

Repercusión en los medios de comunicación



cicCartuja

Prensa



Destacados >> Destacados cicCartuja >> El cicCartuja acoge el XVI Congreso de la Sociedad de Biofísica de España

El cicCartuja acoge el XVI Congreso de la Sociedad de Biofísica de España



Sevilla, 2 de junio de 2017. Del 6 al 8 de junio, el Centro de Investigaciones Científicas Isla de la Cartuja (cicCartuja) acogerá el XVI Congreso de la Sociedad de Biofísica de España (SBE), cuyo comité organizador está presidido por Irene Díaz Moreno, profesora titular de la Universidad de Sevilla e investigadora del Instituto de Investigaciones Químicas.

En el XVI Congreso de la SBE se presentarán los resultados de las investigaciones más recientes y participarán más de doscientos investigadores de reconocido prestigio internacional, como Sir Alan Fersht, Profesor emérito de la Universidad de Cambridge, y Anthony Watts, Presidente de la Sociedad Europea de Biofísica.

Las conferencias plenarias compondrán la columna vertebral del congreso, aunque no será la única actividad que se incluya en el programa. En este evento tendrán cabida las sesiones de posters y las comunicaciones orales de los delegados, a cuyas intervenciones se les ha dado especial relevancia en esta edición. Asimismo el programa incluye seminarios patrocinados, y la exhibición de stands con las últimas novedades de empresas punteras que ofrecen servicios de apoyo a la investigación.

Aplicaciones de la Biofísica

La Biofísica estudia la vida desde todas sus perspectivas, tendiendo puentes entre la Biología, las Matemáticas y la Física. Los biofísicos se apoyan en estas disciplinas para dar forma a sus investigaciones en la búsqueda de paradigmas y patrones que puedan explicar fenómenos biológicos.

Durante todo el siglo XX, la Biofísica hizo grandes progresos en lo concerniente al tratamiento de enfermedades como la diabetes o el cáncer. Hallazgos tan relevantes como el descubrimiento de la estructura del ADN también fueron llevados a cabo por biofísicos.

No obstante, sus aplicaciones van más allá y también se pueden encontrar biofísicos investigando en multitud de campos vinculados a diversas industrias o implementando la mejora y cuidado del medio ambiente.

Biofísica en la Ciudad: Cocina Molecular

Con el patrocinio de la Universidad de Sevilla, científicos del Instituto de Investigaciones Químicas (IIQ), adscrito al cicCartuja, celebrarán de forma paralela la actividad de divulgación *Biofísica en la Ciudad: Cocina Molecular*. La actividad está abierta a todos los públicos, es gratuita, y tendrá lugar el próximo 8 de junio a partir de las 11 de la mañana frente al Rectorado de la Universidad, en la calle San Fernando.

Los asistentes se familiarizarán con la base científica en la que se sustenta un acto tan cotidiano como es la cocina y conocerán las posibilidades que la ciencia ofrece a la gastronomía, permitiendo explorar nuevos horizontes culinarios.

Por medio de presentaciones interactivas, experimentos y recetas, los investigadores mostrarán a los asistentes cómo se llevan a cabo procesos como la esferificación (formar esferas sólidas que albergan un alimento en estado líquido) o la gelificación (empleo de geles para crear texturas sólidas). Ambos procesos constituyen la clave para la elaboración de "caviar" de innumerables colores y sabores en la nueva cocina.

Durante la actividad se argumentará sobre la inocuidad de los ingredientes que se usan en la Cocina Molecular. Además, se ofrecerá una visión general sobre más compuestos químicos que se están empleando actualmente en las cocinas y cuyo origen es el laboratorio.

Más información en: <http://sevilla2017.sbecongress.org>

Destacados

Destacados cicCartuja

Artículos del mes

Artículos en portada

Premio cicCartuja Ebro Foods

Sala de prensa

¿Tienes algo
que contarnos?

Destacados cicCartuja

Cocina Molecular: gastronomía y ciencia para todos los públicos

5 junio 2017

El cicCartuja acoge el XVI Congreso de la Sociedad de Biofísica de España

2 junio 2017

El cicCartuja, centro invitado a las jornadas de colaboración CERN-US

25 mayo 2017

Jesús Campos, premiado por la Real Sociedad Española de Química

16 mayo 2017

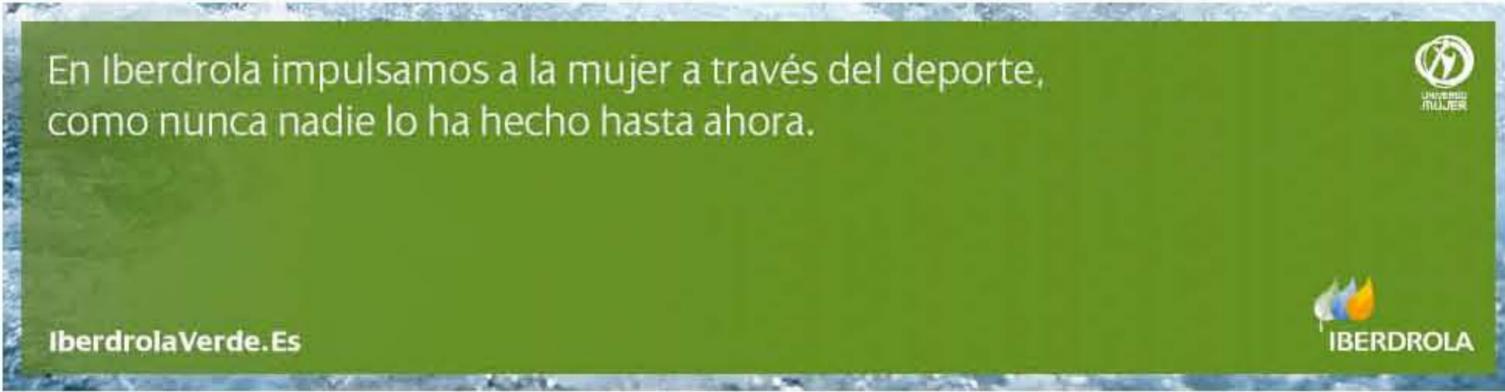
El IES Bécquer de Sevilla, ganador del V Premio cicCartuja a Futuros Científicos

15 mayo 2017

El cicCartuja entregará sus premios en la XV Feria de la Ciencia

8 mayo 2017

➔ [Todos los destacados cicCartuja](#)



ENCUENTRO DIGITAL ¿Qué hará la bolsa ante la reunión del BCE? Carlos Almarza, analista de Ecotrader, contesta a las dudas
EN ECODIARIO.ES Piqué protagoniza una de sus mayores 'rajadas' sobre los pitos y contra la prensa

El cicCartuja acoge desde este martes el XVI Congreso de la Sociedad Española de Biofísica

5/06/2017 - 12:43

Tweet Compartir 0 G+ 0 in Share Wow! 0

Más noticias sobre: SEVILLA CSIC

ENLACES RELACIONADOS

Científicos de "prestigio mundial" acudirán al XVI Congreso de la Sociedad de Biofísica de España que acoge cicCartuja (2/06)

Desde este martes 6 y hasta el 8 de junio, el Centro de Investigaciones Científicas Isla de la Cartuja (cicCartuja), con sede en Sevilla, acoge el XVI Congreso de la Sociedad de Biofísica de España (SBE), cuyo comité organizador está presidido por Irene Díaz Moreno, profesora titular de la Universidad de Sevilla e investigadora del Instituto de Investigaciones Químicas (IIQ).

SEVILLA, 5 (EUROPA PRESS)

Según ha informado en un comunicado el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), en el XVI Congreso de la SBE se presentarán los resultados de las investigaciones más recientes y participarán más de 200 investigadores de reconocido prestigio internacional, como el profesor emérito de la Universidad de Cambridge Sir Alan Fersht y el presidente de la Sociedad Europea de Biofísica, Anthony Watts.

Las conferencias plenarias compondrán la columna vertebral del congreso, aunque no será la única actividad que se incluya en el programa. Además, en este evento tendrán cabida las sesiones de posters y las comunicaciones orales de los delegados, a cuyas intervenciones se les ha dado especial relevancia en esta edición. Asimismo el programa incluirá seminarios patrocinados, y la exhibición de stands con las últimas novedades de empresas punteras que ofrecen servicios de apoyo a la investigación.

APLICACIONES DE LA BIOFÍSICA

La Biofísica estudia la vida desde todas sus perspectivas, tendiendo puentes entre la Biología, las Matemáticas y la Física. Los biofísicos se apoyan en estas disciplinas para dar forma a sus investigaciones en la búsqueda de paradigmas y patrones que puedan explicar fenómenos biológicos.

Durante todo el siglo XX, la Biofísica hizo grandes progresos en lo concerniente al tratamiento de enfermedades como la diabetes o el cáncer. Hallazgos tan relevantes como el descubrimiento de la estructura del ADN también fueron llevados a cabo por biofísicos. No obstante, sus aplicaciones van más allá y también se pueden encontrar biofísicos investigando en multitud de campos vinculados a diversas industrias o implementando la mejora y cuidado del medio ambiente.

BIOFÍSICA EN LA CIUDAD: COCINA MOLECULAR

Con el patrocinio de la Universidad de Sevilla, científicos del Instituto de Investigaciones Químicas (IIQ), adscrito al cicCartuja, celebrarán de forma paralela la actividad de divulgación 'Biofísica en la Ciudad: Cocina Molecular'.

La actividad está abierta a todos los públicos, es gratuita, y tendrá lugar este jueves 8 de junio a partir de las 11,00 horas de la mañana frente al Rectorado de la Universidad, en la calle San Fernando.

Los asistentes se familiarizarán con la base científica en la que se sustenta un acto tan cotidiano como es la cocina y conocerán las posibilidades que la ciencia ofrece a la gastronomía, permitiendo explorar nuevos horizontes culinarios.

Por medio de presentaciones interactivas, experimentos y recetas, los investigadores mostrarán a los asistentes cómo se llevan a cabo procesos como la esferificación (formar esferas sólidas que albergan un alimento en estado líquido) o la gelificación (empleo de geles para crear texturas sólidas). Ambos procesos constituyen la clave para la elaboración de caviar de innumerables colores y sabores en la nueva cocina.

