

**CURS:
EL SENTIT DEL GUST
TEORIA I PRÀCTICA**

A càrrec d'Helena Viñals, Andrea Parra i Xavier Bassa

INTRODUCCIÓ

Com a especialistes en la cavitat oral veiem la necessitat de tractar el sentit del gust. Seria inversemblant que un oftalmòleg no estudiés el sentit de la vista, o bé un otorinolaringòleg no tractés el sentit de l'oïda o l'olfacte. L'estudi del gust -ubicat principalment en la cavitat oral- queda en mans de nutricionistes, químics, cuiners o divulgadors en general. Ens agradaria donar a aquest sentit un caire més científic que ajudés a entendre com es i com funciona el gust. També incloem una part pràctica que ens ajudarà a educar el nostre sentit i a conèixer productes autòctons. Esperem que el curs us agradi i us sigui d'utilitat.

PROGRAMA

9:30H-11:15H

1ª PART: TEORIA

1. FILOGENIA
 - 1.1 El sentit del gust a través de les espècies animals
 - 1.2 Desenvolupament en humans
2. EMBRIOLOGÍA DELS ÒRGANS GUSTATIUS
3. ANATOMIA
 - 3.1 Descripció dels òrgans gustatius
 - 3.2 Les papil·les gustatives
 - 3.3 Vies anatòmiques de la percepció
4. HISTOLOGIA
 - 4.1 Els botons gustatius
5. FISIOLÓGIA DEL GUST
 - 5.1 Les substàncies sàpides
 - 5.2 Funcionament dels receptors gustatius
 - 5.3 Funcionament dels receptors olfactius
 - 5.4 La multisensorialitat
 - 5.5 Evolució del sentit del gust i l'olfacte en les etapes de la vida
6. CLINICA
 - 6.1 Ageusies- hipogeusies, altres
 - 6.2 Hipergeusies: Supercatadors.
7. TRANSTORNOS PATOLÒGICS DEL GUST

- 7.1 En pacients medicats
- 7.2 En pacients alcohòlics
- 7.3 En fumadors
- 7.4 En les malalties neurodegeneratives
- 7.5 En pacients irradiats

8. PROVES DIAGNÒSTIQUES:

- 8.1 Proves morfo-histològiques
- 8.2. Proves fisiològiques:
- 8.3. Estudis epidemiològics:

9. TRACTAMENTS

10. FUTUR

11:15H-11:45H BREAK

11:45H-13:00H

2º PART: PRÀCTICA

1. INTRODUCCIÓ AL TAST
 - 1.2 Hª del formatge
 - 1.3 Formatges que es produeixen a Catalunya
 - 1.4 Elaboració:
Procés, ingredients, tipus, classificació, etc..
2. MARIDATGES I OPCIONS GASTRONÒMIQUES
3. TALLER DE TAST DE FORMATGES AMB MARIDATGE DE VINS

INFORMACIÓ PRÀCTICA

DATA

Dissabte, 21 d'octubre de 2017

HORARI

De 9:30 a 13:00 hores

PREU INSCRIPCIONS

Col·legiats COEC: 50€

Col·legiats COEC (antiguitat inferior a 2 anys): 50€

Col·legiats no COEC: 50€

AFORAMENT

20 places

LLOC

Auditori del COEC

Col·legi Oficial d'Odontòlegs i Estomatòlegs de Catalunya

CURS ACADÈMIC 2017-2018



Travessera de Gràcia, 93-95 | 08006 Barcelona
<http://www.coec.cat/ca/>