

CIUDEN abre la exposición 'Las moléculas que comemos' en La Fábrica de Luz. Museo de la Energía

- Se trata de una iniciativa de la Sociedad Española de Bioquímica y Biología Molecular, adaptada por el CSIC, sobre la importancia de la alimentación
- Está compuesta por 20 paneles informativos y se podrá visitar hasta el 31 de octubre

16 de julio de 2025 | La Fundación Ciudad de la Energía (CIUDEN), entidad adscrita al Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico (MITECO), ha presentado hoy el inicio de la exposición 'Las moléculas que comemos', que realiza un recorrido explicativo para destacar la importancia fundamental de la alimentación en la vida de las personas.

Se trata de un contenido creado por la Sociedad Española de Bioquímica y Biología Molecular (SEBBM), adaptada por la Vicepresidencia Adjunta de Cultura Científica y Ciencia Ciudadana del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), y que se enmarca en el proyecto de divulgación científica en el entorno local Ciudad Ciencia.

La muestra, dirigida a público general y estudiantes, está compuesta por 20 paneles explicativos en los que se realiza una introducción sobre los diferentes productos e ingredientes en la dieta a lo largo de la historia, que han proporcionado al ser humano una ventaja evolutiva.

De hecho, el ser humano es la única especie que cocina sus alimentos. La exposición 'Las moléculas que comemos' presenta la relación con la alimentación y explica cómo intervienen en ella sentidos como el olfato y el gusto, así como los procesos biológicos que realiza el cuerpo para digerir aquello que ingerimos.

La muestra también se fija en la cocina, concebida como auténtico laboratorio del sabor donde tienen lugar reacciones químicas como la caramelización o 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, la exposición busca desmontar algunos falsos mitos de la alimentación relacionados con el chocolate, la miel o el gluten, y se explica por qué atraen tantos 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.

Esta muestra se podrá visitar en La Fábrica de Luz. Museo de la Energía desde este miércoles, 16 de julio, y hasta el 31 de octubre.

En redes sociales:

Facebook: @museoenergia @latermicacultural

Twitter: @museo_energia @termicacultural

Instagram: @museodelaenergia @latermicacultural

Más información: Comunicación CIUDEN: Tel. 987 456 323 o correo comunicacion@ciuden.es