Durante la actividad se argumentará sobre la inocuidad de los ingredientes que se usan en la Cocina Molecular. Además, se ofrecerá una visión general sobre más compuestos químicos que se están empleando actualmente en las cocinas y cuyo origen es el laboratorio.

EL FLASH DEL MERCADO Sabadell
09:15 La venta de viviendas cae un 8,6% en abril y rompe 14 meses al alza
09:05 La Policía británica detiene a otras tres personas por su presunta implicación en el atentado del Puente de Londres
09:06 El Ibex 35 espera a la reunión del BCE por debajo de los 10.900 puntos
Ver todos >

¿Está buscando alternativas para invertir 350.000€?
¿CUÁNDO PODRÁ JUBILARSE?
DESCÚBRALO AQUÍ
¡BIENVENIDO A SU FUTURO!

eE
Seguir a @elEconomistaes
Me gusta 233 824
Seguir

El flash: toda la última hora

El Sevilla anuncia el fichaje del 'Toto' Berizzo como nuevo entrenador en ...



El Sevilla ha llegado a un principio de acuerdo para que el entrenador argentino Eduardo 'Toto' Berizzo se haga cargo del equipo las dos ...

Durant y Curry lideran a los Warriors, ganan en Cleveland y ya acarician el ...



TENTACIONES PEUGEOT VEHÍCULOS DE EMPRESA
SUCUMBE A ESTA OFERTA >

CicCartuja acoge el XVI Congreso de la Sociedad Española de Biofísica

06/06/2017

Del 6 al 8 de junio, el Centro de Investigaciones Científicas Isla de la Cartuja (cicCartuja) acogerá el XVI Congreso de la Sociedad de Biofísica de España (SBE), cuyo comité organizador está presidido por Irene Díaz Moreno, profesora titular de la Universidad de Sevilla e investigadora del Instituto de Investigaciones Químicas.

En el XVI Congreso de la SBE se presentarán los resultados de las investigaciones más recientes y participarán más de doscientos investigadores de reconocido prestigio internacional, como Sir Alan Fersht, Profesor emérito de la Universidad de Cambridge, y Anthony Watts, Presidente de la Sociedad Europea de Biofísica. Su variado programa incluye ponencias de científicos de prestigio mundial, seminarios patrocinados por empresas y una actividad de divulgación.

Las conferencias plenarias compondrán la columna vertebral del congreso, aunque no será la única actividad que se incluya en el programa. En este evento tendrán cabida las sesiones de posters y las comunicaciones orales de los delegados, a cuyas intervenciones se les ha dado especial relevancia en esta edición. Asimismo el programa incluye seminarios patrocinados, y la exhibición de stands con las últimas novedades de empresas punteras que ofrecen servicios de apoyo a la investigación.

Aplicaciones de la Biofísica

La Biofísica estudia la vida desde todas sus perspectivas, tendiendo puentes entre la Biología, las Matemáticas y la Física. Los biofísicos se apoyan en estas disciplinas para dar forma a sus investigaciones en la búsqueda de paradigmas y patrones que puedan explicar fenómenos biológicos.

Durante todo el siglo XX, la Biofísica hizo grandes progresos en lo concerniente al tratamiento de enfermedades como la diabetes o el cáncer. Hallazgos tan relevantes como el descubrimiento de la estructura del ADN también fueron llevados a cabo por biofísicos.

No obstante, sus aplicaciones van más allá y también se pueden encontrar biofísicos investigando en multitud de campos vinculados a diversas industrias o implementando la mejora y cuidado del medio ambiente.

Biofísica en la Ciudad: Cocina Molecular

Con el patrocinio de la Universidad de Sevilla, científicos del Instituto de Investigaciones Químicas (IIQ), adscrito al cicCartuja, celebrarán de forma paralela la actividad de divulgación Biofísica en la Ciudad: Cocina Molecular. La actividad está abierta a todos los públicos, es gratuita, y tendrá lugar el próximo 8 de junio a partir de las 11 de la mañana frente al Rectorado de la Universidad, en la calle San Fernando.

Los asistentes se familiarizarán con la base científica en la que se sustenta un acto tan cotidiano como es la cocina y conocerán las posibilidades que la ciencia ofrece a la gastronomía, permitiendo explorar nuevos horizontes culinarios.

Por medio de presentaciones interactivas, experimentos y recetas, los investigadores mostrarán a los asistentes cómo se llevan a cabo procesos como la esferificación (formar esferas sólidas que albergan un alimento en estado líquido) o la gelificación (empleo de geles para crear texturas sólidas). Ambos procesos constituyen la clave para la elaboración de "caviar" de innumerables colores y sabores en la nueva cocina.

Durante la actividad se argumentará sobre la inocuidad de los ingredientes que se usan en la Cocina Molecular. Además, se ofrecerá una visión general sobre más compuestos químicos que se están empleando actualmente en las cocinas y cuyo origen es el laboratorio.

Fuente: Dirección de Comunicación

Área: Jornadas



versión para impresión

Noticias en portada

- › La proteína Rrm3 en la reparación de roturas de ADN durante la replicación
- › El Programa Prevent llega a la US para cuidar la salud cardiovascular de los más jóvenes
- › Inauguradas las nuevas instalaciones del Instituto de la Grasa
- › CicCartuja acoge el XVI Congreso de la Sociedad Española de Biofísica

Agenda

- 7 jun Conferencia de Rafael Valencia
- de 7 jun hasta 10 jun Universitarias, el programa de la Universidad de Sevilla en El Correo TV
- 8 jun Próxima sesión del Seminario de Investigación en Historia Económica Ramón Carande
- 9 jun Ciclo Pierre Boulez
- de 12 jun hasta 13 jun Jornadas 'Las Cláusulas Horizontales de la Carta de Derechos Fundamentales de la Unión Europea: Manual de Uso'

más

Síguenos en...



Andalucía TECH



Enlaces de interés

- Universidad de Sevilla
- La US en cifras
- Espacio Europeo de Educación Superior
- Boletín del Centro de Formación Permanente
- Revista de la Universidad de Sevilla

Investigación

SISIUS - Investigación en la USE

Acceso a SISIUS

Resultados y Memorias de Investigación

Apoyo al Investigador

Contratos Personal Investigación

Secretariado de Investigación

Plan Propio de Investigación

Convocatorias

Resoluciones

Biblioteca Universitaria

Secretariado de Promoción de la Investigación y Cultura Científica

Canal Ciencia - UCC+i

Noticias de Investigación

Divulgación científica y difusión social

Orientación para la actividad investigadora

Secretariado de Centros, Institutos y Servicios de Investigación

Servicios Generales de Investigación

Centros y Grandes Instalaciones

Institutos

Doctorado

Servicio de Doctorado

Oferta de estudios

Directorio de contacto

Área de Investigación

Plan de Mejora

Novedades

Impresos y Procedimientos

Comité Ético

Buzón de sugerencias

Encuentros y Jornadas

Plenario de la Comisión Sectorial Crue-I+D+i

Celebradas

Información y contactos

Dirección

Evento:06/06/2017 La profesora de la Universidad de Sevilla Irene Díaz Moreno preside el XVI Congreso de la Sociedad Española de Biofísica
08/06/2017

Del 6 al 8 de junio, el Centro de Investigaciones Científicas Isla de la Cartuja (cicCartuja) acoge el **XVI Congreso de la Sociedad de Biofísica de España (SBE)**, cuyo comité organizador está presidido por Irene Díaz Moreno, profesora titular de la Universidad de Sevilla e investigadora del Instituto de Investigaciones Químicas.

*XVI Congreso de la Sociedad Española de Biofísica*

En el XVI Congreso de la SBE se presentarán los resultados de las investigaciones más recientes y participarán más de 200 investigadores de reconocido prestigio internacional, como Sir Alan Fersht, Profesor emérito de la Universidad de Cambridge, y Anthony Watts, Presidente de la Sociedad Europea de Biofísica.

Las conferencias plenarias componen la columna vertebral del congreso, aunque no es la única actividad que se incluya en el programa. En este evento tendrán cabida las sesiones de posters y las comunicaciones orales de los delegados, a cuyas intervenciones se les ha dado especial relevancia en esta edición. Asimismo el programa incluye seminarios patrocinados, y la exhibición de stands con las últimas novedades de empresas punteras que ofrecen servicios de apoyo a la investigación.

Aplicaciones de la Biofísica

La Biofísica estudia la vida desde todas sus perspectivas, tendiendo puentes entre la Biología, las Matemáticas y la Física. Los biofísicos se apoyan en estas disciplinas para dar forma a sus investigaciones en la búsqueda de paradigmas y patrones que puedan explicar fenómenos biológicos.

Durante todo el siglo XX, la Biofísica hizo grandes progresos en lo concerniente al tratamiento de enfermedades como la diabetes o el cáncer. Hallazgos tan relevantes como el descubrimiento de la estructura del ADN también fueron llevados a cabo por biofísicos.

No obstante, sus aplicaciones van más allá y también se pueden encontrar biofísicos investigando en multitud de campos vinculados a diversas industrias o implementando la mejora y cuidado del medio ambiente.

Biofísica en la Ciudad: Cocina Molecular

Con el patrocinio de la Universidad de Sevilla, científicos del Instituto de Investigaciones Químicas (IIQ), adscrito al cicCartuja, celebrarán de forma paralela la actividad de divulgación *Biofísica en la Ciudad: Cocina Molecular*. La actividad está abierta a todos los públicos, es gratuita, y tendrá lugar el **jueves 8 de junio** a partir de las **11.00 horas** frente al **Rectorado de la Universidad**, en la calle San Fernando.

Los asistentes se familiarizarán con la base científica en la que se sustenta un acto tan cotidiano como es la cocina y conocerán las posibilidades que la ciencia ofrece a la gastronomía, permitiendo explorar nuevos horizontes culinarios.

Por medio de presentaciones interactivas, experimentos y recetas, los investigadores mostrarán a los asistentes cómo se llevan a cabo procesos como la esferificación (formar esferas sólidas que albergan un alimento en estado líquido) o la gelificación (empleo de geles para crear texturas sólidas). Ambos procesos constituyen la clave para la elaboración de "caviar" de innumerables colores y sabores en la nueva cocina.

