

LA CIÈNCIA DE LA XOCOLATA

Un recorregut a través de diferents tallers per conèixer la xocolata des de diferents 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 Pública de Tarragona, de 17:30h a 18:30h.

Cal inscripció prèvia a cada taller. Ho podeu fer a la Sala Infantil de la Biblioteca o per correu: bptarragona.cultura@gencat.cat o trucant al 977 240 331 / 977 240 544

Edat recomanada: nens i nenes entre 9 i 12 anys.

Biblioteca Pública de Tarragona

Carrer Fortuny, 30
43001 Tarragona



Amb el suport de:



LA CIÈNCIA DE LA XOCOLATA

TALLERS CIENTÍFICS
AL VOLTANT DEL
CACAU I EL DOLÇ MÉS
POPULAR



ORÍGENS DE LA XOCOLATA

16

NOVEMBRE

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 per saber quin gust tenia. També coneixerem com va arribar a Europa i com es va començar a utilitzar.

EL NEGOCI DE LA XOCOLATA

14

DESEMBRE

Dolors Setó

Departament de
Gestió d'Empreses
(URV)

Saps per què és tan fàcil comprar xocolata? Què passaria si hi hagués empreses que no la fabriquessin ni la comercialitzessin? El món seria menys dolç? Aquí us explicarem quina funció tenen les empreses en la nostra societat. Aprenedreu de manera pràctica com treballen les empreses que fabriquen xocolata i us convertireu en petits empresaris per emprendre un negoci de forma responsable.

DESXIFRANT L'ADN DEL CACAU

18

GENER

Katherine Gil

Departament
de Bioquímica i
Biotecnologia (URV)

Què és l'ADN? Quina importància té en les nostres vides? Veurem conceptes bàsics de biologia i genètica d'una manera molt il·lustrativa. 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 XOCOLATA COM A ALIMENT

15

FEBRER

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, en primer lloc, els conceptes bàsics relacionats amb el cacau. Tot seguit, tastarem els diferents tipus de xocolata i aprendrem a distingir quina és la més bona per a menjar a través de les seves propietats organolèptiques.

ELS CRISTALLS DE LA XOCOLATA

15

MARÇ

Marta Martínez

Unitat de Difracció de
Raigs X (ICIQ)

Saps que l'estructura dels àtoms afecta el sabor i la textura de la xocolata? Per poder "veure" els àtoms de la xocolata utilitzem la cristal·lografia de raigs X, una tècnica que ens permet fer fotos a escala microscòpica. Amb receptes de cristal·lització a diferents temperatures, podem aconseguir xocolates d'un munt de textures i sabors diferents. I així ho farem!

LA QUÍMICA DE LA XOCOLATA

12

ABRIL

Ester Iniesta

Estudiant de
Doctorat (ICIQ)

Per què la xocolata és un verí per als gossos? Per què ens agrada menjar xocolata? Per què la xocolata és tan addictiva? La química 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 química!

L'ALIMENTACIÓ DEL FUTUR

17

MAIG

Silvia de Lamo

Departament
d'Enginyeria Química
(URV)

T'agradaria aprendre a fer esferificacions de cacau? Vols saber què són? Vols aprendre a fer aires de xocolata? T'interessa conèixer les últimes tècniques de gastronomia molecular? Doncs vine i també veuràs com la xocolata pot servir per introduir alguns dels nous aliments rics en proteïnes que molt aviat formaran part de la nostra dieta: els insectes. T'hi atreueixes?

LA XOCOLATA A LA PUBLICITAT

14

JUNY

Iolanda
Tortajada

Departament
d'Estudis de
Comunicació (URV)

Reflexionarem sobre com la xocolata apareix als anuncis publicitaris. Per què cal anunciar un aliment tan bo com la xocolata? Es fa perquè encara agradi més? Tots els anuncis són iguals? Què ens amaguen? En aquest taller us convertireu en publicistes per un dia. Mostrarem quins són els trucs i recursos que utilitza la publicitat i creareu el vostre propi anunci per vendre xocolata.

IMPRESSIÓ 3D

12

JULIOL

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 és una excepció. Potser d'aquí a uns anys les mones de Pasqua es fabriquin utilitzant aquesta avançada tecnologia.