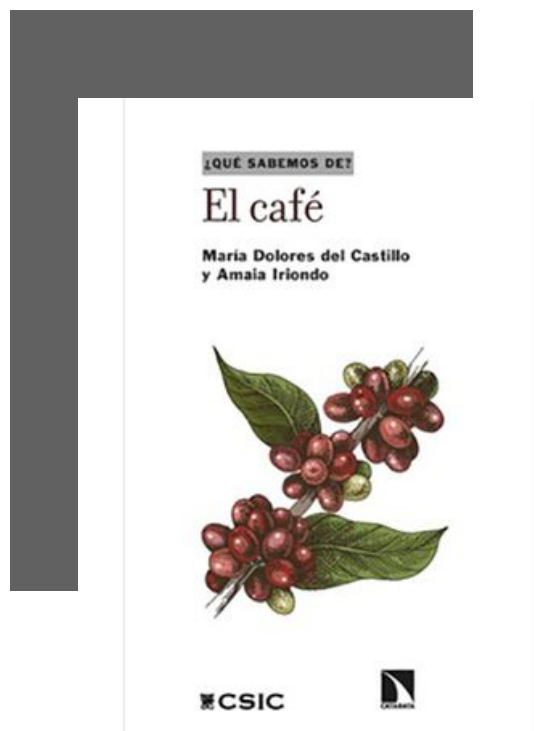


¿Qué sabemos de ...?

Del 16 de octubre al 27 de noviembre 2023
Presencial + Streaming

16 de octubre



El café

El viaje del campo a la taza del café. En este viaje se desechaba de manera tradicional más del 90% de la cereza. De este viaje se habla en el libro ¿Qué sabemos de? El café. Con este texto contextualizamos y explicamos conocimientos científicos, en un lenguaje asequible a todos, en este campo para que la sociedad tenga acceso a los beneficios que podemos obtener de dar una segunda vida a este producto tan apreciado y cotidiano de manera global. Hablamos de café y sus derivados con S, de saludable, sostenible, sabroso y con aceptación social.

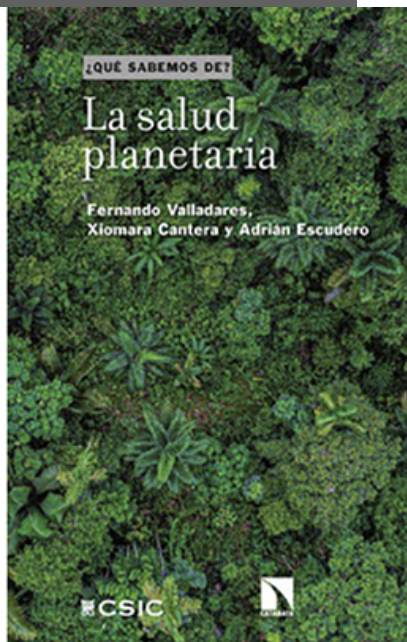


Dra. M. Dolores del Castillo

(CIAL, CSIC-UAM)

Licenciada en Bioquímica y doctora en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Es investigadora científica del CSIC con destino en el Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL, CSIC-UAM) y jefa del grupo Biociencia de Alimentos. Su línea fundamental de investigación es Nutrición, Salud y Sostenibilidad. Ha realizado una importante labor de investigación y formación de personal técnico y universitario en esta temática de gran relevancia presente y a futuro. Ha recibido la medalla Margarita Salas en 2023 por su labor de formación de personal investigador.

23 de octubre



La salud planetaria

En la presentación hablaremos del concepto One Health, de la pérdida de especies, cambio climático, producción de alimentos, límites planetarios, conservación o restauración de la naturaleza, es decir, hablaremos de los contenidos del libro.

Puedes encontrar más información sobre la publicación aquí: https://www.catarata.org/libro/la-salud-planetaria_140739/ o aquí: <https://www.catalunyavanguardista.com/la-salud-planetaria/>

Catedr. Adrián Escudero

(Universitat Rey Juan Carlos)

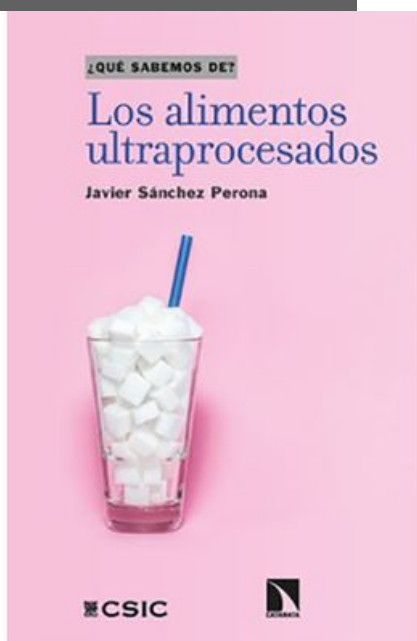
Catedrático de Ecología en la Universidad Rey Juan Carlos, donde es responsable de la unidad de Biodiversidad y Conservación. Ha publicado cerca de 350 artículos científicos sobre diferentes aspectos relacionados con la pérdida de biodiversidad y el cambio global.

Sra. Xiomara Cantera

(MNCN-CSIC)

Periodista especializada en medioambiente. Tras trabajar en el gabinete de prensa del CSIC, ahora responsable de prensa en el Museo nacional de Ciencias Naturales (MNCN-CSIC), donde dirige además la revista digital de divulgación NaturalMente.

