



UNIVERSITAT
POLITÈCNICA
DE VALÈNCIA

VICERECTORADO DE ARTE, CIENCIA,
TECNOLOGÍA Y SOCIEDAD



UNIVERSITAT
POLITÈCNICA
DE VALÈNCIA

CAMPUS DE GANDIA

CURS SÈNIOR

2025-2026 (GRUP B)

DIMARTS I DIJOURS

CAMPUS DE GANDIA

PROGRAMA

UNIVERSIDAD
SÉNIOR

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 16 d'octubre de 2025 al 2 de juny de 2026.

DESENVOLUPAMENT DE LA DOCÈNCIA

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

Horari: dimarts i dijous, de 16.30 a 17.30 i de 18.00 a 19.00 h.

ÍNDIX D'ASSIGNATURES	Pàgina
1. EL PAISATGE CULTURAL MEDITERRANI (VALENCIÀ) I ELS SEUS FACTORS FORMADORS (20h). S'impartix en valencià. Professorat: RAFAEL DELGADO ARTÉS.	4
2. VIURE AMB PLANTES (10h) S'impartix en valencià. Professorat: ANTONI ORENGO CONTRERAS.	7
3. AQÜICULTURA SOSTENIBLE, MITE O REALITAT? (10h) S'impartix en castellà. Professorat: MIGUEL RODILLA ALAMÁ	9
4. EINES PER A UN CONSUM MEDIÀTIC CRÍTIC I CONSCIENT (10h) S'impartix en castellà. Professorat: DIEGO ÁLVAREZ SÁNCHEZ	10
5. INTRODUCCIÓ AL TAST D'OLI (10 h) S'impartix en castellà.. Professorat: ISABEL LÓPEZ CORTÉS. DESAMPARADOS MORET GIMENO.	12
6. UN VIATGE AMB LA MÚSICA A TRAVÉS DEL TEMPS (10h) S'impartix en valencià. Professorat: VICENT MARTÍ FERRER. RAÚL RICHART PASCUAL RUBÉN PENADÉS SILVESTRE. MAR PARRA CARPI	13
7. AIXÍ FUNCIONA EL TEU CERVELL (14h) S'imparteix en castellà. Professorat: MARTA RUIPÉREZ ALONSO	15
8. ASTRONOMIA FONAMENTAL: ENTENDRE L'UNIVERS PAS A PAS (20h) S'impartix en valencià Professorat: ENRIC MARCO	17
9. SABORS DE L'ANTIGUITAT: UN VIATGE GASTRONÒMIC DES DELS ORÍGENS DE LA HUMANITAT FINS A ROMA. (16h) S'impartix en valencià. Professorat: ALICIA VENDRELL	19

1. EL PAISAJE CULTURAL MEDITERRÁNEO (VALENCIANO) Y SUS FACTORES FORMADORES (20h)

RAFAEL DELGADO ARTÉS

S'impartix en valencià

Objectiu del curs

Entendre el paisatge més immediat i els seus processos, i també:

- Conéixer les eines online i les aplicacions que permeten estudiar el territori
- Comprendre i interpretar els processos i els components del paisatge cultural mediterrani
- Compartimentalitzar els distints biòtops que formen el paisatge, entendre la seua relació i ubicar-los en el mapa.

Resum del curs

Es proposa un recorregut per l'espai físic valencià des de l'aula (i per tant virtual), utilitzant eines informàtiques (visors cartogràfics diversos i informació online). Aquesta visita serà a partir de processos o agents funcionals i genètics del medi, que estan interrelacionats entre sí i que són transversals al territori. Cadascun d'aquests factors, agents, processos o factors del medi podrien desenvolupar-se molt en el seu estudi, però serà important la síntesi d'allò més important, promovent la participació sense deixar de relacionar cada sessió amb les anteriors i les següents

Temari i desenvolupament del curs

1. L'ESCENARI-MARC: RELLEU D'UN PAÍS LITORAL AMB 100 I MÉS SERRALADES (2 hores).

Es farà un repàs a les serralades més importants del País Valencià, la seua alçada, nom i disposició, que condicionarà enormement la resta dels processos que es desenvolupen sobre el territori i que es veuran en classes successives.

