

Contenido de la exposición y planos de
la sala Santiago Fernández Castro

iPI CAN TE!



Temas

primarios

En el mundo hay miles de variedades de ajíes, pero todas provienen de especies americanas.

Los ajíes conectan al mundo: el picante combina la ciencia (botánica, ecología, química) con la cultura (historia, geografía, antropología).

El picante es también universal: aunque no nos guste, todos hemos tenido experiencias con la comida picante.

Contenidos de la **exhibición**

Cómo los ajíes **conquistaron al mundo**

Historia de su expansión:
Mesoamérica, Europa, África
y Asia.

La ciencia del **picante**

Botánica, ecología y química
del género *Capsicum*.

Un mundo **de ajíes**

Distribución en el mundo.

La **fonda**

El picante en la cocina
panameña.

Los más **picantes**

La escala de Scoville
y los efectos del picante
al comerlo.

Recetas **pa' llevar**

¡Únete a la fiesta!

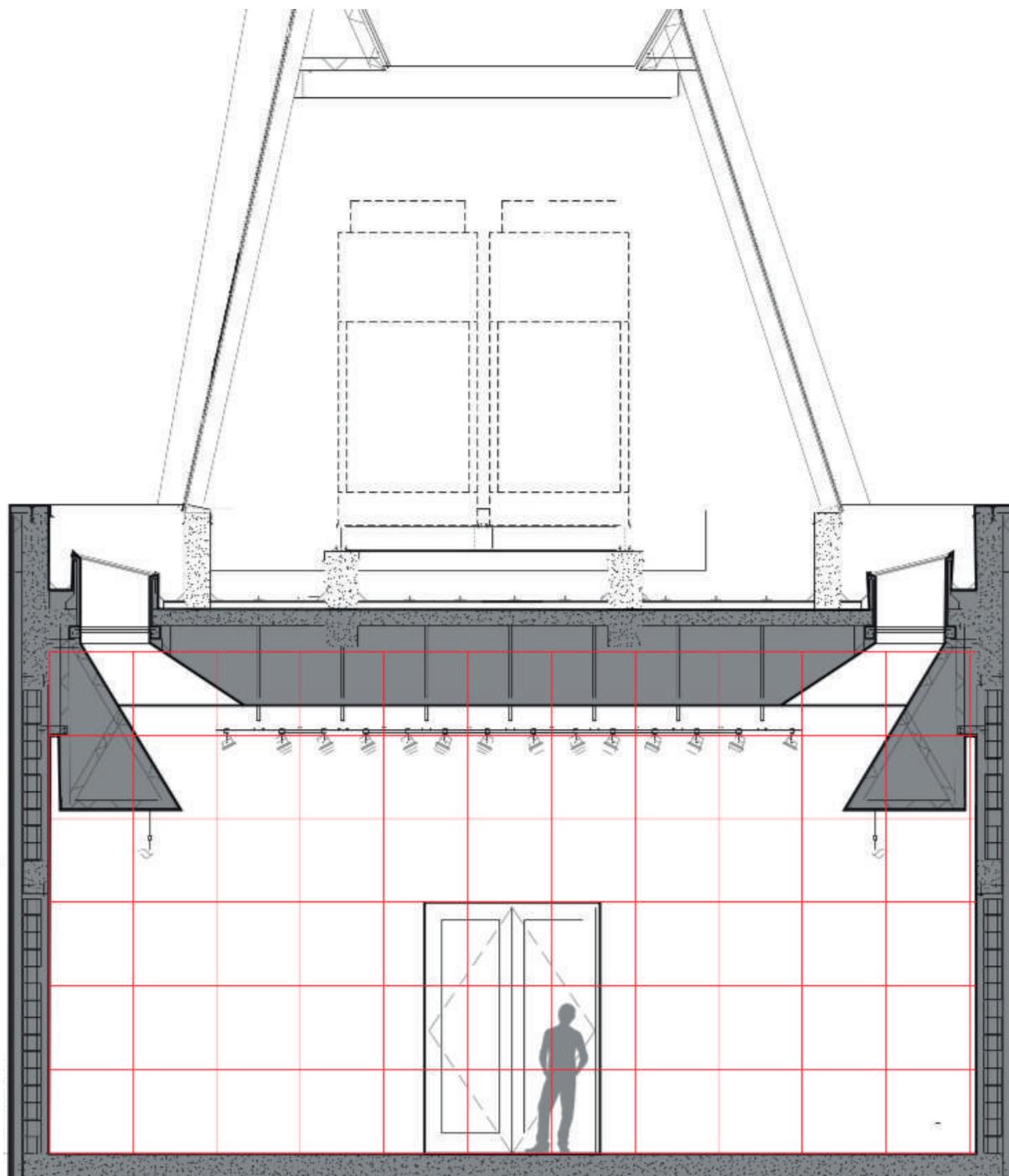
Planos:

Sala de

exhibiciones temporales

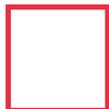
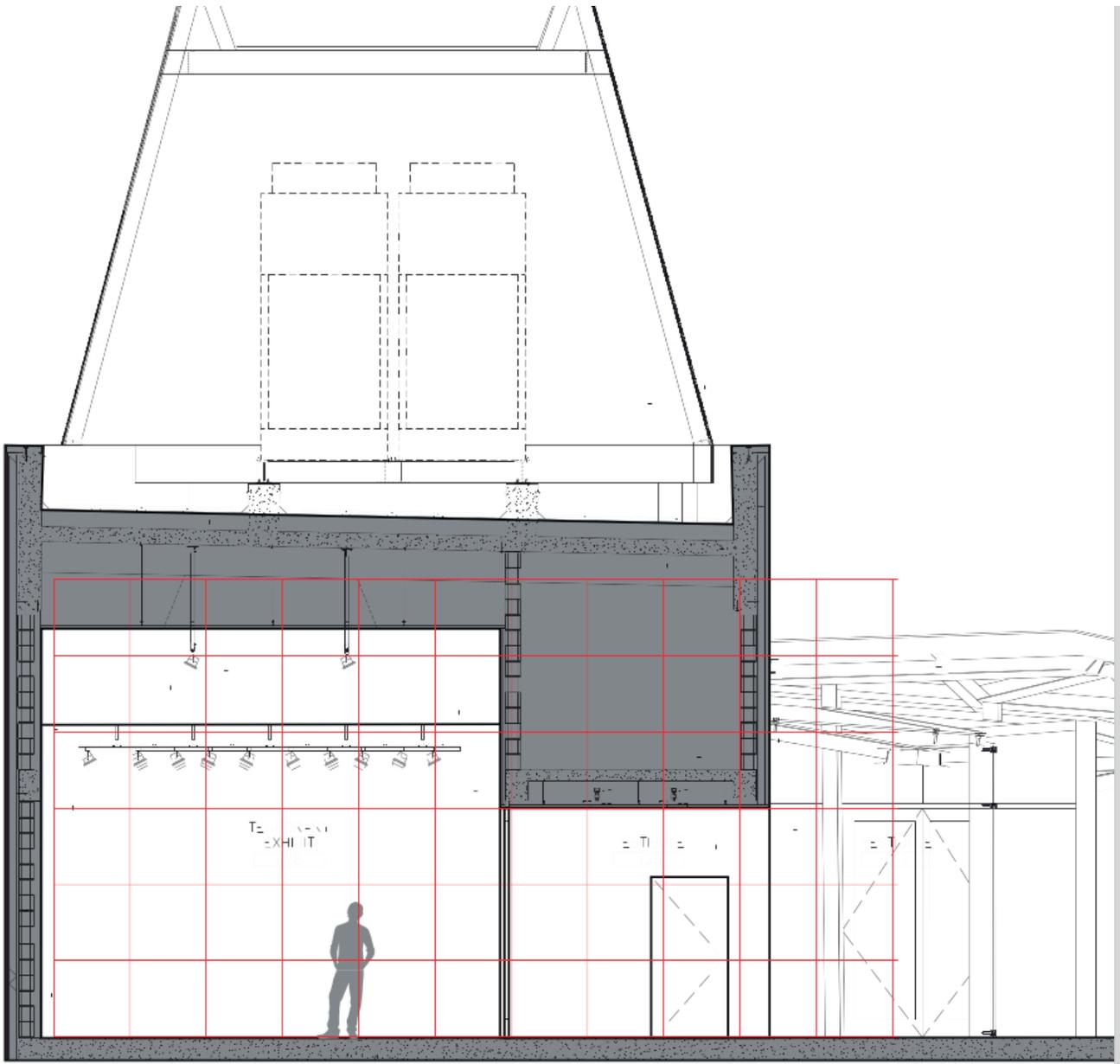
Santiago Fernández Castro

