



UNIVERSITAT
POLITÈCNICA
DE VALÈNCIA

VICERRECTORADO DE ARTE, CIENCIA,
TECNOLOGÍA Y SOCIEDAD



UNIVERSITAT
POLITÈCNICA
DE VALÈNCIA

CAMPUS DE GANDIA

CURSO SÉNIOR
2025-2026 (GRUPO B)
MARTES Y JUEVES
CAMPUS DE GANDÍA

PROGRAMA

UNIVERSIDAD
SÉNIOR

UPV

PLAZO DE INSCRIPCIÓN

Del 18 de junio al 8 de octubre de 2025.

PROCEDIMIENTO DE INSCRIPCIÓN

La inscripción podrá hacerse:

- **Online:** desde la página web de la Universidad Sénior:
<http://www.upv.es/entidades/AUS/> en el icono verde:

OFERTA FORMATIVA CAMPUS GANDIA 2025-2026

PERIODO LECTIVO

Del 16 de octubre de 2025 al 2 de junio de 2026.

DESARROLLO DE LA DOCENCIA

Lugar: Sala de conferencias 1 y 4 del Campus de Gandia de la UPV.

Horario: martes y jueves, de 16:30 a 17:30 y de 18:00 a 19:00 h.

ÍNDICE DE ASIGNATURAS

Página

1. EL PAISAJE CULTURAL MEDITERRÁNEO (VALENCIANO) Y SUS FACTORES FORMADORES (20h) Se imparte en valenciano. Profesorado: RAFAEL DELGADO ARTÉS.	4
2. VIVIR CON PLANTAS (10h) Se imparte en valenciano. Profesorado: ANTONI ORENGO CONTRERAS.	7
3. ACUICULTURA SOSTENIBLE ¿MITO O REALIDAD? (10h). Se imparte en castellano. Profesorado: MIGUEL RODILLA ALAMÁ	9
4. HERRAMIENTAS PARA UN CONSUMO MEDIÁTICO CRÍTICO Y CONSCIENTE (10h). Se imparte en castellano. Profesorado: DIEGO ÁLVAREZ SÁNCHEZ	10
5. INTRODUCCIÓN A LA CATA DE ACEITES (10 h). Se imparte en castellano. Profesorado: ISABEL LÓPEZ CORTÉS	12
6. UN VIAJE CON LA MÚSICA A TRAVÉS DEL TIEMPO (10h). Se imparte en valenciano. Profesorado: VICENT MARTÍ FERRER	13
7. ASÍ FUNCIONA TU CEREBRO (14h). Se imparte en castellano. Profesorado: MARTA RUIPÉREZ ALONSO	15
8. ASTRONOMÍA FUNDAMENTAL: ENTENDER EI UNIVERSO PASO A PASO (20h). Se imparte en valenciano Profesorado: ENRIC MARCO	17
9. SABORES DE LA ANTIGÜEDAD: UN VIAJE GASTRONÓMICO DESDE LOS ORÍGENES DE LA HUMANIDAD HASTA ROMA (16h). Se imparte en valenciano. Profesorado: ALICIA VENDRELL	19

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

RAFAEL DELGADO ARTÉS

Se imparte en valenciano

Objetivo del curso

Entender el paisaje más inmediato y sus procesos, y también:

- Conocer las herramientas en línea y las aplicaciones que permiten estudiar el territorio
- Comprender e interpretar los procesos y los componentes del paisaje cultural mediterráneo
- Compartimentalizar los distintos biotopos que forman el paisaje, entender su relación y ubicarlos en el mapa.

Resumen del curso

Se propone un recorrido por el espacio físico valenciano desde el aula (y por tanto virtual), utilizando herramientas informáticas (visores cartográficos varios e información en línea). Esta visita será a partir de procesos o agentes funcionales y genéticos del medio, que están interrelacionados entre sí y que son transversales en el territorio. Cada uno de estos factores, agentes, procesos o factores del medio podrían desarrollarse mucho en su estudio, pero será importante la síntesis de lo más importante, promoviendo la participación sin dejar de relacionar cada sesión con las anteriores y las siguientes.