2. SEQUERES D'ESTIU, RIUADES DE TARDOR: MACRO, MESO I MICROCLIMATOLOGIA (2 hores).

La climatologia és un dels principals agents motors de les distintes varietats de vida que s'assenten en un territori. El principal factor que condiciona la macroclimatologia valenciana és la influència oceànica. A partir d'ací apareixen els diferents meso i microclimes en funció de factors de menor escala, com ara l'orientació, l'exposició o l'altitud.

3. UN LLOC ON ARRELAR: LITOLOGIA I SÒLS (2 hores).

Sembla un miracle que uns materials inerts i minerals es combinen per a possibilitar no sols l'existència de la vida, sinó també de complexes comunitats a sobre. Els sòls són el punt d'ancoratge de la vida, i conèixer els sòls i els seus processos genètics, permet conèixer des de la base els nostres ecosistemes, la seua qualitat, potencial, limitacions i fragilitats.

4. LES NORMES DE LA NATURA: ECOLOGIA D'ANAR PER CASA (2 hores).

Sobre el context mineral i climàtic, s'estableixen no els individus aïllats, sinó comunitats d'individus amb major o menor estructuració que lluiten salvatgement per la supervivència unes vegades, o altres vegades arriben a acords col·lectius de cooperació. Les comunitats biòtiques que s'estableixen sobre el medi biòtic tenen unes regles de funcionament basades en la coevolució i el dinamisme constant. Conèixer aquestes normes bàsiques ens permet interpretar el paisatge amb perspectiva temporal i espacial.

5. UNA OBRA MIL·LENÀRIA I COL·LECTIVA: EL PAISATGE CULTURAL I PATRIMONIAL (2 hores).

El Mediterrani és el bressol de la civilització. Des de la revolució Neolítica (hi ha qui sosté que fins i tot abans), aquest bioma ha estat transformat, habitat i modelat per l'ésser humà a la seua escala. És impossible entendre aquest paisatge sense la intervenció i modificació humana al llarg de mil·lennis. I per això es diu que el mediterrani és el paradigma del Paisatge Cultural a nivell mundial. La gran quantitat de vestigis de les successives cultures que han passat pel territori, fins arribar a la nostra, conformen un valuósíssim patrimoni

en un risc extrem de desaparició en l'actualitat, davant un canvi sociològic sense precedents.

6. HABITAR LA DIVERSITAT DE L'EPITEL·LI: COMUNITATS BIÒTIQUES I SOCIOSISTEMES (2 hores).

A aquestes altures ja sabrem que la vida és el resultat de les condicions abiòtiques i de l'ecologia. El mateix passa en les comunitats humanes o els ecosistemes, que s'estableixen en la cúspide de les piràmides tròfiques des de fa molts mil·lennis. La diversitat del medi abiòtic valencià, possibilita un amplíssim ventall de micro i meso biòtops, que es presenten calidoscòpicament ací i enllà del territori.

7. LES VENES I ARTÈRIES DE LA TERRA: LA XARXA HIDROLÒGICA (2 hores).

L'aigua sempre és l'agent condicionador més potent, en el bioma Mediterrani, per a bé o per a mal. Hi ha qui diu que al nostre país la pluja no sap ploure. Igual ens porta sequeres que riades sense solució de continuïtat. Vida i mort, riquesa i catàstrofes... tot depèn de l'aigua. En aquest context, entendre com l'aigua neix, circula i es drena a través del nostre territori, permet entendre el territori mateix, ja que n'és el seu principal agent modelador. (2 hores).

8. LA INQUIETANT RIBA, FRONTERA O CAMÍ?: LA FAÇANA MARÍTIMA (2 hores).

Depèn del moment de la història, la vora del mar ha sigut un camí cap a la prosperitat o un abisme que devorava persones sense compassió, arrancant-les del si de les famílies cap a les profunditats de l'esclavitud. Alhora, la mar és el agent natural dinàmic més potent del nostre entorn. En les seues múltiples vessants, conèixer la nostra façana marítima, els processos que la modelen i els episodis viscuts més importants, és acabar de conèixer-nos com a territori.

