



CURSOS MONOGRÁFICOS 2020/2021 CAMPUS GANDIA

Al terminar la actividad el asistente podrá (descripción de objetivos de la actividad):

Adquirir conocimientos generales en diversas material culturales, tecnológicos y científicos

Conocimientos previos necesarios:

Mayores de 55 años. No son necesarios conocimientos previos

Acción formativa dirigida a:

Mayores de 55 años.

1. APLICACIONES INTERACTIVAS E INMERSIVAS, DE REALIDAD VIRTUAL Y AUMENTADA

Objetivo del curso

El alumno entenderá los conceptos más importantes de las aplicaciones interactivas e inmersas, realidad virtual y argumentada i experimentará con varias aplicaciones de estos tipos.

Resumen del curso

En el curso se repasarán conceptos relacionados con aplicaciones interactivas e inmersas, incluyendo las de realidad virtual y argumentada. El curso tendrá un carácter eminentemente práctico. Se mostraran aplicaciones básicas y experimentará con ellos.

Temario del curso

1. Repaso de definiciones y conceptos
2. Aplicaciones interactivas e inmersivas
3. Realidad argumentada (RA) y aplicaciones.
4. Realidad virtual (RV) y aplicaciones.
5. Prácticas con aplicaciones y dispositivos de RV y RA

2. LA COCINA DE LA SAFOR. TEORÍA Y PRÁCTICA.

Objetivos del curso

Conocer de manera práctica y divertida los platos más representativos de la cocina de la Safor.

Resumen del curso

La asignatura va a tratar de desarrollar de manera práctica la realización de los principales platos de la comarca de la Safor. Para ello se va a contar con la colaboración de dos personas vinculadas a la Asociación Gastronómica Fideuà de Gandia que facilitaran el acceso a la zona de cocina.

Se trata de realizar un conocimiento teórico de los principales platos de la cocina de la safor para posteriormente llevar a cabo una realización grupal de los mismos con la intención de fortalecer los vínculos interpersonales entre el alumnado de la senior.

Temario y desarrollo del curso

0. La Cocina de la Safor. Bases agroalimentarias y tradición.
1. Ensaladas, picaetes y entrantes.
2. Coques y pastas.
3. Arroces.
4. Fideuà de Gandia.
5. Postres.

3. GENIS I GÈNIES DE LA HISTÒRIA DE LA PINTURA

Objetivos del curso

A lo largo de la asignatura, el alumnado estudiará la obra pictórica de diferentes artistas, hombres y mujeres, que han revolucionado la pintura y la manera de mirar. Con estas doce clases, también serán explicados los avances de la pintura a lo largo de la historia.

Resumen del curso

Desde el Renacimiento hasta las Vanguardias, la pintura ha evolucionado. A lo largo de la asignatura “Genis y Gènies de la historia de la pintura” y de la mano de diferentes artistas, estudiaremos la obra de diferentes pintores y pintoras, algunos más conocidos y otros menos. Estudiaremos su evolución, aprenderemos a mirar la pintura y a descubrir los grandes mensajes ocultos que envuelven.

4. CONTAMINACIÓN MARINA

Objetivos del curso

Adquirir los conocimientos básicos sobre los efectos ambientales que los diferentes vertidos de contaminantes tienen sobre los diferentes componentes del ecosistema marino.

Identificar medidas correctoras para mitigar los efectos de los contaminantes.

El alumnado aprenderá la estructura y el funcionamiento básico de los ecosistemas marinos y cómo los distintos contaminantes aportados por la actividad antrópica les afecta.

Resumen del curso

Este curso se centra en la problemática básica de los distintos contaminantes en el medio marino, y de medidas correctoras para mitigar los efectos de los contaminantes.

Temario y desarrollo del curso

Unidad Temática I: Introducción al medio marino

1. Física y química del agua de mar
2. Plancton

Temas a desarrollar:

2. Plancton
3. Bentos
4. Necton

Unidad Temática II: Tipos de contaminantes marinos y efectos

1. Carga orgánica y enriquecimiento de nutrientes: eutrofización
2. Petróleo
3. Hidrocarburos halogenados
4. Metales pesados
5. Radiactividad
6. Otros impactos antropogénicos: plásticos, productos farmacéuticos y de cuidado personal, etc

5. PLANETA OCEÁNO: BIENES Y SERVICIOS DE LOS ECOSISTEMAS MARINOS

Objetivos del curso

Conocer la estructura y funcionamiento de los ecosistemas marinos.

