

MEMORIA TÉCNICA COMPLEMENTARIA

PROYECTO ISLA IV

para las Ayudas del Fondo Social Europeo, previstas en el Programa Operativo de Empleo, Formación y Educación (POEFE), destinadas a entidades locales para la inserción de las personas más vulnerables (AP-POEFE).



Diputación Provincial de Cáceres

Contenido

1. PRESENTACIÓN DEL DOCUMENTO	3
2. CONTEXTUALIZACIÓN DE LA PROVINCIA DE CÁCERES	5
3. ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN SOCIO-LABORAL E INCLUSIÓN SOCIAL EN EL ÁMBITO TERRITORIAL DE LA ENTIDAD SOLICITANTE	6
3.1. Descripción de la Situación Socio Laboral de la Provincia De Cáceres	6
3.2. Tasas de empleo y desempleo existentes, desglosadas por género.	8
3.3 Colectivos con Mayor Índice de Desempleo y el Porcentaje de Desempleo, Desglosado por Género.....	9
3.4. Las Ocupaciones o Sectores con Mayor Potencial de Creación de Empleo según la Estrategia Española de Activación para el Empleo.....	9
4. IDENTIFICACIÓN DE LAS NECESIDADES FORMATIVAS	12
5. PROPUESTA DE ACTUACIONES Y DESTINATARIOS	13
6. IDENTIFICACIÓN DEL ÁMBITO DE ACTUACIÓN (reducir al máximo)	16
7. METODO DE GESTIÓN	17
7.1. Equipo Técnico	17
7.2. Criterios de Elegibilidad de Personas Participantes	17
7.3. Criterios a seguir para la Concesión y Gestión de la Ayuda a los Participantes	18
7.4. Gestión de la Ayuda a los Participantes	19
7.5. Interlocutores Económicos y Sociales	19
8. MEDIDAS DE INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN	19
9. COMPLEMENTARIEDAD CON OTRAS INTERVENCIONES	20
10. ACCIONES EN MATERIA DE IGUALDAD	22

11. OTROS ASPECTOS	22
11.1. Jornadas de Activación e Intercambio de Experiencias y Buenas Prácticas	22
11.2. Participación en redes	22
11.3. Elementos de Carácter Innovador.....	23
12. ANEXOS	24
12.1. Ficha Descriptiva de las Actuaciones	24
12.2. Cartas de Apoyo, Interlocutores Económicos y Sociales	25

1. PRESENTACIÓN DEL DOCUMENTO

Se detalla a continuación al MEMORIA TÉCNICA COMPLEMENTARIA en relación con el proyecto **"ISLA IV"**, presentada por Diputación Provincial de Cáceres a la Convocatoria 2018 de ayudas del Fondo Social Europeo previstas en el Programa Operativo de Empleo, Formación y Educación (POEFE), destinadas a Entidades Locales para la inserción de personas vulnerables. Este documento recoge el [Contenido Mínimo exigido en el Apartado Undécimo Punto 6, de la Resolución de Convocatoria¹](#), y está estructurado para permitir identificar de forma clara los apartados referidos a los [Criterios de Valoración recogidos en el artículo 5 de las Bases Regulatoras²](#). La tabla siguiente muestra la estructura del documento, y la correspondencia con los Criterios de Valoración:

SECCIONES DEL DOCUMENTO	PÁGS.	CRITERIOS DE VALORACIÓN
01. Presentación del documento y contextualización de Provincia de Cáceres	2-3	
02. Análisis de Situación Socio Laboral	4-12	
03. Identificación de necesidades Formativas	13	CRITERIO J.1 – Adecuación a necesidades de colectivos desfavorecidos
04. Propuesta de actuaciones y destinatarios	14-15	CRITERIO C - Itinerarios en sectores con mayor potencial de creación de empleo CRITERIO D - Itinerarios vinculados a la obtención de certificados de profesionalidad CRITERIO E -Colectivos desfavorecidos con mayor índice de desempleo CRITERIO F - Porcentaje de mujeres CRITERIO G - Personas a formar CRITERIO J.2 – Inclusión de itinerarios en ámbito de servicios sociales. CRITERIO J.3 – Inclusión de acciones formativas complementarias.
05. Identificación de ámbito de actuación	16	CRITERIO H - Incidencia en Zonas Desfavorecidas (El desarrollo de itinerarios en zonas rurales o urbanas desfavorecidas)
06. Método de Gestión: 6.a. – Equipo técnico 6.b. – Selección de participantes 6.c. – Concesión y gestión de la ayuda 6.d – Interlocutores económicos y sociales.	17-20	CRITERIO B – Participación Ciudadana (Participación en el proyecto de interlocutores económicos y sociales, entidades del tercer sector y organismos que representen a los colectivos destinatarios de las actuaciones).
07. Calendario de ejecución de las actuaciones	21	
08. Medidas de información y comunicación	22	
09. Complementariedad con otras intervenciones	23	CRITERIO A – Complementariedad con otras Intervenciones (Proyectos que complementen intervenciones de otros Fondos Estructurales y de Inversión Europeos o Planes locales de integración de colectivos desfavorecidos).
10. Acciones en materia de igualdad	24	CRITERIO I – Acciones específicas en materia de Igualdad (La incorporación de acciones específicas para promover la igualdad entre hombres y mujeres y prevenir la discriminación).
11. Otros Aspectos:	25	CRITERIO J.4 - Jornadas de intercambio de experiencias y buenas prácticas. CRITERIO J.5 - Participación en Redes en el ámbito de la inclusión social de colectivos vulnerables. CRITERIO J.6 - Elementos de carácter innovador.
12. Anexo I– Fichas Descriptivas de las Actuaciones		

¹ Resolución de 23 de marzo de 2018, de la Dirección General de Relaciones con las Comunidades Autónomas y Entes Locales, por la que se aprueba la convocatoria 2018 de ayudas del Fondo Social Europeo, previstas en el Programa Operativo de Empleo, Formación y Educación (POEFE), destinadas a Entidades Locales para la inserción de las personas más vulnerables (AP-POEFE).

² Orden PRA/37/2018, de 16 de enero, por la que se aprueban las bases reguladoras para la concesión de las ayudas del Fondo Social Europeo, previstas en el Programa Operativo de Empleo, Formación y Educación, destinadas a entidades locales para la inserción de las personas más vulnerables.

La Dirección General de Relaciones con las Comunidades Autónomas y Entes Locales, dependiente de la Secretaría de Estado para las Administraciones Territoriales ha publicado, para la materialización de las medidas urgentes destinadas a la reducción del número de personas en riesgo de pobreza o exclusión social y el refuerzo de las políticas activas dirigidas al aumento de la empleabilidad de las personas con menor acceso al mercado laboral, la convocatoria de ayudas del Fondo Social Europeo para el 2018, previstas el Programa Operativo de Empleo, Formación y Educación (en adelante POEFE) teniendo como objetivos la inclusión social, la lucha contra la pobreza y la discriminación.

La citada convocatoria pretende contribuir a la reducción del desempleo de las personas pertenecientes a colectivos vulnerables (Personas desempleadas de larga duración (PLD); jóvenes menores de 30 años no atendidos por el Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ); personas mayores de 55 años; personas con discapacidad; Inmigrantes. Minorías étnicas y comunidades marginadas; otros colectivos desfavorecidos; otras personas en situación de vulnerabilidad acreditada por un informe de los Servicios Sociales).

Corresponde a las entidades promotoras y por consiguiente a esta [Diputación Provincial de Cáceres](#), el diseño de los [itinerarios formativos](#) que respondan a necesidades locales generadoras de empleo detectadas previo análisis, con el fin de reforzar la empleabilidad y las competencias profesionales de las [personas más vulnerables](#), favoreciendo la igualdad de género y la no discriminación de colectivos desfavorecidos

Por todo ello, la Diputación de Cáceres presenta el **"ISLA IV"** como instrumento estratégico al servicio de las personas más vulnerables, para mejorar la capacitación y competencias profesional de estos en trabajos que demandan una mayor cualificación en su entorno, con el fin de aumentar así la empleabilidad de estos colectivos en el territorio de intervención.

Para el diseño del **"ISLA IV"** concurrir a la actual convocatoria del Fondo Social Europeo con el POEFE se han analizado bajo las premisas de la sostenibilidad las características y necesidades de cada uno de los territorios mancomunados y sin mancomunar de la provincia, llegando a una clara conclusión: la necesidad de seguir apostando por proyectos de marcado carácter endógeno que procuren el fortalecimiento de la estructura empresarial en una sociedad eminentemente rural que tendrá una repercusión directa en el mercado laboral de cada territorio.

Los principales objetivos del proyecto ISLA IV son:

1. Reforzar la empleabilidad y las competencias profesionales de personas en situación o riesgo de exclusión social, a través de la realización de diversos

Itinerarios integrados y de Jornadas informativas de activación e intercambio de experiencias y buenas prácticas.

2. Mejorar su cualificación profesional, mediante una determinada formación específica (que puede ser conducente a Certificado de Profesionalidad), acompañada de la formación transversal y complementaria oportunas.
3. Posibilitar a través de la realización de las prácticas profesionales que las personas participantes adquieran las competencias necesarias para enfrentarse a los problemas reales de una determinada ocupación. Al realizarse en entornos reales de trabajo, vinculan los conocimientos teóricos impartidos en el aula, con el mercado laboral y las exigencias de las empresas, lo cual permite obtener una experiencia profesional que refuerza su empleabilidad.
4. Orientar y tutorizarles con la finalidad de facilitar su inserción sociolaboral.

El objetivo final será la contribución a la estrategia transversal de esta administración que lucha por afianzar la población a nuestros municipios contra la lacra del despoblamiento.

2. CONTEXTUALIZACIÓN DE LA PROVINCIA DE CÁCERES

La provincia de Cáceres está situada al norte de la comunidad autónoma de Extremadura, limitando con las provincias de Salamanca, Ávila, Toledo y Badajoz. Con una extensión de 19.868 km² es la segunda provincia más extensa de España (3,9 % del territorio nacional).

Tiene una población de 403.036 habitantes (INE 2017), el 0,86 % del total nacional, repartida en 223 municipios. El 23,74% viven en Cáceres capital y el resto en Plasencia, Navalmoral de la Mata y Coria, las cuatro localidades que agrupan mayor número de habitantes.

CARACTERÍSTICAS MÁS DESTACADAS

- Demografía caracterizada por una baja densidad poblacional.
- Dinámica demográfica regresiva
- Elevado grado de ruralidad.
- Envejecimiento y masculinización, sobre todo en municipios con menos de 1000 hab, un total de 152 sobre los 223 de la provincia.
- Gran dispersión de los núcleos de población y desequilibrios territoriales

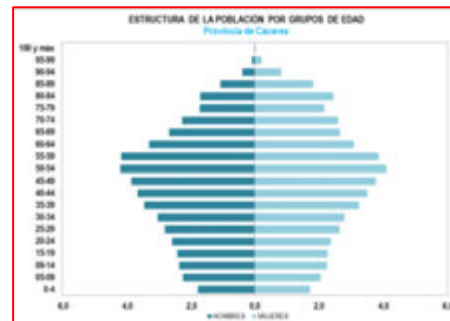
Las zonas con características más rurales, que podríamos aglutinar a los municipios con menos de 2.000 habitantes, en nuestra provincia:

- Tienen una densidad de población más baja.
- Elevados índices de envejecimiento.
- Crecimiento natural negativo y masculinización de la población.



Fuente: INE. Cifras oficiales de población de los municipios españoles Año

En el análisis de la **estructura de población** de la provincia de Cáceres, la pirámide nos indica que existe 196.317 Hombres y 199.498 Mujeres. El grupo de edad predominante está entre los 30-65 que representan casi un 50% del total. El grupo de población mayor de 65 años, la que engloba los mayores de 65 años en adelante representa el 22,62% y frente a la población infantil 13,29% lo que deja patente la disminución de la natalidad. El colectivo de población en edades entre los 16 y los 44 años, representa un 33,77% de la población total repartidos entre 68.903 hombres ligeramente superior a las mujeres, 64.774.



Mapa comarcal de la Provincia de Cáceres

De la comparativa de indicadores de la estructura de la población, la tasa de dependencia que relaciona a la población, que, por edad, no forman parte de la población adulta o activa (menor de 16 años y mayor de 65 años, dividida por la población de 15 años a 65 años o adulta), es en la Provincia de Cáceres del 55,87%, ligeramente superior a la CCAA de Extremadura (53,86%), y a España (53,83%), este dato, junto con el índice de envejecimiento, que relaciona a la población envejecida mayor de 65 años con la población menor de 16 años, sitúa a la Provincia de Cáceres en el 161,26% (26,44 puntos porcentuales superior a la CCAA de Extremadura) confirmando así, que la Provincia de Cáceres posee una población mucho más envejecida que Extremadura y España con un índice de envejecimiento de 128,27%.

Los índices y parámetros estudiados demuestran la dinámica demográfica regresiva de la provincia, con especial incidencia en los entornos mancomunados al ser territorios claramente rurales. Estos desequilibrios territoriales provocan una progresiva despoblación, pérdida de población activa, falta de iniciativas empresariales y un aumento correspondiente del desempleo y la subsidiariedad local.

3. ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN SOCIO-LABORAL E INCLUSIÓN SOCIAL EN EL ÁMBITO TERRITORIAL DE LA ENTIDAD SOLICITANTE

Tras la caracterización general realizada en la sección precedente, nos centramos ahora en el análisis de la situación de desempleo, centrándonos en los principales colectivos afectados, y en los sectores con mayor capacidad de creación de empleo.

3.1. Descripción de la Situación Socio Laboral de la Provincia De Cáceres

La estructura productiva de la provincia tiene representación de los tres grandes sectores. El sector primario es muy relevante dado el carácter rural, las condiciones geográficas y la sociedad, aunque es el sector servicios el que ocupa casi dos tercios del PIB y del empleo y los ocupados ascienden al 65%, según los datos de la última EPA.

El **número total de empresas** a fecha de diciembre de 2017, según datos del observatorio socioeconómico de la provincia de Cáceres es **de 20.358** con un total de **93.532 trabajadores**. La capital de la provincia es el municipio sin mancomunar mayor número de empresas, 26,01%, y en cuanto a los territorios sin mancomunados la primera posición la ocupa la comarca de La Vera con un 7,04% del total de empresas de la provincia.

La densidad empresarial actual de nuestra provincia, ronda niveles del 5%, ésta pone en relación la superficie de territorial con el número de empresas. En cuanto a la capacidad de acogida de los trabajadores por parte de las empresas del territorio a nivel mancomunado presenta datos destacados Campo Arañuelo con un 31,48%, y los datos más bajos se localizan en la Mancomunidad de Rivera de Fresnedosa con un 16,33. Por su parte Cáceres vuelve a despuntar en el grupo de municipios sin mancomunar dentro del tamaño empresarial en cuanto al número de trabajadores, con un 64,21% frente a Navalmoral de la Mata que tiene un porcentaje de acogida del 21,26%.



Fuente: Observatorio socioeconómico de Diputación de Cáceres. INE 2017. Elaboración propia

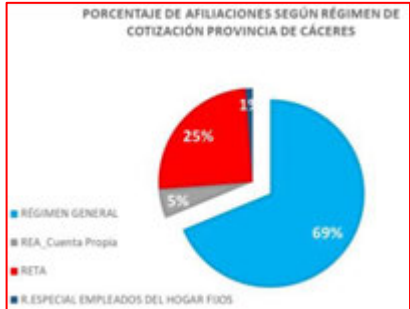
Para analizar situación de las **afiliaciones de la provincia** según régimen de cotización presentamos el cuadro de la provincia por territorios mancomunados y sin mancomunar por régimen de afiliación a fecha de diciembre de 2017.

En **el Régimen General** hay un total de 82.165. afiliaciones. Según las secciones CENAE, los epígrafes de mayor afiliación a nivel general son los relacionados con la Agricultura, ganadería, silvicultura y pesca como sector más representativo en la mayoría de los territorios, seguidos de las secciones de construcción, hostelería o comercio. Los de menor número de afiliación son los epígrafes de Educación, suministros de energía o actividades artísticas, recreativa y de entretenimiento.

En cuanto a las cotizaciones del Régimen Especial Agrario, según el Informe Socioeconómico de la Provincia elaborado por la Diputación para el 2015, donde se analiza el total (cuenta propia y ajena) hay un total de 20.812 personas. En la actualidad a fecha de 2017 las **afiliaciones por cuenta propia** ascienden a 6.070 a las que habría que sumar las afiliaciones por cuenta ajena del centro agrario (no disponibles) en esta rama de actividad es importante tener en cuenta la estacionalidad de los trabajos y por consiguiente ser conscientes de los picos de trabajo que se dan en el sector en épocas de recolección de cultivo (tabaco, tomate, aceituna, cereza) con lo que se produce un aumento o bajada en el mismo según la época del año.

Régimen Especial Trabajadores Autónomo (RETA) se alcanza un total de 29.890 afiliaciones en diciembre de 2017 para toda la provincia. Las mancomunidades con mayor peso es La Vera, seguidos de los territorios de las mancomunidades de Tajo-Salor y Zona Centro. En el caso de las localidades sin mancomunar el Plasencia la localidad donde hay mayor número de afiliaciones.

Por último, el número de afiliados en el **régimen especial de empleados del hogar fijos en la provincia de Cáceres** tiene un total de 1.409 afiliaciones, profesionales cada vez más demandados en los entornos rurales por el elevado índice de envejecimiento de las localidades.

PORCENTAJE DE AFILIACIONES SEGÚN RÉGIMEN DE COTIZACIÓN PROVINCIA DE CÁCERES  Provincia de Cáceres	RÉGIMEN GENERAL		REACuenta Propia		RETA		R.ESPECIAL EMPLEADOS DEL HOGAR FIJOS		TOTAL
	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres	Hombres	Mujeres	Núm. Afiliados
Comarca de Trujillo	1.859	1.843	315	50	894	488	6	74	5.529
Sierra de Montánchez	1.583	1.861	260	46	897	348	2	79	5.076
La Vera	1.898	1.930	369	71	1.670	882	7	75	6.902
Las Villuercas-Ibores-La Jara	916	1.002	316	71	798	397	1	45	3.546
Campo Arañuelo	1.845	1.692	569	102	880	422		29	5.539
Riberos del Tajo	1.028	884	154	37	417	210	1	45	2.776
Rivera de Fresnedosa	710	760	198	53	573	226	1	28	2.549
Valle del Alagón	847	409	228	43	847	409	1	36	2.820
Sierra de Gata	858	910	204	69	695	379	2	26	3.143
Sierra de San Pedro	765	710	245	40	212	413	3	37	2.425
Tajo Salor	2.737	2.682	458	34	1.417	581	1	220	8.130
Trasierra-Tierras de Granadilla	563	564	95	16	580	222	1	18	2.059
Valle del Jerte	584	532	239	89	847	325	1	15	2.632
Zona Centro	1.526	1.408	291	32	1.103	448	1	52	4.861
Valle de Ambroz	605	636	53	15	447	238	1	14	2.009
Las Hurdes	383	439	87	21	332	207		5	1.474
Cáceres	13.057	14.139	134	18	3.895	2.107	39	187	33.576
Coria	1.281	1.379	86	10	633	338	1	44	3.772
Moraleja	558	637	417	228	55	13		18	1.926
Navalmoral de la Mata	2.144	1.802	130	36	703	425	3	64	5.307
Plasencia	4.976	5.223	125	16	1.918	999	5	221	3.284
Total	40.723	41.442	4.973	1.097	19.813	10.077	77	1.332	109.335

Fuente: Observatorio socio económico de Diputación de Cáceres.INE.dic.2017. Elaboración propia

3.2. Tasas de empleo y desempleo existentes, desglosadas por género.

En este apartado vamos a caracterizar el mercado de trabajo de la provincia de Cáceres desde una perspectiva territorial, en el que se desglosan los principales parámetros de las contrataciones, el desempleo así de la población activa, así como los niveles formativos de los mismos atendiendo al análisis de la información más reciente disponible, mayo de 2018.



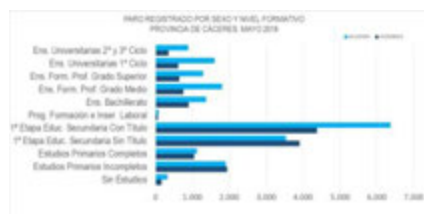
Fuente: Observatorio de empleo. SEXPE Extremadura Trabaja. Mayo 2018. Elaboración propia

El número de **desempleados inscritos en la provincia de Cáceres** en el mes de mayo ascendió a 43.461 de las que el 54,39% eran mujeres y el 45,61% hombres, el volumen superior de mujeres desempleadas se repite desde hace años desde su incorporación generalizada al mundo laboral, tanto en los casos en los que tienen formación profesional como en

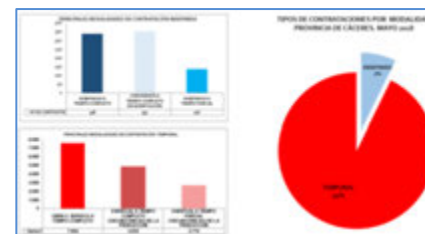
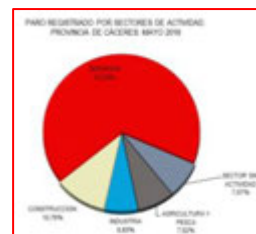
aquellos que no.

Analizando por sexo y edad, el mayor porcentaje de, 41,87%, parados se concentra en el grupo de edades de 30 a 50 años volviendo a ser más numeroso el grupo de las mujeres (9.361) que de los hombres (5.291). Si nos centramos en la franja de edad del colectivo juvenil, en la provincia de Cáceres, el paro registrado de los 16 a los 30 años supone un 21,45%, siendo el grupo de hombres más numeroso que el de las mujeres en las franjas de 16 a 25 años, momento en el que se invierte y comienza la tendencia alcista de la mujer sobre el hombre en las cifras del paro.

Estas cifras pueden ser consecuencia de los efectos del abandono escolar temprano sobre la tasa de desempleo juvenil se han hecho patentes durante la crisis actual.



Si atendemos a la **formación de las personas desempleadas** por sexos, se observa como en el caso de los hombres sin estudio o estudios primarios incompletos representan el 6,0% y las mujeres un 6,35%, lo que hace un total de un 12,35% de personas paradas sin estudios.



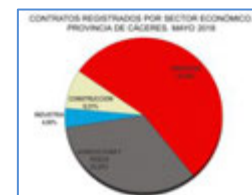
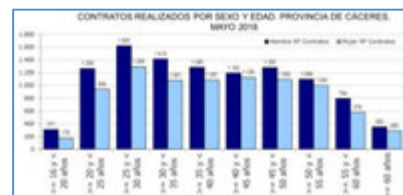
Fuente: Observatorio de empleo. SEXPE Extremadura Trabaja. Mayo 2018. Elaboración propia

Los colectivos de personas con educación primaria de la provincia dentro del paro registrado representan el 6,20%. El mayor grupo se concentra en las cualificaciones de primera etapa de secundaria con y sin título. Sin título tienen un peso porcentual del 21,23% con el 10,08% de mujeres. En el caso de la educación secundaria con titulación tenemos un 30,07% siendo el 18,20% de mujeres y el 11,05% de hombres.

Fuente: Observatorio de empleo. SEXPE Extremadura Trabaja. Mayo 2018. Elaboración propia
Por último, el **paro registrado** en la provincia de Cáceres **por sectores de actividad** aglutina el mayor número de parados en el sector servicios (67,23%) seguido de la construcción, la agricultura y la industria.

En lo que se refiere a **las contrataciones** en la provincia de Cáceres a mayo de 2018, se tratan los datos de contrataciones producidas agrupadas en contrataciones por obra o servicio a tiempo completo que representan el 42,24%, los contratos eventuales a tiempo completo según producción, 26,95% y las contrataciones eventuales a tiempo parcial representando el 15,08%. Si analizamos estas contrataciones por sexo y edad, el grupo de mayores contrataciones tanto en hombres como en mujeres está en la franja de los 25 a 30 años, presentando igualmente un repunte en las contrataciones de jóvenes, tanto hombre como mujeres de los 16 a 25 años, con una representatividad de las contrataciones del 13,97%.

Analizando las contrataciones por sectores de la provincia de Cáceres, al igual que en el paro el sector más representativo es los servicios con más del 54,54% de las contrataciones totales provinciales seguido de la agricultura (32,25%), la construcción y la industria.



Fuente: Observatorio de empleo. SEXPE Extremadura Trabaja. Mayo 2018. Elaboración propia

Según el "Estudio Socioeconómico de la Provincia de Cáceres 2015", el sector servicios ha adquirido el volumen más importante de las contrataciones. Presenta una marcada estacionalidad siendo los meses entre julio y octubre con mayores contrataciones registradas debido al turismo, hostelería, comercio y administración. El sector de la agricultura, que ocupa el segundo lugar, también tiene un carácter estacional presentándose los meses de mayor actividad en las estaciones de primavera y otoño.

En el mes de mayo de 2018 Extremadura se situó en la tercera Comunidad Autónoma con más tasa de desempleo, precedida de Ceuta y Melilla. No obstante, muestra un comportamiento positivo, con una variación anual del -3,39, según los datos del Encuesta de Población Activa (EPA) así como los del Ministerio de Empleo y Seguridad Social.

3.3 Colectivos con Mayor Índice de Desempleo (desglosado por género)

A continuación, se presenta una comparativa de los colectivos más desfavorecidos (inmigrantes, personas mayores o iguales a 55 años, personas mayores o iguales a 25 años con más de 12 meses en desempleo, personas menores de 25 años con más de seis meses en desempleos y discapacitados) en desempleo por comarca de residencia.

Según los datos del mes de marzo de 2018, que se visualizan en la siguiente tabla, se observa que el colectivo de personas mayores o iguales a 25 años con más de 12 meses es el que tiene mayor representatividad, seguido de las personas mayores de 55 años, y personas menores de 25 años con más de 6 meses en desempleo, en cambio los colectivos de inmigrantes y discapacitados serían los menos afectados en el cómputo global del desempleo provincial.

Las comarcas con mayor número de personas vulnerables desempleadas son: Rivera de Fresnedosa con 2.080, de las cuales 1.303, son mayores de 25 años, Sierra de Gata, 1.842, de las cuales 1.085 son desempleados mayores de 25 años, Tajo Salor con 1.610 desempleados, de las cuales 1.476 pertenecen al colectivo de mayores de 25 años con más de 12 meses en desempleo.

Por otro lado, la comarca que engloba el mayor número de inmigrantes desempleados es Campo Arañuelo, con 201 personas desempleadas en marzo de 2018.

En la siguiente tabla, se presentan los datos de paro registrado de los colectivos más vulnerables de la Provincia de Cáceres, desde marzo del 2017 hasta marzo del 2018. Las personas mayores de 25 años, como más de 12 meses en situación de desempleo, representan el 56,21% total de desempleados, seguido de las personas mayores de 55 años con un 23,40% de representatividad.

A lo largo del periodo estudiado, se observa un comportamiento muy parejo en cada uno de los colectivos, caracterizado por la estacionalidad del paro registrado. Así, en los meses primavera se incrementan las cifras de desempleo, y bajan en los meses de verano. La tendencia general, es un ligero descenso de las cifras de personas desempleadas.

3.4. Las Ocupaciones o Sectores con Mayor Potencial de Creación de Empleo según la Estrategia Española de Activación para el Empleo

De las ocupaciones que presentan una tendencia positiva en la provincia de Cáceres, se han seleccionado las ocupaciones que tienen una contratación provincial positiva en 2017 con respecto al año anterior y que supera el 0,21% del total de contratos de la provincia. También se muestra la tasa de estabilidad, la rotación y la variación interanual de los contratos indefinidos y temporales. En la tabla se indica el porcentaje de la contratación provincial con respecto a la estatal. Del análisis de estas tablas podemos observar:

1. Aunque hay profesiones masculinizadas (penes agrícolas) y feminizadas (Personal de Limpieza) hay bastantes coincidencias entre ocupaciones generadoras de empleo, que se corresponden a las principales actividades económicas de: Agricultura / Turismo / Hostelería.
2. Existe bastante estabilidad entre las ocupaciones que mayor número de contratos generan, bastante constantes, con tasas de estabilidad del 26,89% en las relaciones con la administración pública. Estas variaciones son menores en el caso de las ocupaciones relacionadas con los trabajos agrícolas o peones de obra pública, con bajos porcentajes de indefinidos.

