



Ciencia entre fogones y radioactividad

Para la mayoría, es su primera visita a la universidad y no se esperan lo que va a pasar una vez crucen sus puertas. Unos cuantos jóvenes descubren que el móvil es algo más que *Whatsapp* o *Instagram* y que estamos rodeados de radioactividad; otros viajan dos mil años y disfrutan de una emocionante jornada de cocina y banquete romanos con manjares que ya quisiesen Rómulo y Remo. Un año más, la Universidad Complutense de Madrid vive la ciencia con los cinco sentidos y despide por todo lo alto sus más de 250 actividades de la Semana de la Ciencia de Madrid 2017.



Joaquín López muestra la aplicación móvil de ultrasonidos. / UCM.

MARÍA MILÁN | Los padres de María son científicos y ella, siguiendo su ejemplo, también quiere serlo. Aunque todavía le queden años para decidir su futuro, la vocación científica en esta adolescente ya ha nacido. Por eso hoy, en su primera visita a la Universidad Complutense de Madrid (UCM), se ha quedado fascinada con lo que se puede hacer en un laboratorio.

María ha acudido, con su colegio de Nuestra Señora del Carmen, a la primera jornada de la XVII Semana de la Ciencia de Madrid 2017 en la [facultad de Ciencias Físicas](#), que ha sido la encargada de dar el pistoletazo de salida de este evento de divulgación.

José Manuel Pingarrón, Vicerrector de Transferencia de Tecnología y de Conocimiento de la UCM, no ha querido perderse esta inauguración, donde ha comentado orgulloso que “una vez más somos la institución con más actividades de toda la Comunidad de Madrid. Tenemos que participar en este



evento porque es muy importante generar vocaciones científicas en un país que las necesita y desde luego no hay manera mejor que enseñárselo a los institutos”.

María y sus compañeros atienden sorprendidos a “Cómo usar tu móvil para ver lo invisible”. En esta actividad, el investigador Joaquín López y su equipo imparten un taller en el que la radioactividad y los ultrasonidos son protagonistas, junto con algo con lo que ya nacen los niños bajo el brazo: el teléfono móvil.

“Uno no es consciente, pero tiene en sus manos un aparato de detección y de procesamiento en su mano con el que se pueden hacer cosas que antes era impensable”, reconoce López.

Divididos en tres grupos, los jóvenes pasean por el recién estrenado laboratorio de Física Nuclear. Mientras unos atienden a cómo el móvil reconoce los ultrasonidos imposibles para el oído humano, otros observan atónitos al “plátano radiactivo”. El tercer equipo, a oscuras, presta atención a la cámara de niebla y a las trazas que dejan los electrones y positrones. “¡Ala que bonito!”, se escucha.



El Vicerrector José Manuel Pingarrón en la actividad. / UCM.

Los físicos encargados de la actividad les explican que su investigación está íntimamente ligada a la detección de tumores o al tratamiento de los fallos del corazón. Julio Serna, encargado de coordinar todas las actividades de la facultad (más de 49) indica que sus investigadores “disfrutaban mucho con estas actividades. Además, la sociedad tiene que saber qué se hace con su dinero en esta actividad tan importante para el país como es la ciencia”.

Fogones romanos en el Masterchef UCM

En el Año Internacional del Turismo Sostenible, muchas actividades de la UCM se organizaron en torno a esta temática, motor de la economía española. No quisimos perder la oportunidad de viajar, pero lo hicimos en el tiempo, casi dos milenios. El destino: Hispania.

“La comida en Roma, como en nuestra cultura es una necesidad vital, pero también un lugar de encuentro y pasatiempo social. Es más, el banquete, en latín, se decía convivium, convivencia”, destaca Patricia Cañizares, investigadora del [departamento de Filología Latina](#) de la UCM y coordinadora de la actividad “Cocina como un romano”. Esta docente y tres investigadoras más desplegaron sus conocimientos de forma divertida y apasionante.

Acompañados de los profesores Juanjo y Alicia, los diez alumnos de cuarto curso de ESO del IES Miguel Catalán de Coslada hicieron su aparición en la



Biblioteca María Zambrano, sede de la actividad, sin saber qué les estaba esperando.

El objetivo era, aparentemente, sencillo: comer. Pero para ello, tenían que dividirse en dos grupos y superar una serie de pruebas. La primera fue, como en todo buen evento, preparar la invitación. Hoy lo harían con un grupo de Whatsapp, pero optaron por el método de hace dos mil años: papiro, tinta y en latín.



Resultado final del menú romano . / UCM.

De la Bética a la Gallaecia, pasando por Lusitania, Cartaginense y Tarraconense, los alumnos recorrieron con su imaginación todas las provincias de Hispania y las relacionaron con los distintos alimentos que el equipo de filólogas les presentaron. Tras ese juego, acudieron al “mercado”: dos mesas cuyos productos, tapados e identificados con sus nombres latinos, tenían que adivinar.

Uno de los momentos que suscitaron más risas fue el de la identificación de las especias, tan populares en la cocina romana, con los sentidos del gusto y el olfato. Algunos tuvieron suerte al degustar chocolate, miel o aceite, pero a quien le tocó el garum –salsa típica romana de tripas de pescado– necesitó una buena dosis de agua. Los olores fueron más complicados, y más de uno exclamó “¿Eneldo? No lo había oído en mi vida”.

Y llegó el momento más activo. “A las 12 tenéis que tener listos los platos”, dictaba Patricia. Receta en mano, los jóvenes se pusieron manos a la obra y como si de la prueba final de Masterrchef se tratase, sudaron para machacar los frutos secos, montar los dátiles o bañar el salmón, sin pasarse, con garum. El resultado final: paté de aceitunas tostas de salmón, dátiles rellenos de almendra, queso con membrillo y nueces.

Juanjo Carracedo, profesor de los adolescentes, también se puso manos a la obra (en este caso, del salmón). “Estamos convencidos de que la metodología activa facilita el aprendizaje. Esta actividad nos parecía motivadora para que tengan un contacto lúdico y ameno con la universidad”, admitió.

Para rematar esta interesante actividad, el equipo ganador pudo recostarse en los tres triclinios que formaban el banquete, mientras que los alumnos que obtuvieron menos puntuación ejercieron de obedientes criados para servirles la comida, si bien muchos de este segundo grupo acabaron comiendo más que los del primero.

Para Alberto y para Pablo, dos de estos “romanos por un día”, esta actividad les parecía divertida, y se llevan para casa nuevos conocimientos sobre



especias, costumbres romanas y que “se puede cocinar sin los utensilios que tenemos hoy”.

Estas son solo dos de las más de 250 actividades organizadas por la UCM y bajo la coordinación de la [Fundación para el Conocimiento Madri+d](#) y con la colaboración de la [Fundación Española para la Ciencia y la Tecnología - Ministerio de Economía, Industria y Competitividad](#). La XVII edición llega a su fin, con nostalgia pero con el reto de superarla el próximo año.



Los esclavos sirven a los señores del banquete, recostados en triclinios. / UCM.



¿Alguna duda o sugerencia? Si quieres comentar esta información, te responderemos en nuestro correo uccucm@ucm.es o en nuestras redes sociales.

