



Dossier del visitant

IRTA Fruitcentre

Vine a conèixer el
centre i participa als
nostres tallers familiars

Benvinguts i benvingudes a la Nit Europea de la Recerca a l'IRTA Fruitcentre

En el marc de l'esdeveniment multitudinari i simultani arreu d'Europa, obrim les portes del **Fruitcentre** per gaudir d'una jornada per descobrir la **recerca**, la **innovació** i el **coneixement** que es genera de la mà dels seus protagonistes, el personal investigador.

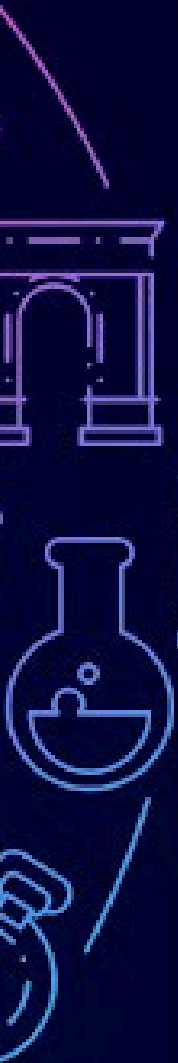
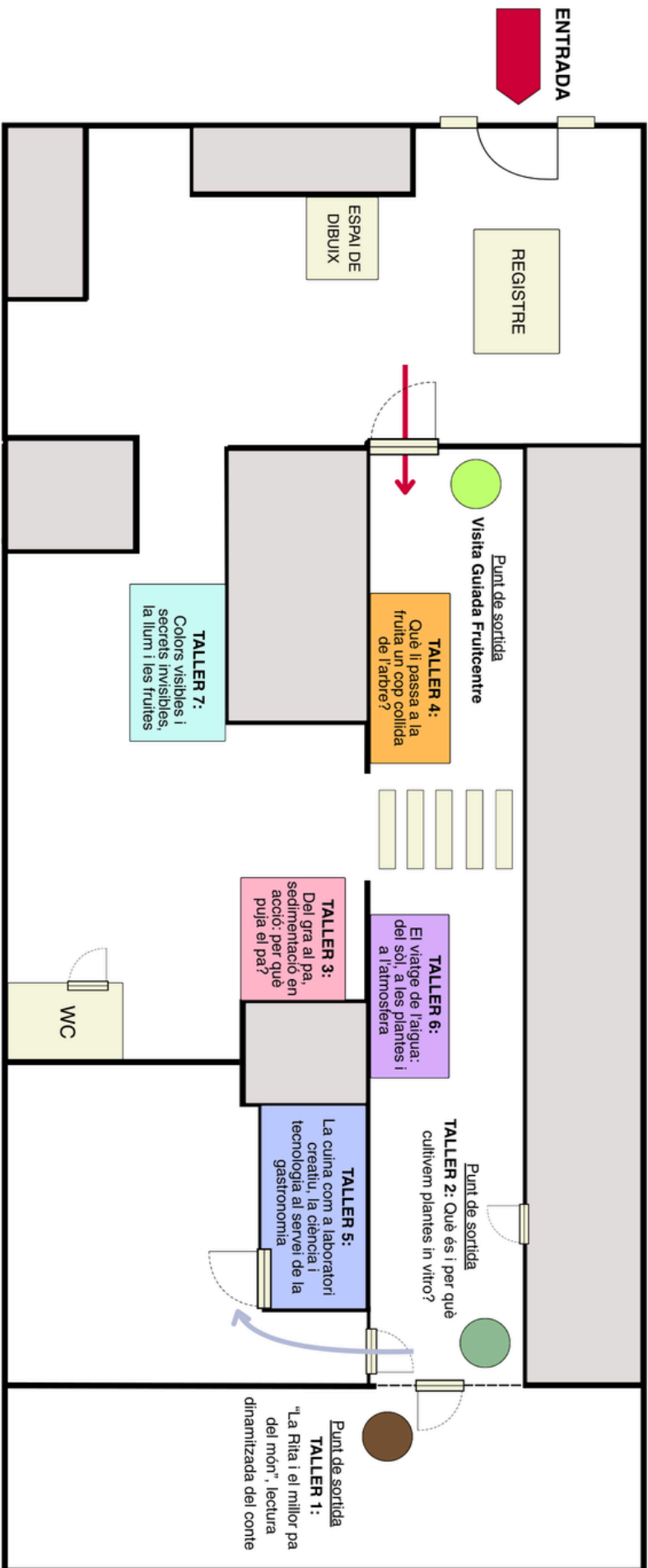
Acompanya'ns per viure aquesta experiència!



