

ENCUENTRO

Creadores santanderinos
y cántabrosCenador de Amós,
Jesús Sánchez y
Marián Martínez,
una revolución en la
cocina cantábrica

UIMP

Universidad
Internacional
Menéndez Pelayo**Horario y dirección de contacto**

Mañana de L a V: 9.00 a 14.00 h

SantanderCampus de Las Llamas
Avda. de los Castros, 42
39005 Santander
Tlf.: 942 29 87 00**Madrid**C/ de Isaac Peral, 23
28040 Madrid
Tlf.: 91 592 06 31 / 33**A partir del 22 de junio**Mañana de L a V: 9.00 a 14.00 h
Tarde de L a J: 15.30 a 18.00 h**Santander**Palacio de la Magdalena
39005 Santander
Tlf.: 942 29 88 00alumnos@uimp.es
www.uimp.es

Organizado en colaboración con:



Organizado en colaboración con:



Este curso es susceptible de ser reconocido como formación permanente del profesorado para el personal docente de los centros que imparten las enseñanzas reguladas en la Ley Orgánica 2/2006, de Educación, en base al artículo 21 y 29 de la Orden EDU/2886/2011, de 20 de octubre, por la que se regula la convocatoria, reconocimiento, certificación y registro de las actividades de formación permanente del profesorado.

Código 668d - ECTS: 1

Dirección:

Jesús Ruiz Mantilla

Periodista de El País, escritor y director artístico del Festival Eñe

Secretaría:

Vera Zatopkova

Gestora cultural y de eventos, exdiplomática y consultora en comunicación estratégica

El Cenador de Amós ha conseguido poner la gastronomía de Cantabria en la élite mundial. Durante más de tres décadas, Jesús Sánchez y Marián Martínez, en un tándem perfecto de creatividad, atención y modelos de gestión revolucionarios, han ido escalando posiciones de prestigio y logrando hitos creativos desde su restaurante, hasta lograr en 2020 tres estrellas Michelin, que conservan y les han convertido en referencia mundial.

A lo largo de dos días, en este curso proponemos analizar su trayectoria ejemplar y su éxito internacional desde las raíces de una cocina siempre apegada al territorio, pero en constante renovación y en línea con las tendencias más vanguardistas del siglo. Para ello, proponemos una reflexión transversal sobre la gastronomía contemporánea desde la referencia de El Cenador de Amós y su perspectiva de liderazgo, creatividad y continua innovación en busca de la excelencia.

A lo largo de dos jornadas, chefs de prestigio mundial, científicos, deportistas, artistas, comunicadores y pensadores dialogan en mesas temáticas que abordan la cocina como espacio de creación, conocimiento, esfuerzo, comunicación y emoción. El programa pone el foco en los procesos creativos, el pensamiento innovador y el liderazgo como motores de transformación.

La propuesta integra miradas complementarias —ciencia, arte, filosofía, deporte, humor— para explorar cómo la gastronomía se ha consolidado como un lenguaje cultural global y un espacio de experimentación donde convergen numerosos elementos, que conjugados con riesgo y sabiduría logran experiencias emblemáticas.

Dirigido a profesionales, estudiantes y aficionados a la gastronomía, así como a perfiles vinculados a la cultura, la ciencia, el deporte, la comunicación y las industrias creativas, el programa resulta también de especial interés para gestores culturales, responsables institucionales, emprendedores, investigadores y público general interesado en la alta cocina como fenómeno cultural y creativo.

Apertura matrículaDesde el día 13 de abril de 2026
(plazas limitadas)Solicitud
online



Miércoles 8

- 10.00 h Inauguración
Gema Igual
 Alcaldesa de Santander
Elena García Botín
 Presidenta Asociación Cultural Plaza Porticada
Jesús Sánchez
 Cenador de Amós
Marián Martínez
 Cenador de Amós
Jesús Ruiz Mantilla
 Periodista de El País, escritor y director artístico del Festival Eñe
- 10.30 h Sesión inaugural. El Cenador de Amós: una vida creativa y una obra de referencia en la cocina mundial
 Conversación de **Jesús Ruiz Mantilla**
 con:
Jesús Sánchez
Marián Martínez
- 12.00 h La huella del Cenador de Amós en la alta cocina española del siglo XXI
Elena Arzak
 Chef tres estrellas Michelin
Pedro Subijana
 Chef 3 estrellas Michelin
 Modera:
Manuel Villanueva
 Periodista y comunicador

- 15.30 h La ciencia como una inspiración para los fogones
Juan Luis Arsuaga
 Paleontólogo
Eduardo Anitua
 Médico e investigador, especialista en regeneración
Gemma Bes
 Nutricionista de deportistas de élite
 Modera:
Almudena Ávalos
 El País Gastro
- 16.30 h La cocina, un reto de campeones
Ruth Beitia
 Campeona olímpica y exatleta
Toni Nadal
 Entrenador y formador en liderazgo
 Modera:
Manuel Villanueva



Jueves 9

- 09.30 h Creación y humor en la cocina de Jesús Sánchez
Antonio Resines
 Actor
Manuel Gutiérrez Aragón
 Cineasta
 Modera:
Almudena Ávalos

- 11.00 h Creación y estética: los desafíos de un artista
Raul Refree
 Productor y músico
Juan Uslé
 Pintor
Javier Gomá Lanzón
 Filósofo
 Modera:
Jesús Ruiz Mantilla
- 15.30 h El placer y la complejidad de contar tu cocina
Marián Martínez
Nacho Manzano
 Chef tres estrellas Michelin
Ainhoa Arbizu
 Periodista y presentadora
 Modera:
Almudena Ávalos
- 16.30 h Clausura. El día a día en el Cenador de Amós hasta llegar a la cumbre de la gastronomía mundial
Jesús Sánchez
Marián Martínez
 Modera:
Jesús Ruiz Mantilla



Red social de conocimiento UIMP
 Accede a las retransmisiones en streaming de los cursos y actividades en uimptv.es



Universidad Internacional Menéndez Pelayo

