

Sesiones del Curso de verano GASTRONOMIA DE LOS SENTIDOS II EDIDION



Gastronomía de los sentidos. Inauguración



Aspectos visuales frente a Pintura, Escultura y Arquitectura



Aspectos olfativos frente a Neurología y Psicología



Aspectos auditivos frente a Música, Danza y Poesía



Aspectos gustativos frente a tecnología de alimentos



Gastronomía de los sentidos - Showcooking 1



Aspectos táctiles frente a Escultura e Ingeniería



Mesa redonda: Aspectos sensoriales con capacidades diferentes



Taller de cata: Queso y jamón



Gastronomía de los sentidos. Showcooking 2



Gastronomía integral frente a turismo



Mesa redonda: Servicio de sala en Restauración



Taller de cata: Panadería y vino



Gastronomía de los sentidos. Showcooking 3



Gastronomía diferenciada (4ª y 5ª gama, vino sin alcohol)



Gastronomía de productos derivados de especies cinegéticas



Gastronomía de los sentidos. Showcooking 4



Gastronomía de los sentidos (II Edición) Clausura del Curso