Estos datos, que deberían ser matizados en función de la temporalidad, muestran la coincidencia entre las ocupaciones y sectores con mayor capacidad de generación de empleo en la Provincia de Cáceres y las que se destacan en la Estrategia Española de Activación para el Empleo. Las tablas siguientes recogen, por colectivos vulnerables, las principales ocupaciones atendiendo al número de contratos que se han registrado en cada una de ellas en el año 2017 para los que existen datos.

Estos datos se extraen del Observatorio de ocupaciones (Servicio de Empleo Estatal, Año 2017 – Anexo Estadístico). Se incluye más detalle sobre este mismo aspecto, con desglose de contratos desde 2008 a 2017.

A continuación también se muestran, por colectivos, las ocupaciones que han tenido un mayor crecimiento interanual de la contratación en el año 2017 y las principales ocupaciones más contratadas atendiendo a los colectivos vulnerables.

COMARCA	INMIGRANTES				PERSONAS ≥ 55 AÑOS				PERSONAS ≥ 25 AÑOS (>12 meses en desempleo)					PERSONAS < 25 AÑOS (> 6 meses en desempleo)				DISCAPACITADOS		
	H	M	Marzo 18'	% Var. anual 2017	H	M	Marzo 18'	% Var. anual 2017	H	M	Mar18'	% Var. anual 2017	% media anual 17-18	H	M	Marzo 18'	% Var. anual 17'	H	M	Marzo 18'
VILLUERCAS, IBORES, JARA LAS HURDES	25	26	51	-7,1%	159	144	303	5,5%	232	296	538	-18,7%	47,6% (538)	40	37	77	-22,22%	11	19	30
SIERRA DE SAN PEDRO LOS BALDÍOS	8	13	21	40%	75	32	107	-6,96%	125	82	207	-14,1%	53,0% (227)	9	9	18	-30,77%	3	7	10
SIERRA DE MONTÁNCHÉZ	17	23	40	-11,1%	123	178	301	6,74%	229	481	710	-11,3%	55,6% (748)	41	42	83	-5,68%	12	13	25
COMARCA DE TRUJILLO	17	25	42	16,6%	224	198	422	0,71%	288	480	868	-12,9%	55,0% (918)	67	54	121	-17,69%	13	22	35
VALLE DEL ALAGÓN	12	35	47	-6,0%	229	208	437	-3,74%	431	548	979	-14,0%	50,8% (1.014)	47	37	84	-40,85%	33	30	63
TAJO SALOR	14	23	37	-7,5%	185	123	308	-4,35%	292	408	700	-20,8%	53,0% (749)	75	50	125	-34,90%	12	26	38
RIBEROS DEL TAJO	14	20	33	13,7%	330	331	661	-0,30%	581	895	1.476	-16,3%	60,0% (1651)	93	78	171	-26,29%	30	40	70
VALLE DE AMBROZ	8	11	19	-17,3%	108	106	214	-6,55%	190	301	491	-14,3%	51,6% (505)	49	30	79	-22,55%	10	18	28
TRASIERRA TIERRAS DE GRANADILLA	10	9	19	-24%	37	112	209	-8,73%	154	226	380	-19,6%	57,2% (413)	19	18	37	-2,63%	9	12	21
RIVERA DE FRESNEDOSA	8	19	18	-18,1%	132	79	211	3,94%	172	170	342	-23,1%	53,0% (472)	28	12	40	-24,53%	10	14	24
LA VERA	21	27	48	-12,7%	277	235	503	-2,21%	567	736	1.303	-13,4%	56,0% (1367)	78	70	148	-27,80%	38	40	78
SIERRA DE GATA	50	72	122	-14,6%	304	220	524	5,01%	434	288	922	-13,8%	44,4% (856)	84	51	135	-11,18%	32	22	55
MORALEJA	16	35	51	-15%	260	205	465	1,53%	516	569	1.085	-13,5%	55,0% (1129)	100	73	173	1,17%	34	34	68
VALLE DEL JERTE	6	18	24	0,0%	77	83	160	-0,62%	193	232	425	-12,7%	47,4% (940)	33	25	58	-3,33%	16	16	32
CAMPO ARAÑUELO	17	27	44	-2,2%	80	46	126	-2,33%	16	24	40	-18,3%	69,7% (438)	16	24	40	-18,37%	7	10	17
CORIA	93	108	201	-9,0%	181	176	357	-2,19%	294	505	799	-15,0%	47,4% (836)	93	108	201	-9,05%	28	26	54
NALVALMORAL DE LA MATA	17	19	36	-10%	144	167	311	-3,42%	328	496	824	-14,5%	59,0% (871)	40	37	77	-35,83%			
ZONA CENTRO	74	135	209	5,5%	152	246	398	-5,91%	375	715	1.090	-10,4%	58,0% (1.134)	72	77	249	-9,15%	31	45	76
	20	29	49	-18,3%	140	215	355	1,72%	260	551	811	-12,13%	55,7% (804)	81	61	142	-25,65%	26	37	63

Paro registrado (Provincia)	m-17	abr-17	may-17	jun-17	jul-17	ago-17	sep-17	oct-17	nov-17	dic-17	en-18	feb-18	mar-18	Promedio
Inmigrantes	1.184	1.156	1.043	1.037	1.098	1.086	1.075	1.106	1.183	1.108	1.148	1.144	1.114	1114
>25 años (+12 meses desempleo)	16.900	16.101	15.401	14.934	14.767	14.769	15.013	15.093	14.333	14.204	14.597	14.442	14.363	14.994
Mayores de 55 años	6.457	6.337	6.160	6.022	6.076	6.106	6.132	6.175	6.287	6.222	6.414	6.369	6.387	6722
<25 años (+ 6 meses desempleo)	2.442	2.321	2.256	2.129	2.113	2.083	2.283	2.262	2.153	2.062	2.036	1.989	1.958	4321
Total	26.983	25.915	24.860	24.122	24.054	24.044	24.503	24.636	23.956	23.596	24.195	23.944	23.822	26.671

Fuente: SEXPE. Observatorio de empleo. Marzo 2018

CON	Ocupaciones	Contratos	Peso %	%Var. Interanual	Tasa de Estabilidad	Rotación	% Indefinidos	% Var. Temporales
9512	Peones agrícolas (excepto en huertas, invernaderos, viveros y jardines)	35.384	26,59	8,92	0,29	1,94	25,93	8,88
5120	Camareros asalariados	29.056	21,84	4,75	3,67	3,48	10,36	3,55
9210	Personal de limpieza de oficinas, hoteles y otros establecimientos similares	6.376	4,79	7,14	4,05	2,1	-12,24	8,15
9700	Peones de la industria manufacturera	5.847	4,39	23,54	3,23	1,72	-3,08	24,68
5710	Trabajadores de los cuidados personales a domicilio	4.317	3,24	12,69	3,57	1,38	-24,51	14,78
5110	Cocineros asalariados	3.709	2,79	13,98	9,17	2,02	14,09	13,97
9310	Ayudantes de cocina	3.210	2,41	0,22	7,73	2,2	49,4	-2,47
9601	Peones de obras públicas	3.157	2,37	10	0,54	1,23	325	9,56
3724	Monitores de actividades recreativas y de entrenamiento	3.004	2,26	13,23	2,4	1,9	414,29	11,1
9602	Peones de la construcción de edificios	2.296	1,73	5,56	3,31	1,28		
9512	Peones agrícolas en huertas, invernaderos, viveros y jardines	2.069	1,55	16,11	1,93	1,31	900	14,12
4122	Empleados de servicios de correos (excepto empleados de mostrador)	1.945	1,46	17,74	0,57	6,29	266,67	17,28
8412	Conductores asalariados de automoviles, taxis y furgonetas	1.611	1,21	1,9	10,06	1,95	21,8	0,07
9490	Otras ocupaciones elementales	1.557	1,17	10,04	3,47	1,38	12,5	9,95
4500	Empleados administrativos de atención al público no clasificada bajo otros epígrafes	1.320	0,99	1,85	26,89	1,16	29,09	-5,48
5629	Trabajadores de cuidados a personas en servicios de salud no clasif. bajo otros epígrafes	1.316	0,99	13,84	5,24	1,51	-4,17	15,04
9811	Peones del transporte de mercancías y descargadores	1.241	0,93	6,89	6,04	1,45	25	5,9

Fuente: Ministerio de Empleo y Seguridad Social. Observatorio de las contrataciones. Año 2017.

COLECTIVO MUJERES

CON	Ocupaciones	Contratos mujeres	% var interanual	Tasa de estabilidad	Rotación
2329	Profesores y profesionales de la enseñanza no clasificados bajo otros epígrafes	462	16,4	2,6	1,4
3724	Monitores de actividades recreativas y de	1.733	9,3	2,4	1,9
4221	Empleados de servicios de correos (excepto empleados de mostrador)	1.086	26,6	0,4	6,5
5110	Cocineros asalariados	2.642	17,1	6,9	2,1
5612	Auxiliares de enfermería de atención primaria	574	17,0	5,6	1,4
5629	Trabajadores de los cuidados a las personas en servicios de salud no clasificados bajo otros epígrafes	1.190	16,0	4,8	1,5
5710	Trabajadores de los cuidados personales a domicilio	4.158	13,3	3,5	1,4
5811	Pequeños	470	9,8	11,5	2,4
9210	Personal de limpieza de oficinas, hoteles y otros establecimientos similares	5.599	8,2	3,8	2,2
9229	Otro personal de limpieza	574	13,2	6,6	1,5
9490	Otras ocupaciones elementales	479	13,5	2,5	1,2
9512	Peones agrícolas en huertas, invernaderos, viveros y jardines	832	9,8	0,2	1,4
9601	Peones de obras públicas	1.175	10,3	0,0	1,2
9602	Peones de la construcción de edificios	412	15,4	0,5	1,2
9700	Peones de las industrias manufactureras	1.849	30,7	2,7	1,6

COLECTIVO EXTRANJEROS

CON	Ocupaciones	Contratos extranjeros	% var interanual	Tasa de estabilidad	Rotación
5110	Cocineros asalariados	215	50,35	16,28	1,65
5710	Trabajadores de los cuidados personales a domicilio	218	1,87	4,13	1,31
6110	Trabajadores cualificados en actividades agrícolas (exce)	1.239	5,72	0,08	1,49
7121	Albañiles	167	16,78	5,99	1,12
8432	Conductores asalariados de camiones	120	17,65	35	1,22
9100	Empleados domésticos	303	6,32	49,5	1,28
9210	Personal de limpieza de oficinas, hoteles y otros estable	298	23,75	7,58	1,55
9511	Peones agrícolas (excepto en huertas, invernaderos, vive	8.941	19,3	0,17	2,11
9512	Peones agrícolas en huertas, invernaderos, viveros y jard	217	29,17	0,46	1,13
9530	Peones agropecuarios	122	0,83	2,46	1,22
9601	Peones de obras públicas	143	13,49	0,7	1,23
9602	Peones de la construcción de edificios	82	26,15	8,54	1,21
9700	Peones de las industrias manufactureras	153	35,4	5,88	1,34

CON	Ocupaciones	Contratos PLD	% var interanual	Tasa de estabilidad	Rotación
4221	Empleados de servicios de correos (excepto empleados	872	16,52	0,24	1,34
4422	Recepcionistas de hoteles	1.419	20,4	0,59	1,36
4423	Trabajadores de los cuidados a las personas en ser	319	20,4	0,59	1,36
5110	Cocineros asalariados	2.814	18,53	4,57	1,41
5120	Camareros asalariados	312	12,27	4,57	1,41
5430	Expendedores de gasolineras	23	475,00	13,04	1,15
5600	Cueros y taqueros (excepto bancos)	34	70,00	0,00	1,17
5813	Consejeros de edificios	59	68,57	5,39	1,28
7121	Albañiles	52	100,00	1,92	1,58
9210	Personal de limpieza de oficinas, hoteles	238	30,85	11,76	1,41
9229	Otro personal de limpieza	61	50,00	7,84	1,11
9443	Barrenderos y afines	43	53,57	2,33	1,08
9490	Otras ocupaciones elementales	68	36,00	2,94	1,13
9601	Peones de obras públicas	94	30,56	0,00	1,18
9700	Peones de las industrias manufactureras	66	65,00	3,03	1,12

PLD

CON	Ocupaciones	Contratos PLD	% var interanual	Tasa de estabilidad	Rotación
2329	Profesores y profesionales de la enseñanza	40	29,03	2,50	1,03
3710	Armadores comunitarios	79	18,18	1,27	1,00
5110	Cocineros asalariados	135	19,47	8,88	1,01
5629	Trabajadores de los cuidados a las personas	91	26,17	3,30	1,02
5813	Consejeros de edificios	41	62,06	0,00	1,00
6120	Trabajadores cualificados en huertas, invern	44	10,00	1,82	1,00
7191	Mantenedores de edificios	55	56,25	2,00	1,09
7708	Trabajadores conserveros de frutas y hortaliza	100	182,31	0,00	1,00
9100	Empleados domésticos	38	8,00	49,03	1,09
9310	Ayudantes de cocina	135	32,97	7,44	1,02
9443	Barrenderos y afines	121	5,20	0,00	1,00
9511	Peones agrícolas (excepto en huertas, invern	219	4,01	0,64	1,01
9512	Peones agrícolas en huertas, invernaderos, vi	598	56,72	0,95	1,00
9543	Peones forestales y de la caza	105	11,76	0,00	1,00
9700	Peones de las industrias manufactureras	38	27,84	0,81	1,00

CON	Ocupaciones	Contratos PLD	% var interanual	Tasa de estabilidad	Rotación
3710	Armadores comunitarios	79	18,18	1,27	1,00
3724	Monitores de actividades recreativas y de ent	1.829	9,21	2,41	1,86
4422	Recepcionistas de hoteles	309	30,38	5,18	2,97
5110	Cocineros asalariados	629	16,78	4,29	2,16
5120	Camareros asalariados	12.088	14,52	4,22	3,02
5430	Expendedores de gasolineras	23	475,00	13,04	1,15
5600	Cueros y taqueros (excepto bancos)	34	70,00	0,00	1,17
5813	Consejeros de edificios	59	68,57	5,39	1,28
5899	Trabajadores de servicios personales no clasif	271	80,67	1,11	1,66
9310	Ayudantes de cocina	830	9,79	3,64	1,84
9600	Otras ocupaciones elementales	577	14,83	3,12	1,66
9611	Peones agrícolas (excepto en huertas, invern	8.889	3,62	0,26	1,83
9612	Peones agrícolas en huertas, invernaderos, vive	499	34,34	1,41	1,19
9700	Peones de las industrias manufactureras	2.030	30,54	3,06	1,37
9811	Peones del transporte de mercancías y descarg	500	23,10	8,2	1,35

COLECTIVO JÓVENES <30 AÑOS

COLECTIVO DISCAPACITADOS

³ Con respecto al cálculo de parados/as de larga duración, hay que señalar que el porcentaje real será mayor que el reflejado en el análisis, debido a que en la Convocatoria de la ayuda se entienden a efectos de elegibilidad como parados de larga duración a las personas en situación de desempleo durante más de 6 meses continuos si son menores de 25 años, y si tienen una edad igual o superior a 25 años. En las fuentes oficiales utilizadas la definición de este colectivo no es el mismo, ya que para ser considerado tal hay que estar inscrito ininterrumpidamente en la oficina de empleo como demandante de empleo durante 12 o más meses.

Colectivos	Actividades económicas y ocupaciones con mejores perspectivas (EEAE)	PRINCIPALES OCUPACIONES CONTRATADAS EN LA PROVINCIA DE CÁCERES	CONTRATOS	Variación inter Anual%
Mujeres	Trabajadores de los servicios de restauración	Cocineras asalariadas	2.642	17,10%
		Personal de limpieza de oficinas, hoteles y otros establecimientos similares	5.599	13,30%
	Ocupaciones asistenciales	Trabajadoras de los cuidados de las personas al servicio de salud	1.190	16,00%
	Ocupaciones relacionadas con el turismo y el ocio	Trabajadoras de los cuidados personales a domicilio	4.158	13,30%
Extranjeros	Ocupaciones elementales	Monitoras de actividades recreativas	1.733	9,30%
		Peones agrícolas (excepto huertas, invernaderos...)	8.941	19,30%
Mayores de 45 años	Ocupaciones elementales	Trabajadores cualificados en actividades agrícolas	1.239	5,72%
		Peones agrícolas (excepto huertas, invernaderos...)	13.792	9,49%
Discapacitados	Ocupaciones elementales	Personal de limpieza	2.756	16,48%
		Trabajadores de los servicios de restauración	250	64,47%
		Personal de limpieza	238	11,76%
Jóvenes <30 años	Ocupaciones relacionadas con el turismo y el ocio	Cocineros asalariados	12.088	4,22%
		Monitores de actividades recreativas	2.829	4,81%
		Peones agrícolas (excepto huertas, invernaderos...)	8.889	9,62%

4. IDENTIFICACIÓN DE LAS NECESIDADES FORMATIVAS

Realizada la caracterización de los principales colectivos más vulnerables en situación de desempleo en el mercado laboral de la Provincia de Cáceres que se ha efectuado en el epígrafe anterior, el **proyecto "ISLA IV"** plantea la ejecución de **46 itinerarios integrados de inserción socio-laboral**, en los que se prioriza al **colectivo más representativo entre los más vulnerables enumerados en el artículo 4º de la Resolución de aprobación de la convocatoria, como son las "personas paradas de larga duración"**. Asimismo, y de acuerdo con los criterios de valoración de esta convocatoria y con la situación de feminización de la situación de desempleo que afecta por igual a todos los colectivos más vulnerables en el mercado laboral, en los itinerarios se da **una mayor preponderancia a la mujer desempleada, siendo estas beneficiarias de casi un 60% de las plazas ofertas con carácter global en los itinerarios**. En la selección de los itinerarios, se han tenido en cuenta los siguientes GRUPOS DE CRITERIOS:

A. CRITERIO 1. MAYOR DEMANDA DE OCUPACIONES POR SECTORES DE ACTIVIDAD/ ESTABLECIMIENTOS DE LA COMARCA Y CAPACIDAD DE GENERAR EMPLEO.

A.1. Paralelamente, se priorizan **aquellas ocupaciones vinculadas con el sector hostelero y/o de la restauración, por el gran peso cuantitativo del sector económico turístico en la provincia**, dando una mayor preponderancia a las ocupaciones mayormente demandadas por los establecimientos hoteleros y/o de restauración (ayudantes de cocina, cocineras/os, camareros/os...).

A.2. Asimismo, se otorga igualmente una mayor preponderancia a aquellas ocupaciones vinculadas con la actividad de **"Servicios sanitarios, educativos y resto de servicios"** y el potencial de crecimiento de las ocupaciones vinculadas con las labores de cuidado de personas dependientes y sanitarias, sobretudo, entre la población femenina desempleada y aquellas ocupaciones más demandadas por mujeres desempleadas y vinculadas con servicios administrativos generales y que no son representativas por parte de hombres desempleados.

B. CRITERIO 2. MAYOR VULNERABILIDAD Y PRESENCIA ENTRE LA POBLACIÓN DESEMPLEADA DE COLECTIVOS VULNERABLES CON BAJOS NIVELES FORMATIVOS.

B.1. En primer lugar, los itinerarios atienden más a aquellos grupos de población desempleada con bajos niveles educativos (sin estudios, con estudios primarios) con mayores dificultades de inserción, diseñando solo 6 de los 46 itinerarios para su acceso con un nivel de cualificación 3.

B.2. Paralelamente, se prioriza aquella formación que permite la obtención oficial de un "Certificado de Profesionalidad" frente a aquellas que no reúnen estos requisitos, como garantía futura de empleabilidad; así de los cincuenta y dos itinerarios, 27 de ellos van dirigidos a la obtención del mismo (ver tabla-resumen siguiente).

B.3. Finalmente, 2 de los itinerarios se dirigen a población discapacitada" (sin certificación), de acuerdo con la demanda de ocupaciones en ciertos sectores de actividad.

C. CRITERIO 3. VALORACIÓN Y OPINIONES DE LAS/OS PRINCIPALES AGENTES SOCIO-ECONÓMICAS/OS DEL TERRITORIO.

En la priorización de estos sectores y ocupaciones, se han tenido en cuenta las valoraciones y demandas formativas puestas de manifiesto por agentes clave del territorio. Así, por un lado, entre aquellos agentes económicos-sociales de la Provincia de Cáceres, se han atendido sus propuestas para la elección de la formación más adecuada.

A continuación, se describen la formación específica de estos itinerarios, con especificación de si los respectivos sectores de actividad están o no previstos en la Estrategia Española de Activación de Empleo (EEA, en adelante), de su mayor demanda por parte de las/os empleadoras/es y/o demandantes de empleo del municipio y de si conducen en el territorio a la obtención de un certificado de profesionalidad.

5. PROPUESTA DE ACTUACIONES Y DESTINATARIOS

A continuación, siguiendo la enumeración de actuaciones subvencionables escritas en el artículo 7º de la Resolución por la que se aprueba la convocatoria, se abordará en este apartado: a) Actuaciones vinculadas con el itinerario de integración sociolaboral; b) Principales colectivos vulnerables beneficiarios; c) Jornadas informativas de activación e intercambio de experiencias y buenas prácticas, distintas de las acciones previstas en los itinerarios.

ACTUACIONES VINCULADAS CON LOS ITINERARIOS DE INTEGRACIÓN SOCIOLABORAL Y LAS PERSONAS BENEFICIARIAS POR COLECTIVOS VULNERABLES

En el cuadro anterior, se desglosan en función de cada itinerario la tipología de acciones a desarrollar con expresión del número de horas en cada una de ellas, de acuerdo con los límites establecidos por el citado artículo 7 de la Resolución de aprobación de la convocatoria. En las fichas descriptivas que figuran como anexos a esta memoria de proyecto, figuran todas estas actuaciones descritas con detalle.

PERSONAS BENEFICIARIAS POR COLECTIVOS VULNERABLES

Con la premisa ya descrita a lo largo de los epígrafes 2º y 3º sobre el colectivo más vulnerable de personas paradas más representativo e integrado por las "paradas/os de larga duración", se cuantificará el número de personas beneficiarias desglosando los datos por género y especificando el colectivo más prioritario y otros colectivos más vulnerables dentro de los límites establecidos en el artículo 7º de la Resolución por la que se aprueba la convocatoria.

Nº	ITINERARIOS	FORMACIÓN ESPECÍFICA	Complementaria	Transversal	Orientación y tutorías	TOTAL HORAS FORMACIÓN	CH	M	H	% MUJERES	COLECTIVO MAS VULNERABLE	OTROS COLECT
1	Actividades Auxiliares en Agricultura en la comarca de Zona Centro	330	23	12	10	405	NO	12	3	80,00%	Personas paradas de larga duración	2, 3, 4, 5, 6, 7,
2	Actividades Auxiliares en Agricultura en la comarca de Rivera Fresnedosa	330	23	12	10	405	NO	12	3	80,00%	Personas paradas de larga duración	2, 3, 4, 5, 6, 7,
3	Actividades Auxiliares en Viveros, Jardines y Centros de Jardinería	250	23	12	10	365	NO	12	3	80,00%	Personas paradas de larga duración	2, 3, 4, 5, 6, 7,
4	Apicultura	370	23	12	10	445	NO	12	3	80,00%	Personas paradas de larga duración	2, 3, 4, 5, 6, 7,
5	Arreglos y Adaptaciones de Prendas y Artículos en Textil y Piel	310	23	12	10	425	NO	14	1	93,33%	Personas paradas de larga duración	2, 3, 4, 5, 6, 7,
6	Atención sociosanitaria a personas dependientes en instituciones sociales en la comarca de Campo Arañuelo	370	33	12	10	495	SI	14	1	93,33%	Personas paradas de larga duración	2, 3, 4, 5, 6, 7,
7	Atención sociosanitaria a personas dependientes en instituciones sociales en la comarca de La Vera	370	33	12	10	495	SI	14	1	93,33%	Personas paradas de larga duración	2, 3, 4, 5, 6, 7,
8	Atención sociosanitaria a personas dependientes en instituciones sociales en la comarca de Riberos del Tajo	370	33	12	10	495	SI	14	1	93,33%	Personas paradas de larga duración	2, 3, 4, 5, 6, 7,
9	Atención sociosanitaria a personas dependientes en instituciones sociales en la comarca de Sierra de Gata	370	33	12	10	495	SI	14	1	93,33%	Personas paradas de larga duración	2, 3, 4, 5, 6, 7,
10	Atención sociosanitaria a personas dependientes en instituciones sociales en la comarca de Sierra de San Pedro	370	33	12	10	495	SI	14	1	93,33%	Personas paradas de larga duración	2, 3, 4, 5, 6, 7,
11	Atención sociosanitaria a personas dependientes en instituciones sociales en la comarca de Tajo-Salor	370	33	12	10	495	SI	14	1	93,33%	Personas paradas de larga duración	2, 3, 4, 5, 6, 7,
12	Atención sociosanitaria a personas dependientes en instituciones sociales en la comarca de Trasierra-Tierras de Gata	370	33	12	10	495	SI	14	1	93,33%	Personas paradas de larga duración	2, 3, 4, 5, 6, 7,
13	Atención sociosanitaria a personas dependientes en instituciones sociales en la comarca de Valle del Ambroz	370	33	12	10	495	SI	14	1	93,33%	Personas paradas de larga duración	2, 3, 4, 5, 6, 7,
14	Atención sociosanitaria a personas dependientes en instituciones sociales en la comarca de Valle del Jerte	370	33	12	10	495	SI	14	1	93,33%	Personas paradas de larga duración	2, 3, 4, 5, 6, 7,
15	Atención sociosanitaria a personas dependientes en instituciones sociales en la comarca de Villuercas, Ibores y Jerte	370	33	12	10	495	SI	14	1	93,33%	Personas paradas de larga duración	2, 3, 4, 5, 6, 7,
16	Atención sociosanitaria a personas dependientes en instituciones sociales en la comarca de Zona Centro	370	33	12	10	495	SI	14	1	93,33%	Personas paradas de larga duración	2, 3, 4, 5, 6, 7,
17	Atención sociosanitaria a personas en el domicilio en la comarca de Las Hurdes	480	48	12	10	660	SI	14	1	93,33%	Personas paradas de larga duración	2, 3, 4, 5, 6, 7,
18	Atención sociosanitaria a personas en el domicilio en la comarca de Rivera de Fresnedosa	480	48	12	10	660	SI	14	1	93,33%	Personas paradas de larga duración	2, 3, 4, 5, 6, 7,
19	Atención sociosanitaria a personas en el domicilio en la comarca de Sierra de Montánchez	480	48	12	10	660	SI	14	1	93,33%	Personas paradas de larga duración	2, 3, 4, 5, 6, 7,
20	Atención sociosanitaria a personas en el domicilio en Moraleja	480	48	12	10	660	SI	14	1	93,33%	Personas paradas de larga duración	2, 3, 4, 5, 6, 7,
21	Creación y gestión de microempresas	480	33	12	10	565	NO	10	5	66,67%	Personas paradas de larga duración	2, 3, 4, 5, 6, 7,
22	Dinamización Comunitaria	490	33	12	10	655	SI	12	3	80,00%	Personas paradas de larga duración	2, 3, 4, 5, 6, 7,
23	Dinamización de Actividades de Tiempo Libre Educativo Infantil y Juvenil	150	33	12	10	355	SI	12	3	80,00%	Personas paradas de larga duración	2, 3, 4, 5, 6, 7,
24	Empleo Doméstico	120	23	12	10	235	NO	14	1	93,33%	Personas paradas de larga duración	2, 3, 4, 5, 6, 7,
25	Hidrotermal	450	23	12	10	605	NO	10	5	66,67%	Personas paradas de larga duración	2, 3, 4, 5, 6, 7,
26	Impresión en Serigrafía y Tampografía	330	23	12	10	485	NO	10	5	66,67%	Personas paradas de larga duración	2, 3, 4, 5, 6, 7,
27	Marketing y Compraventa Internacional en la comarca de Tajo-Salor	710	38	12	10	800	NO	10	5	66,67%	Personas paradas de larga duración	2, 3, 4, 5, 6, 7,
28	Marketing y Compraventa Internacional en la comarca de Trujillo	710	38	12	10	800	NO	10	5	66,67%	Personas paradas de larga duración	2, 3, 4, 5, 6, 7,
29	Operaciones Auxiliares de Lavandería Industrial y de Proximidad	300	23	12	10	375	NO	14	1	93,33%	Personas paradas de larga duración	2, 3, 4, 5, 6, 7,
30	Operaciones Auxiliares de Montaje y Mantenimiento de sistemas Microinformáticos	290	23	12	10	405	NO	4	11	26,67%	Personas paradas de larga duración	2, 3, 4, 5, 6, 7,
31	Operaciones Básicas de Cocina	270	10	12	10	372	NO	14	1	93,33%	Personas paradas de larga duración	2, 3, 4, 5, 6, 7,
32	Operaciones básicas de pisos en alojamientos	300	23	12	10	415	SI	10	5	66,67%	Personas paradas de larga duración	2, 3, 4, 5, 6, 7,
33	Operaciones Básicas de Restaurante y Bar en Coria	210	23	12	10	325	NO	12	3	80,00%	Personas paradas de larga duración	2, 3, 4, 5, 6, 7,
34	Operaciones Básicas de Restaurante y Bar en la comarca de La Vera	210	23	12	10	325	NO	12	3	80,00%	Personas paradas de larga duración	2, 3, 4, 5, 6, 7,
35	Operaciones Básicas de Restaurante y Bar en la comarca de Riberos del Tajo	210	23	12	10	325	NO	12	3	80,00%	Personas paradas de larga duración	2, 3, 4, 5, 6, 7,
36	Operaciones Básicas de Restaurante y Bar en la comarca de Sierra de Gata	210	23	12	10	325	NO	12	3	80,00%	Personas paradas de larga duración	2, 3, 4, 5, 6, 7,
37	Operaciones Básicas de Restaurante y Bar en la comarca de Trasierra Tierras Granadilla	210	23	12	10	325	NO	12	3	80,00%	Personas paradas de larga duración	2, 3, 4, 5, 6, 7,
38	Operaciones Básicas de Restaurante y Bar en la comarca de Valle del Alagón	210	23	12	10	325	NO	12	3	80,00%	Personas paradas de larga duración	2, 3, 4, 5, 6, 7,
39	Operaciones Básicas de Restaurante y Bar en la comarca de Villuercas-Ibores-Jara	210	23	12	10	325	NO	12	3	80,00%	Personas paradas de larga duración	2, 3, 4, 5, 6, 7,
40	Replantaciones Forestales y Tratamientos Silvícolas	410	23	12	10	525	NO	10	5	66,67%	Personas paradas de larga duración	2, 3, 4, 5, 6, 7,
41	Reproducciones de Moldes y Piezas Cerámicas Artesanales	260	23	12	10	335	NO	10	5	66,67%	Personas paradas de larga duración	2, 3, 4, 5, 6, 7,
42	Sacrificio, Faenado y Despiece de Animales	390	23	12	10	505	NO	5	10	33,33%	Personas paradas de larga duración	2, 3, 4, 5, 6, 7,
43	Soldadura con Electrodo Revestido y TIG	640	23	12	10	715	NO	4	11	26,67%	Personas paradas de larga duración	2, 3, 4, 5, 6, 7,
44	Tráfico de Mercancías por Carretera	440	23	12	10	555	NO	5	10	33,33%	Personas paradas de larga duración	2, 3, 4, 5, 6, 7,
45	Transporte Sanitario en Coria	400	23	12	10	595	NO	5	10	33,33%	Personas paradas de larga duración	2, 3, 4, 5, 6, 7,
46	Transporte Sanitario en la comarca de La Vera	400	23	12	10	595	NO	5	10	33,33%	Personas paradas de larga duración	2, 3, 4, 5, 6, 7,
Total		16.590	1.315	552	460	22.297		530	160	76,81%		

