



INSCRIBITE HASTA EL 23 DE OCTUBRE AQUÍ: <https://forms.gle/6RLy5NoukAYSJigk7>

TODOS LOS TALLERES SE REALIZARÁN A TRAVÉS DE LA PLATAFORMA JITSI

PROGRAMA

"Somos Preguntas" - Semana Nacional de la Ciencia y la Tecnología 2020 en la UNQ

TALLER	ALGUNAS PREGUNTAS QUE SE COMPARTIRÁN	DE QUÉ SE TRATA	INVESTIGADORAS /ES A CARGO	QUIÉNES PUEDEN PARTICIPAR	CUÁNDO SERÁ
Científicas de antes y de ahora: el (largo) camino hacia la igualdad en ciencia y tecnología	<p>¿A qué desigualdades se ven expuestas las mujeres y disidencias actualmente en ciencia y tecnología?</p> <p>¿Cuáles son las violencias a las cuales se enfrentan? ¿Qué situaciones de desigualdad similares podemos observar entre las científicas de antes y de ahora?</p> <p>¿Qué avances reconocemos?</p> <p>¿Qué abordajes de políticas públicas de género en ciencia y tecnología pueden realizarse para empezar a terminar con estas desigualdades y violencias?</p> <p>¿Es posible para mí ir a la universidad y ser científica? ¿Con qué impedimentos pienso que podría toparme?</p>	<p>Debatiremos y repensaremos el rol de la mujer en la ciencia y la tecnología, tomando como disparador la historia de diversas científicas latinoamericanas, del pasado y actuales.</p>	<p>Grupo Mujeres en CyT - Dpto. de Ciencia y Tecnología</p>	<p>Público General</p>	<p>29/10 - 14 hs</p>
Hagamos	<p>¿Las levaduras están vivas?</p>	<p>Se abordarán los temas de</p>	<p>DIANA SZELAGOWSKI,</p>	<p>Estudiantes de los</p>	<p>28/10 - 14 hs</p>

Ciencia en la Cocina	¿Respiran? ¿Qué es la fermentación? ¿Por qué amasamos? ¿Qué sucede con el agregado de sal? ¿Cuál es la función del azúcar?	levadura, fermentación, panificación, proteínas del trigo, reacción de Maillard y presión osmótica.	MELINA PARDO, LEVA GUADALUPE, ANAHÍ CUELLAS, NOELIA CAMINO, BARBARA BIANCHI - Grupo de Cocina Molecular - Dpto. de Ciencia y Tecnología	primeros años del nivel secundario	
Tengo una Ciencia en mi Mona Lisa	¿Cómo se relacionan las ciencias con las artes? ¿Qué tienen que ver las ciencias exactas con las expresiones artísticas? ¿Qué es el número Áureo? ¿Cuáles fueron los antecedentes que vinculan a las ciencias con el mundo del arte? ¿Por qué recurre a la física cuando desarrolla algunas producciones?	Nos preguntaremos sobre la relación del arte con las ciencias: así, podremos hablar del número Áureo, las formas de estudiar materiales para comprobar la autenticidad de una obra y del arte cinético, una inquietud que recuerda a Julio Le Parc y Marcel Duchamp y que en la actualidad observa múltiples producciones. https://youtu.be/LofMkIY5jY0	JORGE MÁRQUEZ Escuela Universitaria de Artes	Público General	29/10 - 18 hs
¿Qué nos dicen los discursos que se escriben para la escuela?	¿Cuál es el mensaje detrás de las palabras? ¿Qué nos dicen los documentos oficiales? ¿Cuánto sabemos del poder performativo del lenguaje?	Debatiremos y reflexionaremos sobre los diseños curriculares, las políticas destinadas a la educación, los textos escolares y los discursos propios.	CLAUDIA ARANGO Grupo de Investigación en Enseñanza de las Ciencias (GIECIEN) - Dpto. de Ciencia y Tecnología	Docentes de todos los niveles y público general	27/10 - 17.30 hs
Un gran mundo de pequeñas cosas	¿Quiénes somos? ¿Qué es la nanotecnología? ¿Cuánta nanotecnología cabe en un milímetro? ¿Cómo obtenemos estos nanomateriales? ¿Qué diferencia un nanomaterial de algo que no es nano? ¿Podemos ver nano-cosas? ¿Cuánta nanotecnología hay en nuestra vida? ¿Está la nanotecnología entre nosotros? ¿Dónde se aplica la	Nos acercaremos al inimaginable mundo nano, donde no solo cambia la escala (medida) del objeto estudiado, sino también las propiedades físicas y químicas. ¿Nanotecnología estás ahí? La respuesta es sí, y te lo vamos a contar. También compartiremos la historia de Midred Dresselhaus, "la reina del Carbono"	NADIA CHIARAMONI FERNANDO ALVIR AYELEN SOSA DANIELA M. VEGA SOFÍA CANDIDO DAVID YBARRA TAÍS AGUAYO Laboratorio de Bionanotecnología (LBN) - Dpto. de Ciencia y Tecnología	Público General	29/10 - 17 hs

