria en el stand municipal, antes de la clausura de la XXVIII Fira de Sant Medardo prevista a las 20 horas.

## EDUCACIÓN Más de 600 alumnos asistirán al proyecto Alimentando la ciencia

Más de 600 alumnos de Primaria participarán en el proyecto Alimentando la ciencia del Instituto Universitario de Investigación Mixto Agroalimentario de Aragón (IA2) a lo largo de la próxima semana en la sede de Caixaforum Zaragoza. 24 grupos escolares pasarán por sus actividades educativas para realizar una aproximación interactiva a la investigación que el IA2 realiza en el sector.

"Alimentando la ciencia" es un proyecto organizado por el **Instituto Universitario de Investigación Mixto Agroalimentario de Aragón** (Universidad de Zaragoza-CITA) y cofinanciado por la **Fundación Española para la Ciencia y la Tecnología (FECYT)** del **Ministerio de Economía, Industria y Competitividad**.

