

#AnnualFoodAgenda

Tendencias en alimentación:

preferencias del consumidor y el concepto de lo saludable

CATA DE ACEITES Y DEGUSTACIÓN DE CERVEZAS

1 JUNIO



Museo Casa de la Ciencia-CSIC
Avda. M^ª Luísa s/n. Pabellón de Perú
41013 SEVILLA
www.casadelaciencia.csic.es



12:00 - 13:30 h.

Charla y cata de aceites

“Aceite de oliva virgen extra:
bueno para tu salud,
bueno para tus sentidos”

Por Javier Sánchez Perona
y Antonio Martín Rodríguez,
Instituto de la Grasa-CSIC



Previa inscripción
<https://bit.ly/2HmfQCd>



13:30 - 15:00 h.

Charla y degustación de cervezas

“Cervezas Aromatizadas:
de la Ciencia a la Birra”

Por Magaly Rodríguez, investigadora del CIAL
y M. Victoria Moreno-Arribas, investigadora CSIC, CIAL



Previa inscripción
<https://bit.ly/2vV6WFb>



12:00 - 15:00 h.

Talleres infantiles (de 5 a 12 años)

#AromaChallenge2019: una bebida con mucho sentido.

Por Diego Taladrid Gandía, investigadora predoctoral CIAL, CSIC
y Mariana Silva López, investigadora postdoctoral CIAL, CSIC

“¿Conoces la importancia de cada alimento?

¡Ayúdanos a construir la pirámide alimentaria saludable!”

Por Irene Zorraquín Peña, investigadora predoctoral CIAL, CSIC
y Lara Rincón Castilla, estudiante en formación CIAL, CSIC



Sin inscripción previa hasta completar aforo

Coordinación:

M. Victoria Moreno-Arribas y María Miret García
CIAL-CSIC, proyecto AnnualFoodAgenda