Durante la actividad se argumentará sobre la inocuidad de los ingredientes que se usan en la Cocina Molecular. Además, se ofrecerá una visión general sobre más compuestos químicos que se están empleando actualmente en las cocinas y cuyo origen es el laboratorio.

Más información en: <http://sevilla2017.sbecongress.org>

Fuente: Comunicación cicCartuja



ANDALUCÍA.-Científicos de "prestigio mundial" acudirán al XVI Congreso de la Sociedad de Biofísica de España que acoge cicCartuja

SEVILLA, 2 Jun. (EUROPA PRESS) -

El Centro de Investigaciones Científicas Isla de la Cartuja (cicCartuja) acogerá desde el 6 al 8 de junio el XVI Congreso de la Sociedad de Biofísica de España (SBE), en el que se presentarán los resultados de las investigaciones más recientes y participarán más de doscientos investigadores de "reconocido prestigio internacional", como el profesor emérito de la Universidad de Cambridge Sir Alan Fersht o el presidente de la Sociedad Europea de Biofísica, Anthony Watts.

Según informa cicCartuja en una nota, comité organizador de esta XVI edición está presidido por la profesora titular de la Universidad de Sevilla e investigadora del Instituto de Investigaciones Químicas Irene Díaz Moreno.

En ella, las conferencias plenarias compondrán la columna vertebral del congreso, aunque no será la única actividad que se incluya en el programa. En este evento, tendrán cabida las sesiones de pósters y las comunicaciones orales de los delegados, a cuyas intervenciones se les ha dado especial relevancia en esta edición. Asimismo, el programa incluye seminarios patrocinados, y la exhibición de expositores con las últimas novedades de empresas punteras que ofrecen servicios de apoyo a la investigación.

APLICACIONES DE LA BIOFÍSICA

La biofísica estudia la vida desde todas sus perspectivas, tendiendo puentes entre la biología, las matemáticas y la física. Los biofísicos se apoyan en estas disciplinas para dar forma a sus investigaciones en la búsqueda de paradigmas y patrones que puedan explicar fenómenos biológicos.

Durante todo el siglo XX, la biofísica hizo "grandes progresos" en lo concerniente al tratamiento de enfermedades como la diabetes o el cáncer. Hallazgos tan relevantes como el descubrimiento de la estructura del AND también fueron llevados a cabo por biofísicos. No obstante, sus aplicaciones van "más allá" y también se pueden encontrar biofísicos investigando en multitud de campos vinculados a diversas industrias o implementando la mejora y cuidado del medio ambiente.

'BIOFÍSICA EN LA CIUDAD: COCINA MOLECULAR'

Con el patrocinio de la Universidad de Sevilla, científicos del Instituto de Investigaciones Químicas (IIQ), adscrito al cicCartuja, celebrarán de forma paralela la actividad de divulgación 'Biofísica en la Ciudad: Cocina Molecular'. La actividad está abierta a todos los públicos, es gratuita, y tendrá lugar el próximo día 8 de junio a partir de las 11,00 frente al Rectorado de la Universidad de Sevilla, en la calle San Fernando.

De esta manera, los asistentes se familiarizarán con la base científica en la que se sustenta un acto tan cotidiano como es la cocina y conocerán las posibilidades que la ciencia ofrece a la gastronomía, permitiendo explorar nuevos horizontes culinarios.

Por medio de presentaciones interactivas, experimentos y recetas, los investigadores mostrarán a los asistentes cómo se llevan a cabo procesos como la esferificación --formar esferas sólidas que albergan un alimento en estado líquido-- o la gelificación --empleo de geles para crear texturas sólidas--. Ambos procesos constituyen la clave para la elaboración de caviar "de innumerables colores y sabores en la nueva cocina".

Durante la actividad se argumentará sobre la inocuidad de los ingredientes que se usan en la cocina molecular. Además, se ofrecerá una visión general sobre más compuestos químicos que se están empleando actualmente en las cocinas y cuyo origen es el laboratorio.

© 2017 Europa Press. Está expresamente prohibida la redistribución y la redifusión de todo o parte de los servicios de Europa Press sin su previo y expreso consentimiento.

Científicos de "prestigio mundial" acudirán al XVI Congreso de la Sociedad de Biofísica de España que acoge cicCartuja

El Centro de Investigaciones Científicas Isla de la Cartuja (cicCartuja) acogerá desde el 6 al 8 de junio el XVI Congreso de la Sociedad de Biofísica de España (SBE), en el que se presentarán los resultados de las investigaciones más recientes y participarán más de doscientos investigadores de "reconocido prestigio internacional", como el profesor emérito de la Universidad de Cambridge Sir Alan Fersht o el presidente de la Sociedad Europea de Biofísica, Anthony Watts.

Comparte en Facebook | Comparte en Twitter

02/06/2017 12:32

SEVILLA, 2 (EUROPA PRESS)

El Centro de Investigaciones Científicas Isla de la Cartuja (cicCartuja) acogerá desde el 6 al 8 de junio el XVI Congreso de la Sociedad de Biofísica de España (SBE), en el que se presentarán los resultados de las investigaciones más recientes y participarán más de doscientos investigadores de "reconocido prestigio internacional", como el profesor emérito de la Universidad de Cambridge Sir Alan Fersht o el presidente de la Sociedad Europea de Biofísica, Anthony Watts.

Según informa cicCartuja en una nota, comité organizador de está XVI edición está presidido por la profesora titular de la Universidad de Sevilla e investigadora del Instituto de Investigaciones Químicas Irene Díaz Moreno.

En ella, las conferencias plenarias compondrán la columna vertebral del congreso, aunque no será la única actividad que se incluya en el programa. En este evento, tendrán cabida las sesiones de pósters y las comunicaciones orales de los delegados, a cuyas intervenciones se les ha dado especial relevancia en esta edición. Asimismo, el programa incluye seminarios patrocinados, y la exhibición de expositores con las últimas novedades de empresas punteras que ofrecen servicios de apoyo a la investigación.

APLICACIONES DE LA BIOFÍSICA

La biofísica estudia la vida desde todas sus perspectivas, tendiendo puentes entre la biología, las matemáticas y la física. Los biofísicos se apoyan en estas disciplinas para dar forma a sus investigaciones en la búsqueda de paradigmas y patrones que puedan explicar fenómenos biológicos.

Durante todo el siglo XX, la biofísica hizo "grandes progresos" en lo concerniente al tratamiento de enfermedades como la diabetes o el cáncer. Hallazgos tan relevantes como el descubrimiento de la estructura del AND también fueron llevados a cabo por biofísicos. No obstante, sus aplicaciones van "más allá" y también se pueden encontrar biofísicos investigando en multitud de campos vinculados a diversas industrias o implementando la mejora y cuidado del medio ambiente.

'BIOFÍSICA EN LA CIUDAD: COCINA MOLECULAR'

Con el patrocinio de la Universidad de Sevilla, científicos del Instituto de Investigaciones Químicas (IIQ), adscrito al cicCartuja, celebrarán de forma paralela la actividad de divulgación 'Biofísica en la Ciudad: Cocina Molecular'. La actividad está abierta a todos los públicos, es gratuita, y tendrá lugar el próximo día 8 de junio a partir de las 11,00 frente al Rectorado de la Universidad de Sevilla, en la calle San Fernando.

De esta manera, los asistentes se familiarizarán con la base científica en la que se sustenta un acto tan cotidiano como es la cocina y conocerán las posibilidades que la ciencia ofrece a la gastronomía, permitiendo explorar nuevos horizontes culinarios.

Por medio de presentaciones interactivas, experimentos y recetas, los investigadores mostrarán a los asistentes cómo se llevan a cabo procesos como la esferificación --formar esferas sólidas que albergan un alimento en estado líquido-- o la gelificación --empleo de geles para crear texturas sólidas--. Ambos procesos constituyen la clave para la elaboración de caviar "de innumerables colores y sabores en la nueva cocina".

Durante la actividad se argumentará sobre la inocuidad de los ingredientes que se usan en la cocina molecular. Además, se ofrecerá una visión general sobre más compuestos químicos que se están empleando actualmente en las cocinas y cuyo origen es el laboratorio.

Más noticias



Una mujer de Calella vive acosada en su propia casa por unos okupas



El gol del hijo de Cristiano que te dejará sin habla



Un joven se suicida y deja audios para los responsables como en 'Por 13 razones'



6 trucos que consiguen unos labios más atractivos en segundos



A la vanguardia de equipos de tecnología para la investigación y control de calidad

[» Home](#) | [» XVI Congreso de la Sociedad de Biofísica](#)

XVI Congreso de la Sociedad de Biofísica

XVI Congreso de la Sociedad Española de Biofísica - del 6 al 8 de junio de 2017

Visítanos en el próximo **XVI Congreso de la Sociedad Española de Biofísica** que se celebrará en el [cicCartuja](#) (Sevilla) entre los días **6 y 8 de junio de 2017**.

Más información [aquí](#)

cicCartuja: XVI Congreso de la Sociedad Española de Biofísica

Qué	■ Otros eventos de la ciudad
Cuándo	06/06/2017 11:00 a 08/06/2017 22:00
Dónde	Centro de Investigaciones Científicas Isla de la Cartuja
Agregar evento al calendario	 vCal  iCal

Del 6 al 8 de junio, el Centro de Investigaciones Científicas Isla de la Cartuja (cicCartuja) acogerá el XVI Congreso de la Sociedad de Biofísica de España (SBE), cuyo comité organizador está presidido por Irene Díaz Moreno, profesora titular de la Universidad de Sevilla e investigadora del Instituto de Investigaciones Químicas.

En el XVI Congreso de la SBE se presentarán los resultados de las investigaciones más recientes y participarán más de doscientos investigadores de reconocido prestigio internacional, como Sir Alan Fersht, Profesor emérito de la Universidad de Cambridge, y Anthony Watts, Presidente de la Sociedad Europea de Biofísica.

Las conferencias plenarias compondrán la columna vertebral del congreso, aunque no será la única actividad que se incluya en el programa. En este evento tendrán cabida las sesiones de posters y las comunicaciones orales de los delegados, a cuyas intervenciones se les ha dado especial relevancia en esta edición. Asimismo el programa incluye seminarios patrocinados, y la exhibición de stands con las últimas novedades de empresas punteras que ofrecen servicios de apoyo a la investigación.