FASES E ITINERARIOS	NºHORAS	SEMANAS	2019												2020												2021													
			ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC		
Operaciones básicas de restaurante y bar	405	17																																						
Transporte sanitario	405	17																																						
Atención sociosanitaria a personas dependientes en instituciones sociales	365	16																																						
Sacrificio, faenado y despiece de animales	445	19																																						
Marketing y compraventa internacional	425	18																																						
Operaciones básicas de pisos en alojamientos	495	21																																						
Apicultura	495	21																																						
Atención sociosanitaria a personas en el domicilio	495	21																																						
Replantaciones forestales y tratamientos silvícolas	495	21																																						
Atención sociosanitaria a personas dependientes en instituciones sociales	495	21																																						
Operaciones básicas de restaurante y bar	495	21																																						
Transporte sanitario	495	21																																						
Atención sociosanitaria a personas dependientes en instituciones sociales	495	21																																						
Operaciones básicas de restaurante y bar	495	21																																						
Actividades auxiliares en agricultura	495	21																																						
Atención sociosanitaria a personas en el domicilio	495	21																																						
Atención sociosanitaria a personas dependientes en instituciones sociales	660	27																																						
Dinamización de actividades de tiempo libre educativo infantil y juvenil	660	27																																						
Operaciones básicas de restaurante y bar	660	27																																						
Atención sociosanitaria a personas en el domicilio	660	27																																						
Operaciones básicas de cocina	565	23																																						
Reproducciones de moldes y piezas cerámicas artesanales	655	27																																						
Atención sociosanitaria a personas dependientes en instituciones sociales	355	15																																						
Impresión en serigrafía y tampografía	235	11																																						
Atención sociosanitaria a personas dependientes en instituciones sociales	605	25																																						
Marketing y compraventa internacional	485	20																																						
Atención sociosanitaria a personas dependientes en instituciones sociales	800	33																																						
Operaciones básicas de restaurante y bar	800	33																																						
Operaciones básicas de restaurante y bar	375	16																																						
Tráfico de mercancías por carretera	405	17																																						
Atención sociosanitaria a personas dependientes en instituciones sociales	372	16																																						
Hidrotermal	415	18																																						
Atención sociosanitaria a personas dependientes en instituciones sociales	325	14																																						
Creación y gestión de microempresas	325	14																																						
Atención sociosanitaria a personas dependientes en instituciones sociales	325	14																																						
Operaciones auxiliares de lavandería industrial y de proximidad	325	14																																						
Operaciones básicas de restaurante y bar	325	14																																						
Actividades auxiliares en agricultura	325	14																																						
Atención sociosanitaria a personas dependientes en instituciones sociales	325	14																																						
Empleo doméstico	525	22																																						
Actividades auxiliares en viveros, jardines y centros de jardinería	335	14																																						
Arreglos y adaptaciones de prendas y artículos en textil y piel	505	21																																						
Atención sociosanitaria a personas en el domicilio	715	29																																						
Dinamización comunitaria	555	23																																						
Operaciones auxiliares de montaje y mantenimiento de sistemas microinformáticos	595	25																																						
Soldadura con electrodo revestido y TIG	595	25																																						
			ASE TEÓRIC		ASE PRÁCTIC									ASE TEÓRIC		ASE PRÁCTIC										ASE TEÓRIC		ASE PRÁCTIC												

ASE TEÓRIC

ASE PRÁCTIC

ASE TEÓRIC

ASE PRÁCTIC

ASE TEÓRIC

ASE PRÁCTIC

6. IDENTIFICACIÓN DEL ÁMBITO DE ACTUACIÓN

La Provincia de Cáceres presenta una dinámica demográfica regresiva, que afecta de forma desigual al territorio, con una mayor incidencia en las zonas rurales, caracterizadas por la baja densidad de poblacional, unida a la gran dispersión de sus núcleos, lo que genera desequilibrios territoriales que conducen a una progresiva despoblación de los entornos rurales afectados socioeconómicamente de forma negativa, con pérdidas de población activa, falta de iniciativas empresariales, que debilitan el tejido productivo, y el aumento de desempleo y la subsidiaridad. Esta dinámica poblacional es contraria al desarrollo socioeconómico, ya que muchos de estos municipios están inmersos en una lenta agonía que le aboca a la despoblación. Los índices de ruralidad son elevados, lo que conduce a que la mayor parte de la provincia sea un espacio necesitado de actuaciones que dinamicen su mercado laboral y promuevan el empleo, la formación y el desarrollo local. En la década de los 80 varios autores ya avisaban sobre la existencia de desiertos demográficos en Extremadura y una distribución inadecuada de la población, con un predominio excesivo de núcleos de pequeño tamaño incapaces de rentabilizar la inversión en servicios comunitarios. Las políticas de la Unión Europea desde la década de 1990 han estado encaminadas a la reducción de estos desequilibrios territoriales mediante la implantación de la Iniciativa Comunitaria LEADER, el Programa Operativo PRODER y la creación de entidades supramunicipales como los Grupos de Acción Local (GAL) para su gestión en las zonas rurales. Este periodo de programación de los fondos europeos (2014-2020) proporciona un enfoque integrado, haciendo hincapié en la calidad del crecimiento y la necesidad de garantizar la sostenibilidad, de acuerdo con los objetivos de cohesión económica, social y territorial, como son el desempleo, y el aumento de la pobreza.

La realidad territorial que impera por tanto en la Provincia de Cáceres, a excepción de los municipios de Cáceres y Plasencia, que no se contemplan en este proyecto, son:

- Aislamiento territorial provocado por una infraestructura en materia de carreteras no muy desarrollada y en algunos tramos mal conservadas, así como unas distancias elevadas entre municipios que dificultan las prestaciones de servicios.
- Actividad económica orientada hacia el sector primario, lo cual provoca un escaso desarrollo industrial y de servicios de apoyo.
- Pérdida de población y envejecimiento paulatino de la misma. En parte consecuencia del punto anterior, se está produciendo un abandono del mundo rural por parte de la población más joven en búsqueda de nuevas oportunidades localizables en grandes núcleos industriales o de servicios.

- Escasez de cualificación y formación en la mano de obra, a colación de los aspectos referidos en los dos puntos anteriores, la población inmersa en el sector primario suele estar poco formada, lo que redundará en perjuicio de iniciativas empresariales e ideas emprendedoras.

Es destacable el papel que juegan en la Provincia de Cáceres las localidades de Navalmoral de la Mata, Moraleja, o Coria, cuyas estructuras de población posibilitan administrativamente a sus localidades para enfrentarse a los retos de la sociedad y a las situaciones de crisis coyunturales del momento de una forma más individualizada frente al resto de sus vecinos, pero sin perder de vista su naturaleza de provincial. Seguidos de ellos encontramos 8 localidades con importantes pesos agrarios tales como Miajadas (agricultura e industria entorno al tomate) o Jaraíz de la Vera con el tabaco. Frente estos grupos destacados se encuentran los municipios menos poblados, entre 101 y los 500 habitantes, pero que tienen un elevado peso en el total provincial (66,74%); de estos municipios podemos encontrar ejemplos a lo largo de todas las comarcas cacereñas, tales como Berzocana (Villuercas, Ibores Jara), Plasenzuela (Sierra de Montánchez) o Robledillo de la Vera (La Vera). Entre las dos horquillas siguientes de 5001 a los 2000 habitantes encontramos un total de 99 municipios con un peso del 25,51% provincial donde volvemos a ver municipios de distinta relevancia en la geografía extremeña como Guadalupe, Brozas, Zorita, Caminomorisco, destacando cada uno de ellos en sus zonas por sus fortalezas turísticas, agrícola o ganadero.

En esta ocasión, para el diseño del Proyecto **"ISLA IV"** para la provincia de Cáceres, para concurrir a la actual convocatoria del Fondo Social Europeo con su Programa POEFE, se han analizado bajo las premisas de la sostenibilidad, las características y necesidades de cada uno de los territorios mancomunados y sin mancomunar del territorio, llegando a una clara conclusión: **la necesidad de seguir apostando por proyectos de marcado carácter endógeno que procuren el fortalecimiento de la estructura empresarial en una sociedad eminentemente rural que tendrá una repercusión directa en el mercado laboral de cada territorio**, la selección de los itinerarios formativos acordes a cada una de las Mancomunidades y de los municipios sin mancomunar, son fruto de las jornadas de trabajo, con los agentes claves "FOCUS GROUP", en las que se ha adaptado la formación a la realidad del territorio como respuesta a las necesidades detectadas por los técnicos de igualdad, familia, servicios sociales de base, asociaciones de mujeres, que están en contacto con los colectivos vulnerables objeto de esta convocatoria. En anexo, se adjunta los documentos de trabajo, actas y hojas de firmas de cada sesión.

7. METODO DE GESTIÓN

7.1. Equipo Técnico

Personal de Gestión	Funciones	Cat. Prof.	Nº
Coordinador/a	- Dirección del equipo de trabajo (técnico de formación y apoyo, docentes y orientadores/as laborales, auxiliar administrativo). - Interlocución con Mancomunidades integrales y municipios sin mancomunar, para la organización y desarrollo de los itinerarios. - Interlocución con el Ministerio para la gestión, desarrollo y seguimiento del proyecto. - Interlocución con el Servicio Extremeño de Empleo para la selección de beneficiarios/as y nuevas necesidades surgidas a lo largo del proyecto. - Coordinación, seguimiento y control de la actividad docente. - Control de la calidad docente. - Observancia del cumplimiento de las condiciones de acceso a los itinerarios por parte del alumnado. - Planificar, organizar, dirigir, ejecutar, supervisar y evaluar el servicio educativo. - Promover y presidir el Consejo Educativo Institucional. - Aprobar, por Resolución Directoral, los instrumentos de gestión de la Institución Educativa. - Delegar funciones a los subdirectores y a otros miembros de su comunidad educativa. - Estimular el buen desempeño docente establecido en la institución educativa, prácticas y estrategias de reconocimiento público. - Desarrollar acciones de capacitación del personal. - Presidir el Comité de Evaluación para el ingreso, ascenso y permanencia del personal docente y administrativo.	G 1	1
Técnico Gestor	- Funciones de apoyo al Coordinador/a docente en las tareas desarrolladas por éste. - Seguimiento directo de los itinerarios: condiciones de los auleros e instalaciones adyacentes utilizadas.	G 2	2

Técnico Gestor	- Seguimiento directo del alumnado, en cuestiones relacionadas con la asistencia, bajas, resolución de incidencias, intermediación alumnado –personal docente, etc. - Planificar y coordinar el conjunto de las acciones formativas, coordinar el equipo de formadores/as	G 2	2
Formadores/as	- Preparación de las clases - Diseño y elaboración del material didáctico - Impartir clases - Evaluar	G 2	5
Tutores/as	- Desarrollar las actividades previstas en el plan de orientación y de acción tutorial. Para ello podrán contar con la colaboración del Equipo de Orientación Educativa. - Coordinar el proceso de evaluación del alumnado de su grupo y adoptar la decisión que proceda acerca de la promoción de los alumnos/as. - Atender las dificultades de aprendizaje del alumnado para proceder a la adecuación personal del currículo. - Facilitar la integración de los alumnos y alumnas en el grupo y fomentar su participación en las actividades del Centro. - Orientar en la búsqueda activa de empleo y encaminar a los alumnos hacia la inserción laboral.	G 2	5
Personal de Apoyo	- Labores de personal administrativo - Apoyo en la contratación, formación y supervisión - Realizar tareas administrativas y auxiliares	G 2	3

7.2. Criterios de Elegibilidad de Personas Participantes

El procedimiento para la selección de las personas participantes está compuesto por las fases que se incluyen en el esquema gráfico siguiente.

FASE 1: Preparación de las bases de la convocatoria, definición de los criterios de selección/baremación.

1. El equipo técnico del proyecto elaborará y diseñará las bases y normas que regularan el procedimiento de selección de los beneficiarios de los itinerarios formativos en las que se incluirá entre otra información necesaria, los criterios para la selección de las/os aspirantes, así como los criterios de baremación que se ajustará.

2. De conformidad con los criterios, igualmente se diseñará el modelo de solicitud que tendrá que presentar cada candidata/os (cuestionario de selección de participantes) y especificará la documentación a aportar junto con cada candidata/o.

3. El servicio jurídico y en su caso la Secretaría General de la Diputación Provincial de Cáceres, revisará estos criterios de selección/ baremación de aspirantes y emitirá un informe jurídico.

4. Se aprobará por Resolución Presidencial el procedimiento de selección y baremación de los participantes en los diferentes itinerarios formativos.

FASE 2:
Publicación de la convocatoria y presentación de candidaturas

1. Se difundirá el itinerario formativo y se recogerán solicitudes de beneficiarios interesados. Paralelamente se entregará en el Centro de Empleo correspondiente al territorio concreto una oferta de actividad con el que se citará a todos los inscritos y se les convocará a una reunión informativa en la que podrán inscribirse.

FASE 3:
Baremación de solicitudes, publicación de un listado provisional de admitidas/os y excluidas/os

1. Con todas las solicitudes recogidas se hace un proceso selectivo aplicando los criterios de baremación recogidos en la resolución Presidencial y teniendo en cuenta los informes sociales aportados por los trabajadores sociales del territorio.

2. Con los resultados de este análisis, elaborará y publicará un listado provisional con las/os candidatas/os admitidas/os y excluidas/os, junto con su baremación provisional en el tablón de anuncios de Diputación Provincial de Cáceres, en la página web de la entidad, el portal de transparencia y en las webs de las Mancomunidades y ayuntamientos.

FASE 4:
Presentación de subsanaciones, análisis de las presentadas y publicación de listado definitivo

1. Se requerirá a excluidas/os para que, en el plazo de 10 días tras publicación, aporten la documentación que les falta o subsanen las omisiones /carecías que les afecten.

3. El equipo técnico valorará si las subsanaciones e informaciones aportadas son o no suficientes y en base a estas, procederá a baremar nuevamente las candidaturas.

4. Los resultados de este proceso de análisis se recopilarán en un LISTADO DEFINITIVO DE CANDIDATAS/OS que se publicará en el tablón de anuncios de la Diputación Provincial de Cáceres, en la página web de la entidad, el portal de transparencia y en las webs de las Mancomunidades y ayuntamientos.

De acuerdo con la normativa nacional y comunitaria que rige este tipo de intervenciones cofinanciadas con cargo al FSE, en el proceso de selección de participantes primarán los principios de igualdad de trato, transparencia, concurrencia y méritos de las/os candidatas/os que concurren a cada itinerario, velando por su pertenencia a los colectivos desfavorecidos a los que dirigido el proyecto ISLA IV. De cara a asegurar el cumplimiento de estos, la Diputación Provincial implementará el procedimiento detallado.

Ante todo, este procedimiento velará porque se cumpla lo establecido en el párrafo 3º del artículo 8 de la Resolución de la Dirección General de Relaciones con las Comunidades Autónomas y Entes Locales, por la que se aprueba la convocatoria 2018 de ayudas del Fondo Social Europeo previstas en el POEFE en materia de subvencionalidad de gastos, de manera que las personas participantes en los itinerarios sólo tendrán derecho a recibir la ayuda económica si carecen de rentas o ingresos, de cualquier naturaleza, iguales o superiores en cómputo mensual al 75% del Indicador Público de Rentas de Efectos Múltiples (IPREM), en los términos y con el alcance indicado en dicho precepto.

En cualquier caso, el equipo técnico del proyecto "ISLA IV" siempre estará dispuesto a incorporar, rectificar o modificar cualesquiera de los trámites que se indican a continuación que resulten de las instrucciones o recomendaciones, que les sean planteadas por la Dirección General de Relaciones con las Comunidades Autónomas y Entes Locales.

7.3. Criterios a seguir para la Concesión y Gestión de la Ayuda a los Participantes

La ayuda económica a los participantes en los itinerarios, que cubrirá los gastos de asistencia a la formación, transporte, manutención, alojamiento y conciliación con el cuidado de familiares, está cuantificada en 13,45 € por persona formada y día de asistencia.

Para calcular el importe de la ayuda económica por asistencia a la formación, sólo se tendrá en cuenta a las personas formadas, que cumpliendo el requisito previsto en el punto 3 del apartado Octavo de la convocatoria, hayan recibido o tengan derecho a percibir la ayuda aprobada por la Entidad beneficiaria.

Cabe señalar que por persona formada se entenderá la que haya obtenido el diploma o certificado de asistencia acreditativo de haber realizado la formación, admitiendo ausencias justificadas hasta el 10 por ciento de las horas totales de duración del itinerario en el que participe. En tal sentido, hemos de considerar respecto al cómputo de días por asistencia a la formación, que no se tendrán en cuenta las ausencias, aunque estén justificadas.

7.4. Gestión de la Ayuda a los Participantes

Con el fin de garantizar el cumplimiento de las condiciones que motivan la realización de las acciones formativas, estas deberán ser objeto de un seguimiento y control efectivo por las administraciones competentes que comprenderá la totalidad de las iniciativas y modalidades de impartición y que abarcará, más allá de la mera comprobación de requisitos y formalidades, la evaluación de los resultados de la formación, contribuyendo así a garantizar su calidad.

Se informará a los participantes, el día de su incorporación al Itinerario, de la existencia de la ayuda económica y sus requisitos. Por medio de los partes semanales de asistencia se comprobará la asistencia o no de cada uno de los participantes. A nivel mensual, se recopilará en un parte mensual por Itinerario la relación de participantes y los días de asistencia de cada uno.

Tras la finalización de cada Itinerario, se realizará una tabla resumen en la que se contabilizarán los días de asistencia de cada participante formado. Al alumnado participante se le requerirá aquella documentación que sea necesaria para corroborar que carecen de rentas o ingresos, de cualquier naturaleza, iguales o superiores en cómputo mensual al 75 por ciento del Indicador Público de Rentas de Efectos Múltiples (IPREM); así como un documento en el que se refleje la cuenta IBAN en la que es titular o cotitular para poderle realizar el ingreso si cumple los requisitos. Finalizado el Itinerario, tras la comprobación del cumplimiento de los requisitos para la concesión de la ayuda, se procederá al pago de la beca.

7.5. Interlocutores Económicos y Sociales

Los siguientes agentes han mostrado su compromiso con la ejecución del Proyecto "ISLA IV" han participado en el diseño del mismo y se han comprometido a estar involucrados en su ejecución, como resulta de las cartas de apoyo incluidas como anexo a esta memoria.

01-ISLA IV Diputación de Cáceres	
Representatividad:	Principales asociaciones empresariales que agrupa a empresarios de todos los sectores económicos presentes en la provincia. A través de la entidad provincial forma parte del Pacto Local por el Empleo.
Participación:	Reuniones anuales de planificación, evaluación y seguimiento / Difusión de información entre sus asociados, para la fase de prácticas / Reuniones anuales de planificación / evaluación y seguimiento

8. MEDIDAS DE INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN

En caso de que el proyecto "ISLA IV" resulte seleccionado, la Diputación Provincial asumirá un conjunto de obligaciones en materia de Información y Publicidad que tienen por finalidad visibilizar la actuación de la Unión Europea.

Nos ocupamos en este apartado de desarrollar cómo se llevaría a cabo por parte de la Diputación de Cáceres, el cumplimiento de estas obligaciones, que resultan fundamentalmente de:

- Arts. 1-5, apartado 2.2 Responsabilidades de los beneficiarios del Anexo XII Información y Comunicación sobre el apoyo procedente de los Fondos del Reglamento (UE) N° 1303/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013.
- Estrategia de Comunicación del Programa Operativo de Empleo Formación y Educación (versión de 13 de junio de 2016), que en su apartado 3.4 se ocupa de "Actuaciones a desarrollar por parte de los beneficiarios y fórmulas previstas para ayudar a los mismos en sus actuaciones de comunicación".

De la aplicación de la normativa anterior, resultan para la Diputación Provincial de Cáceres, teniendo en cuenta su naturaleza de beneficiario público, las siguientes obligaciones:

- Información en la página web:** se incluirá en la web institucional de la Diputación una breve descripción del proyecto indicando sus objetivos y resultados, y destacando el apoyo financiero de la Unión Europea y del FSE.
- Información en los procesos de contratación:** en todos los documentos administrativos de los procesos de contratación referidos al proyecto (contratos administrativos, contratos laborales), se hará constar el apoyo financiero recibido informando de las obligaciones en materia de comunicación que de ello se derivan. Se propone el uso de la siguiente fórmula:

"Este proyecto está financiado por el Fondo Social Europeo (FSE) a través del Programa Operativo de Empleo, Formación y Educación habiendo sido seleccionado por Resolución de XX de XXX de 2017, de la Dirección General de Relaciones con las Comunidades Autónomas y Entes Locales por la que se resuelve la convocatoria 2017 de ayudas del Fondo Social Europeo. Los adjudicatarios asumen las obligaciones en materia de información y publicidad impuestas por la normativa aplicable."

- Cartel en las instalaciones en las que se ejecute el proyecto:** En una localización bien visible al público (por ejemplo, en la entrada de un edificio) y **durante toda**

la ejecución del proyecto estará visible un cartel de un tamaño mínimo A3, incluyendo la referencia al apoyo financiero de la Unión Europea.

2. **Información a los beneficiarios de las actuaciones:** se informará a los beneficiarios de las actuaciones (participantes en las actividades que se desarrollen) del apoyo del FSE. El cumplimiento de esta obligación se entiende cumplido mediante la inclusión de la información en los materiales de comunicación que se elaboren, tales como: Folletos, Materiales Didáctico, Certificados, Partes de Asistencia, etc.

Todas las medidas de información y comunicación que se lleven a cabo contendrán las siguientes imágenes y referencias: **Emblema de la UE** con las características establecidas en el Reglamento de Ejecución (UE) N° 821/2014 de la Comisión de 28 de julio.⁴

- Referencia expresa al Fondo Social Europeo
- Lema del Fondo: "El FSE invierte en tu futuro".
- Programa Operativo (PO Empleo Formación y Educación)
- Objetivo Temático (OT9: Promover la igualdad, la salud y la inclusión social.)

9. COMPLEMENTARIEDAD CON OTRAS INTERVENCIONES

El proyecto **ISLA IV** no es una actividad aislada, sino que encaja con el conjunto de actuaciones promovidas por la Diputación de Cáceres y por otras administraciones, que persiguen fines complementarios. Enumeramos a continuación las intervenciones con las que existe una complementariedad más clara.

01- DIPUTACIÓN DESARROLLA	
Acuerdo	Acuerdo de Pleno de la Diputación Provincial de Cáceres. 28/11/2017
Complementariedad	2 - Complementa actuaciones de otros programas financiados.
Finalidad y Vinculación con el proyecto	Es un programa de inversiones que ha de focalizarse en la optimización de espacios físicos y lógicos en los que las actividades empresariales son posibles, que identifica oportunidades y recursos locales, que vertebra la provincia en territorios identificables por el valor de su proyecto de futuro más allá de sus paisajes, su cultura o sus tradiciones. Se lleva a cabo

	mediante la cooperación de organizaciones capaces de participar en la gestión y potencia los tejidos sociales y económicos para que éstos defiendan, conozcan, valoren y aprovechen los recursos culturales y naturales de su territorio, proyectándolos hacia su propia sociedad y hacia el exterior mediante acciones de cooperación nacional e internacional y de acceso a mercados.
--	---

02- DIPUTACIÓN INTEGRA	
Acuerdo	Acuerdo de Pleno de la Diputación Provincial de Cáceres. 28/11/2017
Complementariedad	1.-Desarrolla planes territoriales de integración social.
Finalidad y Vinculación con el proyecto	Es un programa piloto que contribuye a la creación de más de ciento veinticinco oportunidades de empleo para personas con algún grado de discapacidad. Se apoya en la colaboración de los ayuntamientos, quienes expresan así su voluntad integradora con las personas que se encuentran en desventaja laboral en sus municipios. Los ayuntamientos contratan a personas con discapacidad, favoreciendo el acceso al mundo laboral de este colectivo, en concordancia con algunos de los itinerarios planteados en el proyecto que se presentan. Se prolongan las acciones hasta finalización de 2019.

03- PROYECTO UPD (Unidad de promoción y desarrollo) Escuelas profesionales	
Acuerdo	Resolución de aprobación de la Presidencia. 30/12/2016
Complementariedad	3. -Tiene relación con otras actuaciones, programas o planes en materia de empleo.
Finalidad y Vinculación con el proyecto	Detectar necesidades formativas en la provincia de Cáceres, informar y asesorar a las entidades respecto de la elaboración de proyectos de formación en alternancia con el empleo. Colaborar con las entidades promotoras y con el SEXPE en el seguimiento y evaluación continua de los proyectos en ejecución, procurando la implantación de sistemas de calidad y mejora. Asesorar a las

⁴ Anexo XII del Regl. (UE) n° 1303/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013 Capítulo II y Anexo II.

	entidades promotoras en la implantación de planes de prevención de riesgos laborales. Colaborar con el SEXPE en la formación continua del personal directivo y docente. Colaborar con las entidades promotoras en la información y orientación profesional del alumnado. Impulsar la relación de las entidades promotoras con las empresas. Fomentar la inserción laboral de los/as alumnos/as que finalizan, tanto por cuenta ajena como mediante el autoempleo. Cualquier otra de naturaleza análoga que pudiera determinarse en la convocatoria de estas ayudas.
--	---

04- JUVENTAS	
Acuerdo	Resolución de aprobación de la Presidencia. 18/07/2017
Complementariedad	3 - Tiene relación con otras actuaciones, programas o planes en materia de empleo.
Finalidad y Vinculación con el proyecto	El proyecto trabaja en la reducción del desempleo juvenil (jóvenes entre 16 y 30 años) diseñando acciones que permitan la integración sostenible de personas jóvenes (que ni trabajan, ni estudian, ni reciben formación) en el mercado de trabajo, a través de itinerarios formativos que den fiel respuesta a las necesidades del territorio y ofrezcan una oportunidad de práctica profesional acompañada de la correspondiente formación específica, en aquellas ocupaciones generadoras de empleo identificadas en el tejido provincial necesidad de afianzar la población en sus municipios y luchar contra la lacra del despoblamiento, supone contribuir a la estrategia transversal que trabaja la Diputación de Cáceres y que juega un papel esencial en el sostenimiento de la población.