La **Nit Europea de la Recerca** és un esdeveniment públic dedicat a la divulgació de la ciència. El seu objectiu és **apropar la recerca i els seus protagonistes a públics de totes les edats** i donar a conèixer la recerca i la innovació de manera planera i entretinguda. Així doncs, la població té l'oportunitat de conèixer els avenços científics que s'hi desenvolupen al territori de la mà de les persones que es dediquen a fer recerca.

Des de l'**IRTA Fruitcentre**, en col·laboració amb la **Universitat de Lleida (UdL)**, l'**Ajuntament de Lleida** i la **Diputació de Lleida**, ens hi sumem amb tallers, experiments i activitats interactives pensades per a totes les edats. Volem que la curiositat guiï la vostra visita i que visqueu la ciència com una experiència divertida, participativa i transformadora.

Mapa del centre




Visita al centre

En aquesta visita coneixerem de prop l'**IRTA Fruitcentre** i els espais on es fa recerca en fruita i aliments. Veurem com es treballa als **laboratoris** per estudiar la qualitat, la maduració i la conservació de les fruits i verdures, i com aquests estudis ajuden a produir aliments més **segurs, sans i sostenibles**.

A càrrec de Jordi Safont

Edat: Totes les edats

 : 17:30 h, 18:15 h, 19 h, 19:45 h (Durada 45 min)

 : 30 persones




Taller 1: “La Rita i el millor pa del món”, lectura dinamitzada del conte

En aquest taller coneixerem la **Rita**, una nena curiosa que ens guiarà en un viatge per descobrir d'on ve el pa i quins secrets amaga la natura per aconseguir que sigui el millor. A través d'una **lectura participativa i experimental**, aprendrem la importància del sòl, la biodiversitat i els cicles naturals que fan possible la producció d'aliments.

A càrrec de la Dra. Georgina Alins

Edat: Totes les edats (especialment menors de 12 anys)

 : 17:30 h, 18 h, 18:30 h, 19 h, 19:30 h, 20 h

(Durada 25 min)

 : 15 persones.




Taller 2: Què és i per què cultivem plantes in vitro?

Sabies que les plantes també es poden cultivar dins d'un laboratori? En aquest taller ens posarem en la pell d'un investigador per descobrir què és el cultiu in vitro de plantes, com s'aconsegueix a partir de petits fragments de teixit vegetal i per a què serveix en el món de la recerca i de l'agricultura. A més a més, **cada participant es podrà endur una mostra a casa** per continuar observant com creix!

A càrrec del Dr. Ramon Dolcet

Edat: Totes les edats

 : 17:30 h, 18:15 h, 19 h, 19:45 h (Durada 45 min)

 : 20 persones




Taller 3: Del gra al pa, sedimentació en acció: per què puja el pa?

Com pot ser que el pa s'infla i sigui tan esponjós? Els participants ens acompanyaran en un viatge pràctic per descobrir el paper de les farines i la força del gluten a través d'un experiment senzill i divertit: **la prova de sedimentació (SDS)**. Compararem farines fortes i febles, tipus de llavors i plantes i veurem el seu efecte en dos pans acabats de fer. A més, explorarem una petita col·lecció de llavors i plantes (com blat de moro, blat, civada, fajol, fava, pèsol, soja o colza) per conèixer la seva diversitat i usos. **Cada participant podrà endur-se a casa** la seva germinació i veure com neix la planta.

