

LA CIÈNCIA DE LA XOCOLATA

Un recorregut a través de diferents tallers per conèixer la xocolata i el cacau des de diverses perspectives científiques.

Investigadores de la URV i l'ICIQ ens expliquen i demostren que darrere el gust, la forma, l'olor, i la història de la xocolata hi ha molta ciència.

Totes les sessions es fan a la Biblioteca Central Xavier Amorós de Reus, de 17.30h a 18.30h.

Activitat gratuïta

**Biblioteca Central
Xavier Amorós de Reus**

Carrer Escorxador, 1
43202, Reus

Amb el suport de:



AJUNTAMENT DE REUS



EXCELENCIA
SEVERO
OCHOA



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE ECONOMÍA, INDUSTRIA
Y COMPETITIVIDAD

FECYT



FUNDACIÓN ESPAÑOLA
PARA LA CIENCIA
Y LA TECNOLOGÍA



Institut
Català
d'Investigació
Química



BIBLIOTECA CENTRAL
XAVIER AMORÓS
REUS



UNIVERSITAT
ROVIRA I VIRGILI

LA CIÈNCIA DE LA XOCOLATA

TALLERS CIENTÍFICS
AL VOLTANT DEL
CACAU I EL DOLÇ MÉS
POPULAR



LA XOCOLATA COM A ALIMENT

19

GENER

Rosa M. Valls

Departament de
Medicina i Cirurgia
(URV)

Quines són les propietats beneficioses del cacau? Quina xocolata és la més saludable? En aquest taller treballarem els conceptes bàsics relacionats amb el cacau. Tot seguit, tastarem els diferents tipus de xocolata i aprendrem a distingir quina és la més sana, a través de les seves propietats organolèptiques.

ELS ORÍGENS DE LA XOCOLATA

16

FEBRER

Laura Bricio

Departament
d'Història i Història
de l'Art (URV)

D'on ve la xocolata? Quines cultures la utilitzaven i per a què? En aquest taller ens submergirem en les creences i els rituals que involucraven la xocolata en les cultures prehistòriques. Per comprovar-ho, farem un petit tast de la xocolata que consumien aquestes cultures prehistòriques per saber quin gust tenia. També coneixerem com va arribar a Europa i com es va començar a utilitzar.

IMPRESSIÓ 3D

16

MARÇ

Gisela Colet

Cap de l'Àrea de
Suport a la Recerca
(ICIQ)

La impressió 3D és una nova tècnica que omplirà les fàbriques del futur... I també les cuines. Gràcies a les noves impressores 3D és possible no només imprimir plàstics, sinó també aliments. La xocolata no n'és una excepció. Potser d'aquí a uns anys les mones de Pasqua es fabriquen utilitzant aquesta avançada tecnologia.

DESXIFRANT L'ADN DEL CACAU

20

ABRIL

Katherine Gil

Departament
de Bioquímica i
Biotecnologia (URV)

Què és l'ADN? Quina importància té en les nostres vides? En aquest taller aprendrem conceptes bàsics de biologia i genètica de manera divertida i dinàmica. Parlarem de la cèl·lula vegetal, l'ADN i els gens, i com a bons científics, ho posarem en pràctica a la segona part del taller: aïllarem l'ADN de les cèl·lules vegetals que conté la llavor del cacau.

LA QUÍMICA DE LA XOCOLATA

18

MAIG

Ester Iniesta

Estudiant de
Doctorat (ICIQ)

Per què la xocolata és un verí per als gossos? Per què ens agrada menjar xocolata? Per què és tan addictiva? La química en té la resposta. Un munt de molècules del cacau són la clau de les propietats d'aquest deliciós aliment. Sabors, olors, colors... tot això és químic!

EL NEGOCI DE LA XOCOLATA

15

JUNY

Dolors Setó

Departament de
Gestió d'Empreses
(URV)

T'agrada la xocolata? Saps per què t'és tan fàcil de menjar-ne? Hi ha empreses que la fabriquen perquè en puguem comprar. Però què passaria si aquestes empreses no existissin? El món seria menys dolç? En aquest taller us explicarem quina funció tenen les empreses en la nostra societat, aprendreu de manera pràctica i divertida com treballen les empreses que fabriquen xocolata i us convertireu en petits empresaris per emprendre un negoci de forma responsable.