

QUIMICA, UNA CIENCIA CENTRAL

La Química está omnipresente en la vida moderna no solo en nuestra ropa, alimentos, medicina y medio ambiente sino forma parte de la Cultura con mayúscula en nuestra forma de comprender y relacionarse con la materia.

El ciclo “*Química, una Ciencia Central*” está organizado por la Real Academia de Ciencias Exactas, Físicas, Químicas y Naturales de Zaragoza en colaboración con la Fundación Ibercaja y se desarrollará en las instalaciones de Ibercaja Obra Social, los miércoles 7, 14 y 28 de noviembre, a las 19 horas y está dirigido al público en general.

Miércoles 7 de noviembre de 2018

Química y Literatura

Sr. D. Santiago Álvarez Reverter

Catedrático de Química Inorgánica de la Facultad de Químicas de la Universidad de Barcelona, Fellow de la Royal Society of Chemistry, miembro correspondiente de la Real Academia Española de Ciencias y miembro de la European Academy of Sciences. Su investigación se ha centrado en el enlace, la estructura y las propiedades magnéticas de los compuestos de metales de transición, y en la aplicación de las medidas continuas de forma. Ha promovido la interacción entre ciencias y humanidades a través de conferencias, artículos, y encuentros internacionales NoSIC (Not Strictly Inorganic Chemistry) que se celebran desde el año 2003. Recientemente ha publicado el libro *De dones, homes i molècules*.

Resumen:

Literatura de la química y química de la literatura. La química forma parte de la vida cotidiana de los seres humanos desde tiempos inmemoriales. Piénsese en la cocción de los alimentos, la preparación de materiales como los metales y las cerámicas, la elaboración de pigmentos o la tinción de los tejidos. Como elemento cotidiano, es natural que las obras literarias de diversas épocas hagan referencia, al menos a través de citas breves. Algunos escritores, en cambio, incluyen en sus narraciones temas relacionados con la química con más frecuencia de lo que es habitual, y una visita guiada a la obra de algunos de ellos nos permitirán apreciar de más cerca la poesía de la química y la química de las palabras, como es el caso de Howard Phillips Lovecraft, Pablo Neruda, Primo Levi o Raymond Queneau.

Miércoles 14 de noviembre de 2018

Química y Política.

Sr. D. Alfredo Pérez Rubalcaba,

Exsecretario general del PSOE, exvicepresidente primero del Gobierno de España, exministro de ‘Educación y Ciencia’ y de ‘Presidencia e Interior’, tras tres décadas alejado de la docencia universitaria, se reincorporó como profesor del departamento de Química Orgánica de la Universidad Complutense de Madrid en 2014 tras dejar la política.

Resumen:

Se hace una reflexión de las analogías entre la Química y la Política. La Química nos ofrece claves para entender algunos de los comportamientos y “reacciones” de los políticos y de la actividad política.



Miércoles 28 de noviembre de 2018

Química y Vino

Sr. D. Vicente Ferreira González.

Catedrático de Química Analítica de la Universidad de Zaragoza y director del Laboratorio de Análisis del Aroma y Enología de la misma universidad. Ha publicado más de 200 artículos científicos en revistas científicas, alcanzando un amplio reconocimiento en la Química del Aroma y Sabor y en la Química Enológica, y por supuesto en las industrias asociadas. Su trabajo ha permitido establecer las bases moleculares de los aromas del vino, así como explicar los efectos de diversos procesos químicos en su génesis y evolución.

Resumen:

Química del olor, sabor y placer en el vino. Consumimos vino por el placer asociado a la percepción de un gran número de sensaciones evocadoras, detrás de las que se encuentran varias decenas de moléculas químicas, algunas presentes en cantidades ínfimas, que impactan nuestros sentidos del olfato, gusto y tacto (quemoestesia). La especial naturaleza de los “sentidos químicos”, evolutivamente los más primitivos, hace que muchas de esas sensaciones actúen directamente en nuestro sistema límbico provocando una respuesta emocional. Haremos un breve recorrido señalando las características esenciales de estos sentidos, las sustancias sensoactivas principales del vino y una teoría básica explicando cómo interaccionan perceptualmente para formar la sensación global. Finalmente mostraremos cómo diversos equilibrios químicos regulan la forma y volatilidad efectiva de algunas relevantes.

