



DIFUSIÓ DE LA CIÈNCIA ANY DE LA NEUROCIÈNCIA



L'any passat ja s'organitzaren diversos tasts científics de productes diversos. UIB

La xocolata protagonitza la Setmana de la Ciència

► La Universitat assumeix en exclusiva l'organització de les activitats ► Es proposen quatre tasts científics amb xocolata posant els seus components en relació amb aspectes de la neurociència

**J. Mateu Verdera**
PALMA

■ Xocolata per introduir-nos en el món de la ciència. Aquesta és la proposta de la Universitat de les Illes Balears per celebrar enguany la Setmana de la Ciència, una convocatòria anual que no s'ha lliurat de les retallades econòmiques del Govern i que la UIB ha assumit com a convocatòria pròpia amb un cicle de tasts científics que tindrà la xocolata com a protagonista.

"Hem aprofitat la declaració del 2012 com a Any de la Neurociència per donar a conèixer a la societat la recerca que la UIB fa en aquest camp", explica Balbina Nogales, directora de l'Oficina de Suport a la Recerca (OSR) de la Universitat, organitzadora del cicle juntament amb el Vicerectorat d'Investigació i Fundació Espanyola para la Ciència y la Tecnología (FECYT).

Per fer-ho possible i atractiu per als participants es proposa aquest cicle de tasts científics a partir de la xocolata. Amb les ac-

tivitats, la UIB pretén compartir amb la societat el coneixement i la recerca científica dels seus investigadors i fomentar l'interès per la ciència i la participació de la ciutadania en els temes científics incidint en donar a conèixer l'impacte que tenen les activitats científiques i tecnològiques sobre l'activitat quotidiana i la qualitat de vida dels ciutadans.

La tria de la xocolata permetrà incidir en temes relacionats amb la neurociència gràcies al fet que aquest producte conté components químics que coincideixen en l'activitat cerebral.

Els tasts científics

Els quatre tasts científics programats pretenen que els participants prenguin part en una degustació de xocolata. Després, es presentaran tot un seguit de conceptes relacionats amb aquest producte i la seva degustació, posant-los en relació amb diferents aspectes de la neurociència, com són l'estudi del dolor, del benestar, de les percepcions sensorials i de la memòria.

Els tallers, que es faran a l'edi-

FÍSICA INTERDISCIPLINÀRIA

L'Ifisc també organitza activitats

► L'Institut de Física Interdisciplinària i Sistemes Complexos (IFISC, CSIC-UIB), també participa en la Setmana de la Ciència amb activitats pròpies, com la titulada 'Computació i càlcul científic. Una perspectiva de la física interdisciplinària', que pretén donar a conèixer als participants la metodologia i les eines dels investigadors, a més de la tasca de recerca que du a terme l'IFISC. L'activitat també es proposa donar a conèixer la utilitat del càlcul computacional en la ciència i la iniciativa IBERGRID de computació científica a Espanya i Portugal. A més d'una xerrada, es faran tallers i jocs d'experimentació. L'activitat, que es farà els dies 13, 15, 20 i 22 de novembre, va dirigida a públic universitari i estudiants d'ESO, Batxillerat i cicles formatius. Les reserves s'han de fer al telèfon 971 259 922 (M. Antònia Tugores) o al correu electrònic antonia@ifisc.uib-csic.es.

fici Mateu Orfila del campus, tenen capacitat per 200 persones cadascun, i seran impartits per professors i investigadors de diversos departaments i instituts de la Universitat.

El cicle inclourà activitats innovadores amb un marcat caràcter pràctic, com experiments per comprovar com percebem la realitat, experimentació amb rates de laboratori per comprovar com el consum d'alcohol afecta la capacitat cerebral i motora, veure els efectes de la xocolata en el procés d'envelliment o les vinculacions del consum d'aquest producte amb el dolor, entre d'altres.

Malgrat la situació econòmica desfavorable, "la UIB ha considerat que era important no perdre l'oportunitat de donar a conèixer a la societat part de la seva activitat de recerca", afirma la directora de l'Oficina de Suport a la Recerca, Balbina Nogales, que reconeix l'esforç de la institució, que tot i veure's obligada a reduir el nombre d'activitats ha comptat amb el suport i la feina altruista del personal de la Universitat per tirar endavant els actes.

ACTIVITATS

TASTS CIENTÍFICS: XOCOLATA I NEUROCIÈNCIA

La xocolata i la percepció sensorial (6 de novembre)

1 La xocolata conté alcaloides que ens ajuden a estar més actius i desperts. La sensació es pot mesurar únicament per mètodes psicològics, i els estímuls, per mètodes físics o químics. En el taller es donaran a conèixer els aspectes que relacionen els seus components amb la percepció sensorial i es presentaran algunes experiències d'aplicació pràctica relacionades amb la recerca que els investigadors de la UIB fan en aquest camp.

La xocolata i el benestar (13 de novembre)

2 La xocolata és un aliment la ingestió del qual produeix sensació de benestar. Això ocorre perquè conté una sèrie de components amb propietats euforitzants i estimulants. Entre aquests destaca la fenetilamina (un component de la família de les amfetamines), que actua al cervell desencadenant un estat d'eufòria i benestar emocional. Es donaran a conèixer els aspectes que relacionen els seus components amb el benestar i es presentaran algunes experiències a partir de les investigacions de la UIB.

La xocolata i la memòria (20 de novembre)

3 Falta de concentració, de memòria, detalls que se'ns escapen. Tot això per manca d'epicatequina, que es troba de forma natural en menjar la xocolata i que pot ajudar a millorar la memòria espacial, especialment quan també es realitza exercici. La xocolata també conté més polifenols fins i tot que el cafè i el te. A més de fenetilamina, el cacau és ric en alcaloides que actuen com a estimulants i exciten el sistema nerviós, fent que estiguem més actius enfront dels estímuls exteriors. En el taller, es donaran a conèixer els aspectes que relacionen els seus components amb la memòria i es presentaran experiències relacionades amb la recerca de la UIB.

La xocolata i el dolor (27 de novembre)

3 L'estrès i el dolor són els dos factors més comuns que provoquen l'alliberament d'endorfines. Les endorfines, els opiacis naturals que segrega l'organisme, redueixen la percepció del dolor i actuen de manera similar a les drogues com la morfina i la codeïna, però sense crear addicció o dependència. Els aspectes que relacionen els components de la xocolata amb el dolor centraran aquest taller, en el qual també es presentaran algunes experiències d'aplicació pràctica relacionades amb investigacions de la Universitat.

+ Activitats gratuïtes. Més informació i inscripcions: <http://osr.uib.es/scit12/>