



### Actividades vinculadas con la exposición "FOODPRINTS"

**XIX Curso sobre Actualidad Científica**  
"La huella de los alimentos"

**Foro Iberoamericano**  
"Alimentación, nutrición y sostenibilidad"

- Actividades familiares**
- Taller de sostenibilidad
  - Encuentro solar: Cocina sostenible
  - Biofortificación de alimentos
  - Demostración culinaria

- Talleres escolares**
- Economía circular
  - Alimentación de *km 0*
  - Desperdicio alimentario y cocina de aprovechamiento

**Laboratorio de sabores**  
**Formación de profesorado**  
**Clase magistral**



Cover Image: Julia Nitz - <https://www.parqueciencias.com>

"FOODPRINTS. La huella de los alimentos" es una exposición fruto del acuerdo internacional de cooperación entre el Parque de las Ciencias (Granada-España), DASA (Dortmund-Alemania) y Technisches Museum (Viena-Austria) bajo el lema "Un futuro sostenible"



**Consorcio Parque de las Ciencias**

JUNTA DE ANDALUCÍA  
AYUNTAMIENTO DE GRANADA  
DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE GRANADA  
UNIVERSIDAD DE GRANADA  
CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS



Con la colaboración de:



# ¿LA PROBARÍAS?



# FOODPRINTS

LA HUELLA DE LOS ALIMENTOS

Parque de las Ciencias. Avd. de la Ciencia, s/n 18006 Granada • Tel: 958 131 900 • [info@parqueciencias.com](mailto:info@parqueciencias.com) [www.parqueciencias.com](http://www.parqueciencias.com)



[www.parqueciencias.com](http://www.parqueciencias.com)



**PARQUE de las CIENCIAS**

ANDALUCÍA - GRANADA

CON LOS OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE

Comer es una necesidad humana fundamental y una expresión de disfrute y estilo de vida, donde la comida es un recurso que implica, a su vez, consumo de recursos. La producción de nuestros alimentos tiene un fuerte impacto medioambiental y se enfrenta a nuevos retos planteados por los efectos de la crisis climática. Nuestra dieta sigue diferentes tendencias y lo que comemos y la forma en que lo hacemos tiene un precio: para nuestra economía, nuestro cuerpo, de otras personas, el medio ambiente y el clima. Hacer que los alimentos estén disponibles, sean imperecederos, apetecibles y asequibles ha sido siempre un objetivo de las innovaciones tecnológicas. Ahora tenemos que abordar la cuestión de cómo las tecnologías tradicionales y modernas pueden hacer que el sistema alimentario mundial sea más sostenible.

Con **FOODPRINTS. La huella de los alimentos** el Parque de las Ciencias invita a sus visitantes a realizar un viaje por la historia y el futuro de la tecnología y la alimentación con una visión crítica mostrando cómo el conocimiento histórico y global puede dar lugar a innovaciones que contribuyan a resolver los retos actuales y futuros.

Eating is a fundamental human need and an expression of enjoyment and lifestyle, where food is a resource which in turn implies resource consumption. The production of our food has a strong environmental impact and faces new challenges posed by the effects of the climate crisis. Our diet follows different trends and what we eat and how we eat it has a price: for our economy, our bodies, other people, the environment and the climate. Making food available, timeless, palatable and affordable has always been a goal of technological innovations. Now we need to address the question of how traditional and modern technologies can make the global food system more sustainable.

With **FOODPRINTS** the Parque de las Ciencias invites its visitors to take a journey through the history and future of technology and food with a critical view showing how historical and global knowledge can lead to innovations that contribute to solving current and future challenges.



**1500 m<sup>2</sup> de exposición • más de 150 objetos • elementos tecnológicos • 50 elementos audiovisuales • 7 estaciones interactivas • talleres didácticos • zona de proyección**

### ÁMBITOS DE LA EXPOSICIÓN

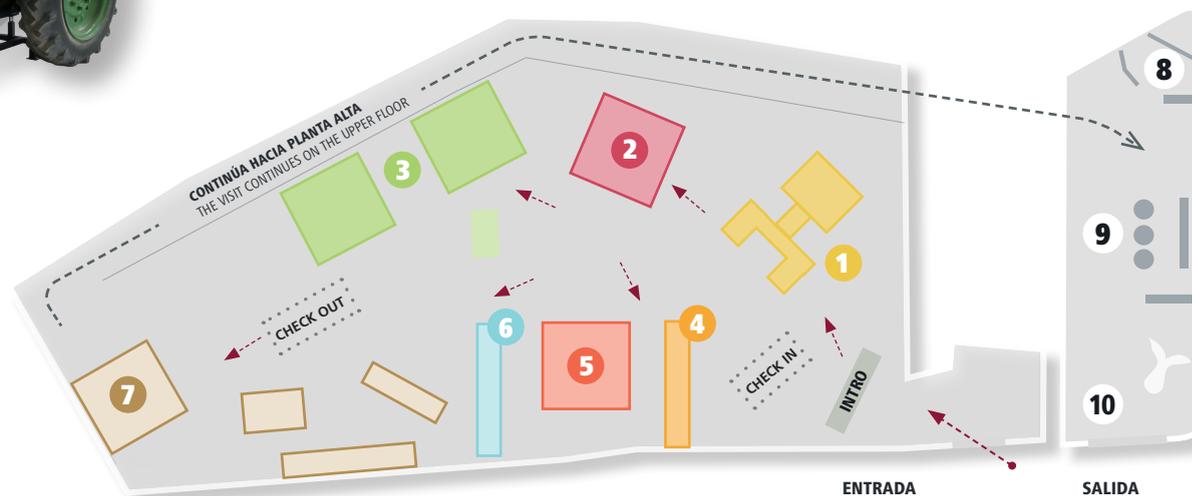
Areas of the Exhibition

- 1** ¿Qué hay para comer? ¿Puedo permitírmelo?  
What is there to eat? Can I afford it?
- 2** ¿Es saludable?  
Is it healthy?
- 3** ¿De dónde procede?  
Where does it come from?
- 4** ¿Qué contiene?  
What's in it?
- 5** ¿Quién lo ha cocinado?  
Who did the baking?
- 6** ¿Todavía está bueno?  
Is it still good?

### ESPACIOS DE REFLEXIÓN Y EXPERIMENTACIÓN

Spaces for Reflection and Experimentation

- 7** TasteLAB
- 8** Área de proyección  
Projection Area
- 9** Taller didáctico  
Educational workshop
- 10** Espacio de debate  
Space for discussion



**CHECK IN / CHECK OUT**  
SIMULADOR DE CESTA DE COMPRA INTERACTIVA  
INTERACTIVE SHOPPING BASKET

**ENTRADA PLANTA BAJA**  
ENTRANCE  
FIRST FLOOR

**SALIDA PLANTA ALTA**  
EXIT  
UPPER FLOOR