



UNIVERSITAT  
POLITÈCNICA  
DE VALÈNCIA

VICERECTORADO DE ARTE, CIENCIA,  
TECNOLOGÍA Y SOCIEDAD



UNIVERSITAT  
POLITÈCNICA  
DE VALÈNCIA

CAMPUS DE GANDIA

**CURS SÈNIOR**  
**2025-2026 (GRUP A)**  
**DILLUNS I DIMECRES**  
**CAMPUS DE GANDIA**

**PROGRAMA**

UNIVERSIDAD  
**SÉNIO**R

**UPV**

## TERMINI D'INSCRIPCIÓ

Del 18 de juny al 8 d'octubre de 2025.

## PROCEDIMENT D'INSCRIPCIÓ

La inscripció podrà fer-se:

**Online:** des de la pàgina web de la Universitat Sènior:  
<http://www.upv.es/entidades/AUS/> en la icona verda:

**OFERTA FORMATIVA CAMPUS GANDIA**

## PERÍODE LECTIU

Del 13 d'octubre de 2025 al 3 de juny de 2026.

## DESENVOLUPAMENT DE LA DOCÈNCIA

Lloc: Sala de conferències 1 i 4 del Campus de Gandia de la UPV

Horari: dilluns i dimecres, de 16.30 a 17.30 i de 18.00 a 19.00 h.

| ÍNDIX D'ASSIGNATURES                                                                                                               | Pàgina |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 1. APROXIMACIÓ A LA HISTÒRIA DE LA XVIII DINASTIA EGÍPCIA (20h). S'imparteix en castellà<br>Professorat: JOSÉ LULL GARCÍA.         | 4      |
| 2. DEUS, DEESSES, MITOLOGIA I ART: UNA HISTÒRIA QUE CONTAR. (20h). S'imparteix en valencià<br>Professorat: IRENE BALLESTER BUIGUES | 5      |
| 3. CIÈNCIA I MÚSICA (10h). S'imparteix en valencià<br>Professorat: RUBÉN PICÓ VILA.                                                | 6      |
| 4. INTRODUCCIÓ AL TAST D'OLI (10 h). S'imparteix en castellà<br>Professorat: ISABEL LÓPEZ CORTÉS. DESAMPARADOS MORET GIMENO        | 8      |
| 5. ETNOBOTÀNICA DIÀNICA (20h). S'imparteix en valencià<br>Professorat: MARIA ROSELLÓ SENENT.                                       | 9      |
| 6. UN RECORREGUT PER LA GANDIA CONTEMPORÀNIA (20 H)<br>Professorat: ESTELA PELLICER                                                | 11     |
| 7. AIXÍ FUNCIONA EL CERVELL (10 h) . S'imparteix en castellà<br>Professorat: MARTA RUIPÉREZ ALONSO.                                | 12     |
| 8. L'EMBOTIT SALUDABLE, TRADICIÓ I INNOVACIÓ (10 h). S'imparteix en valencià<br>Professorat: ALFRED MARTÍNEZ LLOPIS                | 14     |

## 1. APROXIMACIÓ A LA HISTÒRIA DE LA XVIII DINASTIA EGÍPCIA (20 h)

JOSÉ LULL GARCÍA

### S'imparteix en castellà

### Objectiu del curs

Mostrar el llegat principal d'una de les èpoques més importants de la història de l'antic Egipte.

### Resum

La dinastia XVIII és una de les èpoques més fascinants de la història de l'antic Egipte. És un període que s'inicia amb la reunificació d'Egipte fa més de 3.500 anys i que va suposar un gran avanç tant en l'àmbit cultural i religiós com polític. Egipte s'annexionà territoris estrangers i aconseguí el cim del seu poder. Es tracta d'una època emocionant per a l'estudiós de l'antic Egipte, amb faraons tan importants com Tuthmosis III, Hatshepsut, Amenhetep III, Akhenaton i Tutankhamon, entre altres. El curs té com a objectiu donar a conèixer-ne el llegat i els fets principals de l'època.

### Temari i desenvolupament del curs

1. L'inici de la dinastia XVIII i precedents
2. Hatshepsut, una dona en el tron d'Egipte
3. Tuthmosis III, el creador de l'imperi asiàtic egipci
4. Amenhetep III i l'època d'esplendor
5. Akhenaton i Nefertiti, la revolució fracassada
6. La diplomàcia internacional a través de les cartes d'Amarna i altres textos
7. Tutankhamon
8. El llegat de la dinastia XVIII

## **2. DEUS, DEESSES, MITOLOGIA I ART: UNA HISTÒRIA QUE CONTAR (20h)**

IRENE BALLESTER BUIGUES

### **S'imparteix en valencià**

### **Objectiu del curs**

La mitologia ha sigut una constant font d'inspiració per a nombrosos artistes, narracions que quedaren reflexades en papirs, ceràmiques, blocs de marbre i llenços. Al llarg d'este curs, pretenem que l'alumnat conega les principals figures mitològiques que conformen la mitologia egípcia, mesopotàmica i grega.

