



Revista Informativa Municipal

Octubre 2003. Número 30 (2ª Época).

No decaigas en Otoño

**Veinticinco
propuestas para
mantenerse activos
durante el nuevo
curso.**

**Más de 2.000
alcoleanos y
piedrabueneros
exigen a Fomento el
arreglo del cruce.**

**Paseo fotográfico
por Asia sin salir de
Alcolea.**



EDITORIAL

Querido lector:

De nuevo el mes de octubre y de nuevo la Revista Municipal con la oferta cultural y deportiva para el próximo año. Una programación en la que se ha apostado por la variedad y la calidad sin forzar cambios espectaculares fruto de la improvisación o de la ocurrencia chispeante.

Los alcoleanos creemos en la educación como una riqueza que hay que procurar y disfrutar en la vida y hay que dejar en herencia a nuestros hijos. En esta línea, el Ayuntamiento quiere que el paso de los niños por el Colegio sea lo más inolvidable posible y a ese objetivo responden las mejoras introducidas en este curso en el entorno escolar: la ampliación del patio de recreo del Colegio y el próximo estreno del Pabellón de Deportes. Son espacios diseñados para el disfrute de todos los alcoleanos por lo que a todos nos corresponde la responsabilidad de cuidarlos y conservarlos.

Sí hay importantes novedades en el formato de la Revista. En primer lugar, incluimos una nueva sección dedicada a conocer y reconocer los oficios y profesiones con los que los alcoleanos nos ganamos o nos hemos ganado la vida. Comenzamos con un oficio tradicional que con el buen hacer de los profesionales de nuestro pueblo ha dado fama a la localidad: la elaboración del pan. Pero poco a poco irán desfilando por estas páginas el resto de los oficios y profesiones representados en la localidad.

En segundo lugar, incluimos un amplio dossier fotográfico de la actividad "Asia en Alcolea" con la que todos disfrutamos en estas fiestas. Queremos así reconocer el esfuerzo del casi centenar de personas que participaron en esta actividad que cada año va aumentando en número de participantes y, sobre todo, en calidad artística y humana. Gracias a todos ellos.

EXCMO. AYUNTAMIENTO DE ALCOLEA DE CALATRAVA



Este curso escolar los niños y niñas de nuestro pueblo disfrutarán aún más de sus ratos de recreo gracias a la incorporación de 3.000 m² al patio del Colegio. En primavera mejoraremos el entorno con la siembra de árboles y flores.

3 Agenda cultural.
Actualidad deportiva.

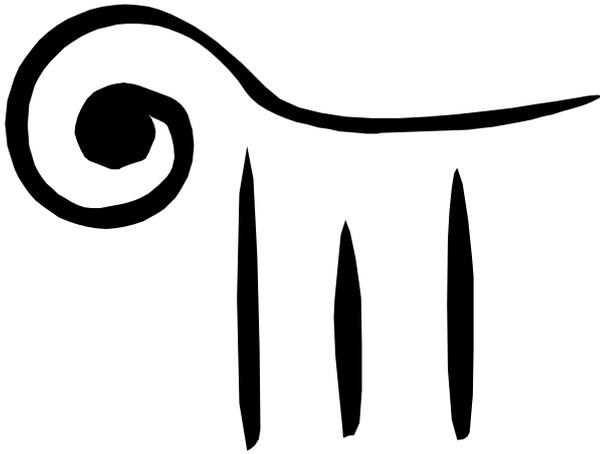
4 Las actividades del nuevo curso.

6 Hemos celebrado...

9 Importa saber que...

10 Entrevista a Jesús Plaza, panadero en Alcolea.

12 Página Joven.



AGENDA CULTURAL 2003 OCTUBRE-DICIEMBRE

SÁBADO 6 DE DICIEMBRE

20:00 h.: Con motivo del **Día de la Constitución** se celebrará en la Iglesia parroquial un concierto de música clásica a cargo de la **Orquesta de Cámara Orfeo**, compuesta por profesores de diferentes

conservatorios y orquestas del país, que interpretarán obras de Albinoni, Mozart, Grieg, Sibelius, Britten y Piazzolla.

DOMINGO 7 DE DICIEMBRE

17:00 h.: El respeto a la diferencia entre las personas y los valores de amistad y tolerancia son algunos de los mensajes que transmite la obra "**Sopa de colores**", que el grupo de teatro **Péndulo** representará en el Pabellón para todos los niños y niñas.

