

**FICHA PROGRAMACIÓN**  
**FUNDACIÓN SALAMANCA CIUDAD DE CULTURA Y SABERES**  
**CURSO 2014 - 2015**

APARTADO DE LA PROGRAMACIÓN	<i>Actividades escolares</i>
BLOQUE TEMÁTICO	<b>COCINAS INDUSTRIALES Y EL COMERCIO</b>
PROGRAMA	<b><i>Las grandes cocinas para colectividades, la seguridad Alimentaria y las actividades de exportación e importación.</i></b>
DESCRIPCIÓN	<i>Los alumnos conocerán una visión general de las cocinas industriales, nuevas técnicas y tecnologías, además de las actividades empresariales como son la importación y exportación en un mismo grupo de empresas.</i>
OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Entender la importancia de pensar el diseño antes de una cocina</i></li> <li>• <i>Conocer las técnicas y tecnologías para las cocinas</i></li> <li>• <i>La importancia de la seguridad alimentaria</i></li> <li>• <i>Nuevas actividades para las empresas Salmantinas</i></li> </ul>
DESTINATARIOS	<i>Niños a partir de 12 años</i>
METODOLOGÍA	<i>El seminario o charla consistirá en explicar a los alumnos la evolución en las técnicas y tecnologías para la elaboración y conservación de los alimentos, además de explicar la actividad comercial de la empresa relativa a la importación y exportación, junto con la explicación y actividades que se desarrollan en cada una de las empresas del grupo.</i>
LUGAR DE REALIZACIÓN	<i>En la Sede de SANTOS GRUPO preferiblemente y en el aula gastronómica de la Cámara de Comercio</i>
PERIODO DE REALIZACIÓN	<i>El primer viernes de cada mes de Febrero a Junio</i>
Nº DE ACTIVIDADES PROPUESTAS	5
HORARIO	<i>10 a 13'30 horas</i>
DURACIÓN	<i>2 horas</i>
CONTACTO E INFORMACIÓN	<a href="mailto:carolinasanchez@santosgrupo.com">carolinasanchez@santosgrupo.com</a> 902 91 00 00 / 607957960
OBSERVACIONES	<i>Una de las actividades consistirá en hacer hervir agua sin calentarla</i>
<i>En colaboración con Ayuntamiento de Salamanca, Fundación General de la Universidad de Salamanca, Cámara de Comercio</i>	