Aplicaciones de la Biofísica

La Biofísica estudia la vida desde todas sus perspectivas, tendiendo puentes entre la Biología, las Matemáticas y la Física. Los biofísicos se apoyan en estas disciplinas para dar forma a sus investigaciones en la búsqueda de paradigmas y patrones que puedan explicar fenómenos biológicos.

Durante todo el siglo XX, la Biofísica hizo grandes progresos en lo concerniente al tratamiento de enfermedades como la diabetes o el cáncer. Hallazgos tan relevantes como el descubrimiento de la estructura del ADN también fueron llevados a cabo por biofísicos.

No obstante, sus aplicaciones van más allá y también se pueden encontrar biofísicos investigando en multitud de campos vinculados a diversas industrias o implementando la mejora y cuidado del medio ambiente.

Biofísica en la Ciudad: Cocina Molecular

Con el patrocinio de la Universidad de Sevilla, científicos del Instituto de Investigaciones Químicas (IIQ), adscrito al cicCartuja, celebrarán de forma paralela la actividad de divulgación Biofísica en la Ciudad: Cocina Molecular. La actividad está abierta a todos los públicos, es gratuita, y tendrá lugar el próximo 8 de junio a partir de las 11 de la mañana frente al Rectorado de la Universidad, en la calle San Fernando.

Los asistentes se familiarizarán con la base científica en la que se sustenta un acto tan cotidiano como es la cocina y conocerán las posibilidades que la ciencia ofrece a la gastronomía, permitiendo explorar nuevos horizontes culinarios.

Por medio de presentaciones interactivas, experimentos y recetas, los investigadores mostrarán a los asistentes cómo se llevan a cabo procesos como la esferificación (formar esferas sólidas que albergan un alimento en estado líquido) o la gelificación (empleo de geles para crear texturas sólidas). Ambos procesos constituyen la clave para la elaboración de "caviar" de innumerables colores y sabores en la nueva cocina.

Durante la actividad se argumentará sobre la inocuidad de los ingredientes que se usan en la Cocina Molecular. Además, se ofrecerá una visión general sobre más compuestos químicos que se están empleando actualmente en las cocinas y cuyo origen es el laboratorio.



Inicio	Música	Teatro y Danza	Arte	Cine	Convocatorias	Pistas	Deportes
--------	--------	----------------	------	------	---------------	--------	----------

Eventos recomendados para hoy

Todos los eventos

Eventos gratuitos



 Me gusta  Compartir

Sé el primero de tus amigos en indicar que te gusta.

Jornadas

Ferias profesionales

XVI CONGRESO DE LA SOCIEDAD DE BIOFÍSICA DE ESPAÑA (SBE)

Fecha: Del 06 al 08/06/2017

Lugar: CICCARTUJA

Localidad: SEVILLA

Dirección: Calle Américo Vespucio, 49

Teléfono: 954 48 95 00

[Mas información](#)

[Más eventos en este lugar](#)

Descripción

Unas jornadas en las que se presentarán los resultados de las investigaciones más recientes y participarán más de doscientos investigadores de reconocido prestigio internacional

El comité organizador está presidido por Irene Díaz Moreno, profesora titular de la Universidad de Sevilla e investigadora del Instituto de Investigaciones Químicas

Cómo llegar



[Destacados](#) > > [Destacados cicCartuja](#) > > [Cocina Molecular: gastronomía y ciencia para todos los públicos](#)

Cocina Molecular: gastronomía y ciencia para todos los públicos



Sevilla, 5 de junio de 2017.

Destinada a todo tipo de públicos, Cocina Molecular es una actividad que pretende poner de manifiesto la importancia de la Biofísica en nuestros actos diarios

Los participantes se familiarizarán con la base científica en la que se sustenta un acto tan cotidiano, como es la cocina, y conocerán las

posibilidades que la ciencia ofrece a la gastronomía, permitiendo explorar nuevos horizontes culinarios.

Por medio de presentaciones interactivas, experimentos y recetas, científicos del Centro de Investigaciones Científicas Isla de la Cartuja (cicCartuja) mostrarán a los asistentes cómo se llevan a cabo procesos como la esferificación (formar esferas sólidas que albergan un alimento en estado líquido) o la gelificación (empleo de geles para crear texturas sólidas).

Estos procesos se están introduciendo entre el gran público para el que ya no es suficiente el sabor del plato, sino también la presentación del mismo. Otro propósito es concienciar a la población de que todos los ingredientes que se usan en Cocina Molecular o de Vanguardia son totalmente inocuos. Además, se ofrecerá una visión general sobre más compuestos que se están empleando actualmente en las cocinas y cuyo origen es el laboratorio.

La cita es el 8 de junio a partir de las 11:00 horas, frente al Rectorado de la Universidad de Sevilla (c/ San Fernando, 4). La asistencia es gratuita.

Enmarcada dentro del XVI Congreso de la Sociedad Española de Biofísica, que se desarrollará en el cicCartuja del 6 al 8 de junio, la Cocina Molecular es una actividad de divulgación patrocinada por la Universidad de Sevilla y coordinada por Alejandra Guerra Castellano, doctora del Instituto de Investigaciones Químicas. En el evento colaboran alumnos del Grado de Bioquímica de la Universidad hispalense.

Cocina Molecular nace con el propósito de instruir y divulgar más allá de la celebración de este congreso. Por ello, todos los centros educativos interesados en llevar esta actividad a sus alumnos, sólo tienen que rellenar un formulario de contacto que encontrarán en el siguiente enlace:

<https://cocinamolecular1804.wordpress.com/contacto/>

Durante el transcurso de esta actividad, se pondrán a la venta camisetas y todos los beneficios obtenidos irán destinados al Banco de Alimentos de Sevilla.

Más información en la web de la actividad:

<https://cocinamolecular1804.wordpress.com/>

CicCartuja organiza una demostración de cocina molecular dentro del Congreso de la Sociedad de Biofísica

Publicado 07/06/2017 15:50:26 CET

Gastronomía

SEVILLA, 7 Jun. (EUROPA PRESS) -

El cicCartuja organizará este jueves una actividad de divulgación gratuita de cocina molecular, en la que ciencia y gastronomía van de la mano, con motivo del Congreso de la Sociedad Española de Biofísica que se celebra en Sevilla.

Según indica cicCartuja en una nota, destinada a todo tipo de públicos, 'Cocina Molecular' es una actividad que pretende poner de manifiesto la importancia de la biofísica en nuestros actos diarios.

Los participantes se familiarizarán con la base científica en la que se sustenta un acto tan cotidiano como es la cocina y conocerán las posibilidades que la ciencia ofrece a la gastronomía, permitiendo explorar nuevos horizontes culinarios.

Por medio de presentaciones interactivas, experimentos y recetas, científicos del Centro de Investigaciones Científicas Isla de la

Cartuja (cicCartuja) mostrarán a los asistentes cómo se llevan a cabo procesos como la esferificación (formar esferas sólidas que albergan un alimento en estado líquido) o la gelificación (empleo de geles para crear texturas sólidas).

Estos procesos se están introduciendo entre el gran público "para el que ya no es suficiente el sabor del plato, sino también la presentación del mismo".

Otro propósito es "concienciar a la población de que todos los ingredientes que se usan en cocina molecular o de vanguardia son totalmente inocuos". Además, se ofrecerá una visión general sobre más compuestos que se están empleando actualmente en las cocinas y cuyo origen es el laboratorio.

La cita es el 8 de junio a partir, frente al Rectorado de la Universidad de Sevilla y la asistencia es gratuita.

Enmarcada dentro del XVI Congreso de la Sociedad Española de Biofísica, que se desarrollará en el cicCartuja del 6 al 8 de junio, la 'Cocina Molecular' es una actividad de divulgación patrocinada por la Universidad de Sevilla y coordinada por Alejandra Guerra Castellano, doctora del Instituto de Investigaciones Químicas. En el evento colaboran alumnos del Grado de Bioquímica de la Universidad hispalense.

'Cocina Molecular' nace con el propósito de "instruir y divulgar más allá de la celebración de este congreso. Por ello, todos los centros educativos interesados en llevar esta actividad a sus alumnos, sólo tienen que rellenar un formulario de contacto. Durante el transcurso de esta actividad, se pondrán a la venta camisetas y todos los beneficios obtenidos irán destinados al Banco de Alimentos de Sevilla.



ARTICULO RELACIONADO

Canal Cocina graba en la provincia de Cádiz 22 documentales que emitirán en itulio

Servicio Fotográfico de Andalucía »»»



FORNADAS DE PUERTAS ABIERTAS 9/10 JUNIO

Más info aquí

954 30 38 31

PISCINA PRIVADA

insur

ILUSTRE COLEGIO de ABOGADOS SEVILLA

CENTRO DE CREACIÓN CONTEMPORÁNEA DE ANDALUCÍA

Círculo íntimo: el mundo de

PEPE ESPALIÚ

CÓRDOBA, ABRIL 28/3 SEPTIEMBRE 2017

Recetas de cocina molecular a pie de calle

- Destinada a todos los públicos, Cic Cartuja organiza una actividad de divulgación en la que ciencia y gastronomía se dan la mano



La esferificación y la gelificación serán dos de los procesos que se enseñarán. / M. G.

S. V.

08 Junio, 2017 - 02:31h



Con motivo del Congreso de la Sociedad Española de Biofísica, el Cic Cartuja organiza hoy un evento de divulgación gratuito en el que ciencia y gastronomía van de la mano. Cocina Molecular es una actividad que pretende poner de manifiesto la importancia de la Biofísica en nuestros actos diarios.

Los participantes se familiarizarán con la base científica en la que se sustenta un acto tan cotidiano, como es la cocina, y conocerán las posibilidades que la ciencia ofrece a la gastronomía, permitiendo explorar nuevos horizontes culinarios.



Por medio de presentaciones interactivas, experimentos y recetas, científicos del Centro de Investigaciones Científicas Isla de la Cartuja (Cic Cartuja) mostrarán a los asistentes cómo se llevan a cabo procesos como la esferificación (formar esferas sólidas que albergan un alimento en estado líquido) o la gelificación (empleo de geles para crear texturas sólidas).