	nanotecnología? ¿Quiénes hicieron nanotecnología? En la ciencia, ¿todo sale bien?				
Gigantes del pasado (de la historia económica de Quilmes)	¿Qué sabemos de nuestro pasado industrial en la zona de Quilmes? ¿Quiénes fueron sus protagonistas? ¿Qué y cómo producían? ¿Qué tecnología usaban? ¿Cuál fue el papel de las mujeres? ¿Cómo era el barrio?	Se trata de un taller para conocer algunas técnicas de investigación cualitativa que nos permiten estudiar y comprender problemáticas sociales complejas y diversas. Se construirá un caso empresarial emblemático del partido de Quilmes: la ex fábrica textil La Bernalesa.	PATRICIA GUTTI, CINTIA RUSSO, YAMILA KABABÉ, FLORENCIA PIZZARULLI, MARGARITA PIERINI, FÉLIX SAFAR, MÓNICA RUBALCABA, CHANTAL ARDUINI AMAYA, FACUNDO PÉREZ, PAOLA FERNÁNDEZ, MARTINA ODDONE Y PABLO NAVARRO URQUIZA - Programa Estudios sobre el desarrollo económico argentino y latinoamericano - Dpto. de Economía y Administración	Público General	27/10 - 16 hs
El mundo de los biocatalizadores	¿Qué y cómo son los biocatalizadores? ¿Para qué sirven? ¿Cuáles son sus ventajas? ¿Qué es la biocatálisis? ¿Y las biotransformaciones?	Los biocatalizadores son herramientas tecnológicas que se obtienen de sistemas biológicos y se encuentran en la mayoría de las cosas que nos rodean. Tienen muchas ventajas y aplicaciones, desde el tratamiento de residuos hasta los medicamentos. Les contaremos qué son, cómo se usan y cuál es su aporte a la sustentabilidad del medioambiente. También haremos experiencias prácticas sencillas, con materiales	LETICIA LAFUENTE, ESTEFANÍA BORUCKI y ROMINA FERNÁNDEZ VARELA Laboratorio de Biocatálisis y Biotransformaciones - Dpto. de Ciencia y Tecnología	Público General y estudiantes de nivel secundario	29/10 - 15 hs

		que seguro están en casa, para mostrar que los biocatalizadores están al alcance de nuestra mano.			
Galletitas, frutas y verduras: lo que comemos dice mucho de nosotros	¿Por qué comemos distinto a nuestros padres y abuelos? ¿La comida ayuda a definirnos? ¿Comemos más galletitas dulces o saladas? ¿Comemos más frutas o verduras? ¿Por qué no podemos parar de consumir algunos alimentos y otros casi no los probamos? ¿Qué puede decirnos la Ciencia sobre qué comemos y por qué lo hacemos?	Este taller comparte algunos de los avances de un original equipo de investigación de la UNQ donde participan sociólogos, ingenieros en alimentos, nutricionistas e historiadores que analizan las transformaciones recientes en el vínculo con los alimentos. La propuesta es explicar los cambios en el consumo de galletitas, frutas y verduras para definir el nuevo gusto del comensal argentino. A partir de la Ciencia podemos entender cómo los alimentos influyen en nuestra vida cotidiana pero también en el cambio climático global. El objetivo es mostrar cómo las galletitas, las frutas y las verduras cambian su importancia dentro de la dieta del siglo XXI en donde se combinan el hambre con la panza llena.	LUIS E. BLACHA, MARÍA CAROLINA REID y ELIANA KOSIOREK - Dptos. de Ciencia y Tecnología y Ciencias Sociales, IESCT- CONICET	Público General y estudiantes de nivel secundario	28/10 - 15 hs
Pandemia de Fake News: La ciencia contra la infodemia	¿Qué son las fake news? ¿Cómo y por qué creen que se generan? ¿Por qué medios les llegaron? ¿Tienen alguna consecuencia en la sociedad? ¿Cómo diferenciar las noticias falsas de las que tienen información fiable? ¿Todas las noticias falsas tienen intencionalidad? ¿Cómo podemos aportar nuestro granito de arena? ¿Cómo combatimos las fake	El exceso de información dificulta decidir qué noticias son confiables y cuáles no. La pandemia causada por COVID-19 intensificó esta situación. El taller propone una breve introducción a las fake news y una charla interactiva entre el público y los disertantes.	EQUIPO DE CIENCIA ANTI FAKE NEWS - Dpto. de Ciencia y Tecnología	Estudiantes de los últimos años del nivel secundario	28/10 - 10 hs

