

Matrícula

Totes les persones interessades han de realitzar la inscripció a través de la pàgina web: <http://inscripcion.uji.es> i adjuntar el justificant de pagament, a l'atenció de Yolanda Arnau, Servei de Comunicació i Publicacions al número de fax: 964 728 832, o per correu a la següent adreça:

Programa Campus Obert
Servei de Comunicació i Publicacions
Universitat Jaume I
Av. de Sos Baynat s/n
12071, Castelló de la Plana

Termini

La matriculació de tots els cursos s'inicia el dia 23 de gener de 2009. Els ingressos bancaris es poden realitzar a partir d'aqueix dia únicament i sempre després d'haver realitzat la matrícula en línia. El termini de matriculació finalitza dos dies hàbils abans del començament de cada curs o quan es cobrisquen les places.

El curs es completarà per rigorós ordre de recepció de matrícules. Les places són limitades. No s'admeten oients als cursos. La matrícula no es considerarà efectiva fins que no es presente en el Servei de Comunicació i Publicacions el rebut de l'ingrés bancari. Les despeses que originen les operacions bancàries seran a compte de l'alumnat.

La direcció curs no es responsabilitza de les alteracions que, per causes alienes a l'organització, es produïsquen en el programa.

Devolució de taxes

La Universitat Jaume I tornarà les taxes corresponents a les inscripcions realitzades després que s'hagen cobert les places disponibles, així com les d'aquells sol·licitants que no complisquen els requisits exigits.

La renúncia a la matrícula i la devolució de les taxes es pot sol·licitar fins a set dies naturals abans del començament del curs.

La devolució de taxes s'ha de sol·licitar, en tot cas, mitjançant l'imprès oficial de l'UJI.



CURS DE TÒFONES

Més informació:

Programa Campus Obert
Servei de Comunicació i Publicacions
Universitat Jaume I
Av. de Sos Baynat s/n
12071, Castelló de la Plana
964 728 836 · campusobert@uji.es · www.campusobert.uji.es



Del 13 al 15 de febrer de 2009
Edifici Cultural Polifuncional (Antiga Presó)
VISTABELLA DEL MAESTAT

Organitza:

Programa Campus Obert
Càtedra de Gastronomia
Ajuntament de Vistabella



CURS DE TÒFONES

Curs dedicat al món de les tòfones en què es veurà tot allò que s'ha relacionat amb aquest producte tan especial de la província de Castelló. Diversos cuiners i un pastisser oferiran distintes possibilitats de gaudir de les tòfones. Dues empreses de Castelló i Terol ensenyaran a l'alumnat com treballar aquest producte, com recollir-lo, on es pot trobar i diversos modes de conservació i elaboració. A més el curs preveu, si l'oratge ho permet, una demostració amb gossos tofoners sobre la recollida d'aquestes al camp.

PROGRAMA

DIVENDRES 13 de febrer. Vesprada, de 19 a 21 hores:

Xarrada sobre trufficultura i productes trufats (menjars de la terra) i Miguel Abad, d'Intercoop, i José Manuel de Montruf. Elaboració de productes amb tòfona, com paté, melmelada, olis, tòfones en el seu suc... A més, conservació i elaboració de les tòfones.

DISSABTE, 14 de febrer de 10 a 11:30 hores:

Xarrada sobre les tòfones: diferents tipus de tòfones i la temporada d'aquestes per al consum òptim, consells pràctics per a la conservació i diferents utilitats. A més, consells sobre els terrenys més adequats i els millor arbres perquè les tòfones es desenvolupen millor. La xarrada va a càrrec de Demetrio, de Benassal, un dels més coneguts distribuïdors de tòfones en el món de l'alta gastronomia nacional i tindrà el suport de dos membres i gastrònoms de la Càtedra de Gastronomia i Nutrició Fepac-Asaja UJI.

DISSABTE, 14 de febrer de 11:30 a 14 hores:

Concurs de gossos organitzat per l'ajuntament.

DISSABTE, 14 de febrer de 16 a 18:30 hores:

Pa de tòfones, mantega de tòfones, croquetes, arròs cremós de pollastre bolets i tòfones, ous fregits trufats, oli de tòfones i crema de tòfones. A càrrec de José Aguilar (director de la Càtedra) i Francisco González (membre de la Càtedra).

DISSABTE, 14 de febrer de 19 a 21 hores:

Pastisseria dolça, salada i rebosteria amb tòfones a càrrec d'un dels millors pastissers de la nostra província, José Antonio Galiana. Menjar senzill amb tòfones.

DIUMENGE, 15 de febrer de 10 a 13:30 hores:

Plats moderns realitzats pel cuiner del restaurant La Regenta del Mar, que va realitzar part dels seus estudis treballant al restaurant el Bulli (3 estrelles Michelin), Arrop (1 estrella Michelin), Akelarre (3 estrelles Michelin) entre d'altres.

DIUMENGE, 15 de febrer de 16 a 17 hores:

Cloenda i visita a la tenda Gastronomia Artesana del Penyagolosa.

LLOC

Edifici Cultural Polifuncional (Antiga Presó), C/ Jesús, nº 5 Vistabella del Maestat

PREUS DE LA MATRÍCULA

- 30 euros per a membres de la comunitat universitària de l'UJI i residents a Vistabella
 - 50 euros per al públic en general
- SUPLEMENT ALLOTJAMENT I DINARS**
- 70 euros: allotjament (dues nits)+2 dejús+2 dinars

CERTIFICATS

Se certificarà l'assistència al curs a les persones que han assistit almenys al 80% de les hores de classe i que han firmat el control corresponent.