

VII Ciclo de Conferencias

# Chateando con la Ciencia

Octubre 2022 - Junio 2023

INMA  
INSTITUTO DE NANOCIENCIA  
Y MATERIALES DE ARAGÓN  
CSIC Universidad Zaragoza



REAL ZARAGOZA  
CLUB DE TENIS 1907



**Isabel Medina Méndez,**  
Profesora de Investigación del  
CSIC en el Instituto de  
Investigaciones Marinas de Vigo

personalizada.

## La Alimentación en el siglo XXI: ¿qué nos puede aportar el mar?

La historia de la humanidad está ligada a la historia de los alimentos. Las elecciones alimentarias, junto con los cambios climáticos, han provocado importantes variaciones -a nivel anatómico y fisiológico- en el cuerpo de los seres humanos. La abundancia de peces y algas en las zonas costeras se asocia al desarrollo de la capacidad cerebral en los homínidos, gracias a sus ácidos grasos omega-3, componentes del cerebro y fundamentales para la salud humana. De hecho, el pescado forma parte de nuestra cocina y cultura. En las sociedades modernas, la prevalencia de malos hábitos de consumo está asociada a una alta incidencia de enfermedades metabólicas como la diabetes y la obesidad, y enfermedades cardiovasculares, una de las principales causas de mortalidad en la actualidad. El consumo de pescados y productos del mar es un elemento esencial que contribuye a las dietas saludables, y a la nutrición

*Día: jueves, 20 de abril  
de 2023*

*Hora: 19:00*

*Vídeo-conferencia*

*Código de acceso:*

*solícitar a*

*palacio@unizar.es antes  
del 18/4*

*Acceso restringido a 100  
participantes*



INMA  
INSTITUTO DE NANOCIENCIA  
Y MATERIALES DE ARAGÓN

**Isabel Medina Méndez** es Profesora de Investigación del CSIC en el Instituto de Investigaciones Marinas de Vigo (IIM). Doctora en Química por la Univ. de Santiago de Compostela 1994, realizó su tesis doctoral en el IIM-CSIC en el ámbito de los lípidos de los productos de la pesca. Ha trabajado en las Universidades de Davis (EEUU), Nápoles y Guilford (UK). Es experta en química y análisis de alimentos, particularmente en los lípidos marinos y ácidos grasos omega-3 y aplica esta experiencia al estudio de la calidad, seguridad y valor nutricional de los productos de la pesca y la acuicultura.

Combina la investigación en Lipidómica con la investigación clínica y la Proteómica Redox para establecer el papel del consumo de los productos de la pesca y acuicultura sobre enfermedades metabólicas y neurovegetativas. Ha sido IP en más de 40 proyectos nacionales, internacionales y contratos con el sector privado. Ha publicado más de 150 artículos SCI con un índice h de 39 y es autora de 8 patentes, algunas de ellas transferidas a la industria. Ha dirigido tesis doctorales en España y en el extranjero. Ha sido Coordinadora Nacional del Área de Ciencia y Tecnología de Alimentos del CSIC. Ha sido miembro del equipo de coordinación de Alimentación, Agricultura y Ganadería, de la Agencia Nacional de Evaluación, y Vicepresidenta de la SEAFOODPLUS Research Platform, International Platform on Fisheries and Aquaculture products. Es miembro de la Escuela de Doctorado de la Universidad de Florencia. En 2016 recibió el Primer Premio de la Real Academia Gallega de Ciencias, y en 2020 se incorporó a la Real Academia como miembro numerario.