

Los alimentos de origen vegetal: Cómo comer sano, en La Noche Europea de los Investigadores

¿Sabías que 2020 es el Año Internacional de la Sanidad Vegetal? La Sociedad Española de Bioquímica y Biología Molecular (SEBBM) y la Fundación Francisco Giner de los Ríos se suman a las actividades de La Noche Europea de los Investigadores de Madrid con la conferencia-taller virtual "Cómo comer sano: propiedades bioquímicas de los alimentos vegetales".

Fuente SEBBM-mi+d



La SEBBM y la Fundación Francisco Giner de los Ríos participarán en La Noche Europea de los Investigadores e Investigadoras 2020, iniciativa que se lleva a cabo anualmente de manera simultánea en 340 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. Debido a la situación de crisis sanitaria generada por la COVID-19 nuestra actividad se celebrará este año enteramente *on-line*, con emisión en directo y posibilidad de que los participantes puedan interactuar a través de un chat.

Abriremos la actividad con una charla que impartirá el Dr. José Miguel Mulet, licenciado en química y doctor en bioquímica, profesor universitario y conocido divulgador científico del Instituto de Biología Molecular y Celular de Plantas (IBMCP, Universidad de Valencia-CSIC), nominado en dos ocasiones consecutivas (2017, 2018) a los Premios Nacionales de Gastronomía en la categoría "Gastronomía Saludable".

El Dr. Mulet nos hablará de las *Propiedades de los alimentos de origen vegetal y sus efectos en la alimentación saludable*, en la línea de los libros que tiene publicados sobre el tema: *¿Qué es comer sano?: Las dudas, mitos y engaños más extendidos sobre la alimentación* (2018) y *¿Qué es la vida saludable?: Mitos y verdades sobre la salud para vivir más y mejor* (2019).

Posteriormente, dirigiremos una serie de experimentos *on-line* en los que los participantes realizarán desde su casa unas prácticas sencillas con distintos tipos de chocolate, con las que se estudiarán los procesos de cristalización y atemperado; además, aprenderemos a extraer ADN de

tomate y a utilizar la hoja de col lombarda como indicador de pH. Será necesario inscribirse previamente para poder contar con los protocolos y la lista de materiales necesarios para realizar los experimentos desde casa.

Conferencia-taller "Cómo comer sano: propiedades bioquímicas de los alimentos vegetales "

Actividad *on-line*

Viernes, 27 de noviembre de 2020

Horario: de 19:00 h a 21:00 h.

Inscripciones y reservas a partir del 16 de noviembre en:

<http://conectaciencia.com/index.php/2019/06/06/running-free/>

Más información en: www.sebbm.es o escribiendo a sebbm.web@gmail.com

Esta es una actividad coordinada por la Fundación madri+d y financiada por la Unión Europea dentro del Programa Horizonte 2020 de investigación e innovación, bajo el acuerdo de subvención número 953.820.