2. VIURE AMB PLANTES (10h)

ANTONI ORENGO CONTRERAS

S'impartix en valencià

Objectiu del curs

Recordar i reinterpretar els usos ancestrals de les plantes a la comarca de la Safor.

Resum del curs

Es proposa un recorregut pel món de les nostres plantes tractant d'interpretar la necessitat vital dels seus usos humans des de la prehistòria fins els nostres dies. Tractarem l'alimentació amb plantes silvestres, reconeixent les principals espècies així com la seua ecologia, recol·lecció i usos en la cuina. Estudiarem també les principals plantes medicinals saforenques, així com altres usos ancestrals dels nostres vegetals: tèxtils, constructius, tòxics, agrícoles i ornamentals.

Temari i desenvolupament del curso

1. ALIMENTACIÓ SILVESTRE: L'ÚS DE LES NOSTRES PLANTES EN LA CUINA (VERDURA, FRUITS, CONDIMENTS I FLORS) (2 hores).

Anar a fer herbes, fer cama-roges, verdura o brossa. Diferents expressions per al mateix fet atàvic d'alimentar-nos directament amb allò que la naturalesa ens ofereix. El costum de recol·lectar fulles, fruits, condiments i flors silvestres és tan vell com l'home i ha condicionat la cuina rural tradicional. (2 hores).

2. GUARIR-SE AMB PLANTES: FITOTERÀPIA SAFORENCA. ALTRES USOS DE LES NOSTRES PLANTES (2 hores).

Al llarg de la seua existència l'ésser humà ha tret profit de les plantes que viuen als diferents ecosistemes per fabricar utensilis, per confeccionar teixits de tot tipus, per guarir-se, per connectar amb els déus i per enverinar. La fitoteràpia o ús de les plantes medicinals és una saviesa mil·lenària que han fet servir els nostres avantpassats per

tal de tractar les malalties i infeccions més comunes. Es tracta d'una ciència que barreja la botànica, la farmacologia i la medicina.

3. PLANTES A LA CIUTAT: CURA I REPRODUCCIÓ CASOLANA DE PLANTES ORNAMENTALS I SILVESTRES. LA JARDINERIA ECOLÒGICA A CASA (2 hores).

La necessitat de recordar el paradís terrenal perdut ha portat l'home a envoltar-se de naturalesa expressada en el conreu de jardins, hortes i patis. Però la jardineria i el conreu casolà de plantes pot comportar efectes negatius. Per això es planteja la necessitat d'una jardineria ecològica i autòctona. La cura i reproducció casolana de les plantes que ens acompanyen en jardins i llars no requereix d'instal·lacions complicades ni de grans coneixements tècnics.

4. AGRICULTURA I SALUT. L'HORT FAMILIAR ECOLÒGIC. L'HORT URBÀ. COM PRODUIR ALIMENTS SANS (2 hores).

L'agricultura és el sector productiu més antic i el que major superfície ocupa. Amb l'anomenada agricultura ecològica podem obtenir aliments de màxima qualitat respectant el medi i la salut de les persones. Al petit hort familiar o a la pròpia casa podem conrear part dels nostres aliments d'una manera senzilla i lúdica.

5. PASSEJADA RECOPILATÒRIA (2 hores).

Amb un senzill i tranquil recorregut per diferents zones de la marjal de Gandia recordarem de manera pràctica el conjunt de coneixements assolits en les sessions anteriors. Recollirem plantes silvestres i medicinals, farem practiques de cura i reproducció senzilla de plantes i aprendrem les tècniques bàsiques per implantar un hort urbà.

3. AQÜICULTURA SOSTENIBLE, MITE O REALITAT? (10h)

MIGUEL RODILLA ALAMÁ

S'impartix en castellà

Objectiu del curs

Reflexionar sobre la producció sostenible d'aliments i el seu impacte global.

Conèixer els diferents models d'aqüicultura: marina i d'aigües continentals. Desenvolupament i pràctiques aqüícoles en el món.

Conèixer les necessitats tècniques dels diferents tipus de producció aqüícola.

Conèixer els conflictes de l'activitat aqüícola en els àmbits social, econòmic i ambiental.