Estos procesos se están introduciendo entre el gran público para el que ya no es suficiente el sabor del plato, sino también la presentación del mismo. Otro propósito es concienciar a la población de que todos los ingredientes que se usan en cocina molecular o de vanguardia son totalmente inocuos. Además, se ofrecerá una visión general sobre más compuestos que se están empleando actualmente en las cocinas y cuyo origen es el laboratorio.

La cita es hoy a partir de las 11:00, frente al Rectorado de la Universidad de Sevilla (C/ San Fernando, 4). La asistencia es gratuita.

Enmarcada dentro del XVI Congreso de la Sociedad Española de Biofísica, que se desarrolla en el Cic Cartuja desde el pasado martes hasta hoy, la Cocina Molecular es una actividad de divulgación patrocinada por la Universidad de Sevilla y coordinada por Alejandra Guerra Castellano, doctora del Instituto de Investigaciones Químicas. En el evento colaboran alumnos del grado de Bioquímica de la universidad hispalense.

Cocina Molecular nace con el propósito de instruir y divulgar más allá de la celebración de este congreso. Por ello, todos los centros educativos interesados en llevar esta actividad a sus alumnos, sólo tienen que rellenar un formulario de contacto que encontrarán en el siguiente enlace:

<https://cocinamolecular1804.wordpress.com/contacto/>.

Durante el transcurso de esta actividad se pondrán a la venta camisetas y todos los beneficios obtenidos irán destinados al Banco de Alimentos de Sevilla. Más información en la web de la actividad: <https://cocinamolecular1804.wordpress.com/>

PUBLICIDAD

PUBLICIDAD

Ads by Y&A

PUBLICIDAD

PUBLICIDAD



Taller 'Biofísica en la Ciudad: Cocina Molecular'

admin 5 junio, 2017 Actividades



Con el patrocinio de la Universidad de Sevilla, científicos del Instituto de Investigaciones Químicas (IIQ), adscrito al cicCartuja, organizan la actividad de divulgación 'Biofísica en la Ciudad: Cocina Molecular'. La actividad está abierta a todos los públicos, es gratuita, y tendrá lugar el **jueves 8 de junio** a partir de las **11.00 horas** frente al **Rectorado de la Universidad**, en la calle San Fernando.

En este taller los asistentes se familiarizarán con la base científica en la que se sustenta un acto tan cotidiano como es la cocina y conocerán las posibilidades que la ciencia ofrece a la gastronomía, permitiendo explorar nuevos horizontes culinarios.

Por medio de presentaciones interactivas, experimentos y recetas, los investigadores mostrarán a los asistentes cómo se llevan a cabo procesos como la esferificación (formar esferas sólidas que albergan un alimento en estado líquido) o la gelificación (empleo de geles para crear texturas sólidas). Ambos procesos constituyen la clave para la elaboración de "caviar" de innumerables colores y sabores en la nueva cocina.

Durante la actividad se argumentará sobre la inocuidad de los ingredientes que se usan en la Cocina Molecular. Además, se ofrecerá una visión general sobre más compuestos químicos que se están empleando actualmente en las cocinas y cuyo origen es el laboratorio.

XVI Congreso de la Sociedad de Biofísica de España (SBE)

Este evento se enmarca dentro del programa de actividades del XVI Congreso de la Sociedad Española de Biofísica el [Centro de Investigaciones Científicas Isla de la Cartuja \(cicCartuja\)](#) y cuyo comité organizador está presidido por [Irene Díaz Moreno](#), profesora titular de la Universidad de Sevilla e investigadora del Instituto de Investigaciones Químicas.

En el XVI Congreso de la SBE se presentarán los resultados de las investigaciones más recientes y participarán más de 200 investigadores de reconocido prestigio internacional, como Sir Alan Fersht, Profesor emérito de la Universidad de Cambridge, y Anthony Watts, Presidente de la Sociedad Europea de Biofísica.

Más información en: <http://sevilla2017.sbecongress.org>

Search ... Search

Síguenos



Próximos Eventos

No hay eventos programados en este momento





SEVILLA



CicCartuja organiza una demostración de cocina molecular dentro del Congreso de la Sociedad de Biofísica

- El cicCartuja organizará este jueves una actividad de divulgación gratuita de cocina molecular, en la que ciencia y gastronomía van de la mano, con motivo del Congreso de la Sociedad Española de Biofísica que se celebra en Sevilla.

ECO

Poca actividad social
¿QUÉ ES ESTO?

EUROPA PRESS. 07.06.2017

Según indica cicCartuja en una nota, destinada a todo tipo de públicos, 'Cocina Molecular' es una actividad que pretende poner de manifiesto la importancia de la biofísica en nuestros actos diarios.

Los participantes se familiarizarán con la base científica en la que se sustenta un acto tan cotidiano como es la cocina y conocerán las posibilidades que la ciencia ofrece a la gastronomía, permitiendo explorar nuevos horizontes culinarios.

Por medio de presentaciones interactivas, experimentos y recetas, científicos del Centro de Investigaciones Científicas Isla de la Cartuja (cicCartuja) mostrarán a los asistentes cómo se llevan a cabo procesos como la esferificación (formar esferas sólidas que albergan un alimento en estado líquido) o la gelificación (empleo de geles para crear texturas sólidas).

Estos procesos se están introduciendo entre el gran público "para el que ya no es suficiente el sabor del plato, sino también la presentación del mismo".

Otro propósito es "concienciar a la población de que todos los ingredientes que se usan en cocina molecular o de vanguardia son totalmente inocuos". Además, se ofrecerá una visión general sobre más compuestos que se están empleando actualmente en las cocinas y cuyo origen es el laboratorio.

La cita es el 8 de junio a partir, frente al Rectorado de la Universidad de Sevilla y la asistencia es gratuita.

Enmarcada dentro del XVI Congreso de la Sociedad Española de Biofísica, que se desarrollará en el cicCartuja del 6 al 8 de junio, la 'Cocina Molecular' es una actividad de divulgación patrocinada por la Universidad de Sevilla y coordinada por Alejandra Guerra Castellano, doctora del Instituto de Investigaciones Químicas. En el evento colaboran alumnos del Grado de Bioquímica de la Universidad hispalense.

'Cocina Molecular' nace con el propósito de "instruir y divulgar más allá de la celebración de este congreso. Por ello, todos los centros educativos interesados en llevar esta actividad a sus alumnos, sólo tienen que rellenar un formulario de contacto. Durante el transcurso de esta actividad, se pondrán a la venta camisetas y todos los beneficios obtenidos irán destinados al Banco de Alimentos de Sevilla.

La ventana

LUIS
CARLOS
PERIS

lisperis@diariodesevilla.es

ATARDECIDA
CUMBRE POR
CASTILLA

PUNTO final para el gozo así que se vaya haciendo la noche en el arrabal y guarda. En galanados los balcones en la calle Castilla, la fiesta que se hace con la vuelta de Triana se acentuará en el Patrocinio y en la O, habrá volteo de esas campanas que en casa del Cachorro se llaman Patrocinio, Rocío y Triana, los gritos de ritual sonarán a gloria bendita ante ambas iglesias y todo indica que el punto final es un hecho. Punto fi-

nal para lo vivido, pero punto y seguido para todo un año pensando en lo mismo. Hoy se remata en Triana el Rocío de este año y por San Jacinto, colmado de fervor trianero, ya se estará haciendo planes de futuro. Es lo que tiene el Rocío cuando el Rocío se incrusta en el ADN, que te hace pensar en el mañana antes de que termine el hoy. Si puede no se pierda lo de esta atardecida y noche en Triana, merece muy mucho la pena empaparse en el gozo.

Recetas de cocina molecular a pie de calle



M. G.

La esferificación y la gelificación serán dos de los procesos que se enseñarán.

● Destinada a todos los públicos, Cic Cartuja organiza una actividad de divulgación en la que ciencia y gastronomía se dan la mano

S. V.

Con motivo del Congreso de la Sociedad Española de Biofísica, el Cic Cartuja organiza hoy un evento de divulgación gratuito en el que ciencia y gastronomía van de la mano. Cocina Molecular es una actividad que pretende poner de manifiesto la importancia de la Biofísica en nuestros actos diarios.

Los participantes se familiarizarán con la base científica en la que se sustenta un acto tan cotidiano, como es la cocina, y conocerán las posibilidades que la ciencia ofrece a la gastronomía, permitiendo explorar nuevos horizontes culinarios.

Por medio de presentaciones interactivas, experimentos y recetas, científicos del Centro de Investigaciones Científicas Isla de la Cartuja (Cic Cartuja) mostrarán a los asistentes cómo se

llevan a cabo procesos como la esferificación (formar esferas sólidas que albergan un alimento en estado líquido) o la gelificación (empleo de geles para crear texturas sólidas).

Estos procesos se están introduciendo entre el gran público para el que ya no es suficiente el sabor del plato, sino también la presentación del mismo. Otro propósito es concienciar a la población de que todos los ingredientes que se usan en cocina molecular o de vanguardia son totalmente inocuos. Además, se ofrecerá una visión general sobre más compuestos que se están empleando actualmente en las cocinas y cuyo origen es el laboratorio.

La cita es hoy a partir de las 11:00, frente al Rectorado de la Universidad de Sevilla (C/ San Fernando, 4). La asistencia es gratuita.

Enmarcada dentro del XVI

Congreso de la Sociedad Española de Biofísica, que se desarrolla en el Cic Cartuja desde el pasado martes hasta hoy, la Cocina Molecular es una actividad de divulgación patrocinada por la Universidad de Sevilla y coordinada por Alejandra Guerra Castellano, doctora del Instituto de Investigaciones Químicas. En el evento colaboran alumnos del grado de Bioquímica de la universidad hispalense.

Cocina Molecular nace con el propósito de instruir y divulgar más allá de la celebración de este congreso. Por ello, todos los centros educativos interesados en llevar esta actividad a sus alumnos, sólo tienen que rellenar un formulario de contacto que encontrarán en el siguiente enlace: <https://cocinamolecular1804.wordpress.com/contacto/>.

