

INFORMACIÓ I MATRÍCULA:

Matrícula oberta mentre quedin places lliures i fins al dia anterior a l'inici del curs

PROCEDIMENTS DE MATRÍCULA

Presencial:

Oficina de la Universitat d'Estiu
C/ Jaume II, 71

Per telèfon: 973 70 33 90

Per correu electrònic: estiu@udl.cat

Envieu-nos la butlleta de matrícula disponible a
<http://estiu.udl.cat>

Descomptes en l'import de la matrícula

Estudiants i personal UdL: reducció del 30%, si es realitza la matrícula entre el 9 i el 31 de maig de 2019

Estudiants i personal UdL: reducció del 20%, si es realitza la matrícula entre el 3 i el 14 de juny de 2019

Resta d'alumnes: reducció del 10%, si es realitza la matrícula entre el 9 de maig i el 14 de juny de 2019

Aquests descomptes no s'aplicaran a les matèries transversals

Descompte família nombrosa: estudiants de la UdL que vulguin reconèixer el curs com a matèria transversal



Oficina de la Universitat d'Estiu

Campus de Capponet. Edifici Polivalent
C/ Jaume II, 71
25001 Lleida
973 70 33 90
estiu@udl.cat
<http://estiu.udl.cat>

Patrocinen:



UNIVERSITAT de LLEIDA

ESTIU 2019

Del 25 de juny al 19 de juliol de 2019



MENJAR I BEURE A L'EDAT MITJANA

Del 3 al 5 de juliol de 2019
Lleida

2 ECTS reconeguts per la UdL: 20 hores presencials + 30 hores de treball autònom de l'alumnat

Què menjaven i què bevien les gents de l'edat mitjana? I què ens n'ha arribat, a nosaltres, d'aquell temps? Aquestes són les dues preguntes bàsiques que aquesta proposta de curs d'estiu mira de respondre. Sens dubte, vivim un moment en què l'interès per la cuina és per tot arreu: a la televisió, a la premsa, a les xarxes socials i, també, a la universitat. En aquest sentit, cal avançar que la història de l'alimentació és una de les línies de recerca del Grup de Recerca Espai, Poder i Cultura de la Universitat de Lleida, al qual pertanyen els organitzadors d'aquest curs.

El programa es desenvoluparà al voltant dels cinc elements alimentaris principals: els cereals, les espècies, la carn, el peix i el vi, amb una quantitat variable de ponents per a cadascun. La proposta pretén reunir investigadors, cuiners i divulgadors per donar una visió completa i atractiva del món de l'alimentació a l'època medieval. La diversitat dels ponents enriqueix aquest objectiu i permet dotar totes les sessions d'un vessant formatiu pràctic de gran interès per a l'alumnat.

Curs adreçat a persones interessades en la història medieval i en la història de l'alimentació, així com al públic en general.

Llengua d'impartició	Català i castellà
Coordinació	Frederic Aparisi Romero i Guillem Roca Cabau (Departament d'Història de la UdL)
Equip docent	Ramon Agustí Banegas López (UdL), Joan J. Busqueta Riu (UdL), Pere Benito Monclús (UdL), Paul Freedman (Universitat de Yale), Josep Lladonosa Giró (cuiner), Joan Maltàs i Montoro (UdL), Guillem Pérez Jordà (Centro Superior de Investigaciones Científicas), Antoni Riera Melis (Universitat de Barcelona) i Ibán Yarza Herrero (periodista)
Durada	a) 20 hores lectives b) 50 hores (20 de presencials + 30 de treball autònom de l'alumnat). Versió reconeguda amb 2 ECTS per la UdL
Espai	Universitat de Lleida. Campus de Cappont
Preu	79,06 € estudiantat, PAS i PDI UdL / 90,00 € la resta
Places	100

PROGRAMA

Dimecres 3

- Antoni Riera**
09.00-10.30 h El pa a l'edat mitjana. Rerefons econòmic, social i cultural d'un aliment bàsic
- Ramon Banegas**
11.00-12.30 h La carn desitjada. El consum de carn al llarg de l'edat mitjana
- Pere Benito**
12.30-14.00 h Les grans fams europees a l'edat mitjana. Noves teories sobre les seves causes
- Joan Maltàs**
16.00-17.30 h El pa i els cereals a la baixa edat mitjana a Catalunya
- Ibán Yarza**
17.30-19.30 h Pans d'ahir i d'avui

Dijous 4

- Paul Freedman**
09.00-10.30 h Les espècies a l'edat mitjana
- Joan Busqueta**
11.00-12.30 h El safrà en els textos i documents medievals: lectura i interpretació
- Guillem Roca**
12.30-14.00 h L'univers del vi a la baixa edat mitjana
- Frederic Aparisi i Guillem Roca**
16.00-19.00 h Visita guiada al centre històric de Lleida

Divendres 5

- Guillem Pérez**
09.00-10.30 h L'arqueobotànica. Una porta per esbrinar l'alimentació d'origen vegetal al món medieval
- Frederic Aparisi**
11.00-12.30 h De la mar a la taula: el peix a l'edat mitjana
- Josep Lladonosa**
12.30-14.00 h Les arrels de la cuina catalana. Cuina de palau i clergues

ALLOTJAMENT

L'Oficina de la Universitat d'Estiu de la Universitat de Lleida pot facilitar informació sobre allotjament per als participants del curs

Oficina de la Universitat d'Estiu
Campus de Cappont
Edifici Polivalent
C/ Jaume II, 71
25001 Lleida
973 70 33 90
estiu@udl.cat

