



La nostra tradició gastronòmica, la forma com ens alimentem, quins productes mengem, quan ho fem i com haurem de menjar en el futur. Tots aquests conceptes tenen relació amb la nostra salut.

En el cicle Mossegades de Ciència investigadores i investigadors de la Universitat Rovira i Virgili us ajudaran a descobrir a través de xerrades i tallers experimentals quina relació hi ha entre l'alimentació i la salut.

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

Els tallers, gratuïts i adreçats a nenes i nens de totes les edats, s'emmarquen dins l'activitat Els Astronautes del *Curiosity*.



BIBLIOTECA CENTRAL
XAVIER AMORÓS
REUS

Biblioteca Xavier Amorós
C/ de l'Escorxador, 1
43202, Reus

AMB EL SUPORT DE:



Diputació Tarragona



NUTRISALT

Mossegades de ciència

Xerrades i tallers per
conèixer la relació entre
l'alimentació i la salut



ORGANITZA:



UNIVERSITAT
ROVIRA I VIRGILI
ComCiència



17 de gener Què i com menjaven a l'antiguitat?

Laura Bricio

Departament d'Història i Història de l'Art

Les arrels de la dieta mediterrània les trobem a l'antiguitat: carns, peixos, cereals i hortalisses. Sabreu com es cuinaven, com es conservaven i com es menjava i bevia a partir dels objectes ceràmics i les diferents analítiques que fan els arqueòlegs. Quines receptes han arribat fins avui? Quins recipients es fan servir encara avui?



14 de febrer Quins aliments ens ajudaran a mantenir una bona salut intestinal?

Esther Rodríguez

Departament de Bioquímica i Biotecnologia

Coneixereu les diferents parts del tub digestiu i les diferents funcions que fa cadascuna. Utilitzareu tests com els que es fan servir al laboratori per identificar quins components dels aliments (magdalena, bacó, beguda ensucrada, xocolata negra, raïm i pastanaga) protegeixen o alteren la salut intestinal..

13 de març Fruites i hortalisses de temporada: les superheroïnes d'un món globalitzat

Álvaro Cruz Carrión

Departament de Bioquímica i Biotecnologia

Descobrireu quines són les fruites i hortalisses locals de cada temporada, quins polifenols contenen i quins beneficis per a la salut ens aporta el consum respecte a les fruites i hortalisses de fora de temporada i de procedència llunyana.



17 d'abril Les molècules, més vives que mai

Anna Borrull

Departament de Bioquímica i Biotecnologia

Els aliments que mengem contenen biomolècules. Les principals molècules que hi ha al nostre cos són glúcids, lípids, proteïnes i ADN. Són essencials per poder créixer i que el nostre cos funcioni bé. En aquest taller observareu biomolècules i estructures cel·lulars, i les identificareu en mostres d'aliments com una ceba, una patata, la llet o un plàtan.

8 de maig Insectes, els nous ingredients del futur

Sílvia de Lamo

Departament d'Enginyeria Química

L'ús d'insectes per a alimentació humana serà una realitat molt aviat pel seu alt contingut en proteïna, lípids i micronutrients. En aquesta sessió coneixereu el cicle metamòrfic del cuc de la farina i amb diferents insectes (sencers o en pols) elaborareu menjar utilitzant una impressora 3D d'aliments per preparar formes atractives per al consumidor.



12 de juny Sigues el cuiner d'un restaurant per un dia!

Elisabet Llauredó i Lucía Tarro

Departament de Medicina i Cirurgia

Coneixereu què són les al·lèrgies i intoleràncies alimentàries, i també com es pot crear un plat saludable. Us plantejem un repte: dissenyar un plat d'un restaurant saludable i tenint en compte possibles al·lèrgies i intoleràncies. Haureu de ser creatius, originals i, sobretot, molt saludables!