Durante el transcurso de esta actividad se pondrán a la venta camisetas y todos los beneficios obtenidos irán destinados al Banco de Alimentos de Sevilla. Más información en la web de la actividad: <https://cocinamolecular1804.wordpress.com/>

Acompañarte

bancosabadell.com/acompañarte

Estar donde estás

Derechos Reservados

CONVOCATORIAS

SEVILLA

HOY

PRESENTACIÓN DE LIBRO
EN LA CASA DE PILATOS

20:00 · PLAZA DE PILATOS, 1
Presentación de *La Casa de Pilatos. Biografía de un palacio sevillano*. Intervienen en el acto Ignacio Medina y Fernández de Córdoba, duque de Segorbe, presidente de la Fundación Casa Ducal de Medinaceli; José Beltrán Fortes, director de la Editorial US; y Vicente Lleo Cañal, autor del libro y catedrático de Historia del Arte de la Universidad de Sevilla.

Cinemateca

20:00 Proyección de *Madame de...*, de Max Ophüls. IES Martínez Montañés (C/ Fernández de Ribera, 17).

Fundación Cajasol

09:00 Jornada sobre El Arte de la Financiación Internacional de Películas. C/ Entrecárceles, 1. Hasta las 14:00. Entrada libre hasta completar aforo.

Caótica

20:00 Presentación de *Renovación en las aulas*. Cinco investigadores analizan en una nueva publicación del Centro de Estudios Andaluces el papel de Andalucía en la Institución Libre de Enseñanza. A las 21:45, presentación de *Yo y mis circunstancias*, de David Sergio del Real. C/ José Gestoso, 8.

Consulado de Colombia

17:00 Último día de celebración de la I Semana de la Salud y la Nutrición con Taller de Reanimación Cardiopulmonar, conferencias sobre la enfermedad cardiovascular, la diabetes y clase de cardio con pelota. Paseo de las Delicias.

PLAN PARA HOY

CONFERENCIA

XXV Aniversario
de la Expo 92

El Pabellón de la Navegación acoge la segunda sesión del ciclo de conferencias organizadas por el Colegio de Arquitectos de Sevilla. Representantes de la promoción de la ETS de Arquitectura de 1992 debatirán sobre los cambios en el escenario profesional de Sevilla desde el cierre de la exposición hasta hoy.

► Camino de los Descubrimientos, 2. 20:00

JORNADA

I Afterwork dirigido a
empresarios y directivos

La Asociación para el Progreso de la Dirección organiza este evento con conferenciantes como el mago y mentalista Javier Luxor.

► Auditorio Box Sevilla. C/ Albert Einstein. 18:00

TEATRO

Los límites de la
televisión en la ONCE

El grupo de teatro infantil del Centro de Recursos Educativos de la ONCE en Sevilla, integrado por 15 alumnos ciegos y con discapacidad visual grave, representan *La Tele es la Visión*.

► C/ Resolana, 30. 19:30

Nestlé
NaturNes
Lo bueno de ser
realmente natural



IMPRIMIR ENVIAR

RECOMENDAR

COMENTAR

SEVILLA | INNOVACIÓN

Gastronomía y Biofísica se unen gracias a la cocina molecular



COCINA MOLECULAR - EFE/ARCHIVO

ANDALUCÍA INFORMACIÓN
08/06/2017 17:28



El cicCartuja organiza este jueves una actividad de divulgación gratuita de cocina molecular, en la que ciencia y gastronomía van de la mano, con motivo del Congreso de la Sociedad Española de Biofísica que se celebra en Sevilla.

Según indica cicCartuja en una nota, destinada a todo tipo de públicos, 'Cocina Molecular' es una actividad que pretende poner de manifiesto la importancia de la biofísica en nuestros actos diarios.



Los participantes se familiarizarán con la base científica en la que se sustenta un acto tan cotidiano como es la cocina y conocerán las posibilidades que la ciencia ofrece a la gastronomía, permitiendo explorar nuevos horizontes culinarios.

Por medio de presentaciones interactivas, experimentos y recetas, científicos del Centro de Investigaciones Científicas Isla de la Cartuja (cicCartuja) mostrarán a los asistentes cómo se llevan a cabo procesos como la esferificación (formar esferas sólidas que albergan un alimento en estado líquido) o la gelificación (empleo de geles para crear texturas sólidas).

Estos procesos se están introduciendo entre el gran público "para el que ya no es suficiente el sabor del plato, sino también la presentación del mismo".

Otro propósito es "concienciar a la población de que todos los ingredientes que se usan en cocina molecular o de vanguardia son totalmente inocuos". Además, se ofrecerá una visión general sobre más compuestos que se están empleando actualmente en las cocinas y cuyo origen es el laboratorio.

La cita es el 8 de junio a partir, frente al Rectorado de la Universidad de Sevilla y la asistencia es gratuita.

Enmarcada dentro del XVI Congreso de la Sociedad Española de Biofísica, que se desarrollará en el cicCartuja del 6 al 8 de junio, la 'Cocina Molecular' es una actividad de divulgación patrocinada por la Universidad de Sevilla y coordinada por Alejandra Guerra Castellano, doctora del Instituto de Investigaciones Químicas. En el evento colaboran alumnos del Grado de Bioquímica de la Universidad hispalense.

'Cocina Molecular' nace con el propósito de "instruir y divulgar más allá de la celebración de este congreso. Por ello, todos los centros educativos interesados en llevar esta actividad a sus alumnos, sólo tienen que rellenar un formulario de contacto. Durante el transcurso de esta actividad, se pondrán a la venta camisetas y todos los beneficios obtenidos irán destinados al Banco de Alimentos de Sevilla.



SWATCH GENT -
RELOJ ANALÓGICO
DE MUJER DE
CUARZO CON
CORREA DE ...

★★★★★
€45,60
Prime



SWATCH SU0B101
- RELOJ
ANALÓGICO DE
CUARZO UNISEX
CON CORREA ...

★★★★★
€72,38
Prime

Inicio	Música	Teatro y Danza	Arte	Cine	Convocatorias	Pistas	Deportes
--------	--------	----------------	------	------	---------------	--------	----------

Eventos recomendados para hoy

Todos los eventos

Eventos gratuitos



Cursos

Gastronomía

BIOFÍSICA EN LA CIUDAD: COCINA MOLECULAR

Fecha: Jueves, 08/06/2017

Lugar: FRENTE AL RECTORADO DE LA UNIVERSIDAD

Localidad: SEVILLA

Dirección: Calle San Fernando

Horario: A partir de las 11.00 h.

Precio: Entrada gratuita

[Mas información](#)

[Más eventos en este lugar](#)



 Me gusta

[Compartir](#)

Sé el primero de tus amigos en indicar que te gusta.

Descripción

Con el patrocinio de la Universidad de Sevilla, científicos del Instituto de Investigaciones Químicas (IIQ), adscrito al cicCartuja, organizan la actividad de divulgación 'Biofísica en la Ciudad: Cocina Molecular' dentro del XVI Congreso de la Sociedad Española de Biofísica.

En este taller los asistentes se familiarizarán con la base científica en la que se sustenta un acto tan cotidiano como es la cocina y conocerán las posibilidades que la ciencia ofrece a la gastronomía, permitiendo explorar nuevos horizontes culinarios.

Redes sociales



cicCartuja

cicCartuja @cicCartuja · 6 jun.

➡ soon @cicCartuja acoge desde hoy el XVI Congreso de la Sociedad de #Biofísica de #España (@SBEsp) ➡ bit.ly/2r0rgzS 🔬 #Sevillahoy

SPANISH
BIOPHYSICAL
SOCIETY

16th CONGRESS

6 - 8 June 2017 | Sevilla (Spain)

Universidad Sevilla, ICMS, Bruker y 7 más



Actividad del Tweet



1
6 -

cicCartuja @cicCartuja

→ @cicCartuja acoge desde hoy el XVI Congreso de la Sociedad de #Biofísica de #España (@SBEsp) → <http://bit.ly/2r0rgzS> 
pic.twitter.com/3qFPRUtI4S



Llegar a una audiencia más amplia

¡Promocione este Tweet para conseguir más interacciones!

Get started

Impresiones

3.265

Interacciones totales

25

Abrir el detalle

7

Interacciones con el contenido multimedia

6

Clics en el enlace

5

Retweets

3

Clics en el perfil

2

Respuestas

1

Me gusta

1



cicCartuja @cicCartuja · 7 jun.

Segundo día del XVI #Congreso de la Sociedad de #Biofísica de #España (@SBEsp) en @cicCartuja. Más info: bit.ly/2r0rgzS
#Sevillahoy



Tú, CSIC-Andalucía, Universidad Sevilla y 6 más



1



2



Actividad del Tweet



cicCartuja @cicCartuja

Segundo día del XVI **#Congreso** de la Sociedad de **#Biofisica** de **#España** (@SBEsp) en @cicCartuja. Más info: <http://bit.ly/2r0rgzS> **#Sevillahoy** pic.twitter.com/ED6rYwRQsy



Llegar a una audiencia más amplia

¡Promocione este Tweet para conseguir más interacciones!

Get started

Impresiones

2.805

Interacciones totales

41

Interacciones con el contenido multimedia

22

Abrir el detalle

8

Clics en el enlace

7

Me gusta

2

Retweets

1

Clics en el perfil

1

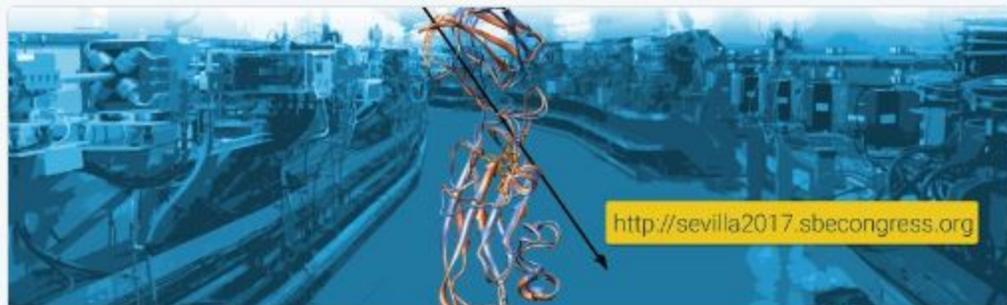


Retwitteado por ti



Investigación US @InvestigaUS · 6 jun.

