

L'alimentació sostenible és la protagonista del 9è Congrés de Ciència

- El Congrés de Ciència d'enguany serà de nou en format telemàtic i té com a lema “Alimentem el futur”, amb l'alimentació sostenible com a fil conductor
- Tot i les dificultats derivades de la situació de pandèmia per dur a terme les recerques, en aquesta 9a edició se n'han presentat d'alumnes de 35 centres educatius de la ciutat

Barcelona, 30 de maig de 2022

El Congrés de Ciència obre les portes des d'aquest dilluns 30 de maig i fins dijous 2 de juny i ho fa en format telemàtic, en sessions de 9:30 a 12:30 que es poden seguir a través de Youtube. Els enllaços es poden trobar a la pàgina web [Barcelona aprèn ciència](#).

Les recerques d'aquest curs 2021-2022 es centren en l'alimentació sostenible, amb el lema “Alimentem el futur”. Són fruit de l'experiència de la ciutat de Barcelona com a capital mundial de l'Alimentació sostenible.

En aquest sentit, s'han portat a terme formacions amb experts com Claudi Mans, químic i científic gastronòmic; Pere Castells, químic i president de Science and Cooking World Congrés Barcelona; Marina Barroso, responsable de política alimentària de l'Ajuntament de Barcelona, Cèlia Vendrell Prades, d'Espigoladors; Iban Eduardo Muñoz, investigador de l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentària (IRTA) i el Centre de Recerca en Agrigenòmica (CRAG), Nieves Lorenzo-Gotor, doctora en biomedicina d'Eduscopi; i Genina Calafell, investigadora i formadora en Didàctica de les Ciències Experimentals i en Educació Ambiental a la UB i la UAB.

En aquest curs s'ha continuat potenciant el treball en xarxa amb els docents a través de [Barcelona aprèn ciència](#), amb el que el professorat ha pogut orientar de manera més efectiva les seves recerques, i ha comptat amb el suport de la investigadora Genina Calafell. També la comunitat científica, a través de l'Associació de Comunicació Científica, el Barcelona Institut of Science and Technology (BIST), el CRAG i el Sincrotró Alba participarà en la cloenda del Congrés de Ciència donant feedback als alumnes en temps real, aportant valor a la recerca realitzada i oferint modelatge i experiències reals.

Durant les jornades s'emetraran vídeos en què els alumnes explicaran les seves recerques. Els centres tindran com obsequi una visita gratuïta al Cosmocaixa.



Recerques

Dilluns 30 de maig

Com podem saber si el que mengem és saludable?

Escola Mestre Morera. Alumnes de P5

Per a què podem utilitzar les plantes aromàtiques que hem plantat a l'escola?

Escola Catalònia. Alumnes de P5

Com podem ajudar al medi ambient sense malbaratar aliments?

IE Sicília. Alumnes de 1r i 6è

Es poden fer berenars saludables, divertits i sostenibles?

Escola Ítaca. Alumnes de 1r

Com podem cuidar el planeta menjant?

Escola Joan Miró. Alumnes de 2n

Com de sostenible és la fruita i la verdura de les botigues del nostre barri?

Escola Can Fabra. Alumnes de 2n

Com podem obtenir aliments a partir d'altres aliments?

IE Tres Fonts de les Corts. Alumnes de 2n

Quines restes genera un suc de fruita?

Escola La Pau. Alumnes de 2n

Què podem fer amb la fruita que no mengem a l'escola?

Escola Pegaso. Alumnes de 3r

Dimarts 31 de maig

Com ho fariem nosaltres per fer un producte sostenible i saludable?

IE Costa i Llobera. Alumnes de 3r

Quina és la petjada que deixa tot allò que mengem?

Escola Duran i Bas. Alumnes de 4t

Ens ho mengem tot?

Escola Concepción Arenal. Alumnes de 4t

Quin camí segueixen els aliments?

Escola La Muntanyeta. Alumnes de 3r

Per què hi ha productes que caduquen abans?

Escola Els Xiprers. Alumnes de 3r

Per què la sal conserva els aliments?

Escola Fort Pienc. Alumnes de 3r



Son sostenibles els nostres esmorzars?

IE El Til.ler. Alumnes de 2n

Hi ha vida a les escombraries?

Escola Montseny. Alumnes de 2n

Què podem fer nosaltres per tenir una alimentació més sostenible?

Escola Calderón de la Barca. Alumnes de 3r

Quanta aigua necessitem per produir els aliments que mengem?

Escola L'Estel. Alumnes de 3r

Dimecres 1 de juny

D'on venen els productes que consumim per berenar?

Escola la Llacuna del Poblenou. Alumnes de 5è

De quina manera podem continuar menjant kiwis?

Escola Josep Maria Jujol. Alumnes de 5è

Quan sucre bevem i no veiem?

Col·legi Sant Lluís. Alumnes de 6è

Què podem fer des de l'escola perquè l'alimentació sigui més sostenible?

Escola Drassanes. Alumnes de 6è

Com ens arriba la verdura a l'escola i perquè en mengem cada dia?

Escola Sagrada Família. Alumnes de 4t

Com es fa malbé els aliments frescos i què es pot fer per evitar-ho?

Escola Sant Martí. Alumnes de 4t

On trobem el sucre?

Escola Ferran Sunyer. Alumnes de 4t

Com podem fer un hort el més sostenible possible?

Escola Gayarre. Alumnes de 5è

Quina petjada deixen els nostres esmorzars al planeta?

IEA. Oriol Martorell. Alumnes de 5è

Dijous 2 de juny

Mengem massa carn?

Escola Tabor. Alumnes de 3r

Com podem fer que el nostre berenar sigui un àpat saludable?

Escola Nou Patufet. Alumnes de 3r

Quin viatge fa el menjar?



Escola Bogatell Alumnes de 2n

Com podem allargar la vida de les fruites?

Escola Els Horts. Alumnes de 4t

Com podem reduir nosaltres el malbaratament dels aliments en el nostre menjador escolar?

Escola Doctor Ferran i Clua. Alumnes de 4t

Es descompondran de la mateixa manera una hamburguesa casolana i una ultraprocessada?

Escola Diputació. Alumnes de 3r

Què podem fer nosaltres per reduir la quantitat d'aliment que llencem?

Escola SEAT. Alumnes de 6è