



¿Objetivo?

Fomentar la **responsabilidad** de distribuir no sólo alimentos inocuos para la salud humana, sino, también de **buena calidad** y con buenas **prácticas higiénicas** cumpliendo la legalidad y normativa.

FECHAS: 15 y 16 de Mayo
HORARIO: 16:00 horas
a 19:00 horas.



50€

Contenidos

1. Los alimentos y sus **problemas sanitarios**
2. El **vino** como alimento, origen, elaboración, almacenamiento y transporte
3. **Instalaciones:** materiales, estructuras y localizaciones
4. **Limpieza** de instalaciones y equipos
5. Aplicación de **buenas prácticas de manipulación** de alimentos
6. Recogida selectiva de **residuos**

Más información y matrícula:

COLEGIO SAN GABRIEL
Hermanos de San Gabriel
Ctra. de La Aguilera Km. 6,5
09400 ARANDA DE DUERO (Burgos)
www.ciudadelaeducacion.es
Teléfono: 947 54 50 06



SAN GABRIEL
CIUDAD DE LA EDUCACIÓN
LABOR OMNIA VINCIT

cátedra **iniciativa**
emprendedora

cajaviva
cajarural

cajarural
Fundación

FORMACIÓN A LA CARTA

Ciclo de Primavera



www.ciudadelaeducacion.es



INICIACIÓN A LA ELABORACIÓN Y CATA DE ACEITE DE OLIVA



¿Objetivos?

1. Conocimiento de las principales **zonas productoras** y de los **métodos de elaboración**.
2. Formación como consumidor respecto a las distintas **calidades** del aceite de oliva.
3. **Desarrollo sensorial** mediante la cata del aceite de oliva.

FECHAS: 22, 23, 24, 29,
30 y 31 de Mayo
HORARIO: 17:00 horas
a 19:00 horas.

Contenidos

1. El **aceite de oliva** en el mundo y en España.
2. Variedades de **aceituna**.
3. Proceso de **elaboración**.
4. **Clasificación** de los aceites de oliva.
5. **Cata didáctica** del aceite de oliva.



INICIACIÓN A LA ELABORACIÓN Y CATA DE CERVEZA



¿Objetivos?

1. Introducción **teórica y práctica** del proceso de elaboración de cerveza con **equipo casero**.
2. Familiarizar al alumno con los **ingredientes** necesarios para la elaboración de cerveza (malts, lúpulos y levaduras).
3. Desarrollar de **habilidades sensoriales** mediante la cata de cerveza.

FECHAS: 6, 7, 8, 13, 14 y 15
de Junio
HORARIO: 19:00 horas
a 21:00 horas.

Contenidos

1. Clara **definición** de cerveza y malta
2. **Historia** de la cerveza
3. **Materias primas**
4. El **agua** y su importancia en la elaboración cervecera
5. Diferentes procesos de **elaboración**
6. **Tipos de cervezas** y cervezas sin alcohol
7. **Elaboración** artesanal y casera de cerveza
8. **Análisis sensorial** (cata) de cerveza



INICIACIÓN A LA SOLDADURA

¿Objetivos?

1. Introducción **teórica y práctica** del proceso de soldadura.
2. Familiarizar al alumno con las **máquinas y equipos de soldadura**.

FECHAS: 23, 24,
30 y 31 de Mayo
HORARIO: 16:00 horas
a 18:00 horas.

Contenidos

1. Introducción a la **soldadura**
2. **Máquinas y equipos**
3. **Regulación** de máquinas
4. **Prácticas** básicas en taller

