



* Cursos d'estiu
per a tothom

Vi, patrimoni i desenvolupament territorial

13a Edició



www.ub.edu/juliols



Coordinació

Joan Ribas Serra, investigador de l'Observatori de l'Alimentació de la Universitat de Barcelona.

Contingut

La recuperació, la valorització i la promoció del patrimoni cultural propi són, cada cop més, estratègies per generar recursos econòmics des del territori. Però de quina manera es construeix el patrimoni? Quins són els agents que hi participen i quins resultats s'aconsegueixen? Quins beneficis reals aporta l'ús turístic del patrimoni? Quines són les infraestructures que es generen? Quina percepció té la societat del paisatge o de l'entorn en què resulten? Aplicades a la realitat vitivinícola de la D.O. Alella, aquestes qüestions conformaran l'eix central de reflexió del curs, que, d'una banda, presentarà una visió crítica del model de desenvolupament territorial vigent i, de l'altra, abordarà el procés actual de patrimonialització de l'alimentació -a través de la gastronomia- com a recurs econòmic i com a eina de desenvolupament del territori.

Programa

- 1. Els patrimonis gastronòmics i les seves valoracions turístiques. Recuperació del patrimoni alimentari. La gastronomia com a eix central de l'atractiu turístic**
Francesc Xavier Medina, cap de Projectes de l'Institut Europeu de la Mediterrània (IEMed), Barcelona.
- 2. La cuina com a patrimoni cultural. El procés de recuperació i valoració de la cuina a Catalunya**
Toni Massanés Sánchez, director de la Fundació Alcúcia, Sant Benet de Bages.
- 3. Visita a les masies d'Alella: «La casa com a unitat productiva i de reproducció social»**
Salvador Ribas i Serra, arquitecte de RGC Arquitectes, Barcelona.
Joan Ribas Serra, investigador de l'Observatori de l'Alimentació de la Universitat de Barcelona.
- 4. El patrimoni gastronòmic com a recurs de les polítiques culturals**
Jordi Tresserras Juan, coordinador del Programa de postgrau en Turisme Cultural de la Universitat de Barcelona.
- 5. Vi i territori. Patrimoni i paisatge**
Salvador Ribas i Serra, arquitecte de RGC Arquitectes, Barcelona.
- 6. Percepció del territori. Construcció de la identitat a través del paisatge ecològic i cultural**
Eiuseu Carbonell Camós, investigador postdoctoral de l'Institut Català de Recerca en Patrimoni Cultural, Girona.
- 7. La producció vitivinícola i el desenvolupament territorial**
Xavier Subirós Serra, tècnic de la Unitat de Sanitat Vegetal del Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural (DAR) de la Generalitat de Catalunya.
- 8. La preservació dels entorns socioambientals urbans i la seva valoració per a un desenvolupament territorial**
Martí Boada, professor titular del Departament de Geografia i investigador de l'Institut de Ciència i Tecnologia Ambientals de la Universitat Autònoma de Barcelona, Bellaterra.
- 9. Taula rodona: «Alternatives en la producció: els casos de vins singulars. Produccions sostenibles»**
Rosa Vila, sommelier.
Martí Panisello Boet, director de la Vinya de Meranges, Girul.
Joan Ramon Escoda, agricultor i elaborador de vi del celler Escoda-Sanahuja, Llovera-Prenafeta (Reus).
Vicenç Galbany Casals, director tècnic d'Alta Alella, SL, Tiana.
- 10. Beure vins catalans. L'espai dels vins catalans en el mercat**
Joan Aguado i Masdeu, director general de l'Institut Català de la Vinya i el Vi de la Generalitat de Catalunya, Vilafranca del Penedès.
- 11. Vi a la carta. El rol del vi en l'àmbit de la restauració**
Carme Rusalleda i Serra, xef del restaurant Sant Pau, Sant Pol de Mar.
- 12. Visita: «El projecte Cella Vinària de Teià: un exemple de dinamització del turisme cultural i de promoció econòmica del territori»**
Andreu Bosch i Rodoreda, alcalde de l'Ajuntament de Teià i professor de Filologia Catalana de la Universitat de Barcelona.
- 13. Creixement econòmic, desenvolupament sostenible i preservació de la herència històrica i cultural**
Giuseppe Munda, professor titular del Departament d'Economia i Història Econòmica de la Universitat Autònoma de Barcelona, Bellaterra. [castellà]
- 14. Visita: «Vinyes i vins d'Alella. Una mirada particular»**
Rafel Maria Barnadas Andinach, pagès viticultor i vocal del Consell Regulador de la DO Alella.
Xavier Garcia Muntané, director tècnic d'Alella Vinícola, SL.

Informació d'interès

Dates: del 6 al 10 de juliol
Horari: tarda, de 16.30 a 21 h
Durada: 20 o 30 h
Lloc: Alella
Crèdits: 2 o 3

Amb el suport de:



Informació general

Els cursos d'**Els Juliols** estan oberts al públic en general.

Procediment d'inscripció i matriculació

El període d'inscripció i de matriculació comença el 6 de maig i finalitza set dies abans de l'inici del curs. La inscripció es pot formalitzar a través de tres vies:

- 1. Per Internet,** al web d'**Els Juliols**: www.ub.edu/juliols
- 2. Per telèfon,** al número **934 035 880**
- 3. Personalment,** a l'**Oficina d'Atenció al Públic** situada al passadís annex al vestíbul central de l'Edifici Històric (Gran Via de les Corts Catalanes, 585)

L'horari d'atenció presencial i telefònica és de dilluns a divendres de 10 a 13 h i de 16 a 18.30 h.

Modalitats de matrícula i reconeixement de crèdits

Matrícula en modalitat de curs de 20 hores

L'alumnat que acrediti una assistència mínima al 80% de les classes i compleixi els requisits que eventualment estableixi el coordinador en iniciar el curs, obtindrà un certificat d'aprofitament susceptible de ser reconegut com a dos crèdits de lliure elecció per la UB.

Matrícula en la modalitat de curs de 30 hores

L'alumnat que acrediti una assistència mínima al 80% de les classes i superi l'avaluació d'un treball relacionat amb la matèria d'estudi del curs, obtindrà un certificat d'aprofitament susceptible de ser reconegut com a tres crèdits de lliure elecció per la UB.

Preus

• Modalitat de curs de 20 hores

En matrícules formalitzades fins al 15 de juny, **155€**
Si la matriculació és posterior a aquesta data, **185€**

• Modalitat de curs de 30 hores

En matrícules formalitzades fins al 15 de juny, **215€**
Si la matriculació és posterior a aquesta data, **260€**

Descomptes i ajuts

S'ofereixen **descomptes** als antics alumnes d'**Els Juliols**, als titulars de la targeta Som UB (estudiants de la UB, PAS i PDI de la UB, Antics UB i Grup UB) i als membres de les Aules d'Extensió Universitària de la UB.

També s'ofereixen els **ajuts DRAC** i ajuts específics, que podeu consultar a l'apartat *Ajuts per a l'alumnat* del web www.ub.edu/juliols.

Certificat d'aprofitament i reconeixement amb crèdits

L'alumnat que compleixi els requisits d'assistència i avaluació podrà obtenir un **certificat d'aprofitament** de la Universitat de Barcelona, susceptible de ser reconegut amb crèdits de lliure elecció per aquesta universitat. També s'ha instat el reconeixement dels cursos d'**Els Juliols** a la resta d'universitats de la Xarxa Vives d'Universitats (xarxa d'universitats de Catalunya, el País Valencià, les Illes Balears, la Catalunya Nord i Andorra). Ara bé, **com que la competència per reconèixer els cursos és pròpia de cada universitat, és imprescindible confirmar aquest reconeixement amb la universitat d'origen.**

Els cursos d'**Els Juliols** també són reconeguts com a crèdits de **promoció docent per al professorat funcionari** segons l'Ordre de 4 de novembre de 1994 (DOGC núm. 1979, de 30 de novembre). Poden ser d'especial interès per al professorat d'ensenyament secundari, que pot convalidar aquests cursos com a crèdits de promoció docent o utilitzar-los com a mèrits en un procés d'oposició.

www.ub.edu/juliols