

TALLER - CATA

El chocolate, un placer saludable con condiciones

Día: 08 de mayo de 2017

**Lugar: Casa de la cultura
(salón de actos). c/ Levante, 4, Jaca (Huesca)**

Horario: 17:00 h.



Aunque millones de personas en todo el mundo consumen chocolate a diario, la mayoría desconoce que lo que hace realmente valioso este producto es su ingrediente principal, el cacao. El descubrimiento reciente de que el cacao es rico en compuestos saludables como los polifenoles, con reconocidas propiedades antioxidantes y anti-inflamatorias ha estimulado la investigación de sus efectos beneficiosos sobre la salud. Pero, ¿es lo mismo el chocolate que el cacao?

Durante este taller organizado por Ciudad Ciencia (CSIC y Obra Social “la Caixa”) e impartido por M^aÁngeles Martín y María

Blanch del Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Nutrición las investigadoras resolverán ésta y otras cuestiones relacionadas con las falsas creencias en torno al cacao de forma amena y participativa. Se repasará la apasionante historia de “la comida de los dioses”, como lo denominó el botánico Linneo, su transformación en chocolate y se mostrarán cuáles de sus componentes pueden tener un efecto beneficioso para el organismo, según las evidencias científicas.

A continuación, se realizará una **cata de chocolates con los cinco sentidos** para apreciar la influencia que tiene la mayor o menor presencia de cacao en las características sensoriales de los distintos tipos de chocolate.

Si quieres participar en este taller inscripciones en : culturayturismo@aytojaca.es