

TALLER ABIERTO para alumn@s de la escuela. 19 y 20 de Junio. 35€ x persona x dia. Inscripción previa.
No + de 10 personas en el taller. *Cada un@ traerá toalla y mascarilla. Habrá medidas de higiene adicionales.

Curs 1* CUCHILLERÍA(Ganiveteria)/24h.

Días: 27,28 Junio

Precio: 255€

Curso básico de cuchillería. Forja, iniciación mínima. Teoría de los aceros. Realización de un cuchillo de acero al carbono O1.Forja. Tratamiento térmico, desbastado y acercado al filo. Mango de madera(boix o olivo)

Curs 2* CUCHILLERÍA(Ganiveteria)/24h.

Días: 26,27 septiembre

Precio: 255€

Curso básico de cuchillería. Forja, iniciación mínima. Teoría de los aceros. Realización de un cuchillo de acero al carbono O1.Forja. Tratamiento térmico, desbastado y acercado al filo. Mango de madera(boix o olivo)

Curs 3**HERRAMIENTAS PARA FORJA /24h

Días: 24,25 octubre

Precio: 250€

Curso básico de herramientas para forja. Tenazas y cinceles para corte en frío y en caliente.

Curs 5**CUCHILLO DE COCINA "Damasc"/ 36h

Días: 10, 11 y 12 de Oct

Precio: 380€



Realización de **damasco** a partir de acero al carbono F114 y filo acero O2. Dimensiones aprox: 175x36mm Mango de madera de olivo. El diseño puede variar ligeramente según el alumno. Materiales y herramientas incl..

Curs 4* INICIACIÓN A LA FORJA /60h

Días: 7, 14, 15, 21 y 28, /Novembre

Precio: 545€

Aprendizaje concentrado en 5 jornadas para iniciarse en el oficio. Apto para quien nunca ha forjado y tiene curiosidad y también para quien desea mejorar la técnica.

- **TEORIA** - Orígenes e historia, y actualidad de la forja.
- **PRÁCTICA**- Ergonomía en el trabajo. Manejo del fuego, correcto uso del martillo y de las herramientas. Puntas, clavos, agujeros, remaches, estirados, aplanados y más. Los trabajos serán para los alumn@s

INSCRIPCIONES/ Cómo inscribirse: Nivel: 1*/ principiantes y Nivel 2** /avanzado.

//Confirmar la plaza por tf 2. Abonar el curso al nºcuenta: BBVA IBAN ES520182 0210 31 0200067479 //

- **PLAZAS LIMITADAS:** Max 8, mín (6 alumnos máximo mientras dure la crisis covid 19)
- **LUGAR:** C/ Sant Ramón 25 bajos. BCN 08001 <https://goo.gl/maps/S9VS3nxllzV9pkQ9>
- **Necesidades prácticas:** Botas de punta de acero(en el taller hay botas de casi todos los números) , ropa no inflamable.(tipo tejano y algodón). Podeis traer protecciones oídos y oculares propias o usar las del taller.
- **Comidas:** En el taller dispondréis de, infusiones, café, fruta, microondas, nevera, calentador de agua, vajilla, cubiertos, (porfavor, plásticos no rutilizables) Podéis traer vuestra comida o salir a comer alrededores(1h aprox)

*Las inscripciones en principio no se devuelven, los cursos se organizan y programan para l@s inscrit@s.. * A partir del 2º Curso en el 2020 tendréis 10% de descuento.