Observar i aprofundir en el funcionament de sistemes de baix impacte ambiental en aquicultura.

Resum del curs

L'aqüicultura, com qualsevol altre sistema productiu o activitat econòmica, produeix impactes ambientals. La investigació científica i el compromís de productors i consumidors poden fer que l'activitat minimitze els impactes ambientals. Aquest curs proposa i mostrarà possibilitats aqüícoles de baix impacte ambiental.

Temari i desenvolupament del curs

1. Introducció a l'aqüicultura. Sistemes productius aqüícoles. Importància de les proteïnes i greixos aqüícoles en l'alimentació humana. Dependència entre aquicultura i pesca.

2. Conflictes ambientals, socials i econòmics de l'aqüicultura. Principals impactes ambientals de l'aqüicultura. Possibilitats de minimització d'impactes.

3. Producció en sistemes amb tecnologia BioFloc (BFT). Anàlisi d'un cas real pràctic.

4. Els sistemes d'aqüicultura multitròfica integrada (IMTA). Anàlisi d'un cas real pràctic.

4. EINES PER A UN CONSUM MEDIÀTIC CRÍTIC I CONSCIENT (10h)

DIEGO ÁLVAREZ SÁNCHEZ

S'impartix en castellà

Objectiu del curs

Dotar l'alumnat d'eines d'anàlisi crítica per a interpretar l'entorn mediàtic actual i desenvolupar hàbits de consum més conscients davant els diferents tipus de contingut que circulen en mitjans i plataformes digitals.

Resum del curs

Cada dia prenem decisions sobre què veure, llegir o compartir, sovint sense pensar en com ens afecta. Aquest curs ofereix eines per a entendre com es construeixen els continguts mediàtics que consumim —des de notícies fins a vídeos virals—, quin paper tenen les plataformes i els algorismes, i com podem relacionar-nos-hi de manera més crítica i conscient.

Temari i desenvolupament del curs

1. Algorismes i dieta mediàtica.

Algorismes de recomanació i personalització de continguts. Càmeres de ressò, mètriques i biaixos algorítmics.

2. Narratives, emocions i consum crític.

Narratives visuals i estratègies persuasives. Emocions, viralitat i lògica de la difusió.

3. Anàlisi crítica de continguts informatius.

Les 5 W com a eina per a avaluar cobertures. Framing i construcció del punt de vista.



4. Mitjans, poder i construcció de l'agenda pública.

Agenda-setting i selecció de temes en els mitjans. Propietat, línies editorials i paral·lelisme polític.

5. Desinformació i verificació: de l'engany a la defensa crítica.

Tipologies de desinformació i manipulació visual. Eines bàsiques de verificació i lectura crítica.

5. INTRODUCCIÓ AL TAST D'OLI (10 h)

ISABEL LÓPEZ CORTÉS
DESAMPARADOS MORET GIMENO

S'impartix en castellà

Objectiu del curs

Conèixer els tipus de tast i aprendre a identificar els tipus d'oli i olis monovarietals

Resum del curs

En aquest curs es coneixerà el sistema de tast i degustació d'oli d'oliva que ens permeta diferenciar les qualitats d'olis que oficialment existeixen.

Es realitzaran tasts de diferents olis monovarietals de diferents zones geogràfiques per a aprendre i conèixer-ne les característiques organolèptiques.

Temari i desenvolupament del curs

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: el seu cultiu, distribució i olis. Sessió pràctica: Tasts d'AOVE monovarietals.
4. Eixida al camp. Visita a una almàssera.

6. UN VIATGE AMB LA MÚSICA A TRAVÉS DEL TEMPS (10h)

VICENT MARTÍ FERRER
RAÚL RICHART PASCUAL
RUBÉN PENADÉS SILVESTRE
MAR PARRA CARPI

S'impartix en valencià

Objectiu del curs

Un viatge amb la música a través de diferents punts de trobada.

Resum del curs

En cinc sessions veurem com la música influeix en la història cultural de la humanitat des d'una totalitat conceptual a una interioritat emotiva, i descobrirem eines que la fan possible entendre des del general al particular i social a l'individual.

