

CURSOS DE FORJA- 2019 Posibles nuevos cursos a lo largo del año aún no publicados.

INICIACIÓN A LA FORJA /60h.

Días: Sáb 26 Oct y 2,9 16 y23 de Nov 2019 **Horario:** 9:30h a 20h **Precio:** 535€

Aprendizaje concentrado y básico para iniciarse en el oficio. Apto para quien nunca ha forjado y tiene curiosidad y también para quien desea mejorar su técnica.

- **TEORIA** - Orígenes e historia, y actualidad de la forja. Excelencias del material.
 - **PRÁCTICA**- Ergonomía en el trabajo. Manejo del fuego y correcto uso del martillo y de las herramientas. Puntas de flecha, salomónicos, espirales, remaches, estirados, aplanados y más.
-

CUCHILLERÍA /23h

Días: Sáb18 Dom19 Mayo 2019 **Horario:** 9:30 a 20:30h **Precio:** 235€

Acercamiento básico al trabajo de la forja y realización completa de un cuchillo de acero al carbono .

FORJA ARTÍSTICA. Sergy Polubotko Ukraine/23h

(Ver ficha del curso)

Días: Curso 1*/ 1 y 2 Junio (nivel 1*) / Curso2** /Días 8, 9 Junio(avanzado**) €: 285€

CÓMO RESERVAR: Debereis confirmar primero la plaza por tf y abonar el curso mediante transferencia(facilitando vuestro nombre y el del curso al hacerlo).

NºCuenta: BBVA IBAN ES520182 0210 31 0200067479

- **PLAZAS LIMITADAS:** Max 8 alumnos.
 - **LUGAR:** C/ Sant Ramón 25 bajos. BCN 08001
 - **Necesidades prácticas:** Botas de punta de acero(en el taller hay botas de casi todos los números) , ropa no inflamable.(tipo tejano y algodón). Protección oídos o ocular, opcional usar material del taller.
 - **Comidas:** En el taller encontrareis, infusiones, café, fruta, microondas, nevera, calentador de agua, vajilla, cubiertos, etc... Podéis traer vuestra comida o salir a comer alrededor. Pararemos 1h aprox para comer.
-