### **Resum del curs**

L'explicació dels mites ens transportarà a diferents manifestacions artístiques mitjançant les quals aprofundirem en el coneixement d'artistes com Velázquez, Ribera, Bernini i Goya, entre altres... Cada sessió anirà acompanyada per una presentació power point explicada per la professora amb la qual l'alumnat podrà veure diferents obres d'art que il·lustren el mite, junt a diferents recursos inspirats en la figura mitològica.

### **Temari i desenvolupament del curs**

1. La creació.
2. Horus, Isis i Osiris. Innana. Ishtar.
3. Hera i Zeus: el poder suprem. Les Moires, les filadores del destí.
4. Demèter i Persèfone: la fertilitat de la terra.
5. Medusa: la caiguda en desgràcia d'una dona violada. -Apol·lo i Dafne.
6. Hefest i Afrodita.
7. Ariadna i el laberint de Creta.
8. Persèfone i Ulisses: l'espera i el viatge. Jàson i els argonautes: expedició marítima cap a la Còlquida.

### 3. CIÈNCIA I MÚSICA (10h)

RUBÉN PICÓ VILA

#### S'imparteix en valencià

#### Objectiu del curs

L'objectiu d'aquest curs és proporcionar als participants una comprensió profunda de la interrelació entre la música i la ciència, destacant com la música influeix en la nostra percepció, emocions i salut a través d'una exploració accessible i interactiva de diversos camps científics.

#### Resum del curs

Aquest curs ofereix una visió integradora sobre com la música es relaciona amb diversos camps científics com la física, la matemàtica, la neurologia, i la biologia. El curs es desenvoluparà en sessions que combinen teoria i exemples pràctics, destinades a oferir una comprensió més profunda de l'impacte de la música en el nostre dia a dia, el nostre organisme i la nostra salut.

#### Temari i desenvolupament del curs

##### 1. Introducció i la naturalesa del so (2h)

Benvinguda i introducció al vincle entre música i ciència: Presentació del curs i dels objectius, destacant la relació històrica i contemporània entre ambdues disciplines.

Conceptes bàsics d'acústica: com els instruments musicals generen so: Exploració dels principis acústics fonamentals, incloent-hi la formació d'ones sonores, freqüència, amplitud i timbre. Anàlisi de com diferents instruments produeixen sons únics a través de diverses tècniques i materials.

##### 2. La percepció del so i la psicologia de la música (2h)

Processament del so en el cervell: des de l'orella fins als processos cognitius. Estudi del sistema auditiu humà, des de la recepció del so per l'orella fins a la seva interpretació al cervell.

Discussió sobre com percebem el to, el ritme i l'harmonia.

Efectes de la música en el cervell: beneficis terapèutics i emocionals: Anàlisi de com la música influeix en les emocions, l'estat d'ànim i la salut mental. Revisió d'investigacions sobre la musicoteràpia i els seus usos en el tractament de diverses condicions, com l'ansietat, la depressió i els trastorns neurològics.

### 3. Matemàtiques i física de la música (2h)

Exploració de la relació entre música i matemàtiques: patrons, ritmes i proporció àuria. Investigació de com els conceptes matemàtics es manifesten en la música, incloent-hi seqüències numèriques, simetria i estructures rítmiques. Discussió sobre la presència de la proporció àuria en composicions musicals i la seva percepció estètica.

Ressonància i harmònics: per què alguns sons ens agraden més que altres?: Estudi dels fenòmens físics de la ressonància i els harmònics, i com aquests afecten la qualitat del so.

Anàlisi de per què certes combinacions de sons són percebudes com a agradables o dissonants.

### 4. Música, neurologia i biologia (2h).

La música com a influència en la neuroplasticitat, els camins neurals i els sistemes biològics: Examen de com la pràctica musical pot remodelar el cervell, millorant la neuroplasticitat i reforçant connexions neurals. Discussió sobre els efectes de la música en la reducció de l'estrès, la resposta immunitària i altres processos biològics.

Impacte de la música en el comportament d'espècies animals: Exploració de com diferents espècies responen a estímuls musicals, incloent-hi canvis en el comportament i les respostes emocionals. Anàlisi de recerques que utilitzen la música per influir en el benestar animal i entendre millor la comunicació acústica en la natura.

## 4. INTRODUCCIÓ AL TAST D'OLI (10 h)

ISABEL LÓPEZ CORTÉS

**S'imparteix en castellà**

### **Objectiu del curs**

Conèixer els tipus de tast i aprendre a identificar les classes d'oli que hi ha i olis monovarietals.

