Los cursos tienen una duración de 20 horas lectivas distribuidas en una semana. Se puede ampliar a 30 horas si se realiza un trabajo adicional, en horario no lectivo, que implica una dedicación de 10 horas.

Los cursos de **Els Juliols** se imparten en el Edificio Histórico de la Universidad de Barcelona, también en otros lugares de la ciudad, incluso en otros municipios.

MATRÍCULA

La matrícula se puede formalizar a través de internet o personalmente. El horario de atención al público es de lunes a viernes de 10 a 14 h y de 16 a 20 h.

El pago de la matrícula se efectuará en el momento de matricularse en el curso o los cursos seleccionados, y se deberán facilitar, por tanto, los datos de la tarjeta de crédito o débito.

Plazo de matrícula

El plazo de matrícula empieza el 21 de mayo de 2013 y finaliza 7 días antes del inicio del curso escogido.

Modalidad Matrícula	Reducido hasta el 14/06	Genérico hasta el 14/06	Reducido desde el 15/06	Genérico desde el 15/06
20 h	140 €	155 €	167 €	185 €
30 h	194 €	215 €	234 €	260 €

COLECTIVOS CON DESCUENTO

1) Antiguos alumnos de **Els Juliols**
2) Comunidad UB
3) Alumnos del Área de Formación Complementaria
4) Socios del colectivo Alumni UB
5) Miembros de las Aulas de Extensión Universitaria para Mayores de la Universidad de Barcelona

RECONOCIMIENTO ACADÉMICO

Reconocimiento en la Universidad de Barcelona

Horas	Licenciatura (Créditos de libre elección)	Grado (Créditos ECTS)
20 horas	2 créditos	2 créditos
30 horas	3 créditos	2 créditos

Reconocimiento en otras universidades

La Xarxa Vives d'Universitats (XVU) ha solicitado el reconocimiento académico con créditos ETCS de Els Juliols en las universidades que la integran. En cualquier caso, y dado que la competencia para reconocer estos cursos pertenece a cada universidad, es imprescindible confirmar este reconocimiento en la universidad en cuestión.

Certificado de asistencia y aprovechamiento

El alumnado que cumpla los requisitos académicos establecidos por la Universidad de Barcelona podrá obtener un certificado de asistencia y aprovechamiento de los cursos matriculados, convalidables en créditos académicos y/o de promoción docente.

Els Juliols UB

CURSOS D'ESTIU PER A TOTHOM

Els Juliols

de l'1 al 19 de juliol de 2013

www.ub.edu/juliols

Cultura gastronómica y cocinas de China

Cultura gastronómica y cocinas de China

COORDINACIÓN

Shiru Chang, catedrático de la Universidad de Estudios Extranjeros de Pekín (China) y subdirector de la Fundación Instituto Confucio de Barcelona.

Isabel Lugo, responsable del Área de Conocimiento en Cocina y Gastronomía de la Escuela Universitaria de Hotelería y Turismo CETT, Barcelona.

CONTENIDO

China posee una de las gastronomías más ricas y antiguas del mundo. Sus tradiciones culinarias son el reflejo de una cultura refinada y ancestral, que sin embargo está presente de forma natural en la alimentación cotidiana de sus gentes, por sencilla que ésta sea. Pero a pesar de ser una de las cocinas más difundidas internacionalmente, y de estar presente en todas las ciudades del mundo, es también una de las más desconocidas en su auténtica esencia. A lo largo de este curso, los participantes podrán conocer las raíces y los fundamentos de esta gastronomía milenaria, y asistir además a una serie de demostraciones en las que podrán conocer de forma práctica los ingredientes, las técnicas y las características particulares de los diferentes estilos culinarios de China.

PROGRAMA

1. **La gastronomía en la cultura china. Ingredientes, técnicas y principales estilos culinarios**
Shiru Chang
2. **Demostración culinaria**
Wing Tung Wong Cheng, consejero de la Asociación de Restaurantes Chinos en Cataluña.
3. **Las influencias de la gastronomía vegetariana y la nutrición en la salud**
Lam Chuen Soun, propietario del restaurante Shanghai 1930 y presidente de honor de la Asociación de Restaurantes Chinos en Cataluña.
4. **Demostración culinaria**
Heung Pok Lam Mai, chef del restaurante Shanghai 1930 y miembro de la Asociación de Restaurantes Chinos en Cataluña.
5. **Tradiciones y costumbres. Invitaciones y banquetes: Cocina imperial y comida popular**
Shiru Chang
6. **Demostración culinaria**
Wing Tung Wong Cheng
7. **La cultura del te: historia, variedades y propiedades para la salud. Comida tradicional, clima y formación del gusto**
Lam Chuen Soun
8. **Demostración culinaria**
Apok Lam
9. **Tendencias gastronómicas de futuro y nueva cocina china. Dadong y South Beauty**
Shiru Chang
10. **Demostración culinaria y degustación final**
Lam Chuen Soun
Apok Lam
Wing Tung Wong Cheng

DATOS DE CONTACTO

Tel.: 934 035 880
www.ub.edu/juliols
juliols.informacio@ub.edu
facebook.com/elsjuliolsUB

DóNa't aiRe

INFORMACIÓN DE INTERÉS

Fechas: del 15 al 19 de julio

Horario: tarde, de 16 a 20:30 h

Localización:

Barcelona

Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme (CETT-UB)

Con el apoyo de:

fundació Institut Confuci de Barcelona
巴塞罗那孔子学院基金会

CETT Turisme i Hoteleria Formació / Recerca
Universitat de Barcelona