

Circuito CENTRO UNIVERSITARIO RECONQUISTA-AVELLANEDA UNL

Unidades Académicas UNL que integran el circuito

- » Centro Universitario Reconquista-Avellaneda (CURA-UNL)
- » Facultad de Ciencias Agrarias (FCA-UNL)

Días y horarios de visitas de escuelas

Miércoles 23 de septiembre

- » de 8 a 12 h
- » de 13.30 a 17.30 h

Jueves 24 de septiembre

- » de 8 a 12 h
- » de 13.30 a 17.30 h

Lugar de realización

Centro Universitario Reconquista-Avellaneda
Laura Devetach 3535, Reconquista, Santa Fe

Destinatarios

Estudiantes de **escuelas secundarias** de 1° a 6° año: miércoles 23 de septiembre

Estudiantes de **escuelas primarias y Nivel Inicial**: jueves 24 de septiembre

Cupo máx. por horario de visita

Hasta 500 estudiantes por turno. Cada escuela podrá inscribir hasta 2 comisiones en el mismo turno. Las comisiones rotarán por las actividades del circuito guiadas por un tutor.

Solicitud de turno para escuelas

Las escuelas pueden solicitar su turno ingresando al **Formulario de Inscripción**:

[Formulario de Inscripción- SC26-CURA- NIVEL INICIAL Y PRIMARIO](#)

[Formulario de Inscripción- SC26-CURA- NIVEL SECUNDARIO](#)

El mismo les será enviado en la carta de invitación a través del correo centrouniv.unl@gmail.com, además se compartirá en la red del CU-RA: <https://www.cu-ra.unl.edu.ar/>, en el canal e Instagram de este.

Una vez enviada la solicitud se remitirá la confirmación del turno al correo electrónico informado en el formulario. Los cupos son limitados.

Objetivos del Circuito

- » Promover el interés por el conocimiento y las prácticas científicas.
- » Alentar el interés por la ciencia en jóvenes y docentes a través de diversos recursos didácticos, lenguajes y formatos.
- » Involucrar a distintos actores académicos y sociales en espacios de intercambio de saberes y experiencias.

- » Promover el desarrollo de formas innovadoras para la comunicación de la ciencia, el arte y la tecnología.

Actividades

Las actividades se desarrollarán en diferentes stands, y comprenderán las más variadas propuestas que forman parte de las carreras universitarias que se cursan en el Centro Universitario y que corresponden a las siguientes áreas:

Áreas disciplinares

- » Alimentos
- » Medio Ambiente
- » Física
- » Matemática
- » Química
- » Agronomía

Actividades propuestas

Nivel Inicial y Primario

- **Nuestra ruta del Amaranto**
Se realizará una explicación sobre qué es el amaranto y para qué se utiliza en alimento, mostrando su importancia como alimento funcional. Observación del grano y el pop a la lupa.
- **¿Qué hacemos con el alginato?**
Se realizará una breve explicación teórica sobre el alginato de sodio, su procedencia, características y usos en la industria alimentaria y a continuación se hará una demostración de cómo se gelifica el alginato en presencia de iones calcio, realizando la elaboración de cerezas artificiales.
- **Naturalmente me divierto**
A partir de harina de trigo, sal, pigmentos y esencias naturales, generar una masa para jugar y disfrutar aplicando los sentidos del tacto, olfato y vista.
- **¿Qué necesita una levadura para fermentar?**
Los estudiantes predicen qué tubo de ensayo producirá más gas y comparan su hipótesis con resultados previamente preparados. La experiencia muestra cómo la levadura metaboliza azúcar y libera CO₂. Es una actividad visual, rápida y vinculada a fermentación, metabolismo y elaboración del pan.
- **Física inquieta. Donde los juguetes enseñan**
Un recorrido interactivo donde cada juguete invita a jugar, experimentar y descubrir la Física que explica su funcionamiento, demostrando que aprender también puede ser divertido.
- **Sólido por un segundo**
¿Alguna vez imaginaste un material que pueda comportarse como un líquido y como un sólido a la vez? En esta actividad lo vamos a comprobar con nuestras propias manos,

trabajando con una mezcla de maicena y agua. Exploraremos el comportamiento de un fluido no newtoniano al tocar, golpear y apretar con fuerza la mezcla.

- **Detectives de moléculas: el misterio del aroma perdido**

Experiencia lúdica en la que los participantes investigarán aromas y separarán tintas mediante cromatografía en papel para resolver un misterio, reconociendo cómo la química permite identificar sustancias invisibles.

- **El humedal vivo**

Se mostrará la importancia del humedal y la función biológica de las plantas acuáticas en el tratamiento de los efluentes que se están ensayando. Observación de las partes anatómicas de las plantas y el mundo microscópico del agua del humedal.

- **¿Hay vida en tu comida?**

A todos nos habrá pasado alguna vez que, mientras intentábamos comer una masita, ésta se nos caiga al suelo y, una vez que tocó el suelo, la agarrábamos rápidamente acompañado del grito de ¡regla de los 5 segundos! y dar por recuperado el alimento. ¿podemos asegurar que en esos 5 segundos realmente no haya pasado nada con mi comida?

Haremos algunas demostraciones en base a esta incógnita, con la finalidad de resolver cualquier duda en torno a la misma y, a su vez, lograr un espacio de aprendizaje y entretenimiento.

