



HUERTA



Los escolares realizaron incluso un cultivo para ver los microorganismos que portan en sus manos y lo observaron al microscopio. | TRISOL

La semilla de la ciencia, en el aula

Los alumnos del colegio aprendieron la aplicación de los microorganismos en la vida cotidiana de la mano de un grupo de científicos e investigadores salmantinos

TRISOL | HUERTA

SEMBRAR en los más pequeños la semilla del interés por lo científico nunca está de más por lo que esta semana los alumnos del colegio de Huerta han recibido la visita del grupo de científicos e investigadores del prestigioso doctor Raúl Rivas González, del departamento de Microbiología y Genética de la Universidad de Salamanca con quienes compartieron una clase de lo más sorprendente.

Dentro del programa de divulgación científica que han puesto en marcha y aún está en

fase de prueba, siete investigadores y el propio director del equipo, acudieron al centro escolar para acercar los misterios de la ciencia a los niños, y más concretamente todo lo relacionado con los microorganismos, desde su observación, a su presencia pasando por sus aplicaciones.

A través de los microscopios que los científicos llevaron a clase los escolares, con edades comprendidas entre los 5 y los 12 años, descubrieron a través de sus ojos los microorganismos con el asombro de una experiencia novedosa y con ganas de repetirla. Bajo la mirada infantil y

con las explicaciones de los investigadores fueron apareciendo en el microscopio microalgas, bacterias, hongos, paramecios e incluso polen aprendiendo, además, detalles sobre la disparidad de sus formas y colores, entre otros muchos.

La aplicación de los microorganismos a la vida cotidiana como por ejemplo la transformación que realizan las levaduras en productos como el pan, el vino, la cerveza e incluso el bioetanol no serían posibles sin su trabajo y el equipo explicó, también, a los pequeños cómo otros microorganismos son los res-

ponsables de la elaboración de los antibióticos, presentes en muchas de las medicinas que se utilizan a diario.

La clase tuvo, también, su espacio práctico y los escolares pudieron realizar sus propias fermentaciones en el pequeño laboratorio que se dispuso en el aula, se realizó yogurt y diferentes cultivos de microorganismos que podrán ser observados dentro de una semana, cuando las colonias puedan ser vistas sin la utilización del microscopio e incluso hicieron un cultivo de los diferentes microorganismos que portan en sus manos.