

QUAN ESCOLLIM ELS ALIMENTS PER COBRIR LA NOSTRA ALIMENTACIÓ, NO HO FEM AMB L'ÚNICA FINALITAT DE NODRIR-NOS, L'ALIMENTACIÓ ÉS UN CONCEPTE MOLT MÉS AMPLI, BUSQUEM EMOCIONS, PLAER, RECORDS, COMUNICACIÓ... PER AIXÒ ÉS IMPORTANT TENIR PRESENT QUE BEURE I MENJAR ÉS UNA NECESSITAT BÀSICA CONDICIONADA PER FACTORS SOCIALS, CULTURALS I PER L'EXPERIÈNCIA VISCUDA.

Quan escollim els aliments per cobrir la nostra alimentació, no ho fem amb l'única finalitat de nodrir-nos, l'alimentació és un concepte molt més ampli, busquem emocions, plaer, records, comunicació... per això és important tenir present que beure i menjar és una necessitat bàsica condicionada per factors socials, culturals i per l'experiència viscuda.

L'alimentació al llarg de la història ha condicionat la salut de les persones. Està directament relacionada amb el “tenir cura”, és a dir, amb el manteniment de la pròpia salut i, en la majoria dels casos, de les famílies. Per això una de les preocupacions actuals en relació a la cuina és conèixer com ha de ser l'alimentació equilibrada en totes les etapes de la vida, per tal que els plats que es cuinen siguin saludables i que el receptari sigui l'adequat.

El Corpus de la Cuina Catalana de l'Institut Català de Cuina (2006) ens diu que la cuina és l'estratègia alimentària humana, que es basa en l'aprofitament sostenible dels productes de l'entorn (allò del paisatge a la cassola) més aquells altres que el comerç és capaç de fer arribar. El que normalment entenem per cuina tradicional ha significat durant segles la base de la nostra alimentació i mai no ha parat d'evolucionar. Tècnicament la transformació culinària s'ha desenvolupat gràcies a la pròpia creativitat local i els ensenyaments vinguts d'altres cultures. La pretesa oposició entre creativitat i tradició és falsa i, en realitat, la cuina tradicional necessita la creativitat per dinamitzar-se i la creativitat necessita la tradició perquè en sigui referent.

En la cultura gastronòmica també cal diferenciar un àpat lleuger i econòmic de diari, de receptes molt elaborades que requereixen un llarg temps de preparació i que solen utilitzar recursos o solucions molt personalitzades. Són els àpats transgressors, aquells que serveixen per compartir en les celebracions. El ritme de vida actual, ens obliga a elaborar una cuina molt ràpida i això pot posar en risc la transmissió de la riquesa de sabers associats a aquest àmbit.

La Cuina: salut i sostenibilitat emmarcarà els actes, conferències i exposicions que es portaran a terme durant els mesos d'octubre a desembre als campus de Vic i Manresa, reforçant els fruits que dona el Congrés Català de la cuina que s'està celebrant aquest 2019.

TALLERS

13 de novembre, de 10 a 12 h, en el marc de la Setmana de la Ciència

Taller de sembrar cereals de cycle llarg
Al camp experimental Els Ametllers del Mas El Colomer de Taradell.

Organitza: Xarxa de Patrimoni Rural, Ecomuseu del Blat

19 de novembre, a les 13 h, a la FUB2

Taller de carmanyola saludable

Organitza: Facultat de Ciències de la Salut de Manresa i Programa Universitat Saludable UManresa

EXPOSICIONS

Del 21 d'octubre al 7 de gener

L'art de la cuina: un plaer per als sentits

Exposició a la Biblioteca Ricard Torrents (UVic-UCC)

Organitza: Biblioteca Ricard Torrents

Octubre 2019

Cuina: salut i sostenibilitat: selecció bibliogràfica
Exposició a la Biblioteca Joan Triadú

Organitza: Biblioteca Joan Triadú

De l'11 al 13 de novembre al vestíbul de la Torre dels Frares en el marc de la Setmana de la Ciència

Exposició de bolets

Organitza: Facultat de Ciències i Tecnologia

Col·labora: UDivulga i Societat Catalana de Micologia

CONFERÈNCIES I SESSIONS DOCENTS

7 i 8 de novembre, a les 8.30 h, a les aules F202 i F204

Què ens diu l'alimentació?