A càrrec de Dra. Marta da Silva

Edat: Totes les edats

 : 17:30 h, 18:15 h, 19 h, 19:45 h (Durada 45 min)

 : 20 persones




Taller 4: Què li passa a la fruita un cop collida de l'arbre?

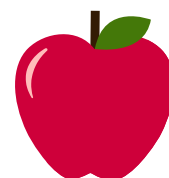
Quan la fruita es cull, el seu viatge no s'atura: continua **canviant, madurant i transformant-se**. En aquest taller farem petits experiments per entendre el paper de l'**etilè**, el gas natural que accelera la maduració, veurem quins factors poden causar alteracions en els fruits i com ho fem al laboratori. Descobrirem com aquests factors afecten directament al sabor i la qualitat de la **fruita que comprem i mengem**.

A càrrec de la Dra. Clara Isabel Mata

Edat: Totes les edats (entre 6 i 16 anys)

 : 17:30 h, 18:15 h, 19 h, 19:45 h (Durada 45 min)

 : 20 persones




Taller 5: La cuina com a laboratori creatiu, la ciència i tecnologia al servei de la gastronomia

La **cuina es converteix en un laboratori**. En aquest taller explorarem com la ciència i la tecnologia ens poden ajudar a transformar els aliments i donar-nos formes i sabors sorprenents. Aprendre a fer **esferificacions**, parlarem sobre els processos de **fermentació** i com funciona la **impressió 3D d'aliments**. També coneixerem altres exemples que ens mostren com la gastronomia pot convertir-se en un veritable laboratori creatiu.

A càrrec de la Dra. Ingrid Aguiló

Edat: Totes les edats

 : 17:30 h, 18 h, 18:30 h, 19 h, 19:30 h, 20 h
(Durada 30 min)

 : 15 persones




Taller 6: El viatge de l'aigua: del sòl, a les plantes i a l'atmosfera

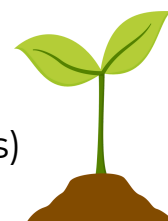
En aquest taller descobrirem com la recerca ens ajuda a entendre com funciona del **sòl, les plantes i l'atmosfera**. Experimentarem com l'aigua s'infiltra en diferents tipus de sòls i aprendrem com la ciència utilitza eines com la **teledetecció i les càmeres tèrmiques** per estudiar l'atmosfera i els cultius. També podrem veure el cas concret de la vinya, com ens parla sense paraules i com les fulles, els fruits i la temperatura ens diuen si té set. Els participants es posaran a la pell del viticultor, interpretar les pistes i decidir com i quan regar.

A càrrec de Nerea Gutiérrez i Sara Serrano, i dels Drs. Víctor Blanco i Jaume Casadesús

Edat: Totes les edats (idealment a partir de 7-8 anys)

 : 17:30 h, 18:15 h, 19 h, 19:45 h (Durada 45 min)

 : 20 persones




Taller 7: Colors visibles i secrets invisibles, la llum i les fruites

Com ens ajuda la llum a descobrir els **secrets de la fruita**? La llum visible i la llum infraroja ens revelaran secrets amagats a les fruites. Aprendrem com els sensors NIR poden **detectar defectes interns** de les pomes abans de tallar-les, i experimentarem pintant pomes verdes de color vermell i comprovarem els resultats amb sensors RGB. Un viatge entre el joc i la tecnologia per entendre com la llum ajuda a classificar i conèixer millor les fruites.

A càrrec de Paula Regany i David Caimel

Edat: Totes les edats

 : 17:30 h, 18:15 h, 19 h, 19:45 h (Durada 45 min)

 : 20 persones





Gràcies per la teva visita!

Segueix l'actualitat de l'IRTA
a través de les nostres XXSS
#NitRecerCat25



Subscriu-te al nostre butlletí

Enquesta de satisfacció