Temario y desarrollo del curso

1. EL ESCENARIO-MARC: RELLEU DE UN PAÍS LITORAL CON 100 Y MÁS CORDILLERAS (2 horas).
Se hará un repaso a las cordilleras más importantes del País Valenciano, su altura, nombre y disposición, que condicionará enormemente el resto de los procesos que se desarrollan sobre el territorio y que se verán en clases sucesivas.

2. SEQUÍAS DE VERANO, RIADAS DE OTOÑO: MACRO, MESO I MICROCLIMATOLOGÍA (2 horas).

La climatología es uno de los principales agentes motores de las distintas variedades de vida que se asientan en un territorio. El principal factor que condiciona la macroclimatología valenciana es la influencia oceánica. A partir de aquí aparecen los diferentes meso y microclimas en función de factores de menor escala, como por ejemplo la orientación, la exposición o la altitud.

3. UN LUGAR DONDE ARRAIGAR: LITOLOGÍA Y SUELOS (2 horas).

Parece un milagro que unos materiales inertes y minerales se combinan para posibilitar no solo la existencia de la vida, sino también de complejas comunidades encima. Los suelos son el punto de anclaje de la vida, y conocer los suelos y sus procesos genéticos, permite conocer desde la base nuestros ecosistemas, su calidad, potencial, limitaciones y fragilidades.

4. LAS NORMAS DE LA NATURA: ECOLOGÍA DE IR POR CASA (2 horas).

Sobre el contexto mineral y climático, se establecen no los individuos aislados, sino comunidades de individuos con mayor o menor estructuración que luchan salvajemente por la supervivencia unas veces, u otras veces llegan a acuerdos colectivos de cooperación. Las comunidades bióticas que se establecen sobre el medio biótico tienen unas reglas de funcionamiento basadas en la coevolución y el dinamismo constante. Conocer estas normas básicas nos permite interpretar el paisaje con perspectiva temporal y espacial.

5. UNA OBRA MILENARIA Y COLECTIVA: EL PAISAJE CULTURAL Y PATRIMONIAL (2 horas).

El Mediterráneo es la cuna de la civilización. Desde la revolución Neolítica (hay quién sostiene que incluso antes), este bioma ha sido transformado, habitado y modelado por el ser humano en su escala. Es imposible entender este paisaje sin la intervención y modificación humana a lo largo de milenios. Y por eso se llama que el mediterráneo es el paradigma del

Paisaje Cultural a nivel mundial. La gran cantidad de vestigios de las sucesivas culturas que han pasado por el territorio, hasta llegar a la nuestra, conforman un valiosísimo patrimonio en un riesgo extremo de desaparición en la actualidad, ante un cambio sociológico sin precedentes.

5. HABITAR LA DIVERSIDAD DEL EPITELIO: COMUNIDADES BIÓTICAS Y SOCIOSISTEMAS (2 horas).

A estas alturas ya sabremos que la vida es el resultado de las condiciones abióticas y de la ecología. El mismo pasa en las comunidades humanas o los ecosistemas, que se establecen en la cúspide de las pirámides tróficas desde hace muchos milenios. La diversidad del medio abiótico valenciano, posibilita un anchísimo abanico de micro y meso biotopos, que se presentan calidoscòpicamente aquí y allá del territorio.

7. LAS VENAS Y ARTERIAS DE LA TIERRA: LA RED HIDROLÓGICA (2 horas).

EL agua siempre es el agente acondicionador más potente, en el bioma Mediterráneo, para bien o para mal. Hay quién dice que en nuestro país la lluvia no sabe llover. Igual nos lleva sequías que riadas sin solución de continuidad. Vida y muerte, riqueza y catástrofes... todo depende del agua. En este contexto, entender como el agua nace, circula y se drena a través de nuestro territorio, permite entender el territorio mismo, puesto que es su principal agente modelador. (2 horas).