SÁBADO 20 DE DICIEMBRE

17:00 h.: El grupo albaceteño **Fuegos Fatuos** visita Alcolea con la obra "**Shakespirina infantil**", una manera divertida de que los más pequeños tomen contacto con la obra de William Shakespeare. En el Pabellón de Usos Múltiples.

ACTUALIDAD DEPORTIVA

ESCUELAS DEPORTIVAS MUNICIPALES

El 20 de octubre se inaugura un nuevo curso deportivo con la apertura del plazo de inscripción en las Escuelas Deportivas Municipales 2003-2004.

Todos los niños y niñas nacidos entre 1988 y 1994 que deseen participar en ellas tendrán que elegir primero el deporte en el que desean prepararse (fútbol-sala, baloncesto, voleibol o balonmano) de cara a competir en el Campeonato Regional de Deporte Base.

Los chavales que se van a apuntar por primera vez o van a cambiar de categoría, ya saben que tienen que traer a la U.P., antes del día 31 de octubre, cuatro fotografías tamaño

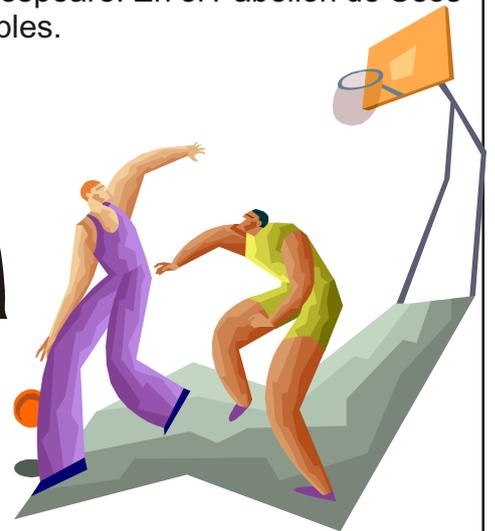
carnet y una fotocopia del Libro de Familia o de su propio D.N.I., si ya lo tuviesen.

Las Escuelas Deportivas contarán con cuatro monitores que entrenarán a los niños dos veces en semana y les acompañarán en sus desplazamientos a los lugares de competición.

MANTENERSE EN FORMA NO TIENE EDAD

El pasado 12 de septiembre se inició en el Pabellón de Usos Múltiples un taller de gimnasia de mantenimiento dirigido a personas jóvenes y adultas y que ya cuenta con un total de 58 participantes.

La actividad, que es



completamente gratuita, ha sido organizada por la Mancomunidad de Servicios Guadiana y se está desarrollando paralelamente en otras localidades vecinas como Picón y Piedrabuena.

Además, nuestro Ayuntamiento ha puesto a disposición de todas las mujeres mayores de la localidad otro monitor de gimnasia que las ayuda a mantenerse en forma con ejercicios adaptados a su edad. Las clases, de una hora de duración, se desarrollan en horario de tarde en el Centro Social, tres veces por semana.

Súbete al tren de la participación



Un viaje a través de los cursos y talleres de la U.P.

PINTURA AL ÓLEO

Todas las técnicas para aprender a jugar con los colores, las formas y las sombras. Clases de dos horas y media.

Profesor: Juan Ángel Donaire.

Horario: Sábados a las 16:00 y a las 18:30 horas.

Precio: 6 euros mensuales.

TALLER DE PATCHWORK

Curso para cono-

cer y aprender todas las técnicas básicas del patchwork de la mano de Monchi Miranda. Incluye explicaciones sobre los materiales, rellenos, preparación y realización de acolchados, acabados, etc. Clases semanales de dos horas y media de duración.

Precio: 6 euros al mes.

CURSO DE OPOSICIONES

Clases especializadas para la preparación de oposiciones a la

Junta de Comunidades de auxiliar sanitario y personal de limpieza y servicios domésticos.

Precio: 36 euros mensuales.

TALLER DE MANUALIDADES

Espacio para la expresión plástica y artística que incluye diversos talleres a elegir, tales como repujado en estaño, elaboración de marcos y espejos con resina, trabajos en porcelana y pergamano, bordados a mano y

vainicas, etc.

Horario: Una clase semanal de dos horas y media de duración.

Precio: 6 euros mensuales.



