

PROGRAMA

Desayuna con la ciencia + Cultura Emprendedora

CURSO 2025/2026



desayuna con la ciencia



desayuna con la ciencia

UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA

La Universidad de Extremadura (UEx) tiene entre sus retos principales el acercamiento de la investigación a la sociedad, mediante la divulgación científica. Desde el Servicio de Difusión de la Cultura Científica, dependiente del Vicerrectorado de Investigación y Transferencia, se contribuye a conseguir ese reto desarrollando diversas actividades. Una de ellas es Desayuna con la ciencia, que comienza un nuevo programa **DESAYUNA CON LA CIENCIA-CULTURA EMPRENDEDORA** en colaboración con Cultura Emprendedora Universidad de la Junta de Extremadura.

Con esta iniciativa se pretende acercar la ciencia, la innovación y la cultura emprendedora al alumnado de 5º y 6º de Educación Primaria en Extremadura, tratando de despertar en ellos el interés por el estudio, la investigación y la innovación, para fomentar las vocaciones científicas y tecnológicas.

Esta iniciativa se desarrollará desde el mes de noviembre de 2025 hasta el mes de abril 2026 en los espacios universitarios de la UEx en Mérida, Cáceres y Plasencia. Y desde el mes de noviembre 2025 hasta el mes de mayo 2026 en el Campus Universitario de Badajoz. En estas jornadas el alumnado se reúne en torno a un desayuno saludable con investigadores e investigadoras para la realización de sencillos talleres prácticos que implican la observación, la experimentación, la reflexión y el diálogo con los profesionales de la UEx.



Horario: De 10:00h. a 13:00 h.

Taller 1: Los microorganismos de los alimentos

En este taller se observarán diferentes tipos de microorganismos eucariotas, levaduras y mohos, y bacterias crecidas en placas de medios de cultivo. Se prepararán medios de cultivo sólidos para la siembra de microorganismos y se cultivarán los microorganismos presentes en diferentes alimentos. Para ello, dos tipos de alimentos, fruta y un alimento fermentado, se homogenizarán en medio líquido para posteriormente sembrar en el medio.

Investigadores: María José Benito, Emilio Aranda, Catalina Milagros Cabañas, Mercedes Aranda, Almudena Vázquez.

Taller 2: Los colores de los alimentos

En este taller se extraerán los pigmentos de alimentos (Col lombarda). Las antocianinas son moléculas orgánicas hidrosolubles que se encuentran en las vacuolas de las células vegetales y que aportan el color rojo, púrpura o azul a hojas, flores o frutos y que modifican su estructura en función de la cantidad de protones presentes en la disolución. Al cambiar su estructura también lo hace su color, mostrando una amplia gama de tonos desde el rojo, pasando por el violeta o el azul e incluso el amarillo.

Investigadores: Rocío Casquete, Ana Martínez, Paula Tejero, María de los Ángeles Rivas, María del Carmen Caballero.



Horario: De 10:00h. a 13:00 h.

Taller 3: The Green Power

En este taller utilizaremos la técnica de cromatografía, que sirve para separar componentes en mezclas. El alcohol, con los pigmentos disueltos en él, va ascendiendo por el papel como consecuencia de la capilaridad. Los pigmentos menos solubles y con mayor masa se quedan en la parte de abajo, mientras que los más solubles y de menor masa siguen ascendiendo con el alcohol, apareciendo franjas de diferentes colores. El color verde es indicativo de la presencia de clorofila

Investigadores: Sara Morales, María García

Taller 4: ¿Quiénes son los defensores de nuestro cuerpo?

En este taller los participantes podrán observar en muestras reales los distintos tipos de leucocitos de la sangre.

Investigadores: M^a Dolores Hinchado, Carmen Navarro, Eduardo Otero, Francisco Javier Arenas, Eduardo Ortega.