Este estudio experimental pone a prueba dicha creencia usando un alimento como muestra. Se comparan dos superficies (limpia y sucia) y dos tiempos de exposición (5 y 60 segundos). Para garantizar fiabilidad, las pruebas se repiten en distintos días y condiciones. Mediante cultivo microbiano, se mide la transferencia bacteriana y se determina si el tiempo de contacto realmente afecta la contaminación, aportando evidencia científica sobre la validez de esta popular norma empírica.

- **A delicious explosion**

En el espacio los alumnos van a llevar su atención hacia un alimento sencillo y milenario, testear sus conocimientos, adquirir nuevos y observar el proceso a través del idioma inglés.

- **Maduración de frutas**

La propuesta incluye 6 estaciones detalladas: pigmentos, textura, sabor, aromas, etileno, frutas climatéricas. Permite mostrar que la maduración es un proceso biológico y tecnológico, no solo que "la fruta cambia de color". Lo ideal es que el stand responda una pregunta central: "¿Qué le pasa a una fruta cuando madura?". Y que cada estación responda una parte de esa pregunta con un experimento o una observación.

- **Golosinas nutritivas**

Se explicará de qué están hechas estas golosinas, como se las elabora y los beneficios de las gelatinas en el desarrollo.

- **De acá a la China**

Se realizará la explicación del proceso de elaboración del "papel de arroz" y su utilización en la cocina.

Nivel Secundario

- **Nuestra ruta del Amaranto**

Explicar las actividades desarrolladas con anterioridad. Mostrar la potencialidad del amaranto para consumo humano (como alimento funcional). Demostrar el uso integral de la planta. Observación del grano y el pop a la lupa.

- **¿Qué hacemos con el alginato?**

Se realizará una breve explicación teórica sobre el alginato de sodio, su procedencia, características y usos en la industria alimentaria y a continuación se hará una demostración de cómo se gelifica el alginato en presencia de iones calcio, realizando la elaboración de cerezas artificiales.

- **Naturalmente me divierto**

A partir de harina de trigo, sal, pigmentos y esencias naturales, generar una masa para jugar y disfrutar aplicando los sentidos del tacto, olfato y vista.

- **¿Qué necesita una levadura para fermentar?**

Los estudiantes predicen qué tubo de ensayo producirá más gas y comparan su hipótesis con resultados previamente preparados. La experiencia muestra cómo la levadura metaboliza el azúcar y libera CO₂. Es una actividad visual, rápida y vinculada a fermentación, metabolismo y elaboración del pan.

- **Detectives de moléculas: el misterio del aroma perdido**

Experiencia lúdica en la que los participantes investigarán aromas y separarán tintas mediante cromatografía en papel para resolver un misterio, reconociendo cómo la química permite identificar sustancias invisibles.

- **El humedal vivo**

Se mostrará la importancia del humedal y la función biológica de las plantas acuáticas en el tratamiento de los efluentes que se están ensayando. Observación de las partes anatómicas de las plantas y el mundo microscópico del agua del humedal.

- **A delicious explosión**

En el espacio los alumnos van a llevar su atención hacia un alimento sencillo y milenario, testear sus conocimientos, adquirir nuevos y observar el proceso a través del idioma inglés.

- **Maduración de frutas**

La propuesta incluye 6 estaciones detalladas: pigmentos, textura, sabor, aromas, etileno, frutas climatéricas. Permite mostrar que la maduración es un proceso biológico y tecnológico, no solo que "la fruta cambia de color". Lo ideal es que el stand responda una pregunta central: "¿Qué le pasa a una fruta cuando madura?". Y que cada estación responda una parte de esa pregunta con un experimento o una observación.

- **Golosinas nutritivas**

Se explicará el proceso de elaboración de caramelos gomitas a base de geles alimenticios permitidos por el código alimentario argentino, con el agregado de distintos jugos frutales. En el mismo se realizará una demostración de la elaboración casera, se hablará sobre la

importancia de la incorporación de estos geles en la alimentación y en el desarrollo del cuerpo humano, y sus aportes nutricionales.

- **De acá a la China**

Se realizará la explicación del proceso de elaboración del "papel de arroz", mediante la producción casera del mismo. En el mismo se abordarán conocimientos sobre la importancia del arroz en nuestra alimentación, su utilización en la preparación de alimentos para celíacos y sus propiedades químicas, físicas y nutricionales.

Responsables científico-académicos

Las actividades están diseñadas y producidas por equipos de trabajo integrados por docentes, estudiantes y miembros de la comunidad académica y científica de las facultades que integran la UNL. Asimismo, habrá otras instituciones invitadas con diferentes temáticas.

Dinámica

Las visitas de las escuelas están organizadas en circuitos. Los grupos escolares serán recibidos por un guía que los acompañará durante el recorrido por las distintas actividades.

Es importante tener en cuenta que los docentes responsables de cada escuela deberán asistir y colaborar con sus estudiantes para una mejor organización. Se sugiere el acompañamiento de un docente cada diez estudiantes.

Recomendación para las escuelas

El recorrido comienza a las 8 de la mañana y por la tarde a las 13.30 con la entrega de números para organizar los contingentes. A medida que se llenen las estaciones se continuará el circuito hasta completar o hasta que la escuela lo determine.

Consultas

Correo electrónico: centrouniv.unl@gmail.com

Teléfono: 0342 4587890

Correo electrónico: academica@cu-ra.unl.edu.ar

Celular: 3482 412491