LUNES DÍA 25 DE JUNIO

Mañana

9:00h. Entrega de documentación

9:30h. Inauguración oficial: D. Ricardo Rivero (Rector USAL); D. Francisco Javier García-Criado (Decano de la Facultad de Medicina, USAL); D. David Mingo (Alcalde del Excmo. Ayuntamiento de Santa Marta de Tormes); Dª. Purificación Galindo (Vicerrectora de Postgrado y Planes Especiales en Ciencias de la Salud); D. Enrique Cabero (Vicerrector de Política Académica y Participación Social); Dª. Consuelo Sancho (Directora del Curso, USAL).

10:00h. Desayuno saludable

11:00h-12:30h. Mesa Redonda: **800 años de historia de la alimentación.** Moderador: D. Enrique Cabero Morán (Universidad de Salamanca).

- "Azúcar: el enemigo invisible". D. Miguel Ángel Almodóvar (Sociólogo y periodista).
- "La desnutrición frente a los excesos del banquete en tiempos del Lazarillo de Tormes". Dª. Lina Rodríguez Cacho (Universidad de Salamanca)
- "Mitos y leyendas en la alimentación". Dª. Carmina Wanden-Berghe (Hospital General de Alicante).
- "Salud y Web 2.0". D. Javier Sanz Valero (Universidad Miguel Hernández).

13:00h. Presentación:"Pincho Octavo Centenario".

Tarde

17:00h-20:00h. Cocina en vivo: cocina fácil y saludable (Escuela Municipal de Hostelería de Santa Marta).

Programa cultural

21:30h. Ciclo "Cine y gastronomía". "Una pastelería en Tokio" (Naomi Kawase. 113 minutos). Teatro Juan del Enzina.

MARTES DÍA 26 DE JUNIO

Mañana

9:30h-11:00h. Mesa Redonda. **Dieta y Enfermedad.** Moderadora: Dª. Ramona Mateos (Universidad de Salamanca).

- "Dieta y Cáncer". D. Juan Jesús Cruz (Universidad de Salamanca)
- "Nutrición y alimentación en el control del riesgo cardiovascular." D. Pedro Luis Sánchez Fernández (Universidad de Salamanca).
- "La alergia a los alimentos: recientes avances". Dª. Elena Laffond Yges (Universidad de Salamanca).

11:00h. Pausa Café

11:30h. Presentación y degustación: Aceite de oliva. Aceiteros del Águeda.
12:30 h. Taller de cata de vinos. D. Félix de Prado (Escuela de Hostelería de Santa Marta).

Tarde

17:00h-20:00h. Cocina en vivo: comida tradicional de Castilla y León (Escuela Municipal de Hostelería de Santa Marta).

Programa cultural

21:30h. Ciclo "Cine y gastronomía": "C'est la Vie" (Olivier Nakache y Eric Toledano). Duración: 115 minutos. Teatro Juan del Enzina.

MIÉRCOLES DÍA 27 DE JUNIO

Mañana

9:30h-11:00h. Mesa Redonda. **Emociones y algoritmos gastronómicos.** Moderadora: Dª. Purificación Galindo Villardón (Universidad de Salamanca).

- "Recetas emocionales". D. Pablo Fernández Berrocal (Universidad de Málaga).
- "Big Data y gastronomía". D. José Luis Vicente Villardón (Universidad de Salamanca).
-"La cocina creativa. Despertando emociones". D. Carlos Barco Martín (Casa de Comidas Carlos Barco. Miranda del Castañar, Salamanca).
- "20 recetas básicas de bioestadística". D. Luis Félix Valero (Universidad de Salamanca).

11:30h. Pausa Café.

12:00h. Presentación y degustación: Quesería 'La Antigua' (Fuentesaúco).
13:00h. Presentación y degustación: Productos de la Tierra Hergaher.

Tarde

17:00h-20:00h. Cocina en vivo: cocina fácil y saludable (Escuela Municipal de Hostelería de Santa Marta).

Programa cultural

21:30h. Ciclo "Cine y gastronomía": "Un viaje de 10 metros" (Lasse Hallström. 122 minutos). Teatro Juan del Enzina.

JUEVES DÍA 28 DE JUNIO

Mañana

9:30h-11:00h. Mesa Redonda: **Dietas personalizadas: ¿está todo en los genes?** Moderador: D. Santiago Lurueña (Escuela de Hostelería 'Fonda de la Veracruz').

- "Nutrigenética y nutrigenómica". D. Rogelio González Sarmiento (Universidad de Salamanca).
- "Microbiota y Salud". D. José Manuel Fernández Ábalos (Universidad de Salamanca).
-"Cocina personalizada". D. César Niño (Restaurante 'El Alquimista').