8. LA INQUIETANTE ORILLA, FRONTERA O CAMINO?: LA FACHADA MARÍTIMA (2 horas).

Depende del momento de la historia, el borde del mar ha sido un camino hacia la prosperidad o un abismo que devoraba personas sin compasión, arrancándolas del si de las familias hacia las profundidades de la esclavitud. A la vez, el mar es el agente natural dinámico más potente de nuestro entorno. En las suyas múltiples vertientes, conocer nuestra fachada marítima, los procesos que la modelan y los episodios vividos más importantes, es acabar de conocernos como territorio.

2. VIVIR CON PLANTAS (10h)

ANTONI ORENGO CONTRERAS

Se imparte en valenciano

Objetivo del curso

Recordar y reinterpretar los usos ancestrales de las plantas en la comarca de la Safor.

Resumen del curso

Se propone un recorrido por el mundo de nuestras plantas tratando de interpretar la necesidad vital de sus usos humanos desde la prehistoria hasta nuestros días. Trataremos la alimentación con plantas silvestres, reconociendo las principales especies así como su ecología, recolección y usos en la cocina. Estudiaremos también las principales plantas medicinales saforenques, así como otros usos ancestrales de nuestros vegetales: textiles, constructivos, tóxicos, agrícolas y ornamentales

Temario y desarrollo del curso

1. ALIMENTACIÓN SILVESTRE: EL USO DE NUESTRAS PLANTAS EN LA COCINA (VERDURA, FRUTOS, CONDIMENTOS Y FLORES) (2 horas).

Ir a hacer hierbas, hacer pierna-rojas, verdura o basura.

Diferentes expresiones para el mismo hecho atávico de alimentarnos directamente con aquello que la naturaleza nos ofrece. La costumbre de recolectar hojas, frutos, condimentos y flores silvestres es tan viejo como el hombre y ha condicionado la cocina rural tradicional. (2 horas).

2. CURARSE CON PLANTAS: FITOTERAPIA SAFORENCA. OTROS USOS DE NUESTRAS PLANTAS (2 horas).

A lo largo de su existencia el ser humano ha sacado provecho de las plantas que viven en los diferentes ecosistemas para fabricar utensilios, para confeccionar tejidos de todo tipos, para curarse, para conectar con los dioses y para envenenar.

La fitoterapia o uso de las plantas medicinales es una sabiduría milenaria que han usado nuestros antepasados para tratar las enfermedades e infecciones más comunes. Se trata de una ciencia que mezcla la botánica, la farmacología y la medicina.

3. PLANTAS EN LA CIUDAD: CURA Y REPRODUCCIÓN CASERA DE PLANTAS ORNAMENTALES Y SILVESTRES. LA JARDINERÍA ECOLÓGICA A CASA (2 horas).

La necesidad de recordar el paraíso terrenal perdido ha llevado el hombre a rodearse de naturaleza expresada en el cultivo de jardines, huertas y patios. Pero la jardinería y el cultivo casero de plantas puede comportar efectos negativos. Por eso se plantea la necesidad de una jardinería ecológica y autóctona. La cura y reproducción casera de las plantas que nos acompañan en jardines y hogares no requiere de instalaciones complicadas ni de grandes conocimientos técnicos.

4. AGRICULTURA Y SALUD. EL HUERTO FAMILIAR ECOLÓGICO. EL HUERTO URBÀ. COMO PRODUCIR ALIMENTOS SANS (2 horas).

La agricultura es el sector productivo más antiguo y el que mayor superficie ocupa. Con la llamada agricultura ecológica podemos obtener alimentos de máxima calidad respetando el medio y la salud de las personas. Al pequeño huerto familiar o en la propia casa podemos cultivar parte de nuestros alimentos de una manera sencilla y lúdica.

5. PASEADA RECOPILOTORIA (2 horas).

Con un sencillo y tranquilo recorrido por diferentes zonas del marjal de Gandía recordaremos de manera práctica el conjunto de conocimientos logrados en las sesiones anteriores. Recogeremos plantas silvestres y medicinales, haremos prácticas de cura y reproducción sencilla de plantas y aprenderemos las técnicas básicas para implantar un huerto urbano.

