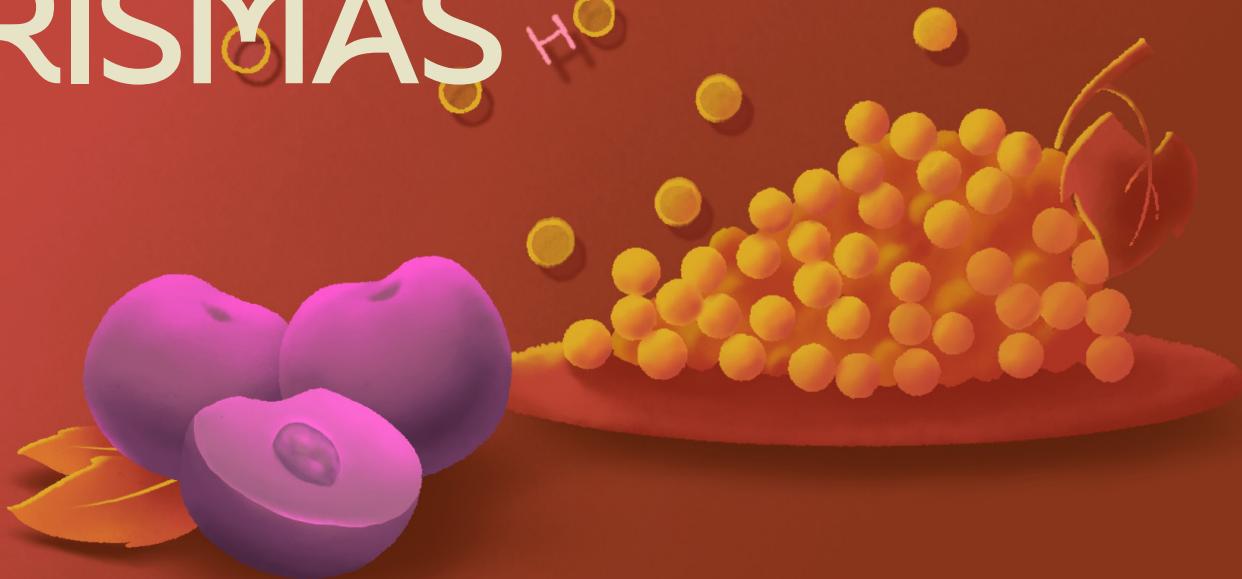


LA CIENCIA DE LA GASTRONOMÍA DESDE DIFERENTES PRISMAS





PROGRAMA FORMATIVO

La microcredencial universitaria “La ciencia de la gastronomía desde diferentes prismas” es una propuesta formativa de la Universitat de València que ofrece una visión completa de la gastronomía, tratando no solo las técnicas culinarias, sino también los aspectos culturales, históricos, nutricionales, sensoriales y científicos.

MIÉRCOLES, 23 DE OCTUBRE DE 2024

16:30 H - 20:30 H

Introducción a la cultura del vino. Taller: cómo realizar una cata de Vinos

Francisco Higón Tamarit

Departamento de Economía Aplicada. Universitat de València

MIÉRCOLES, 30 DE OCTUBRE DE 2024

16:30 H - 20:30 H

Nutrición: dietas pintorescas

José Miguel Soriano del Castillo

Departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias de la Alimentación, Toxicología y Medicina Legal. Universitat de València

MIÉRCOLES 6 DE NOVIEMBRE DE 2024

La Gastronomía de Tierra Bobal

16:30 H - 18:30 H

La elaboración de embutidos artesanales en Utiel

Isidora Pérez Vergara

Carnicería Isidora

18:30 H - 20:30 H

El vino en Utiel-Requena

Diego Pérez Navarro

DO Utiel-Requena

MIÉRCOLES, 13 DE NOVIEMBRE DE 2024

16:30 H - 20:30 H

La historia de la gastronomía

Cruz Martínez Rosillo

Clínica Universitaria de Nutrición, Actividad Física y Fisioterapia. Fundació Lluís Alcanyis.
Universitat de València

MIÉRCOLES, 20 DE NOVIEMBRE DE 2024

16:30 H - 20:30 H

Bases de las técnicas de cocina

Carla Soler Quiles

Departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública, Ciencias de la Alimentación, Toxicología y Medicina Legal. Universitat de València

MIÉRCOLES, 27 DE NOVIEMBRE DE 2024

16:30 H - 20:30 H

Analizando la etiqueta alimentaria: errores y mitos frecuentes

Jaime Sebastià Rico

Clínica Universitaria de Nutrición, Actividad Física y Fisioterapia. Fundació Lluís Alcanyis.
Universitat de València

MIÉRCOLES, 4 DE DICIEMBRE DE 2024

16:30 H - 20:30 H

Higiene alimentaria: implantando rutinas con evidencia científica

Hortensia Rico Vidal

Departamento de Microbiología y Ecología. Universitat de València

CONFERENCIAS EN ABIERTO

VIERNES, 29 DE NOVIEMBRE DE 2024

18:30 H

SALÓN DE ACTOS CASA DE LA CULTURA DE UTIEL (CALLE CAMINO, 1, 46300, UTIEL)

El vino como conocimiento y comunicación desde la Antigüedad Clásica hasta la poesía de la modernidad

Jaime Siles Ruiz

Poeta y Catedrático de Filología Latina. Universitat de València

MARTES, 11 DE DICIEMBRE DE 2024

18:30 H

ESCUELA DE HOSTELERÍA

IES ALAMEDA DE UTIEL, (CALLE CAUDETE DE LAS FUENTES, 1, 46300, UTIEL)

Formación en gastronomía

Profesores del Ciclo Formativo de Grado Medio Cocina y Gastronomía del IES Alameda de Utiel y del Grado en Ciencias Gastronómicas de la Universitat de València

INFORMACIÓN Y MATRÍCULA

REQUISITOS:

Dirigido a cualquier persona interesada, sin necesidad de estudios previos

DURACIÓN:

30 horas teórico-prácticas - 3 créditos

PRECIO:

30 euros

MATRÍCULA:

<http://www.uv.es/fgweb/microcredenciales>

LUGAR:

Salón de Actos Casa de la Cultura de Utiel
(Calle Camino, 1, 46300, Utiel)

ORGANIZA:

Vicerrectorado de Cultura y Sociedad de la Universitat de València, Aula de Gastronomía de la Universitat de València, Fundación General de la Universitat de València y Ayuntamiento de Utiel

COLABORA:

Diputación de Valencia, Caixa Popular, Radio Utiel y Denominación de Origen Utiel - Requena