05- PROGRAMA DE IDEAS EMPRENDEDORAS EN EL MEDIO RURAL	
Acuerdo	Resolución de aprobación de la Presidencia. 2014.
Complementariedad	2.- Complementa actuaciones de otros programas financiados
Finalidad y Vinculación con el proyecto	El proceso conlleva la selección de un máximo de 30 proyectos, en la que, junto con los técnicos, se trabajarán dichos proyectos seleccionados, y en la que se emitirá un informe. Finalmente, con los diez mejores, y una tercera fase, en la que los diez finalistas tendrán que exponer y defender sus proyectos ante el jurado. De

	ahí saldrán cuatro ganadores: un primer premio, que percibirá 15.000 euros; un segundo premio, con 7.000 euros, y dos accésits, que recibirán 3.000 euros cada uno. Se contribuye a fomentar las ideas emprendedoras e innovadoras en la provincia; premiar e impulsar el desarrollo de proyectos empresariales viables que creen empleo en el municipio; apoyar la figura de la persona emprendedora; promover la cultura emprendedora en la provincia; favorecer la creación de empleo; posibilitar la creación y desarrollo de nuevas empresas; dinamizar y diversificar el tejido empresarial de la provincia, y poner en valor las experiencias de ediciones anteriores y crear un banco de los proyectos premiados
--	--

06- DIPUTACIÓN EMPRENDE	
Acuerdo	Acuerdo de Pleno de la Diputación Provincial de Cáceres. 28/11/2017
Complementariedad	3 - Tiene relación con otras actuaciones, programas o planes en materia de empleo.
Finalidad y Vinculación con el proyecto	El objetivo principal de este programa financiado con fondos íntegramente de Diputación es ayudar al establecimiento de personas desempleadas como trabajadores autónomos en los municipios de la provincia, teniendo en cuenta que "los autónomos representan la base de la actividad económica y son un componente básico del tejido empresarial, indispensable para la dinamización económica de la provincia". La financiación conlleva una ayuda de 5.000 euros, es decir, se contempla llegar a 600 autónomos. Se priorizarán cuestiones como municipios de menos de 1.000 habitantes, solicitudes impulsadas por mujeres o solicitudes que provengan de familias monoparentales o víctimas de violencia de género

10. ACCIONES EN MATERIA DE IGUALDAD

Con carácter adicional a los itinerarios, la formación complementaria, y jornadas, están previstas las siguientes acciones en materia de igualdad:

Código	Horas	Denominación y Descripción
1	3	Lenguaje Inclusivo – Personal de Gestión Para asegurar que las actividades de comunicación y todos los materiales usados en la gestión del proyecto evitan un lenguaje sexista se organizará una jornada de sensibilización / Información en la que será obligatoria la participación del personal que va a estar involucrado.
2	15	Jornadas en Igualdad de Oportunidades (2019-2021) El Área de la Mujer, con motivo de la celebración del Día de la Mujer Trabajadora en 2019, se realizará una jornada obligatoria basada en experiencias prácticas, complementando con formación transversal. Se invitará a empresas que hayan acogido estudiantes en prácticas.
3	10	Encuentro mujeres emprendedoras del medio rural Compartir la visión de las emprendedoras con éxito en el medio rural y la importancia de cambiar la mentalidad de venta local a internacional, con la utilización de las nuevas tecnologías existentes en el sector comercial.
4	15	Potenciación y empoderamiento de la mujer Taller en el que se muestren las herramientas para empoderamiento individual. El objetivo es que las mujeres adquieran la conciencia de las situaciones de desigualdad, y que mejoren sus vidas personales.
5	10	La Mujer Inmigrante en poblaciones con baja natalidad Concienciar a la población, sobre la entrada de población joven inmigrante, en edad de trabajar, para frenar el despoblamiento.
6	15	Taller para la prevención de violencia de género. Sensibilizar y formar a los asistentes de los cursos formativos, sobre la violencia de género, e identificar conductas machistas y violentas, concienciar de la importancia del amor igualitario y del respeto mutuo.
7	3	Concienciación familiar y formación Conocer las necesidades del alumnado en materia de conciliación, para adaptar los itinerarios formativos más adecuados a sus necesidades.
71		TOTAL

11. OTROS ASPECTOS

11.1. Jornadas de Activación e Intercambio de Experiencias y Buenas Prácticas

En la captación y difusión de las jornadas participarán activamente las/os agentes socio-económicos del municipio descritos en el epígrafe 3º (especialmente, de las Asociaciones de Empresarios de las comarcas y de las destinadas al bienestar social). Aparte de las jornadas de aperturas y clausura, se prevén la celebración de las siguientes jornadas:

Tipo	Horas	Denominación y Descripción
Jornada	5	Jornada contra la no discriminación y lucha contra la exclusión social.
Seminario	5	El acceso al mercado laboral de los colectivos en RES. Emprendimiento. Problemas y soluciones.
Jornada	5	Jornada de Intercambio de experiencias y Buenas Prácticas. Modelos de cooperativas de trabajo, una salida profesional.
Otros	5	Taller de empleo de Herramientas TIC Generales para el desarrollo profesional. Ejemplos
Jornada	6	Reciclaje profesional de personas desempleadas de larga duración. Retos del mercado laboral.
Seminario	8	El acceso al empleo tras la formación. Situación actual, principales barreras
34		TOTAL

11.2. Participación en redes

La Diputación de Cáceres participa en las siguientes redes en el ámbito de la Formación o Inclusión social de Colectivos.

01- IMPULSA II	
Descripción de la participación:	Estrategia que permita favorecer espacios de cooperación e intercambio de experiencias.
Finalidad:	COMARCAL: difusión del proyecto y la concreción de la necesaria colaboración con los agentes territoriales para un correcto desarrollo de los itinerarios integrados de inserción sociolaboral. REGIONAL: encuentro con trabajadores de proyectos similares en nuestra Comunidad como una oportunidad para compartir los

diferentes procedimientos de trabajo, aprovechar las experiencias exitosas de cada uno de los proyectos y unificar criterios.

NACIONAL: Consolidar una red nacional en la que estén representados el mayor número de Pactos Locales para el Empleo, y que esté abierta a instituciones relacionadas con dicha temática.

-Ofrecer un marco en el que se facilite y promueva el intercambio de buenas prácticas y experiencias, así como el trabajo de colaboración entre instituciones relacionadas con el empleo.

-Facilitar un entorno en el que se desarrollen actividades de colaboración que contribuyan a la mejora del empleo.

-Desarrollar alianzas que permitan la perdurabilidad, sostenibilidad y fortalecimiento de la propia red.

11.3. Elementos de Carácter Innovador

- Realizar un máximo de 5 horas lectivas al día para mantener la atención del alumnado. Se han obtenidos malos resultados en cursos con 7 horas lectivas diarias.
- En las comarcas agrarias, es recomendable que los itinerarios no se realicen en periodos de recolección agrícola (aproximadamente entre abril y septiembre). La experiencia de itinerarios realizados previamente indica que la realización de cursos en periodos de recolección presenta un índice de finalización del 50% aproximadamente.
- Formación a la carta para discapacitados atendiendo a las necesidades reales del colectivo que requiere formación adaptada a los distintos perfiles, y sin certificar.
- Asegurar la viabilidad de los itinerarios elegidos, con la participación de agentes claves: técnicos de familia, técnicos de servicios sociales de base, agentes de igualdad, de cada u mancomunidad o municipios sin mancomunar.
- Garantizar la conciliación familiar.

12. ANEXOS

12.1. *Ficha Descriptiva de las Actuaciones*

Anexo V

Id proyecto:	406 – ISLA IV		
Nombre Proyecto	ISLA IV		
Tipo de actuación	Itinerario Formativo		
Denominación	Actividades Auxiliares en Agricultura. Mancomunidad Zona Centro		
Objetivos	➤ Realizar operaciones auxiliares para la preparación del terreno, siembra y plantación de cultivos agrícolas. ➤ Realizar operaciones auxiliares para el riego, abonado y aplicación de tratamientos en cultivos agrícolas. ➤ Realizar operaciones auxiliares en los cuidados culturales y de recolección de cultivos, y en el mantenimiento de las instalaciones en explotaciones agrícolas.		
Ámbito territorial	Mancomunidad Zona Centro		
Colectivo destinatario	Para la selección de participantes se pretende incluir un 80% del colectivo de parados de larga duración. No obstante, el itinerario va dirigido a los siguientes colectivos: • Jóvenes menores de 30 años no atendidos por el Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ) • Personas mayores de 55 años. • Personas con discapacidad. • Inmigrantes. • Minorías étnicas y comunidades marginadas. • Otros colectivos desfavorecidos • Otras personas en situación de vulnerabilidad acreditada por un informe de los Servicios Sociales.		
Nº de participantes	15 personas		
Contenido			
FORMACIÓN	Programa/Módulos/Unidades de competencia	Horas	
Específica	Se adversarán módulos certificados de formación profesional y Unidades formativas, como pueden ser:		
	- Operaciones auxiliares de preparación del terreno, plantación y siembra de cultivos agrícola	90h	
	- Operaciones auxiliares de riego, abonado y aplicación de tratamientos en cultivos agrícolas.	120h	
	- Operaciones culturales en los cultivos y de mantenimiento de instalaciones en explotaciones agrícolas.	120h	
	Unidades formativas:		
	- Operaciones auxiliares de preparación del terreno, plantación y siembra de cultivos agrícola	90h	
	- Operaciones auxiliares de riego en cultivos agrícolas	50h	
	- Operaciones auxiliares de abonado y aplicación de tratamientos en cultivos agrícolas	70h	
Práctica profesional	- Operaciones culturales, recolección, almacenamiento y envasado de productos	70h	
	- Mantenimiento básico de instalaciones	50h	
	Total específica		330 h
	Módulo certificado de prácticas profesionales no laborables, en las cuales se adversaran los siguientes contenidos: 1. Recolección y conservación de cultivos - Recolección manual o con pequeñas herramientas. - Época y momento de recolección: herramientas y utensilios. - Plataformas hidráulicas para invernaderos. - Contenedores para la recepción y el transporte. - Instalaciones de almacenaje y conservación de		

	cosechas, frutos y hortalizas. - Envasado y manipulación. - Sistemas de conservación. - Tratamiento de residuos. - Acondicionamiento de productos y subproductos adecuándolos correctamente y evitando causar daños. - Realizar labores de limpieza, desinfección y orden de las instalaciones, equipos y maquinarias utilizadas. - Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales en recolección y conservación de cultivos. Aplicarlas en la realización de las tareas. 2. Integración y comunicación en el centro de trabajo -Comportamiento responsable en el centro de trabajo. -Respeto a los procedimientos y normas del centro de trabajo. -Interpretación y ejecución con diligencia las instrucciones recibidas. -Reconocimiento del proceso productivo de la organización. -Utilización de los canales de comunicación establecidos en el centro de trabajo. -Adecuación al ritmo de trabajo de la empresa. -Seguimiento de las normativas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente.	
	Total práctica	40 h
Transversal	a) Igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres	4 h
	b) Igualdad de trato, no discriminación y lucha contra la exclusión social	4 h
	c) Desarrollo sostenible, respeto y cuidado del medio ambiente	4 h
	Total transversal	12 h
Complementaria	A. Búsqueda activa de empleo	5h
	A. Prevención de Riesgos Laborales	5h
	B. Utilización de las TIC	13h
	Total complementaria	23 h
	Total duración formación	405 h

TUTORIAS		
Formación específica	Se mantendrán tutorías individualizadas que resolverán dudas a los participantes. Con la realización de un diagnóstico se definirán los objetivos de cada beneficiario/a, contrastando sus intereses con las características reales del mercado laboral, o ámbito formativo (itinerario) en el que esté participando. Para ello, se emitirá un informe evaluador que defina claramente sus necesidades.	5 h
Práctica Profesional	las prácticas profesionales (no laborales), supone para los beneficiarios la oportunidad de adquirir una experiencia laboral en entornos reales de trabajo que les será de gran ayuda para adquirir unos conocimientos y aptitudes que faciliten su acceso al mercado laboral y que complementan lo aprendido durante la fase de formación específica del itinerario.	5h
Duración total		10 h
Recursos humanos	Ingeniero Agrónomo. Ingeniero Técnico Agrícola. Técnico superior en Gestión y Organización de Empresas Agropecuarias. Certificado de Profesionalidad de la familia profesional agraria en el área de jardinería (nivel 3). Deben de tener adquiridas habilidades tales como: Dirección del equipo de trabajo, interlocución con áreas profesionales, observación del cumplimiento de las condiciones de acceso a los itinerarios, funciones de apoyo al coordinador/a, seguimiento de alumnado, preparación de clases, diseño y elaboración del material didáctico, compilación de la documentación administrativa y contable, coordinador/a docente, etc.	

Justificación	Las tasas de personas demandantes de empleo en esta comarca en el presente año, es de 1.504, siendo la población de colectivos más vulnerables demandantes de 804. Una de las demandas claras de formación y de contratación se encuentra en la familia profesional de Agrarias, más concretamente en las áreas de Agricultura, por la proyección en el empleo y por la mejora en la calidad del servicio que está demandando en el sector. La formación en esta área, sería necesario que se realizara en la propia empresa con la existencia de centro homologado y de certificado de profesionalidad, de esta manera maximizar la inserción a través de la empresa con la que se ha realizado el convenio. También nos gustaría destacar la inexistencia de centros acreditados que nos condicionan la elección de los itinerarios formativos y que no redundan en la inserción del alumnado, de ahí la importancia de formar y profesionalizar a este colectivo mayoritario, ya que existe mayor posibilidad de inserción laboral, además de la demanda por parte del sector empresarial.
---------------	--

Anexo V

Id proyecto:	406	
Nombre Proyecto	ISLA IV	

Tipo de actuación	Itinerario Formativo		
Denominación	Actividades Auxiliares en Agricultura. Mancomunidad Rivera de Fresnedosa		
Objetivos	➤ Realizar operaciones auxiliares para la preparación del terreno, siembra y plantación de cultivos agrícolas. ➤ Realizar operaciones auxiliares para el riego, abonado y aplicación de tratamientos en cultivos agrícolas. ➤ Realizar operaciones auxiliares en los cuidados culturales y de recolección de cultivos, y en el mantenimiento de las instalaciones en explotaciones agrícolas.		
Ámbito territorial	Mancomunidad Rivera de Fresnedosa		
Colectivo destinatario	Para la selección de participantes se pretende incluir un 80% del colectivo de parados de larga duración. No obstante, el itinerario va dirigido a los siguientes colectivos: • Jóvenes menores de 30 años no atendidos por el Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ) • Personas mayores de 55 años. • Personas con discapacidad. • Inmigrantes. • Minorías étnicas y comunidades marginadas. • Otros colectivos desfavorecidos • Otras personas en situación de vulnerabilidad acreditada por un informe de los Servicios Sociales.		
Nº de participantes	15 personas		
Contenido			
FORMACIÓN	Programa/Módulos/Unidades de competencia	Horas	
Específica	Se adversarán módulos certificados de formación profesional y Unidades formativas, como pueden ser:		
	- Operaciones auxiliares de preparación del terreno, plantación y siembra de cultivos agrícola	90h	
	- Operaciones auxiliares de riego, abonado y aplicación de tratamientos en cultivos agrícolas.	120h	
	- Operaciones culturales en los cultivos y de mantenimiento de instalaciones en explotaciones agrícolas.	120h	
	Unidades formativas:		
	- Operaciones auxiliares de preparación del terreno, plantación y siembra de cultivos agrícola	90h	
	- Operaciones auxiliares de riego en cultivos agrícolas	50h	
	- Operaciones auxiliares de abonado y aplicación de tratamientos en cultivos agrícolas	70h	
Práctica profesional	- Operaciones culturales, recolección, almacenamiento y envasado de productos	70h	
	- Mantenimiento básico de instalaciones	50h	
	Total específica		330 h
	Módulo certificado de prácticas profesionales no laborables, en las cuales se adversaran los siguientes contenidos: 1. Recolección y conservación de cultivos - Recolección manual o con pequeñas herramientas. - Época y momento de recolección: herramientas y utensilios. - Plataformas hidráulicas para invernaderos. - Contenedores para la recepción y el transporte. - Instalaciones de almacenaje y conservación de		

	cosechas, frutos y hortalizas. - Envasado y manipulación. - Sistemas de conservación. - Tratamiento de residuos. - Acondicionamiento de productos y subproductos adecuándolos correctamente y evitando causar daños. - Realizar labores de limpieza, desinfección y orden de las instalaciones, equipos y maquinarias utilizadas. - Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales en recolección y conservación de cultivos. Aplicarlas en la realización de las tareas. 2. Integración y comunicación en el centro de trabajo -Comportamiento responsable en el centro de trabajo. -Respeto a los procedimientos y normas del centro de trabajo. -Interpretación y ejecución con diligencia las instrucciones recibidas. -Reconocimiento del proceso productivo de la organización. -Utilización de los canales de comunicación establecidos en el centro de trabajo. -Adecuación al ritmo de trabajo de la empresa. -Seguimiento de las normativas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente.	
	Total práctica	40 h
Transversal	a) Igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres	4 h
	b) Igualdad de trato, no discriminación y lucha contra la exclusión social	4 h
	c) Desarrollo sostenible, respeto y cuidado del medio ambiente	4 h
	Total transversal	12 h
Complementaria	A. Búsqueda activa de empleo	5h
	A. Prevención de Riesgos Laborales	5h
	B. Utilización de las TIC	13h
	Total complementaria	23 h
	Total duración formación	405 h

TUTORIAS		
Formación específica	Se mantendrán tutorías individualizadas que resolverán dudas a los participantes. Con la realización de un diagnóstico se definirán los objetivos de cada beneficiario/a, contrastando sus intereses con las características reales del mercado laboral, o ámbito formativo (itinerario) en el que esté participando. Para ello, se emitirá un informe evaluador que defina claramente sus necesidades.	5 h
Práctica Profesional	las prácticas profesionales (no laborales), supone para los beneficiarios la oportunidad de adquirir una experiencia laboral en entornos reales de trabajo que les será de gran ayuda para adquirir unos conocimientos y aptitudes que faciliten su acceso al mercado laboral y que complementan lo aprendido durante la fase de formación específica del itinerario.	5h
Duración total		10 h
Recursos humanos	Ingeniero Agrónomo. Ingeniero Técnico Agrícola. Técnico superior en Gestión y Organización de Empresas Agropecuarias. Certificado de Profesionalidad de la familia profesional agraria en el área de jardinería (nivel 3). Deben de tener adquiridas habilidades tales como: Dirección del equipo de trabajo, interlocución con áreas profesionales, observación del cumplimiento de las condiciones de acceso a los itinerarios, funciones de apoyo al coordinador/a, seguimiento de alumnado, preparación de clases, diseño y elaboración del material didáctico, compilación de la documentación administrativa y contable, coordinador/a docente, etc.	

Justificación	Las tasas de personas demandantes de empleo en esta comarca en el presente año, es de 2.198, siendo la población de colectivos más vulnerables demandantes de 1.303. Una de las demandas claras de formación y de contratación se encuentra en la familia profesional de Agrarias, más concretamente en las áreas de Agricultura, por la proyección en el empleo y por la mejora en la calidad del servicio que está demandando en el sector. La formación en esta área, sería necesario que se realizara en la propia empresa con la existencia de centro homologado y de certificado de profesionalidad, de esta manera maximizar la inserción a través de la empresa con la que se ha realizado el convenio. También nos gustaría destacar la inexistencia de centros acreditados que nos condicionan la elección de los itinerarios formativos y que no redundan en la inserción del alumnado, de ahí la importancia de formar y profesionalizar a este colectivo mayoritario, ya que existe mayor posibilidad de inserción laboral, además de la demanda por parte del sector empresarial.
---------------	--

Anexo V

Id proyecto:	406	
Nombre Proyecto	ISLA IV	
Tipo de actuación	Itinerario Formativo	
Denominación	Actividades Auxiliares en Viveros, Jardines y Centros de Jardinería	
Objetivos	➤ Realizar operaciones auxiliares para la producción y mantenimiento de plantas en viveros y centros de jardinería ➤ Realizar operaciones auxiliares para la instalación de jardines, parques y zonas verdes ➤ Realizar operaciones auxiliares para el mantenimiento de jardines, parques y zonas verdes	
Ámbito territorial	Municipio de Moraleja	
Colectivo destinatario	Para la selección de participantes se pretende incluir un 80% del colectivo de parados de larga duración. No obstante, el itinerario va dirigido a los siguientes colectivos: • Jóvenes menores de 30 años no atendidos por el Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ) • Personas mayores de 55 años. • Personas con discapacidad. • Inmigrantes. • Minorías étnicas y comunidades marginadas. • Otros colectivos desfavorecidos • Otras personas en situación de vulnerabilidad acreditada por un informe de los Servicios Sociales.	
Nº de participantes	15 personas	
Contenido		
FORMACIÓN	Programa/Módulos/Unidades de competencia	Horas
Específica	Se adversarán módulos certificados de formación profesional y Unidades formativas, como pueden ser:	
	- Operaciones básicas en viveros y centros de jardinería	90h
	- Operaciones básicas para la instalación de jardines, parques y zonas verdes	90h
	- Operaciones básicas para el mantenimiento de jardines, parques y zonas verdes	70h
	Unidades formativas:	
	- Operaciones básicas en viveros y centros de jardinería	90h
	- Operaciones básicas para la instalación de jardines, parques y zonas verdes	90h
	- Operaciones básicas para el mantenimiento de jardines, parques y zonas verdes	70h
	Total específica	250 h
Práctica profesional	Módulo certificado de prácticas profesionales no laborables, en las cuales se adversaran los siguientes contenidos: 1. Actividades auxiliares para la producción y mantenimiento de plantas en viveros y centros de jardinería -Preparación del medio de cultivo para la producción de plantas. -Instalación y mantenimiento de sistemas de riego y drenaje. -Instalación y mantenimiento de infraestructuras para la protección de los cultivos. -Recolección, preparación y conservación del material vegetal a propagar. -Técnicas de propagación del material vegetal (sexual y vegetativa). -Labores culturales básicas aplicadas en la producción de plantas. -Acondicionamiento de plantas para su comercialización en viveros y centros de jardinería. -Aplicación de las normas de prevención de riesgos laborales correspondientes. -Aplicación de las Buenas Prácticas Ambientales	

	en la producción y mantenimiento de plantas. -Desarrollo de las capacidades necesarias para integrarse satisfactoriamente en viveros y centros de jardinería. 2. Actividades auxiliares para la instalación y mantenimiento de jardines, parques y zonas verdes -Preparación del terreno para la instalación de una zona ajardinada. -Replanteo de un jardín, parque o zona verde. -Instalación y mantenimiento de infraestructuras, equipamiento y mobiliario. -Siembra y plantación de especies vegetales. -Implantación de céspedes y praderas. -Labores culturales básicas aplicadas en el mantenimiento de los elementos vegetales. -Operaciones básicas de mantenimiento específico de céspedes y praderas. -Aplicación de las normas de prevención de riesgos laborales correspondientes. -Aplicación de las Buenas Prácticas Ambientales en la instalación de jardines, parques y zonas verdes. -Desarrollo de las capacidades necesarias para integrarse satisfactoriamente en empresas de jardinería. 3. Integración y comunicación en el centro de trabajo -Comportamiento responsable en el centro de trabajo. -Respeto a los procedimientos y normas del centro de trabajo. -Interpretación y ejecución con diligencia las instrucciones recibidas. -Reconocimiento del proceso productivo de la organización. -Utilización de los canales de comunicación establecidos en el centro de trabajo. -Adecuación al ritmo de trabajo de la empresa. -Seguimiento de las normativas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente.	
	Total práctica	80 h
Transversal	a) Igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres	4 h
	b) Igualdad de trato, no discriminación y lucha contra la exclusión social	4 h
	c) Desarrollo sostenible, respeto y cuidado del medio ambiente	4 h
	Total transversal	12 h
Complementaria	A. Búsqueda activa de empleo	5h
	A. Prevención de Riesgos Laborales	5h
	B. Utilización de las TIC	13h
	Total complementaria	23 h
	Total duración formación	365 h
TUTORIAS		
Formación específica	Se mantendrán tutorías individualizadas que resolverán dudas a los participantes. Con la realización de un diagnóstico se definirán los objetivos de cada beneficiario/a, contrastando sus intereses con las características reales del mercado laboral, o ámbito formativo (itinerario) en el que esté participando. Para ello, se emitirá un informe evaluador que defina claramente sus necesidades.	5 h
Práctica Profesional	las prácticas profesionales (no laborales), supone para los beneficiarios la oportunidad de adquirir una experiencia laboral en entornos reales de trabajo que les será de gran ayuda para adquirir unos conocimientos y aptitudes que faciliten su acceso al mercado laboral y que complementan lo aprendido durante la fase de formación específica del itinerario.	5h
Duración total		10 h
Recursos humanos	Ingeniero Agrónomo o Ingeniero de Montes. Licenciado en Biología. Ingeniero Técnico Agrícola o Forestal. Técnico Superior en Gestión y Organización de Empresas Agropecuarias. Técnico Superior en Gestión y Organización de los Recursos Naturales y Paisajísticos. Técnico en Jardinería. Certificado de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional Agraria y del área profesional de jardinería.	

	Deben de tener adquiridas habilidades tales como: Dirección del equipo de trabajo, interlocución con áreas profesionales, observación del cumplimiento de las condiciones de acceso a los itinerarios, funciones de apoyo al coordinador/a, seguimiento de alumnado, preparación de clases, diseño y elaboración del material didáctico, compilación de la documentación administrativa y contable, coordinador/a docente, etc.
Justificación	Las tasas de personas demandantes de empleo en esta comarca en el presente año, es de 723. Una de las demandas claras de formación y de contratación se encuentra en la familia profesional de Agraria, más concretamente en las áreas de jardinería, por la proyección en el empleo y por la mejora en la calidad del servicio que está demandando en el sector. Las personas interesadas tienen una formación baja, por lo que interesa priorizar los itinerarios de fácil acceso para la población demandante. También nos gustaría destacar la inexistencia de centros acreditados que nos condicionan la elección de los itinerarios formativos y que no redundan en la inserción del alumnado, de ahí la importancia de formar y profesionalizar a este colectivo mayoritario, ya que existe mayor posibilidad de inserción laboral, además de la demanda por parte del sector empresarial.

