

La exposición 'Las moléculas que comemos' llega a Castro Urdiales

- Podrá visitarse en el Centro Cultural 'La Residencia' (C/ María Aburto, 4, Castro Urdiales) del 29 de octubre al 7 de diciembre.
- Junto con la exposición se ha programado un ciclo de conferencias sobre alimentación y salud los días 12 Y 26 de noviembre, y 10 de diciembre.
- Todas las actividades se enmarcan en el proyecto de divulgación Ciudad Ciencia, impulsado por el CSIC en colaboración con 59 ayuntamientos de toda España.

Castro Urdiales, 28 de octubre de 2025.- La alimentación juega un papel fundamental en la vida de las personas. El ser humano ha ido introduciendo en su dieta diferentes productos, ingredientes y procesos de preparación que le han proporcionado una ventaja evolutiva. De hecho, somos la única especie que cocina sus alimentos. **'Las moléculas que comemos'** es la nueva exposición del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) que cuenta curiosidades y descubrimientos en torno a los productos alimenticios.

La muestra, que podrá visitarse en **el Centro Cultural 'La Residencia' del 29 de octubre al 7 de diciembre**, presenta nuestra relación con la alimentación y explica cómo intervienen en ella sentidos como el olfato y el gusto, así como los procesos biológicos que realiza nuestro cuerpo para digerir aquello que ingerimos. También se asoma a la cocina, un auténtico laboratorio del sabor donde tienen lugar reacciones químicas como la caramelización y la fermentación, y donde se utilizan técnicas vanguardistas como la gelificación o la esferificación. Las investigaciones de CSIC en alimentación y seguridad alimentaria forman parte del contenido con ejemplos como la clara de huevo 'hidrolizada' o envases biodegradables que alargan la vida de los alimentos.

Por otro lado, se desmontan algunos falsos mitos de la alimentación, se explica por qué nos atraen tanto los ultraprocesados y cómo la absorción de nutrientes y una dieta equilibrada son clave para la prevención de enfermedades cardiovasculares, la diabetes o la obesidad.

El contenido de la exposición 'Las moléculas que comemos' ha sido creado por Cultura Científica y Ciencia Ciudadana del CSIC en colaboración con la Sociedad Española de Bioquímica y Biología Molecular (SEBBM). Para Isabel Varela, investigadora del CSIC y presidenta de la SEBBM, la exposición "da las claves para ser conscientes de lo que comemos y observar cómo reacciona nuestro organismo".

Junto con la exposición se ha programado un ciclo de conferencias que consta de tres charlas. El 12 de noviembre inicia el ciclo el investigador Víctor Ladero, del Instituto de Productos Lácteos de Asturias (IPLA-CSIC), con la conferencia 'Seguridad de los alimentos: nuevas estrategias'. Continuará el 26 de noviembre Lorena Ruiz, investigadora del IPLA, con la charla 'Microorganismos para un estilo de vida saludable'. La programación concluirá con 'Ciencia y cocina, comer mejor para vivir mejor' el 10 de diciembre a cargo de Marta Miguel, del Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Nutrición (ICTAN-CSIC). Todas las conferencias tendrán lugar a las 19:00 h. en el Centro Cultural 'La Residencia'.

Las actividades se enmarcan en **Ciudad Ciencia** (www.ciudadciencia.es), un proyecto de divulgación científica que el CSIC lleva a cabo junto con municipios como Castro Urdiales con el fin de que los habitantes de localidades de toda España conozcan de primera mano la actualidad científica y tecnológica.

Más información sobre las actividades de Ciudad Ciencia en Castro Urdiales en www.ciudadciencia.es.