

SEMANA MUNDIAL EL CEREBRO 2016

del 14 al 20 de marzo

Saborea Toledo

Capital Española de la Gastronomía

Lunes 14. 18:00 a 20:00 h.

Centro Cultural San Marcos, Toledo

Paladear con el Cerebro

Dr. F. Javier Cudeiro (Universidad de La Coruña)

Aspectos emocionales de la cocina

Ivan Cerdeño, Chef toledano con una estrella Michelin
(presentación interactiva con degustación)

Martes 15. 17:00 a 19:15 h.

Biblioteca de Castilla-La Mancha. Alcázar de Toledo

¿Comemos? preparados, listos... ¡ya!

Dr. Antonio Oliviero (Grupo FENNSI, HNP)

La "moral" del colesterol en el cerebro... ¿es bueno o malo?

Dr. José Abad Rodríguez (Grupo Biología de Membrana, HNP)

El aceite de oliva, un gran tesoro para el cerebro

Dra. Emma Burgos Ramos (IMDEA Alimentación, Madrid; Facultad de Ciencias Ambientales y Bioquímica, UCLM)

Miércoles 16.

10:00 a 12:00 h. Conociendo el cerebro

Talleres para alumnos de infantil y primaria

Colegio Cardenal Tavera, Cobisa

Colegio Santiago el Mayor, Toledo

CEIP Garcilaso de la Vega, Toledo

CEIP Alfonso VI, Toledo

17:30 a 19:30 h. Hospital N. de Paraplégicos (Sala de Juntas)

El cerebro inflamado: Esclerosis Múltiple

Dr. Diego Clemente López (Grupo Neuroinmuno-Reparación, HNP)

Biomateriales y su aplicación en biomedicina. Ejemplo de una nariz superbioelectrónica

Dra. María Concepción Serrano López-Terradas (Grupo Reparación Neural, HNP)

Polímeros conductores en el diseño de electrodos sensoriales y narices electrónicas

Dr. Hugo Vara Rivera (Grupo Reparación Neural, HNP)

**TOLEDO
2016**

SEMANA MUNDIAL EL CEREBRO 2016

del 14 al 20 de marzo

Saborea Toledo

Capital Española de la Gastronomía

Jueves 17. 17:30 a 19:00 h.

Biblioteca de Castilla-La Mancha. Alcázar de Toledo

Alimentación y la salud del cerebro:

Citometría de flujo como herramienta diagnóstica

Dra. Virginia Vila del Sol (Servicio de Citometría, HNP)

Nuestro cerebro y el control del apetito: ¿Por qué siempre nos queda un hueco para el postre?

Dra. Cristina Pintado Loza (Facultad de Ciencias Ambientales y Bioquímica, UCLM)

El comer es mucho más que el gusto (presentación interactiva con degustación)

Javier Chozas Martín (Escuela de Hostelería de Toledo)

Viernes 18. 19:00 a 21:30 h.

Centro Cultural San Marcos, Toledo

Taller del Olfato

Dres. Fernando de Castro y Laura López Mascaraque (CSIC, Madrid); Eduardo Weruaga Prieto (Universidad de Salamanca)

Iniciación a la cata de vinos

Dr. Isidro Hermeros Gutiérrez (Área de Tecnología de Alimentos UCLM, Miembro del Grupo de Investigación en Enología y Productos Naturales)

Imprescindible **reserva previa en el Tfn. 925 25 40 30**

Aforo máximo 50 personas.

Del 14 al 20. Centro Cultural San Marcos, Toledo

Una nueva visión del sistema nervioso:

La belleza de lo pequeño

Exposición de imágenes de microscopía realizadas por los científicos de la Unidad de Investigación Básica del Hospital Nacional de Paraplégicos, como parte de sus proyectos de investigación

Visitas alumnos a los laboratorios de investigación del HNP:

15 de marzo: IES Juanelo Turriano, IES Carlos III, Toledo

18 de marzo: IES Salesianos, Puertollano

**TOLEDO
2016**



TODAS LAS ACTIVIDADES CON ENTRADA LIBRE HASTA COMPLETAR AFORO

TODAS LAS ACTIVIDADES CON ENTRADA LIBRE HASTA COMPLETAR AFORO