L'experiència d'una infermera en l'àmbit escolar, a càrrec de Vanessa Pedró, infermera.

Organitza: Facultat de Ciències de la Salut

i el Benestar de la UVic

11 de novembre, a les 9.30 h, a l'aula F311

Història del pa, a càrrec de Joaquim Sañé del Museu del Pa, Tona.

Organitza: Facultat d'Empresa i Comunicació de la UVic

14 i 15 de novembre, a les 9 h, a les aules Ts118 i Ts119

Gastronomia i alimentació, una sinergia per a la salut, a càrrec d'Eva Rovira.

Organitza: Facultat de Ciències de la Salut

i el Benestar de la UVic

20 de novembre, a les 9 h, a la Sala d'Actes Mercè Torrents

L'app "PUKONO": una eina per a l'apoderament, a càrrec de Marina Fenollar, infermera cap unitat de nefrologia i Anna Morera, infermeres de nefrologia. Fundació Althaia de Manresa

Organitza: Facultat de Ciències de la Salut

i el Benestar de la UVic

25 de novembre, a les 8.30 h, a l'aula Ts119

L'abordatge de l'alimentació des de la Salut Pública, a càrrec de Montserrat Vall

Organitza: Facultat de Ciències de la Salut

i el Benestar de la UVic

20 de desembre, a les 11 h, a l'aula Ts118

Sessió docent: Pros i contres de la química dels aliments, a càrrec de Jordi Viver

Organitza: Facultat de Ciències de la Salut

i el Benestar de la UVic

Organització

UManresa

UVic

Facultat d'Empresa i Comunicació

Facultat de Ciències de la Salut i el Benestar

Facultat d'Educació, Ciències Humanes i Traducció

Facultat de Medicina

Facultat de Ciències i Tecnologia

Oficina de Gestió Cultural

Biblioteca Ricard Torrents

UDivulga

Hí col·laboren

Ateneu de Vic

Casino de Vic

Cineclub Vic

Biblioteca Joan Triadú

Congrés Català de la Cuina

Aula d'Extensió Universitària per la gent gran d'Osona

Aula d'Extensió Universitària per la gent gran de Centelles

Ecomuseu del blat

Creu Roja Osona

Unió Europea

Generalitat de Catalunya

Xarxa de Patrimoni Rural Ecomuseu del Blat

Zenith Editorial

Societat Catalana de Micologia

Projecte PECT-RIS3CAT

www.uvic-ucc.cat

www.umanresa.cat

www.uvic.cat



Programa d'activitats octubre 2019 – gener 2020 en el marc del 3r Congrés Català de la Cuina

Cuina: salut i sostenibilitat



U UNIVERSITAT DE VIC
UNIVERSITAT CENTRAL DE CATALUNYA

LECTURA

17 d'octubre, a les 20 h, al Casino de Vic

Els raïms immortals i altres textos

Amb Narcís Comadira i Montse Serra.

Modera: Biel Barnils

Organitza: Oficina de Gestió Cultural

Col·labora: Casino de Vic i Llibreria Anglada de Vic

15 de novembre, a les 20 h, al Casino de Vic en el marc de la Setmana de la Ciència

Sin gluten y sin riesgos

A càrrec d'Elisa Mora

Organitza: UDivulga, Zenith Editorial

Col·labora: Ateneu de Vic

CINEMA

5 de novembre, a les 21.30 h, al Cinema Vigatà

Una pasteleria en Tokio

Organitza: Cineclub Vic

Col·labora: Oficina de Gestió Cultural

AULA D'EXTENSIÓ UNIVERSITÀRIA GENT GRAN D'OSONA

9 d'octubre, a les 18 h, a l'Atlàntida

Conferència: La cuina catalana d'ahir a avui, a càrrec de Pep Palau Pujols

AULA D'EXTENSIÓ UNIVERSITÀRIA PER LA GENT GRAN DE CENTELLES

19 de novembre, a les 18 h, al Casal Francesc Macià de Centelles

Conferència: La cuina sostenible, a càrrec d'Ada Parellada

