

EN ARAGÓN TELEVISIÓN

DOCUMENTAL > 'NANOTECNOLOGÍA, EL FUTURO YA ESTÁ AQUÍ', EN TRES EPISODIOS

HASTA LA SALA BLANCA
Buen pulso y paciencia. Fragmentos de grafito (el material de las minas de los lápices) y cinta adhesiva. Con estos elementos y mediante exfoliación mecánica, es decir, despegando laminitas cada vez más finas de material, se consigue obtener grafito, tan delgado que solo tiene un átomo de espesor y con propiedades asombrosas: 200 veces más resistente que el acero y a la vez flexible y ligero, entre otras muchas cosas. Así se muestra en el primer episodio del documental 'Nanotecnología, el futuro ya está aquí' que, en esta ocasión, se mete 'hasta la cocina' -aquí la sala blanca- del Instituto de Nanociencia de Aragón (INA).

Este trabajo audiovisual se emite en Aragón Televisión las mañanas de los domingos del mes de diciembre. El primero de los tres episodios que componen el documental se ofreció el do-

**ESTE DOMINGO,
A LAS 11.30,
SEGUNDO EPISODIO
DE ESTE
AUDIOVISUAL
DEL INSTITUTO
DE NANOCIENCIA
DE ARAGÓN**

mingo pasado. Las próximas citas están programadas para el día 20 y el 27, a las 11.30. Posteriormente, estará disponible en la web 'Aragón a la carta' y en el canal de Youtube del Instituto de Nanociencia de Aragón, de quien parte esta iniciativa, cofinanciada por la Fundación Española para la Ciencia y la Tecnología-Ministerio de Economía y Competitividad y la cátedra Samca de la Universidad de Zaragoza.

En su labor de divulgación y promoción de la cultura científica, el INA pretende, esta vez desde el formato audiovisual y a través de la pantalla televisiva, «dar a conocer los avances de la investigación en el ámbito de la nanotecnología y las aplicaciones reales en productos de consumo diario».

El próximo día 22, a las 11.30, en el Centro de Arte y Tecnología Etopia de Zaragoza, tendrá lugar una presentación pública de este trabajo.

TERCER MILENIO

COLABORA

**GOBIERNO
DE ARAGÓN**



'EL MUNDO DE LO PEQUEÑO'

«¡Atención, algo está a punto de quemarse dentro de este horno!». Es lo que 'dice' la señal que emiten los hornos inteligentes. En su interior, un nanosensor permite detectar los olores en la fase previa al quemado de la comida y pone en marcha la alerta. El primer episodio del documental 'Nanotecnología, el futuro ya está aquí' cuenta esta investigación en nanosensores aplicados a hornos inteligentes desarrollada por el Grupo de Biosensores Analíticos de la Universidad de Zaragoza en colaboración con la empresa BSH. Este capítulo aborda también la investigación en torno al grafito, el nuevo material que ofrece un nuevo mundo de posibilidades de aplicación tecnológica y donde el Instituto de Nanociencia de Aragón es todo un referente.



'LA NUEVA MEDICINA'

Un sensor analítico que detecta la salmonella justo cuando y donde se produce permite controlar mucho mejor el proceso y, sobre todo, tomar medidas que evitan costes innecesarios. Esta investigación desarrollada por la empresa 'spin off' de la Universidad de Zaragoza (UZ) Nanoimmunotech SL abre el segundo episodio.

La segunda parte se dedica a antibióticos nanoencapsulados en prótesis ortopédicas que reducen la posibilidad de infección y rechazo de la prótesis. Los tornillos de las prótesis llevan encapsuladas las nanopartículas del antibiótico, que se libera solo cuando es necesario. En esta investigación colaboran el INA, el Centro de Investigación Biomédica de Aragón del Instituto Aragonés de Ciencias de la Salud y la Facultad de Veterinaria de la UZ.



'LOS NUEVOS MATERIALES'

La empresa Ercros produce en Sabiñánigo pastillas de cloro que tienen encapsulados aditivos naturales como aromas para repeler insectos y otros compuestos químicos que evitan la formación de algas tanto en aguas estancadas como en piscinas deportivas o de recreo. Este producto es fruto de la investigación realizada en colaboración con el Instituto de Nanociencia de Aragón.

Además, este episodio da a conocer el camino recorrido hasta producir un césped funcionalizado que evita las molestias derivadas de largas exposiciones al sol, ya que consigue mantener la humedad durante un tiempo mayor que el césped convencional. El INA ha llevado a cabo esta investigación en colaboración con Itainnova y la empresa Mondo Ibérica.