Resumen del curso

Los bienes y servicios ecosistémicos son los recursos y los beneficios que la sociedad recibe del funcionamiento de los ecosistemas. Estos bienes y servicios los obtenemos sin coste alguno, pero la degradación o la desaparición del ecosistema nos generarán cambios y costes inasumibles hasta el punto de tener que plantear su restitución usando costosa tecnología. El océano ocupa el 70% de la superficie terrestre y más de un tercio de la población mundial vive en áreas costeras. El océano es vital.

Temario y desarrollo del curso

El océano (azul) es un elemento definitorio de nuestro planeta y crucial para la vida en la Tierra, sin embargo, sigue siendo una de las últimas fronteras inexploradas del planeta. El océano está interconectado con la atmósfera, la tierra, el hielo, el fondo marino y la vida de la Tierra, incluida la humanidad. Es por ello, que conocer el océano es fundamental para avanzar en el conocimiento sobre nuestro planeta, pero además la investigación oceanográfica ha permitido desarrollos científico-técnicos cruciales para garantizar el bienestar a largo plazo de la sociedad y serán sin duda, esenciales en las estrategias futuras para responder a los retos que esperan a la sociedad.

Desde los albores de la humanidad los mares nos han proporcionado alimento, pero también condicionan el clima de las diferentes regiones, la investigación oceanográfica nos ha proporcionado técnicas y fármacos que utilizados en medicina.

La asignatura presentará un recorrido por el ecosistema pelágico, el bentónico y el océano profundo.

En cada uno de ellos se abordarán los aspectos relevantes del medio, la biodiversidad, la transferencia de materiales y energía y ejemplos de los bienes y servicios que nos proporcionan.

Otra Información de interés:

El próximo curso está previsto comenzar la docencia presencial a partir del mes de enero de 2021, siempre que se pueda cumplir con las medidas sanitarias y de distanciamiento social que marquen las autoridades sanitarias y el gobierno en ese momento. De no poder realizarse presencial las clases se impartirán online.

Condiciones generales

La acción formativa cumple las siguientes condiciones generales: http://www.cfp.upv.es/cond_gen?4

Organizadores:

Responsable de actividad	VICERRECTOR/A RESPONSABILIDAD SOCIAL Y COOPERACIÓN
Coordinador	ANA MUÑOZ GONZALO

Datos básicos:

Dirección web	http://www.upv.es/entidades/AUS/index-es.html
Correo electrónico	seniorgandia@upv.es
Tipo de curso	FORMACIÓN ESPECIFICA
Estado	MATRICULABLE
Duración en horas	60 horas presenciales

Dónde y Cuándo:

Dónde	GANDIA
Horario	TARDE
Observaciones al horario	Martes y jueves, de 17:00 a 19:00 h Está previsto que la docencia sea presencial, siempre que se pueda cumplir con las medidas sanitarias marcadas por las autoridades sanitarias en ese momento. Si no se pueden realizar presencialmente, las clases se impartirán online (AULA VIRTUAL) mediante VIDEOCONFERENCIA a través Microsoft TEAMS (se comunicará la forma de conexión oportunamente).
Lugar de impartición	Sala de conferencias 1 y 4 del Campus de Gandia
Fecha Inicio	12/01/21
Fecha Fin	10/06/21
Datos de matriculación:	
Matrícula desde	14/09/20
Matrícula hasta	4/01/21
Inicio de preinscripción	14/09/20
Mínimo de alumnos	49
Máximo de alumnos	50
Precio	90,00 € - Público en general
Profesorado:	
ALFARO SERRANO, AVELINO BALLESTER BUIGÜES, IRENE BORONAT SEGUÍ, FERNANDO FALCO GIACCAGLIA, SILVIA LAURA PÉREZ LEDÓ, PAU RODILLA ALAMA, MIGUEL	