



**¿QUÉ NOS APORTAN LOS MICROORGANISMOS?  
ACERCAMIENTO A LA MICROBIOLOGÍA EN LA XII EDICIÓN DE LA  
ZIENTZIASTEIA: SEMANA DE LA CIENCIA, LA TECNOLOGÍA Y LA  
INNOVACIÓN**

**<sup>1</sup>Abad N, <sup>1</sup>Fernández-Molina J, <sup>1</sup>Pellón A, <sup>1</sup>Sueiro M, <sup>1</sup>Uranga A, <sup>2</sup>Soto M, <sup>1</sup>Arana I**

<sup>1</sup>Departamento de Inmunología, Microbiología y Parasitología. <sup>2</sup>Coordinador de la Sección Biología en la Zientziasteia. Facultad de Ciencia y Tecnología. Universidad del País Vasco (UPV/EHU)

[nabad004@gmail.com](mailto:nabad004@gmail.com), [ines.arana@ehu.es](mailto:ines.arana@ehu.es)

Uno de los retos más importantes de la Ciencia es su divulgación y acercamiento al público. Anualmente, la Universidad del País Vasco/ Euskal Herriko Unibertsitatea (UPV/ EHU) organiza la Zientziasteia: Semana de la Ciencia, la Tecnología y la Innovación, en la cual participa tanto el personal docente como investigador del Departamento de Inmunología, Microbiología y Parasitología.

La *Zientziasteia* es un espacio abierto a todos los públicos y edades: grupos escolares (Educación Primaria y Secundaria, Bachillerato y Formación Profesional), familias, personas de la tercera edad... Debido a esta disparidad en el conocimiento científico previo, se utilizó una amplia gama de recursos para apoyar las explicaciones y estimular el interés en la Microbiología.

Con el objetivo de mejorar la interacción con los asistentes, se innovó tanto en la temática como en las herramientas utilizadas en años anteriores. En la presente edición, el grupo expuso *Los microorganismos en tu día a día* como parte del stand titulado *Salud de los ecosistemas*. Con la idea de disipar la creencia popular de que los microorganismos son nocivos, se quiso subrayar el aspecto positivo que estos aportan a la sociedad. Por un lado, con la ayuda de maquetas, cultivos y fichas informativas se explicaron las relaciones simbióticas que tienen lugar entre la microbiota y el cuerpo humano. Por otro lado, se demostró la necesaria participación de los microorganismos durante la producción de algunos alimentos habituales en nuestra dieta. Para ello se reprodujo la elaboración de los mismos, se visualizaron preparaciones al microscopio y se facilitó la receta bajo el lema *Hazlo tú mismo*.

La propuesta tuvo una gran acogida por parte del público, el cual mostró mucho interés y agradeció la posibilidad de poder interactuar con los investigadores y de desarrollar sus propios experimentos en casa. En vista del éxito obtenido, se intentará mantener un modelo de divulgación en el que predomine el aprendizaje de una forma visual, fácil y divertida.