11:00h. Pausa Café.

11:30h. Cata sensorial y maridaje de vinos, quesos y aceite. D. Jaime Boville (The Haciendas Company).

13:30h. "De tapas por la ciudad".

Tarde
17:00h-20:00h. Cocina en vivo: Comida tradicional de Castilla y León (Escuela Municipal de Hostelería de Santa Marta).

Programa cultural
21:30h. Ciclo "Cine y gastronomía": "Un toque de canela" (Tassos Boulmetis. 108 minutos). Teatro Juan del Enzina.

VIERNES DÍA 29 DE JUNIO

Mañana
9:00h-10:30h. Mesa Redonda: **Neurociencia y gastronomía: alimentando los Sentidos**. Moderadora: Dª Consuelo Sancho Sánchez (Universidad de Salamanca).

- "Degustar con el cerebro". D. Miguel Ángel Merchán (Universidad de Salamanca)
- "Un Menú para despertar los sentidos". D. Víctor Salvador (Restaurante 'Chez Víctor')
- "Comer con los cinco sentidos". D. Santiago Juanes (Periodista)

10:30h. Pausa Café.

11:00h. Conferencia de clausura: **De la "tapa" al "tapeo".** D. Emilio Martínez de Victoria (Universidad de Granada).

11:45h. Taller: Cultura y Corte de Jamón. D. Ángel Colmenero (Escuela de Hostelería de Santa Marta).

14:00 h. Clausura del curso: Dª. Purificación Galindo Villardón (Vicerrectora de Postgrado y Planes Especiales en Ciencias de la Salud); Dª Chabela de la Torre (Concejala de Economía, Ayuntamiento de Santa Marta); D. Julio Cordero (Director Oficina VIII Centenario, USAL); Dª. Consuelo Sancho Sánchez (Directora del curso. Usal).

Ponentes:
Miguel Ángel Almodóvar (Sociólogo y periodista).
Carlos Barco Martín. Casa de Comidas Carlos Barco. Miranda del Castañar, Salamanca).
Enrique Cabero (Universidad de Salamanca)
Juan Jesús Cruz (Universidad de Salamanca)
José Manuel Fernández Ábalos (Universidad de Salamanca).
Pablo Fernández Berrocal (Universidad de Málaga).
Purificación Galindo Villardón (Universidad de Salamanca).
Rogelio González Sarmiento (Universidad de Salamanca).
Santiago Juanes (Periodista)
Elena Laffond Yges (Universidad de Salamanca).
Santiago Lurueña (Escuela de Hostelería 'Fonda de la Veracruz')
Emilio Martínez de Victoria (Universidad de Granada)
Ramona Mateos Campos (Universidad de Salamanca)
Miguel Ángel Merchán (Universidad de Salamanca)
César Niño (Restaurante 'El Alquimista').
Lina Rodríguez Cacho (Universidad de Salamanca)
Víctor Salvador (Restaurante 'Chez Víctor')
Javier Sanz Valero (Universidad Miguel Hernández).
Pedro Luis Sánchez Fernández (Universidad de Salamanca).
Consuelo Sancho Sánchez (Universidad de Salamanca)
Luis Félix Valero (Universidad de Salamanca)
José Luis Vicente Villardón (Universidad de Salamanca).
Carmina Wanden-Berghe (Hospital General de Alicante).

Curso de Verano:
Facultad de Medicina (Sala de Grados)
Duración: 30 horas
Matricula Ordinaria: 120 euros
Estudiantes: 90 euros

Inscripción y Matrícula:
Servicio de Formación Permanente
C/ Fonseca 2, 1º piso.
37002 Salamanca
Tlfno: 923294500 (ext. 1174)
http://formacionpermanente.usal.es/info/
formacionpermanente@usal.es

Información:
cocinayciencia@usal.es
https://cocinayciencia.usal.es
http://formacionpermanente.usal.es/info/

Cocina y Ciencia: un maridaje perfecto

Curso de Verano Organizado por el Vicerrectorado de Postgrado y Planes Especiales en Ciencias de la Salud, dentro de los eventos del VIII Centenario de la USAL

Salamanca, 25-29 de junio de 2018
Dirección: Dra. Consuelo Sancho Sánchez
Coordinación: Dra. Helena Martín Rodero
Facultad de Medicina

Información:
cocinayciencia@usal.es
https://cocinayciencia.usal.es
http://formacionpermanente.usal.es/info/

actividades culturales universidad salamanca
ESCUELA MUNICIPAL DE HOSTELERÍA SANTA MARTA DE TORMES
VNIVERSIDAD D SALAMANCA
USAL 800 AÑOS 1218 - 2018
Ayuntamiento de Santa Marta de Tormes