3. ACUICULTURA SOSTENIBLE ¿MITO O REALIDAD? (10h)

MIGUEL RODILLA ALAMÁ

Se imparte en castellano

Objetivo del curso

Reflexionar sobre la producción sostenible de alimentos y su impacto global.

Conocer los diferentes modelos de acuicultura: marina y de aguas continentales. Desarrollo y prácticas acuícolas en el mundo.

Conocer las necesidades técnicas de los diferentes tipos de producción acuícola.

Conocer los conflictos de la actividad acuícola en los ámbitos social, económico y ambiental.

Observar y profundizar en el funcionamiento de sistemas de bajo impacto ambiental en acuicultura.

Resumen del curso

La acuicultura como cualquier otro sistema productivo o actividad económica produce impactos ambientales. La investigación científica y el compromiso de productores y consumidores pueden hacer que la actividad minimice los impactos ambientales. Este curso propone y mostrará posibilidades acuícolas de bajo impacto ambiental.

Temario y desarrollo del curso

1. Introducción a la acuicultura. Sistemas productivos acuícolas. Importancia de las proteínas y grasas acuícolas en la alimentación humana. Dependencia entre acuicultura y pesca.

2. Conflictos ambientales, sociales y económicos de la acuicultura. Principales impactos ambientales de la acuicultura. Posibilidades de minimización de impactos.

3. Producción en sistemas con tecnología BioFloc (BFT). Análisis de un caso real práctico.

4. Los sistemas de acuicultura mutitrófica integrada (IMTA). Análisis de un caso real práctico.

4. HERRAMIENTAS PARA UN CONSUMO MEDIÁTICO CRÍTICO Y CONSCIENTE (10h)

DIEGO ÁLVAREZ SÁNCHEZ

Se imparte en castellano

Objetivo del curso

Dotar al alumnado de herramientas de análisis crítico para interpretar el entorno mediático actual y desarrollar hábitos de consumo más conscientes ante los distintos tipos de contenido que circulan en medios y plataformas digitales.

Resumen del curso

Cada día tomamos decisiones sobre qué ver, leer o compartir, a menudo sin pensar en cómo nos afecta. Este curso ofrece herramientas para entender cómo se construyen los contenidos mediáticos que consumimos —desde noticias hasta vídeos virales—, qué papel juegan las plataformas y los algoritmos, y cómo podemos relacionarnos con ellos de forma más crítica y consciente.

Temario y desarrollo del curso

1. Algoritmos y dieta mediática.

Algoritmos de recomendación y personalización de contenidos. Cámaras de eco, métricas y sesgos algorítmicos.

2. Narrativas, emociones y consumo crítico.

Narrativas visuales y estrategias persuasivas. Emociones, viralidad y lógica de la difusión.

3. Análisis crítico de contenidos informativos.

Las 5 W como herramienta para evaluar coberturas. Framing y construcción del punto de vista.

4. Medios, poder y construcción de la agenda pública.

Agenda-setting y selección de temas en los medios. Propiedad, líneas editoriales y paralelismo político.



5. Desinformación y verificación: del engaño a la defensa crítica.
Tipologías de desinformación y manipulación visual. Herramientas
básicas de verificación y lectura crítica.

5. INTRODUCCIÓN A LA CATA DE ACEITE (10 h)

ISABEL LÓPEZ CORTÉS

Se imparte en castellano

Objetivo del curso

Conocer los tipos de cata y aprender a identificar los tipos de aceite y aceites monovarietales

Resumen del curso

En este curso se conocerá el sistema de cata y degustación de aceite de oliva que nos permita diferenciar las calidades de aceites que oficialmente existen.

Se realizarán catas de diferentes aceites monovarietales de distintas zonas geográficas para aprender y conocer sus características organolépticas.