Anexo V

Id proyecto:	406	
Nombre Proyecto	ISLA IV	
Tipo de actuación	Itinerario Formativo	
Denominación	Apicultura	
Objetivos	➤ Determinar el tipo de explotación e instalar el colmenar ➤ Realizar las operaciones de manejo del colmenar ➤ Obtener y acondicionar los productos de las colmenas ➤ Realizar las operaciones de envasado y almacenamiento de miel y polen	
Ámbito territorial	Mancomunidad de las Hurdes	
Colectivo destinatario	Para la selección de participantes se pretende incluir un 80% del colectivo de parados de larga duración. No obstante, el itinerario va dirigido a los siguientes colectivos: • Jóvenes menores de 30 años no atendidos por el Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ) • Personas mayores de 55 años. • Personas con discapacidad. • Inmigrantes. • Minorías étnicas y comunidades marginadas. • Otros colectivos desfavorecidos • Otras personas en situación de vulnerabilidad acreditada por un informe de los Servicios Sociales.	
Nº de participantes	15 personas	
Contenido		
FORMACIÓN	Programa/Módulos/Unidades de competencia	Horas
Específica	Se adversarán módulos certificados de formación profesional y Unidades formativas, como pueden ser:	
	- Determinación del tipo de explotación e instalación del colmenar	80h
	- Manejo del colmenar	130h
	- Obtención y acondicionamiento de los productos de las colmenas	110h
	- Envasado y almacenado de miel y polen	50h
	Unidades formativas:	
	- Determinación del tipo de explotación e instalación del colmenar	80h
	- Trashumancia y mantenimiento de las colmenas en la nave	50h
	- Actividades de producción de las colmenas	50h
	- Actividades sanitarias en las colmenas	30h
- Recolección, extracción y almacenamiento de la miel	40h	
- Recolección, extracción y almacenamiento de polen y otros productos de la colmena	40h	
- Obtención de enjambres, jalea real y reinas	30h	
- Envasado y almacenado de miel y polen	50h	
	Total específica	370 h
Práctica profesional	Módulo certificado de prácticas profesionales no laborales, en las cuales se adversaran los siguientes contenidos: 1. Asentamiento e instalación del colmenar. - Recopilación de información en cuanto a flora, climatología, orografía, disponibilidad y titularidad del terreno. - Selección de asentamientos apícolas. - Selección, manejo y mantenimiento de medios, equipos, máquinas y herramientas. - Aplicación de la normativa apícola medioambiental y de prevención de riesgos laborales. 2. Manejo y mantenimiento del colmenar. - Programación de actividades - Selección y preparación de colmenas antes del traslado. - Transporte de colmenas - Selección, manejo y mantenimiento de medios, equipos,	

	máquinas y herramientas. - Identificación de colmenas. - Mantenimiento del material de las colmenas - Preparación de cuadros y fijación de cera estampada utilizando el equipo apropiado. - Manejo del ahumador. - Suministro de alimentos y agua a las colmenas. - Reposición de colmenas y renovación de reinas. - Renovación de la cera de las colmenas. - Igualación o equilibrio de colmenas en función del estado de la colonia. - Comprobación de la sintomatología externa e interna en las colmenas. - Tratamiento contra la varroasis. - Aplicación de la normativa apícola medioambiental y de prevención de riesgos laborales. 3. Obtención y acondicionamiento de los productos de las colmenas - Extracción de la miel. - Extracción de polen. - Extracción cera. - Extracción de propóleos y veneno. - Obtención de enjambres, jalea real y reinas. - Aplicación de la normativa apícola medioambiental y de prevención de riesgos laborales. 4. Envasado y almacenamiento de miel y polen - Idoneidad y estado de envases - Recogida de muestras - Envío de muestras a laboratorio - Selección, manejo y mantenimiento de medios, equipos, máquinas y herramientas. - Envasado de miel y polen. - Almacenamiento de miel y polen envasados. - Limpieza e higiene general en espacios e instalaciones. - Aplicación de la normativa apícola medioambiental y de prevención de riesgos laborales. 5. Integración y comunicación en el centro de trabajo - Comportamiento responsable en el centro de trabajo. - Respeto a los procedimientos y normas del centro de trabajo. - Interpretación y ejecución con diligencia las instrucciones recibidas. - Reconocimiento del proceso productivo de la organización. - Utilización de los canales de comunicación establecidos en el centro de trabajo. - Adecuación al ritmo de trabajo de la empresa.	
	Total práctica	40 h
Transversal	a) Igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres	4 h
	b) Igualdad de trato, no discriminación y lucha contra la exclusión social	4 h
	c) Desarrollo sostenible, respeto y cuidado del medio ambiente	4 h
	Total transversal	12 h
Complementaria	A. Búsqueda activa de empleo	5h
	A. Prevención de Riesgos Laborales	5h
	B. Utilización de las TIC	13h
	Total complementaria	23 h
	Total duración formación	445 h

TUTORIAS		
Formación específica	Se mantendrán tutorías individualizadas que resolverán dudas a los participantes. Con la realización de un diagnóstico se definirán los objetivos de cada beneficiario/a, contrastando sus intereses con las características reales del mercado laboral, o ámbito formativo (itinerario) en el que esté participando. Para ello, se emitirá un informe evaluador que defina claramente sus necesidades.	5 h
Práctica Profesional	las prácticas profesionales (no laborales), supone para los beneficiarios la oportunidad de adquirir una experiencia laboral en entornos reales de trabajo que les será de gran ayuda para adquirir unos conocimientos y aptitudes que faciliten su acceso al mercado laboral y que complementan lo aprendido durante la fase de formación específica del itinerario.	5h
Duración total		10 h
Recursos humanos	Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Técnico Superior de la familia	

	profesional Agraria. Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Ganadería de la familia profesional Agraria. Deben de tener adquiridas habilidades tales como: Dirección del equipo de trabajo, interlocución con áreas profesionales, observación del cumplimiento de las condiciones de acceso a los itinerarios, funciones de apoyo al coordinador/a, seguimiento de alumnado, preparación de clases, diseño y elaboración del material didáctico, compilación de la documentación administrativa y contable, coordinador/a docente, etc.
Justificación	Las tasas de personas demandantes de empleo en esta comarca en el presente año, es de 397. Una de las demandas claras de formación y de contratación se encuentra en la familia profesional de Agraria, más concretamente en las áreas de Ganadería, por la proyección en el empleo y por la mejora en la calidad del servicio que está demandando en el sector. La formación en esta área, sería necesario que se realizara en la propia empresa con la existencia de centro homologado y de certificado de profesionalidad, de esta manera maximizar la inserción a través de la empresa con la que se ha realizado el convenio. Por las características y producciones de la zona es prioritario dar formación en Apicultura. El abandono del sector primario, quedando una población envejecida a cargo de las explotaciones agrarias. También nos gustaría destacar la inexistencia de centros acreditados que nos condicionan la elección de los itinerarios formativos y que no redundan en la inserción del alumnado, de ahí la importancia de formar y profesionalizar a este colectivo mayoritario, ya que existe mayor posibilidad de inserción laboral, además de la demanda por parte del sector empresarial.

Anexo V

Id proyecto:	406	
Nombre Proyecto	ISLA IV	
Tipo de actuación	Itinerario Formativo	
Denominación	Arreglos y Adaptaciones de Prendas y Artículos en Textil y Piel	
Objetivos	➤ Atender al cliente en los servicios de arreglos y adaptaciones de artículos en textil y piel. ➤ Preparar materiales, herramientas, máquinas y equipos de confección. ➤ Realizar arreglos en prendas de vestir y ropa de hogar. ➤ Realizar adaptaciones y personalizar prendas de vestir.	
Ámbito territorial	Municipio de Moraleja	
Colectivo destinatario	Para la selección de participantes se pretende incluir un 80% del colectivo de parados de larga duración. No obstante, el itinerario va dirigido a los siguientes colectivos: • Jóvenes menores de 30 años no atendidos por el Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ) • Personas mayores de 55 años. • Personas con discapacidad. • Inmigrantes. • Minorías étnicas y comunidades marginadas. • Otros colectivos desfavorecidos • Otras personas en situación de vulnerabilidad acreditada por un informe de los Servicios Sociales.	
Nº de participantes	15 personas	
Contenido		
FORMACIÓN	Programa/Módulos/Unidades de competencia	Horas
Específica	Se adversarán módulos certificados de formación profesional y Unidades formativas, como pueden ser:	
	- Información y atención al cliente en servicios de arreglos y adaptaciones de artículos en textil y piel.	50h
	- Materiales, herramientas, máquinas y equipos de confección.	70h
	- Arreglos en prendas de vestir y ropa de hogar.	100h
	- Adaptaciones y personalizaciones en prendas de vestir.	150h
	Unidades formativas:	
	- Información y atención al cliente en servicios de arreglos y adaptaciones de artículos en textil y piel.	50h
	- Materiales, herramientas, máquinas y equipos de confección.	70h
	- Técnicas básicas de corte, ensamblaje y acabado de productos textiles.	60h
	- Operaciones de reparación de prendas de vestir y ropa de hogar	40h
- Adaptaciones en prendas de vestir.	60h	
- Personalizaciones en prendas de vestir	30h	
	Total específica	310h
Práctica profesional	Módulo certificado de prácticas profesionales no laborables, en las cuales se adversaran los siguientes contenidos: 1. Atención al cliente según los procesos establecidos por la empresa. - Servicios ofrecidos por la empresa. - Atención al cliente de acuerdo a protocolos establecidos. - Elaboración de documentos relacionados con el proceso de atención al cliente: de recepción, almacenamiento y entrega. - Gestión de reclamaciones. 1. Operaciones de mantenimiento de primer nivel de máquinas, útiles y accesorios de corte, ensamblaje y acabados disponibles en el centro de trabajo. - Lubricación y limpieza. - Montaje y desmontaje de accesorios. - Preparación y Ajuste de la maquinaria en función del material. - Plan de mantenimiento de la maquinaria de la empresa.	

	2. Arreglos y adaptaciones de artículos en textil y piel. - Procedimientos de descosido y desmontado. - Procedimientos de prueba. - Procedimientos de corte, ensamblado y acabado seguidos en la empresa. - Control de calidad en arreglos y adaptaciones. 3. Integración y comunicación en el centro de trabajo. - Comportamiento responsable en el centro de trabajo. - Respeto a los procedimientos y normas del centro de trabajo. - Interpretación y ejecución con diligencia las instrucciones recibidas. - Reconocimiento del proceso productivo de la organización. - Utilización de los canales de comunicación establecidos en el centro de trabajo. - Adecuación al ritmo de trabajo de la empresa. - Seguimiento de las normativas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente.	
	Total práctica	80 h
Transversal	a) Igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres	4 h
	b) Igualdad de trato, no discriminación y lucha contra la exclusión social	4 h
	c) Desarrollo sostenible, respeto y cuidado del medio ambiente	4 h
	Total transversal	12 h
Complementaria	A. Búsqueda activa de empleo	5h
	A. Prevención de Riesgos Laborales	5h
	B. Utilización de las TIC	13h
	Total complementaria	23 h
	Total duración formación	445 h

TUTORIAS		
Formación específica	Se mantendrán tutorías individualizadas que resolverán dudas a los participantes. Con la realización de un diagnóstico se definirán los objetivos de cada beneficiario/a, contrastando sus intereses con las características reales del mercado laboral, o ámbito formativo (itinerario) en el que esté participando. Para ello, se emitirá un informe evaluador que defina claramente sus necesidades.	5 h
Práctica Profesional	las prácticas profesionales (no laborales), supone para los beneficiarios la oportunidad de adquirir una experiencia laboral en entornos reales de trabajo que les será de gran ayuda para adquirir unos conocimientos y aptitudes que faciliten su acceso al mercado laboral y que complementan lo aprendido durante la fase de formación específica del itinerario.	5h
Duración total		10 h
Recursos humanos	Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, ingeniero técnico o arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Técnico y Técnico Superior de la familia profesional de Textil, confección y piel. Certificados de profesionalidad de nivel 2 y 3 del área de Confección en textil y piel de la familia profesional de Textil, confección y piel. Deben de tener adquiridas habilidades tales como: Dirección del equipo de trabajo, interlocución con áreas profesionales, observación del cumplimiento de las condiciones de acceso a los itinerarios, funciones de apoyo al coordinador/a, seguimiento de alumnado, preparación de clases, diseño y elaboración del material didáctico, compilación de la documentación administrativa y contable, coordinador/a docente, etc.	

Justificación	Las tasas de personas demandantes de empleo en esta comarca en el presente año, es de 723. Una de las demandas claras de formación y de contratación se encuentra en la familia profesional de Textil, Confección y Piel, más concretamente en las áreas de Confección y Piel, por la proyección en el empleo y por la mejora en la calidad del servicio que está demandando en el sector. La formación en esta área, sería necesario que se realizara en la propia empresa con la existencia de centro homologado y de certificado de profesionalidad, de esta manera maximizar la inserción a través de la empresa con la que se ha realizado el convenio. También nos gustaría destacar la inexistencia de centros acreditados que nos condicionan la elección de los itinerarios formativos y que no redundan en la inserción del alumnado, de ahí la importancia de formar y profesionalizar a este colectivo mayoritario, ya que existe mayor posibilidad de inserción laboral, además de la demanda por parte del sector empresarial.
---------------	---

Anexo V

Id proyecto:	406	
Nombre Proyecto	ISLA IV	

Tipo de actuación	Itinerario Formativo	
Denominación	Atención sociosanitaria a personas dependientes en instituciones sociales en la comarca de Campo Arañuelo	
Objetivos	➤ Preparar y apoyar las intervenciones de atención a las personas y a su entorno en el ámbito institucional indicadas por el equipo interdisciplinar. ➤ Desarrollar intervenciones de atención física dirigidas a personas dependientes en el ámbito institucional. ➤ Desarrollar intervenciones de atención sociosanitaria dirigidas a personas dependientes en el ámbito institucional. ➤ Desarrollar intervenciones de atención psicosocial dirigidas a personas dependientes en el ámbito institucional.	
Ámbito territorial	Mancomunidad Integral de Campo Arañuelo	
Colectivo destinatario	Para la selección de participantes se pretende incluir un 80% del colectivo de parados de larga duración. No obstante, el itinerario va dirigido a los siguientes colectivos: • Jóvenes menores de 30 años no atendidos por el Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ) • Personas mayores de 55 años. • Personas con discapacidad. • Inmigrantes. • Minorías étnicas y comunidades marginadas. • Otros colectivos desfavorecidos • Otras personas en situación de vulnerabilidad acreditada por un informe de los Servicios Sociales.	
Nº de participantes	15 personas	
Contenido		
FORMACIÓN	Programa/Módulos/Unidades de competencia	Horas
Específica	Se adversarán módulos certificados de formación profesional y Unidades formativas, como pueden ser:	
	- Apoyo en la organización de intervenciones en el ámbito institucional.	100h
	- Intervención en la atención higiénico-alimentaria en instituciones.	70h
	- Intervención en la atención sociosanitaria en instituciones.	70h
	- Apoyo psicosocial, atención relacional y comunicativa en instituciones.	130h
	Unidades formativas:	
	- Apoyo en la recepción y acogida en instituciones de personas dependientes.	30h
	- Apoyo en la organización de actividades para personas dependientes en instituciones.	70h
	- Intervención en la atención higiénico-alimentaria en instituciones.	70h
	- Intervención en la atención sociosanitaria en instituciones.	70h
	- Animación social de personas dependientes en instituciones.	30h
	- Mantenimiento y mejora de las actividades diarias de personas dependientes en instituciones.	50h
	- Técnicas de comunicación con personas dependientes en instituciones.	50h
	Total específica	370 h
	Módulo certificado de prácticas profesionales no laborables, en las cuales se adversaran los siguientes contenidos: 1. Uso de documentación y protocolos en el ámbito de la institución:	

Práctica profesional	Utilización de los protocolos de actuación. Transmisión de la información correspondiente al usuario. Registro de las incidencias en el documento correspondiente y transmitir la información. Utilización de la documentación sociosanitaria correspondiente a cada caso. 2. Desarrollo de las actividades relacionadas con la atención higiénicoalimentaria en instituciones: Realización del aseo e higiene corporal a los diferentes usuarios. Prevención de úlceras de decúbito. Realización de diferentes tipos de camas, seleccionando las ropas y materiales adecuados a cada situación. Cuidado de las condiciones ambientales y de los efectos personales del usuario. Alimentación por vía oral, utilizando los apoyos necesarios. Recogida de las diferentes eliminaciones. 3. Atención socio-sanitaria en instituciones: Respetando siempre su nivel de competencia: Observación y registro de la evolución funcional y las actividades de atención física. Colaboración en la toma de constantes vitales. Administración de diferentes tipos de medicación. Movilización, traslado y deambulación de los usuarios, empleando las ayudas técnicas adecuadas. Actuación ante diferentes situaciones de emergencia aplicando los primeros auxilios correspondientes. Empleo de los canales adecuados para comunicar a la persona responsable este tipo de incidencias en tiempo y forma. 4. Técnicas de apoyo psicosocial y de comunicación en instituciones: Habilidades sociales que favorezcan la integración del usuario. Actividades de acompañamiento al usuario, atendiendo a las características del mismo. Colaboración en la estimulación de las capacidades intelectuales del usuario. Fomento de la autonomía personal del usuario en las actividades diarias. Utilización de las ayudas necesarias y adecuadas para mejorar la comunicación con el usuario. - Sistemas de comunicación, habituales y alternativos: Utilización del lenguaje (tanto oral, como gestual o por escrito) que se adapte a las características personales del usuario (sexo, edad, nivel cultural, origen). 5. Integración y comunicación en el centro de trabajo Comportamiento responsable en el centro de trabajo. Respeto a los procedimientos y normas del centro de trabajo. Interpretación y ejecución con diligencia las instrucciones recibidas. Reconocimiento del proceso productivo de la organización. Utilización de los canales de comunicación establecidos en el centro de trabajo. Adecuación al ritmo de trabajo de la empresa. Seguimiento de las normativas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente.	-80 h
	Total práctica	80 h
Transversal	a) Igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres	4 h
	b) Igualdad de trato, no discriminación y lucha contra la exclusión social	4 h
	c) Desarrollo sostenible, respeto y cuidado del medio ambiente	4 h
	Total transversal	12 h
Complementaria	A. Búsqueda activa de empleo	5 h
	A. Prevención de Riesgos Laborales	5 h
	B. Utilización de las TIC	13 h
	C. Habilidades empáticas con personas dependientes	10 h
	Total complementaria	33 h
Total duración formación		495h
TUTORIAS		
Formación específica	Se mantendrán tutorías individualizadas que resolverán dudas a los participantes. Con la realización de un diagnóstico se definirán los objetivos de cada beneficiario/a, contrastando sus intereses con las características	10 h

	reales del mercado laboral, o ámbito formativo (itinerario) en el que esté participando. Para ello, se emitirá un informe evaluador que defina claramente sus necesidades.	
Práctica Profesional	las prácticas profesionales (no laborales), supone para los beneficiarios la oportunidad de adquirir una experiencia laboral en entornos reales de trabajo que les será de gran ayuda para adquirir unos conocimientos y aptitudes que faciliten su acceso al mercado laboral y que complementan lo aprendido durante la fase de formación específica del itinerario.	
Duración total		10 h
Recursos humanos	Equipo técnico con categoría profesional, cada uno especializado en su campo Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, ingeniero técnico o arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Técnico Superior de la familia profesional de Servicios Socioculturales y a la Comunidad. Certificado de profesionalidad de nivel 3 del área de Atención social de la familia profesional de Servicios Socioculturales y a la Comunidad. Deben de tener adquiridas habilidades tales como: Dirección del equipo de trabajo, interlocución con áreas profesionales, observación del cumplimiento de las condiciones de acceso a los itinerarios, funciones de apoyo al coordinador/a, seguimiento de alumnado, preparación de clases, diseño y elaboración del material didáctico, compilación de la documentación administrativa y contable, coordinador/a docente, etc.	
Justificación	Las tasas de personas demandantes de empleo en esta comarca en el presente año, es de 1.588, entre ellos una tasa importante la cubren el sector femenino, demandando en este caso, la acción formativa que nos ocupa. Contamos con que las personas interesadas tienen una formación baja, además de necesitar un Certificación para mayor posibilidad de inclusión en el mundo laboral, por lo que se nos crea la necesidad de formarlas en los itinerarios que tengan fácil acceso para esta parte de la población. También nos gustaría destacar la inexistencia de centros acreditados que nos condicionan la elección de los itinerarios formativos y que no redundan en la inserción del alumnado, de ahí la importancia de formar a este colectivo mayoritario, en atención sociosanitaria a personas dependientes en instituciones Sociales, ya que existe mayor posibilidad de inserción laboral, además de la demanda por parte del sector empresarial y de las Instituciones Sociales.	

Anexo V

Id proyecto:	406	
Nombre Proyecto	ISLA IV	
Tipo de actuación	Itinerario Formativo	
Denominación	Atención sociosanitaria a personas dependientes en instituciones sociales en la comarca de La Vera	
Objetivos	➤ Preparar y apoyar las intervenciones de atención a las personas y a su entorno en el ámbito institucional indicadas por el equipo interdisciplinar. ➤ Desarrollar intervenciones de atención física dirigidas a personas dependientes en el ámbito institucional. ➤ Desarrollar intervenciones de atención sociosanitaria dirigidas a personas dependientes en el ámbito institucional. ➤ Desarrollar intervenciones de atención psicosocial dirigidas a personas dependientes en el ámbito institucional.	
Ámbito territorial	Mancomunidad de la Vera	
Colectivo destinatario	Para la selección de participantes se pretende incluir un 80% del colectivo de parados de larga duración. No obstante, el itinerario va dirigido a los siguientes colectivos: • Jóvenes menores de 30 años no atendidos por el Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ) • Personas mayores de 55 años. • Personas con discapacidad. • Inmigrantes. • Minorías étnicas y comunidades marginadas. • Otros colectivos desfavorecidos • Otras personas en situación de vulnerabilidad acreditada por un informe de los Servicios Sociales.	
Nº de participantes	15 personas	
Contenido		
FORMACIÓN	Programa/Módulos/Unidades de competencia	Horas
Específica	Se adversarán módulos certificados de formación profesional y Unidades formativas, como pueden ser:	
	- Apoyo en la organización de intervenciones en el ámbito institucional.	100h
	- Intervención en la atención higiénico-alimentaria en instituciones.	70h
	- Intervención en la atención sociosanitaria en instituciones.	70h
	- Apoyo psicosocial, atención relacional y comunicativa en instituciones.	130h
	Unidades formativas:	
	- Apoyo en la recepción y acogida en instituciones de personas dependientes.	30h
	- Apoyo en la organización de actividades para personas dependientes en instituciones.	70h
	- Intervención en la atención higiénico-alimentaria en instituciones.	70h
	- Intervención en la atención sociosanitaria en instituciones.	70h
	- Animación social de personas dependientes en instituciones.	30h
	- Mantenimiento y mejora de las actividades diarias de personas dependientes en instituciones.	50h
	- Técnicas de comunicación con personas dependientes en instituciones.	50h
Total específica		370 h
	Módulo certificado de prácticas profesionales no laborales, en las cuales se adversaran los siguientes contenidos:	
	1. Uso de documentación y protocolos en el ámbito de la institución:	

Práctica profesional	Utilización de los protocolos de actuación. Transmisión de la información correspondiente al usuario. Registro de las incidencias en el documento correspondiente y transmitir la información. Utilización de la documentación sociosanitaria correspondiente a cada caso. 2. Desarrollo de las actividades relacionadas con la atención higiénicoalimentaria en instituciones: Realización del aseo e higiene corporal a los diferentes usuarios. Prevención de úlceras de decúbito. Realización de diferentes tipos de camas, seleccionando las ropas y materiales adecuados a cada situación. Cuidado de las condiciones ambientales y de los efectos personales del usuario. Alimentación por vía oral, utilizando los apoyos necesarios. Recogida de las diferentes eliminaciones. 3. Atención socio-sanitaria en instituciones: Respetando siempre su nivel de competencia: Observación y registro de la evolución funcional y las actividades de atención física. Colaboración en la toma de constantes vitales. Administración de diferentes tipos de medicación. Movilización, traslado y deambulacion de los usuarios, empleando las ayudas técnicas adecuadas. Actuación ante diferentes situaciones de emergencia aplicando los primeros auxilios correspondientes. Empleo de los canales adecuados para comunicar a la persona responsable este tipo de incidencias en tiempo y forma. 4. Técnicas de apoyo psicosocial y de comunicación en instituciones: Habilidades sociales que favorezcan la integración del usuario. Actividades de acompañamiento al usuario, atendiendo a las características del mismo. Colaboración en la estimulación de las capacidades intelectuales del usuario. Fomento de la autonomía personal del usuario en las actividades diarias. Utilización de las ayudas necesarias y adecuadas para mejorar la comunicación con el usuario. - Sistemas de comunicación, habituales y alternativos: Utilización del lenguaje (tanto oral, como gestual o por escrito) que se adapte a las características personales del usuario (sexo, edad, nivel cultural, origen). 5. Integración y comunicación en el centro de trabajo Comportamiento responsable en el centro de trabajo. Respeto a los procedimientos y normas del centro de trabajo. Interpretación y ejecución con diligencia las instrucciones recibidas. Reconocimiento del proceso productivo de la organización. Utilización de los canales de comunicación establecidos en el centro de trabajo. Adecuación al ritmo de trabajo de la empresa. Seguimiento de las normativas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente.	-80 h
	Total práctica	80 h
Transversal	a) Igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres	4 h
	b) Igualdad de trato, no discriminación y lucha contra la exclusión social	4 h
	c) Desarrollo sostenible, respeto y cuidado del medio ambiente	4 h
	Total transversal	12 h
Complementaria	A. Búsqueda activa de empleo	5 h
	A. Prevención de Riesgos Laborales	5 h
	B. Utilización de las TIC	13 h
	C. Habilidades empáticas con personas dependientes	10 h
	Total complementaria	33 h
Total duración formación		495h
TUTORIAS		
Formación específica	Se mantendrán tutorías individualizadas que resolverán dudas a los participantes. Con la realización de un diagnóstico se definirán los objetivos de cada beneficiario/a, contrastando sus intereses con las características	10 h

	reales del mercado laboral, o ámbito formativo (itinerario) en el que esté participando. Para ello, se emitirá un informe evaluador que defina claramente sus necesidades.	
Práctica Profesional	las prácticas profesionales (no laborales), supone para los beneficiarios la oportunidad de adquirir una experiencia laboral en entornos reales de trabajo que les será de gran ayuda para adquirir unos conocimientos y aptitudes que faciliten su acceso al mercado laboral y que complementan lo aprendido durante la fase de formación específica del itinerario.	
Duración total		10 h
Recursos humanos	Equipo técnico con categoría profesional, cada uno especializado en su campo Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, ingeniero técnico o arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Técnico Superior de la familia profesional de Servicios Socioculturales y a la Comunidad. Certificado de profesionalidad de nivel 3 del área de Atención social de la familia profesional de Servicios Socioculturales y a la Comunidad. Deben de tener adquiridas habilidades tales como: Dirección del equipo de trabajo, interlocución con áreas profesionales, observación del cumplimiento de las condiciones de acceso a los itinerarios, funciones de apoyo al coordinador/a, seguimiento de alumnado, preparación de clases, diseño y elaboración del material didáctico, compilación de la documentación administrativa y contable, coordinador/a docente, etc.	
Justificación	Las tasas de personas demandantes de empleo dentro de los colectivos vulnerables, en esta comarca en el presente año, es de 922 entre ellos una tasa importante la cubren el sector femenino, demandando en este caso, la acción formativa que nos ocupa. Contamos con que las personas interesadas tienen una formación baja, además de necesitar un Certificación para mayor posibilidad de inclusión en el mundo laboral, por lo que se nos crea la necesidad de formarlas en los itinerarios que tengan fácil acceso para esta parte de la población. También nos gustaría destacar la inexistencia de centros acreditados que nos condicionan la elección de los itinerarios formativos y que no redundan en la inserción del alumnado, de ahí la importancia de formar a este colectivo mayoritario, en atención sociosanitaria a personas dependientes en instituciones Sociales, ya que existe mayor posibilidad de inserción laboral, además de la demanda por parte del sector empresarial y de las Instituciones Sociales.	

