

Dirigido a:

Profesionales y estudiantes interesados en la olfacción, principalmente de las Licenciaturas en Medicina, Biología, Bioquímica, Biotecnología, Farmacia, Veterinaria, Física, Química e Ingeniería y de las Diplomaturas en Enfermería y Fisioterapia.

Profesionales de enología y perfumería.

Lugar de celebración:

Instituto de Neurociencias de Castilla y León

C/ Pintor Fernando Gallego 1

(Frente a la gasolinera del Cementerio)



Curso extraordinario
y de formación continua organizado por la
Red Olfativa Española

www.redolfativaespanola.es

Patrocinio



Financiado por el Proyecto:

BFU2007-30946-E/BFI

Directores:

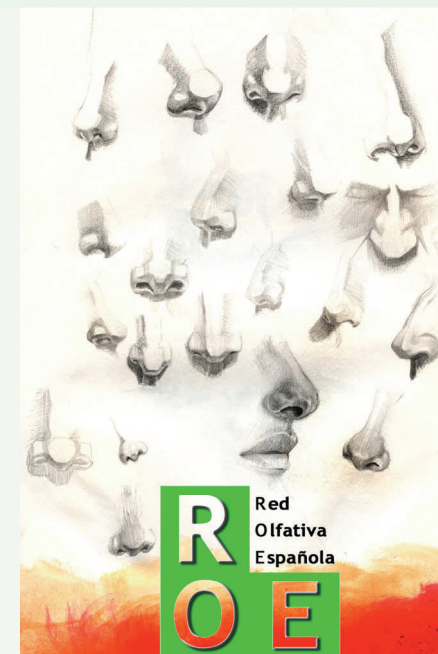
Laura López-Mascaraque

Presidenta de la Red Olfativa Española
Instituto Cajal, CSIC, Madrid

Eduardo Weruaga Prieto

Instituto de Neurociencias de Castilla y León

**La respuesta está en el aire:
olores, neuronas, feromonas,
patología y narices electrónicas
(Curso avanzado de olfacción)**



Fechas:

21 al 23 de noviembre de 2008

Precio:

60 € (post-graduados y profesionales)

50 € (estudiantes pregraduados)

Fecha límite preinscripción:

19 de noviembre de 2008

Inscripción:

<http://www.redolfativaespanola.es/>

<http://www.usal.es/precurext>



**VNIVERSIDAD
D SALAMANCA**

2 créditos Libre Elección
20 horas Formación
Continua
por la Universidad de
Salamanca

Viernes 21 tarde

16.00 Inauguración

16.15 Alberto Ferrús Gamero. Instituto Cajal, CSIC, Madrid. *Percepción sensorial en sistemas nerviosos.*

17.00 Laura López-Mascaraque. Instituto Cajal, CSIC, Madrid. *Organización y desarrollo del sistema olfativo.*

17.45 Esther Alcorta Azcue. Universidad de Oviedo, Oviedo. *La recepción olfatoria: bases moleculares, celulares y principios de codificación de la información.*

18.30 Discusión de contenidos

19.00 Fernando de Castro Soubriet. Hospital Nacional de Parapléjicos, Toledo. *El mapa molecular de las conexiones sinápticas del sistema olfativo.*

19.45 Agustín Gutiérrez Gálvez. Universidad de Barcelona. Barcelona. *Modelos computacionales de olfacción biológica.*

20.30 Conclusiones de la sesión

Sábado 22 mañana

9.30 Carmen Horrillo Güemes. Instituto de Física Aplicada, CSIC, Madrid. *Narices electrónicas: Aplicaciones en la seguridad del ciudadano.*

10.15 Carlos Crespo Rupérez. Universidad de Valencia, Valencia. *Herramientas para estudiar los circuitos neuronales olfatorios.*

11.00 Loreta Medina Hernández. Universidad de Lérida, Lérida. *Centros nerviosos olfativos y relación con los compartimentos histogénéticos del cerebro.*

11.45 Discusión de contenidos

12.15 Carlos Vicario Abejón. Instituto Cajal, CSIC, Madrid. *Células madre/progenitoras y neurogénesis en el sistema olfativo embrionario y adulto.*

13.00 Fernando Martínez García. Universidad de Valencia, Valencia. *Las feromonas sexuales de los mamíferos ¿realidad o ficción?*

14.00 Conclusiones de la sesión

Sábado 22 tarde

16.15 José Manuel García Verdugo. Universidad de Valencia, Valencia. *Análisis comparado del tracto olfativo humano en relación a la migración al bulbo olfatorio.*

17.00 Ángel Acebes Vindel. Instituto Cajal, CSIC, Madrid. *Variaciones del número de sinapsis y sus efectos en la percepción sensorial y el comportamiento.*

17.45 Alino Martínez Marcos. Universidad de Castilla-La Mancha, Albacete. *El sistema olfativo humano en enfermedades neurodegenerativas (Parkinson y Alzheimer).*

18.30 Discusión de contenidos

19.00 Adolfo Toledano Muñoz. Fundación Hospital Alcorcón, Madrid. *Estudio clínico en pacientes con alteraciones del olfato.*

19.45 Mónica Irazo. The Colomer Group, Barcelona. *Olores y perfumes.*

21.00 Conclusiones de la sesión

Domingo 23 mañana

10.00 José R. Alonso Peña. Universidad de Salamanca, Salamanca. *Modelos experimentales de neurodegeneración y regeneración olfativa.*

10.45 Juan de Carlos Segovia. Instituto Cajal, CSIC, Madrid. *Desarrollo de la corteza olfativa.*

11.30 Discusión de contenidos

12.00 Eduardo Weruaga Prieto. Universidad de Salamanca, Salamanca. *El olfato: uno de los cinco sentidos.*

12.45 María Jesús Puyuelo Puyalto. Bodegas Laus. Huesca. *Olores y vino.*

14.00 Clausura