### **Resum**

En el curs es coneixerà el sistema de tastar i degustar oli d'oliva el qual ens permetrà diferenciar les qualitats d'olis que oficialment existeixen. Es fan tasts d'olis monovarietals de diferents zones geogràfiques per a aprendre i conèixer-ne les característiques organolèptiques.

### **Temari i desenvolupament**

1. Qualitat de l'oli d'oliva. Paràmetres de qualitat. Classificació dels olis d'oliva. Anàlisi sensorial. El gust i l'olfacte. Sessió pràctica: diferenciació de qualitats.
2. Valoració de la qualitat de l'oli d'oliva. Sessió pràctica: identificació de defectes bàsics.
3. Origen de l'olivera, distribució del cultiu. Factors agronòmics que influeixen en les característiques dels olis. Oliveres mil·lenàries: cultiu, distribució i olis. Sessió pràctica: tasts d'OOVE monovarietals.
4. Eixida a camp. Visita a una almàssera.

## 5. ETNOBOTÀNICA DIÀNICA (20h)

MARIA ROSELLÓ SENENT

### S'imparteix en valencià

#### Objectiu del curs

El curs té com a objectiu combatre la ceguera vegetal i recuperar els sabers tradicionals relacionats amb la flora de les comarques centrals valencianes. S'introduiran les bases per a una correcta identificació de la vegetació local, diferenciant entre plantes autòctones i invasores. A més, s'abordaran els usos, tècniques de recol·lecció ètica i consells per a descobrir la flora mediterrània comestible, aromàtica i medicinal. Promourem la lluita contra el canvi climàtic mitjançant el consum d'herbes de temporada i compartirem receptes creatives per a preparar plats saludables amb productes de proximitat.

#### Resum del curs

Les plantes que ens envolten tenen noms comuns que canvien a cada poble i casa, hi ha grapat d'usos i propietats que no podem permetre que caiguen en l'oblit. A través de l'etnobotànica i d'alguna passejada pels voltants del campus es permet conèixer moltes espècies comestibles, medicinals, vegetació exòtica i plantes que afavoreixen la biodiversitat. És interessant aprendre a identificar-les i diferenciar-les; és important conèixer les tècniques de recol·lecció i les parts que ens fan profit, des d'arrels fins a flors, fulles, fruits i llavors.

#### Temari i desenvolupament del curs

1. Etnobotànica: Introducció als usos històrics, etimologia i nomenclatura de les plantes, entenent la relació amb les cultures locals.

2. Aprofitament agroforestal: Tècniques sostenibles per a l'aprofitament dels recursos vegetals dels boscos mediterranis, afavorint la conservació i regeneració d'ecosistemes.
3. Flora autòctona: Estudi de les espècies locals i la problemàtica de les espècies exòtiques invasores (EEI), analitzant el seu impacte en l'ecosistema.
4. Herbes tradicionals de Sant Joan: Exploració d'usos, mites i llegendes associats a les herbes que es recullen durant aquesta festivitat, moltes de les quals tenen aplicacions medicinals i alimentàries.
5. Plantes silvestres comestibles: Identificació, propietats nutricionals i preparació de receptes innovadores i tradicionals, promovent una alimentació saludable i sostenible.
6. Plantes medicinals: Ús de la fitoteràpia tradicional i actual, descobrint les propietats curatives de les plantes autòctones per a diversos tractaments.
7. Plantes aromàtiques: Propietats i aplicacions en la vida quotidiana, tant a la cuina com en teràpies naturals.
8. Plantes nutrícies i biodiversitat: Flora silvestre que afavoreix la presència d'insectes i ocells.
9. Orquídies silvestres: Identificació de gèneres, espècies i hàbitats d'orquídies autòctones, així com la seva conservació i les figures de protecció comunitàries.

## **6. UN RECORREGUT PER LA GANDIA CONTEMPORÀNIA (20h)**

ESTELA PELLICER MESTRE

**S'imparteix en valencià**

### **Objectiu del curs**

Tindre un coneixement sobre el patrimoni de la Gandia més recent.

### **Resum del curs**

Per tal de conèixer la Gandia actual, cal fer un ullada al nostre passat més recent i vore com en tan sols 150 anys història, la capital de la Safor ha passat de ser una vila ancorada en les seues muralles a una ciutat. En aquest curs farem un itinerari pels principals edificis i canvis urbanístics que han tingut lloc des del segle XIX fins als nostres dies.

