

Renaixement

La revista dels estudiants de la Universitat per a Majors



UNIVERSITAT
JAUME·I



Universitat
per a majors
UNIVERSITAT
JAUME·I

Any XII, n° 30, març 2015

Donatiu: 2€

Sociedad de la información y de la comunicación

Cuando en 2007 tuvimos la valiente y generosa osadía de convocar las I Jornadas de Mayores y Nuevas Tecnologías, que se inauguraron en la sede de Morella y continuaron en el campus Riu Sec de Castellón, no podíamos imaginar que en 2015 nos encontraríamos en excelentes condiciones para preparar y convocar las IV Jornadas Internacionales sobre Mayores y Nuevas Tecnologías. Los éxitos reconocidos en anteriores Congresos y los méritos adquiridos en la organización y realización de las sucesivas Jornadas Internacionales constituyen suficiente garantía para la programación de las próximas Jornadas, con el subtítulo de “Mayores en movimiento”, que se celebrarán los próximos días 13, 14 y 15 en Castellón y en San Mateu.

Tanto en el ámbito universitario nacional, como a nivel de relaciones internacionales, se nos reconoce autoridad académica suficiente para ofertar en el campo de la formación de personas mayores interesantes propuestas que están fundamentadas en rigurosas investigaciones realizadas en importantes Proyectos Europeos y confirmadas en la práctica educativa que regularmente se imparte en nuestro Programa de Formación Permanente Sénior.

Los pensadores Alain Touraine y Daniel Bell acuñaron en los años setenta el término “Sociedad de la

información”, pero posiblemente no eran conscientes del gran impacto que el modelo de sociedad hacia el que apuntaban iba a tener en un futuro cercano. En la actualidad estamos metidos de lleno en la sociedad de la información y de la comunicación. Nuestra sociedad, a lo largo de los tiempos, ha pasado por diferentes revoluciones que en síntesis podemos resumir en tres: la agrícola, la industrial y la de la información. Esta sociedad de la información y de la comunicación está impulsada por diferentes medios, entre los que destacamos la informática, las telecomunicaciones y las redes de comunicación. Pero no olvidemos que los ciudadanos no sólo nos encontramos ante un asunto tecnológico, sino que principalmente nos vemos confrontados ante un desafío de orden político, económico, social y, sobre todo, cultural.

No pretendo en esta editorial de la revista describir con detalle los contenidos de las ponencias y las comunicaciones que se ofrecerán en las distintas mesas y coloquios que se están programando para las próximas Jornadas. La información necesaria y suficiente la encontraréis principalmente en nuestra página web.

Como director de nuestra “Universitat per a majors” sí que quiero insistir en que ante el peligro de que los ciudadanos del siglo XXI se fraccionen y posicionen en las



categorías de “infopobres” y de “inforricos”, los responsables del Programa de Formación Permanente Sénior de la UJI queremos que nuestros estudiantes conozcan y comprendan la importancia de las nuevas tecnologías y estén en condiciones de elegir lo mejor para ellos y para sus vidas. Os animo, por tanto, a participar activamente en estas Jornadas.

Salvador Cabedo Manuel

Director del Programa de Formación Permanente Sénior de la Universitat Jaume I

La Universitat per a Majors en la red

 mayores.uji.es

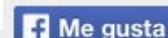
 [mayores.uji.es/facebook](https://www.facebook.com/mayores.uji.es/)

 twitter.com/mayoresuji

Búscanos en Facebook



Universitat per a Majors

 Me gusta

A 606 personas les gusta Universitat per a Majors.

ACTIVIDADES UM

TARRAGONA	4
LA SELVA DE IRATI Y EL KM. CERO DEL CAMINO FRANCÉS	5

EN DETALLE

LA BIOTECNOLOGÍA EN LA CITRICULTURA	6
HISTORIA DE LA FOTOGRAFÍA EN ESPAÑA	7
EL TRIGO	9
PASTELERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA	10
LOS MOLINOS HARINEROS	11
LA CUINA ALS POBLES: CENT ANYS D'EVOLUCIÓ	14
HISTORIA DEL ELEVADOR	18
EL CULTIVO DE LA PATATA EN VILAFRANCA	20
EL PARQUE NACIONAL DE ORDESA Y MONTE PERDIDO	21

EN PERSPECTIVA

PENSAMENT... PARAULES... FILOSOFÍA	24
ÈTICA I POLÍTICA	25

ESPACIO CREATIVO

EL BOLSO	28
EL TREN	30

Director

Salvador Cabedo Manuel

Coordinadora

Pilar Escuder Mollón

Editores

Rafael Escamilla
Mónica Sales Giner
M^a Paz García Alegre

Maquetación

Carlos Escura Forcada

Consejo Editorial

Salvador Tomás Sabaté

M^a Pilar Gozalbo Herrero
Sara Pallarés Juan
Rosa M^a Sáenz García
Violeta Fernández Romero
Miguel Blanes Montllor
Isidro Marimón Cruces

Agradecimientos

Portada: afterglowlab.com,
Juan Manuel Escamilla

Edita

Universitat per a Majors
12071-Castellón de la Plana
Despacho DB0045SD
e-mail: majors@uji.es

Renaixement

Los autores son los únicos responsables de las opiniones y contenidos expresados en la revista.

Renaixement, número 30

Marzo 2015

Depósito legal: CS-188-2004

Publica: www.cidet.es

Imprime:

Gràfiques Color Imprés S.L.U.

DOLORES SOLÁ BENEDITO - 1ER CURSO GRADUADO SÉNIOR

TARRAGONA

Esta ciudad la he visitado en varias ocasiones y siempre me ha parecido grandiosa, su puerto con sus restaurantes donde te puedes comer una deliciosa mariscada, la universidad, el colegio la Salle, la Diputación, la biblioteca provincial, las grandes avenidas con edificios modernos, comercios a elegir y la “Rambla Nova”, amplia avenida que nace en el llano y termina en la parte alta formando una plaza de media luna a la que llaman “El balcón del Mediterráneo” con una vista al mar fantástica. Una ciudad rica por su industria, turismo etc.

La Universitat per a majors organizó un viaje socio-cultural, dirigido por Pilar Escuder y Mónica Sales para los alumnos de primero.

Cuando llegamos a Tarragona hicieron dos grupos de alumnos pues el número era bastante grande. A mi grupo nos tocó con Pilar. Esta profesora que da gusto oír la explicar los temas de la índole que sean, artísticos o históricos, parece que lo lleva en la sangre, con una satisfacción y realismo que parece que hubiese vivido en esa época.

Empezamos la aventura, caminando al lado de las murallas, llegamos a un lugar donde había ubicado un pedestal con una estatua de un joven.

El guía nos explicó que era César Augusto, cuando la vi pensé “Qué hermoso” un cuerpo fuerte como el de un atleta, alto y un rostro muy agraciado. Aluciné.

El guía, seguía hablando de como había llegado allí y que era un hombre pequeño, enfermo, enclenque y maniático, aunque murió pasados los sesenta años cosa que en esa época era muy difícil vivir tantos años.

En ese momento pensé “Vaya,

quin xafa xarcos “ que presuntuoso mandar hacer estas estatuas de sí mismo durante toda su vida.

Mi decepción fue tal que pensé que quizás no valía la pena seguir adelante.

Al parecer Cesar Augusto llegó a Hispania para conquistar tierras del Norte pero se quedó aquí, él hizo construir la ciudad en un lugar estratégico, montañoso. Desde la parte superior se divisaba el mar y la llanura, desde allí podía vigilar todo lo que le pudiera venir. Hizo ir recortando la ladera en escalones de grandes dimensiones de terreno, construyó el templo, el foro, el circo, el anfiteatro, el acueducto, la vía Augusta que reconstruyó y le puso su nombre, la hizo capital de provincia y la llamó Tarraco.

Nos condujeron por unos túneles muy amplios y larguísimos que desembocaban en el circo, me sentí muy pequeña ante aquella obra tan grandiosa.

Volviendo a la historia, Augusto era un buen gobernante, abrió el puerto al mundo del comercio, acuñó monedas, la hizo esplendorosa, con jardines, pedestales con grandiosas estatuas, y rica.

Tenía grandes almacenes, y en los años de buenas cosechas guardaba todo lo que sobraba y si había un mal año abría los almacenes y vendía el grano mas barato, así evitaba la especulación y el hambre.

Había personas que vigilaban la parte económica, lo que ganaban lo que gastaban... Unos eran vigilantes de otros, lo cual comparado con el gobierno de hoy en día habría mucho que aprender. Quedé fascinada.

Después nos fuimos al restaurante donde tuvimos una buena y amena comida. Los compañeros nos conocimos mejor y saboreamos los postres con gusto.

Más tarde visitamos el museo arqueológico; esculturas, mosaicos, monedas, utensilios. Los restos de Roma y su esplendor.

Después de lo expuesto y el buen viaje de regreso a Castellón, me hizo cambiar de opinión.

Había valido la pena. Cesar Augusto había sido un gran hombre.

Esta ciudad romana conocida por la Imperial Tarraco fue declarada por la Unesco Patrimonio de la Humanidad en el año 2000.



ROSA MARÍA SÁENZ GARCÍA - POSTGRADO

LA SELVA DE IRATI Y EL KM. CERO DEL CAMINO FRANCÉS

Los alumnos del Taller de Senderismo de la Universitat per a Majors tuvimos la suerte de disfrutar en el otoño del 2014 de unas rutas por la Selva de Irati, la mayor masa arbolada y mejor conservada de hayedos, abetales, encinas y robles de Europa.

La primera ruta la comenzamos en los Altos de Abodi situado a unos 1.350 metros de altitud. A medida que ascendíamos nos vimos inmersos en una densa capa de niebla que no nos dejó disfrutar de la visión de los Pirineos, pero sí de la presencia del menhir de Arrizabala (800-300 a.e.c.), un megalito de cinco metros de altura, que se encuentra actualmente recostado en el suelo, en el alto del Paso de las Alforjas. Por la tarde visitamos Otsagavía (siglo XIV), villa edificada a ambos lados del río y cuyas casonas, construidas en piedra y madera, tienen la peculiaridad de estar separadas entre sí por un espacio denominado *etxekarte*. En el punto más alto de la villa se encuentra la iglesia de San Juan Evangelista que guarda en su interior un retablo renacentista de considerable valor, obra del imaginero Miguel de Espinal (siglo XVI).

La segunda ruta tuvo lugar en el bosque de Zabaleta por el Centro de Acogida de Visitantes de las Casas de Irati en pleno corazón del Valle de Salazar y en cuyo centro se encuentra el pantano de Irabia que regula el caudal de las aguas del río Irati. Después de comer nos trasladamos hacia el oeste, haciendo una parada en el punto estratégico del Mirador de Goñiburu, en pleno Puerto de Tapla, en cuyos prados pastaban en libertad manadas de caballos de raza burguetana (cruce de percherón con jaca navarra) y rebaños de vacas pirenaicas. Casi al anochecer llegamos al pueblo-calle de Auritz-Burguete, declarado ac-

tualmente “Bien de Interés Cultural”, y al que Ernest Hemingway, el periodista, escritor y Premio Nobel de Literatura en 1954, definió como: El territorio más malditamente salvaje de los Pirineos. La tercera ruta discurrió por el valle de Aezkoa a escasos cinco kilómetros de la frontera con Francia. Nuestro punto de salida era la Real Fábrica de Municiones de Orbaizeta, muestra arqueológica industrial del siglo XVIII y calificada como “Patrimonio Histórico” en proceso de rehabilitación.

Bajo la atenta mirada de un hato de ovejas de raza *latxa* comenzamos a ascender por un sendero bordeado de enormes helechos, cuando de pronto el suelo se volvió tortuoso a causa de la presencia de las máquinas destinadas a la tala y transporte de la madera. Después de comer, Raül, nuestro querido amigo y guía, nos había deparado una sorpresa: Roncesvalles, foco de leyendas, encuentro de culturas y cobijo de caminantes y peregrinos. En este pequeño municipio visitamos: La Real Colegiata de Santa María, que alberga el Museo y la tumba del rey Sancho VII el Fuerte; la iglesia de Santiago y la capilla de Sancti Spiritus, conocida como el Silo de Carlomagno (templo funerario construido sobre la cripta en la que, según cuenta la tradición, el caballero Roldán clavó su espada tras ser derrotado por los Vascones). Otra peculiaridad de Roncesvalles es que ahí comienza el Camino Francés de la Ruta Jacobea en España. El punto de salida de la cuarta ruta de senderismo tuvo lugar por el Área de Acogida de Arrazola en el Valle de Aezkoa en Orbaizeta. Durante el itinerario por el frondoso hayedo, contemplamos los tonos anaranjados del otoño,

mezclados con el rojo intenso del fruto del acebo y con la presencia de unas enormes y curiosas setas que crecían en los troncos de algunos árboles y que daban al bosque una extraña apariencia. A medida que íbamos ascendiendo hasta la cima de Azalegui (1.165 metros) los árboles fueron desapareciendo dando paso a extensos pastizales.



Nuestro último periplo fue cultural por la capital foral. Visitamos el palacio de Guendulain; la catedral de Santa María la Real; la iglesia de San Saturnino (antiguo albergue de peregrinos de la Ruta Jacobea); la Cámara de Comptos; la Muralla Medieval; la Plaza del Castillo e incluso hicimos a pie, sin correr, el tradicional recorrido del encierro de las fiestas de San Fermín, subiendo por la cuesta de Santo Domingo, pasando por la plaza del Ayuntamiento y la calle Estafeta hasta llegar al coso taurino de la plaza de toros Monumental de Pamplona.

Tras haber disfrutado del hermoso paisaje de la Selva de Irati, de su exquisita gastronomía, de sus bonitos pueblos y de la amabilidad de su gente, solo nos falta decir: ¡VOLVEREMOS! Seguramente esa próxima ocasión sea como: “Peregrinos del Camino de Santiago Francés”.

JUAN JOSÉ PIQUERES RECATALÁ - POSTGRADO

LA BIOTECNOLOGÍA EN LA CITRICULTURA

Ciertamente estamos atravesando momentos verdaderamente difíciles en la economía naranjera, pero esta circunstancia ha sido recurrente en este cultivo. Recordemos las épocas de escasez de abonos y la falta de barcos para la exportación de la naranja en las primeras décadas del pasado siglo,



las vicisitudes que se atravesaron como consecuencia de las guerras española y mundial en los años 30 y 40 y sobre todo las temibles heladas que padecieron nuestros naranjales en diversas ocasiones, pero especialmente en 1946 y 1956.

Se dice que las dificultades son las que fortalecen el carácter de las personas y ciertamente debe de ser así, puestos que las aquí padecidas han originado un tipo de hombres que no solo han sabido superar las dificultades que les surgían, buscando otras alternativas, léase industria cerámica u otras, y consiguiendo una citricultura con unos niveles de calidad y tecnificación de primerísimo nivel mundial. Nuestra citricultura no se detiene y en un futuro, cada vez más próxi-

mo, nuestros Centros de Investigación: Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias, Instituto de Biología, Universidad Politécnica de Valencia, Universidad Jaime I de Castellón, Instituto de Agroquímica y Tecnología de los Alimentos, etc. están ya abordando y trabajando de una forma intensa en investigaciones en el campo de la biotecnología o ingeniería genética para la mejora de nuestro material vegetal. En concreto, las principales líneas de investigación que se están llevando a cabo sobre la mejora genética de los cítricos, usando técnicas de biotecnología, tienen como objetivos más importantes:

a) Obtención de variedades sin semillas. La obtención de variedades de cítricos triploides con 27 cromosomas, en vez de los 18 de las variedades normales diploides, es el camino más esperanzador para la obtención de nuevas variedades sin semillas, ya que generalmente son estériles y, por lo tanto, no las producen, ni siquiera por polinización cruzada, evitándose la tan temida "pinyolà" que en ocasiones hemos sufrido y estamos sufriendo actualmente.

b) Obtención de nuevos patrones. Por medio de la fusión de los protoplastos se pueden obtener células híbridas que permiten obtener embriones, que dan lugar a plantas con caracteres deseados de ambos progenitores. Con ello se pueden obtener patrones resistentes a enfermedades como la Tristeza, la Psoriasis, la Xiloporosis, la Phytophthora, etc. ó fisiopatías como salinidad, asfixia radicular, caliza, etc.

c) Transformación genética. Con la introducción de genes específicos, por medio de diversas técnicas de ingeniería genética, se pueden obtener plantas que resistan o mejoren su comportamiento frente a problemas de salinidad, frío, mejoren su productividad o las características del fruto (calibre, color, precocidad, etc.) Es más, no hace mucho tuvimos noticia de que la Consellería de Agricultura había puesto en marcha un Plan de vanguardia para trazar el mapa genético o del genoma cítrico de las distintas variedades que se producen en la Comunidad Valenciana.

El trabajo tiene un doble objetivo: por un lado conocer el papel o función que desempeña cada gen en las características de las distintas variedades y, por otro, evitar que empresas privadas se nos puedan adelantar, patentando genes que son patrimonio de todos los agricultores, y en especial de los que las seleccionaron, difundieron y cultivaron con cariño y esmero. Es evidente que si queremos mantenernos en la posición privilegiada de tener una citricultura de primera línea, hemos de seguir trabajando con esta idea de adelantarnos a otros países o empresas multi-



nacionales para asegurar nuestra situación ventajosa de cara a un futuro. Este futuro que, pese a los problemas que padecemos y por lo visto siempre los ha habido, aunque hayan cambiado de naturaleza según los tiempos, no nos cabe duda alguna que es esperanzador para nuestra citricultura, puesto que si a la calidad de nuestras producciones unimos el dinamismo y bien hacer de los agricultores valencianos, con más de 200 años de experiencia acumulada y que han sabido adaptarse a las nuevas tecnologías que los Centros de Investigación ponían a su disposición, el resultado no

puede ser otro que mejorar en los niveles de competitividad y rentabilidad de nuestros cítricos, puesto que, además, su cultivo forma parte de la vida de todos los valencianos y no solo en el aspecto económico, sino en el cultural y social. Este artículo, junto con los otros dos sobre el nombre de las clementinas y su procedencia, quisiera ser una pequeña aportación a la divulgación y reconocimiento a este mundo tan apasionante de los naranjos y mandarinos que plantaron nuestros antepasados y que en palabras del ingeniero agrónomo D. Rafael Font de Mora, autor de unos de los libros

más interesantes sobre el tema, publicado en 1922, que hoy y aquí quiero hacer más nos dice textualmente: “en el litoral de Valencia y Castellón se ha realizado la mayor labor de colonización del mundo y no se crea que ésta ha sido obra del estado ni de grandes propietarios: ha sido obra de los braceros, de la clase trabajadora, de los humildes, logrando así los labradores de esta zona la independencia económica que tanto aman los hombres libres, y bien pueden decir los que tales obras hicieron que crearon y que, por lo tanto, su obra está casi por encima del hombre”.

RAMÓN CORMANO SANCHO Y PILAR SAMPEDRO APARICI - SEU DEL CAMP DE MORVEDRE

HISTORIA DE LA FOTOGRAFÍA EN ESPAÑA

Por pasión hacia la fotografía queremos aumentar nuestro conocimiento investigado sus orígenes para poder potenciar con nuestro trabajo este bello arte.

Años 1839 - 1900.

En 1839, todo parecía estar preparado para la llegada de la fotografía con la “Revolución Industrial”. Si la fotografía no apareció antes, fue por que las estructuras económicas e industriales de la sociedad no eran todavía las adecuadas para integrarla y desarrollarla. No obstante a partir del siglo XV se habían venido produciendo reiterados intentos tendentes a fijar la imagen con la máxima precisión. Tentativas que llevaron a la invención de decenas de métodos pre fotográficos como la cámara lúcida, el telescopio gráfico, el diágrafo el fisionotrazo, el espejo gráfico, la cámara periscópica y la decena de instrumentos pantográficos nacidos de la desbordada imaginación de los protagonistas del desarrollo industrial decimonónico. La antigua preocupación por la cámara oscura, por parte de artistas y científicos, abrió el camino para la aceptación de la imagen fotográfica.

El daguerrotipo en España.

La repercusión de la noticia del daguerrotipo fue tan profunda e inmediata, que solo 19 días después de que Arago lo presentase en la Academia de París, “El Diario de

papel, sino sobre hojas de cobre bruñido; y al cabo de tres minutos en verano y algunos más en otoño e invierno, saca la pieza y la vuelve a enseñar cubierta de un hermosísimo dibujo que representa el objeto hacia el cual se ha apuntado el apa-



Primer daguerrotipo hecho en España, Barcelona, Sep. 1848

Barcelona” publicaba una nota sobre el acontecimiento. “No se puede dar una idea más exacta”. Un día después, El Semanario Pintoresco Español ofrecía una descripción más pormenorizada del daguerrotipo. “No trabaja (Daguerre) sobre

rato. Una breve y suave operación de lavado es suficiente para que el punto de vista cogido en tan pocos instantes, quede invariablemente fijo, sin que pueda destruirlo el sol más ardiente.

El imperio de la fotografía

Desde finales de la década de 1840 el reto de los pioneros fue el de conseguir la multiplicación en grandes tiradas de las imágenes fotográficas, con objeto de ponerlas a alcance de grandes masas de público. A los balbucesos daguerrotipos y calotípicos siguió una actividad febril, con el objeto de crear un amplio mercado fotográfico. A pesar de los avances conseguidos desde 1848 por Blanquart Evrard o Niepce de Saint Victor, la fotografía no estaba todavía para despegar definitivamente como industria. Si bien el negativo de albumina sobre vidrio introducido en 1848 por de Niepce de Saint Víctor, ofrecía una nitidez muy superior a la del negativo de papel, su dificultades técnicas (exigía exposiciones de hasta 15 minutos)

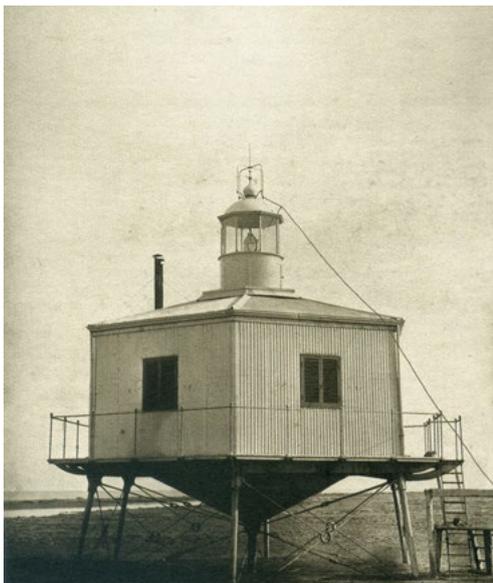
lugar de privilegio para llegar a ser el verdadero intermediario entre la realidad y las crecientes masas de público, que comenzaba a acceder al incipiente cultura visual.

Hacia 1860 decenas de fotógrafos españoles, comenzaron a tomar el relevo a los extranjeros tanto en el retrato, como en la reproducción de obras de arte o la fotografía de viaje. Martínez Sánchez y Antonio Cosmes realizaron en 1858 uno de los más tempranos reportajes fotográficos con motivo de la llegada de Isabel II al puerto de Valencia. El destacado retratista José María Sánchez fue autor de diversas vistas de Madrid en los años 50, que fueron editadas en un museo que podía adquirirse por 6 reales de vellón. De características similares fue el Museo Fotográfico de J. Suarez al que debemos un extraordinario reportaje urbano de la capital, en los días que siguieron a la revolución 1868. Por entonces el toledano Casiano Alguacil iniciaba la edición de un álbum de vistas de su ciudad y una "Galería de hombres célebres en ciencias, letras, armas y artes". Pero lo más memorable del trabajo de este extraordinario fotógrafo, es su colección de retratos de tipos populares toledanos (Mendigos, azacanes, barberos, sombrereros) equiparables a los realizados por Eugéne Atget en el París finisecular.

Pero cuando la fotografía se puede considerar como genuinamente española fue de la masificación del retrato, tras la popularización de la tarjeta de visita. Junto a la fotografía de viajes y reproducción de las obras de arte, el retrato se convierte en el desarrollo imparable de la fotografía. El hacerse retratar se convierte en un signo de progresión social. El aparecer un registro mecánico de los rasgos individuales hará que se sitúe a medio camino entre el arte y los oficios. A la maximización de la fotografía se produjo a que los jóvenes veían con el nuevo oficio un medio fácil obtener ganancias inmediatas, lo que hizo que algunos artistas -pintores, miniaturistas, grabadores, litógrafos - se convirtieran en fotógrafos. Otros se convirtieron en colaboradores de lujo de los retratistas, cuando se impuso la moda de retocar e iluminar los retratos. El negocio de los retratistas creció en proporciones sólo comparables a las de la merma de la calidad. Muchas de imágenes de los retratistas -sobre todo las de mayor tamaño debieron ser utilizadas por castellano y otros pintores de su círculo para hacer sus obras.

Aplicaciones de la fotografía.

Pero no fue solo el retrato la única especialidad o aplicación de la fotografía decimonónica había encontrado nuevos caminos para consolidar su desarrollo, derivados de su condición de espejo fidedigno de la realidad y de sus inagotables cualidades de registro, descripción y representación. Cualidades que la convirtieron en instrumento para todos aquellos dedicados a tareas taxonómicas, (al análisis o censo de animales y personas. Daguerre y Talbot realizaron fotografías con microscopios solares, como dibujos a partir de daguerrotipos microscópicos. "La placa fotográfica -afirmaba el astrónomo Janssen- es la verdadera retina del científico". En 1870 se había impuesto en la mayoría de los campos del conocimiento científico con la toma microscópica del cerebro de la larva de una mosca.



Faro de la Baña, J. Martínez Sánchez. Tarragona hacia 1865.

hacían que los viejos procedimientos siguiesen prevaleciendo. 1851, Scott Archer dio un paso de gigante al lograr reemplazar la almunia por el colodión, que permitía reducir el tiempo de exposición a dos segundos. El empleo del colodión significa casi el último golpe a la fotografía sobre placa metálica. Impregnándose muy bien de los componentes de plata, se impresiona al contacto con los rayos luminosos con una maravillosa rapidez gracias al empleo del colodión instantáneamente captado y reproducido. La fotografía comenzaba a situarse en un

José Spreafico realizó en 1867 una de las mejores obras monográficas de la fotografía industrial española del siglo diecinueve, con obras del ferrocarril de Córdoba a Málaga. La calidad de su segundo trabajo "Recuerdo histórico de la Rábida" le acredita como uno de los mejores fotógrafos de su tiempo. Alfonso Begué uno de los primeros profesionales españoles comercializa vistas estereoscópicas. Especialmente sus imágenes de las "fuentes vecinales y de ornato de la villa de Madrid". Entre otros tenemos Martínez de Herbert su magnífica colección de vista de Salamanca. Antonio García reunió imágenes de Valencia.

JOSÉ ARNAU GARCÍA, MILA SEGURA BOFILL, CLARA LA RIVIERE, JUAN ESTELLER GRAÑANA, MATÍAS MORTE LECHA, PILAR BOIX BALQUER - SEU DEL NORD

EL TRIGO

El trigo ha sido durante siglos un alimento básico para la humanidad. Su abundancia o escasez fueron decisivos para la supervivencia humana. Durante el siglo pasado en toda España fue objeto de especial regulación con objeto de garantizar el abastecimiento y la alimentación de la gente, especialmente entre la II República en 1931 hasta la llegada de la Democracia en los años 80.

En nuestra comarca, en los alrededores de Sant Mateu tuvo una importancia significativa, ya que en esta población existía uno de los almacenes del Servicio Nacional del Trigo, por lo que este artículo pretende recordar las particularidades de esta producción en esta zona

Para atender el problema de la escasez de trigo el recién constituido Gobierno de Franco promulgó el Decreto Ley de Ordenación Triguera de 23 de agosto de 1937 que estuvo vigente hasta la promulgación de la Ley 16/84 de 29 de mayo de 1984 de liberalización del cultivo del trigo que regula la producción y comercialización del trigo sin las exigencias limitativas de la ley anterior.

A finales de noviembre o primeros de diciembre empezaba a notarse el Decreto Ley de Ordenación Triguera aunque ningún agricultor

supiera de él. El alguacil de cada pueblo solía hacer la ronda con su flauta y el pregón de turno decía más o menos lo siguiente: “De orden del Sr. Alcalde se hace saber que durante los próximos 10 días, todos los agricultores que hayan sembrado trigo deberán manifestar los datos en la Hermandad Sindical de Labradores y Ganaderos”.

Realizada la siega a finales de julio se entraba de lleno en la trilla, primero en las eras, pero esa actividad requería de muchos medios que solo tenían algunas pocas familias de cada pueblo. La mayoría se agrupaban los medios de varias familias para disponer de 4 o 5 mulos en jornadas agotadoras, a pleno sol.

Recogida la cosecha venía lo más importante, vender o transformar la cosecha de trigo en harina. Pero solo se podía vender al Estado, por medio del Servicio Nacional del Trigo que marcaba los precios de todos los cereales para toda España. Pero a los productores se les permitía “cambiar” una cantidad de trigo por harina y salvado y aquí aparecía una nueva faceta. El Servicio Nacional del Trigo en esta zona de la provincia de Castellón tenía 3 almacenes donde se debía llevar el trigo: Benicarló, Morella y Sant Mateu.



En cada pueblo de la comarca a partir del mes de junio entraba en acción de nuevo el alguacil que hacía la ronda por todo el pueblo acompañado de su flauta: “De orden del Sr. Alcalde se hace saber que en el almacén de San Mateo se cambiará trigo por harina los lunes y jueves de todo el mes de julio” en cada pueblo se daban unos días distintos para evitar aglomeraciones.

Luego se iba a la Hermandad Sindical de Labradores y Ganaderos para que nos expidieran la “guía de circulación y transporte” para el trigo, de acuerdo con la cantidad que en su día reflejó la Cámara Agraria, sin la cual no se podía transportar trigo por ningún sitio. Además esa guía especificaba la cantidad de trigo que se podría cambiar por harina y salvado. El resto debería venderse allí mismo, eso sí, se cobraba al contado.

Con la guía en el bolsillo, en los pueblos del alrededor, Traiguera, La Jana, Canet lo Roig, San Jorge, Chert, Tírig, Salsadella... se organizaban grupos de agricultores para cada día, pues había que organizarse de alguna manera, si no se corría el riesgo de coincidir muchos el mismo día y aquello podía hacerse interminable.



RAFAEL DOÑATE SANCHIS - 2º CURSO GRADUADO SÉNIOR

PASTELERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA

Hace siglos no se conocía el azúcar, y si la miel de abeja que se utilizaba para la preparación de dulces en determinadas épocas. En la Biblia y en el Corán hay numerosas citas de la miel y de los frutos secos, que combinados y elaborados convenientemente daban lugar a ricos postres.

En un principio se pensó que la caña de azúcar procedía de la India, pero en Nueva Guinea donde hace 8000 años ya se utilizaba como planta de adorno, de allí se extendió el cultivo por las islas del sur del Pacífico llegando a la India, donde diez siglos antes de la era cristiana empezó a cultivarse, sustituyendo a la miel de abeja en la elaboración de dulces.

Los griegos y romanos conocían el azúcar y lo empleaban en la cocina así como en la elaboración de bebidas. En Persia 500 años a.c pusieron en práctica métodos para la elaboración de azúcar en estado sólido. Los árabes extendieron el cultivo por el Mediterráneo en el siglo X, donde ya existían refinerías de azúcar en Egipto. Los árabes fabricaban dulces de azúcar con frutos



secos que se hicieron muy populares, en los viajes de Colón, Cortés y Pizarro, la caña de azúcar se introdujo en América (Brasil, Cuba) etc. Cultivando grandes extensiones siendo el principal productor del mundo Europa, importaba el azúcar del continente americano, hasta que en Francia en época de Napoleón se empezó a obtener azúcar de la remolacha, a partir de 1830 se incrementó tanto el cultivo de remolacha que superó en producción a la caña de azúcar, en la actualidad la producción de azúcar de remolacha supone el 40%, el resto es de caña.

El cacao algo más que color, la introducción del cacao en Europa, incrementó el consumo de azúcar por la excelente combinación resultante, extendiéndose por las cortes europeas. La producción de dulces y pasteles en los países Europeos a nivel familiar se consumía desde la Edad Media.

El origen de las confiterías y pastelerías fue en las trastiendas de las farmacias, donde preparaban las recetas en la rebotica, se les añadía azúcar o miel para darles el sabor y el gusto agradable, es importante indicar que el origen de dulce y pasteles surgió por la necesidad de encontrar métodos para la conservación de alimentos, se observó que calentando la leche con azúcar y removiendo dejándola reposar se obtenía la leche conden-

sada de agradable y dulce sabor, al igual que las mermeladas hechas a partir de fruta y azúcar para poder conservar sin problemas durante largos periodos de tiempo.

El turrón surgió por la necesidad de aprovechar la gran cantidad de miel y almendras en determinadas regiones.

En el siglo XIX la confitería y la pastelería en Europa disfrutaron de una gran aceptación dando lugar a las pastelerías y confiterías modernas actuales.

En el siglo XX se ha alcanzado un alto grado de perfección en la profesión artesanal con productos muy variados de alta calidad, apariencia y sabor excelentes. La pastelería salada se ha ido incrementando por exigencias del consumidor y para diferentes ocasiones (aperitivos, meriendas, reuniones sociales) etc.

Hablar de pastelería es nombrar la escuela francesa de cocina y repostería, y a su fundador Gastón Lenotre, que fue capaz de cambiar los principios de la pastelería haciéndola más ligera menos dulce y sustituyendo la margarina por la mantequilla, es además el inventor de las más exquisitas tartas, pastel de hojaldre y chocolate, el sucesor de su famoso merengue de almendras, también Pierre Hermé alumno de Lenotre y que está considerado uno de los pasteleros más importantes



del mundo, y de referencia mundial donde actualmente se ofrece un nuevo estilo de pastelería.

Herme favorece las combinaciones más opuestas los sabores amargos, ácidos picantes y afrutados, así como diferentes temperaturas colores, texturas, aromas, rosas con almendras y frambuesas aguacate y chocolate, tomate y vainilla, chocolate de leche con jengibre etc. Antiguamente la palabra repostería significaba “Despensa” lugar designado para el almacenamiento de las provisiones y en donde se elaboraban los dulces, desde inicios del

siglo XVIII, la palabra repostería se refería al arte de confeccionar pasteles, postres, dulces, turrone, dulces secos, helados y bebidas licorosas. En 1563 se definieron los platos al hablar de una comida siendo el último a comer el postre, o el “Postrer” plato dulce que se toma al final de la comida. Dentro de la repostería el elemento principal es el azúcar, huevos, leche, harina, mantequilla, frutas, chocolate, esencias y licores. La repostería en España es una parte especializada de la cocina española relativa a la elaboración de postres y dulces diversos, en la época andalusí, y en

la cocina sefardí es la época donde se impulsa la repostería en España, gran parte de las recetas evolucionaron posteriormente en monasterios y conventos mediante recetas secretas unidas a la práctica de la farmacia.

La repostería y pastelería creativa en España esta en auge, es una nueva forma de crear postres, se ha convertido en uno de los indispensables del mundo pastelero, es una forma de regalar un pastel personalizado para algún ser querido.

FRANCISCA PRADES PRATS - SEU DELS PORTS

LOS MOLINOS HARINEROS

Las poblaciones a lo largo de la historia se fueron instalando a orillas de ríos, lagos o cualquier fuente de agua para la subsistencia diaria. Con el tiempo, esa agua y especialmente los saltos se aprovecharon para crear los molinos para moler cereal trigo, cebada, o la avena, convirtiendo el cereal en harina. En España fue en la Edad Media cuando una serie de pequeños molinos van poblando los numerosos arroyos y presas, aprovechando así la fuerza hidráulica para moler el grano, que permitiría la elaboración del pan en el horno familiar, facilitando el autoabastecimiento de las gentes del campo y de los pueblos. Su nacimiento se sitúa incluso antes de la aparición de los pueblos.

En la edad media los molinos eran una medida indirecta del potencial económico de un territorio. Llegada la era industrial dejaron de cumplir las funciones para los que fueron creados y utilizados durante siglos e iniciaron un paulatino declive que acabo con su desaparición en la segunda mitad del siglo XX. Actualmente la mayoría están en ruinas y solamente unos pocos se han restaurado, con el esfuerzo de particulares o ayuntamientos, para mostrar a las generaciones veni-

deras el testimonio que fue de una economía tradicional, y reliquia de la tecnología preindustrial. Para poder conocer un poco más acerca de la tecnología que albergaban en su interior este tipo de construcciones, resulta necesario explicar, de manera concisa, el funcionamiento y la composición de tales instalaciones.

El origen de la importancia de los molinos está en el pan. Ha sido el alimento fundamental, a veces el único. Su escasez ha provocado motines y grandes crisis demográficas, su abundancia se ha relacionado siempre con el bienestar y con la paz. El molino contaba con vivienda para el molinero el edificio disponía también de cuadras, corrales, graneros, gallineros y casi siempre un huerto. La vivienda del molinero solía estar en el mismo edificio del molino, ocupando las plantas superiores. El molino está formado por una rueda horizontal rodezno de, palas o cucharas, con un árbol vertical que transmite directamente el movimiento a la muela móvil o

volandera, que gira sobre otra inferior fija llamada solera.

El molino se encuentra próximo al curso de agua de una presa o azut. El dique de contención del azut eleva el agua hacia una acequia que corre paralela pero a un mayor nivel, y de aquí pasaba a la balsa donde se almacena para poder moler, de la balsa pasa al cubo de presión. La altura mínima aconsejable suele ser en torno a los tres o cuatro metros, con una caída hacia la boca de entrada del saetín, casi en vertical, o una pronunciada rampa, que se va estrechando cada vez más, con lo que aumenta progresivamente la presión del agua que baja con fuerza golpeando violentamente las palas o álabes del



rodezo y transformando la fuerza del agua en energía mecánica, mediante un movimiento rotatorio que se transmite al eje vertical directamente y hace girar las pesadas muelas que triturando el trigo, maíz, cebada, centeno y otros granos y transformándolos en diversas calidades de harina para el consumo humano o animal.

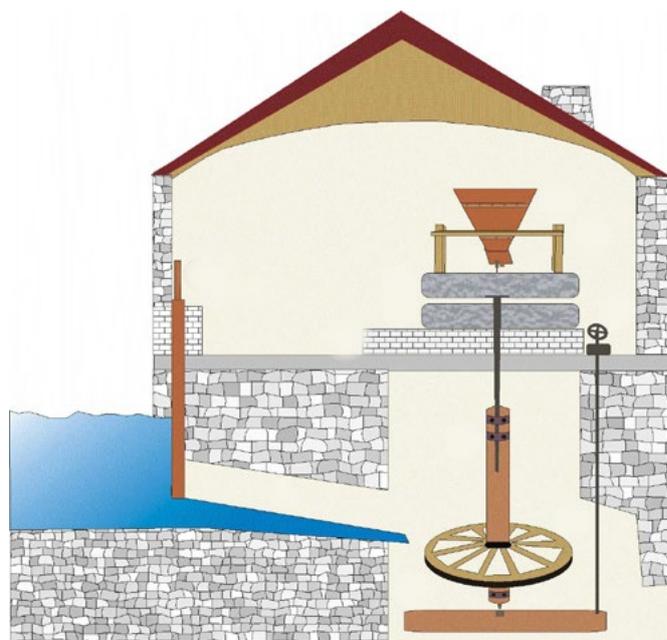
Primero el trigo entra en la "limpia", máquina donde pierde la paja, piedrecitas, etc. A menudo, esta labor ya se había llevado a cabo en la propia era. Luego se le humedece ligeramente, antes de iniciar la molienda en sí. El grano, vertido en la tolva, se desplaza por la canaleta que se mueve a un lado y a otro, siguiendo el ritmo de la molienda, cae a través de un orificio central de la muela volandera, denominado ojo, y es molturado entre las dos piedras, cuyas caras de fricción presentan una serie de surcos o estrías (picaduras), necesarias para obtener una harina lo más refinada posible y asimismo para facilitar su salida.

La cantidad de grano que cae entre las muelas y el grado de refinado de la harina depende también de la separación de las muelas, la cual se regula subiendo o bajando el rodete y todo el mecanismo del molino y que se regula mediante el elevador.

El molinero, sabía si la harina que se estaba produciendo era de buena calidad sólo por el olor que desprendía, siendo la experiencia en su oficio lo único que le ayudaba en esto. En el caso de que la harina se estuviera quemando, se utilizaban la manivela que había en la sala de la molienda, es decir, el elevador, con ella levantaba un poco el puente y se producía una separación milimétrica de las piedras para disminuir el roce entre ambas. Una vez que se produce la molturación entre las muelas la harina sale al exterior de las piedras y se va recogiendo en un canelillo que la envía a un cajón de madera llamado harinal. Finalmente se pasaba al proceso de cernido para separar la flor de harina de los salvados

Sobre la bóveda del cárcavo está el piso o sala de moler que alberga las piedras de moler: La mayoría de los que llevaban el grano a moler en las décadas pasadas o en los siglos anteriores acudieron con sus bestias cargadas de cereal al molino no conocieron más que la sala de moler. Jamás entraron en el cárcavo. El cárcavo era el corazón escondido donde latía la vida del molino: era lo oscuro, lo oculto, lo húmedo, lo misterioso. Sólo el molinero descendía a él en ciertas ocasiones para reparar algo. Era un lugar para iniciados. En el piso de arriba todo era distinto: allí entraban y salían los campesinos con el trigo y la harina. Era la estancia luminosa y conocida. En la sala de molienda, el molinero tenía varias palancas que podía accionar, entre ellas podemos destacar la del elevador, que movía el puente y subía o baja las piedras para que la harina estuviera más o menos gruesa, y la llave, que abría o cerraba la botana.

Como consecuencia de la desgaste producida por el rozamiento, los relieves de las muelas se erosionaban. Cuando se habían reducido de forma considerable, era necesario devolverles su vigor: había que picar las piedras. Era una tarea tan difícil como necesaria. Las últimas piedras empleadas en los molinos fueron las francesas o algunas españolas que las imitaban. Tenían unos surcos profundos, trazados siguiendo la dirección de los radios, llamados (rayones). Se clasificaban,



según su longitud, en largos, medianos y cortos. En la corona circular donde se molía el grano había unos surcos espesos y menos profundos que formaban el (moliente).

Los molineros no solían ser asalariados, eran profesionales que conocían su oficio y estaban al tanto de las rentas que un molino podía producir. El oficio de molinero se aprendía como los otros: trabajando largos años junto al maestro que dominaba los secretos del oficio pero hay otros aspectos del molinero de los que quizá no se habla. Estas eran las tareas extraordinarias de mantenimiento y que estaban relacionadas con la sustitución de ciertas piezas del mecanismo molar. Las piezas que se movían se desgastaban y acababan por partirse, las acequias se cegaban, en las balsas se acumulaba el lodo... Siempre había que estar reparando, renovando y limpiando.



Los molinos han sido construidos por: Albañiles estos se encargaban de construir el edificio y no se ocupaba de los mecanismos móviles del molino. El picapedrero para la obra del molino; con un carpintero para la construcción de las piezas de madera; con un cantero las muelas y con un herrero los hierros. De la contratación de estos oficiales se encargaba el propietario del molino o bien el maestro picapedrero. La construcción de los molinos daba grandes quebraderos de cabeza y mucho trabajo, las tareas relacionadas con el transporte de las piezas o los

elementos más pesados del molino. Entre estos se encontraban las muelas de piedra esto exigían mucho esfuerzo y mucho ingenio para su transporte. Por las sendas de las montañas no podían circular carros con ruedas, por eso se hacía inevitable el empleo de los estirazos. El estirazo consistía en una especie de primitivo trineo o carro sin ruedas que se construía con una horquilla formada por dos poderosas ramas de roble. Sobre él se cargaba la muela. Para ello –a pesar de no levantar el estirazo del suelo más de un palmo– era necesario el ingenio y la fuerza de mucha gente.

Luego, se unían varias mulas o animales de tiro para arrastrar el tosco carro con su pesada carga.

En lugares muy difíciles se construía una rampa de tierra por la que se deslizaba el estirazo sobre el que se transportaban las piedras. Algunos maestros de obra no querían empezar la obra si no estaban las muelas y las piezas más pesadas en el lugar donde se tenía que construir el molino.



VOX Sénior es una de las diversas actividades extra-académicas que desarrollan alumnos de los Mayores de la UJI. Por hacer una analogía en su propósito, diríamos que se trata al igual que la revista *Renaixement*, de representar inquietudes, pareceres, opiniones y en definitiva cualquier forma de expresarse abierta a todos los estudiantes. La diferencia está en que esa expresión se hace a través de la radio en lugar de la representación gráfica.

Viene funcionando desde el año 2.006, y por ella han pasado nume-

rosas personas que han dejado huella de su trabajo. Actualmente dispone de 60 minutos de grabación, se emite los martes a las 12 de la mañana en la frecuencia 107.8 de la FM, y además están siempre disponibles todas las emisiones desde su inicio en la Web de la UJI en su sección Vox Uji.

Por ello queremos hacer un pequeño homenaje a todos cuantos han participado de una u otra forma en el desarrollo y continuidad de este medio de expresión que representa a todos los que estamos y han estado dentro de los planes

de estudio de los Mayores de la UJI.

Animamos a todos aquellos que quieran aportar sus inquietudes dentro de este contexto, a que lo hagan a través de las personas que coordinan todas nuestras actividades.

“Somos mayores pero no viejos, y nuestra voz es joven cuando nuestro empeño es firme”.

Vox Sénior, Vicente L. Martínez

FRANCISCO CARBÓ MONFORT - SEU DELS PORTS

LA CUINA ALS POBLES: CENT ANYS D'EVOLUCIÓ.

Si tens més de seixanta anys ho pots reviu amb mi. Si no en tens tants, recorda les contalles dels teus pares i avis.

Potser no seria difícil posarnos d'acord en que la vida de les famílies de la nostra comarca, al començament del segle XX, depenia de les activitats que es planificaven, i moltes es duen a terme, entre les quatre parets de la cuina de les cases.

De l'afirmació anterior es dedueix que, La cuina no era només el lloc on es preparava el menjar sinó l'estància on també s'alimentava l'esperit compartint les vivències diàries, transmetent les històries i experiències als més joves, preguntant de vegades, jugant a les cartes, escrivint als que no hi eren per diferents motius... Era el lloc on els xavals feien els deures de l'escola, on els més grans decidien si feien o no cas a El Zaragozano, on començava el ritual de la matança del porc amb la copa d'aiguardent i també on es penjaven els xoriços per a fumar-los una mica després de fer el mondongo.

Es feien allí un rastre d'activitats que requerien escàs esforç físic però que esdevenien fonamentals per a l'economia de la família: s'apedaçaven els calçetins i els

forats dels pantalons, es cosien mocadors a un tant la dotzena, es feien soles de cànem i espardenyia i, en quant el plàstic va aparèixer als anys seixanta, tota la família, xiquets inclosos, reconstruïen flors de plàstic ajuntant un fum de peces seguint les indicacions del pare i rebent també, de tant en tant, més d'un calbot per enredar o fer-ho malament.

Si la família era creient, un dia o dos a la setmana, la cuina era un altar. Els veïns es passaven d'uns als altres, amb rigorós ordre, les capelletes de Sant Antoni, la Mare de Déu del Carme, la Sagrada Família... que no tenien més remei que escoltar les novel·les, contalles i "el parte" que per la ràdio, situada en lloc preferent, s'emetien sense parar durant tot el dia. Actualment es continua fent, només ha canviat el paper hegemònic de la ràdio que, avui en dia, es compartit amb altres maneres d'informar-se o passar l'estona.

Des de principis del segle passat fins als anys vuitanta de l'actual, en general, la cuina era una estada de forma rectangular, de dimensions importants si es comparava amb unes altres de la casa (alcova, pastera...). Es situava, normalment, a la primera planta de la casa (a la planta baixa estava l'entrada, el



corral, la bodega, magatzem dels arreus del bancal, etc).

Des del punt de vista estructural, es repartien aprofitant el raconets, un armari on es guardaven tots els "caxarros" per a guisar: olles, cassoles, plats, escudelles... o bé s'amagava l'escuradora i els escorreplats; amb un altre el canterer, etc. Presidint-ho tot, ocupant tot un pany de l'estada estava la llar i la xemeneia. Repassarem, sense entrar en detalls.

LA LLAR

Es situava normalment al lateral de l'habitació més allunyada de la porta d'accés. Repassem els elements més habituals:

Planxa de ferro gruixuda al terra sobre la que es posava la llenya per a fer el foc. El rodafoc la bordejava en forma de U. Impedia que les brases i la cendra sortira fora.

Planxa rectangular de ferro colat d'uns 40X60 cm., subjecta a la paret, i centrada sobre la d'enterra. Podia estar adornada amb relleus de motius religiosos (Sant Jordi, la Mare de Déu del Pilar...), florals, etc.



La xemeneia. Era el conducte d'evacuació de fums (igual que en l'actualitat). Travessava totes les habitacions fins arribar al teulat. L'altura de la boca propiciava que el fum tinguera un comportament capritxós i sovint omplia tota la cuina. Obrint la porta es creava una corrent d'aire que netejava l'ambient i també refredava l'habitació.

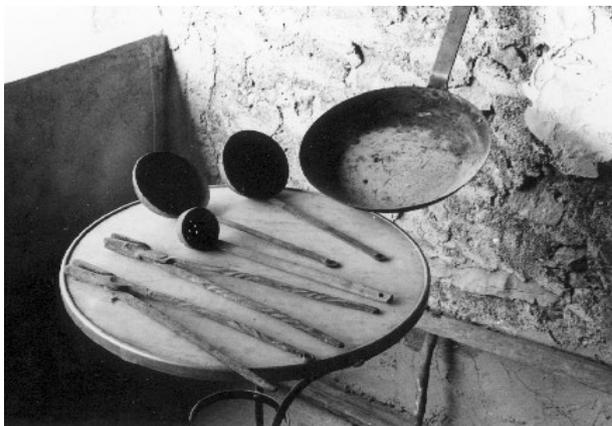
No puc deixar de comentar l'esglai de la xiquilleria quant una "gleba de follí" queia de dalt de la xemeneia sobre la cassola on les farinetes estaven fent xup-xup. Quin drama; però no es llançava res. La cullera de fusta ho deixava tot ben net i... bon profit.

Ganxo i calderís : cadena de ferro (calderís) que pot modificar la seva llargària segons on posem el ganxo de la punta. Allí es pengen les olles sobre la flama. Com elements de segon nivell però necessaris tenim:

Les estenalles tan útils per a maniobrar la llenya, les brases o qualsevol altre cos calent.

Els ferros. Encara que en plural es tracte d'un sol objecte. Està format per un aro amb tres potes, tot de ferro, que permet posar sobre el foc qualsevol aparell que no tingue anses, o les siguen molt petites com poden ser cassoles, paelles, etc.

El Bufador. És un tub metàl·lic, estret i llarg. Bufant amb força per una punta podem projectar l'aire amb precisió sobre un punt concret de la brasa i reviuire el foc. La punta d'eixida n'està lleugerament xafada per augmentar la pressió del l'aire.



La paleta. Amb el mànec ben llarg, permet retirar la cendra i restes no desitjades acumulades per la combustió de la llenya.

La granereta. Tenien un mànec curt i el raspall de palma. Rematava la neteja de la planxa de la llar. La majoria les feien a la presó de Castelló .

CANTERER

Com no hi havia aigua corrent a les cases es tenia que portar a mà o amb animals i es guardava a la cuina amb cantes o gerres. Era el lloc on més se'n gastava, per això tenia un moble propi on s'escastraven tots el canters plens o buits. La dona anava traient l'aigua per a guisar, escurar, rentar la cara als xiquets,

arremullar la roba abans d'anar al llavador del poble a fer la bugada, fregar el terra agenollada o remullar per els matins el tros de carrer de davant de casa.

POSEM LA TAULA

L'esmorzar: no era cap compromís. Una escudella de sopes i escaldades o bullides per als majors o un parell d'ous amb o una llesca de pa torrat amb un all refregat i un xorret d'oli. Pensem que al monte a mig matí es feia un mos: podia ser un tros de cansalada virada o pernil tallat a navalla i un rosegó de pa rematat amb un trago a la bota. Els xiquets passaven en una truiteta o got de llet, si en tenien a casa o qualsevol altra cosa. A l'escola als anys seixanta el plan Marshall americà ens donava llet en pols i formatge groc una vegada a la setmana.

El dinar: La dona parava la taula. Cadascú el seu plat o escudella, el seus coberts cullera o forquilla d'alpaca i al seu lloc. Al mig de la taula la pixera de l'aigua, la llassera amb la cassola calenta al damunt. El xurull d'aigua entre les cames. El ganivet per a llescar pa era l'únic que hi havia i no més el tocava el pare. No feia falta més perquè es menjava tota la carn amb els dits. Fins que a finals dels anys seixanta no es va introduir " la urbanitat" a l'escola no es va aprendre que es podia menjar d'un altra manera més complicada, això si. La mare amb el culler servia les racions per ordre. Primer el pare, després ells fills i lo que quedava per a ella.

El sopar. El muntatge era el mateix que a l'hora de dinar, si mes no el menjar era més lleuger: semolletes d'arròs, farinetes de guixes, sopes bullides o escaldades i un peixet.

Més endavant, entrarem en la transformació paulatina de la cuina fonamentalment a partir dels seixanta degut al canvi de econòmic fruit de l'emigració fins arribar als nostres dies.





IV Jornadas Internacionales de Mayores y Nuevas Tecnologías Universitat Jaume I 13, 14 y 15 de Mayo de 2015

A partir de 1996 las universidades españolas fueron abriendo progresivamente sus aulas a las personas mayores de 55 años poniendo en práctica de este modo el principio de “aprendizaje a lo largo de toda la vida”. La Universitat per a Majors de la Universidad Jaume I de Castellón oferta siguiendo este principio un programa educativo dirigido especialmente a personas mayores, posibilitando de este modo acceso a una formación académica y científica. No obstante, las actividades de la Universitat per a Majors no terminan en la docencia; la investigación y difusión son también objetivos de la Universidad.

De este modo y de forma bianual, la Universitat per a Majors, organiza las Jornadas de Mayores y Nuevas Tecnologías. La primera edición se realizó en diciembre de 2007, en donde pretendimos ofrecer un contexto general sobre el aprendizaje y uso de la tecnología por los mayores y cómo ésta podía ser aprovechada por éstos desmitificando la idea de que la tecnología es sólo para otras cohortes generacionales; incluidas de forma natural en contextos tecnológicos.

La segunda edición fue en abril del 2010 y se estudió el papel de la tecnología como medio, ya fuera como mediador para lograr un aprendizaje en otras materias o como asistente a la hora de mejorar la calidad de vida. En este aspecto, se probó cómo la tecnología puede ser usada por los mayores con enormes ventajas en entornos educativos, contextos sociales e incluso psicológicos.

Las III Jornadas fueron en abril de 2012 con el lema “que nadie se quede atrás” con el objetivo de lograr una inclusión digital para todas las edades, pretendiendo reflexionar

sobre la oportunidad que la tecnología nos ofrece para dar respuestas a necesidades y problemas a los que día a día nos enfrentamos en unos contextos tecnológicos más sociales, comunicativos; pensando en incrementar la comprensión de las realidades sociales, fomentando la e-inclusión y el desarrollo de las personas. En estas jornadas, hubo más de 276 asistentes, 51 ponentes, junto con 6 instituciones y proyectos que patrocinaron el evento

El día 13, 14 y 15 de mayo se celebrará la cuarta edición, esta vez con el tema especial de “tecnología en movimiento” y en conjunción con el 17 de mayo, como día internacional de Internet. El motivo de la elección de este lema, es motivado porque las tecnologías son cada vez más individuales y personales, ya sea porque los llevamos con nosotros, o bien van anexas a nuestros vehículos, ropa, o casa. Esto ofrece grandes posibilidades, no sólo en el sentido de conectarnos desde cualquier parte y aprovecharla justo en el lugar y momento en que la necesitamos, sino que añadimos una enorme cantidad de información como la localización, actividad, entorno, etc. La aplicación de esta tecnología a nivel doméstico es relativamente reciente y aún debemos aprender a usarla con tino y aprender.

De forma habitual las jornadas científicas están únicamente orientadas para investigadores y profesionales donde se presentan las últimas innovaciones científicas y resultados de proyectos que pueden ser útiles a otras instituciones y universidades. Las Jornadas de Mayores y Nuevas Tecnologías poseen este espíritu, pero no queremos olvidarnos de los protagonistas principales de todos estos avances y logros; las personas mayores. Es por eso que estas jornadas son abiertas a los estudiantes mayores, lo que además permite no sólo que puedan aprender de forma directa y privilegiada acerca de las posibles aplicaciones y usos de las tecnologías, también permite recordar a los investigadores y profesionales, que las personas mayores quieren ser los protagonistas de estas innovaciones y avances, deben por tanto ser partícipes durante el proceso constructivo de las tecnologías del futuro.

Durante las jornadas se ofrecerán charlas que trataran de muy diversos temas, aunque siempre localizados en los mayores y tecnologías; salud, educación, ingeniería, legislación, sociedad, ciencia, etc. Se trata de conferencias, aunque no del tipo magistral que pudieran observarse en ceremonias o en eventos más protocolarios, son charlas breves (20-25 minutos), con un enfoque muy directo, centradas en temas específicos y referidas a alguna investigación, proyecto o producto que podemos aprovechar. Es

Temas principales

- Gerontología educacional, andragogía.
- Impacto, beneficios y potencialidades de la educación en adultos.
- Herramientas tecnológicas aplicadas a la educación de mayores.
- Usabilidad e inclusión digital, el uso de nuevas tecnologías.
- Sociedad e integración, participación de las personas mayores.
- Tecnología adaptativa, asistiva y ambiental.

Tema especial: “Tecnología en movimiento”

- Gadgets, como tablets, smartphones, wearables... conectividad personal y ubicua. Internet en cualquier lugar, servicios en la nube, apps, etc.

En conexión con el Día internacional de Internet (17 de Mayo)

- Internet, redes, sociedad de la información y del conocimiento, potencialidades y riesgos para las personas mayores.



16 Renaixement

Imágenes correspondientes las III jornadas, celebradas el 18, 19 y 20 de abril de 2012 en Castellón y Vinarós



importante que las personas participantes sean conscientes de este tipo de intervenciones, la dinámica habitual en las jornadas es que los participantes puedan escoger libremente a cuales asistir, es también común que haya sesiones plenarias, así llamadas por su carácter excepcional tanto por la importancia del tema como por la duración que se le reserva, como las sesiones simultáneas, en las que varias conferencias y talleres se solapan en el tiempo, debiendo de elegir una de ellas. De este modo, en el caso de que una conferencia no sea relevante para el asistente, puede cambiar e ir a otra conferencia, otro taller o comentar en la cafetería con los colegas lo que piensan de la anterior charla.

Además de las conferencias, se ofrecen talleres prácticos y laboratorios, ofreciendo el contrapunto práctico, y podemos aprovechar para probar y experimentar algunos de los ejemplos de las conferencias teóricas, o también para consultar o preguntar a los profesores sobre temas específicos.

En cuanto a la organización cabe destacar la participación de dos comités; el Comité Científico y el Comité Organizativo, dirigidos por el Prof. Salvador Cabedo cada uno de los comités con funciones muy claras y diferenciadas; el comité científico con el propósito de garantizar la innovación científica y calidad del contenido de las ponencias, que más tarde se publicarán en la revista Ariadna. Y el comité organizativo, con la tarea de la coordinación y movilización de los recursos técnicos para el correcto funcionamiento de las jornadas. Destacar y agradecer al grupo de voluntarios mayores que en días previos y también durante las jornadas colaborarán de forma activa y desinteresada. En cuanto a las intervenciones, estas serán tanto en inglés como en castellano, habiendo traducción simultánea. Todos los estudiantes mayores pueden inscribirse y participar en las jornadas, tras lo cual, obtendrán 1 crédito de Aptitudes.

Desde la Universitat per a Majors, creemos firmemente que las personas mayores deben ser también partícipes en la medida de lo posible de este tipo de jornadas, a la vez que el resto de la sociedad y los investigadores deben ser conscientes de esta demanda. Debe desterrarse la idea de que la tecnología es para las personas jóvenes, la tecnología debe ser entendida como una ventaja independientemente de la edad. Dado que el domingo siguiente a las jornadas (17 de mayo) es el día Internacional de Internet o en inglés "World Information Society Day", Internet también tendrá un protagonismo especial.

Investigadores, profesionales, estudiantes y personas interesadas pueden participar en estas jornadas inscribiéndose en la página web <http://mayores-nt.uji.es>

Entidades, participantes y patrocinadores pueden obtener más información en el siguiente correo electrónico:

info@mayores-nt.uji.es



Programa (tentativo)

Miércoles 13 de mayo

Registro a las 15h.
Sesiones de 16 a 19h.

Jueves 14 de mayo

Sesiones simultáneas y talleres
9 a 14h. y de 16 a 19h.

Viernes 15 de mayo

Salida hacia Sant Mateu (9h)
Sesiones de 10 a 14h.
Tarde: Visita cultural

Consulte la página web <http://mayores-nt.uji.es> para conocer la versión más reciente de la agenda o los detalles de las ponencias. Las personas inscritas recibirán por correo las actualizaciones a medida que estas se produzcan.

Ponencias destacadas

(evaluación de presentaciones en proceso)

Annie Banbury. Central Queensland University
Miguel Chover. Universitat Jaume I
Vicente Escrig. Hospital Clínic Universitario Valencia
Mireia Fernandez. Open University of Catalonia
Cathy Fowley. Dublin City University
Sonia Herzner. University of Erlangen-Nurnberg
Jensen Kræn Blume. Danish National Centre for Social Research
Daria Kyslaska. Paris e-Senior association
Vibha Singh. Tata Institute of Social Sciences
Cristina Vilaplana. Universidad de Murcia

Más información

web: mayores-nt.uji.es correo: info@mayores-nt.uji.es

Colaboradores



Estos proyectos han sido financiados por la Comisión Europea. La Comisión no se hace responsable de la información aquí contenida, la responsabilidad es únicamente del autor.



SANTIAGO GARCÍA MARTÍNEZ - 2º CURSO GRADUADO SÉNIOR

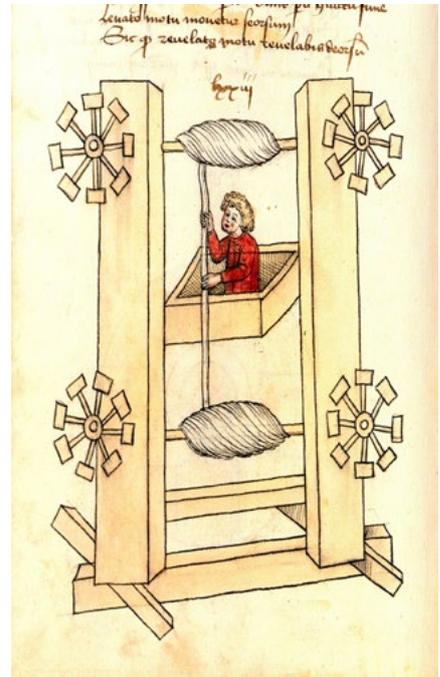
HISTORIA DEL ELEVADOR

Los primeros sistemas de elevación y transporte fueron las palancas, los rodillos, las poleas y los planos inclinados. La ejecución de grandes trabajos de construcción con este tipo de medios exige la enorme utilización de medios humanos. Un ejemplo lo tenemos en la construcción de las pirámides de Keops (siglo XXV antes de Cristo) cuya altura es de 147 metros, compuesta de prismas de piedra cada una de 9x2x2 metros cúbicos de tamaño y aproximadamente 90 toneladas de peso. Su construcción duró alrededor de 20 años y en ella trabajaron más de 100.000 personas.

Hacia 1510 a. C. se aplica en Mesopotamia la rueda (utilizada hasta entonces solo en carros, en los tornos de los alfareros y en las ruelas) a dispositivos mecánicos, convirtiéndolas de este modo en un instrumento para la utilización de las fuerzas. Gracias a ello, la resistencia debida a la fricción, se reduce a la reinante entre el eje y el cojinete. La polea de cuerda resulta especialmente importante para transformar fuerzas sin que se produzca fricción en la cuerda. No es posible demostrar si la mencionada polea se emplea ya en Mesopotamia o en Egipto por aquella época a modo de polea sencilla.

Los chinos mejoraron el sistema utilizando recipientes colocados sobre una cuerda sinfin girada por un molinete que funcionaba a mano o a pedal.

Hacia 700 a. C, los griegos desarrollan la técnica de la descomposición de las fuerzas con el invento del polipasto. Los polipastos se componen principalmente de una polea fija y varias móviles, aunque en ocasiones se le pueden aplicar más de una fija. El periodo grecorromano constituye una etapa de un gran impulso en la evolución de la tecnología de la elevación, un elemento clave para la elevación es la polea compuesta. Su origen se remonta a la Grecia Clásica. Eurípides (480 - 406 a. C.). Una de las primeras referencias sobre elevadores de carga, aparece en las obras del arquitecto romano Vitrubio, que dice de Arquímedes (ca. 287 a. C.- ca. 212 a. C.) que había descubierto el tornillo sin fin, principio en el que se basa los elevadores actualmente y construido un elevador que funcionaba con cuerdas de cáñamo y poleas movidas por el hombre, probablemente en 236 a. C. Cuando el emperador Tito, construyó el Coliseo Romano en el año 80 de nuestra era, se utilizaban grandes montacargas para subir a los gladiadores y a las fieras a nivel de la pista.



Partiendo de problemas agudos y buscando para ellos soluciones de tipo técnico, Leonardo da Vinci, crea una grúa móvil con el fin de facilitar los trabajos en la construcción en las que había que elevar cargas pesadas. La mencionada grúa se gobernaba desde arriba mediante un cable tensado accionado por una manivela dotada de transmisión sobre ruedas dentadas, y estaba montada sobre una especie de vehículo algo similar a un vehículo.

En España una de las primeras descripciones que aparecen escritas, nos remite al año 1000 en el Libro de los Secretos escrito por Khalar al-Mura di, de la España islámica que nos describe el uso de un ascensor como dispositivo de elevación de una gran carga con la finalidad de destruir y golpear las murallas de las fortalezas.

En el año 1556 un médico llamado Geog Bauer (1490 - 1565) que había trabajado como médico en los centros mineros de Sajonia, edita su obra De re Metallica, que constituye una guía bastante exacta de los sistemas empleados durante la Alta Edad Media de los sistemas de elevación en las minas



de aquel entonces donde aparecen esquemas de aparatos de elevación en una mina. Mencionaba el uso de ruedas dentadas y de cadenas movidas por caballos. No existen diferencias significativas respecto a periodos anteriores excepto el de una vagoneta que debía correr por un surco.

En el Siglo XVII, había diversos prototipos de ascensores instalados en algunos edificios palaciegos de Inglaterra y Francia utilizando el sistema de tracción de la grúa. La invención de otro sistema basado en la transmisión a tornillo, fue tal vez el paso más importante en la tecnología del ascensor desde la antigüedad, lo que finalmente condujo a la creación de los ascensores de pasajeros modernos. El primer modelo fue construido por Iván Kulibin e instalado en el Palacio de Invierno en 1793, mientras que años más tarde, otro ascensor Kulibin fue instalado en Arkhangelsk, cerca de Moscú y en 1823, se inaugura una cabina de ascenso en Londres.



elear cargas pesadas, utilizándose esta técnica para una innumerable variedad de opciones de elevación y transporte, incluyendo la elevación de tierras de las excavaciones de túneles de ferrocarril. El tambor de cable horizontal de 3 a 5 metros de diámetro, alrededor del cual daban vueltas las caballerías, fue sustituido por un torno movido, por lo general, por una máquina de vapor vertical, de baja presión y un solo cilindro.

En 1851, Waterman invento el primer prototipo de montacargas, se trataba de una simple plataforma unida a un cable, para subir y bajar mercancías y personas, a medida que se iban construyendo edificios más altos, la gente sentía la necesidad de dejar de subir y bajar escaleras cada vez más largas. Los grandes almacenes empezaron a crecer y surgió la necesidad de trasladar a los clientes de un nivel a otro con el mínimo esfuerzo. Esto inspiró a un norteamericano de Vermont, llamado Elisha G. Otis a inventar un elevador con un sistema



Hacia 1830 se pone en servicio un montacargas accionado por una máquina en la ciudad inglesa de Derby. En los grandes almacenes West Rinding de Yorkshire en 1840, todavía se pueden ver tornos para

inventar un elevador con un sistema dentado, que permitía amortiguar el golpe en caso de rotura del cable de sustente. Fue la primera demostración de un sistema de seguridad para ascensores.

Si hablamos de historia de elevadores no debemos olvidarnos del castillo de Neuschwanstein ubicado en el desfiladero de Pollat en los Alpes Bávaros y los lagos Alpe-see y Schwan y levantado sobre el antiguo castillo Hohenschwangau empezado a construir en 1869 por Luis II de Baviera. Esta construcción fue la más vanguardista de la época, disponía de agua corriente en cocinas y servicios, sistema telefónico de corto alcance (6 metros) y un elevador para subir cargas dado que la altura del edificio supera los 45 metros de altura y durante los trabajos constructivos se emplearon andamios y una grúa a vapor. La dirección de las obras fue encargada primero a Eduard Riedel, posteriormente a Georg von Dollmann, y en 1884 a Julius Hofmann. La obra no la vio terminada Luis II, murió el 13 de Junio de 1886. En el año 2007 fue finalista en la elección de las nuevas siete maravillas del mundo moderno. Pero no resultó electo, quedó en octava posición y en el 2008 el gobierno de Baviera solicitó que el castillo fuera nominado para ser Patrimonio de la Humanidad de la Unesco en un conjunto denominado "Castillos de Luis II".

El ascensor o elevador tal como lo conocemos hoy tuvo sus comienzos a principios del Siglo XIX cuando James Watt inventó la máquina de vapor. Los elevadores pasaron a ser elevados mediante el vapor, el cual se almacenaba en cilindros que elevaban la cabina. Para bajar simplemente se abría una válvula y por la acción de la gravedad la cabina bajaba.

ISABEL COLOM IGUAL, ANDRÉS CASANOVA TENA,
ALBERTO QUEROL DOMINGO Y RAMÓN VICENTE ANDRÉS - SEU DELS PORTS

EL CULTIVO DE LA PATATA EN VILLAFRANCA

Como la tierra de Villafranca mayoritariamente es de secano el cultivo de la patata también lo ha sido básicamente en secano, aunque para consumo propio las familias que disponían de un pequeño huerto en el que podían regar se cultivaban unas pocas primerencias adelantando la cosecha un par de meses y poder comer pataques noves ya que a partir de Agosto era mejor comer las del año anterior y hasta Octubre o Noviembre no se recolectaba la cosecha normal o tardanes. Esta patata temprana se suele sembrar por Semana Santa o incluso antes, por San José. La siembra para el cultivo normal o tardana se efectúa a partir de mediados de Junio durante el menor tiempo posible, en previsión de posibles contratiempos climatológicos y dependiendo de las condiciones de la tierra.

Excepcionalmente había agricultores que incluso sembraban sobre el rastrojo de cereales más tempranos como la cebada a finales de Julio. Si se podía se sembraba en lluna vella y si podía ser en menegante aún mejor. Hace unos años cuando aún se acostumbraba a sembrar pa casa y los matxos ya habían desaparecido en el medio rural, era un drama conseguir que alguien te hiciera el gran favor de venir a sembrarte las patatas, había cola.



Ahora se siembran con tractor que lleva incorporada la sembradora, pero todos recordamos como sembrábamos hace años con animales. Íbamos detrás o delante del matxo o del parell depositando la simiente, que llevábamos en una cesta, teniendo cuidado no cayeran en el fondo del surco y ahondándolas un poco con el pie para que la semilla germinara más pronto al estar la tierra un poco más apretada. Hasta su recolección, aparte del control del gusano, el cuidado que necesita no es excesivo, dos o como mucho tres escardes es lo normal, antes esto se hacía arando con polligana -arado para sólo un animal- que tiraba del mismo entre los surcos sin pisar las matas.

Normalmente se sembraban en terreno en el que el año anterior se había cultivado cereal. Las patatas destinadas a la siembra se tendían desde Enero a Marzo, para retrasar la germinación y así evitar que los brotes esquilmaran la patata antes de sembrarla. Para casa se escogían que fueran blancas por dentro, se consideraban más buenas, y para la venta las que eran rojas, más

amarillas por dentro, que eran más sufridas y por lo tanto más productivas. Las patatas destinadas a la siembra eran de tamaño normal, se soleaban un poco antes de cortarlas a trozos en los que hubiera un par de ojos como mínimo. Las de tamaño pequeño se cocían para los cerdos.

Los fertilizantes con que se abonaba la tierra para patatas eran en principio el estiércol de los animales de casa y posteriormente el conocido popularmente como guano procedente de yacimientos de excrementos de aves marinas en Sudamérica en el que concurren los tres elementos básicos para el crecimiento de las plantas: nitrógeno, fósforo y potasio. Luego aparecieron los abonos químicos, amoniaco (nitrógeno), superfosfato (fósforo), y potasa (potasio) que se mezclaban. Ahora se comercializan con los tres componentes en un porcentaje repartido normalmente al 15% cada uno. En cuanto a la recolección era la parte más dura o pesada de su cultivo, antes lo más común era hacerlo "a ganchos", pero para ello había que recurrir a la ayuda fami-



liar, de vecindad o de amigos, de lo contrario podía echarse el invierno encima y tener todavía medio jornal de patatas por coger.

También se hacía con “animal”, si las condiciones del terreno lo permitían, que consistía en surcar con el arado por debajo de la patatera y hacer que las patatas afloraran por encima de la tierra, aunque algunas quedaban enterradas, por lo que había que repasar con los ganchos para que quedara la menor cantidad posible sin recolectar. De todas maneras esta forma de recolección aliviaba considerablemente el duro

trabajo de enclavar la herramienta lo más hondo posible debajo de la mata para extraer los tubérculos. Ahora para consumo propio las recolectamos manualmente. Para grandes cantidades las cooperativas disponen de máquinas para hacer la recolección. Las variedades más comunes que se cultivan en estas comarcas de secano son principalmente Kennebek y Baraka. Antes se cultivaba mucho la variedad Desirée quizá más productiva pero menos sabrosa, otras variedades que han venido a menos son la Spunta, Red Pontiac, Palogarn, Turia.... Ahora se cultivan bastante

las variedades Picasso, Cóndor etc también para huerta la Monalisa. Otras variedades que recordamos y que han desaparecido o se conocen por otros nombres eran las De La Virgen, Torrentanas, Morunas, Del Ullet, etc.

También es interesante mencionar el intercambio de patatas por otros productos. Subían camionetas de La Plana, Les Coves, etc. cargadas de naranjas, mandarinas, boniatos o codonys que se dedicaban a este tipo de comercio ya desaparecido.

ANTONIO GUTIÉRREZ MILLÁN - POSTGRADO

EL PARQUE NACIONAL DE ORDESA Y MONTE PERDIDO

Un Parque Nacional es una zona o área natural que no ha sufrido casi ninguna transformación humana ni tampoco ha sido ocupada de forma definitiva por demasiados asentamientos humanos y que debido a su belleza paisajística, a la singularidad de sus formaciones geomorfológicas, de su fauna y de su flora tiene unos grandes valores ecológicos, científicos, educativos y estéticos por lo que su conservación merece atención preferente y no solo a nivel de comunidad sino a nivel nacional.

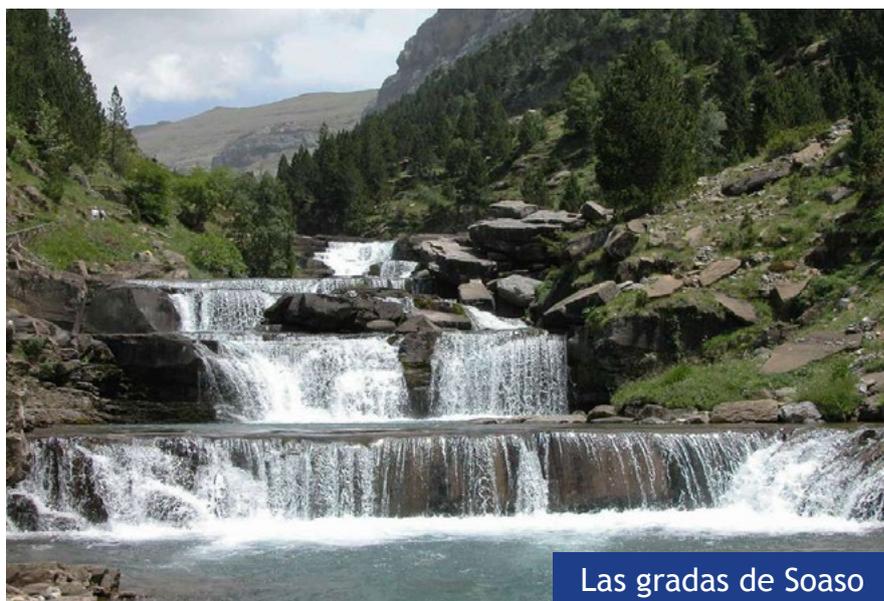
En España tenemos quince Parques Nacionales. El más antiguo es el de los Picos de Europa y el más moderno el de Guadarrama, de reciente creación. El P.N. de Ordesa y M. Perdido es el segundo en antigüedad.

Dos de los Parques Nacionales españoles situados en el Pirineo son el P.N. de Aiguas Tortas y Lago de San Mauricio (“Aigüestortes i Estany de Sant Maurici”) y el P.N. de Ordesa y Monte Perdido, motivo de nuestro trabajo.

Los orígenes del Parque de Ordesa y Monte Perdido se remontan

a principios del siglo XX cuando el fotógrafo francés Lucien Briet denunció la caza abusiva de la cabra montesa (capra pirenaica) llevada a cabo por cazadores ingleses. Estas protestas, junto con otras, llevadas a cabo por el geógrafo oscense Lu-

gobierno español se preocupó por el asunto y el rey Alfonso XIII firmó el Real Decreto de su creación el 16 de agosto de 1918. Este primer Parque tenía 2088 ha. y se llamaba P.N. de Ordesa o río Ara. Se abrió al público el 14 de agosto de 1920.



Las gradas de Soaso

cas Mallada y el excursionista catalán Juli Soler i Santaló, llegaron a oídos de D. Pedro Pidal, Marqués de Villaviciosa, precursor y fundador de los primeros parques nacionales en España. Este señor intercedió ante las autoridades españolas. El

Pasaron muchos años antes de que este Parque se ampliara y esto se recoge, en un primer momento en la Exposición de Motivos de la Orden Ministerial de octubre de 1974 donde se destaca la excepcionalidad de un espacio natural

de grandísimas características que se extiende por parte de la cordillera axial pirenaica y el Macizo de Monte Perdido y concurren en el pico de Marboré. Este espacio natural siempre llamó la atención de montañeros, cazadores, geólogos, zoólogos, botánicos, espeleólogos y seguramente curiosos o excursionistas que querían contemplar su belleza. El P.N. de Ordesa y Monte Perdido se creó por medio de la ley 52/1982 del 13 de julio y tiene una extensión de 15.679 ha. También quedaron protegidas por leyes especiales unas 19.679 hectáreas de territorios próximos al Parque

Los terrenos del Parque y los adyacentes se distribuyen por los términos municipales de Bielsa, Fanlo, Puértola, Tella-Sin, Torla y Broto.

SITUACIÓN

El Pirineo es un Sistema Orográfico que se extiende desde la costa catalana norte hasta la costa de Guipúzcoa, por tanto cubre toda la frontera con Francia. Tiene unos 55.000 km² de superficie y dos terceras partes corresponden a España, la otra tercera parte corresponden a Francia. El Pirineo se divide en tres partes: Pirineo Catalán u Oriental, Pirineo Aragonés o Central y Pirineo Navarro u Occidental.

Las cimas más altas, superiores a los tres mil metros de altura, se encuentran en el Pirineo Central.

Dentro del Pirineo Aragonés y en la provincia de Huesca está situado el Parque Nacional de Ordesa y Monte Perdido (más concretamente en la comarca de Sobrarbe). Este Parque es uno de los sitios más bonitos no solo del Pirineo sino de toda España. Por esto cada vez hay más turistas y montañeros españoles y extranjeros que lo recorren, tanto por los valles de Ordesa como por el de la Pineta, por el del Añisclo y también por el del río Yaga (Garganta de Escuaín). Así mismo se exploran

cuevas, se suben a cimas (Monte Perdido, Sum de Ramond, Cilindro de Marboré y otros picos de más de 3000m. de altura) Este Parque Natural es de una gran belleza no solo por sus valles, donde hay variedad de plantas y animales, sino también por sus aguas (ríos, cascadas, ibones) y la grandiosidad de sus montañas y glaciares.

El Parque propiamente dicho, sin tener en cuenta la zona de influencia, se extiende por los términos municipales de Torla-Ordesa, Tella-Sin, Puértolas, Fanlo, y Bielsa.



<http://mayores.uji.es>

VIAJAR, DESCUBRIR, DISFRUTAR Y APRENDER

La Universitat per a Majors a través de la coordinación de actividades extra-académicas ofrece la posibilidad a los estudiantes de poder participar activamente en la programación cultural de nuestro entorno. La educación no-formal es considerada desde todas las perspectivas educativas como un modelo bidireccional mediante el cual se transmiten conocimientos, costumbres, actitudes y habilidades sociales. Es en la programación de estas actividades donde el alumno tiene un protagonismo más activo, dinámico e importante.



Entre las actividades ofertadas en el último trimestre del curso se realizarán varios viajes socio-educativos, algunos de los cuales ya os indicamos:

El grupo del Taller de Senderismo realizará una salida extraordinaria por las Alpujarras y la sierra de Granada del 8 al 13 de abril.

La ciudad de Caesar Augusta recibirá a los estudiantes (abierto a cualquier grupo/curso) del 25 al 27 de marzo.



La Semana Santa del Bajo Aragón esta considerada fiesta de Internos Turístico Internacional por ello se ha programado una visita los días 3 y 4 de abril.

La concreción de estas actividades se hará pública en la web: www.mayores.uji.es



“Los viajes son en la juventud una parte de educación y, en la vejez, una parte de experiencia.”

M^a CRUZ DIAGO PASTOR - SEU DE L'INTERIOR

PENSAMENTS... PARAULES... FILOSOFÍA...

Durant el primer trimestre d'aquest curs hem tingut a la Seu de l'Interior (Sogorb) l'assignatura de filosofia. A mi sempre m'ha agradat aquesta disciplina, així que a més a més de gaudir a l'aula i amb les intervencions dels companys, han fet de una nou aparició els desitjos de llegir i trobar els "clàssics": Plató i Aristòtil. Disculpeu per endavant el meu atreviment de reflexionar, negre sobre blanc, en matèria de qüestions de tantíssima profunditat (transcendència). Tots sabem que la Filosofia, que d'una manera senzilla podríem definir com: "La recerca del coneixement mitjançant la sola raó", va nàixer a Grècia al voltant del segle VII a.C. (Tales de

en què l'espectador d'una obra s'abandona a les seues emocions i que troba plaer en eixe abandonament. Ara bé: Plató manté que s'està disposat a adquirir plaer a qualsevol preu i sense acovardir-se davant de qualsevol font o bé origen d'agitació emocional. Aristòtil sosté un altre principi, que és el trencament: l'emoció es pot alliberar, descarregar o mitigar amb un simple abandó. Recordem-nos de la definició de "Tragèdia": És una imitació d'una acció noble i completa, d'una magnitud apreciable, amb un llenguatge d'una fascinació especial, transmesa a través d'actors i no per mitjà de la narració, i que es produeix per l'estímul de la com-

el drama per la seua funció social i recreativa. I explicant la definició de "Tragèdia" ens diu que:

a) Es completa en ella mateixa, per l'exigència d'una unitat orgànica de l'estructura de l'obra: ha de tenir començament, un desenvolupament i un final, i les tres parts han d'ésser proporcionades (simetria). Avui en dia es trenca molt.

b) D'una magnitud apreciable perquè les tres parts formen un conjunt coherent.

c) D'un llenguatge d'una fascinació especial, format per la melodia, el ritme i la versificació.



Mileto, Pitàgores, Heràclit, Parmènides, Demòcrit, Sòcrates...). I que una de les primeres preguntes que es feren els filòsofs fou: Quin és l'origen i principi de tot? Que encara avui després de 26 segles no en tenen respostes prou satisfactòries. Doncs cal reflexionar i molt...

"Paraules... paraules..." Deia Hamlet en la seua tragèdia shakesperiana i ara, més que mai, jo voldria trobar les paraules adients per expressar una valoració de la polèmica entre Plató i Aristòtil sobre la "Tragèdia Grega". En un primer punt la discrepància es localitza en el funcionament psíquic que tenen les arts sobre els éssers humans. Coincideixen els dos

passió i la por, la descàrrega alleugeridora de les emocions d'aquesta naturalesa. En conseqüència en Plató, la teoria mimètica és educativa; en Aristòtil és alliberadora, la tragèdia és un altre tipus d'art, és catarsi.

Altre punt entre els dos filòsofs és el referent a "l'experiència estètica", per a Plató es poden tenir molts coneixements estètics sense experiència perquè aquesta és alguna cosa que se la fa ella mateixa. Es tracta d'una concepció pedagògica, si Aristòtil accepta com a base de l'art l'agitació psíquica o mental ens trobem davant d'un gran precedent de la modernitat. Aquest filòsof valora tant la música com

d) Transmesa a través d'actors que representen i aporten alguna cosa més que no sols la veu, a diferència de l'"Epopèia" que és narració.

Si el príncep danès meditava amb paraules tràgiques la seua existència vital, jo en la personal representació d'avui prefereix escoltar la veu de Serrat amb "Paraules d'amor sentides i tendres... No en sabíem més, teníem quinze anys..." En un altre moment parlarem de la "Comèdia" que buscant el riure i somriure de l'espectador feia explotar la catarsi positiva.

VICENT APARICI GÓMEZ - POSTGRADO

ÈTICA I POLÍTICA

A la Grècia clàssica la Democràcia era el règim polític basat en el govern del poble (Demos). Cada home té una parcel·la de sentit cívic, el ciutadà ha de col·laborar en els assumptes públics, com indica Pèricles “som els únics que considerem no home pacífic sinó inútil, aquell que no participa en res dels assumptes públics”. L'any 1942 J.A. Schumpeter publica l'obra Capitalisme, socialisme i democràcia, on diu que encara que no n'existiren de grups polítics que tractaren d'influir sobre el ciutadà corrent, aquest tendria, en la qüestió política, a sotmetre's a prejudicis i impulsos irracionals. També en aquesta obra estableix les quatre condicions mínimes per a l'èxit del mètode democràtic:

I: El material humà de la política -els homes que componen els organismes de partit, que són triats per a servir al parlament, que ascendeixen als càrrecs del gabinet- han de ser d'una qualitat suficientment elevada;

II. El domini efectiu de la decisió política no ha de ser massa dilatada;

III. En una societat industrial moderna, ha de disposar en la esfera de l'activitat pública, dels serveis d'una burocràcia ben capacitada que posseeix una bona reputació i dotada d'un fort sentit del deure, i IV. Pot compendiar-se en la frase

“auto disciplina democràtica”.

Aquestes quatre condicions mínimes per a una democràcia mínima, establides a l'any 1942, veiem com ara encara en són molt lluny de la realitat que ens envolta, cal pensar que darrere de cada cas de frau fiscal, evasió de capitals, prevaricació, tràfic d'influències o qualsevol altre delictes comés per un polític al darrere cal cercar, com a mínim, un funcionari que ha col·laborat i una persona física o jurídica que s'ha enriquit. Enrique Bonete Perales (València, 1959) l'any 2003 publicà l'obra Èticas en esbozo, on parla com l'activitat política ha d'estar regida per criteris morals si vol ser autèntica tasca dignificadora de l'home i de la col·lectivitat, i no una mera lluita pel pur poder.

L'ètica política ens aportaria referències interessants per tal de calibrar quan estem enfront a comportaments polítics clarament immorals, encara que puguen ser eficaços per aconseguir o mantenir-se al poder. Cal assenyalar els sis principis imprescindibles, que són violats de forma persistent en els sistemes democràtics, que són els següents:

Principi de la receptivitat. Tot polític haurà de ser receptiu a les crítiques i queixes ciutadanes, fins i tot pels mitjans de comunicació. Les decisions dels polítics per tal de

ser morals, han de tenir en compte sempre la perspectiva d'aquells que resulten més afectats. El rebuig directe de les crítiques ens mostra un comportament de dubtosa validesa moral.

Principi de la transparència. Tot polític haurà d'actuar explicant sempre les intencions amb que pren les decisions, explicant el que es vol aconseguir amb elles, qui les pren, i com es portaran a terme. No han d'existir dobles intencions en la vida política. El polític ha de dir sempre la veritat a la ciutadania, sense amagar amb llenguatge manipulatiu, intencions inconfessables públicament.

Principi de la dignitat. Tot polític haurà d'actuar considerant a les persones implicades en les seues decisions com fins en sí mateix i mai com a simples medis. La immoralitat més greu que pot cometre un polític és utilitzar les persones com a objectes amb els quals aconseguir altres fins, encara que promoguen el bé social. Aquesta defensa de la dignitat de la persona, implica la salvaguarda rigorosa i la promoció constant dels drets humans. Aquest principi és el que major força moralitzadora de la pràctica política comporta, tal com s'exposa a la Declaració Universal dels Drets Humans.

Principi de fins universals. Tot



polític haurà d'actuar distingint de forma clara el que són profits personals (o partidistes) d'allò que constitueixen en veritat fins universals. El que significa que les argumentacions, decisions o accions polítiques que procuren el benefici d'unes persones, o d'un partit, polític són immorals, encara que no siguin il·legals.

Principi de servicialitat. Weber distingeix entre qui entra en la vida pública per ocupar càrrecs polítics i enriquir-se, i qui es dedica a la vida política com a servidor d'una causa, com un mitjà per servir a la ciutadania. No s'apeguen als càrrecs, i ho proven amb fets amb una concepció transitòria de la vida pública. Aquest darrer mode d'actuar és el que mostra l'altura moral d'un polític amb la concepció del poder com a servei al bé social universal, tot el contrari de la forma d'actuar contrària que ens mostra la immoralitat política.

Principi de responsabilitat. Cal distingir entre responsabilitat moral, política i penal. La responsabilitat moral la determina tota la ciutadania, la política la valoraran els parlaments i partits polítics, mentre que la responsabilitat penal la determinen els jutges. L'actuació responsable en la vida política, és aquella que ho fa moralment, per instituir-la cal establir almenys tres sentits:

1. Respondre sempre als ciutadans quan sol·liciten explicacions o justificacions;

2. Assumir com a propis els comportaments il·legals o greument immorals dels subordinats, sense delegar en altres la responsabilitat.

3. Prendre decisions calculant

sempre les conseqüències previsibles per a la societat. El principi de responsabilitat mostra majors dificultats per delimitar-ho amb claredat, sent el més toquejat i tergiversat pels polítics.

L'anglès Tomàs Moro edità el llibre *Utopia* el 1516, l'any següent el rei Enric VIII el nomenà Primer Ministre, càrrec des del qual haguera pogut establir un nou ordre social, en canvi la societat anglesa en res ho va notar. Un altre punt de vista és el de Silvio Berlusconi, ex-primer ministre d'Itàlia, que va dir "la societat italiana la meitat està comprada i l'altra meitat ho vol estar". Aquesta darrera concepció de la societat ens és propera per l'absència total de reacció crítica de la ciutadania, front als excessos de càrrecs de tota mena i color, encara que abunden més en uns colors que en d'altres.

Caldria aplicar en la vida política la regla d'or, comportat amb els altres com vols que els altres ho facen amb tu. Ara bé, davant d'una situació concreta, posem un exemple, si ens trobem un bitllet de loteria premiat amb molts diners, que fariem? A) Vas a la policia i intentes trobar el propietari del bitllet; B) El cobres i dones tots els diners a una bona causa, el que ens aportaria benestar moral, o C) T'ho quedaries, cobraries tots els diners i elevaries el teu nivell de vida, com va sentenciar Glaucó, el personatge del llibre II de la República de Plató, que ens diu que el curs natural de l'individu és ser injust, perquè obté el màxim benefici, i sols la por de que els altres siguin injusts amb nosaltres és el que ens porta a actuar d'acord amb la justícia.

L'ètica política estarà present en la vida pública quan la societat,

de forma majoritària, l'exigisca als càrrecs públics, als veïns i s'aplique cada ciutadà en respectar-la cada dia. Sols una societat que assumisca els valors ètics assolirà una classe política que respecte i practique els principis ètics que ens mostra el professor Bonete.

Mentre la societat majoritàriament pense que tots són iguals, per la comoditat de no perdre temps en esbrinar les diferències, seguirem sent servents en compte de ciutadans lliures, estarem més prop dels servents de la societat medieval, que del ciutadà del S. XXI que assumeix els principis de la revolució francesa -llibertat, igualtat i fraternitat- i defensa la Declaració Universal dels Drets Humans.

Al meu parer sols una societat que tinga assumits els valors democràtics com a valors inalienables, que exigisca i complisca els principis ètics en la vida pública i privada, estarà capacitada per capgirar la davallada cap a on ens porten. Cal dir que no existeix una societat utòpica, com mostrava Tomàs Moro, però sí que existeixen societats que saben expulsar de la vida política els personatges que s'aprofiten dels càrrecs per enriquir-se, bé mitjançant el vot conscient, racional i meditat, lluny de la decisió irracional i basada en prejudicis, com afirmava Schumpeter; bé per l'acció judicial. El que mai pot fer un ciutadà conscient és donar la responsabilitat de la situació que viu als altres, com els polítics, nosaltres hem d'assumir la nostra responsabilitat, en cas contrari estarem legitimant l'actuació de lladres, defraudadors i evasors fiscals quan ocupen càrrecs públics amb el suport del nostre vot.

Participación en eventos musicales; la ópera como instrumento educativo

Dentro de las actividades extra-académicas del programa de formación permanente Sénior Universitat per a Majors, para complementar la formación académica impartida en las clases teórico-presenciales, se oferta al estudiantado la posibilidad de asistir a representaciones de las más importantes y conocidas óperas que se representan en el Palau de les Arts Reina Sofia de Valencia.

Los días 24 y 31 de marzo los estudiantes asistirán a la representación de la ópera Norma.

Concerts de Primavera Cor de la Universitat per a Majors

Dirigits pel prof. Santiago Monforte



UNIVERSITAT
JAUME·I



UNIVERSITAT
JAUME·I



**Divendres 22 de maig a les 19:00h.
al Casino Antic de Castelló**

“Concert de Primavera”

**Divendres 5 de juny a les 20:30h
en l'ermita de Sant Jaume de
Fadrell**

**“Concert de Primavera i Grup de
Dolçainers i Tabaleters Castalia”**

Al finalitzar, sopar de “pa i porta”

Organitza:
Programa de Formació Permanent,
Universitat per a Majors de
la Universitat Jaume I



Col·labora:
Excm. Ajuntament de Castelló
Assoc. de Festes de Carrer de Castelló
Assoc. Encomienda de Fadrell

NURIA FERRER VILANOVA - 1ER CURSO GRADUADO SÉNIOR

EL BOLSO

En una ciudad, más bien un pueblo grande, en su dotación de policía municipal trabaja Lorenzo, el más veterano de sus compañeros. El mejor aliciente de Lorenzo es contar el tiempo que le queda para retirarse del servicio y así dedicarse a lo que más le gusta, poder ver la televisión, sentado en su sillón favorito con una cerveza fría en la mano.

A Lorenzo Martínez, con más de cincuenta años, le resulta ya pesado el cinturón de su uniforme, cada año una talla mayor, en el que tiene que prender la pistola, la porra, el walki, el móvil, etc... Vive solo, su mujer hace cinco años, después de que los hijos se independizaran y tras varios años sin comunicación con su marido, decidió un día marcharse a trabajar a una ciudad grande, a Lorenzo no le importó, ya que a él le gusta vivir solo.

Eva Pereira es una joven guardia, recién incorporada al servicio, no mide más de 1,65 cm. es delgada, no demasiado atractiva, pero es muy activa, despierta y sobre todo muy observadora. El sargento decide ponerlos de pareja, para ver si la inquietud de la agente Pereira, consigue despertar al policía Martínez de otra época.

Un día estando en un rutinario control de tráfico, comprobando documentaciones de vehículos de gama alta, ya que figuraban unas cuantas denuncias de robo en la zona, paran a un Mercedes CLS de matrícula reciente para pedir la documentación, dentro habían 3 ocupantes, un varón que conducía y una mujer con otro varón en los asientos posteriores.

-Buenos días caballero, me puede entregar la documentación del vehículo-

-Espere un momento agente,

ahora la busco, el coche es de mi amiga Inés Cervera, que va sentada detrás, no se encuentra bien, ha estado en una fiesta y ha bebido mucho, mi amigo y yo la llevamos a su hotel- le responde el conductor.

Mientras Martínez habla con el conductor, Eva observa el interior del vehículo y pregunta a la señora -¿Se encuentra bien, señora?- Ella le

a Pereira y al coche huido, piensa con una rapidez, que creía había perdido hace mucho tiempo y decide sacar la pistola y dispara dos veces a las ruedas del coche, con gran puntería, consiguiendo que el vehículo se detenga. Al mismo tiempo Pereria pide refuerzos por radio y mira asombrada la rápida reacción de Martínez. Del coche salen dos varones corriendo y los



responde con un leve gesto afirmativo, pero con unos ojos muy abiertos en los que se refleja el miedo.

La agente también observa que junto a ella tiene un bolso Zagliani, que a ella le tiene prendada y no puede comprarse con su sueldo. Lleva mucho tiempo deseándolo e incluso en todas las redadas que hacen a los manteros de la localidad, busca una imitación, que no existe, entonces observa el aspecto de los hombres y le da la impresión de que no tienen ningún vínculo con la señora, toma una decisión rápida e increpa a los ocupantes para que bajen del vehículo, con la gran sorpresa de Martínez.

Al recibir la orden de bajar del vehículo, el conductor arranca el coche y sale derrapando a toda velocidad. Martínez se queda mirando

dos agentes los persiguen hasta que los refuerzos se hacen cargo de la persecución, vuelven donde se ha quedado el vehículo inmovilizado y se encuentran a la mujer, inmóvil y aterrorizada por el suceso. Tras trasladarla a comisaria, ya más calmada, es interrogada por el inspector Jiménez.

-Buenos días señora Cervera, soy el inspector Juan Jiménez, y vamos a intentar aclarar que le ha pasado esta tarde-

-Buenos días, inspector Jiménez, perdone pero, estoy muy nerviosa, puede comprobar en mi documentación que me llamo Inés Cervera Pasamajor, soy diseñadora de moda de una importante empresa española y he venido a esta localidad para contactar con unos posibles proveedores de piel, para ampliar

el campo, ya que en la actualidad solo tenemos una empresa que nos lo suministra y nuestra política es diversificar en todo lo posible-

-¿Me puede relatar que ha hecho, desde su llegada a esta localidad?-

-Si, he llegado esta mañana en coche, había concertado la visita con el responsable de la empresa de esta localidad, el Sr. Carbonell, a las 12,00 h. en el Hotel Palace, donde había reservado una habitación, el Sr. Carbonell estaba esperándome en el Hall del Hotel, la conversación ha sido muy fructífera y después de comer en el mismo Hotel, nos hemos desplazado a la propia empresa, para poder ver los productos, así como la producción, la vista la he terminado sobre las 18,00 h. -

-Teniendo en cuenta que nuestros agentes han detenido su coche a las 18,50 h. que hizo Vd. después-

-A la empresa nos desplazamos con el coche del Sr. Carbonell, después de terminar me ha llevado de regreso al Hotel y quedamos para mañana a las 10,00 h. para firmar el acuerdo y así yo poder regresar ese mismo día a Barcelona, como aún era temprano, he preguntado en

recepción, donde están las tiendas, me gusta pasear por el centro y observar los escaparates y a la gente, deformación profesional. He cogido el coche y en un semáforo, me han abordado esos dos individuos a punta de navaja, me han hecho bajar del coche y subirme detrás con uno de ellos.-

-¿Conocía Vd. a esas 2 personas?-

-No, nunca las había visto-

-¿Qué le dijeron exactamente, si puede recordarlo?-

-Más o menos, “Zorra, despídete de ese coche, ahora será nuestro y tú también” me asusté mucho y me quede paralizada.

-¿Le dijeron algo más?-

-No ya no hablaron más, hasta que sus agentes detuvieron el coche, el que venía conmigo detrás clavándome la navaja, me susurro al oído que estuviera “quietecita y calladita”, esas fueron sus palabras-

-Bien señora Cervera, no la molestamos más, ahora firmara su declaración y mañana podrá recoger su coche, lo siento pero tendrá que cambiar los dos neumáticos que

el agente Martínez ha destrozado, también quiero decirle que los hemos detenido, son unos delincuentes comunes, con un larga trayectoria fuera de la ley, Con esto, creo que quedaran fuera de la circulación durante una temporada-

-Gracias, inspector, no sabe la alegría que da, ahora, si es posible me gustaría dar las gracias a los dos agentes que detuvieron el coche-

-Sí, ahora mismo-

Cuando entran los agentes Martínez y Pereira, la señora Carbonell les agradece sinceramente sus acciones y le pregunta a Pereira -¿Cómo supo Vd. que estaba en peligro?-

-Su mirada, me hizo sospechar y luego vi su bolso Zagliani, se lo que cuesta, luego mire a sus compañeros y observe que no tenían nada en común y tome la decisión de hacerles bajar del coche, la rápida intervención de Martínez, hizo el resto.

Entonces Inés cogió su bolso y se lo entrego a Eva -si gracias a este bolso, me ha salvado la vida, quiero que es Vd. su legitima propietaria.-



AUTOS MEDITERRANEO

AUTOS MEDITERRANEO, S.A. LÍNEAS REGULARES - SERVICIOS DISCRECIONALES

“Estamos preparados para llevarte donde tú nos digas”

C/ Carcagente, nº 1 12005 Castellón Tel.: 964-220054 Fax: 964-221507
<http://www.autosmediterraneo.com> e-mail: info@autosmediterraneo.com

CARMEN COBLES ALONSO - SEU DEL CAMP DE MORVEDRE

EL TREN

El silbido del tren, penetró en mis oídos a través de la ventana despertándome de un sobresalto.

No puede ser que me haya quedado dormido, esto sonaba como un mazo dando golpes en mi cerebro, al mismo tiempo que trataba de vestirme para poder salir a la calle. El tren estaba parado en el arcén, eché a correr con la esperanza de llegar a tiempo y subir a él, pero todos mis esfuerzos por alcanzarlo resultaron inútiles, le seguí con la mirada viendo cómo se alejaba cada vez más, llevándose con él mis ilusiones y el trabajo de todo un año, era importante para mí subir a ese tren llegar a la Universidad y aprobar era mi último examen, y con él acababa la carrera. Pero las circunstancias decidieron lo contrario. Miré el reloj, este se había parado en las doce y no sonó a la hora prevista, ahora tendría que esperar un año más,

Mis ilusiones, mis proyectos, el bufete de abogados ya tenía todo organizado, incluso el local, ¿y la ilusión de mis padres? ellos se sentirían orgullosos de mí, viendo cumplidos sus sueños, y de que su trabajo y esfuerzo no habían sido en vano. Ahora por este pequeño

contra tiempo todo se había ido al garete.

¿Cómo explicarles a mis padres lo ocurrido? No lo sé. No podía volver a casa, ¿qué les iba a decir? ¿Que me había dormido? ¿Lo entendería? De ninguna manera, no me lo perdonaré en la vida.

Estuve, deambulando todo el día de un lado a otro sin rumbo fijo, con una idea fija en mi mente, ¿Cómo presentarme delante de mi familia con esta noticia? ¿Cuál sería su reacción? ¿Pero algo tenía que hacer? Volví a mirar el reloj sin acordarme que él había sido el causante de aquella tragedia, “las doce”

Debía ser tarde, el sol se había puesto y la luna daba unas leves pinceladas sobre un cielo azul que se iba poblando de estrellas cada vez más.

Decidí abandonar aquel parque silencioso donde los chiquillos habían abandonado. Cabizbajo con pasos lentos me encaminé a casa decidido afrontar la situación. Faltando apenas unos metros para llegar a mi hogar, la calle estaba alborotada, algo pasaba, eso estaba claro, al verme salieron



todos a una a mí encuentro, entre estos se encontraba mi familia. Abrazándome y dando gritos de alegría, yo no salía del asombro.

En sus rostros se reflejaba, angustia, tristeza, las lágrimas de sus ojos se transformaron en ese instante en alegría. Sólo hizo falta unos segundos para comprender aquella situación. La noticia estaba en boca de todos, llegando hasta los rincones más lejanos.

El calendario señalaba, esta fecha, once de marzo de dos mil cuatro, los atentados de los trenes de Atocha, en Madrid, una fecha inolvidable en nuestro país y en el mundo entero. Que marcó un antes y un después, en nuestras vidas, llevándose por delante un elevado número de personas y dejando multitud de familias destrozadas, física y psíquicamente, por el resto de sus vidas.

Yo tenía que viajar en ese tren como lo hacía cada día.

Quién fue el causante de que el reloj se parase en las doce. Nunca lo sabré, lo que si se es que él me salvo la vida.



Oferta de Talleres. Universitat per a Majors. Curso 2014/2015

Los talleres se ofertan a todos los estudiantes de la Universitat per a Majors y a diferencia de las actividades anuales, estas tienen una duración breve ya que se centran en una herramienta o aptitud muy determinada. A continuación está la oferta de talleres para el Campus de Castellón.

El número de plazas del Taller será un mínimo de 20 y un máximo de 30 estudiantes.

Recuerda visitar siempre la página web <http://mayores.uji.es> para saber más detalles (nuevos grupos, plazos de inscripción, fechas exactas, etc)



Aprende a manejar y aprovechar tu tablet

Taller dirigido a aquellos que quieren iniciarse en el uso de las Tablets: su configuración, conexión a internet, aplicaciones básicas (como el correo) y como instalar otros programas (orientados a la información y comunicación). El taller tendrá dos grupos, uno de ellos únicamente para tablets iPad y otro para Android. Aunque el taller está dirigido específicamente para tablets, muchos de los contenidos son también aplicables a Smartphones. Los alumnos deberán traerse su propia tablet.

4, 11, 18, 25 de mayo, 1 de junio, de 16h. a 18h. 2 créditos.

Diseña y crea tus álbumes Hofmann

Adecuado para los alumnos que quieran crear álbumes fotográficos y luego mandarlos a impresión, para de esta forma, tener un recuerdo impreso de las fotografías digitales. En este taller se introducirá la aplicación Hofmann de diseño y creación de álbumes. Todos los alumnos iniciarán un proyecto de álbum para terminar el taller solicitando su impresión (optativo)

4, 11, 18, 25 de mayo, 1 de junio, de 18:30h. a 20h. 2 créditos.

Practical English

Clases de inglés muy orientadas a la práctica, basadas en escenarios y situaciones que nos pueden suceder ya sea al visitar otro país o bien al recibir una persona extranjera. La principal aptitud que se desarrollará durante estas clases es la habilidad de comunicación oral, pero sin dejar de lado la necesario marco gramatical e introducción de vocabulario u otros conocimientos necesarios a la práctica. Se ofertarán 3 niveles.

19, 26 de mayo, 2, 9 y 16 de junio. 9h. a 10:30h. básico, 9h. a 10:30h. medio, 11h. a 12:30h. avanzado. 1,5 créditos.

Iniciación a la astronomía

Taller de 2 sesiones que permitirá a los alumnos conocer conceptos básicos relativos a los diferentes elementos astronómicos (como el sistema solar, estrellas, constelaciones) y en la segunda sesión, ya de forma práctica (en el Planetario de Castellón), poder estudiarlos mediante la observación.

Fechas por definir. 1 crédito.

Taller de cocina

Adecuado para aquellos alumnos que quieran aprender a cocinar de forma sana y saludable, con técnicas y recomendaciones para hacerlo de forma sabrosa. El taller tendrá tanto contenido teórico como práctico.

Fechas por definir. 1 crédito.

Taller de primeros auxilios

Se enseñarán los conocimientos imprescindibles para poder ofrecer una ayuda eficaz a las personas que se encuentren en una situación de emergencia, centrado en afrontar los primeros momentos decisivos con la máxima seguridad. Incluye contenido teórico y práctico con simulaciones de situaciones de emergencia.

29 de abril (mañana); 6, 20 y 27 de mayo (tardes). 1,5 créditos.

Taller de introducción a la fotografía

Curso de introducción a los conceptos básicos de fotografía que son aplicables tanto a cámaras compactas como réflex. Incluye teoría y práctica del manejo de la cámara, encuadre, iluminación, composición, etc. En la última sesión se realizará una maratón fotográfica y concurso.

Junio, fechas por concretar. 1,5 créditos.

SONRÍE DE VERDAD



10%
DE DESCUENTO
ADICIONAL
ESTUDIANTES
UJI*

* Presentando el carnet universitario.

AUDÍFONOS DIGITALES 4 CANALES A PARTIR DE

450€



BLÍSTER
DE PILAS

1,30€

- Marca de prestigio y calidad
- Posibilidad de pago financiado
- Descuento en la compra del segundo audífono
- **1 año de pilas GRATIS**
Si compras un audífono de la gama Advanced o superior ¡te regalamos 12 blisters de pilas!
- Revisiones auditivas gratuitas
(También se incluyen las revisiones posteriores a la adaptación.)
- **Reserva hora de visita**



GAMA
ADVANCED
16 CANALES y 16 BANDAS

1.150€

PRECIO TARIFA
ORIENTATIVA ~~1.900€~~

OFERTA ESPECIAL
SEGUNDO AUDÍFONO
ADVANCED

950€

Castellón Centro
Plaza de la Paz, 7
Castellón de la Plana
964 06 57 51

Castellón UJI
Plaza Central, local 7-9
Castellón de la Plana
964 73 08 28

CENTRO
AUDITIVO

OPTICA
UNIVERSITARIA