Temari i desenvolupament del curs

1. Una història de la música clàssica basada en els estils.

El fenomen musical entès com l'organització "exacta" del so en els seus tres paràmetres bàsics, melodia, harmonia i ritme, ha portat l'ésser humà a plantejar diferents formes de registre sonor per a la seua posterior interpretació. Aquesta conquesta gràfica i sonora s'ha vist alterada segons els factors socials i contextuals en els diferents períodes històrics. En aquesta xarrada analitzarem els diferents estils musicals repartits en sis blocs que corresponen als períodes històrics: edat mitjana, renaixement, barroc, classicisme, romanticisme i els segles XX-XXI. Amb exemples pràctics i una teoria fonamentada en l'actual musicologia històrica s'abordaren aquestes etapes entenent la importància de l'evolució dels estils musicals i la seua adaptació al context de cada moment.

2. El folklore dins de la composició musical.

Aquesta conferència fa un recorregut per la influència del folklore en la música clàssica occidental, des del Romanticisme fins a

l'actualitat. S'hi tractaran les característiques comunes del llenguatge folklòric, la seua integració en les grans obres de compositors com Bartók, Falla, Dvořák o Stravinski, i s'analitzarà com el folklore ha contribuït a construir identitats musicals nacionals. També s'abordarà el cas valencià, on la tradició oral i la música de banda han mantingut viu aquest llegat popular dins de la música culta contemporània.

3. Teoria i pràctica del llenguatge musical.

En aquesta xarrada ens centrem a fer un repàs pels elements més importants i del llenguatge musical necessari per entendre la música d'una manera pràctica.

Començarem pels aspectes més bàsics del llenguatge, com són la nomenclatura, lectura i escolta, pràctica de ritmes, tipus d'escala, cadències, qualitats del so..., tot explicat d'una manera pràctica.

D'aquesta manera, podem entendre la importància del llenguatge musical.

4. La música de "Moros i Cristians"

Aquesta xarrada aprofundeix en els orígens històrics, culturals i musicals de la Festa de Moros i Cristians, un dels trets més singulars del patrimoni festiu valencià. Es presenten les arrels medievals del conflicte representat, l'evolució de la festa al llarg dels segles i la seua consolidació com a fenomen identitari.

5. El poder de la música al benestar i la memòria: un viatge a través del temps.

La música ha acompanyat la humanitat al llarg del temps, no només com a expressió artística, sinó també com una poderosa eina de benestar. En aquesta xarrada explorarem com la música influeix positivament en les nostres emocions, redueix l'estrès, i millora la qualitat de vida. A més, descobrirem el seu impacte en la memòria, especialment en persones grans, i com pot connectar records amb més harmonia i vitalitat.

7. AIXÍ FUNCIONA EL TEU CERVELL (14h)

MARTA RUIPÉREZ ALONSO

S'impartix en castellà

Objectiu del curs

Aprendre com funciona el cervell.

Resum del curs

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 del curs

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. Com estudiem el cervell. Explicarem com hem anat adquirint informació sobre el cervell al llarg de la història, així com les tècniques actuals que ens permeten explorar en gran detall l'anatomia i el funcionament del cervell de maneres no invasives.

3. 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.

4. Cervell i substàncies químiques externes: Existeixen 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 durant el consum i per què resulten addictives.

5. 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.

6. 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.

7. 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. ASTRONOMIA FONAMENTAL: ENTENDRE L'UNIVERS PAS A PAS (20h)

ENRIC MARCO

S'impartix en valencià

Objectiu del curs

Introduir els participants en el coneixement bàsic de l'astronomia, fomentant la curiositat pel cel, la comprensió dels fenòmens astronòmics i l'observació activa del firmament, tot adaptant el contingut al ritme, els interessos i l'experiència vital dels estudiants.

Resum del curs

El curs d'astronomia està dissenyat per introduir els participants als conceptes bàsics de l'univers, des de l'observació del cel a simple vista fins al coneixement del Sistema Solar, les estrelles i les galàxies. S'exploraran també temes tan actuals com els exoplanetes, la recerca de vida fora de la Terra o l'origen i el futur de l'univers. El curs combina teoria amb activitats pràctiques i observació. L'objectiu és despertar la curiositat pel cosmos i fomentar la comprensió dels fenòmens astronòmics més rellevants.