30 de octubre



Los alimentos ultraprocesados

Los alimentos ultraprocesados ocupan cada vez más espacio en los supermercados y su consumo va en aumento. Sin embargo, numerosos estudios están vinculando el consumo de estos alimentos con el riesgo de diversas enfermedades, como las cardiovasculares, la obesidad, la diabetes y las neurodegenerativas, así como con el riesgo de muerte. A pesar de la información disponible, la población sigue sintiéndose desinformada sobre este tema y no siempre es fácil diferenciar un ultraprocesado del que no lo es. En esta conferencia se darán las claves que permiten identificar correctamente estos productos y, de esa forma, poder eliminarlos de la dieta.



Dr. Javier Sánchez Perona

(CSIC)

licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad del País Vasco y doctor en Química por la Universidad de Sevilla. Como científico titular del CSIC, trabaja en los efectos de los aceites de la dieta en la salud humana y, como profesor asociado de la Universidad Pablo de Olavide, imparte docencia en el Grado de Nutrición Humana y Dietética. Es un apasionado de la comunicación científica y participa en numerosos eventos de divulgación. Su blog es www.malnutridos.com y se le puede encontrar en redes sociales como @malnutridos.

6 de noviembre



Los superalimentos

En los últimos tiempos se ha generalizado el concepto de superalimentos, engoblando alimentos generalmente exóticos, cuyo consumo aislado serviría para prevenir -e incluso curar- ciertas enfermedades. En esta charla, tras describir cómo desarrollamos las investigaciones en nutrición para poder afirmar las propiedades de un alimento, se abordarán algunos ejemplos de superalimentos, intentado responder a algunas preguntas: ¿Son tan beneficiosos como escuchamos? ¿Pueden ser sustituidos por alimentos más comunes? ¿Su consumo puede tener algún efecto adverso?



Dra. Jara Pérez Jiménez

(ICTAN-CSIC)

Doctora en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad Autónoma de Madrid. Tras haber trabajado en centros de investigación de España, (incluyendo el Instituto de Química Avanzada de Cataluña, IQAC-CSIC, en Barcelona), Francia y EEUU, en la actualidad es Científico Titular en el Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN-CSIC) en Madrid, donde investiga los efectos beneficiosos de ciertos compuestos presentes en los alimentos de origen vegetal.

13 de noviembre



Los falsos mitos de la alimentación

Desmontando mitos alimentarios a conciencia

¿La nueva moda de no comer gluten, incluso no siendo celíaco, está justificada? ¿Por qué las dietas detox no son tan milagrosas como cuentan? Y el aceite de palma, ¿qué hay de verdad en la información que nos llega? ¿es mejor beber "leches" vegetales en lugar de leche de vaca? Estos son algunos de los temas que serán tratados en la charla del investigador del Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL), centro mixto del CSIC y la Universidad Autónoma de Madrid, Miguel Herrero. Basada en el libro *Los falsos mitos de la alimentación* de la colección *¿Qué sabemos de?* aporta información científica actualizada con el objeto de desmentir algunas creencias sobre los efectos de lo que comemos, hablando de superalimentos, del azúcar y los edulcorantes, de la leche y la lactosa y, sobre todo, de datos y estudios científicos que avalan ciertas tendencias y productos que, en ocasiones, llevan a conclusiones erróneas.



Dr. Miguel Herrero

(CIAL-CSIC)

Doctor en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad Autónoma de Madrid, y actualmente desarrolla su actividad investigadora en el Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL) del CSIC como Investigador Científico. Ha contribuido en la publicación de numerosos artículos científicos en revistas internacionales, así como capítulos de libro y ha coeditado un libro relacionado con los compuestos bioactivos presentes en alimentos marinos, además de dos libros de la colección *¿Qué sabemos de?* (Catarata/CSIC). Sus principales intereses científicos se centran en el estudio y la caracterización de nuevos ingredientes funcionales y su relación con la salud, incluyendo el empleo de tecnologías y procesos limpios de extracción y técnicas analíticas multidimensionales avanzadas.

27 de noviembre



Las algas que comemos

Las algas constituyen un mundo apasionante, sobre todo por su gran diversidad, sus múltiples aplicaciones y su potencialidad como fuente de nuevos alimentos del futuro. Pero las algas pueden también contribuir de forma importante a la sostenibilidad del planeta ya que son una fuente sostenible de materia prima para la obtención de productos alimentarios y para la industria farmacéutica y cosmética. En el laboratorio de Alimentómica trabajamos en el desarrollo de procesos ecológicos integrados enfocados a la construcción de una plataforma de biorefinería de microalgas y en el estudio de su efecto sobre la salud.



Prof. Dra. Elena Ibáñez Ezequiel

(CIAL-CSIC)

Profesora de investigación en el Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL, CSIC). Su actividad principal incluye el estudio y desarrollo de nuevos procesos de extracción verdes basados en el empleo de fluidos comprimidos para el aislamiento de compuestos bioactivos de fuentes naturales como alimentos, subproductos de la industria agroalimentaria, plantas y algas.

Entidades organizadoras



Entidades colaboradoras



Residencia de Investigadores
C/Hospital, 64 08001 Barcelona
www.residencia-investigadors.es