BAILES DE SALÓN

Salsa, mambo, cha-cha-cha, tango o bolero son algunas de las ofertas de este curso para ser la envidia del baile de las próximas Fiestas de la Santa.

Duración: Una clase semanal de dos horas de duración.

Profesora: Magdalena Sáez Fatuarte.

Precio: 6 euros al mes.

CURSO DE AUTOMAQUILLAJE

Curso práctico para aprender a maquillarse los ojos, labios y rostro sin perder la naturalidad.

Duración: horas.

Precio: 6 euros/mes.

CURSO DE MALLA

Pañitos, visillos, tapetes... de gran belleza y exquisitez, son algunas de las labores que se pueden realizar con el punto de malla. Si tienes interés por aprenderlo, te ofrecemos una clase semanal de dos horas y media de duración.

Precio: 6 euros mensuales.

CLUB DE LECTURA

¿Te apetecería leer un buen libro al mismo

tiempo que otros lectores y comentarlo con ellos tomando un café? Pues de eso trata esta actividad que se iniciará con la lectura de *La voz dormida* de Dulce Chacón.

Participantes: Jóvenes y adultos.

Precio: 6 euros todo el curso e incluye un ejemplar del libro propuesto.

CURSO DE INGLÉS

Dirigido especialmente a estudiantes y a aquellas personas que quieran mejorar su nivel de inglés.

Profesora: Bibi Glembotzky.

Precio: 6 euros al mes.



INFORMÁTICA INFANTIL

Para dibujar, colorear, jugar con palabras y preparar a los niños en las aplicaciones informáticas sobre procesadores de texto.

Edad: A partir de 6 años. Se establecerán diferentes grupos de edad.

Nota: A partir del mes de enero se ofertarán diversos cursos de informática aplicada dirigidos a personas adultas.

TALLER DE INICIACIÓN MUSICAL

Para iniciarse y para profundizar en el conocimiento del lenguaje musical, clases de solfeo organizadas en los niveles de iniciación y avanzado.

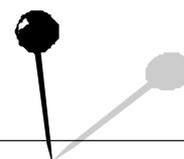
Edad: A partir de 7 años.

CURSO DE PINTURA PARA NIÑOS

Con motivo de las próximas vacaciones de Navidad y de Semana Santa se ofertará a los niños en edad escolar un curso intensivo de pintura con el que aprender diferentes técnicas y estimular su creatividad e imaginación.

TALLER INFANTIL DE ANIMACIÓN A LA LECTURA

Esta actividad está integrada por varios talleres cuyo objetivo fundamental es familiarizar a los niños con los libros



El plazo de inscripción en estas actividades comienza el 20 de octubre.

HEMOS CELEBRADO...

Asia en Alcolea 2003



El pasado 15 de agosto nuestra Plaza se convirtió en un gran escenario en el que estuvieron representados buena parte de los países y culturas que integran el continente asiático.

Esta imagen recoge un momento del acto de presentación con que se inició la actividad .



Las monitoras de la Universidad Popular tuvieron a su cargo el espacio dedicado a Tailandia, donde disfrutamos de característicos pasteles de marisco y atún, brochetas de pescado y frutas tropicales.



Como no podía ser de otra manera, un par de monjes budistas fueron los representantes de la región del Tibet. En su stand pudimos probar exquisito pan frito y leche de cabra. Compartiendo espacio con ellos, hallamos a un rabino israelí.

Entre bocado y bocado, pudimos disfrutar de una exhibición de gosindho, arte marcial practicado por nuestros vecinos de Piedrabuena.



Otro grupo de amigos se ocupó del puesto dedicado a la India, donde pudimos admirar a un encantador de serpientes, al marajá de la corte o a las religiosas de la Madre Teresa de Calcuta. Allí nos ofrecían kulfi y té verde.





China estuvo representada por las chicas de la Asociación Dulcinea que, rodeadas de la Gran Muralla, nos dieron a probar arroces variados y cerdo agridulce. Además, los que se acercaron a este puesto pudieron adquirir rosas blancas para regalar...



La Educadora de Calle y un grupo de jóvenes se ocuparon de la *haima* de Arabia Saudí, donde se ofreció licor de hierbas y postres variados del país. También vendieron té rojo, negro y verde.



La Asociación Progresista de Mujeres, caracterizadas de gheisas japonesas, dieron a probar comidas típicas de Japón, tales como shushi, shuky-yaki y tempura.



