

LA SEBBM PARTICIPARÁ EN LA NOCHE EUROPEA DE LOS INVESTIGADORES DE MADRID 2016 (30 DE SEPTIEMBRE) Y LA SEMANA DE LA CIENCIA DE MADRID (7-20 DE NOVIEMBRE)

“Las moléculas que nos comemos” (VIERNES 30 DE SEPTIEMBRE DE 2016)



La SEBBM y el Instituto Cervantes de Madrid participarán en *La Noche Europea de los Investigadores de Madrid 2016*, una iniciativa que se lleva a cabo anualmente de manera simultánea en 300 ciudades de toda Europa y que, en la Comunidad de Madrid, coordina la Fundación para el Conocimiento madri+d, con el objetivo común de acercar la investigación científica a los ciudadanos.

Para esta edición, la séptima en la que participamos, junto al Instituto Cervantes, hemos organizado una conferencia-taller titulada “Las moléculas que nos comemos”, en la que se aplicarán los conocimientos de la Bioquímica a aspectos relacionados con la alimentación y las técnicas de cocinado.

La actividad se abrirá con una conferencia a cargo de un experto en percepción sensorial, el Dr. Fernando Giráldez (Universitat Pompeu Fabra), que introducirá la idea de que comemos y disfrutamos de la comida con los cinco sentidos. Se explicará que la Bioquímica y la Biología Molecular están muy presentes en nuestra manera de oler/saborear la comida (neurociencia del gusto), en los aspectos relacionados con nuestra dieta, en el procesamiento de los alimentos en nuestro cuerpo (metabolismo) y en nuestra salud (bases moleculares de enfermedades).

También veremos cómo la Bioquímica y sus principios contribuyen a las técnicas de cocinado, no solo en

la llamada “nueva cocina” o “gastronomía molecular”, sino en todo aquello que cocinamos a diario en nuestras casas. Para ello, hemos organizado un taller en el que los participantes podrán realizar experimentos sencillos (precipitaciones, esferificaciones, etcétera) utilizando alimentos básicos de la cesta de la compra: el huevo, la leche, las verduras y la fruta. Los participantes podrán freír un huevo con etanol frío, aprender a usar la lombarda como indicador de pH, o realizar esferificaciones con frutas.

La conferencia a cargo del Dr. Giráldez es de entrada libre hasta completar aforo. Para el taller es necesario reservar plaza. Aun así, los asistentes a la conferencia sin plaza para el taller podrán, si lo desean, quedarse a observar las prácticas.

Lugar de celebración: Instituto Cervantes de Madrid (entrada por Barquillo, 4. Madrid) Horario: De 19:00 h a 21:30 h.

Es necesario reserva: Únicamente para el taller; la conferencia previa es de entrada libre hasta completar aforo.

Cómo reservar: para el taller es necesario reservar plaza a partir del 19 de septiembre, escribiendo a la dirección **e-mail:** depcult6@cervantes.es, indicando nombre, apellidos y teléfono de contacto.

El taller está pensado para mayores de 12 años.

Más información: www.sebbm.es y www.cervantes.es

MUY IMPORTANTE
Los participantes inscritos al taller deberán llegar al Instituto Cervantes antes de las 18h15 para recoger su inscripción, de lo contrario perderán la reserva.