

ACTIVIDAD 15

Nanopartículas: ¿Síntesis verde o microbiana?

LUGAR DE CELEBRACIÓN

Aula 1.04 - Edificio A. Facultad de Farmacia, Universidad CEU San Pablo. Urbanización Montepríncipe. 28925 Alcorcón, Madrid

HORARIO

Viernes 27 de 20:00 h. a 22:00 h.

PÚBLICO AL QUE VA DIRIGIDO

Estudios de ESO y Bachillerato / Público en general.

RESERVA DE PLAZAS NECESARIA

Sí.

CONTACTO

Beatriz Ramos Solano.
bramsol@ceu.es

ORGANIZADORA

Beatriz Ramos Solano.

WEB

<https://www.uspceu.com/investigacion/cultura-cientifica/noche-europea-investigadores>

RESUMEN DE LA ACTIVIDAD

Los participantes realizarán la síntesis verde de NPs utilizando extractos vegetales, extractos bacterianos, distintos metales, y confirmarán la presencia de NPs.

Los investigadores se presentan:



Beatriz Ramos Solano

INSTITUCIÓN

Catedrática de Fisiología Vegetal, con acreditación ANECA, docente de los grados de Farmacia, Biotecnología e Ingeniería Biomédica en la Universidad CEU San Pablo.

CAMPO DE INVESTIGACIÓN

la Biotecnología Agroalimentaria y de interés para la salud.

AFICIONES

Madre de 3 hijos, comparto con ellos su afición por el campo, entre otras actividades. Disfruto de la vida.



Svitlana Arslan

INSTITUCIÓN

Investigadora, beca postdoctoral MSCA4Ukraine Grupo de Interacción Planta-Microbioma, Facultad de Farmacia, Universidad CEU San Pablo.

CAMPO DE INVESTIGACIÓN

En 2012 comenzó el doctorado en el Instituto de Biotecnología Alimentaria y Genómica, NAS de Ucrania. Desde 2015, investigadora en mecanismos celulares y moleculares de la resistencia de plantas al estrés abiótico, estudiando el citoesqueleto y la síntesis de nanopartículas para mejorar la resistencia a la sequía.

AFICIONES

Pintura, bordado de cuentas, cocina, lectura, viajes.



Ana García-Villaraco Velasco

INSTITUCIÓN

Profesora Titular, con acreditación ANECA, en el área de Fisiología Vegetal de la Facultad de Farmacia de la Universidad San Pablo CEU, docente en los grados de Farmacia y Biotecnología.

CAMPO DE INVESTIGACIÓN

El estudio de la interacción planta-rizobacterias beneficiosa (PGPR).

AFICIONES

Soy una apasionada de las plantas y me encanta viajar y compartir tiempo y experiencias con mi familia y amigos.

ACTIVIDAD 15

Nanopartículas: ¿Síntesis verde o microbiana?

LUGAR DE CELEBRACIÓN

Aula 1.04 - Edificio A. Facultad de Farmacia, Universidad CEU San Pablo. Urbanización Montepríncipe. 28925 Alcorcón, Madrid

HORARIO

Viernes 27 de 20:00 h. a 22:00 h.

PÚBLICO AL QUE VA DIRIGIDO

Estudios de ESO y Bachillerato / Público en general.

RESERVA DE PLAZAS NECESARIA

Sí.

CONTACTO

Beatriz Ramos Solano.
bramsol@ceu.es

ORGANIZADORA

Beatriz Ramos Solano.

WEB

<https://www.uspceu.com/investigacion/cultura-cientifica/noche-europea-investigadores>

RESUMEN DE LA ACTIVIDAD

Los participantes realizarán la síntesis verde de NPs utilizando extractos vegetales, extractos bacterianos, distintos metales, y confirmarán la presencia de NPs.

Los investigadores se presentan:



José Antonio Lucas García

INSTITUCIÓN

Catedrático de Fisiología Vegetal en la Universidad San Pablo CEU

CAMPO DE INVESTIGACIÓN

La investigación del grupo se centra en la relación entre plantas, suelo y microbioma, utilizando PGPRs (bacterias promotoras del crecimiento vegetal) para mejorar la productividad de las plantas y su resistencia a estrés biótico y abiótico. También investigan cómo las PGPR pueden aumentar los metabolitos secundarios en plantas con interés farmacológico y agroalimentario, lo que beneficia la salud mediante su consumo o extracción.

AFICIONES

La lectura y el contacto con la naturaleza a través de diferentes actividades son las ocupaciones principales fuera de mi trabajo.



José Antonio Lucas García

INSTITUCIÓN

Catedrático de Fisiología Vegetal en la Universidad San Pablo CEU

CAMPO DE INVESTIGACIÓN

En la investigación trabajamos directamente con empresas agrícolas para investigar cultivos como frutos rojos, olivo y adormidera. Transferimos este conocimiento a los agricultores utilizando bacterias beneficiosas que mejoran la resistencia a patógenos, sequía y salinidad. Esto incrementa la producción y calidad de los frutos y es una aproximación sostenible y respetuosa con el medioambiente.