La Asociación de Padres representaron los aspectos más característicos de la historia y la cultura del Próximo Oriente, decorando su espacio como si se tratase de un palacio de las *Mil y una noches*. Los productos que ofrecieron estaban relacionados con el origen de la agricultura y la ganadería en esta zona hace miles de años.



Otra imagen del acto de presentación de la actividad, esta vez con todos los participantes.



El puesto de Rusia, que por su amplia extensión también ocupa gran parte del continente asiático, contó con un concurso de ajedrez que se realizó en los alrededores de la Iglesia de San Basilio.

Mientras, los visitantes disfrutaban de la comida típica de la zona: caviar, ensalada y cocktails con vodka.

La Asociación Juvenil de teatro "Entre Bastidores" nos sorprendió con un espectacular dragón chino, elaborado por ellos para la ocasión, que danzaba al ritmo de la música y de los fuegos artificiales.



Pero sin duda alguna el monumento estrella de la representación fue esta magnífica pagoda china realizada por José Luis Lozano Ramírez.

Situada en el centro de la Plaza e integrada por cientos de piezas de madera, este singular edificio se convirtió en el elemento ambiental más significativo de la fiesta.

OS ANIMAMOS A PARTICIPAR EN PRÓXIMAS EDICIONES PARA QUE ESTA ACTIVIDAD SIGA SIENDO EL REFERENTE DEL MODO DE VIVIR QUE LOS ALCOLEANOS TENEMOS DE VIVIR LAS FIESTAS.

IMPORTA



saber que...

VIVIENDAS DE PROTECCIÓN OFICIAL

Como en otras ocasiones, el Ayuntamiento tiene intención de poner en contacto a aquellas personas del pueblo que quieran hacerse una casa con diversos empresarios de la construcción. La idea es que puedan hacer una pequeña promoción de viviendas cuya construcción se tramite en grupo y así se abaraten los costes.

La Corporación se compromete además a ponerles en relación con diversos organismos públicos para que, si reúnen los requisitos necesarios, les concedan las diversas ayudas y subvenciones existentes.

Por ello, todas las personas interesadas pueden pasarse por el Ayuntamiento y expresar su voluntad de formar parte de este proyecto.

UNA SOLUCIÓN PARA EL CRUCE ¡YA!

El pasado mes de septiembre finalizó la campaña de recogida de firmas promovida por el Ayuntamiento para exigir al Ministerio de Fomento una solución inmediata al problema de seguridad planteado en el cruce con la carretera N-430. El número de firmas recogidas en nuestro pueblo y en la localidad vecina de Piedrabuena ascien-

de a más de 2.000, lo que demuestra la enorme preocupación que esta situación despierta entre la mayoría de nuestros conciudadanos.

La intención del Ayuntamiento es pedir audiencia inmediata al Subdelegado del Gobierno en Ciudad Real, con el fin de presentarle los resultados de la campaña y exigirle una vez más, con la voz del pueblo en la mano, el comienzo inminente de las obras.

BUENA ACOGIDA DE LA SUBVENCIÓN PARA LA COMPRA DE ORDENADORES

Desde que el pasado mes de mayo el Ayuntamiento aprobara una subvención municipal para la compra de ordenadores, son ya trece familias las que se han beneficiado de esta ayuda.

Os recordamos que para poder solicitar estas ayudas es necesario:

- Estar empadronado en el pueblo.
- Haber realizado la petición de subvención en el plazo de tres meses desde la adquisición del equipo informático (aunque extraordinariamente se atenderán las solicitudes que se presenten para ordena-

dores adquiridos desde el 01/01/2003.

Las bases de la subvención establecen que se dará una única subvención de 100 euros por unidad familiar.

SE AMPLÍA EL NÚMERO DE BENEFICIARIOS

Recientemente se han modificado las bases que regulaban la subvención para la construcción de la primera vivienda que concede el Ayuntamiento desde hace bastantes años.

La modificación consiste en que a partir de ahora cualquier alcoleano empadronado en el municipio al menos dos años y que no posea ninguna vivienda en propiedad, pueda acceder a esta ayuda que, como sabéis, consiste en un 50% del coste de la licencia de obras.

Se elimina pues el requisito de no superar una determinada edad, cosa que antes se exigía.