Anexo V

Id proyecto:	406	
Nombre Proyecto	ISLA IV	

Tipo de actuación	Itinerario Formativo	
Denominación	Atención sociosanitaria a personas dependientes en instituciones sociales en la comarca de Riberos del Tajo	
Objetivos	➤ Preparar y apoyar las intervenciones de atención a las personas y a su entorno en el ámbito institucional indicadas por el equipo interdisciplinar. ➤ Desarrollar intervenciones de atención física dirigidas a personas dependientes en el ámbito institucional. ➤ Desarrollar intervenciones de atención sociosanitaria dirigidas a personas dependientes en el ámbito institucional. ➤ Desarrollar intervenciones de atención psicosocial dirigidas a personas dependientes en el ámbito institucional.	
Ámbito territorial	Mancomunidad Riberos del Tajo	
Colectivo destinatario	Para la selección de participantes se pretende incluir un 80% del colectivo de parados de larga duración. No obstante, el itinerario va dirigido a los siguientes colectivos: • Jóvenes menores de 30 años no atendidos por el Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ) • Personas mayores de 55 años. • Personas con discapacidad. • Inmigrantes. • Minorías étnicas y comunidades marginadas. • Otros colectivos desfavorecidos • Otras personas en situación de vulnerabilidad acreditada por un informe de los Servicios Sociales.	
Nº de participantes	15 personas	
Contenido		
FORMACIÓN	Programa/Módulos/Unidades de competencia	Horas
Específica	Se adversarán módulos certificados de formación profesional y Unidades formativas, como pueden ser:	
	- Apoyo en la organización de intervenciones en el ámbito institucional.	100h
	- Intervención en la atención higiénico-alimentaria en instituciones.	70h
	- Intervención en la atención sociosanitaria en instituciones.	70h
	- Apoyo psicosocial, atención relacional y comunicativa en instituciones.	130h
	Unidades formativas:	
	- Apoyo en la recepción y acogida en instituciones de personas dependientes.	30h
	- Apoyo en la organización de actividades para personas dependientes en instituciones.	70h
	- Intervención en la atención higiénico-alimentaria en instituciones.	70h
	- Intervención en la atención sociosanitaria en instituciones.	70h
	- Animación social de personas dependientes en instituciones.	30h
	- Mantenimiento y mejora de las actividades diarias de personas dependientes en instituciones.	50h
	- Técnicas de comunicación con personas dependientes en instituciones.	50h
	Total específica	370 h
	Módulo certificado de prácticas profesionales no laborales, en las cuales se adversaran los siguientes contenidos:	
	1. Uso de documentación y protocolos en el ámbito de la institución:	

Práctica profesional	Utilización de los protocolos de actuación. Transmisión de la información correspondiente al usuario. Registro de las incidencias en el documento correspondiente y transmitir la información. Utilización de la documentación sociosanitaria correspondiente a cada caso. 2. Desarrollo de las actividades relacionadas con la atención higiénicoalimentaria en instituciones: Realización del aseo e higiene corporal a los diferentes usuarios. Prevención de úlceras de decúbito. Realización de diferentes tipos de camas, seleccionando las ropas y materiales adecuados a cada situación. Cuidado de las condiciones ambientales y de los efectos personales del usuario. Alimentación por vía oral, utilizando los apoyos necesarios. Recogida de las diferentes eliminaciones. 3. Atención socio-sanitaria en instituciones: Respetando siempre su nivel de competencia: Observación y registro de la evolución funcional y las actividades de atención física. Colaboración en la toma de constantes vitales. Administración de diferentes tipos de medicación. Movilización, traslado y deambulacion de los usuarios, empleando las ayudas técnicas adecuadas. Actuación ante diferentes situaciones de emergencia aplicando los primeros auxilios correspondientes. Empleo de los canales adecuados para comunicar a la persona responsable este tipo de incidencias en tiempo y forma. 4. Técnicas de apoyo psicosocial y de comunicación en instituciones: Habilidades sociales que favorezcan la integración del usuario. Actividades de acompañamiento al usuario, atendiendo a las características del mismo. Colaboración en la estimulación de las capacidades intelectuales del usuario. Fomento de la autonomía personal del usuario en las actividades diarias. Utilización de las ayudas necesarias y adecuadas para mejorar la comunicación con el usuario. - Sistemas de comunicación, habituales y alternativos: Utilización del lenguaje (tanto oral, como gestual o por escrito) que se adapte a las características personales del usuario (sexo, edad, nivel cultural, origen). 5. Integración y comunicación en el centro de trabajo Comportamiento responsable en el centro de trabajo. Respeto a los procedimientos y normas del centro de trabajo. Interpretación y ejecución con diligencia las instrucciones recibidas. Reconocimiento del proceso productivo de la organización. Utilización de los canales de comunicación establecidos en el centro de trabajo. Adecuación al ritmo de trabajo de la empresa. Seguimiento de las normativas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente.	-80 h
	Total práctica	80 h
Transversal	a) Igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres	4 h
	b) Igualdad de trato, no discriminación y lucha contra la exclusión social	4 h
	c) Desarrollo sostenible, respeto y cuidado del medio ambiente	4 h
	Total transversal	12 h
Complementaria	A. Búsqueda activa de empleo	5 h
	A. Prevención de Riesgos Laborales	5 h
	B. Utilización de las TIC	13 h
	C. Habilidades empáticas con personas dependientes	10 h
	Total complementaria	33 h
Total duración formación		495h
TUTORIAS		
Formación específica	Se mantendrán tutorías individualizadas que resolverán dudas a los participantes. Con la realización de un diagnóstico se definirán los objetivos de cada beneficiario/a, contrastando sus intereses con las características	10 h

	reales del mercado laboral, o ámbito formativo (itinerario) en el que esté participando. Para ello, se emitirá un informe evaluador que defina claramente sus necesidades.	
Práctica Profesional	las prácticas profesionales (no laborales), supone para los beneficiarios la oportunidad de adquirir una experiencia laboral en entornos reales de trabajo que les será de gran ayuda para adquirir unos conocimientos y aptitudes que faciliten su acceso al mercado laboral y que complementan lo aprendido durante la fase de formación específica del itinerario.	
Duración total		10 h
Recursos humanos	Equipo técnico con categoría profesional, cada uno especializado en su campo Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, ingeniero técnico o arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Técnico Superior de la familia profesional de Servicios Socioculturales y a la Comunidad. Certificado de profesionalidad de nivel 3 del área de Atención social de la familia profesional de Servicios Socioculturales y a la Comunidad. Deben de tener adquiridas habilidades tales como: Dirección del equipo de trabajo, interlocución con áreas profesionales, observación del cumplimiento de las condiciones de acceso a los itinerarios, funciones de apoyo al coordinador/a, seguimiento de alumnado, preparación de clases, diseño y elaboración del material didáctico, compilación de la documentación administrativa y contable, coordinador/a docente, etc.	
Justificación	Las tasas de personas demandantes de empleo dentro de los colectivos vulnerables, en esta comarca en el presente año, es de 491, entre ellos una tasa importante la cubren el sector femenino, demandando en este caso, la acción formativa que nos ocupa. Contamos con que las personas interesadas tienen una formación baja, además de necesitar un Certificación para mayor posibilidad de inclusión en el mundo laboral, por lo que se nos crea la necesidad de formarlas en los itinerarios que tengan fácil acceso para esta parte de la población. También nos gustaría destacar la inexistencia de centros acreditados que nos condicionan la elección de los itinerarios formativos y que no redundan en la inserción del alumnado, de ahí la importancia de formar a este colectivo mayoritario, en atención sociosanitaria a personas dependientes en instituciones Sociales, ya que existe mayor posibilidad de inserción laboral, además de la demanda por parte del sector empresarial y de las Instituciones Sociales.	

Anexo V

Id proyecto:	406	
Nombre Proyecto	ISLA IV	

Tipo de actuación	Itinerario Formativo	
Denominación	Atención sociosanitaria a personas dependientes en instituciones sociales en la comarca de Sierra de Gata	
Objetivos	➤ Preparar y apoyar las intervenciones de atención a las personas y a su entorno en el ámbito institucional indicadas por el equipo interdisciplinar. ➤ Desarrollar intervenciones de atención física dirigidas a personas dependientes en el ámbito institucional. ➤ Desarrollar intervenciones de atención sociosanitaria dirigidas a personas dependientes en el ámbito institucional. ➤ Desarrollar intervenciones de atención psicosocial dirigidas a personas dependientes en el ámbito institucional.	
Ámbito territorial	Mancomunidad Sierra de Gata	
Colectivo destinatario	Para la selección de participantes se pretende incluir un 80% del colectivo de parados de larga duración. No obstante, el itinerario va dirigido a los siguientes colectivos: • Jóvenes menores de 30 años no atendidos por el Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ) • Personas mayores de 55 años. • Personas con discapacidad. • Inmigrantes. • Minorías étnicas y comunidades marginadas. • Otros colectivos desfavorecidos • Otras personas en situación de vulnerabilidad acreditada por un informe de los Servicios Sociales.	
Nº de participantes	15 personas	
Contenido		
FORMACIÓN	Programa/Módulos/Unidades de competencia	Horas
Específica	Se adversarán módulos certificados de formación profesional y Unidades formativas, como pueden ser:	
	- Apoyo en la organización de intervenciones en el ámbito institucional.	100h
	- Intervención en la atención higiénico-alimentaria en instituciones.	70h
	- Intervención en la atención sociosanitaria en instituciones.	70h
	- Apoyo psicosocial, atención relacional y comunicativa en instituciones.	130h
	Unidades formativas:	
	- Apoyo en la recepción y acogida en instituciones de personas dependientes.	30h
	- Apoyo en la organización de actividades para personas dependientes en instituciones.	70h
	- Intervención en la atención higiénico-alimentaria en instituciones.	70h
	- Intervención en la atención sociosanitaria en instituciones.	70h
	- Animación social de personas dependientes en instituciones.	30h
	- Mantenimiento y mejora de las actividades diarias de personas dependientes en instituciones.	50h
	- Técnicas de comunicación con personas dependientes en instituciones.	50h
Total específica		370 h
	Módulo certificado de prácticas profesionales no laborales, en las cuales se adversaran los siguientes contenidos:	
	1. Uso de documentación y protocolos en el ámbito de la institución:	

Práctica profesional	Utilización de los protocolos de actuación. Transmisión de la información correspondiente al usuario. Registro de las incidencias en el documento correspondiente y transmitir la información. Utilización de la documentación sociosanitaria correspondiente a cada caso. 2. Desarrollo de las actividades relacionadas con la atención higiénicoalimentaria en instituciones: Realización del aseo e higiene corporal a los diferentes usuarios. Prevención de úlceras de decúbito. Realización de diferentes tipos de camas, seleccionando las ropas y materiales adecuados a cada situación. Cuidado de las condiciones ambientales y de los efectos personales del usuario. Alimentación por vía oral, utilizando los apoyos necesarios. Recogida de las diferentes eliminaciones. 3. Atención socio-sanitaria en instituciones: Respetando siempre su nivel de competencia: Observación y registro de la evolución funcional y las actividades de atención física. Colaboración en la toma de constantes vitales. Administración de diferentes tipos de medicación. Movilización, traslado y deambulaci3n de los usuarios, empleando las ayudas técnicas adecuadas. Actuaci3n ante diferentes situaciones de emergencia aplicando los primeros auxilios correspondientes. Empleo de los canales adecuados para comunicar a la persona responsable este tipo de incidencias en tiempo y forma. 4. Técnicas de apoyo psicosocial y de comunicaci3n en instituciones: Habilidades sociales que favorezcan la integraci3n del usuario. Actividades de acompa1amiento al usuario, atendiendo a las características del mismo. Colaboraci3n en la estimulaci3n de las capacidades intelectuales del usuario. Fomento de la autonomía personal del usuario en las actividades diarias. Utilizaci3n de las ayudas necesarias y adecuadas para mejorar la comunicaci3n con el usuario. - Sistemas de comunicaci3n, habituales y alternativos: Utilizaci3n del lenguaje (tanto oral, como gestual o por escrito) que se adapte a las características personales del usuario (sexo, edad, nivel cultural, origen). 5. Integraci3n y comunicaci3n en el centro de trabajo Comportamiento responsable en el centro de trabajo. Respeto a los procedimientos y normas del centro de trabajo. Interpretaci3n y ejecuci3n con diligencia las instrucciones recibidas. Reconocimiento del proceso productivo de la organizaci3n. Utilizaci3n de los canales de comunicaci3n establecidos en el centro de trabajo. Adecuaci3n al ritmo de trabajo de la empresa. Seguimiento de las normativas de prevenci3n de riesgos, salud laboral y protecci3n del medio ambiente.	-80 h
	Total práctica	80 h
Transversal	a) Igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres	4 h
	b) Igualdad de trato, no discriminaci3n y lucha contra la exclusi3n social	4 h
	c) Desarrollo sostenible, respeto y cuidado del medio ambiente	4 h
	Total transversal	12 h
Complementaria	A. Búsqueda activa de empleo	5 h
	A. Prevenci3n de Riesgos Laborales	5 h
	B. Utilizaci3n de las TIC	13 h
	C. Habilidades empáticas con personas dependientes	10 h
	Total complementaria	33 h
Total duraci3n formaci3n		495h
TUTORIAS		
Formaci3n específica	Se mantendrán tutorías individualizadas que resolverán dudas a los participantes. Con la realizaci3n de un diagnóstico se definirán los objetivos de cada beneficiario/a, contrastando sus intereses con las características	10 h

	reales del mercado laboral, o ámbito formativo (itinerario) en el que esté participando. Para ello, se emitirá un informe evaluador que defina claramente sus necesidades.	
Práctica Profesional	las prácticas profesionales (no laborales), supone para los beneficiarios la oportunidad de adquirir una experiencia laboral en entornos reales de trabajo que les será de gran ayuda para adquirir unos conocimientos y aptitudes que faciliten su acceso al mercado laboral y que complementan lo aprendido durante la fase de formación específica del itinerario.	
Duración total		10 h
Recursos humanos	Equipo técnico con categoría profesional, cada uno especializado en su campo Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, ingeniero técnico o arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Técnico Superior de la familia profesional de Servicios Socioculturales y a la Comunidad. Certificado de profesionalidad de nivel 3 del área de Atención social de la familia profesional de Servicios Socioculturales y a la Comunidad. Deben de tener adquiridas habilidades tales como: Dirección del equipo de trabajo, interlocución con áreas profesionales, observación del cumplimiento de las condiciones de acceso a los itinerarios, funciones de apoyo al coordinador/a, seguimiento de alumnado, preparación de clases, diseño y elaboración del material didáctico, compilación de la documentación administrativa y contable, coordinador/a docente, etc.	
Justificación	Las tasas de personas demandantes de empleo dentro de los colectivos vulnerables, en esta comarca en el presente año, es de 1.085, entre ellos una tasa importante la cubren el sector femenino, demandando en este caso, la acción formativa que nos ocupa. Contamos con que las personas interesadas tienen una formación baja, además de necesitar un Certificación para mayor posibilidad de inclusión en el mundo laboral, por lo que se nos crea la necesidad de formarlas en los itinerarios que tengan fácil acceso para esta parte de la población. También nos gustaría destacar la inexistencia de centros acreditados que nos condicionan la elección de los itinerarios formativos y que no redundan en la inserción del alumnado, de ahí la importancia de formar a este colectivo mayoritario, en atención sociosanitaria a personas dependientes en instituciones Sociales, ya que existe mayor posibilidad de inserción laboral, además de la demanda por parte del sector empresarial y de las Instituciones Sociales.	

Anexo V

Id proyecto:	406	
Nombre Proyecto	ISLA IV	

Tipo de actuación	Itinerario Formativo	
Denominación	Atención sociosanitaria a personas dependientes en instituciones sociales en la comarca de Sierra de San Pedro	
Objetivos	➤ Preparar y apoyar las intervenciones de atención a las personas y a su entorno en el ámbito institucional indicadas por el equipo interdisciplinar. ➤ Desarrollar intervenciones de atención física dirigidas a personas dependientes en el ámbito institucional. ➤ Desarrollar intervenciones de atención sociosanitaria dirigidas a personas dependientes en el ámbito institucional. ➤ Desarrollar intervenciones de atención psicosocial dirigidas a personas dependientes en el ámbito institucional.	
Ámbito territorial	Mancomunidad Sierra de San Pedro	
Colectivo destinatario	Para la selección de participantes se pretende incluir un 80% del colectivo de parados de larga duración. No obstante, el itinerario va dirigido a los siguientes colectivos: • Jóvenes menores de 30 años no atendidos por el Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ) • Personas mayores de 55 años. • Personas con discapacidad. • Inmigrantes. • Minorías étnicas y comunidades marginadas. • Otros colectivos desfavorecidos • Otras personas en situación de vulnerabilidad acreditada por un informe de los Servicios Sociales.	
Nº de participantes	15 personas	

Contenido		
FORMACIÓN	Programa/Módulos/Unidades de competencia	Horas
Específica	Se adversarán módulos certificados de formación profesional y Unidades formativas, como pueden ser:	
	- Apoyo en la organización de intervenciones en el ámbito institucional.	100h
	- Intervención en la atención higiénico-alimentaria en instituciones.	70h
	- Intervención en la atención sociosanitaria en instituciones.	70h
	- Apoyo psicosocial, atención relacional y comunicativa en instituciones.	130h
	Unidades formativas:	
	- Apoyo en la recepción y acogida en instituciones de personas dependientes.	30h
	- Apoyo en la organización de actividades para personas dependientes en instituciones.	70h
	- Intervención en la atención higiénico-alimentaria en instituciones.	70h
	- Intervención en la atención sociosanitaria en instituciones.	70h
	- Animación social de personas dependientes en instituciones.	30h
	- Mantenimiento y mejora de las actividades diarias de personas dependientes en instituciones.	50h
	- Técnicas de comunicación con personas dependientes en instituciones.	50h
	Total específica	370 h
	Módulo certificado de prácticas profesionales no laborales, en las cuales se adversaran los siguientes contenidos:	
	1. Uso de documentación y protocolos en el ámbito de la institución:	

Práctica profesional	Utilización de los protocolos de actuación. Transmisión de la información correspondiente al usuario. Registro de las incidencias en el documento correspondiente y transmitir la información. Utilización de la documentación sociosanitaria correspondiente a cada caso. 2. Desarrollo de las actividades relacionadas con la atención higiénicoalimentaria en instituciones: Realización del aseo e higiene corporal a los diferentes usuarios. Prevención de úlceras de decúbito. Realización de diferentes tipos de camas, seleccionando las ropas y materiales adecuados a cada situación. Cuidado de las condiciones ambientales y de los efectos personales del usuario. Alimentación por vía oral, utilizando los apoyos necesarios. Recogida de las diferentes eliminaciones. 3. Atención socio-sanitaria en instituciones: Respetando siempre su nivel de competencia: Observación y registro de la evolución funcional y las actividades de atención física. Colaboración en la toma de constantes vitales. Administración de diferentes tipos de medicación. Movilización, traslado y deambulacion de los usuarios, empleando las ayudas técnicas adecuadas. Actuación ante diferentes situaciones de emergencia aplicando los primeros auxilios correspondientes. Empleo de los canales adecuados para comunicar a la persona responsable este tipo de incidencias en tiempo y forma. 4. Técnicas de apoyo psicosocial y de comunicación en instituciones: Habilidades sociales que favorezcan la integración del usuario. Actividades de acompañamiento al usuario, atendiendo a las características del mismo. Colaboración en la estimulación de las capacidades intelectuales del usuario. Fomento de la autonomía personal del usuario en las actividades diarias. Utilización de las ayudas necesarias y adecuadas para mejorar la comunicación con el usuario. - Sistemas de comunicación, habituales y alternativos: Utilización del lenguaje (tanto oral, como gestual o por escrito) que se adapte a las características personales del usuario (sexo, edad, nivel cultural, origen). 5. Integración y comunicación en el centro de trabajo Comportamiento responsable en el centro de trabajo. Respeto a los procedimientos y normas del centro de trabajo. Interpretación y ejecución con diligencia las instrucciones recibidas. Reconocimiento del proceso productivo de la organización. Utilización de los canales de comunicación establecidos en el centro de trabajo. Adecuación al ritmo de trabajo de la empresa. Seguimiento de las normativas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente.	-80 h
	Total práctica	80 h
Transversal	a) Igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres	4 h
	b) Igualdad de trato, no discriminación y lucha contra la exclusión social	4 h
	c) Desarrollo sostenible, respeto y cuidado del medio ambiente	4 h
	Total transversal	12 h
Complementaria	A. Búsqueda activa de empleo	5 h
	A. Prevención de Riesgos Laborales	5 h
	B. Utilización de las TIC	13 h
	C. Habilidades empáticas con personas dependientes	10 h
	Total complementaria	33 h
Total duración formación		495h
TUTORIAS		
Formación específica	Se mantendrán tutorías individualizadas que resolverán dudas a los participantes. Con la realización de un diagnóstico se definirán los objetivos de cada beneficiario/a, contrastando sus intereses con las características	10 h

	reales del mercado laboral, o ámbito formativo (itinerario) en el que esté participando. Para ello, se emitirá un informe evaluador que defina claramente sus necesidades.	
Práctica Profesional	las prácticas profesionales (no laborales), supone para los beneficiarios la oportunidad de adquirir una experiencia laboral en entornos reales de trabajo que les será de gran ayuda para adquirir unos conocimientos y aptitudes que faciliten su acceso al mercado laboral y que complementan lo aprendido durante la fase de formación específica del itinerario.	
Duración total		10 h
Recursos humanos	Equipo técnico con categoría profesional, cada uno especializado en su campo Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, ingeniero técnico o arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Técnico Superior de la familia profesional de Servicios Socioculturales y a la Comunidad. Certificado de profesionalidad de nivel 3 del área de Atención social de la familia profesional de Servicios Socioculturales y a la Comunidad. Deben de tener adquiridas habilidades tales como: Dirección del equipo de trabajo, interlocución con áreas profesionales, observación del cumplimiento de las condiciones de acceso a los itinerarios, funciones de apoyo al coordinador/a, seguimiento de alumnado, preparación de clases, diseño y elaboración del material didáctico, compilación de la documentación administrativa y contable, coordinador/a docente, etc.	
Justificación	Las tasas de personas demandantes de empleo dentro de los colectivos vulnerables, en esta comarca en el presente año, es de 710, entre ellos una tasa importante la cubren el sector femenino, demandando en este caso, la acción formativa que nos ocupa. Contamos con que las personas interesadas tienen una formación baja, además de necesitar un Certificación para mayor posibilidad de inclusión en el mundo laboral, por lo que se nos crea la necesidad de formarlas en los itinerarios que tengan fácil acceso para esta parte de la población. También nos gustaría destacar la inexistencia de centros acreditados que nos condicionan la elección de los itinerarios formativos y que no redundan en la inserción del alumnado, de ahí la importancia de formar a este colectivo mayoritario, en atención sociosanitaria a personas dependientes en instituciones Sociales, ya que existe mayor posibilidad de inserción laboral, además de la demanda por parte del sector empresarial y de las Instituciones Sociales.	

Anexo V

Id proyecto:	406	
Nombre Proyecto	ISLA IV	

Tipo de actuación	Itinerario Formativo	
Denominación	Atención sociosanitaria a personas dependientes en instituciones sociales en la comarca de Tajo-Salor	
Objetivos	➤ Preparar y apoyar las intervenciones de atención a las personas y a su entorno en el ámbito institucional indicadas por el equipo interdisciplinar. ➤ Desarrollar intervenciones de atención física dirigidas a personas dependientes en el ámbito institucional. ➤ Desarrollar intervenciones de atención sociosanitaria dirigidas a personas dependientes en el ámbito institucional. ➤ Desarrollar intervenciones de atención psicosocial dirigidas a personas dependientes en el ámbito institucional.	
Ámbito territorial	Mancomunidad de Tajo-Salor	
Colectivo destinatario	Para la selección de participantes se pretende incluir un 80% del colectivo de parados de larga duración. No obstante, el itinerario va dirigido a los siguientes colectivos: • Jóvenes menores de 30 años no atendidos por el Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ) • Personas mayores de 55 años. • Personas con discapacidad. • Inmigrantes. • Minorías étnicas y comunidades marginadas. • Otros colectivos desfavorecidos • Otras personas en situación de vulnerabilidad acreditada por un informe de los Servicios Sociales.	
Nº de participantes	15 personas	
Contenido		
FORMACIÓN	Programa/Módulos/Unidades de competencia	Horas
Específica	Se adversarán módulos certificados de formación profesional y Unidades formativas, como pueden ser:	
	- Apoyo en la organización de intervenciones en el ámbito institucional.	100h
	- Intervención en la atención higiénico-alimentaria en instituciones.	70h
	- Intervención en la atención sociosanitaria en instituciones.	70h
	- Apoyo psicosocial, atención relacional y comunicativa en instituciones.	130h
	Unidades formativas:	
	- Apoyo en la recepción y acogida en instituciones de personas dependientes.	30h
	- Apoyo en la organización de actividades para personas dependientes en instituciones.	70h
	- Intervención en la atención higiénico-alimentaria en instituciones.	70h
	- Intervención en la atención sociosanitaria en instituciones.	70h
	- Animación social de personas dependientes en instituciones.	30h
	- Mantenimiento y mejora de las actividades diarias de personas dependientes en instituciones.	50h
	- Técnicas de comunicación con personas dependientes en instituciones.	50h
Total específica		370 h
	Módulo certificado de prácticas profesionales no laborales, en las cuales se adversaran los siguientes contenidos:	
	1. Uso de documentación y protocolos en el ámbito de la institución:	

Práctica profesional	Utilización de los protocolos de actuación. Transmisión de la información correspondiente al usuario. Registro de las incidencias en el documento correspondiente y transmitir la información. Utilización de la documentación sociosanitaria correspondiente a cada caso. 2. Desarrollo de las actividades relacionadas con la atención higiénicoalimentaria en instituciones: Realización del aseo e higiene corporal a los diferentes usuarios. Prevención de úlceras de decúbito. Realización de diferentes tipos de camas, seleccionando las ropas y materiales adecuados a cada situación. Cuidado de las condiciones ambientales y de los efectos personales del usuario. Alimentación por vía oral, utilizando los apoyos necesarios. Recogida de las diferentes eliminaciones. 3. Atención socio-sanitaria en instituciones: Respetando siempre su nivel de competencia: Observación y registro de la evolución funcional y las actividades de atención física. Colaboración en la toma de constantes vitales. Administración de diferentes tipos de medicación. Movilización, traslado y deambulación de los usuarios, empleando las ayudas técnicas adecuadas. Actuación ante diferentes situaciones de emergencia aplicando los primeros auxilios correspondientes. Empleo de los canales adecuados para comunicar a la persona responsable este tipo de incidencias en tiempo y forma. 4. Técnicas de apoyo psicosocial y de comunicación en instituciones: Habilidades sociales que favorezcan la integración del usuario. Actividades de acompañamiento al usuario, atendiendo a las características del mismo. Colaboración en la estimulación de las capacidades intelectuales del usuario. Fomento de la autonomía personal del usuario en las actividades diarias. Utilización de las ayudas necesarias y adecuadas para mejorar la comunicación con el usuario. - Sistemas de comunicación, habituales y alternativos: Utilización del lenguaje (tanto oral, como gestual o por escrito) que se adapte a las características personales del usuario (sexo, edad, nivel cultural, origen). 5. Integración y comunicación en el centro de trabajo Comportamiento responsable en el centro de trabajo. Respeto a los procedimientos y normas del centro de trabajo. Interpretación y ejecución con diligencia las instrucciones recibidas. Reconocimiento del proceso productivo de la organización. Utilización de los canales de comunicación establecidos en el centro de trabajo. Adecuación al ritmo de trabajo de la empresa. Seguimiento de las normativas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente.	-80 h
	Total práctica	80 h
Transversal	a) Igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres	4 h
	b) Igualdad de trato, no discriminación y lucha contra la exclusión social	4 h
	c) Desarrollo sostenible, respeto y cuidado del medio ambiente	4 h
	Total transversal	12 h
Complementaria	A. Búsqueda activa de empleo	5 h
	A. Prevención de Riesgos Laborales	5 h
	B. Utilización de las TIC	13 h
	C. Habilidades empáticas con personas dependientes	10 h
	Total complementaria	33 h
Total duración formación		495h
TUTORIAS		
Formación específica	Se mantendrán tutorías individualizadas que resolverán dudas a los participantes. Con la realización de un diagnóstico se definirán los objetivos de cada beneficiario/a, contrastando sus intereses con las características	10 h

	reales del mercado laboral, o ámbito formativo (itinerario) en el que esté participando. Para ello, se emitirá un informe evaluador que defina claramente sus necesidades.	
Práctica Profesional	las prácticas profesionales (no laborales), supone para los beneficiarios la oportunidad de adquirir una experiencia laboral en entornos reales de trabajo que les será de gran ayuda para adquirir unos conocimientos y aptitudes que faciliten su acceso al mercado laboral y que complementan lo aprendido durante la fase de formación específica del itinerario.	
Duración total		10 h
Recursos humanos	Equipo técnico con categoría profesional, cada uno especializado en su campo Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, ingeniero técnico o arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Técnico Superior de la familia profesional de Servicios Socioculturales y a la Comunidad. Certificado de profesionalidad de nivel 3 del área de Atención social de la familia profesional de Servicios Socioculturales y a la Comunidad. Deben de tener adquiridas habilidades tales como: Dirección del equipo de trabajo, interlocución con áreas profesionales, observación del cumplimiento de las condiciones de acceso a los itinerarios, funciones de apoyo al coordinador/a, seguimiento de alumnado, preparación de clases, diseño y elaboración del material didáctico, compilación de la documentación administrativa y contable, coordinador/a docente, etc.	
Justificación	Las tasas de personas demandantes de empleo dentro de los colectivos vulnerables, en esta comarca en el presente año, es de 1.476, entre ellos una tasa importante la cubren el sector femenino, demandando en este caso, la acción formativa que nos ocupa. Contamos con que las personas interesadas tienen una formación baja, además de necesitar una Certificación para mayor posibilidad de inclusión en el mundo laboral, por lo que se nos crea la necesidad de formarlas en los itinerarios que tengan fácil acceso para esta parte de la población. También nos gustaría destacar la inexistencia de centros acreditados que nos condicionan la elección de los itinerarios formativos y que no redundan en la inserción del alumnado, de ahí la importancia de formar a este colectivo mayoritario, en atención sociosanitaria a personas dependientes en instituciones Sociales, ya que existe mayor posibilidad de inserción laboral, además de la demanda por parte del sector empresarial y de las Instituciones Sociales.	