Más de 200 investigadores participan en el el XVI #Congreso de la Sociedad Española de Biofísica bit.ly/2rvTxlx #Sevilla



Sociedad de Biofísica de España
The Spanish Biophysical Society



Venue — c/cCartuja

Centro de Investigaciones Científicas Isla de la Cartuja
Avda. Américo Vespucio 49. 41092 Sevilla (Spain)

SYMPOSIA

Protein Structure, Dynamics and Function
Membrane Structure and Function
Protein Folding, Misfolding and Stability
Receptors, Channels and Transporters
Supramolecular Complexes
Cellular Biophysics
Biophysics of Carbohydrates and Nucleic Acids
Biointerfaces, Biofilms and Nanobiophysics

SATELLITE MEETING

New and Notable in Biophysics

Nominations for SBE Prizes

30 January 2017

Bursary Application

19 February 2017

Imagin' Action Image Contest

19 February 2017

Early Registration

19 March 2017

Late Registration and

Abstract Submission

15 April 2017

PLENARY SPEAKERS

Gabriela Arondev (Buenos Aires, AR)
Yifan Cheng (San Francisco, US)
Alan Fersht (Cambridge, UK)
José López-Barneo (Sevilla, ES)
Jesús M. Seoane (Madrid, ES)
Anthony Watts (Oxford, UK)



Tú, Soc Biofísica España, Universidad Sevilla y 4 más



8



4





Retwitteado por ti



Soc Biofísica España @SBEsp · 6 jun.

After an amazing new & notable session, ready for the kick off of the #SBEcongress17!

Traducir del inglés





Retwitteado por ti



[Soc Biofísica España](#) @SBEsp · 8 jun.

Dr. Yifan Cheng from @UCSF lecturing about single particle cryo-EM at the #SBEcongress17 @cicCartuja

Traducir del inglés





Retwitteado por ti

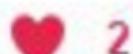
CRAIUlloa @CRAIUlloa · 31 may.

16th Congress @SBEsp @cicCartuja 6-8junio #Sevilla patrocinado por @unisevilla @CSIC @JuntaInforma y otros #bib_us



Spanish Biophysical Society 16th Congress in Sev...

Tendrá lugar en Sevilla entre el 6 y 8 de junio de 2017. Organizado por la Sociedad Española de Biofísica y el Centro de Investigaciones Científicas Isla de la Cartuja, platinoulloa.wordpress.com





Cic Cartuja

Published by comunicacion@ciccartuja.es [?] · June 6 at 8:53am ·

Cic Cartuja acoge desde #hoy el XM #Congreso de la Sociedad de #Biofísica de #España ➡ <http://bit.ly/2r0rgzS> 📍 #Sevillahoy

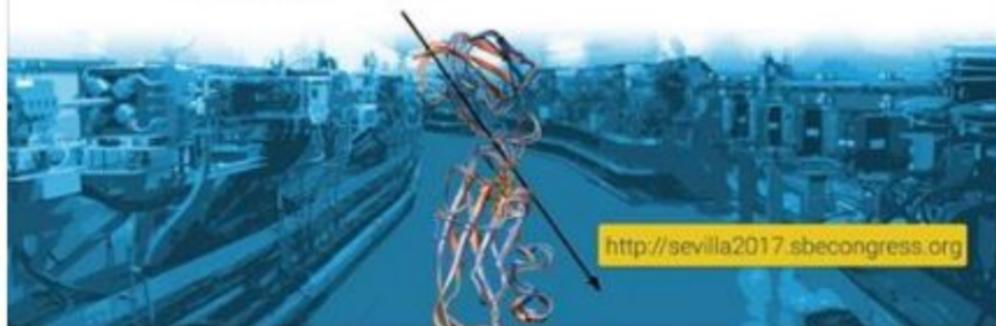
Universidad de Sevilla, Comunicación Social Junta de Andalucía, CSIC, CSIC Andalucía, Parabol, Wyatt Technology, TA Instruments, Bruker

SPANISH
BIOPHYSICAL
SOCIETY



16th CONGRESS

6 - 8 June 2017 | Sevilla (Spain)



Sociedad de Biofísica de España
The Spanish Biophysical Society



Venue – CicCartuja

Centro de Investigaciones Científicas Isla de la Cartuja
Avda. América Vespucio 49. 41092 Sevilla (Spain)

SYMPOSIA

Protein Structure, Dynamics and Function
Membrane Structure and Function
Protein Folding, Misfolding and Stability
Receptors, Channels and Transporters
Supramolecular Complexes
Cellular Biophysics
Biophysics of Carbohydrates and Nucleic Acids
Biointerfaces, Biofilms and Nanobiophysics

SATELLITE MEETING

New and Notable in Biophysics

Nominations for SBE Prizes

30 January 2017

Bursary Application

19 February 2017

Imagin' Action Image Contest

19 February 2017

Early Registration

19 March 2017

Late Registration and
Abstract Submission

15 April 2017

PLENARY SPEAKERS

Gabriela Armodeo (Buenos Aires, AR)

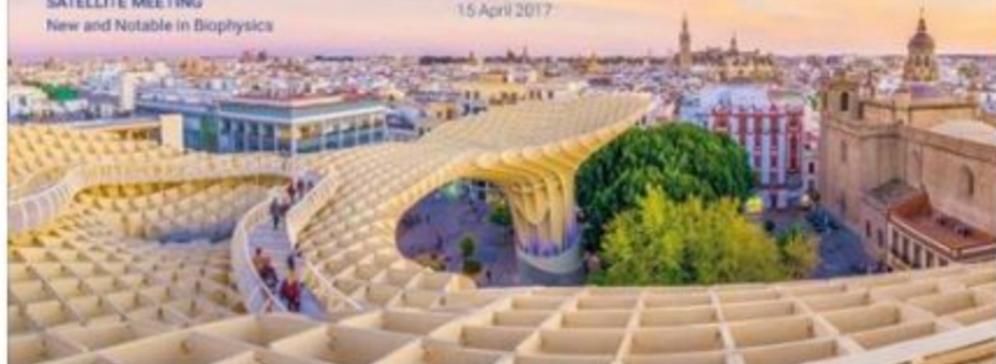
Yifan Cheng (San Francisco, US)

Alan Fersht (Cambridge, UK)

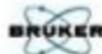
José López-Barneo (Sevilla, ES)

Jesús M. Seoane (Madrid, ES)

Anthony Watts (Oxford, UK)



Special thanks to our sponsors



1,666 people reached

Boost Unavailable

Like

Comment

Share

Laura Cañete Campos, Pao Chiluita Ramos and Universidad de Sevilla



Cic Cartuja added 8 new photos.

Published by comunicacion@ciccartuja.es [?] · June 7 at 10:56am ·

Segundo día del XVI #Congreso de la Sociedad de #Biofisica de #España en Cic Cartuja. Más info: <http://bit.ly/2r0rgzS> #Sevillahoy

SPANISH BIOPHYSICAL SOCIETY

16th CONGRESS
6 - 8 June 2017 | Sevilla (Spain)

<http://sevilla2017-sbecongress.org>

SBE Sociedad de Biofísica de España
The Spanish Biophysical Society

Venue - CicCartuja
Centro de Investigaciones Científicas Ica de la Cartuja
Avda. Américo Vespucio 49. 41013 Sevilla (Spain)

SYMPOSIA

- Protein Structure, Dynamics and Function
- Membrane Structure and Function
- Protein Folding, Misfolding and Stability
- Receptors, Channels and Transporters
- Synatomeric Complexes
- Cellular Biophysics
- Biophysics of Carbohydrates and Nucleic Acids
- Surfaces, Buffers and Neurobiology

SATELLITE MEETING
New and Notable in Biophysics

Nominations for SBE Prizes

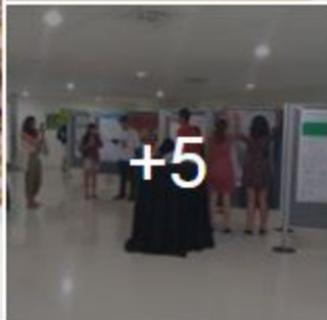
- 30 January 2017
- Bursary Application: 15 February 2017
- Imagin' Action Image Contest: 15 February 2017
- Early Registration: 19 March 2017
- Late Registration and Abstract Submission: 18 April 2017

PLENARY SPEAKERS

- Cabrera Amador (Buenos Aires, AR)
- Yilan, Cheng (San Francisco, US)
- Alan Farrel (Cambridge, UK)
- Andrés López-Barneo (Sevilla, ES)
- Jessie M. Sorensen (Sheffield, ES)
- Anthony Watts (Oxford, UK)

Special Thanks to our sponsors

Avanti, AntalGenix, BCN, BRUKER, HAMAMATSU, PRIMAVERA, CicCartuja, CSIC, ICA, IIF, IIS



372 people reached

Boost Unavailable

Like Comment Share

Liz Herrera, Amparo Cortes Delgado and Laura Cañete Campos



CSIC Andalucía

June 5 at 11:48am · 🌐

✓ Liked as Your Page ▼

Desde mañana en Cic Cartuja tendremos el Congreso de la Sociedad Española de Biofísica, una cita histórica que reunirá a los 200 mayores expertos en esta materia en el ámbito internacional.

Congreso de la Sociedad Española de Biofísica (SBE) | IIQ

Instituto de Investigaciones Químicas Avda. Américo Vespucio 49. 41092 Sevilla (España) Tel: +34 954 48 95 53 . Fax:
| Fax: 954 46 01 65 email: iiq [at] iiq [dot] csic [dot] es

IIQ.CSIC.ES

  Cic Cartuja, Marina Matín and Margarita RH



 Like

 Comment

 Share



cicCartuja

cicCartuja

6 días

→ SOON cicCartuja acoge desde #hoy el XVI #Congreso de la Sociedad de #Biofísica de #España ➔ <http://bit.ly/2r0rgzS> #Sevillahoy



2 recomendaciones



Recomendar



Comentar

Alcance general

Dirigido a: todos los seguidores

83
impresiones
3
clics

6,02%
Interacción
2
acciones sociales

Ocultar estadísticas ^

Cuando patrocinas una actualización, permites a tu empresa llegar a los usuarios que no son seguidores.

[Más información](#)



cicCartuja @cicCartuja · 6 jun.