Temario y desarrollo del curso

1. Calidad del aceite de oliva. Parámetros de calidad. Clasificación de los aceites de oliva. Análisis sensorial. El gusto y el olfato. Sesión práctica: Diferenciación de calidades.
2. Valoración de la calidad del aceite de oliva. Sesión práctica: Identificación de defectos básicos.
3. Origen del olivo, distribución del cultivo. Factores agronómicos que influyen en las características de los aceites. Olivos milenarios: su cultivo distribución y aceites. Sesión práctica: Catas de AOVE monovarietales.
4. Salida a campo. Visita a una almazara.

6. UN VIAJE CON LA MÚSICA A TRAVÉS DEL TIEMPO (10h)

VICENT MARTÍ FERRER

Se imparte en valenciano

Objetivo del curso

Un viaje con la música a través de distintos puntos de encuentro.

Resumen del curso

En cinco sesiones veremos cómo la música influye en la historia cultural de la humanidad desde una totalidad conceptual a una interioridad emotiva, descubriendo herramientas que la hacen posible entender desde lo general a lo particular y de lo social a lo individual.

Temario y desarrollo del curso

1. Una historia de la música clásica basada en los estilos.

El fenómeno musical entendido como la organización "exacta" del sonido en sus tres parámetros básicos, melodía, armonía y ritmo, ha llevado al ser humano a plantear diferentes formas de registro sonoro para su posterior interpretación. Esta conquista gráfica y sonora se ha visto alterada según los factores sociales y contextuales en los diferentes periodos históricos. En esta charla analizaremos los diferentes estilos musicales repartidos en seis bloques que corresponden a los periodos históricos: edad mediana, renacimiento, barroco, clasicismo, romanticismo y los siglos XX-XXI. Con ejemplos prácticos y una teoría fundamentada en la actual musicología histórica se abordarán estas etapas entendiendo la importancia de la evolución de los estilos musicales y su adaptación al contexto de cada momento.

2. El folclore dentro de la composición musical.

Esta conferencia hace un recorrido por la influencia del folclore en la música clásica occidental, desde el Romanticismo hasta la actualidad. Se tratarán las características comunes del lenguaje

folclórico, su integración en las grandes obras de compositores como Bartók, Falla, Dvořák o Stravinski, y se analizará como el folclore ha contribuido a construir identidades musicales nacionales. También se abordará el caso valenciano, donde la tradición oral y la música de banda han mantenido vivo este legado popular dentro de la música culta contemporánea.

3. Teoría y práctica del Lenguaje musical.

En esta charla centramos en hacer un repaso por los elementos más importantes y del lenguaje musical necesario para entender la música de una manera práctica.

Empezaremos por los aspectos más básicos del lenguaje como es la nomenclatura, lectura y escucha, práctica de ritmos, tipos de escalas, cadencias, calidades del sonido,... todo explicado de una manera práctica.

De este modo, podemos entender la importancia del lenguaje musical.

4. La música de "Moros y Cristianos"

Esta charla profundiza en los orígenes históricos, culturales y musicales de la Fiesta de Moros y Cristianos, uno de los rasgos más singulares del patrimonio festivo valenciano. Se presentan las raíces medievales del conflicto representado, la evolución de la fiesta a lo largo de los siglos y su consolidación como fenómeno identitario.

5. El poder de la música al bienestar y la memoria: un viaje a través del tiempo.

La música ha acompañado la humanidad a lo largo del tiempo, no solo como expresión artística, sino también como una poderosa herramienta de bienestar. En esta charla exploraremos como la música influye positivamente en nuestras emociones, reduce el estrés, y mejora la calidad de vida. Además, descubriremos su impacto en la memoria, especialmente en personas grandes, y como puede conectar recuerdos con más armonía y vitalidad.

7. ASÍ FUNCIONA TU CEREBRO (14h)

MARTA RUIPÉERZ ALONSO

Se imparte en castellano

Objetivo del curso

Aprender cómo funciona el cerebro

Resumen del curso

Conocer el funcionamiento del cerebro es conocernos a nosotros mismos, así como entender a las personas que nos rodean. Aprenderemos cómo el cerebro recibe y procesa la información, cómo se generan las emociones, cómo tomamos decisiones y realizamos acciones, cómo las sustancias químicas afectan al funcionamiento cerebral y cómo aprovechar su potencial al máximo.

Temario y desarrollo del curso

El cerebro es un órgano fascinante que determina todas nuestras acciones, pensamientos, recuerdos, emociones y decisiones. En este curso aprenderemos cómo funciona y cómo se ve afectado por multitud de factores. Aprender sobre el cerebro es aprender sobre nosotros mismos y por lo tanto conocernos mejor.

1. Introducción al funcionamiento del cerebro: El cerebro es capaz de realizar multitud de funciones gracias a que tiene áreas especializadas para cada función. Cada función cerebral se puede entrenar, es por ello que notamos cómo mejora nuestra memoria, nuestra capacidad lingüística, nuestros movimientos, etc. Cada función cerebral requiere de multitud de neuronas funcionando y formando redes neuronales. Aprenderemos cómo las neuronas transmiten la información mediante pulsos eléctricos y cómo se modulan las funciones cerebrales según la química cerebral, y cómo todo esto repercute finalmente en el comportamiento humano.

2. Cómo estudiamos el cerebro. Explicaremos cómo hemos ido adquiriendo información acerca del cerebro a lo largo de la historia,

así como las técnicas actuales que nos permiten explorar en gran detalle la anatomía y el funcionamiento del cerebro de maneras no invasivas.

3. Cerebro y sustancias químicas. El cerebro funciona mediante una variedad de sustancias químicas denominadas neurotransmisores, los cuales van a ser responsables de nuestro estado de ánimo, capacidad de atención, impulsividad, toma de decisiones, y demás funciones esenciales para la vida.

4. Cerebro y sustancias químicas externas: Existen una gran cantidad de sustancias químicas que afectan al funcionamiento del cerebro, como es la nicotina, el alcohol, el cannabis, y demás drogas. Explicaremos qué ocurre en el cerebro durante el consumo y por qué resultan adictivas.

5. Aprendizaje y memoria: el cerebro tiene capacidad de aprender durante toda la vida. Cuando memorizamos algo, ocurren unos cambios en las neuronas, en concreto, en las sinapsis. Aprenderemos sobre cómo la neurociencia ha ido desentrañando los misterios del proceso de memorización.

6. Cerebro y emociones. Tradicionalmente se asocian las emociones con el corazón, pero en realidad las emociones se generan en el cerebro. Cuando sentimos una emoción es porque el cerebro ha segregado unas sustancias químicas que provocan una serie de sensaciones, reacciones fisiológicas y reacciones de comportamiento, según sea una emoción u otra. Aprenderemos cómo gestiona el cerebro las emociones y cómo entrenar nuestra inteligencia emocional.

7. Cerebro y salud. Todas las personas desean una vida sana y feliz. Es por ello de vital importancia conocer las pautas que son más saludables para cuidar nuestros cerebros. Hablaremos de la repercusión del sueño, nutrición, movimiento y socialización en la salud cerebral.

8. ASTRONOMÍA FUNDAMENTAL: ENTENDER EL UNIVERSO PASO A PASO (20h)

ENRIC MARCO

Se imparte en valenciano

Objetivo del curso

Introducir a los participantes en el conocimiento básico de la astronomía, fomentando la curiosidad por el cielo, la comprensión de los fenómenos astronómicos y la observación activa del firmamento, adaptando el contenido al ritmo, los intereses y la experiencia vital de los estudiantes.

Resumen del curso

El curso de astronomía está diseñado para introducir a los participantes en los conceptos básicos del universo, desde la observación del cielo a simple vista hasta el conocimiento del Sistema Solar, las estrellas y las galaxias. Se explorarán también temas tan actuales como los exoplanetas, la investigación de vida fuera de la Tierra o el origen y el futuro del universo. El curso combina teoría con actividades prácticas y observación. El objetivo es despertar la curiosidad por el cosmos y fomentar la comprensión de los fenómenos astronómicos más relevantes

Temario y desarrollo del curso

1. Mirar el cielo con ojos nuevos: astronomía a simple vista
Introducción a la observación del cielo nocturno: constelaciones, planetas visibles, fases de la Luna, eclipses y orientación básica.
2. Los cuerpos danzan: ¿órbitas y movimientos planetarios Como se mueven los astros? Entender los ciclos astronómicos, las estaciones, las órbitas y las leyes del movimiento celeste.
3. Nuestro vecindario: el Sistema Solar Descubrimos el Sol, los planetas, sus satélites, los asteroides y los cometas. Curiosidades y hechos sorprendentes.

4. Más allá del Sistema Solar: ¿exoplanetas y la investigación de vida
Qué son los exoplanetas? ¿Cómo se detectan? ¿Y qué posibilidades hay de encontrar vida fuera de la Tierra?
5. Las estrellas: nacimiento, vida y muerte. El ciclo vital de una estrella, desde su origen hasta convertirse en gigante roja, supernova, estrella de neutrones o agujero negro.
6. La Vía Láctea y otras galaxias El lugar que ocupamos al universo. ¿Cómo son las galaxias? ¿Qué podemos encontrar en su centro? ¿Y qué sabemos sobre la nuestra?
7. Cosmología: el origen y evolución del universo. Del Big bang al universo actual. ¿Qué sabemos del origen? Materia oscura, energía oscura y grandes preguntas abiertas.
8. Observación astronómica en el Aula de Astronomía del Campus de Burjassot de la Universitat de València para observar la Luna y los planetes visibles.

9. SABORES DE LA ANTIGÜEDAD: UN VIAJE GASTRONÓMICO DESDE LOS ORÍGENES DE LA HUMANIDAD HASTA ROMA (16h).

ALICIA VENDRELL

Se imparte en valenciano

Objetivo del curso

Conocer los orígenes de la alimentación en el Mediterráneo.

- Comprender qué implicó la alimentación en las diversas sociedades del pasado a nivel cultural, pero también económico, político, social y religioso.
- Ver la alimentación humana como un acto dinámico.
- Valorar el enfoque interdisciplinar para estudiar una disciplina histórica.
- Dar a conocer y poner en valor el patrimonio histórico y arqueológico de la comarca.

Resumen del curso

Con este curso proponemos un recorrido por las diferentes tablas que fueron testigo de las comidas de las varias civilizaciones en el Mediterráneo antigua. Haremos un breve repaso de los orígenes de la alimentación para detenernos en la sofisticación que adquirió esta primitiva necesidad fisiológica con Mesopotamia, Egipto, Grecia, los fenicios y Roma, sin olvidarnos de los íberos. Así, analizaremos como se consumieron los cereales, las legumbres y el resto de productos vegetales, la carne, el pescado, la miel, la sal o los lácteos y las poderosas implicaciones sociales que todo ello tuvo un acto aparentemente sencillo y cotidiano: comer.

Temario y desarrollo del curso

1. La cocina nos hace humanos. De la evidencia de las primeras comidas al control de la natura. (1 hora)
2. Bebemos en compañía. Las tascas y los banquetes a la antigua Mesopotamia. (1 hora)
3. Un verger a tocar del Nilo. La sublimación de la alimentación cotidiana al antiguo Egipto. (2 horas)



4. El poder de una rama de olivo. Como la cocina de la antigua Grecia y de los fenicios traspasó fronteras. (3 horas)
5. Una comida a casa. La gastronomía de los íberos. (2 horas)
6. Lúculo cena a casa de Lúculo, 365 días comiendo y bebiendo a la antigua Roma. (4 horas)
7. Visita al Museo Arqueológico de Gandía (Maga) (2 horas)

UNIVERSIDAD SÈNIOR

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 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>



Colabora: