



## PRESENTACIÓ

L'Associació del Museu de la Ciència i de la Tècnica conjuntament amb el Museu de la Ciència i de la Tècnica ha decidit organitzar les X Jornades d'Arqueologia Industrial de Catalunya a la ciutat de Vic, fent-les coincidir amb el fet de que aquest any la ciutat de Vic ha estat proclamada Capital de la Cultura Catalana 2016.

La comarca d'Osona i la plana de Vic, actuen com a motor econòmic, sent una de les principals comarques ramaderes de Catalunya, en especial dedicació al porcí i al boví. Hi ha per tant un gran nombre d'explotacions agràries, ramaderes i amb indústries i empreses de distribució vinculades a la temàtica que ens ocuparà de l'1 al 3 de desembre del 2016, a la ciutat de Vic.

Per aquest motiu la temàtica principal que s'ha escollit per les X Jornades és el del Patrimoni de la Indústria Alimentària, passat, present i futur.

Tenen per objectiu aportar i acollir noves visions i estudis originals en qualsevol dels camps relacionats amb la elaboració, transformació, preparació, distribució, impacte públic, difusió, publicitat... dels productes alimentaris pel consum humà.

En un moment de canvi i transformació sobre el futur industrial de Catalunya, volem recordar el passat i la reacció de la societat per tirar endavant, realitzant i acceptant grans canvis. Es tracta de recordar el passat per anar cap a un futur millor.

## AVANÇ DE PROGRAMA

La inauguració i presentació de les Jornades serà **dijous 1 de desembre de 2016** a les 9h del matí a l'Edifici del Sucre, de la ciutat de Vic.

La conferència inaugural "*La indústria 4.0 i Catalunya*", anirà a càrrec del Sr. **Antoni Garrell**, vicepresident de la Fundació per la Indústria.

A continuació es procedirà a la lectura de les comunicacions presentades, que es distribuïran entre dijous i divendres. Dijous a la tarda es realitzarà una doble sessió amb la presentació de comunicacions simultànies. Divendres 2 de desembre a primera hora del matí començarem la sessió amb la conferència magistral del professor i catedràtic emèrit d'Història Medieval de la UB, **Antoni Riera Melis** que ens parlarà de la "*Conservació i comercialització dels aliments als segles XII-XVI*", un cop finalitzada la conferència es continuarà amb la lectura de les comunicacions.

Divendres a la tarda, abans de començar la última sessió de lectures de comunicacions, es realitzarà la conferència de clausura "*La revolució agroalimentària catalana. Primera etapa 1878-1937*" a càrrec del professor de Política Econòmica de la Facultat d'Economia i Empresa de la UB, **Francesc Roca Rosell**.

Per finalitzar la Jornada, es farà el balanç de clausura a càrrec del comitè organitzador.

**Dissabte dia 3 de desembre** descobrirem llocs d'interès patrimonial i cultural, combinats amb la indústria viva de la ciutat de Vic.

## COMUNICACIONS

Les comunicacions que es presenten en aquest document es troben organitzades per ordre alfabètic d'autor. Les sessions definitives i els horaris d'aquestes es comunicaran al mes de novembre i restaran coordinades per un moderador.

La presentació de les comunicacions es realitzarà pels propis autors, atenent a la seva distribució i temàtiques. El temps estimat per cada una d'elles serà de 12 a 15 minuts aproximadament.

## Luciene de Almeida Tenório

Arquitecta i Urbanista de Brasil.

*Plano de Gestao Estratégica dos bens oriundos da extinta RFFSA nos municípios do Agreste Pernambucano.*



### **Conxa Bayó Soler**

Enginyera Tècnica per la Universitat Politècnica de Catalunya. Fins al 2006, conservadora del Museu de la Ciència i de la Tècnica de Catalunya.

*Santmartí Fideuers des de 1700.*

### **Pasqual Bernat**

Centre d'Estudis d'Història de la Ciència. UAB.

*La llonganissa de Vic. Joaquim Salarich i les seves propostes per a una indústria porcina a la comarca d'Osona.*

### **Ricard Bosch Tous, Pau Casals Torrents i Àlex Serrano**

Professors del departament d'enginyeria elèctrica de la UPC en l'ETSEIB i a la Facultat de nàutica de Barcelona. Doctorant en el Departament d'Enginyeria Elèctrica de la UPC.

*Els inicis de l'Electricitat a Catalunya, el present i el futur: Història Hidroelèctrica de Seròs amb la CANADENCA.*

### **Eva Buch**

Màster en gestió de patrimoni, diplomada en didàctica de les ciències socials. Llicenciada en Història, Història de l'Art i Directora del Museu del Gas de la Fundació Gas Natural Fenosa.

*Gas, cuina i alimentació en els inicis del segle XX.*

### **Miquel Carandell Baruzzi i Ned Somerville**

Doctor en Història de la Ciència i responsable d'Històries de Ciència, plataforma de rutes guiades per la Història de la Ciència, a Tècnica i la Medicina a Barcelona.

Doctorant al Centre d'Història de la Ciència i Màster en Història de la Ciència de la UAB.

*Projecte de Musealització de la Torre de les Aigües de Besòs, Poble Nou, Barcelona.*

### **Maria Carme Carmona Marín i Eugeni Junyent Carreras**

Arqueòlegs amb una àmplia trajectòria dins de la investigació i la difusió.

*La Farinera de Sabadell (1877-1915).*

### **Eusebi Casanelles i Rahola**

Vicepresident del Patronat del Museu de la Colònia Vidal.

*Inventari, paisatge i patrimoni industrial: l'exemple de l'Empordà.*

### **Maria del Agua Cortés Elía**

Doctora en Arqueologia per la UAB, màster en Gestió de Patrimoni Històric -Arqueològic i màster Pirineu, Museologia i Gestió de Patrimoni per la UB. Tècnica de patrimoni cultural de la Diputació Bcn

Evolució de la preparació de menjar a les cases de pagès del Berguedà. La cuina i el foc.

*Les tines enmig de les vinyes de les Valls del Montcau. L'elaboració del vi al peu de la vinya.*

### **Montserrat Cucurella-Jorba**

Arquitecta i màster en restauració i rehabilitació arquitectònica.

*L'arquitectura patrimonial del vi. Els cellers de Pere Domènech i Roura.*

### **Irma Dachs**

Llicenciada en Administració i Direcció d'Empreses per la Universitat de Vic i la Universitat de Luton.

*208 anys d'història de La Farga.*

### **Gràcia Dorel-Ferré**

Docteur en Histoire, Laboratoire LLSETI Université de Savoie-Mont blanc.

*Balanç de la tasca de la secció agroalimentària de TICCIH. Propostes per el futur (2007-2017)*



### **Pere A. Fàbregas**

Llicenciat en Ciències Empresarials i Màster per ESADE, i PDG per IESE. Ha estat creador de l'Arxiu Històric de Catalana de Gas (1987) i del Museu del Gas (2012)

*Una nissaga del ram de l'aigua: els Fàbregas Dasca de Valls.*

### **Jordi Farré Huguet**

Llicenciat en Història i Màster en Gestió del Patrimoni Cultural per la UB. Conservador del Museu de les Cultures del Vi de Catalunya (VINSEUM)

*La revolució de la maquinària en el món del vi. Mitjans segle XIX, inicis segle XX.*

### **Jordi Farré Huguet, Carmina Admella, Xavier Fornos i Jordina Escala**

Equip VINSEUM

*La premsa de biga de l'Avinguda Tarragona. Vilafranca del Penedès.*

### **Assumpció Feliu Torras**

Llicenciada en Geografia e Història, especialitat d'Història de l'Art per la Universitat de Barcelona.

Dra. En Història de l'Art per la Universitat de Rennes. Vicepresidenta de l'AMCTAIC i presidenta del E-FAITH.

*Les associacions de voluntaris, cap a on anem? AMCTAIC i altres associacions europees.*

### **Maria Fernanda Fernández Gutiérrez**

Historiadora de l'Art i Guia Oficial de Turisme d'Astúries. Especialista en patrimoni cultural asturià.

*La huella de la Sociedad Hullera Española en el concejo de Mieres.*

### **Joana Franch Esplandiú**

Llicenciada en Història per la UdL i Màster en Gestió Cultural per la UOC.

*Les fàbriques de gel a Tremp al segle XX.*

### **Jordi Garreta i Clusella**

Cap de servei de Turisme i promoció exterior de l'Ajuntament de Terrassa i director tècnic de la XATIC.

*XATIC: Xarxa de Turisme Industrial de Catalunya.*

### **Carme Gilabert i Valldeperez**

Llicenciada en Història de l'Art per la Universitat Autònoma de Barcelona. Màster en Gestió de Patrimoni Històric-Arqueològic i en Museologia i Gestió de Patrimoni Cultural per la Universitat de Barcelona. Directora de l'Ecomuseu-Farineria de Castelló d'Empúries.

*Patrimoni Industrial fariner a Catalunya: v/belles fàbriques, nous usos.*

### **Dídac Gordillo Bel**

Arquitecte. Professor associat de la UPC

*La Colònia Gassol, una colònia agrícola de caire industrial.*

*Els passos de barca en el tram baix del riu Ebre.*

### **Mercè Gual Via**

Llicenciada en Geografia i Història per la UB i Diplomada en restauració per l'Escola d'Arts i Oficis de Barcelona. Actualment conservadora del mNACTEC.

*Restauració i conservació d'una refinadora de fruits secs.*

### **Ramon Gumà i Esteve**

Doctor en arquitectura i professor de construcció a la ESA de la UPC i la Universitat Rovira Virgili.

*Sistematització i evolució de les construccions destinades a l'elaboració del vi i la seva relació amb els sistemes de producció al Penedès. Finals segle XIX i inicis segle XX.*



### **Maria Lluïsa Gutiérrez Medina**

Professora titular Jubilada de la Universitat de Barcelona, al Departament de Didàctica de les Ciències Socials.  
*La fàbrica de ceràmica i gres "La Carmelitana" d'Olot.*  
*Monvervi SA: una fàbrica d'embotits d'Olot (1926-1996). Estratègies productives i comercials.*

### **Jordi March Barberà**

Llicenciat en Història de l'Art, UB.  
*CREO, la xocolata de Tortosa.*

### **Xavier Martí Ylla**

Historiador i periodista.  
*Micromecentatge en l'època de la industrialització: el cas de l'enllumenat públic de Girona.*

### **Anna Masdeu Lalanza**

Llicenciada en Ciència i Tecnologia dels Aliments (UAB), Postgrau en Gestió en Restauració comercial i col·lectivitats (CETT-UB), Postgrau en Gestió Tecnològica i de producció en Indústries Agroalimentàries (UPC) i Master Oficial en Innovació en la Gestió Turística menció Patrimoni Gastronòmic i Culinari (CETT-UB).  
*Elements del Patrimoni Industrial de les Empreses agroalimentàries catalanes: noves icones, usos i elements d'estudi per la Gestió Cultural*

### **Maria Montava Gadea**

Llicenciada en Físiques per la Universitat de València i professora de secundària.  
*Tecnologia per al conreu de Terres; l'afany divulgatiu de Francesc Santponç.*

### **Laura Muñoz Ramos i Jordi Rogent i Albiol**

Arquitectes per l'ETSAB.  
*La Fàbrica Puntí a Vic: La Vanguarda arquitectònica al servei de la Indústria Alimentària.*

### **Guerau Palmada i Joan Anton Abellan**

Llicenciat en història de l'art, màster en gestió del patrimoni cultural i professor de secundària  
Col·laborador habitual en revistes locals i de la comarca de Pla de l'Estany, ha publicat diversos llibres i es  
President del Centre d'Estudis Comarcals de Banyoles.  
*Els molins fariners de Banyoles.*

### **Silvia Pallejà**

Centre de la Cultura de l'Oli de Catalunya.  
*El Patrimoni Industrial de l'Oli com a recurs oleoturístic.*

### **Jaume Perarnau i Llorens**

Doctor en Història de la Tècnica i Director del Museu de la Ciència i de la Tècnica de Catalunya.  
*La xarxa dels grans silos de cereals a Catalunya. Uns desconeguts elements del patrimoni agroindustrial.*

### **Georgina Regàs Pagès**

Ha publicat llibres sobre cuina i confitures i imparteix cursos i tallers. Al 2004 va inaugurar el Museu de la Confitura a Torrent.  
*El museu de la Confitura de Torrent.*

### **Francesc Roma i Casanovas**

Historiador i Doctor en Geografia.  
*Notes sobre tines i jubs d'agllans.*



### **Jesús Sánchez Miñana, Antoni Roca Rosell, Guillermo Lusa Monforte**

Doctor Enginyer per la Escola Tècnica Superior d'Enginyers de Telecomunicacions. Investigador del Centre de Recerca per la Història de la Tècnica "Francesc Santponç i Roca de la UPC.

Professor titular d'història de la ciència a la UPC. Investigador del Centre de Recerca per a la Història de la Tècnica (ETSEIB) i membre de l'Institut d'Estudis Catalans.

Centre de Recerca per la Història de la Tècnica "Francesc Santponç Roca de la UPC (ETSEIB).

*Patrimoni de l'ETSEIB. Aparells telefònics de 1878.*

### **Diana Sánchez Mustieles**

Dra. arquitecta, especialista en patologia de edificación y patrimonio Industrial.

*El aceite de semillas en Valencia. La Almazara de los Alfonso y la Fàbrica de Aceite Casanova.*

### **Marc Sans Gilabert**

Llicenciat en Història de l'Art per la Universitat de Lleida, màster en gestió cultural i en museologia.

*Estat de la qüestió del patrimoni de l'Horta de Lleida.*

### **Rosa Serra Rotés**

Llicenciada en Història de l'Art. Coordinadora d'Àrea de Desenvolupament Econòmic Local de la Diputació de Barcelona.

*Colònies agrícoles a Catalunya. Producció per el mercat i urbanització*

### **Pere Sureda Canals**

Dr. Enginyer Industrial per l'Escola de Barcelona. Titulat en urbanisme.

*Fidelització del client mitjançant "cromos".*

### **Mercè Tatjer Mir**

Geògrafa i historiadora. Catedràtica de Didàctica de les Ciències Socials de la UB.

*La indústria alimentària a l'Eixample de Barcelona (1868-1970). Dos exemples: "La Azucarera Barcelonesa" i pastes de sopa "El Pavo".*

### **Mercè Tatjer Mir, Antoni Vilanova Omedas i Jordi Díaz Callejo**

Geògrafa i historiadora. Catedràtica de Didàctica de les Ciències Socials de la UB.

Arquitecte i Màster en patologia, diagnòsi i tècniques de rehabilitació i intervenció en Patrimoni arquitectònic per la UPC.

Enginyer Tècnic Agrícola i Màster en Gestió de Patrimoni Cultural.

*La indústria alimentícia a Barcelona: Les Galetes Viñas al Poblenou (1871-1978).*

### **Lluís Virós i Pujolà**

Llicenciat en història contemporània per la UB. Màster en història econòmica (UAB/UB) i Doctor en economia per la UAB.

*Les farineres de Manresa.*

### **Aroa Yagüe Medina**

Diplomada en turisme per la Universitat de Turisme Terres de Lleida. Tècnica de Turisme de l'Ajuntament de Baix Pallars i Directora del Museu de Gerri de la Sal.

*La Sal de Muntanya i el que va representar per la vila de Gerri.*

# EL PATRIMONI DE LA INDÚSTRIA ALIMENTÀRIA. PASSAT, PRESENT I FUTUR



## COMITÈ CIENTÍFIC

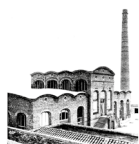
Conxa Bayó Soler, Pascual Bernat López, M<sup>a</sup> Lluïsa Gutiérrez Medina, Jaume Perarnau Llorens, Joaquim Puigvert Solà, Antoni Roca Rosell, Mercè Tatjer Mir.

## COMITÈ ORGANITZADOR

Associació del Museu de la Ciència i de la Tècnica i d'Arqueologia Industrial de Catalunya  
Museu de la Ciència i de la Tècnica de Catalunya  
Ajuntament de Vic  
Cambra Comerç Barcelona. Delegació d'Osona



**Associació  
del Museu de la Ciència i de la Tècnica  
i d'Arqueologia Industrial  
de Catalunya**



**MUSEU DE LA  
CIÈNCIA I DE LA  
TÈCNICA  
DE CATALUNYA**



**Generalitat de Catalunya  
Departament de Cultura**



**Ajuntament de Vic**



**Cambra de Comerç  
de Barcelona**

DELEGACIÓ A OSONA

## AMB LA COL·LABORACIÓ DE

Col·legi d'Enginyers Industrials de Catalunya. Demarcació de la Catalunya Central  
VICCC. Capital de la Cultura Catalana 2016  
Fundació Triptolemos



## SECRETARIA

Associació del Museu de la Ciència i de la Tècnica i d'Arqueologia Industrial de Catalunya  
Rambla d'Ègara, 270  
08221 Terrassa  
Tel. 93 780 37 87  
secretaria@amctaic.org  
www.amctaic.org



**Associació  
del Museu de la Ciència i de la Tècnica  
i d'Arqueologia Industrial  
de Catalunya**



## INSCRIPCIÓ I BEQUES

### 1. Reduïda: 70 €

Socis de l'AMCTAIC, Centres d'Estudis i l'IEC, les seves seccions SCHCT, SCHA, i altres entitats vinculades al patrimoni Industrial)

### 2. General: 90 €

Inclou la quota d'un any a l'AMCTAIC

### 3. Estudiants, jubilats i aturats: 50 € (Cal trametre un document justificatiu)

4. Amb un recàrrec de la quota general del 50% a partir del 4 d'Octubre del 2016

Nom i cognoms	<input type="text"/>
NIF/CIF	<input type="text"/>
Professió	<input type="text"/>
Adreça	<input type="text"/>
CP i Població	<input type="text"/>
Telèfon 1	<input type="text"/>
Telèfon 2	<input type="text"/>
Adreça electrònica	<input type="text"/>
Tipus d'inscripció	<input type="checkbox"/> Reduïda <input type="checkbox"/> General <input type="checkbox"/> Estudiants, jubilats, en atur

## Pagament

Per a formalitzar la inscripció cal fer l'ingrés, d'acord amb la modalitat escollida, mitjançant una transferència bancària al número de compte corrent de la Caixa d'Enginyers: ES24 3025 0001 1614 0113 9747, fent constar el nom i cognoms que figuren en aquest formulari i l'activitat (X Jornades). El pagament s'ha de fer en els cinc dies naturals que segueixin a l'enviament del formulari.

## Beques

Es concediran un cert nombre de beques d'inscripció a les persones que acreditin necessitar-les, mitjançant correu electrònic o un escrit dirigit al Comitè Científic de les Jornades a l'adreça de l'AMCTAIC.

Per assegurar la inclusió en el programa, cal enviar aquesta sol·licitud de beca juntament amb el resum de la comunicació.