Anexo V

Id proyecto:	406	
Nombre Proyecto	ISLA IV	

Tipo de actuación	Itinerario Formativo	
Denominación	Atención sociosanitaria a personas dependientes en instituciones sociales en la Mancomunidad Trasierra Tierras de Granadilla.	
Objetivos	➤ Preparar y apoyar las intervenciones de atención a las personas y a su entorno en el ámbito institucional indicadas por el equipo interdisciplinar. ➤ Desarrollar intervenciones de atención física dirigidas a personas dependientes en el ámbito institucional. ➤ Desarrollar intervenciones de atención sociosanitaria dirigidas a personas dependientes en el ámbito institucional. ➤ Desarrollar intervenciones de atención psicosocial dirigidas a personas dependientes en el ámbito institucional.	
Ámbito territorial	Mancomunidad Integral Trasierra Tierras de Granadilla	
Colectivo destinatario	Para la selección de participantes se pretende incluir un 80% del colectivo de parados de larga duración. No obstante, el itinerario va dirigido a los siguientes colectivos: • Jóvenes menores de 30 años no atendidos por el Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ) • Personas mayores de 55 años. • Personas con discapacidad. • Inmigrantes. • Minorías étnicas y comunidades marginadas. • Otros colectivos desfavorecidos • Otras personas en situación de vulnerabilidad acreditada por un informe de los Servicios Sociales.	
Nº de participantes	15 personas	

Contenido		
FORMACIÓN	Programa/Módulos/Unidades de competencia	Horas
Específica	Se adversarán módulos certificados de formación profesional y Unidades formativas, como pueden ser:	
	- Apoyo en la organización de intervenciones en el ámbito institucional.	100h
	- Intervención en la atención higiénico-alimentaria en instituciones.	70h
	- Intervención en la atención sociosanitaria en instituciones.	70h
	- Apoyo psicosocial, atención relacional y comunicativa en instituciones.	130h
	Unidades formativas:	
	- Apoyo en la recepción y acogida en instituciones de personas dependientes.	30h
	- Apoyo en la organización de actividades para personas dependientes en instituciones.	70h
	- Intervención en la atención higiénico-alimentaria en instituciones.	70h
	- Intervención en la atención sociosanitaria en instituciones.	70h
	- Animación social de personas dependientes en instituciones.	30h
	- Mantenimiento y mejora de las actividades diarias de personas dependientes en instituciones.	50h
	- Técnicas de comunicación con personas dependientes en instituciones.	50h
Total específica		370 h
	Módulo certificado de prácticas profesionales no laborales, en las cuales se adversaran los siguientes contenidos:	
	1. Uso de documentación y protocolos en el ámbito de la institución:	

Práctica profesional	Utilización de los protocolos de actuación. Transmisión de la información correspondiente al usuario. Registro de las incidencias en el documento correspondiente y transmitir la información. Utilización de la documentación sociosanitaria correspondiente a cada caso. 2. Desarrollo de las actividades relacionadas con la atención higiénicoalimentaria en instituciones: Realización del aseo e higiene corporal a los diferentes usuarios. Prevención de úlceras de decúbito. Realización de diferentes tipos de camas, seleccionando las ropas y materiales adecuados a cada situación. Cuidado de las condiciones ambientales y de los efectos personales del usuario. Alimentación por vía oral, utilizando los apoyos necesarios. Recogida de las diferentes eliminaciones. 3. Atención socio-sanitaria en instituciones: Respetando siempre su nivel de competencia: Observación y registro de la evolución funcional y las actividades de atención física. Colaboración en la toma de constantes vitales. Administración de diferentes tipos de medicación. Movilización, traslado y deambulación de los usuarios, empleando las ayudas técnicas adecuadas. Actuación ante diferentes situaciones de emergencia aplicando los primeros auxilios correspondientes. Empleo de los canales adecuados para comunicar a la persona responsable este tipo de incidencias en tiempo y forma. 4. Técnicas de apoyo psicosocial y de comunicación en instituciones: Habilidades sociales que favorezcan la integración del usuario. Actividades de acompañamiento al usuario, atendiendo a las características del mismo. Colaboración en la estimulación de las capacidades intelectuales del usuario. Fomento de la autonomía personal del usuario en las actividades diarias. Utilización de las ayudas necesarias y adecuadas para mejorar la comunicación con el usuario. - Sistemas de comunicación, habituales y alternativos: Utilización del lenguaje (tanto oral, como gestual o por escrito) que se adapte a las características personales del usuario (sexo, edad, nivel cultural, origen). 5. Integración y comunicación en el centro de trabajo Comportamiento responsable en el centro de trabajo. Respeto a los procedimientos y normas del centro de trabajo. Interpretación y ejecución con diligencia las instrucciones recibidas. Reconocimiento del proceso productivo de la organización. Utilización de los canales de comunicación establecidos en el centro de trabajo. Adecuación al ritmo de trabajo de la empresa. Seguimiento de las normativas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente.	-80 h
	Total práctica	80 h
Transversal	a) Igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres	4 h
	b) Igualdad de trato, no discriminación y lucha contra la exclusión social	4 h
	c) Desarrollo sostenible, respeto y cuidado del medio ambiente	4 h
	Total transversal	12 h
Complementaria	A. Búsqueda activa de empleo	5 h
	A. Prevención de Riesgos Laborales	5 h
	B. Utilización de las TIC	13 h
	C. Habilidades empáticas con personas dependientes	10 h
	Total complementaria	33 h
Total duración formación		495h
TUTORIAS		
Formación específica	Se mantendrán tutorías individualizadas que resolverán dudas a los participantes. Con la realización de un diagnóstico se definirán los objetivos de cada beneficiario/a, contrastando sus intereses con las características	10 h

	reales del mercado laboral, o ámbito formativo (itinerario) en el que esté participando. Para ello, se emitirá un informe evaluador que defina claramente sus necesidades.	
Práctica Profesional	las prácticas profesionales (no laborales), supone para los beneficiarios la oportunidad de adquirir una experiencia laboral en entornos reales de trabajo que les será de gran ayuda para adquirir unos conocimientos y aptitudes que faciliten su acceso al mercado laboral y que complementan lo aprendido durante la fase de formación específica del itinerario.	
Duración total		10 h
Recursos humanos	Equipo técnico con categoría profesional, cada uno especializado en su campo Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, ingeniero técnico o arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Técnico Superior de la familia profesional de Servicios Socioculturales y a la Comunidad. Certificado de profesionalidad de nivel 3 del área de Atención social de la familia profesional de Servicios Socioculturales y a la Comunidad. Deben de tener adquiridas habilidades tales como: Dirección del equipo de trabajo, interlocución con áreas profesionales, observación del cumplimiento de las condiciones de acceso a los itinerarios, funciones de apoyo al coordinador/a, seguimiento de alumnado, preparación de clases, diseño y elaboración del material didáctico, compilación de la documentación administrativa y contable, coordinador/a docente, etc.	
Justificación	Las tasas de personas demandantes de empleo en esta comarca en el presente año, es de 676, entre ellos una tasa importante la cubren el sector femenino, demandando en este caso, la acción formativa que nos ocupa. Contamos con que las personas interesadas tienen una formación baja, además de necesitar un Certificación para mayor posibilidad de inclusión en el mundo laboral, por lo que se nos crea la necesidad de formarlas en los itinerarios que tengan fácil acceso para esta parte de la población. También nos gustaría destacar la inexistencia de centros acreditados que nos condicionan la elección de los itinerarios formativos y que no redundan en la inserción del alumnado, de ahí la importancia de formar a este colectivo mayoritario, en atención sociosanitaria a personas dependientes en instituciones Sociales, ya que existe mayor posibilidad de inserción laboral, además de la demanda por parte del sector empresarial y de las Instituciones Sociales.	

Anexo V

Id proyecto:	406	
Nombre Proyecto	ISLA IV	
Tipo de actuación	Itinerario Formativo	
Denominación	Atención sociosanitaria a personas dependientes en instituciones sociales en la comarca de Valle del Ambroz	
Objetivos	➤ Preparar y apoyar las intervenciones de atención a las personas y a su entorno en el ámbito institucional indicadas por el equipo interdisciplinar. ➤ Desarrollar intervenciones de atención física dirigidas a personas dependientes en el ámbito institucional. ➤ Desarrollar intervenciones de atención sociosanitaria dirigidas a personas dependientes en el ámbito institucional. ➤ Desarrollar intervenciones de atención psicosocial dirigidas a personas dependientes en el ámbito institucional.	
Ámbito territorial	Mancomunidad del Valle de Ambroz	
Colectivo destinatario	Para la selección de participantes se pretende incluir un 80% del colectivo de parados de larga duración. No obstante, el itinerario va dirigido a los siguientes colectivos: • Jóvenes menores de 30 años no atendidos por el Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ) • Personas mayores de 55 años. • Personas con discapacidad. • Inmigrantes. • Minorías étnicas y comunidades marginadas. • Otros colectivos desfavorecidos • Otras personas en situación de vulnerabilidad acreditada por un informe de los Servicios Sociales.	
Nº de participantes	15 personas	
Contenido		
FORMACIÓN	Programa/Módulos/Unidades de competencia	Horas
Específica	Se adversarán módulos certificados de formación profesional y Unidades formativas, como pueden ser:	
	- Apoyo en la organización de intervenciones en el ámbito institucional.	100h
	- Intervención en la atención higiénico-alimentaria en instituciones.	70h
	- Intervención en la atención sociosanitaria en instituciones.	70h
	- Apoyo psicosocial, atención relacional y comunicativa en instituciones.	130h
	Unidades formativas:	
	- Apoyo en la recepción y acogida en instituciones de personas dependientes.	30h
	- Apoyo en la organización de actividades para personas dependientes en instituciones.	70h
	- Intervención en la atención higiénico-alimentaria en instituciones.	70h
	- Intervención en la atención sociosanitaria en instituciones.	70h
	- Animación social de personas dependientes en instituciones.	30h
	- Mantenimiento y mejora de las actividades diarias de personas dependientes en instituciones.	50h
	- Técnicas de comunicación con personas dependientes en instituciones.	50h
Total específica		370 h
	Módulo certificado de prácticas profesionales no laborables, en las cuales se adversaran los siguientes contenidos:	

Práctica profesional	1. Uso de documentación y protocolos en el ámbito de la institución: Utilización de los protocolos de actuación. Transmisión de la información correspondiente al usuario. Registro de las incidencias en el documento correspondiente y transmitir la información. Utilización de la documentación sociosanitaria correspondiente a cada caso. 2. Desarrollo de las actividades relacionadas con la atención higiénicoalimentaria en instituciones: Realización del aseo e higiene corporal a los diferentes usuarios. Prevención de úlceras de decúbito. Realización de diferentes tipos de camas, seleccionando las ropas y materiales adecuados a cada situación. Cuidado de las condiciones ambientales y de los efectos personales del usuario. Alimentación por vía oral, utilizando los apoyos necesarios. Recogida de las diferentes eliminaciones. 3. Atención socio-sanitaria en instituciones: Respetando siempre su nivel de competencia: Observación y registro de la evolución funcional y las actividades de atención física. Colaboración en la toma de constantes vitales. Administración de diferentes tipos de medicación. Movilización, traslado y deambulaci3n de los usuarios, empleando las ayudas técnicas adecuadas. Actuaci3n ante diferentes situaciones de emergencia aplicando los primeros auxilios correspondientes. Empleo de los canales adecuados para comunicar a la persona responsable este tipo de incidencias en tiempo y forma. 4. Técnicas de apoyo psicosocial y de comunicaci3n en instituciones: Habilidades sociales que favorezcan la integraci3n del usuario. Actividades de acompa1amiento al usuario, atendiendo a las características del mismo. Colaboraci3n en la estimulaci3n de las capacidades intelectuales del usuario. Fomento de la autonomía personal del usuario en las actividades diarias. Utilizaci3n de las ayudas necesarias y adecuadas para mejorar la comunicaci3n con el usuario. - Sistemas de comunicaci3n, habituales y alternativos: Utilizaci3n del lenguaje (tanto oral, como gestual o por escrito) que se adapte a las características personales del usuario (sexo, edad, nivel cultural, origen). 5. Integraci3n y comunicaci3n en el centro de trabajo Comportamiento responsable en el centro de trabajo. Respeto a los procedimientos y normas del centro de trabajo. Interpretaci3n y ejecuci3n con diligencia las instrucciones recibidas. Reconocimiento del proceso productivo de la organizaci3n. Utilizaci3n de los canales de comunicaci3n establecidos en el centro de trabajo. Adecuaci3n al ritmo de trabajo de la empresa. Seguimiento de las normativas de prevenci3n de riesgos, salud laboral y protecci3n del medio ambiente.	-80 h
	Total práctica	80 h
Transversal	a) Igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres	4 h
	b) Igualdad de trato, no discriminaci3n y lucha contra la exclusi3n social	4 h
	c) Desarrollo sostenible, respeto y cuidado del medio ambiente	4 h
	Total transversal	12 h
Complementaria	A. Búsqueda activa de empleo	5 h
	A. Prevenci3n de Riesgos Laborales	5 h
	B. Utilizaci3n de las TIC	13 h
	C. Habilidades empáticas con personas dependientes	10 h
	Total complementaria	33 h
Total duraci3n formaci3n		495h
TUTORIAS		
Formaci3n específica	Se mantendr3n tutorías individualizadas que resolver3n dudas a los participantes. Con la realizaci3n de un diagnóstico se definir3n los objetivos	10 h

	de cada beneficiario/a, contrastando sus intereses con las características reales del mercado laboral, o ámbito formativo (itinerario) en el que esté participando. Para ello, se emitirá un informe evaluador que defina claramente sus necesidades.	
Práctica Profesional	las prácticas profesionales (no laborales), supone para los beneficiarios la oportunidad de adquirir una experiencia laboral en entornos reales de trabajo que les será de gran ayuda para adquirir unos conocimientos y aptitudes que faciliten su acceso al mercado laboral y que complementan lo aprendido durante la fase de formación específica del itinerario.	
Duración total		10 h
Recursos humanos	Equipo técnico con categoría profesional, cada uno especializado en su campo Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, ingeniero técnico o arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Técnico Superior de la familia profesional de Servicios Socioculturales y a la Comunidad. Certificado de profesionalidad de nivel 3 del área de Atención social de la familia profesional de Servicios Socioculturales y a la Comunidad. Deben de tener adquiridas habilidades tales como: Dirección del equipo de trabajo, interlocución con áreas profesionales, observación del cumplimiento de las condiciones de acceso a los itinerarios, funciones de apoyo al coordinador/a, seguimiento de alumnado, preparación de clases, diseño y elaboración del material didáctico, compilación de la documentación administrativa y contable, coordinador/a docente, etc.	
Justificación	Las tasas de personas demandantes de empleo dentro de los colectivos vulnerables, en esta comarca en el presente año, es de 380, entre ellos una tasa importante la cubren el sector femenino, demandando en este caso, la acción formativa que nos ocupa. Contamos con que las personas interesadas tienen una formación baja, además de necesitar un Certificación para mayor posibilidad de inclusión en el mundo laboral, por lo que se nos crea la necesidad de formarlas en los itinerarios que tengan fácil acceso para esta parte de la población. También nos gustaría destacar la inexistencia de centros acreditados que nos condicionan la elección de los itinerarios formativos y que no redundan en la inserción del alumnado, de ahí la importancia de formar a este colectivo mayoritario, en atención sociosanitaria a personas dependientes en instituciones Sociales, ya que existe mayor posibilidad de inserción laboral, además de la demanda por parte del sector empresarial y de las Instituciones Sociales.	

Anexo V

Id proyecto:	406	
Nombre Proyecto	ISLA IV	

Tipo de actuación	Itinerario Formativo	
Denominación	Atención sociosanitaria a personas dependientes en instituciones sociales en la comarca de Valle del Jerte	
Objetivos	➤ Preparar y apoyar las intervenciones de atención a las personas y a su entorno en el ámbito institucional indicadas por el equipo interdisciplinar. ➤ Desarrollar intervenciones de atención física dirigidas a personas dependientes en el ámbito institucional. ➤ Desarrollar intervenciones de atención sociosanitaria dirigidas a personas dependientes en el ámbito institucional. ➤ Desarrollar intervenciones de atención psicosocial dirigidas a personas dependientes en el ámbito institucional.	
Ámbito territorial	Mancomunidad Valle del Jerte	
Colectivo destinatario	Para la selección de participantes se pretende incluir un 80% del colectivo de parados de larga duración. No obstante, el itinerario va dirigido a los siguientes colectivos: • Jóvenes menores de 30 años no atendidos por el Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ) • Personas mayores de 55 años. • Personas con discapacidad. • Inmigrantes. • Minorías étnicas y comunidades marginadas. • Otros colectivos desfavorecidos • Otras personas en situación de vulnerabilidad acreditada por un informe de los Servicios Sociales.	
Nº de participantes	15 personas	

Contenido		
FORMACIÓN	Programa/Módulos/Unidades de competencia	Horas
Específica	Se adversarán módulos certificados de formación profesional y Unidades formativas, como pueden ser:	
	- Apoyo en la organización de intervenciones en el ámbito institucional.	100h
	- Intervención en la atención higiénico-alimentaria en instituciones.	70h
	- Intervención en la atención sociosanitaria en instituciones.	70h
	- Apoyo psicosocial, atención relacional y comunicativa en instituciones.	130h
	Unidades formativas:	
	- Apoyo en la recepción y acogida en instituciones de personas dependientes.	30h
	- Apoyo en la organización de actividades para personas dependientes en instituciones.	70h
	- Intervención en la atención higiénico-alimentaria en instituciones.	70h
	- Intervención en la atención sociosanitaria en instituciones.	70h
	- Animación social de personas dependientes en instituciones.	30h
	- Mantenimiento y mejora de las actividades diarias de personas dependientes en instituciones.	50h
	- Técnicas de comunicación con personas dependientes en instituciones.	50h
Total específica		370 h
	Módulo certificado de prácticas profesionales no laborables, en las cuales se adversaran los siguientes contenidos:	

Práctica profesional	1. Uso de documentación y protocolos en el ámbito de la institución: Utilización de los protocolos de actuación. Transmisión de la información correspondiente al usuario. Registro de las incidencias en el documento correspondiente y transmitir la información. Utilización de la documentación sociosanitaria correspondiente a cada caso. 2. Desarrollo de las actividades relacionadas con la atención higiénicoalimentaria en instituciones: Realización del aseo e higiene corporal a los diferentes usuarios. Prevención de úlceras de decúbito. Realización de diferentes tipos de camas, seleccionando las ropas y materiales adecuados a cada situación. Cuidado de las condiciones ambientales y de los efectos personales del usuario. Alimentación por vía oral, utilizando los apoyos necesarios. Recogida de las diferentes eliminaciones. 3. Atención socio-sanitaria en instituciones: Respetando siempre su nivel de competencia: Observación y registro de la evolución funcional y las actividades de atención física. Colaboración en la toma de constantes vitales. Administración de diferentes tipos de medicación. Movilización, traslado y deambulación de los usuarios, empleando las ayudas técnicas adecuadas. Actuación ante diferentes situaciones de emergencia aplicando los primeros auxilios correspondientes. Empleo de los canales adecuados para comunicar a la persona responsable este tipo de incidencias en tiempo y forma. 4. Técnicas de apoyo psicosocial y de comunicación en instituciones: Habilidades sociales que favorezcan la integración del usuario. Actividades de acompañamiento al usuario, atendiendo a las características del mismo. Colaboración en la estimulación de las capacidades intelectuales del usuario. Fomento de la autonomía personal del usuario en las actividades diarias. Utilización de las ayudas necesarias y adecuadas para mejorar la comunicación con el usuario. - Sistemas de comunicación, habituales y alternativos: Utilización del lenguaje (tanto oral, como gestual o por escrito) que se adapte a las características personales del usuario (sexo, edad, nivel cultural, origen). 5. Integración y comunicación en el centro de trabajo Comportamiento responsable en el centro de trabajo. Respeto a los procedimientos y normas del centro de trabajo. Interpretación y ejecución con diligencia las instrucciones recibidas. Reconocimiento del proceso productivo de la organización. Utilización de los canales de comunicación establecidos en el centro de trabajo. Adecuación al ritmo de trabajo de la empresa. Seguimiento de las normativas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente.	-80 h
	Total práctica	80 h
Transversal	a) Igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres	4 h
	b) Igualdad de trato, no discriminación y lucha contra la exclusión social	4 h
	c) Desarrollo sostenible, respeto y cuidado del medio ambiente	4 h
	Total transversal	12 h
Complementaria	A. Búsqueda activa de empleo	5 h
	A. Prevención de Riesgos Laborales	5 h
	B. Utilización de las TIC	13 h
	C. Habilidades empáticas con personas dependientes	10 h
	Total complementaria	33 h
Total duración formación		495h
TUTORIAS		
Formación específica	Se mantendrán tutorías individualizadas que resolverán dudas a los participantes. Con la realización de un diagnóstico se definirán los objetivos	10 h

	de cada beneficiario/a, contrastando sus intereses con las características reales del mercado laboral, o ámbito formativo (itinerario) en el que esté participando. Para ello, se emitirá un informe evaluador que defina claramente sus necesidades.	
Práctica Profesional	las prácticas profesionales (no laborales), supone para los beneficiarios la oportunidad de adquirir una experiencia laboral en entornos reales de trabajo que les será de gran ayuda para adquirir unos conocimientos y aptitudes que faciliten su acceso al mercado laboral y que complementan lo aprendido durante la fase de formación específica del itinerario.	
Duración total		10 h
Recursos humanos	Equipo técnico con categoría profesional, cada uno especializado en su campo Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, ingeniero técnico o arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Técnico Superior de la familia profesional de Servicios Socioculturales y a la Comunidad. Certificado de profesionalidad de nivel 3 del área de Atención social de la familia profesional de Servicios Socioculturales y a la Comunidad. Deben de tener adquiridas habilidades tales como: Dirección del equipo de trabajo, interlocución con áreas profesionales, observación del cumplimiento de las condiciones de acceso a los itinerarios, funciones de apoyo al coordinador/a, seguimiento de alumnado, preparación de clases, diseño y elaboración del material didáctico, compilación de la documentación administrativa y contable, coordinador/a docente, etc.	
Justificación	Las tasas de personas demandantes de empleo en esta comarca en el presente año, es de 723, entre ellos una tasa importante la cubren el sector femenino, demandando en este caso, la acción formativa que nos ocupa. Contamos con que las personas interesadas tienen una formación baja, además de necesitar un Certificación para mayor posibilidad de inclusión en el mundo laboral, por lo que se nos crea la necesidad de formarlas en los itinerarios que tengan fácil acceso para esta parte de la población. También nos gustaría destacar la inexistencia de centros acreditados que nos condicionan la elección de los itinerarios formativos y que no redundan en la inserción del alumnado, de ahí la importancia de formar a este colectivo mayoritario, en atención sociosanitaria a personas dependientes en instituciones Sociales, ya que existe mayor posibilidad de inserción laboral, además de la demanda por parte del sector empresarial y de las Instituciones Sociales.	

Anexo V

Id proyecto:	406	
Nombre Proyecto	ISLA IV	
Tipo de actuación	Itinerario Formativo	
Denominación	Atención sociosanitaria a personas dependientes en instituciones sociales en la comarca de Villuercas, Ibores y Jara	
Objetivos	➤ Preparar y apoyar las intervenciones de atención a las personas y a su entorno en el ámbito institucional indicadas por el equipo interdisciplinar. ➤ Desarrollar intervenciones de atención física dirigidas a personas dependientes en el ámbito institucional. ➤ Desarrollar intervenciones de atención sociosanitaria dirigidas a personas dependientes en el ámbito institucional. ➤ Desarrollar intervenciones de atención psicosocial dirigidas a personas dependientes en el ámbito institucional.	
Ámbito territorial	Mancomunidad de las Villuercas, Ibores y Jara	
Colectivo destinatario	Para la selección de participantes se pretende incluir un 80% del colectivo de parados de larga duración. No obstante, el itinerario va dirigido a los siguientes colectivos: • Jóvenes menores de 30 años no atendidos por el Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ) • Personas mayores de 55 años. • Personas con discapacidad. • Inmigrantes. • Minorías étnicas y comunidades marginadas. • Otros colectivos desfavorecidos • Otras personas en situación de vulnerabilidad acreditada por un informe de los Servicios Sociales.	
Nº de participantes	15 personas	
Contenido		
FORMACIÓN	Programa/Módulos/Unidades de competencia	Horas
Específica	Se adversarán módulos certificados de formación profesional y Unidades formativas, como pueden ser:	
	- Apoyo en la organización de intervenciones en el ámbito institucional.	100h
	- Intervención en la atención higiénico-alimentaria en instituciones.	70h
	- Intervención en la atención sociosanitaria en instituciones.	70h
	- Apoyo psicosocial, atención relacional y comunicativa en instituciones.	130h
	Unidades formativas:	
	- Apoyo en la recepción y acogida en instituciones de personas dependientes.	30h
	- Apoyo en la organización de actividades para personas dependientes en instituciones.	70h
	- Intervención en la atención higiénico-alimentaria en instituciones.	70h
	- Intervención en la atención sociosanitaria en instituciones.	70h
	- Animación social de personas dependientes en instituciones.	30h
	- Mantenimiento y mejora de las actividades diarias de personas dependientes en instituciones.	50h
	- Técnicas de comunicación con personas dependientes en instituciones.	50h
	Total específica	370 h
	Módulo certificado de prácticas profesionales no laborables, en las cuales se adversaran los siguientes contenidos:	

Práctica profesional	1. Uso de documentación y protocolos en el ámbito de la institución: Utilización de los protocolos de actuación. Transmisión de la información correspondiente al usuario. Registro de las incidencias en el documento correspondiente y transmitir la información. Utilización de la documentación sociosanitaria correspondiente a cada caso. 2. Desarrollo de las actividades relacionadas con la atención higiénicoalimentaria en instituciones: Realización del aseo e higiene corporal a los diferentes usuarios. Prevención de úlceras de decúbito. Realización de diferentes tipos de camas, seleccionando las ropas y materiales adecuados a cada situación. Cuidado de las condiciones ambientales y de los efectos personales del usuario. Alimentación por vía oral, utilizando los apoyos necesarios. Recogida de las diferentes eliminaciones. 3. Atención socio-sanitaria en instituciones: Respetando siempre su nivel de competencia: Observación y registro de la evolución funcional y las actividades de atención física. Colaboración en la toma de constantes vitales. Administración de diferentes tipos de medicación. Movilización, traslado y deambulación de los usuarios, empleando las ayudas técnicas adecuadas. Actuación ante diferentes situaciones de emergencia aplicando los primeros auxilios correspondientes. Empleo de los canales adecuados para comunicar a la persona responsable este tipo de incidencias en tiempo y forma. 4. Técnicas de apoyo psicosocial y de comunicación en instituciones: Habilidades sociales que favorezcan la integración del usuario. Actividades de acompañamiento al usuario, atendiendo a las características del mismo. Colaboración en la estimulación de las capacidades intelectuales del usuario. Fomento de la autonomía personal del usuario en las actividades diarias. Utilización de las ayudas necesarias y adecuadas para mejorar la comunicación con el usuario. - Sistemas de comunicación, habituales y alternativos: Utilización del lenguaje (tanto oral, como gestual o por escrito) que se adapte a las características personales del usuario (sexo, edad, nivel cultural, origen). 5. Integración y comunicación en el centro de trabajo Comportamiento responsable en el centro de trabajo. Respeto a los procedimientos y normas del centro de trabajo. Interpretación y ejecución con diligencia las instrucciones recibidas. Reconocimiento del proceso productivo de la organización. Utilización de los canales de comunicación establecidos en el centro de trabajo. Adecuación al ritmo de trabajo de la empresa. Seguimiento de las normativas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente.	-80 h
	Total práctica	80 h
Transversal	a) Igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres	4 h
	b) Igualdad de trato, no discriminación y lucha contra la exclusión social	4 h
	c) Desarrollo sostenible, respeto y cuidado del medio ambiente	4 h
	Total transversal	12 h
Complementaria	A. Búsqueda activa de empleo	5 h
	A. Prevención de Riesgos Laborales	5 h
	B. Utilización de las TIC	13 h
	C. Habilidades empáticas con personas dependientes	10 h
	Total complementaria	33 h
Total duración formación		495h
TUTORIAS		
Formación específica	Se mantendrán tutorías individualizadas que resolverán dudas a los participantes. Con la realización de un diagnóstico se definirán los objetivos	10 h

	de cada beneficiario/a, contrastando sus intereses con las características reales del mercado laboral, o ámbito formativo (itinerario) en el que esté participando. Para ello, se emitirá un informe evaluador que defina claramente sus necesidades.	
Práctica Profesional	las prácticas profesionales (no laborales), supone para los beneficiarios la oportunidad de adquirir una experiencia laboral en entornos reales de trabajo que les será de gran ayuda para adquirir unos conocimientos y aptitudes que faciliten su acceso al mercado laboral y que complementan lo aprendido durante la fase de formación específica del itinerario.	
Duración total		10 h
Recursos humanos	Equipo técnico con categoría profesional, cada uno especializado en su campo Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, ingeniero técnico o arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Técnico Superior de la familia profesional de Servicios Socioculturales y a la Comunidad. Certificado de profesionalidad de nivel 3 del área de Atención social de la familia profesional de Servicios Socioculturales y a la Comunidad. Deben de tener adquiridas habilidades tales como: Dirección del equipo de trabajo, interlocución con áreas profesionales, observación del cumplimiento de las condiciones de acceso a los itinerarios, funciones de apoyo al coordinador/a, seguimiento de alumnado, preparación de clases, diseño y elaboración del material didáctico, compilación de la documentación administrativa y contable, coordinador/a docente, etc.	
Justificación	Las tasas de personas demandantes de empleo en esta comarca en el presente año, es de 528, dentro de los colectivos más vulnerables, entre ellos una tasa importante la cubren el sector femenino, demandando en este caso, la acción formativa que nos ocupa. Contamos con que las personas interesadas tienen una formación baja, además de necesitar un Certificación para mayor posibilidad de inclusión en el mundo laboral, por lo que se nos crea la necesidad de formarlas en los itinerarios que tengan fácil acceso para esta parte de la población. También nos gustaría destacar la inexistencia de centros acreditados que nos condicionan la elección de los itinerarios formativos y que no redundan en la inserción del alumnado, de ahí la importancia de formar a este colectivo mayoritario, en atención sociosanitaria a personas dependientes en instituciones Sociales, ya que existe mayor posibilidad de inserción laboral, además de la demanda por parte del sector empresarial y de las Instituciones Sociales.	