LÍNEA DIRECTA DEL CATASTRO

Con el objetivo de agilizar cualquier reclamación o modificación ante el Catastro de la Propiedad, se ha habilitado un servicio de cita previa a través del teléfono. Para ello debemos marcar el **902 37 36 35** de lunes a viernes entre las 09:00 y las 19:00 horas.

ENTREVISTA

JESÚS PLAZA OLIVER, PANADERO

“El trabajo de la panadería es apasionante”

JESÚS PLAZA OLIVER, 58 AÑOS, PANADERO E HIJO DE PANADEROS, ES EL PRIMER PROTAGONISTA DE UNA NUEVA SECCIÓN DE LA REVISTA INFORMATIVA MUNICIPAL DEDICADA A LOS OFICIOS TRADICIONALES Y OTRAS PROFESIONES CON QUE LOS ALCOLEANOS SE HAN GANADO Y SE GANAN LA VIDA ACTUALMENTE.



REVISTA MUNICIPAL: Jesús, ¿panadero por vocación o por tradición familiar?

JESÚS PLAZA: Por las dos cosas. Por tradición, porque mi padre era panadero y por vocación porque la panadería es vocacional. Si no tienes vocación, nada, es un trabajo esclavo y muy duro.

R.I.M.: ¿En qué momento decides que quieres dedicarte a esto?

J.P.: Cuando vine del servicio militar no sabía lo que hacer. Estuve estudiando contabilidad, hice oposiciones a banca; pero me tenía que ir a Madrid o a Barcelona y bueno... pensé que no, que me quería quedar en la panadería y en el pueblo.

R.I.M.: ¿Cómo transcurre tu jornada laboral y en qué consiste tu trabajo de panadero?

J.P.: Me levanto a las cuatro de la mañana y me pongo a amasar y a cocer el pan. Luego, sobre las nueve, baja Maribel y abre el despacho hasta las dos más o menos. Hay días que también hacemos dulces, y tres veces por semana llevo pan a las fincas (Chaparral y Castillejo). Antes de cerrar la panadería, envasamos las frioleras, limpiamos las latas y recogemos un poco. Por la tarde, después de comer y de dormir un rato, suelo bajar para preparar la

harina y las cosas que necesito para el día siguiente y también suelo limpiar un poco.

R.I.M.: ¿El trabajo del panadero consiste también en investigar nuevas posibilidades?

J.P.: Bueno, dicen que cada maestrillo tiene su librillo. El trabajo de la panadería es apasionante. Cuando entras un carro en el horno, no sabes lo que vas a sacar. Se te puede haber olvidado algo y te gusta asomarte a ver cómo va la cochura, cómo se cuece. Hay que investigar y probar constantemente, porque se juega mucho con la temperatura, con el tiempo de fermentación... Te das cuenta de que la masa es una cosa viva: le echas la levadura y empieza a funcionar. Lo mismo pasa con los dulces. La mayoría son recetas de mi abuela Jacinta que yo he ido modificando con el tiempo.

R.I.M.: ¿Qué se puede comprar en tu panadería?

J.P.: Pan integral, chapatas, barras más cortas, barras más largas, panes... pero, vamos, de esos pocos ya: barras, y cada vez más pequeñas. Luego también hacemos unas pastas artesanas muy ricas, unos mantecados que te puede dar algo, empanadillas muy buenas, perrunas, magdalenas, tortas, resecas... de todo.

Jesús nos explica que durante el verano es cuando más dulces vende. Para él, la gente que viene de las capitales está más que harta de tanto colorante, conservante y aromas que pican y valoran mucho lo artesano. Y es que en este punto el panadero se muestra inflexible y hasta hace gala de cierto virtuosismo: para él los productos e ingredientes deben ser siempre naturales y de la mejor calidad. No saben lo mismo unas magdalenas hechas con ralladura natural de limón, que las fabricadas a base de esencia, como tampoco es lo mismo echarle a las caridades de la Santa el jugo de las naranjas de mesa que el de las de zumo.

R.I.M.: Jesús, tú provienes de una familia de panaderos. Cuéntanos quién fue el primer panadero de tu familia y en qué momento se funda este local.

J.P.: El primer panadero de mi familia fue mi abuelo, Román Plaza, pero de esto hace ya muchos años y casi no me acuerdo. Sé que tenía la panadería en la calle del cementerio y fue mi tío Marcial, el mayor de los hermanos de mi padre, el que la heredó; porque ya por entonces tenía muchos hijos y a mi abuelo le pareció bien que se quedara con ella. Fue después de

venir de la Guerra, cuando mi padre (Florencio Plaza) se decidió a montar ésta.

R.I.M.: Describenos cómo era la antigua panadería. ¿Tenía el mismo aspecto de ahora?

J.P.: No, ¡qué va! Había mucha ceniza, porque el horno se calentaba con leña y no había la higiene que hay ahora. Por aquel entonces, el nuestro era un horno moruno de tres metros de diámetro, y recuerdo que sólo teníamos dos artesas para amasar. Funcionaba como un horno de "maquileras", es decir, que la gente del pueblo venía a la panadería a fabricarse su propio pan con parte del trigo que había apartado para harina después de la cosecha. Como ganancia, mi padre cobraba un dinero por cocer el pan y se quedaba con algo de harina por la levadura. En esa época apenas si vendíamos al público; pero con pan pagábamos a los hombres del pueblo que nos traían la leña por cargas.

R.I.M.: ¿De esa época viene la costumbre, aún mantenida por las mujeres del pueblo, de ir al horno a hacerse sus propias frioleras?

J.P.: Ya no, porque a la gente ahora le gustan los dulces recién hechos. Nadie viene a hacerse diez docenas de magdalenas que le van a durar quince días o un mes. Pero sí, antes las mujeres hacían muchas frioleras aquí; sobre todo en la Santa, que se acababa de coger el aceite, y en San Roque, recién recogido el grano.

R.I.M.: ¿Y cuándo comenzó a cambiar todo esto?

A finales de los años 60. Una vez que vine del servicio militar y decidí quedarme, mi padre reformó el local y compró algunas máquinas. Cambiamos el horno moruno por otro giratorio y, más tarde, pusimos el convencional.

R.I.M.: ¿Qué ventajas y qué inconvenientes ha traído la tecnología aplicada a la panadería?

J.P.: Inconvenientes casi ninguno. Todo son ventajas. No es lo mismo descargar, colocar e ir bajando todos los días la leña de unos montones altísimos, que llenar el depósito de gasoil y programar el horno con sólo darle a un botón. Ya no hay que sacar las brasas del horno, ni fregarlo con aquellos enormes hisopos, ni estar entrando y sacando latas con las palas. Las máquinas nos han ahorrado muchos sudores. Por ejemplo, antes acababas con los brazos molidos después de pasar horas amasando el pan a mano; ahora tengo una máquina amasadora, una refinadora y una pesadora que me hacen ese trabajo en cuarto de hora.

Jesús tiene dos hornos, uno de calor estático y otro de calor por convención. Nos explica que necesitaría otra máquina a la que llama "cámara de prefermentación", pero dice que se apaña bien con lo que tiene y enseguida añade: "Tengo una panadería pequeña, pero coquetilla".

R.I.M.: Chus, ¿y eso que dicen de que con los hornos modernos el pan ha perdido el



aroma a jara que tanto le gustaba a Ángel Crespo?

J.P.: Yo no creo que sea verdad. Lo que olía a jara era la panadería, no el pan. El calor, venga de donde venga, no da sabor al pan. Lo que sí lo hace cambiar es el método de elaboración. Antes el pan moreno se amasaba a mano y con ello adquiría una consistencia que no le da para nada la máquina amasadora. Además, hay que reconocer que las harinas ya no son las mismas.

R.I.M.: Ya sabemos que los panaderos tenéis poco tiempo libre, ¿en qué empleas el tuyo?

J.P.: Bueno, lo de los horarios es lo peor de este oficio, porque vas al revés de todo el mundo: cuando la gente se levanta y se está despertando, tú ya estás en pleno rendimiento; durante el día, cuando todos están como una rosa, yo voy con los pies arrastrando, porque a esas horas ya he cumplido con mi jornada de trabajo de más de diez horas. De ahí lo que te decía antes de la vocación, porque luego no se gana tanto dinero como dicen. Pero sí, el poco tiempo que me queda libre durante el fin de semana lo suelo dedicar a las clases de pintura al óleo y a pescar.

R.I.M.: ¿Alguno de tus hijos va a continuar con el negocio?

J.P.: Ninguno de los dos tiene intención de seguir. La panadería se mantendrá hasta que yo me jubile o me muera. Pero ya les he dicho que ni se les ocurra quitar el horno, porque les va a venir muy bien cuando inviten a los amigos a comer y tengan que asar algo.

Bueno y ya está bien de tanto hablar. Ahora... a desayunar.

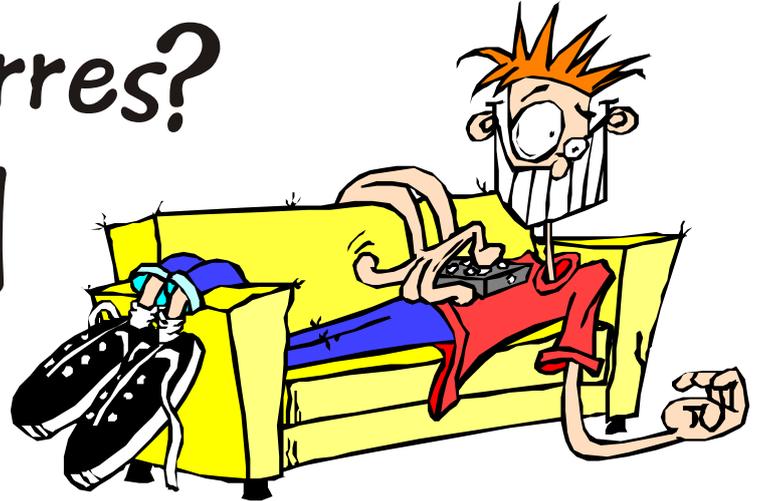
Y saca una torta recién hecha que rellena con nata casera delante de nosotros. Mientras que la saboreamos le sonreímos pensando: "¡Qué gran profesional es Chus!"



Maribel, la mujer de Jesús, despachando el pan a unas clientas. Ella es una colaboradora despierta, eficaz y con mucho don de gentes.

¿Te aburres?

¡Echa a correr al Centro Juvenil!



CURSO JOVEN DE PINTURA AL ÓLEO

Demuestra tus dotes artísticas con el pincel y saca al Van Gogh que llevas dentro. Las clases son los domingos de 10:00 a 12:00 horas.

Precio: 5 euros/mes.

CURSO DE TEATRO

Si es a ti a quien le molan los escenarios y los aplausos del público, comienza a prepararte como actor de éxito en nuestras clases de interpretación dramática. Sólo cuestan 5 euros al mes.

CURSO DE FOTOGRAFÍA

Aprende de forma

práctica y amena todos los secretos de la fotografía de la mano de un profesional de prestigio. Imprescindible tener cámara.

Duración: 30 horas distribuidas en sesiones semanales de dos horas.

Precio: 5 euros al mes.

TALLER DE SEXUALIDAD

Todo lo que los jóvenes queréis saber sobre sexualidad lo hallaréis en este espacio dirigido por Ramón González Correales, sexólogo y coordinador del Centro de Salud de Piedrabuena.

TALLER DE VIDA SANA

Descubre las claves de

una vida larga y saludable de forma divertida y con amigos.

PROYECCIONES DE CINE

Las últimas novedades cinematográficas todos los viernes en el Centro Juvenil a partir de las 20:30 horas.

SÁCATE EL CARNET JOVEN

Ahora tienes la oportunidad de conseguir el carnet joven sin moverte de Alcolea. Traénos al Centro Juvenil una fotocopia del D.N.I., 4 euros y una fotografía tamaño carnet y benefícate de todas las ventajas que te ofrece.

Para inscribirte en estos cursos y talleres hay que pasarse por el Centro Juvenil a partir del 20 de octubre.

HORARIO DEL CENTRO DE INTERNET



LUNES, MARTES Y JUEVES:
De 17:00 a 20:00 horas.

MIÉRCOLES Y VIERNES:
De 17:30 a 20:30 horas.

HORARIO DEL GIMNASIO

LUNES: De 15:00 a 18:00 horas.
MARTES: De 15:00 a 17:00 horas.

Inscripciones en la Universidad Popular.



CENTRO DE ADULTOS

Este año en el Centro de Adultos se pueden cursar los siguientes módulos:

- Alfabetización y consolidación de conocimientos.
- Enseñanza Secundaria Obligatoria a Distancia (ESPAD).
- Cursos de Obstetricia, Primeros Auxilios y Geriatría.
- Curso de Acceso a la Universidad para mayores de 25 años.

Inscripciones: Centro de Adultos de Alcolea y Universidad Popular.

Matrícula gratuita.