	<p>news? ¿Cómo se produce la "evidencia científica"? ¿Qué es "hacer ciencia"? ¿Qué hacemos los científicos y científicas? ¿Qué hacemos con los resultados que obtenemos? ¿El conocimiento científico cambia?</p>				
<p>Experiencias artísticas basadas en video analógico y digital</p>	<p>¿Qué posibilidades artísticas brindan las tecnologías de video analógico y digital? ¿Qué posibilidades de cruce permite la interacción entre la ciencia, la tecnología y el arte?</p>	<p>Este taller aborda la implementación de técnicas y tecnologías de video en el campo artístico, a través de 3 temas: video-mapping; síntesis de video analógico; y control de sonido mediante visión por computadora. Se desarrollará una charla sobre cada uno con ejemplos prácticos y a través del diálogo con los asistentes.</p>	<p>MATÍAS MINGUILLÓN, LUCIO CRISTOFANETTI, NICOLÁS ORTEGA y ESTEBAN CALCAGNO - Desarrollos tecnológicos aplicados a las artes - Escuela Universitaria de Arte</p>	<p>Público General</p>	<p>29/10 - 16 hs</p>
<p>Aplicaciones tecnológico-musicales: proyectos colaborativos a través de internet y desarrollo de instrumentos robóticos con materiales reciclados</p>	<p>¿Qué posibilidades musicales abre la nueva conectividad digital? ¿De qué forma podemos crear nuevos instrumentos musicales combinando la electrónica, la robótica, la programación y el uso de materiales reciclados? ¿Qué cruces permite la interacción entre ciencia, tecnología y arte?</p>	<p>Este taller explora aplicaciones tecnológicas en el arte, a través de: SAGORA, un software libre y gratuito, diseñado y desarrollado por artistas/investigadores de la UNQ, que conecta múltiples usuarios/as en una sala virtual y transmite audio en tiempo real sin que se cancelen las señales; y PulsAr, un sistema de percusión mecatrónica construido con materiales recuperados, tecnología de acceso libre y enfoque de "hágalo usted mismo" (DIY). Presentaremos los temas a través de ejemplos y en diálogo con los asistentes.</p>	<p>DIEGO ROMERO MASCARÓ y NICOLÁS MIÑÁN - Desarrollos tecnológicos aplicados a las artes - Escuela Universitaria de Arte</p>	<p>Público General</p>	<p>29/10 - 15 hs</p>

<p>Descubriendo las enzimas</p>	<p>¿Qué son las enzimas? ¿Cómo funcionan? ¿Dónde se encuentran? ¿Cuáles son sus aplicaciones? ¿Cómo las usamos para generar procesos “verdes”? ¿Cómo nos ayudan a cuidar el medio ambiente?</p>	<p>Las enzimas son proteínas que aceleran la transformación de compuestos químicos y se encuentran en todos los seres vivos: microorganismos, plantas y animales. Son aprovechadas en diversos procesos cotidianos como la producción de cerveza y panificados, jabones y detergentes, medicamentos y combustibles, entre otros. Además, permiten reemplazar el uso de sustancias nocivas y tóxicas, contribuyendo con procesos amigables con el ambiente.</p>	<p>LORENA ROJAS JULIA SANTILLAN, EVELYN WAGNER, JULIETA FRESCURA, MARA PERÍA - Instituto de Microbiología Básica y Aplicada (IMBA): Laboratorio de Ingeniería Genética y Biología Celular y Molecular- Área Virosis de Insectos (LIGBCM-AVI), Laboratorio de Bioprocesos - Dpto. de Ciencia y Tecnología</p>	<p>Público General y estudiantes de nivel secundario</p>	<p>27/10 - 10 hs</p>
<p>La seguridad alimentaria desde una mirada educativa</p>	<p>¿Cuál es la diferencia entre seguridad e inocuidad alimentaria? ¿Qué son las enfermedades transmitidas por alimentos? ¿Cómo se vincula la enseñanza de las ciencias con la inocuidad de los alimentos? ¿Cuáles son las fuentes de contaminación del agua? ¡Y muchas preguntas más!</p>	<p>Nos acercaremos a la seguridad alimentaria a partir de preguntas sobre la manipulación de alimentos, las tecnologías de conservación y la problemática del arsénico en el agua.</p>	<p>DAMIAN LAMPERT, YEMIL PRACONOVO y MICAELA CONDOLUCCI - Grupo de Investigación en Enseñanza de las Ciencias (GIECIEN) Dirección: Dra. Silvia Porro - Dpto. de Ciencia y Tecnología</p>	<p>Estudiantes de los últimos años del nivel secundario</p>	<p>27/10 - 11 hs</p>
<p>¿Qué significa investigar en y desde las ciencias sociales?</p>	<p>¿Qué entienden por ciencia? ¿Qué son las ciencias sociales? ¿Cómo se investiga en ciencias sociales? ¿Cuáles son los objetos de conocimiento de las ciencias sociales? ¿Cómo se investiga en y desde las ciencias sociales en</p>	<p>Nos enfocaremos en la divulgación y el quehacer de la ciencia, sus presupuestos, métodos y representación en dependencias estatales. Nos preguntaremos qué son las ciencias sociales y cómo contribuyen a la comprensión de</p>	<p>AILIN BASILIO FABRIS - Centro de Investigación en Historia, Cultura y Memoria - Dpto. de Ciencias Sociales</p>	<p>Estudiantes de los últimos años del nivel secundario</p>	<p>28/10 - 10 hs</p>

