

# PROPUESTA DE ACTIVIDAD FORMATIVA PARA SU INCLUSIÓN EN EL PASAPORTE ETSIAAB

Curso Académico 2021/2022

---

**Nombre del curso o actividad:** APOYO EN LA PREPARACION Y REALIZACION DE CURSO DE ELABORACIÓN DE CAVA ORGANIZADO POR EL CENTRO RODRÍGUEZ DELBECQ

**Número de créditos ECTS a incluir en el pasaporte:** 1 ECTS

**Profesor responsable/coordinador:** Sergio Zubelzu/Antonio Morata

**Departamento:** Dirección/Tecnología de los Alimentos

**Dirección de contacto:** ETSIAAB, Avenida Puerta de Hierro, 2-4 (28040-Madrid)

---

**Fecha:** 15-30 Junio 2022 (36 horas en total)

**Horario:** 10:00 a 13:00

**Evaluación:** Informe breve de los trabajos realizados

---

**Alumnos a los que va dirigido (nivel o cursos en los que deben estar):** Grado Ingeniería Alimentaria, Master SALINAS, Master Ingeniero Agrónomo, Grado Ingeniería Agrícola, Grado Biotecnología.

**Número de plazas:** 1

---

**Objetivos:** 1-Obtener una primera experiencia directa en el mantenimiento y preparación de una bodega para la elaboración de cava

2- Prestar labores de apoyo docente en la preparación del curso siguiendo las instrucciones del profesor responsable.

---

**Programa:**

- Preparación de material gráfico del curso para entregar a los alumnos bajo la coordinación del profesor responsable.
- Preparación de los materiales y equipos para la preparación del curso bajo la coordinación del profesor responsable.
- Asistencia y apoyo al profesor durante la realización del curso.

---

**Otros datos de interés:**

Profesor/a Responsable

Sergio Zubelzu

Vº Bº Subdirector/a Ordenación Académica