

Descripción general del proyecto y las actividades

1

Nº Proyecto. **52**

Título del Proyecto. **The Art Of Fermentation - El Arte De La Fermentación**

Centro educativo solicitante. **Colegio Huerta Santa Ana**

Coordinador/a. **Joseph Graham**

Temática a la que se acoge. **Temática libre**

Objetivos y justificación:

Nuestro objetivo principal con el proyecto The Art Of Fermentation, es potenciar la indagación científica de forma vivencial, corriente con los nuevos descubrimientos científicos, y sobre todo aplicable a la vida cotidiana de nuestro alumnado. Investigaremos el poder transformador de los microorganismos en la conservación de los alimentos y su papel fundamental para un futuro más sostenible tanto agrícola como económica.

Entendemos la fermentación como la transformación de alimentos mediante bacteria, hongos, y las enzimas que producen. Esta transformación supone un cambio tanto alimenticio como cultural. La palabra “cultura” viene del latín colere que significa cultivar, y nosotros con este proyecto pretendemos cultivar una nueva conciencia de esta actividad microbiana que ha ido evolucionando con nosotros, los seres humanos, y que nos ha ayudado a superar obstáculos múltiples.

El emprendimiento es justo eso, la capacidad humana de superar obstáculos y adaptar a nuevos entornos. La bacteria convive en sincronía con el humano, creciendo más rápido a temperaturas elevadas, más lento a temperaturas reducidas, incluso transformándose en otra cosa para cumplir una demanda de la economía de nuestro cuerpo. El emprendimiento se rige por cuatro pilares: la autonomía, el liderazgo, la innovación, la gestión de proyectos, y es con esta base que avanzamos a la 17ª edición de la feria de ciencia para compartir nuestras experiencias y hazañas emprendedoras.

Relación de actividades

- **Actividad 1.** Pequeños emprendedores grandes fermentadores

Interrogante que plantea. ¿Cómo podemos asegurar nuestro futuro económico?

Descripción de la actividad. El alumnado expone su experiencia con la fermentación y las posibles modelos de negocio que existen para llevar los fermentos al mercado..

Material necesario. Herramientas y artilugios específicas al proyecto y una pantalla de televisión para proyectar las experiencias emprendedoras del alumnado

Consideraciones especiales. zero riesgo

Duración. 3-4min

- **Actividad 2.** #bacteriachallenge

Interrogante que plantea. ¿Cuánto sabemos sobre la bacteria y el cuerpo humano?

Descripción de la actividad. El alumnado organiza una serie de retos y preguntas tipo test para desmitificar muchas ideas previas y prejuicios que poseemos sobre las bacterias. Presentarán carteles con diferentes preguntas y repuestas sobre datos de las bacterias que existen en el cuerpo humano. Tras completar la prueba el participante pasará a la siguiente zona de nuestro stand.

Interacción con el visitante. El visitante llega, participa en un concurso de preguntas sobre la bacteria y el cuerpo humano y tiene la opción de llevarse un recuerdo haciéndose una foto con el hashtag #bacteriachallenge para demostrar que ha sido participe del la 17ª edición de la feria de la ciencia de Sevilla.

Material necesario. Carteles, sellos con el hashtag,

Consideraciones especiales. ninguno

Duración. 3 min.

- **Actividad 3.** Probiotica o Prebiotica

Interrogante que plantea. ¿Si nosotros comemos las bacterias qué comen las bacterias?

Descripción de la actividad. Los visitantes reciben un mini taller sobre los probióticos y prebióticos. Tras recibir la información expuesta por el alumnado, el visitante encontrará en la mesa diversos alimentos que consumimos a diario. El objetivo de la actividad es usar la información expuesta para poder tomar decisiones más inteligentes en nuestra alimentación diaria. El participante escoge un alimento en la mesa y lo coloca debajo de la categoría correspondiente de probiótico o prebiótico según su clasificación.

Interacción con el visitante. El visitante participa en una prueba que le ayudará a tomar decisiones más inteligentes en su vida diaria para asegurar la salud de su microflora y gastrointestinal.

3

Material necesario. realia de alimentos, diagramas, carteles,

Consideraciones especiales. ninguno

Duración. 2min.

- **Actividad 4.** Exposición y cata de la kombucha

Interrogante que plantea. ¿Hay bebidas fermentadas y refrescantes que pueden tomar los niños?

Descripción de la actividad. Todos conocemos la bebidas fermentadas como la cerveza y el vino pero hay bebidas fermentadas para los pequeños? En esta actividad el alumnado expone los beneficios de la kombucha como alternativa a los refrescos comparando varios parámetros como por ejemplo azúcar, antioxidantes, etc. El alumnado también ofrece una perspectiva nueva y no alcohólica ante las bebidas fermentadas.

Interacción con el visitante. El visitante visualiza un video de dos minutos y tras interactuar con el alumnado tiene la oportunidad de catar la kombucha, una bebida no alcohólica hecha de base de té y un cultivo compuesto de una simbiosis entre una bacteria y la levadura.

Material necesario. Barril de kombucha, vasos de plástico, pantalla de televisión.

Consideraciones especiales. Colocar la advertencia contra alérgenos y factores relacionados

Duración. 3 min.