Temari i desenvolupament del curs

1. Mirar el cel amb ulls nous: astronomia a simple vista Introducció a l'observació del cel nocturn: constel·lacions, planetes visibles, fases de la Lluna, eclipsis i orientació bàsica.
2. Els cossos dansen: òrbites i moviments planetaris Com es mouen els astres? Entendre els cicles astronòmics, les estacions, les òrbites i les lleis del moviment celeste.
3. El nostre veïnat: el Sistema Solar Descobrim el Sol, els planetes, els seus satèl·lits, els asteroides i els cometes. Curiositats i fets sorprenents.
4. Més enllà del Sistema Solar: exoplanetes i la recerca de vida Què són els exoplanetes? Com es detecten? I quines possibilitats hi ha de trobar vida fora de la Terra?

5. Les estrelles: naixement, vida i mort El cicle vital d'una estrella, des del seu origen fins a convertir-se en gegant roja, supernova, estrella de neutrons o forat negre.

6. La Via Làctia i altres galàxies El lloc que ocupem a l'univers. Com són les galàxies? Què podem trobar-hi al seu centre? I què sabem sobre la nostra?

7. Cosmologia: l'origen i evolució de l'univers Del Big Bang a l'univers actual. Què sabem de l'origen? Matèria fosca, energia fosca i grans preguntes obertes.

8. Observació astronòmica a l'Aula d'Astronomia del Campus de Burjassot de la Universitat de València per observar la Lluna i els planetes visibles.

9. SABORS DE L'ANTIGUITAT: UN VIATGE GASTRONÒMIC DES DELS ORÍGENS DE LA HUMANITAT FINS A ROMA. (16h)

ALICIA VENDRELL

S'impartix en valencià

Objectiu del curs

- Conèixer els orígens de l'alimentació al Mediterrani.
- Comprendre què va implicar l'alimentació en les diverses societats del passat a nivell cultural, però també econòmic, polític, social i religiós.
- Veure l'alimentació humana com un acte dinàmic.
- Valorar l'enfocament interdisciplinar per a estudiar una disciplina històrica.
- Donar a conèixer i posar en valor el patrimoni històric i arqueològic de la comarca.

Resum del curs

Amb aquest curs proposem un recorregut per les diferents taules que van ser testimoni dels àpats de les diverses civilitzacions en la Mediterrània antiga. Farem un breu repàs dels orígens de l'alimentació per a detindre'ns en la sofisticació que va adquirir aquesta primitiva necessitat fisiològica amb Mesopotàmia, Egipte, Grècia, els fenicis i Roma, sense oblidar-nos dels ibers. Així, analitzarem com es consumiren els cereals, els llegums i la resta de productes vegetals, la carn, el peix, la mel, la sal o els lactis i les poderoses implicacions socials que tot plegat va tindre un acte aparentment senzill i quotidià: menjar.

Temari i desenvolupament del curs

1. La cuina ens fa humans. De l'evidència dels primers àpats al control de la natura. (1 hora)

2. Bevem en companyia. Les tavernes i els banquetes a l'antiga Mesopotàmia. (1 hora)
3. Un verger a tocar del Nil. La sublimació de l'alimentació quotidiana a l'antic Egipte. (2 hores)
4. El poder d'una branca d'olivera. Com la cuina de l'antiga Grècia i dels fenicis va traspasar fronteres. (3 hores)
5. Un dinar a casa. La gastronomia dels ibers. (2 hores)
6. Lucul·le sopa a casa de Lucul·le. 365 dies menjant i bevent a l'antiga Roma. (4 hores)
7. Visita al Museu Arqueològic de Gandia (MAGa)* (2 hores)

UNIVERSIDAD SÈNIOR

UPV

DADES DE CONTACTE I INFORMACIÓ

UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALÈNCIA

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

C/Paranimf, 1. 46730 Gandia

HORARIS D'ATENCIÓ A L'ALUMNAT

Teléfono general: 962849300

SEDE UNIVERSIDAD SÈNIOR

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

Tel: 96 387 98 00 / 96 387 98 54



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: