

AYUDAS

La modalidad de ayuda convocada es de alojamiento y manutención.

PLAZO DE SOLICITUD

Hasta el 15 DE JUNIO de 2017.

DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR

1. Impreso de solicitud normalizado disponibles en la dirección: www.unia.es/impresos y en cualquiera de los campus de esta Universidad.
2. Justificación documental de los ingresos familiares: fotocopia de la declaración del I.R.P.F. correspondiente al ejercicio 2015. En el supuesto de no disponer de ella por no haber estado obligado a su presentación, cualquier otro documento oficial, que acredite la situación económica familiar o bien, en su caso, declaración jurada de los recursos económicos de la unidad familiar.
3. Documentación acreditativa de la titulación o titulaciones académicas que posea o esté cursando.
4. Documentación acreditativa de las circunstancias socio-familiares, alegadas.
5. C. Vitae.

Para más información consultar las bases de la convocatoria en www.unia.es

CERTIFICACIONES

Horas lectivas certificadas: 30 horas.

Quienes acrediten al menos la asistencia al 80% de las horas lectivas del curso, tendrán derecho a la obtención de Certificado de Asistencia. Además, en aquellas actividades que contemplen pruebas de evaluación, quienes las superen tendrán derecho a que se les expida el correspondiente Diploma de Aprovechamiento, con expresión de la calificación obtenida.

SERVICIO DE RESIDENCIA:

Alojamiento en habitación compartida y manutención (desayuno, almuerzo, cena): 140 € (cinco días).

Aquellas personas que deseen hacer uso de estos servicios, deberán abonar el importe correspondiente en el momento de formalizar la matrícula. No obstante, el pago del servicio no supone la reserva de plaza en las instalaciones mientras no sea confirmada. La confirmación se producirá con anterioridad a los diez días hábiles anteriores al inicio de la actividad académica.

La reserva de alojamiento y/o manutención estará en función de la capacidad de los servicios de la Residencia Universitaria. Ver instalaciones en el enlace: <http://www.unia.es/residencialarabida>

Patrocinan:



Colaboran:



Campus de Sta. M^a. de La Rábida
Paraje La Rábida s/n
21819 Palos de la Frontera • (Huelva), España
0034959 350 452
larabida@unia.es



@UNIAuniversidad
#UNIACV

CURSOS
VERANO
UNIA 2017

CURSO / 2370

CAMPUS SANTA MARÍA DE LA RÁBIDA

Del 17 al 21 de julio de 2017

TERRITORIO, PATRIMONIO Y TURISMO. ALIMENTACIÓN Y GASTRONOMÍA DE IDA Y VUELTA: HUELVA Y AMÉRICA

CONTENIDOS

En 2017 la ciudad de Huelva ha sido declarada Capital Gastronómica de España y se cumplen 525 años de la llegada a América desde Palos de la Frontera, acontecimiento que tanta relevancia tuvo en el intercambio agropecuario, alimenticio y gastronómico, y en general en la cultura alimenticia de ida y vuelta, de la provincia de Huelva, Andalucía, España, Europa y América.

El curso aborda la relación que se da entre los recursos alimenticios, el territorio y la cultura gastronómica a uno y otro lado del Atlántico.

El análisis se hará tanto desde la base territorial que propicia la existencia de tal riqueza y variedad agrícola y ganadera, en Huelva y América, como desde el intercambio y la proyección cultural y turística que la gastronomía tiene en estos territorios, incorporando las virtudes que tienen estos productos para la salud y el deleite sensitivo de la poblaciones que se benefician de tal riqueza.

En este sentido se plantea una reflexión sobre la gastronomía, como seña de identidad, patrimonio y recurso turístico territorial, en general y de Huelva en particular; el papel de Huelva y América en la gastronomía y los productos de ida y vuelta; finalmente, una reflexión sanitaria sobre estos productos desde la medicina nutricionista.

Se incluyen conferencias de diversos especialistas y dos salidas de campo para visitar in situ varias producciones de la provincia, de la Sierra a la Costa, pasando por el Condado, y una mesa redonda con productores onubenses de distintos tipos de alimentos.

DIRECCIÓN

- D. Jesús Monteagudo López-Menchero. Universidad de Huelva.
- D. Gregorio Canales Martínez. Universidad de Alicante.

PROFESORADO

- D. Jesús Monteagudo López-Menchero. Universidad de Huelva.
- D. Gregorio Canales Martínez. Universidad de Alicante.
- D. Pedro Pablo García Luna. Responsable Unidad de Nutrición y Obesidad. Hospital Universitario Virgen del Rocío. Sevilla.
- D^a. Wanderléia Elizabeth Brinckmann. Universidade de Santa Cruz do Sul, Brasil.
- D. Antonio Tejera Gaspar. Universidad de La Laguna.
- D. Pedro Antón Cantero Martín. Universidad Pablo de Olavide y Universidad de Cuenca, Ecuador.
- D. Bernardo Romero. Experto y escritor sobre gastronomía onubense.

MESA REDONDA

- D. Domingo Eíriz. Gerente de Jamones Eíriz. Corteconcepción.
- D. Rafael Domínguez Guillén. Gerente de la Asociación Onubense de Productores y Exportadores de Fresa (FRESHUELVIA).
- D. Manuel Campos Bermúdez. Presidente de la Asociación Micológica Amanita, Aracena.
- D. Mariano García García. Patrón Mayor de la Cofradía de Pescadores de Isla Cristina.
- D. Manuel Infante Escudero. Presidente de la DO. Condado de Huelva. Bollulllos par del Condado.
- D^a. Natalia Aguilera Sobrino. Gerente de FAECA-Huelva. Aceite de oliva.
- D. José Antonio Mateu Noceda y D^a. Inmaculada Rodríguez Cabello. Finca DOS HERMANAS.

CRONOGRAMA

LUNES 17 DE JULIO

- 09:00-11:30 horas **Territorio y gastronomía, de recurso identitario a producto turístico (I).** Gregorio Canales Martínez.
- 11:30-12:00 horas — Descanso.
- 12:00-14:30 horas **La revolución alimentaria de España y América: una cultura de ida y vuelta.** Antonio Tejera Gaspar.

MARTES 18 DE JULIO VISITA A EMPRESAS DE ALIMENTACIÓN

- 09:00-11:30 horas > **Visita fábrica de Jamones Eiriz. Corteconcepción (Huelva).**
De la naturaleza a la mesa. Alimentación y paisaje como elementos territoriales, ambientales y turísticos en Huelva (I). Jesús Monteagudo López-Menchero.
Territorio y gastronomía, de recurso identitario a producto turístico (II). Gregorio Canales Martínez.
- 11:30-12:00 horas — Descanso.
- 12:00-14:30 horas **Hibridaciones gulumearas. Ruedos, chacras, mesa y ensueños...: de los alimentos y los hábitos comensales que viajaron de parte y otra del océano (Andévalo-Sierra Onubense/Sierra Andina).** Pedro Antón Cantero Martín.
- 16:00-19:30 horas > **Visita al Centro del Vino. Diputación Provincial de Huelva. Bollullos Par del Condado (Huelva).**
De la naturaleza a la mesa. Alimentación y paisaje como elementos territoriales, ambientales y turísticos en Huelva (II). Jesús Monteagudo López-Menchero.
> **Visita a una bodega de la D.O. Condado de Huelva.**

MIÉRCOLES 19 DE JULIO

- 09:00-11:30 horas **Desarrollo turístico y patrimonio cultural. Un viaje gastronómico por América Latina y El Caribe.** Wandertléia Elizabeth Brinckmann.
- 11:30-12:00 horas — Descanso.
- 12:00-14:30 horas **Alimentación y Estilos de Vida. Papel que juegan los alimentos de Huelva ante la obesidad como problema más acuciante. Importancia y posibles intervenciones preventivas y terapéuticas.** Pedro Pablo García Luna.

JUEVES 20 DE JULIO VISITA A EMPRESAS DE ALIMENTACIÓN

- 09:00-11:30 horas > **Visita a fábrica de conservas de pescados USISA. Isla Cristina (Huelva).**
De la naturaleza a la mesa. Alimentación y paisaje como elementos territoriales, ambientales y turísticos en Huelva (III). Jesús Monteagudo López-Menchero.
Territorio y gastronomía, de recurso identitario a producto turístico (III). Gregorio Canales Martínez.
- 11:30-12:00 horas — Descanso.
- 12:00-14:30 horas **El mar: una despensa y una cultura comunes.** Bernardo Romero.
- 16:00-19:30 horas > **Visita a Lonja de Isla Cristina (Huelva).**
De la naturaleza a la mesa. Alimentación y paisaje como elementos territoriales, ambientales y turísticos en Huelva (IV). Jesús Monteagudo López-Menchero.

VIERNES 21 DE JULIO

- 09:00-12:00 horas **Mesa Redonda. Productores.** Rafael Domínguez Guillén. Manuel Campos Bermúdez. Mariano García García. Manuel Infante Escudero. Natalia Aguilera Sobrino. Domingo Eiriz. José Antonio Mateu Noceda. Inmaculada Rodríguez Cabello
Moderan: Jesús Monteagudo López-Menchero. Gregorio Canales Martínez

MATRÍCULA

El plazo de matrícula concluirá 72 horas antes de que comience la actividad académica, siempre que queden plazas disponibles.

PROCEDIMIENTO

Las personas interesadas en matricularse en este curso deberán formalizar su inscripción a través de uno de los siguientes procedimientos:

1. Presentando en el Registro del Campus donde se vaya a realizar el curso el impreso normalizado debidamente cumplimentado y acompañado de la siguiente documentación:
 - a) Fotocopia del D.N.I./N.I.E./Pasaporte.
 - b) Justificante de haber abonado el importe de la matrícula.
2. A través del procedimiento on-line disponible en la dirección www.unia.es

El número de plazas es limitado. Se cubrirán por riguroso orden de entrada de matrículas.

DERECHOS DE MATRÍCULA

El importe de la matrícula es de 58 €, que incluye la cantidad de 8 € en concepto de apertura de expediente y expedición de certificados y/o diploma de aprovechamiento.

No existirá reducción o exención de los derechos de matrícula establecidos, no obstante cualquier interesado podrá solicitar ayudas para estas actividades de acuerdo con las bases de la convocatoria.

FORMA DE PAGO

El abono del importe de los derechos de matrícula, así como de los gastos de residencia si los hubiere, se realizará en un solo pago a través de uno de los siguientes procedimientos:

- Sistema online en esta misma página web.
- Por transferencia bancaria o ingreso en la cuenta que se indica a continuación, haciendo constar el nombre y apellidos del alumno y la actividad académica (nombre y código) en la que se matricula.

LA CAIXA

IBAN: ES78 21009166752200074348

SWIFT: CAIXESBXXX

Las instrucciones de matrícula se encuentran disponibles en la web: www.unia.es