



EL PAPEL DE LAS UNIVERSIDADES EN LOS OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE

INNOVACIÓN DOCENTE Y EXPERIENCIAS SIGNIFICATIVAS



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE MADRID

Verde, que te quiero verde: lo que pueden aportar las microalgas a la alimentación

Juana María Navarro Llorens¹, Begoña Gómez Miguel¹, Marcos Rubio Alarcón², María Dolores Salas-Gonzalez^{3*}

¹Bioquímica y Biología Molecular, Facultad de CC Químicas, UCM ²Dpto de Farmacología y Toxicología, Facultad de Medicina, UCM

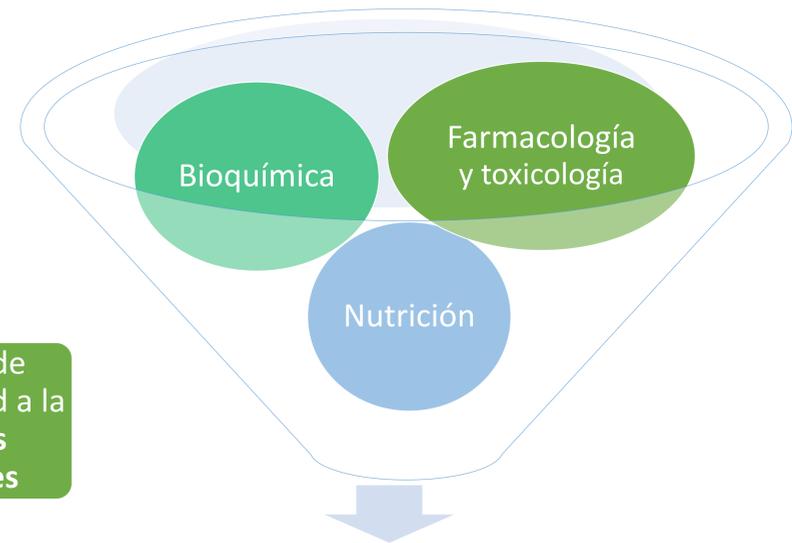
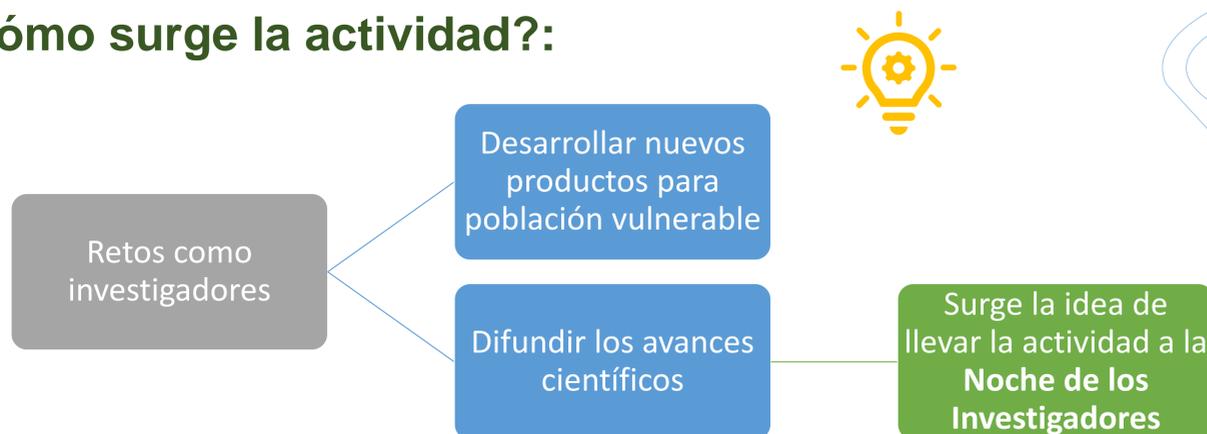
³Dpto. de Nutrición y Ciencia de los Alimentos, Facultad de Farmacia, UCM

Antecedentes:

Comprender cómo la **malnutrición se vincula con** los procesos de producción, distribución y el consumo de **los alimentos** permite identificar posibles áreas de intervención. De ese modo podrán promoverse formas de producción y hábitos alimentarios que favorezcan **dietas saludables y sostenibles** desde un punto de vista económico, social y ambiental. Alcanzar los objetivos y metas de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible (**ODS**) implica lograr un mundo sin hambre, disfrutando de salud y bienestar (**ODS 2 y 3**, [1]), sin inseguridad alimentaria y sin malnutrición en cualquiera de sus formas.

La utilización de **microalgas** como herramienta nutricional se ha comentado desde distintos foros científicos ya que son inocuas, no suponen contaminación para el medioambiente, ayudan a disminuir el CO2 de la atmósfera y necesitan pocos requerimientos para su crecimiento [2,3].

¿Cómo surge la actividad?:



Grupo multidisciplinar

Objetivo de la actividad:

Dar a conocer al público general lo que las microalgas pueden aportar a los ODS, centrándonos sobre todo en la parte de la alimentación, de un modo lúdico y diferente. La acción propuesta requeriría de un enfoque multidisciplinario, con docentes de las ramas de bioquímica y la nutrición.

Durante la Actividad

Visita a las instalaciones de Dpto. Bioquímica para ver cianobacterias y microalgas creciendo



Presentación con de las características bioquímicas y nutricionales de las microalgas



Cata a ciegas de productos y platos elaborados con microalgas



Fig 1. Productos comerciales con microalgas

Conclusión:

Estas actividades ayudan a divulgar los avances científicos y la investigación a la sociedad con el fin de aumentar su conocimiento y su interés científico. En concreto, esta actividad permitió dar a conocer las microalgas como nuevo alimento y su potencial dentro de los ODS.

Referencias

