

Obxectivos

Mostrar como é a Química no século XXI, e como se relaciona con outras ciencias, aportando exemplos de que a maioría das actividades e comodidades na nosa vida diaria teñen un alto compoñente de Química.

Tipo de actividade

Curso de 25 horas de duración, que inclúe conferencias, mesas redondas, talleres interactivos e unha visita didáctica con demostración de cociña ao Centro Superior de Hostalaría de Galicia.

Esta actividade está recoñecida con dous créditos ECTS para alumnos da USC.

Programa

Día 17 de xuño

9:00-9:30 h. Inauguración e presentación do curso

9:30-10:30 h. Impacto químico dos microplásticos no medio mariño

Dra. Nieves Carro Mariño, Instituto Tecnolóxico para o control do Medio Mariño de Galicia (INTECMAR)

10:30-11:30 h. Química: deterioro e rescate do cine clásico

Prof. Elena M^a Peña Vázquez, Profesora Titular do Departamento de Química Analítica, Nutrición e Bromatoloxía

11:30-12:00 h. Pausa café

12:00-13:00 h. Nanopartículas no medio ambiente

Prof. Juan José López Mayán, Departamento de Química Analítica, Nutrición e Bromatoloxía (USC)

13:00-14:00 h. Mesa Redonda: Química e Medioambiente
Moderadora: M^a Carmen Barciela Alonso (USC)

16:00-17:00 h. Estratexias de valorización de residuos para a recuperación de solos e augas

Prof. Sarah Fiol López, Catedrática do Departamento de Química Física (USC)

17:00-18:00 h. Taller Multidisciplinar en Química: Logros e retos da Química do século XXI. Traballo en grupos reducidos.

Día 18 de xuño

9:00-9:15 h. Introducción da sesión

9:15-10:15 h. Cribado neonatal como exemplo de éxito en prevención sanitaria

Dr. José Ángel Cocho de Juan, Laboratorio de Metabopatías do Complexo Hospitalario Universitario de Santiago de Compostela (CHUS)

10:15-11:15h. Sistemas avanzados para o desenvolvemento de terapias personalizadas

Prof. Patricia Díaz Rodríguez, Profesora Contratada Doutora do Departamento de Farmacoloxía, Farmacia e Tecnoloxía Farmacéutica (USC)

11:15-11:45 h. Pausa café

11:45-12:45 h. A química da beleza. O que esconden os cosméticos e produtos de coidado persoal

Dra. María Celeiro Montero. Departamento de Química Analítica, Nutrición e Bromatoloxía (USC)

12:45-14:00 h. Mesa redonda: Química e Saúde

Moderadora: Carmen M^a García Jares (USC)

16:00-17:00 h. “An apple a day keeps the doctor away”:
Descubrinto a química dos alimentos que nos protexen de enfermidades

Dr. Gerardo Álvarez Rivera. Investigador RyC do Departamento de Química Analítica, Nutrición e Bromatoloxía (USC)

17:00-18:00 h

Taller Multidisciplinar en Química: Logros e retos da Química do século XXI. Traballo en grupos reducidos.

Día 19 de xuño

10:00-11:00 h. A muller e a Ciencia en Galicia
Prof. Elena Vázquez Cendón, Profesora Titular do Departamento de Matemática Aplicada e Decana da Facultade de Matemáticas (USC)

11:00-11:30 h. Pausa café

11:30-14:00 h. Taller Multidisciplinar en Química: Logros e retos da Química do século XXI. Traballo en grupos reducidos.

16:00-18:00 h. Taller Multidisciplinar en Química: Logros e retos da Química do século XXI. Presentación das conclusións

Día 20 de xuño

9:00-14:00 h. Visita didáctica: Centro Superior de Hostalaría de Galicia (CSHG, A Barcia, Santiago de Compostela)

9:30-10:30 h. Hoxe cociño nun laboratorio

Prof. Ángeles Peña Gallego, Profesora Titular do Departamento de Química Física e Decana da Facultade de Química (UVIGO)

10:30-13:30 h. Sesión práctica
Profesorado do CSHG

13:30-14:00 h Clausura do curso



UNIVERSIDADE
DE VERAN 2024



VICERREITORÍA DE ESTUDANTES
E CULTURA