	Argentina? ¿Cómo proponer un problema científico?	nuestras sociedades, pasadas, presentes y futuras, a nivel local, regional y transnacional.			
NANO... ¿QUÉ? Nanomedicina para principiantes	<p>¿Qué es la nanotecnología? ¿Cómo se puede usar para mejorar la calidad de vida de los seres humanos?</p> <p>¿Qué es la nanoescala? ¿Qué tipos de nano-objetos existen? ¿En qué áreas se usan? ¿Creen que existen los nanorobots que ataquen enfermedades en el cuerpo humano?</p> <p>¿Qué es la nanomedicina? ¿Qué materiales utilizamos? ¿Cómo los manipulamos? ¿Cómo vemos los resultados? ¿Qué hacemos en el laboratorio? ¿Qué hace un científico?</p>	<p>La nanomedicina es uno de los motores de innovación más poderosos, pero... ¿qué es? En este taller acercaremos la nanomedicina a los jóvenes para despertar su interés por la ciencia. Veremos videos, haremos preguntas y usaremos la plataforma Mentimeter para interactuar y ver resultados en tiempo real. También conoceremos la escala nanométrica con ejemplos prácticos y las ventajas de las nanoestructuras en aplicaciones para la salud.</p>	<p>INTEGRANTES del Centro de Investigación y Desarrollo en Nanomedicina - Dpto. de Ciencia y Tecnología</p>	<p>Estudiantes de los últimos años del nivel secundario</p>	<p>29/10 - 11 hs</p>
¿Sabés qué son las bacterias y por qué pueden ser aliadas de las plantas?	<p>¿Qué son las bacterias? ¿Dónde pueden vivir las bacterias? ¿Todas las bacterias provocan enfermedades? ¿Qué herramientas tenemos para "verlas"? ¿Cómo ayudan las bacterias a las plantas a crecer sanas y fuertes? ¿Cómo impiden que crezcan otros microorganismos que enferman las plantas? ¿Cómo se pueden incorporar las bacterias benéficas en el ecosistema agrícola?</p>	<p>Las bacterias forman parte de los ecosistemas terrestres. Al ser los primeros habitantes del planeta, tuvieron mucho tiempo para desarrollar capacidades y adaptarse a ambientes diversos. Incluso, para interactuar con organismos superiores como los animales y las plantas. A pesar de tener mala reputación, las bacterias cumplen un rol fundamental en la salud de estos organismos. Su presencia es esencial para mantener la salud integral del suelo y su estudio permite ayudar al desarrollo de sistemas de agricultura más amigables con el medioambiente.</p>	<p>BETINA AGARAS, ANTONIO LAGARES, ANDRÉS MUZLERA, MELANI LORCH Y FEDERICO MUZIO - Laboratorio de Fisiología y Genética de Bacterias Benéficas para Plantas - Dpto. de Ciencia y Tecnología</p>	<p>Público general y estudiantes de los últimos años del nivel secundario</p>	<p>29/10 - 10 hs</p>

INSCRIBITE HASTA EL 23 DE OCTUBRE AQUÍ: <https://forms.gle/6RLy5NoukAYSJigk7>

TODOS LOS TALLERES SE REALIZARÁN A TRAVÉS DE LA PLATAFORMA JITS!