¿Quieres aprender a ser todo un #MasterChef👨‍🍳? El 8 de junio te esperamos en '#Cocina Molecular'. Más info: bit.ly/2rHpV2R 📄



Casa Ciencia Sevilla, CSIC-Andalucía, Universidad Sevilla y 5 más



5



2



Actividad del Tweet



cicCartuja @cicCartuja

¿Quieres aprender a ser todo un **#MasterChef**? El 8 de junio te esperamos en '**#Cocina** Molecular'.
Más info: <http://bit.ly/2rHpV2R> 
pic.twitter.com/7HatzjpXIY



Llegar a una audiencia más amplia

¡Promocione este Tweet para conseguir más interacciones!

Get started

Impresiones

4.200

Interacciones totales

107

Interacciones con el contenido multimedia

57

Abrir el detalle

20

Clics en el enlace

16

Retweets

5

Clics en el perfil

5

Me gusta

2

Clics en la etiqueta

2



cicCartuja

cicCartuja @cicCartuja · 8 jun.

RT @cicCartuja: #Hoy, a partir de las 11, frente al Rectorado de @unisevilla.

¡No faltéis! 🍷🔍🧪

#Sevillahoy #cocina #ciencia



cicCartuja @cicCartuja

¿Quieres aprender a ser todo un #MasterChef👨🍳? El 8 de junio te esperamos en '#Cocina Molecular'. Más info: bit.ly/2rHpV2R 🧪



2



3



Actividad del Tweet

cicCartuja @cicCartuja

RT @cicCartuja: #Hoy, a partir de las 11, frente al Rectorado de @unisevilla. ¡No faltéis! 🙌👁️📄

#Sevillahoy #cocina #ciencia

<https://twitter.com/cicCartuja/status/872054833590788096> ...



Llegar a una audiencia más amplia

¡Promocione este Tweet para conseguir más interacciones!

Get started

Impresiones

2.715

Interacciones totales

13

Abrir el detalle

7

Me gusta

3

Retweets

2

Clics en el perfil

1

Acércate al patio del Rectorado de @unisevilla y aprende más sobre #gastronomía y #ciencia con #Cocina Molecular.

 @CSICAndalucia



RETWEETS 3 ME GUSTA 5



13:05 - 8 jun. 2017

CSIC Divulga, BancoAlimentoSevilla, Soc Biofísica España y 5 más



Actividad del Tweet



cicCartuja @cicCartuja

Acércate al patio del Rectorado de @unisevilla y aprende más sobre #gastronomía y #ciencia con #Cocina Molecular.

 @CSICAndalucia
pic.twitter.com/1jUFBMtZB5



Llegar a una audiencia más amplia

¡Promocione este Tweet para conseguir más interacciones!

Get started

Impresiones

3.736

Interacciones totales

88

Interacciones con el contenido multimedia

62

Clics en el enlace

10

Me gusta

5

Abrir el detalle

5

Retweets

3

Clics en el perfil

3



Retwitteado por ti



Soc Biofísica España @SBEsp · 6 jun.

Only at the [#SBEcongress17](#)



cicCartuja @cicCartuja

¿Quieres aprender a ser todo un #MasterChef👨🍳? El 8 de junio te esperamos en '#Cocina Molecular'. Más info: bit.ly/2rHpV2R 🔬



4



4





Canal Ciencia-UCC+i

@CienciaUS

Siguiendo

Taller 'Biofísica en la Ciudad: #Cocina Molecular' en el rectorado de la @unisevilla ¡¡Ciencia y comida a estas horas #SBEcongress17 😊!!



RETWEET

1

ME GUSTA

2



14:48 - 8 jun. 2017

Tú, Casa Ciencia Sevilla, Biología US y 5 más



1



1



2



Retwitteado por ti



Canal Ciencia-UCC+i @CienciaUS · 6 jun.

Taller divulgativo sobre 'Biofísica y #Cocina Molecular' bit.ly/2rGsZws ¡¡Te esperamos en el Rectorado de la @unisevilla !!



Tú, Soc Biofísica España, Biología US y 7 más



1



7



7





Canal Ciencia UCC+i Sevilla added 4 new photos to the album: Taller de Cocina Molecular — at [Rectorado](#).

✓ Liked as Your Page ▾

June 8 at 1:39pm · 🌐

Con el patrocinio de la Universidad de Sevilla, científicos del Instituto de Investigaciones Químicas (IIQ), adscrito al Cic Cartuja, han organizado hoy jueves 8 de junio esta actividad de divulgación sobre #Biofísica <http://bit.ly/2rGsZws>





Investigación en la Universidad de Sevilla shared Canal Ciencia UCC+i Sevilla's post.

June 6 at 11:37am · 🌐

El jueves 8 de junio se celebra esta actividad de divulgación científica dentro del XVI Congreso de la Sociedad Española de Biofísica. Cocina y conocimiento científico en el mismo espacio.

Universidad de Sevilla Cic Cartuja



Canal Ciencia UCC+i Sevilla

June 6 at 10:29am · 🌐

¿Eres 'cocinillas' y te gustaría conocer además la base científica de la esferificación o la gelificación? Te esperamos el jueves 8 de junio sobre las 11.00 hor...

[See More](#)



Taller 'Biofísica en la Ciudad: Cocina Molecular' – Canal Ciencia – UCC+i de la Universidad de Sevilla

Con el patrocinio de la Universidad de Sevilla, científicos del Instituto de Investigaciones Químicas (IIQ), adscrito al cicCartuja, organizan la actividad de divulgación '

CANALCIENCIA.US.ES

Cic Cartuja, V Ctoria Gracilaso, Universidad de Sevilla and 3 others



Like Comment Share



Cic Cartuja added 2 new photos.

Published by comunicacion@ciccartuja.es [?] · June 6 at 12:42pm · 🌐

¿Quieres aprender a ser todo un #MasterChef? 🎧 🍷 El 8 de junio tenéis una cita con '#Cocina Molecular', una actividad de #divulgación que cuenta con el apoyo de la Universidad de Sevilla.

Se pondrán a la venta camisetas y todos los beneficios irán destinados al Banco de Alimentos de Sevilla. ¡Os esperamos!

Más info: <http://bit.ly/2rHpV2R> 📄



422 people reached

🔒 Boost Unavailable

👍 Like 💬 Comment ➦ Share



👍 Irene Jarana, Alejandra Guerra Castellano and 4 others

1 share



Cic Cartuja

Published by comunicacion@ciccartuja.es [?] · June 8 at 9:19am · 🌐

🕒 #Hoy, a partir de las 11:00, tenemos una cita frente al Rectorado de la Universidad de Sevilla para aprender sobre '#Cocina Molecular'. Recordamos que se pondrán a la venta camisetas y todos los beneficios irán destinados al Banco de Alimentos de Sevilla.

¡Os esperamos!

Más info: <http://bit.ly/2rHpV2R> 📄



1,655 people reached

📘 Boost Unavailable

👍 Like 💬 Comment ➦ Share



👍 Ani Plajur, Luisa Morilla Galvez and 5 others



Write a comment...





Cic Cartuja added 7 new photos.

Published by comunicacion@ciccartuja.es [?] · June 8 at 12:01pm · 🌐

Todavía tienes tiempo acercarte al patio del Rectorado de la Universidad de Sevilla y aprender más sobre #gastronomía y #ciencia con #Cocina Molecular.

📷 CSIC Andalucía



520 people reached

🔒 Boost Unavailable

👍 Like

💬 Comment

➦ Share



👍❤️ Érika Lopez Palma, V Ctoria Gracilaso and 3 others



Cic Cartuja shared Canal Ciencia UCC+i Sevilla's album.

Published by comunicacion@ciccartuja.es [?] · June 8 at 1:48pm ·



Canal Ciencia UCC+i Sevilla added 4 new photos to the album: Taller de Cocina

Molecular — at [Rectorado](#).

June 8 at 1:39pm ·

Con el patrocinio de la Universidad de Sevilla, científicos del Instituto de Investigaciones Químicas (IIQ), adscrito al Cic Cartuja, han organizado hoy jueves 8 de junio esta actividad de divulgación sobre #Biofísica <http://bit.ly/2rGsZws>

245 people reached

Boost Unavailable

Like Comment Share



Rocio Rodriguez Mdal and Laura Cañete Campos

CSIC Andalucía added 8 new photos.

✓ Liked as Your Page

June 8 at 11:17am · Seville · 🇪🇸

Hoy estamos con Cic Cartuja haciendo una actividad de calle sobre cocina molecular #sevilla #divulgacion



Cic Cartuja

1 Comment



cicCartuja

cicCartuja

6 días

¿Quieres aprender a ser todo un #MasterChef? 🙌📅 El 8 de junio tenéis una cita con '#Cocina Molecular', una actividad de #divulgación que cuenta con el apoyo de la Universidad de Sevilla.

... ver más



Recomendar



Comentar

Alcance general

Dirigido a: todos los seguidores

76
impresiones
1
clic

1,32%
Interacción
0
acciones sociales

Ocultar estadísticas ^

Cuando patrocinas una actualización, permites a tu empresa llegar a los usuarios que no son seguidores.

[Más información](#)



cicCartuja

4 días

#Hoy, a partir de las 11:00, tenemos una cita frente al Rectorado de la Universidad de Sevilla para aprender sobre '#Cocina Molecular'. Recordamos que se pondrán a la venta camisetas y todos los be ... ver más



Recomendar



Comentar

Alcance general

Dirigido a: todos los seguidores

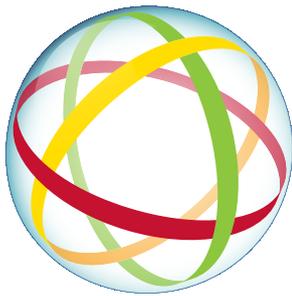
49
impresiones
0
clics

0%
Interacción
0
acciones sociales

Ocultar estadísticas ^

Cuando patrocinas una actualización, permites a tu empresa llegar a los usuarios que no son seguidores.

[Más información](#)



Centro de Investigaciones Científicas Isla de la Cartuja
Oficina de Comunicación
Avda. Americo Vespucio 49.
41092 Sevilla (España)

Tel: (+34) 954 489 589
comunicacion@ciccartuja.es



CSIC



JUNTA DE ANDALUCIA

