

Las plantas con los cinco sentidos

El día 18 de mayo se celebró el tercer *Día de la Fascinación por las Plantas*, bajo el auspicio de la *Organización Europea para la Ciencia de las Plantas* (EPSO). Tal y como indica el coordinador para España, José Pío Beltrán, el objetivo perseguido es plantar semillas que germinen en la mente colectiva de los ciudadanos europeos y del Planeta Tierra, que nos recuerden que la investigación de las plantas tiene una importancia crítica para la sociedad, el medio ambiente y la economía, tanto en nuestros días como en el futuro.

Las plantas son fascinantes. Capturan la energía del sol y la transforman en azúcares que se incorporan a la biomasa, que sirve para alimentar a la humanidad y a los animales. Debido a la capacidad de fabricar su propio alimento, las plantas han podido colonizar con éxito prácticamente todos los nichos ecológicos del planeta, adaptándose a los distintos ambientes y diversificándose. Se estima que existen en el Planeta Tierra unas 250.000 especies vegetales.

El Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) se sumó a esta celebración internacional el día 21 de mayo, con una jornada de puertas abiertas que con el título de “Las plantas con los cinco sentidos” reunió a cerca de 100 jóvenes en las instalaciones del centro en Montañana.

La jornada comenzó con una recepción a los asistentes en el Salón de Actos del CITA por parte de Clara Marín, directora de investigación. A continuación, los asistentes se dividieron en cuatro grupos, que acompañados por Ascensión Bolea, Eduardo Notivol, Olga Frontera y Teresa Juan fueron rotando por los diversos talleres. Finalmente los grupos se reunieron para visitar el destilador de la planta piloto.



Programa de actividades

La jornada se estructuró en cuatro actividades paralelas, por lo que se dividió a los asistentes en sendos grupos, cada uno de ellos con su programa específico.

Taller “Los secretos de las plantas”. Visita al jardín arvense, donde los investigadores Alicia Cirujeda y Gabriel Pardo prepararon una serie de actividades que permitieron a los asistentes descubrir los secretos de las plantas a través del tacto y el oído. En cuanto al tacto, los participantes apreciaron como los tallos de la familia de las labiadas tiene un tallo de sección cuadrada; las cápsulas de la amapola *Papaver rhoeas* es lisa y la de *Papaver hybridum* tiene garfios; se observó la tenacidad de algunos frutos como los de *Xanthium strumarium* en adherirse a nuestra ropa gracias a sus “garfios”, y que fueron la inspiración de George de Mestral, inventor del velcro. En cuanto al oído, los participantes practicaron en silbar con una sencilla hoja de aligustre; ensayaron a hacer “petardos” hechos con pétalos de rosas. Otro silbato hecho con la base de la hoja de un lirio fueron algunos de los instrumentos que se elaboraron.



Taller “Diagnóstico de enfermedades” en el Laboratorio de preparación de muestras del edificio de vegetales, el investigador Fernando Escriu, con la colaboración de M^a Mar López Bordonaba, nos mostraron cómo las plantas nos ayudan a diagnosticar sus propias enfermedades. Los participantes tuvieron que agudizar la vista y su capacidad de observación para identificar los síntomas que determinados virus provocan en plantas indicadoras. Ayudados por un esquema con fotografías, preparado para orientar en la identificación, los participantes debían descubrir cuál de entre cuatro virus distintos causaba los síntomas de infección que mostraba un conjunto de plantas indicadoras inoculadas previamente.



Cata de pimientos en "taller desafío" Pícate. En la Biblioteca, los más valientes tuvieron la ocasión de demostrar su resistencia al picante. La investigadora Ana Garcés preparó una exposición de material vegetal y científico relacionado con el pimiento, así como una cata de cuatro tipos de pimiento que variaban en su nivel de picor, desde la variedad 'Yolo wonder' que no picaba hasta una de las más picantes, la variedad 'Habanero naranja', con un contenido de 10.000 mg de capsicina y dihidrocapsina por kg de materia seca



Los participantes fueron obsequiados con llaveros y post-it que asemejaban en su forma a pimientos, elaborados de modo artesanal expresamente para la ocasión



“Taller de aromaterapia”: el aroma de las plantas. En el laboratorio de la Unidad de recursos forestales, Amparo Berdún realizó una demostración de extracción de aceites esenciales por hidrodestilación de la materia seca, mediante destilador trampa tipo Clevenger. La investigadora Juliana Navarro preparó una cata a ciegas de aceites esenciales de cuatro plantas aromáticas, en la que los asistentes tuvieron la ocasión de demostrar su habilidad con el olfato.



Visita destilador planta piloto

La jornada finalizó con una actividad conjunta, en la que Manuel Altarriba y Juliana Navarro explicaron a los asistentes el funcionamiento de la planta piloto para la extracción de los aceites esenciales.



Asistentes

- IFPE Montearagón (Huesca), de FP Básica 12 Alumnos entre 15 y 18 años, acompañado por la profesora Belén Bergua. GRUPO 4.
 - IPFE Movera. Directora Lucía Quílez
 - GS De Paisajismo y Medio rural –18 alumnos, acompañados por el profesor Rafael Bibian Pallas. . GRUPO 1
 - GS de Gestión Forestal y del medio natural –24 alumnos. acompañados por el profesor Alfonso Martínez Escanero GRUPO 3
- IES Azucarera. 24 alumnos de 1º de Bachillerato, acompañados por el profesor Juan Pablo Pérez. GRUPO 2
- Inscripciones individuales. José Miguel Romance (CITA), Trinidad Villaverde (CITA), Rosario Minguez Marcos (prácticas IES Gallicum).

Difusión general

Mensaje de correo electrónico, adjuntando el tríptico en formato electrónico a todo el personal del CITA, así como a secretaría de CSIC, para difusión. Página web del CITA.

Personal implicado:

Sanidad Vegetal: Alicia Cirujeda, Fernando Escríu, M^a Mar López Bordonaba, Gabriel Pardo

Hortofruticultura: Ana Garcés, Olga Frontera

Recursos forestales: Juliana Navarro, Amparo Berdún, Manuel Altarriba, Eduardo Notivol

Biblioteca: Ascensión Bolea, Marta Carracedo

Comunicación: Cecilia Val

OTRI: Teresa Juan

Dirección: Clara Marín

Repercusión en los medios de comunicación



	Medio (y enlace)
<i>El CITA invita a los jóvenes a conocer las plantas con los cinco sentidos</i>	Europa Press Enlace
<i>El CITA invita a los jóvenes a conocer las plantas a través de los cinco sentidos.</i>	Aragón Investiga Enlace
<i>El CITA invita a los jóvenes a conocer las plantas con los cinco sentidos</i>	Diario de Zaragoza.com Enlace
<i>El CITA invita a los jóvenes a conocer las plantas con los cinco sentidos</i>	Aragón Radio Enlace
<i>El CITA invita a los jóvenes a conocer las plantas a través de los cinco sentidos.</i>	Aragón hoy Enlace
<i>El CITA invita a los jóvenes a conocer las plantas a través de los cinco sentidos</i>	Aragón TV Enlace
<i>El CITA invita a los jóvenes a conocer las plantas a través de los cinco sentidos.</i>	20 minutos Enlace