Corte longitudinal



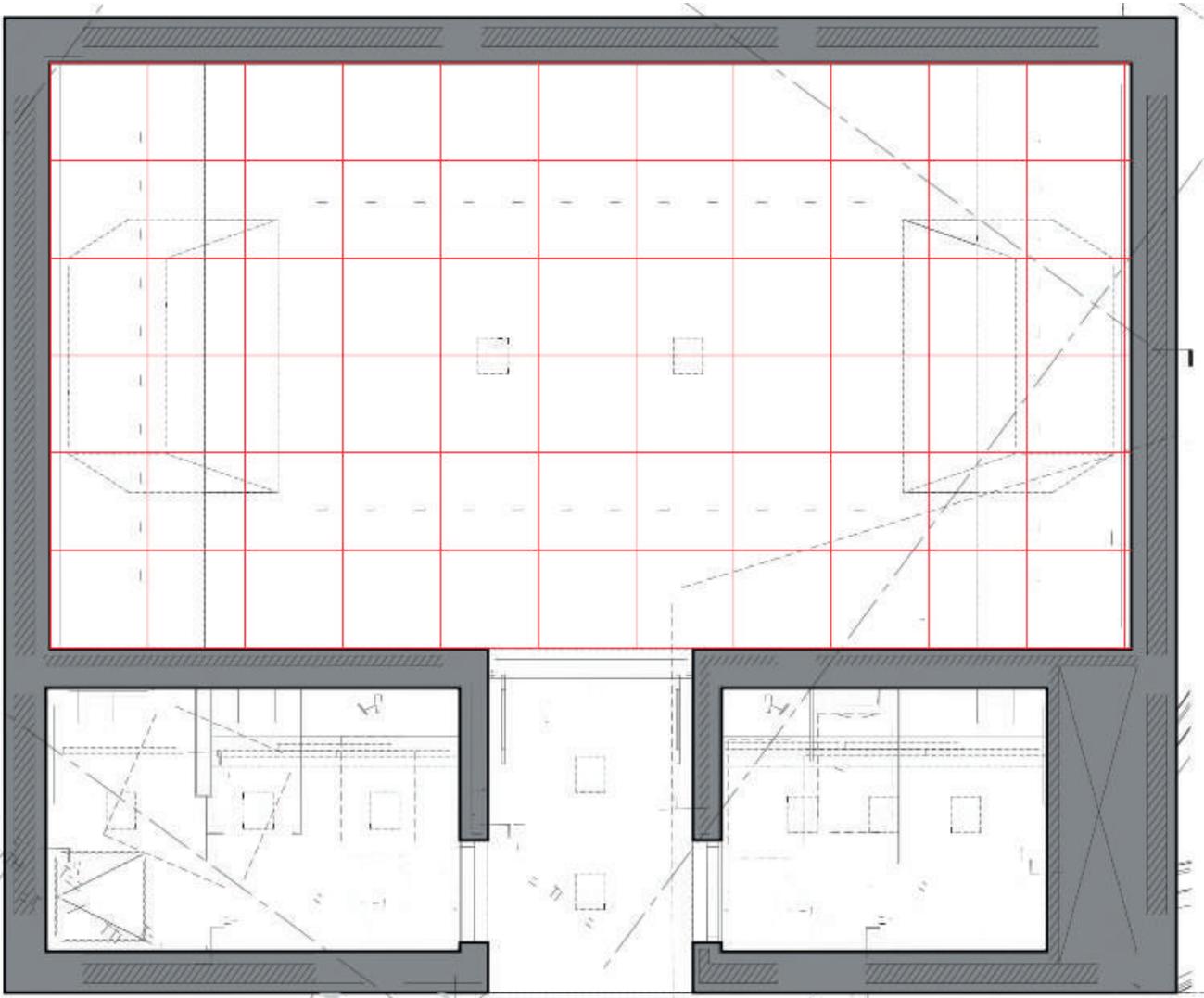
Escala gráfica
1m x 1m x 1m

Corte transversal



Escala gráfica
1m x 1m x 1m

Planta arquitectónica



Escala gráfica
1m x 1m x 1m