



Todos los paseos se desarrollan por la vertiente norte del Parque Nacional Sierra de Guadarrama y por su Zona Periférica de Especial Protección, en un entorno privilegiado. Estas actividades, aunque suponen la realización de un ejercicio físico y saludable no tienen un carácter deportivo sino didáctico, teniendo como objetivo primordial transmitir a los participantes la importancia de los valores naturales y culturales de este espacio y la necesidad de su conservación.

Para participar en estos paseos guiados es **aconsejable reservar plaza** con antelación. También se puede acudir al punto de salida antes de la hora de inicio fijada en el calendario, aunque no se tenga reserva. En este caso, se podrá participar siempre que existan plazas disponibles. El orden de llegada será el único criterio válido para cubrir estas plazas.

Podéis descargaros el programa en el siguiente enlace: [Folleto del Programa CENEAM de Paseos de Verano 2014](#)

Las **RESERVAS** se pueden realizar:

- Llamando al teléfono 921 473880, en horario de 9:00 a 14:00 (de lunes a viernes)
- Mandando un correo electrónico, indicando en el asunto “reserva paseo”, a int.ceneam@oapn.es. (El CENEAM confirmará la recepción del correo y la disponibilidad de plazas).

[Zaragoza pone en marcha el proyecto FreshBox](#)

By [admin](#) on julio 14, 2014 | Category: [General](#) | Comentarios desactivados

Fuente: Gobierno de Aragón

AITIIP Centro Tecnológico ha sido escenario de la puesta en marcha del proyecto Freshbox, cofinanciado

dentro de la convocatoria Life+ y liderado por el Parque Científico Tecnológico Aula Dei.



El proyecto “Fresh Box” desarrollará un contenedor activo e inteligente para el transporte de productos frescos conservando su calidad, disminuyendo los daños (y también los residuos) y reduciendo el consumo de combustible durante el viaje.

La finalidad del proyecto es, por tanto, mejorar la sostenibilidad de la distribución de frutas y hortalizas, creando un sector más competitivo y poniendo a disposición del consumidor un producto de la máxima calidad y duración.

Sus características principales son:

- Es un contenedor inteligente que almacena y transporta diferentes tipo de productos frescos en las condiciones ideales de acuerdo a su tasa respiratoria.
- Está controlado por un innovador equipo de sensores integrados que monitorizarán las principales características ambientales en el contenedor y permitirán seguir su trazabilidad.
- Es ligero y está fabricado con una tecnología que ahorra energía. Parte del contenedor está hecho de material reciclable.
- Puede transportar productos frescos cosechados en un estado de madurez más avanzado, con lo que los consumidores podrán disfrutar de las frutas y verduras con mejores características organolépticas.

Los socios de esta iniciativa son:

- Fundación PCTAD Parque Científico Tecnológico Aula DEI, Zaragoza (España). Líder del proyecto, llevará a cabo los estudios de vida útil y analizará la calidad de las frutas y hortalizas transportadas tanto en origen como en destino.
- Fundación AITIIP Centro Tecnológico, Zaragoza (España). Diseñará y desarrollará el contenedor con sustancias activas.
- Lafuente Tomey, productor y suministrador de producto fresco, La Muela (España). Requerimientos y promoción entre el sector hortofrutícola.
- Imar. Empresa tecnológica, Tralee (Irlanda). Desarrollará el sistema de monitorización y control.
- Kölla. Distribuidor de productos frescos, Kaarst (Alemania). Distribuidor y suministrador de productos frescos.- Transfer. Consultora, Barcelona (España). Promoción y difusión del proyecto.