



Petits Universitaris **Programa de la Primera edició** **Universitat de Lleida**



Dates previstes:

15 d'abril de 2016

Realització :

Universitat de Lleida

Escola Tècnica Superior d'Enginyeria Agrària (ETSEA)

(Campus d'Agrònoms: Avda. Rovira Roure 191, Lleida)

Organització

Tallers de ciència sobre Agricultura i Alimentació

9:45 h Benvinguda a la Sala d'Actes de l'ETSEA, a càrrec de Jordi Graell (sots-director de Divulgació de l'ETSEA) i Fernando Guirado (professor adjunt al Vicerectorat d'Estudiants)

10 h Taller primer (a elegir un entre 4 possibilitats)

11 h Pausa (per l'esmorzar dels nens, als jardins)

11:30 h Taller segon (a elegir un entre 4 possibilitats)

12:30 h Cloenda i entrega de diplomes a la Sala d'Actes de l'ETSEA

13 h Acomiadament





Taller 1

Títol: “El món de les llavors de les plantes”

Responsable : Cristina Chocarro, Paquita Santiveri

Resum: Les llavors estan presents en tots els fruits produïts per les plantes. En aquest taller es fa una explicació sobre la germinació de plantes i s'observen diferents llavors vegetals, analitzant les seves característiques (mida, forma, estructura,...) i relacionant-ho amb la seva funció i adaptació al medi.

Taller 2

Títol: . “El què els ossos d'un animal ens poden dir” i “Com són els paràsits dels animals?”

Responsables: Pere-Miquel Parès, Carmina Nogareda

Resum: Observant els ossos aprendrem a saber més dels animals, per exemple si mirem les seves dents podem esbrinar quin tipus d'aliments són els que mengen. En el taller també observarem al microscopi i a simple vista aquells paràsits que poden afectar als animals. S'observaran paràsits interns (nemàtodes i tenies) i externs (polls, puces, paparres, etc)





Taller 3

Títol: "Microorganismes bons i microorganismes dolents en els aliments"

Responsables: Nuria Sala, Sonia Marin

Resum: L'activitat beneficiosa de diversos microorganismes com fongs, llevats i bacteris s'aprofita per a la fabricació de diversos aliments. En aquest taller agafarem uns productes on intervinguin microorganismes -iogurt, cervesa, formatge, un fuet, etc.- i observarem al microscopi aquells microorganismes implicats en cadascun d'ells. També s'observaran altres microorganismes alterants i patògens, que es poden trobar en llavors florides o tomàquets florits; o bé observarem aliments que semblen estar be i podrien tenir Salmonella.

Taller 4

Títol: "Descobrint el sòl"

Responsables: Rosa Maria Poch, Àngela Bosch

Resum: Aquesta activitat té com a objectiu ensenyar als nens les funcions del sòl i conèixer dues de les seves propietats: textura i color.

Es proposa fer una primera part d'introducció de conceptes on es faran les següents preguntes als nens i un cop hagin participat es donarà una senzilla explicació. Es preveu una durada d'uns 10-15 minuts:





1. Què és el sòl? (Definició)
2. Per a què serveix el sòl? (Funcions del sòl)
3. Són tots els sòls iguals? (Introducció al concepte de color i textura)
 - 3.1 Els sòls tenen diferents colors
 - 3.2 Els sòls tenen diferents textures

Un cop hagin estat introduïts els conceptes, es proposa que sobre una taula hi hagin 4 o 5 sòls de diferents colors (a definir) i diferents textures. Es donarà a cada nen un plat amb una mica de mostra i es posaran al mig dues safates: una amb aigua per a determinar la textura i l'altra amb targetes amb diferents noms de colors i textures

Per una banda, s'explicarà pas a pas com distingir les diferents textures i, per altra banda, s'ajudarà als nens a triar el color del sòl. Els nens hauran de triar quin color i quina textura té el sòl (o sòls) que tinguin al plat.