### **Temari i desenvolupament del curs**

1. La desamortització i l'eixample interior.
2. La caiguda de les muralles: l'eixample nord i l'eixample sud.
3. L'eclecticisme i el modernisme a Gandia.
4. La II República i l'arquitectura Racionalista.
5. L'arquitectura durant el franquisme.
6. La irrupció de la modernitat.
7. De l'arribada de la democràcia al segle XXI.
8. L'escultura urbana de Gandia.

## 7. AIXÍ FUNCIONA EL CERVELL (10 h)

MARTA RUIPÉREZ ALONSO

### S'imparteix en castellà

### Objectiu del curs

Aprendre com funciona el cervell.

### Resum

Conèixer com funciona el cervell és conèixer-nos a nosaltres mateixos, així com entendre les persones que ens envolten. Aprendrem com el cervell rep i processa la informació, com es generen les emocions, com prenem decisions i duem a terme accions, com les substàncies químiques afecten el funcionament cerebral i com aprofitar el potencial que té al màxim.

### Temari i desenvolupament

#### 1. Introducció al funcionament del cervell

El cervell és capaç de fer moltes funcions perquè té àrees especialitzades per a cada funció. Cada funció cerebral es pot entrenar, és per això que notem com millora la memòria, la capacitat lingüística, els moviments que fem, etc. Cada funció cerebral necessita multitud de neurones funcionant i formant xarxes neuronals. Aprendrem com les neurones transmeten la informació mitjançant polsos elèctrics i com es modulen les funcions cerebrals segons la química cerebral, i com tot això repercuteix en el comportament humà.

#### 2. Cervell i substàncies químiques

El cervell funciona mitjançant una varietat de substàncies químiques denominades neurotransmissors, els quals són responsables de l'estat d'ànim, la capacitat d'atenció, la impulsivitat, la presa de decisions i altres funcions essencials per a la vida. Hi ha també una gran quantitat de substàncies químiques que afecten el funcionament del cervell, com és la nicotina, l'alcohol, el cànnabis i altres drogues.

Explicarem què ocorre en el cervell mentre es consumeixen i per què resulten addictives.

### 3. Aprenentatge i memòria

El cervell té capacitat d'aprendre durant tota la vida. Quan memoritzem alguna cosa, ocorren uns canvis en les neurones, en concret, en les sinapsis. Aprendrem sobre com la neurociència ha anat desentranyant els misteris del procés de memorització.

### 4. Cervell i emocions

Tradicionalment s'associen les emocions amb el cor, però les emocions es generen en el cervell. Quan sentim una emoció és perquè el cervell ha segregat unes substàncies químiques que provoquen una sèrie de sensacions, reaccions fisiològiques i reaccions de comportament, segons siga una emoció o una altra. Aprendrem com gestiona el cervell les emocions i com es pot entrenar la intel·ligència emocional.

### 5. Cervell i salut

Totes les persones volen una vida sana i feliç. Per això és d'una importància vital saber les pautes que són més saludables per a cuidar el cervell. Parlarem de la repercussió del son, la nutrició, el moviment i la socialització en la salut.

## 8. L'EMBOTIT SALUDABLE, TRADICIÓ I INNOVACIÓ (10h)

ALFRED MARTÍNEZ LLOPIS

### S'imparteix en valencià

### Objectiu del curs

Donar a conèixer el procés d'elaboració de l'embotit, la seua història i les noves tendències.

### Resum del curs

Es farà un resum de la tradició i la cultura gastronòmica relacionant-la amb l'us de l'embotit al llarg de la història. Després ens focalitzarem en l'embotit, les seues matèries primes, tècniques de preparació, etc. Per acabar lligant-ho a temes com la salut i la seguretat alimentària.

### Temari i desenvolupament del curs

1. Història i cultura gastronòmica. Tipus d'embotits tradicionals.
2. Matèries primeres i preparació.
3. Tècniques d'embotit.
4. Seguretat alimentària.

UNIVERSIDAD  
**SÉNIOR**

**UPV**

## **DATOS DE CONTACTO E INFORMACIÓN**

**UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALÈNCIA**

**CAMPUS DE GANDIA** <http://gandia.upv.es>

C/Paranimf, 1. 46730 Gandia

## **HORARIOS DE ATENCIÓN AL ALUMNADO**

Teléfono general: 962849300

## **SEDE UNIVERSIDAD SÉNIOR**

Camino de Vera s/n. Edificio 7A, 1ª planta. 46022 VALENCIA

Tel: 96 387 98 00 / 96 387 98 54



[u-senior@upv.es](mailto:u-senior@upv.es)



<http://www.upv.es/entidades/AUS/>



<https://es-es.facebook.com/seniorupv/>



<https://www.instagram.com/upvsenior/>

<https://twitter.com/upvsenior>



**GENERALITAT  
VALENCIANA**

Conselleria d'Educació, Cultura,  
Universitats i Ocupació

Colabora: