

El reto de las hormigas robot para captar futuros talentos

» EXPERTOS DE LA ULPGC ACERCAN LA ROBÓTICA A 500 NIÑOS CANARIOS

Con entusiasmo y mucho interés alumnos de seis centros de Gran Canaria fueron desafiados ayer por ingenieros informáticos de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria a programar hormigas robóticas para alimentar a su hormiguero. El resultado, todo un éxito.

MARTA RAMOS / LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

Nos ha entusiasmado la experiencia, ha sido muy divertido. Además, una vez que empiezas ves que no es tan difícil como parece», contaba durante el encuentro a Eva Herrera, alumna de 6º de Primaria del CEIP Illera de la Mora, que, junto a sus cuatro compañeros, fueron capaces de programar solos el robot.

El encuentro de los más pequeños con la robótica se produjo en el marco de la tercera edición del proyecto educativo Ciberlandia, impulsado por la ULPGC en colaboración con los cabildos de Gran Canaria y Fuerteventura. El objetivo de esta iniciativa, en la que este año

han participado un total de 22 centros de las dos islas y alrededor de 500 estudiantes, es «acercar la investigación a los colegios e institutos y despertar vocaciones para un futuro», afirmó su coordinador y director del Instituto Universitario de Ciencias y Tecnologías Cibernéticas, Alexis Quesada. El proyecto se ha desarrollado con formación online de los docentes y talleres en los centros para alumnos de 6º de Primaria, ESO y Bachillerato.

Y ayer, en la fase final, tocó poner en práctica los conocimientos. Los grupos representativos de los colegios Adela Santana, Illera de la Mora, Atlantic School Guaydil y los institutos Vega de San Mateo, María Auxiliadora y Cruce de Arinaga trabajaron en equipo para que las hormigas obreras transportaran el alimento a la hormiga reina y a las larvas. Y la «gran experiencia» que tuvieron los alumnos captará, seguro, futuros talentos canarios. La próxima semana las hormigas se encuentran en Fuerteventura.



Pequeñas ingenieras. El equipo del colegio Atlantic School Guaydil, de 6º de Primaria, con los robots en la cueva.

NO HUBO RIVALIDAD EN LA FINAL DE CIBERLANDIA

Tras el encuentro se premió a los centros por el trabajo realizado a lo largo de Ciberlandia. El primer clasificado de Primaria fue el Atlantic School Guaydil, seguido

por los colegios Illera de la Mora y Adela Santana. En Secundaria el primer lugar fue para el IES Cruce de Arinaga, seguido del Vega de San Mateo y el María

Auxiliadora. Pero, en la fase final no se vivió un ambiente de competición, ya que los distintos centros trabajaron en equipo y ninguno destacó sobre otro.



En equipo. A la izquierda, el grupo del IES Cruce de Arinaga y a la derecha, el grupo del CEIP Illera de la Mora.



Selección de Restaurantes
La mejor oferta gastronómica de Canarias



Contratar publicidad
928 301 301 - 606 302 101
publicidad@canarias7.es

Cada semana con **Canarias7**

Nenyuri Restaurante pone sobre la mesa lo mejor de la gastronomía castellano-leonesa

Desde el pasado 24 de abril y hasta el próximo domingo 10 de mayo, en el corazón de Vegueta, Nenyuri Restaurante acerca a la capital grancanaria las excelencias de la cocina castellano-leonesa. Durante algo más de dos semanas, los clientes podrán degustar una exquisita selección de productos que no dejarán indiferente a ningún paladar.

En Nenyuri Restaurante, el comensal realiza un viaje culinario delicioso. Morcilla de Matachana con queso de oveja, huevos rotos con picadillo leonés, alcachofas a la plancha con jamón de bellota y mollejas de ternera de Aliste en su jugo con setas, en-

tre otros, se sirven como entrantes. Como novedad, nos proponen caviar y mini-hamburguesas de wagyu burgalés. Esta carne, de idéntica calidad al kobe japonés, es 100% nacional y un auténtico manjar que solo Nenyuri Restaurante ha puesto sobre la mesa en Canarias.

Los amantes del queso encontrarán una selección de algunos de los mejores de entre sus nueve provincias como el Pata de Mulo curado (Los Payuelos), oveja añejo (Campo de Oro) o el de oveja curado (Ciudad de Sansueña).

Los judiones de la granja con manitas de cerdo, sopa castella-

na y la menestra de cordero lechal, son las propuestas de cuchara. Entre las carnes cabe destacar el rabo de ternera d aliste estofado, la carrillera de ternera morucha con setas y la presa ibérica D.O. Guijuelo con chutney de papaya, higos y ciruelas, que maridan de manera extraordinaria con el vino Marqués de Peñamonte Colección Privada (Premio Gran Bacus de Oro 2012).

Si le apasiona la buena gastronomía, no puede dejar de probar las bondades culinarias de la cuna de la gastronomía española. Tiene la ocasión perfecta hasta el domingo 10 de mayo en Nenyuri Restaurante.



RESERVAS
928 331 374



Nenyuri Restaurante



@Nenyuri Restaurante
www.nenyuri.es