Anexo V

Id proyecto:	406	
Nombre Proyecto	ISLA IV	
Tipo de actuación	Itinerario Formativo	
Denominación	Atención sociosanitaria a personas dependientes en instituciones sociales en la comarca de Zona Centro	
Objetivos	➤ Preparar y apoyar las intervenciones de atención a las personas y a su entorno en el ámbito institucional indicadas por el equipo interdisciplinar. ➤ Desarrollar intervenciones de atención física dirigidas a personas dependientes en el ámbito institucional. ➤ Desarrollar intervenciones de atención sociosanitaria dirigidas a personas dependientes en el ámbito institucional. ➤ Desarrollar intervenciones de atención psicosocial dirigidas a personas dependientes en el ámbito institucional.	
Ámbito territorial	Mancomunidad Zona Centro	
Colectivo destinatario	Para la selección de participantes se pretende incluir un 80% del colectivo de parados de larga duración. No obstante, el itinerario va dirigido a los siguientes colectivos: • Jóvenes menores de 30 años no atendidos por el Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ) • Personas mayores de 55 años. • Personas con discapacidad. • Inmigrantes. • Minorías étnicas y comunidades marginadas. • Otros colectivos desfavorecidos • Otras personas en situación de vulnerabilidad acreditada por un informe de los Servicios Sociales.	
Nº de participantes	15 personas	
Contenido		
FORMACIÓN	Programa/Módulos/Unidades de competencia	Horas
Específica	Se adversarán módulos certificados de formación profesional y Unidades formativas, como pueden ser:	
	- Apoyo en la organización de intervenciones en el ámbito institucional.	100h
	- Intervención en la atención higiénico-alimentaria en instituciones.	70h
	- Intervención en la atención sociosanitaria en instituciones.	70h
	- Apoyo psicosocial, atención relacional y comunicativa en instituciones.	130h
	Unidades formativas:	
	- Apoyo en la recepción y acogida en instituciones de personas dependientes.	30h
	- Apoyo en la organización de actividades para personas dependientes en instituciones.	70h
	- Intervención en la atención higiénico-alimentaria en instituciones.	70h
	- Intervención en la atención sociosanitaria en instituciones.	70h
	- Animación social de personas dependientes en instituciones.	30h
	- Mantenimiento y mejora de las actividades diarias de personas dependientes en instituciones.	50h
	- Técnicas de comunicación con personas dependientes en instituciones.	50h
	Total específica	370 h
	Módulo certificado de prácticas profesionales no laborales, en las cuales se adversaran los siguientes contenidos:	

Práctica profesional	1. Uso de documentación y protocolos en el ámbito de la institución: Utilización de los protocolos de actuación. Transmisión de la información correspondiente al usuario. Registro de las incidencias en el documento correspondiente y transmitir la información. Utilización de la documentación sociosanitaria correspondiente a cada caso. 2. Desarrollo de las actividades relacionadas con la atención higiénicoalimentaria en instituciones: Realización del aseo e higiene corporal a los diferentes usuarios. Prevención de úlceras de decúbito. Realización de diferentes tipos de camas, seleccionando las ropas y materiales adecuados a cada situación. Cuidado de las condiciones ambientales y de los efectos personales del usuario. Alimentación por vía oral, utilizando los apoyos necesarios. Recogida de las diferentes eliminaciones. 3. Atención socio-sanitaria en instituciones: Respetando siempre su nivel de competencia: Observación y registro de la evolución funcional y las actividades de atención física. Colaboración en la toma de constantes vitales. Administración de diferentes tipos de medicación. Movilización, traslado y deambulación de los usuarios, empleando las ayudas técnicas adecuadas. Actuación ante diferentes situaciones de emergencia aplicando los primeros auxilios correspondientes. Empleo de los canales adecuados para comunicar a la persona responsable este tipo de incidencias en tiempo y forma. 4. Técnicas de apoyo psicosocial y de comunicación en instituciones: Habilidades sociales que favorezcan la integración del usuario. Actividades de acompañamiento al usuario, atendiendo a las características del mismo. Colaboración en la estimulación de las capacidades intelectuales del usuario. Fomento de la autonomía personal del usuario en las actividades diarias. Utilización de las ayudas necesarias y adecuadas para mejorar la comunicación con el usuario. - Sistemas de comunicación, habituales y alternativos: Utilización del lenguaje (tanto oral, como gestual o por escrito) que se adapte a las características personales del usuario (sexo, edad, nivel cultural, origen). 5. Integración y comunicación en el centro de trabajo Comportamiento responsable en el centro de trabajo. Respeto a los procedimientos y normas del centro de trabajo. Interpretación y ejecución con diligencia las instrucciones recibidas. Reconocimiento del proceso productivo de la organización. Utilización de los canales de comunicación establecidos en el centro de trabajo. Adecuación al ritmo de trabajo de la empresa. Seguimiento de las normativas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente.	-80 h
	Total práctica	80 h
Transversal	a) Igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres	4 h
	b) Igualdad de trato, no discriminación y lucha contra la exclusión social	4 h
	c) Desarrollo sostenible, respeto y cuidado del medio ambiente	4 h
	Total transversal	12 h
Complementaria	A. Búsqueda activa de empleo	5 h
	A. Prevención de Riesgos Laborales	5 h
	B. Utilización de las TIC	13 h
	C. Habilidades empáticas con personas dependientes	10 h
	Total complementaria	33 h
Total duración formación		495h

TUTORIAS		
Formación específica	Se mantendrán tutorías individualizadas que resolverán dudas a los participantes. Con la realización de un diagnóstico se definirán los objetivos	10 h

	de cada beneficiario/a, contrastando sus intereses con las características reales del mercado laboral, o ámbito formativo (itinerario) en el que esté participando. Para ello, se emitirá un informe evaluador que defina claramente sus necesidades.	
Práctica Profesional	las prácticas profesionales (no laborales), supone para los beneficiarios la oportunidad de adquirir una experiencia laboral en entornos reales de trabajo que les será de gran ayuda para adquirir unos conocimientos y aptitudes que faciliten su acceso al mercado laboral y que complementan lo aprendido durante la fase de formación específica del itinerario.	
Duración total		10 h
Recursos humanos	Equipo técnico con categoría profesional, cada uno especializado en su campo Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, ingeniero técnico o arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Técnico Superior de la familia profesional de Servicios Socioculturales y a la Comunidad. Certificado de profesionalidad de nivel 3 del área de Atención social de la familia profesional de Servicios Socioculturales y a la Comunidad. Deben de tener adquiridas habilidades tales como: Dirección del equipo de trabajo, interlocución con áreas profesionales, observación del cumplimiento de las condiciones de acceso a los itinerarios, funciones de apoyo al coordinador/a, seguimiento de alumnado, preparación de clases, diseño y elaboración del material didáctico, compilación de la documentación administrativa y contable, coordinador/a docente, etc.	
Justificación	Las tasas de personas demandantes de empleo en esta comarca en el presente año, es de 804, dentro de los colectivos más vulnerables, entre ellos una tasa importante la cubren el sector femenino, demandando en este caso, la acción formativa que nos ocupa. Contamos con que las personas interesadas tienen una formación baja, además de necesitar un Certificación para mayor posibilidad de inclusión en el mundo laboral, por lo que se nos crea la necesidad de formarlas en los itinerarios que tengan fácil acceso para esta parte de la población. También nos gustaría destacar la inexistencia de centros acreditados que nos condicionan la elección de los itinerarios formativos y que no redundan en la inserción del alumnado, de ahí la importancia de formar a este colectivo mayoritario, en atención sociosanitaria a personas dependientes en instituciones Sociales, ya que existe mayor posibilidad de inserción laboral, además de la demanda por parte del sector empresarial y de las Instituciones Sociales.	

Anexo V

Id proyecto:	406
Nombre Proyecto	ISLA IV

Tipo de actuación	Itinerario Formativo		
Denominación	Atención sociosanitaria a personas en el domicilio en la comarca de Las Hurdes		
Objetivos	➤ Preparar y apoyar las intervenciones de atención a las personas y a su entorno en el ámbito institucional indicadas por el equipo interdisciplinar. ➤ Desarrollar intervenciones de atención física dirigidas a personas dependientes en el ámbito institucional. ➤ Desarrollar intervenciones de atención sociosanitaria dirigidas a personas dependientes en el ámbito institucional. ➤ Desarrollar intervenciones de atención psicosocial dirigidas a personas dependientes en el ámbito institucional.		
Ámbito territorial	Mancomunidad Integral de las Hurdes		
Colectivo destinatario	• Personas desempleadas de larga duración (PLD). • Jóvenes menores de 30 años no atendidos por el Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ) • Personas mayores de 55 años. • Personas con discapacidad. • Inmigrantes. • Minorías étnicas y comunidades marginadas. • Otros colectivos desfavorecidos • Otras personas en situación de vulnerabilidad acreditada por un informe de los Servicios Sociales.		
Nº de participantes	15 personas		
Contenido			
FORMACIÓN	Programa/Módulos/Unidades de competencia		Horas
Específica	Se adversarán módulos certificados de formación profesional y Unidades formativas, como pueden ser:		
	- Apoyo en la organización de intervenciones en el ámbito institucional.		100h
	- Intervención en la atención higiénico-alimentaria en instituciones.		70h
	- Intervención en la atención sociosanitaria en instituciones.		70h
	- Apoyo psicosocial, atención relacional y comunicativa en instituciones.		130h
	Unidades formativas:		
	- Apoyo en la recepción y acogida en instituciones de personas dependientes.		30h
	- Apoyo en la organización de actividades para personas dependientes en instituciones.		70h
	- Intervención en la atención higiénico-alimentaria en instituciones.		70h
	- Intervención en la atención sociosanitaria en instituciones.		70h
	- Animación social de personas dependientes en instituciones.		30h
	- Mantenimiento y mejora de las actividades diarias de personas dependientes en instituciones.		50h
	- Técnicas de comunicación con personas dependientes en instituciones.		50h
Total específica		370 h	
	Módulo certificado de prácticas profesionales no laborales, en las cuales se adversaran los siguientes contenidos: 1. Uso de documentación y protocolos en el ámbito de la institución: Utilización de los protocolos de actuación. Transmisión de la información		

Práctica profesional	correspondiente al usuario. Registro de las incidencias en el documento correspondiente y transmitir la información. Utilización de la documentación sociosanitaria correspondiente a cada caso. 2. Desarrollo de las actividades relacionadas con la atención higiénicoalimentaria en instituciones: Realización del aseo e higiene corporal a los diferentes usuarios. - Prevención de úlceras de decúbito. Realización de diferentes tipos de camas, seleccionando las ropas y materiales adecuados a cada situación. Cuidado de las condiciones ambientales y de los efectos personales del usuario. Alimentación por vía oral, utilizando los apoyos necesarios. Recogida de las diferentes eliminaciones. 3. Atención socio-sanitaria en instituciones: Respetando siempre su nivel de competencia: Observación y registro de la evolución funcional y las actividades de atención física. Colaboración en la toma de constantes vitales. Administración de diferentes tipos de medicación. Movilización, traslado y deambulación de los usuarios, empleando las ayudas técnicas adecuadas. Actuación ante diferentes situaciones de emergencia aplicando los primeros auxilios correspondientes. Empleo de los canales adecuados para comunicar a la persona responsable este tipo de incidencias en tiempo y forma. 4. Técnicas de apoyo psicosocial y de comunicación en instituciones: Habilidades sociales que favorezcan la integración del usuario. Actividades de acompañamiento al usuario, atendiendo a las características del mismo. Colaboración en la estimulación de las capacidades intelectuales del usuario. Fomento de la autonomía personal del usuario en las actividades diarias. Utilización de las ayudas necesarias y adecuadas para mejorar la comunicación con el usuario. - Sistemas de comunicación, habituales y alternativos: Utilización del lenguaje (tanto oral, como gestual o por escrito) que se adapte a las características personales del usuario (sexo, edad, nivel cultural, origen). 5. Integración y comunicación en el centro de trabajo Comportamiento responsable en el centro de trabajo. Respeto a los procedimientos y normas del centro de trabajo. Interpretación y ejecución con diligencia las instrucciones recibidas. Reconocimiento del proceso productivo de la organización. Utilización de los canales de comunicación establecidos en el centro de trabajo. Adecuación al ritmo de trabajo de la empresa. Seguimiento de las normativas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente.	
	Total práctica	120 h
Transversal	a) Igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres b) Igualdad de trato, no discriminación y lucha contra la exclusión social c) Desarrollo sostenible, respeto y cuidado del medio ambiente	4 h 4 h 4 h
	Total transversal	12 h
Complementaria	A. Búsqueda activa de empleo A. Prevención de Riesgos Laborales B. Utilización de las TIC C. Habilidades empáticas con personas dependientes	5 h 5 h 13 h 25 h
	Total complementaria	48 h
	Total duración formación	660h
TUTORIAS		
Formación específica	Se mantendrán tutorías individualizadas que resolverán dudas a los participantes. Con la realización de un diagnóstico se definirán los objetivos de cada beneficiario/a, contrastando sus intereses con las características reales del mercado laboral, o ámbito formativo (itinerario) en el que esté	10 h

	participando. Para ello, se emitirá un informe evaluador que defina claramente sus necesidades.	
Práctica Profesional	las prácticas profesionales (no laborales), supone para los beneficiarios la oportunidad de adquirir una experiencia laboral en entornos reales de trabajo que les será de gran ayuda para adquirir unos conocimientos y aptitudes que faciliten su acceso al mercado laboral y que complementan lo aprendido durante la fase de formación específica del itinerario.	
Duración total		10 h
Recursos humanos	Equipo técnico con categoría profesional, cada uno especializado en su campo Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, ingeniero técnico o arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Técnico Superior de la familia profesional de Servicios Socioculturales y a la Comunidad. Certificado de profesionalidad de nivel 3 del área de Atención social de la familia profesional de Servicios Socioculturales y a la Comunidad. Deben de tener adquiridas habilidades tales como: Dirección del equipo de trabajo, interlocución con áreas profesionales, observación del cumplimiento de las condiciones de acceso a los itinerarios, funciones de apoyo al coordinador/a, seguimiento de alumnado, preparación de clases, diseño y elaboración del material didáctico, compilación de la documentación administrativa y contable, coordinador/a docente, etc.	
Justificación	Las tasas de personas demandantes de empleo en esta comarca en el presente año, es de 397, entre ellos una tasa importante la cubren el sector femenino, demandando en este caso, la acción formativa que nos ocupa. Contamos con que las personas interesadas tienen una formación baja, además de necesitar un Certificación para mayor posibilidad de inclusión en el mundo laboral, por lo que se nos crea la necesidad de formarlas en los itinerarios que tengan fácil acceso para esta parte de la población. También nos gustaría destacar la inexistencia de centros acreditados que nos condicionan la elección de los itinerarios formativos y que no redundan en la inserción del alumnado, de ahí la importancia de formar a este colectivo mayoritario, en atención sociosanitaria a personas dependientes en instituciones Sociales, ya que existe mayor posibilidad de inserción laboral, además de la demanda por parte del sector empresarial y de las Instituciones Sociales.	

Anexo V

Id proyecto:	406	
Nombre Proyecto	ISLA IV	

Tipo de actuación	Itinerario Formativo	
Denominación	Atención sociosanitaria a personas en el domicilio en la Mancomunidad Rivera de Frenedosa	
Objetivos	➤ Preparar y apoyar las intervenciones de atención física domiciliaria a personas con necesidades de atención sociosanitaria, indicadas por el equipo interdisciplinar. ➤ Dotar de capacidades para la intervenciones de atención física dirigidas a personas dependientes en su entorno domiciliario. ➤ Desarrollar las actividades relacionadas con la gestión y funcionamiento de la unidad convivencial. ➤ Desarrollar intervenciones de atención psicosocial dirigidas a personas dependientes en su entorno domiciliario.	
Ámbito territorial	Mancomunidad Rivera de Fresnedosa	
Colectivo destinatario	Para la selección de participantes se pretende incluir un 80% del colectivo de parados de larga duración. No obstante, el itinerario va dirigido a los siguientes colectivos: • Jóvenes menores de 30 años no atendidos por el Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ) • Personas mayores de 55 años. • Personas con discapacidad. • Inmigrantes. • Minorías étnicas y comunidades marginadas. • Otros colectivos desfavorecidos • Otras personas en situación de vulnerabilidad acreditada por un informe de los Servicios Sociales.	
Nº de participantes	15 personas	

Contenido		
FORMACIÓN	Programa/Módulos/Unidades de competencia	Horas
Específica	Se adversarán módulos certificados de formación profesional y Unidades formativas, como pueden ser: - Higiene y atención sanitaria domiciliaria - Atención y apoyo psicosocial domiciliario - Apoyo domiciliario y alimentación familiar	170h 210h 100h
	Unidades formativas: - Características y necesidades de atención higiénico-sanitaria de las personas dependientes. - Administración de alimentos y tratamientos a personas dependientes en el domicilio. - Mejora de las capacidades físicas y primeros auxilios para las personas dependientes en el domicilio. - Mantenimiento y rehabilitación psicosocial de las personas dependientes en domicilio. - Apoyo a las gestiones cotidianas de las personas dependientes. - Interrelación, comunicación y observación con la persona dependiente y su entorno. - Gestión, aprovisionamiento y cocina en la unidad familiar de personas dependientes. - Mantenimiento, limpieza y organización del domicilio de personas dependientes	70h 50h 50h 80h 50h 80h 60h 40h
	Total específica	

	Módulo certificado de prácticas profesionales no laborales, en las cuales se adversaran los siguientes contenidos: 1. Actividades de higiene y atención sanitaria domiciliaria:	
--	---	--

Práctica profesional	Fomento de hábitos saludables y de apoyo a la persona dependiente. Aplicación a los usuarios las técnicas de higiene personal, preparación de la cama y observación del estado de la piel. Técnicas de movilización, traslado, deambulación y colocación de los usuarios. Colaboración en la aplicación de tratamientos prescritos por vía oral, rectal y tópica. Toma de constantes vitales. Técnicas de ayuda a la ingesta y recogida de eliminaciones. 2. Actividades de atención y apoyo psicosocial domiciliario: Comunicación profesional con los usuarios. Técnicas de observación a diferentes usuarios de la ayuda domiciliaria en sus actividades de la vida diaria. Acompañamiento y apoyo de los usuarios para favorecer su autonomía personal. Apoyo a la resolución de conflictos y contingencias que surjan durante la actividad laboral, con los procedimientos, técnicas y estrategias adecuadas. Identificación de necesidades especiales de la persona, factores de riesgo y cambios físicos y psicosociales. Acompañamiento al usuario en sus actividades cotidianas. 3. Actividades de apoyo domiciliario y alimentación familiar: Planificación diaria del trabajo en el domicilio. Planificación de la compra diaria/ semanal de la unidad convivencial. Planificación, preelaboración, elaboración y conservación de alimentos en el domicilio. Técnicas de limpieza en el domicilio. 4. Integración y comunicación en el centro de trabajo: Comportamiento responsable en el centro de trabajo. Respeto a los procedimientos y normas del centro de trabajo. Interpretación y ejecución con diligencia las instrucciones recibidas. Reconocimiento del proceso productivo de la organización. Utilización de los canales de comunicación establecidos en el centro de trabajo. Adecuación al ritmo de trabajo de la empresa. Seguimiento de las normativas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente.	
	Total práctica	120 h
Transversal	a) Igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres	4 h
	b) Igualdad de trato, no discriminación y lucha contra la exclusión social	4 h
	c) Desarrollo sostenible, respeto y cuidado del medio ambiente	4 h
	Total transversal	12 h
Complementaria	A. Búsqueda activa de empleo	5 h
	A. Prevención de Riesgos Laborales	5 h
	B. Utilización de las TIC	13 h
	C. Habilidades empáticas con personas dependientes	25 h
	Total complementaria	48 h
	Total duración formación	660 h

TUTORIAS		
Formación específica	Se mantendrán tutorías individualizadas que resolverán dudas a los participantes. Con la realización de un diagnóstico se definirán los objetivos de cada beneficiario/a, contrastando sus intereses con las características reales del mercado laboral, o ámbito formativo (itinerario) en el que esté participando. Para ello, se emitirá un informe evaluador que defina claramente sus necesidades.	10 h
Práctica Profesional	las prácticas profesionales (no laborales), supone para los beneficiarios la oportunidad de adquirir una experiencia laboral en entornos reales de trabajo que les será de gran ayuda para adquirir unos conocimientos y aptitudes que faciliten su acceso al mercado laboral y que complementan lo aprendido durante la fase de formación específica del itinerario.	
Duración total		10 h

Recursos humanos	Equipo técnico con categoría profesional, cada uno especializado en su campo Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, ingeniero técnico o arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Técnico Superior de la familia profesional de Servicios Socioculturales y a la Comunidad. Certificado de profesionalidad de nivel 3 del área de Atención social de la familia profesional de Servicios Socioculturales y a la Comunidad. Deben de tener adquiridas habilidades tales como: Dirección del equipo de trabajo, interlocución con áreas profesionales y/o ministerio, observación del cumplimiento de las condiciones de acceso a los itinerarios, funciones de apoyo al coordinador/a, seguimiento de alumnado, preparación de clases, diseño y elaboración del material didáctico, compilación de la documentación administrativa y contable, coordinador/a docente, etc.
Justificación	Las tasas de personas demandantes de empleo en esta comarca en el presente año, es de 2.198, entre ellos una tasa importante la cubren el sector femenino, demandando en este caso, la acción formativa que nos ocupa. Contamos con que las personas interesadas tienen una formación baja, además de necesitar un Certificación para mayor posibilidad de inclusión en el mundo laboral, por lo que se nos crea la necesidad de formarlas en los itinerarios que tengan fácil acceso para esta parte de la población. También nos gustaría destacar la inexistencia de centros acreditados que nos condicionan la elección de los itinerarios formativos y que no redundan en la inserción del alumnado, de ahí la importancia de formar a este colectivo mayoritario, en atención sociosanitaria a personas dependientes en el domicilio. El Abandono de la población más joven a núcleos urbanos más grandes, provocan que la población de esta comarca este compuesta por personas envejecida que empiezan a necesitar la ayuda de los Servicios Sociosanitaria de forma más habitual, aumentando de esta forma las posibilidades de inserción laboral y por lo tanto de la demanda de esta formación.

Anexo V

Id proyecto:	406		
Nombre Proyecto	ISLA IV		
Tipo de actuación	Itinerario Formativo		
Denominación	Atención sociosanitaria a personas en el domicilio en la Mancomunidad Sierra de Montánchez		
Objetivos	➤ Preparar y apoyar las intervenciones de atención a las personas y a su entorno en el ámbito institucional indicadas por el equipo interdisciplinar. ➤ Desarrollar intervenciones de atención física dirigidas a personas dependientes en el ámbito institucional. ➤ Desarrollar intervenciones de atención sociosanitaria dirigidas a personas dependientes en el ámbito institucional. ➤ Desarrollar intervenciones de atención psicosocial dirigidas a personas dependientes en el ámbito institucional.		
Ámbito territorial	Mancomunidad Integral Sierra de Montánchez		
Colectivo destinatario	• Personas desempleadas de larga duración (PLD). • Jóvenes menores de 30 años no atendidos por el Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ) • Personas mayores de 55 años. • Personas con discapacidad. • Inmigrantes. • Minorías étnicas y comunidades marginadas. • Otros colectivos desfavorecidos • Otras personas en situación de vulnerabilidad acreditada por un informe de los Servicios Sociales.		
Nº de participantes	15 personas		
Contenido			
FORMACIÓN	Programa/Módulos/Unidades de competencia	Horas	
Específica	Se adversarán módulos certificados de formación profesional y Unidades formativas, como pueden ser:		
	- Apoyo en la organización de intervenciones en el ámbito institucional.	100h	
	- Intervención en la atención higiénico-alimentaria en instituciones.	70h	
	- Intervención en la atención sociosanitaria en instituciones.	70h	
	- Apoyo psicosocial, atención relacional y comunicativa en instituciones.	130h	
	Unidades formativas:		
	- Apoyo en la recepción y acogida en instituciones de personas dependientes.	30h	
	- Apoyo en la organización de actividades para personas dependientes en instituciones.	70h	
	- Intervención en la atención higiénico-alimentaria en instituciones.	70h	
	- Intervención en la atención sociosanitaria en instituciones.	70h	
	- Animación social de personas dependientes en instituciones.	30h	
	- Mantenimiento y mejora de las actividades diarias de personas dependientes en instituciones.	50h	
	- Técnicas de comunicación con personas dependientes en instituciones.	50h	
	Total específica		370 h
		Módulo certificado de prácticas profesionales no laborables, en las cuales se adversaran los siguientes contenidos: 1. Uso de documentación y protocolos en el ámbito de la institución: Utilización de los protocolos de actuación. Transmisión de la información	

Práctica profesional	correspondiente al usuario. Registro de las incidencias en el documento correspondiente y transmitir la información. Utilización de la documentación sociosanitaria correspondiente a cada caso. 2. Desarrollo de las actividades relacionadas con la atención higiénicoalimentaria en instituciones: Realización del aseo e higiene corporal a los diferentes usuarios. - Prevención de úlceras de decúbito. Realización de diferentes tipos de camas, seleccionando las ropas y materiales adecuados a cada situación. Cuidado de las condiciones ambientales y de los efectos personales del usuario. Alimentación por vía oral, utilizando los apoyos necesarios. Recogida de las diferentes eliminaciones. 3. Atención socio-sanitaria en instituciones: Respetando siempre su nivel de competencia: Observación y registro de la evolución funcional y las actividades de atención física. Colaboración en la toma de constantes vitales. Administración de diferentes tipos de medicación. Movilización, traslado y deambulación de los usuarios, empleando las ayudas técnicas adecuadas. Actuación ante diferentes situaciones de emergencia aplicando los primeros auxilios correspondientes. Empleo de los canales adecuados para comunicar a la persona responsable este tipo de incidencias en tiempo y forma. 4. Técnicas de apoyo psicosocial y de comunicación en instituciones: Habilidades sociales que favorezcan la integración del usuario. Actividades de acompañamiento al usuario, atendiendo a las características del mismo. Colaboración en la estimulación de las capacidades intelectuales del usuario. Fomento de la autonomía personal del usuario en las actividades diarias. Utilización de las ayudas necesarias y adecuadas para mejorar la comunicación con el usuario. - Sistemas de comunicación, habituales y alternativos: Utilización del lenguaje (tanto oral, como gestual o por escrito) que se adapte a las características personales del usuario (sexo, edad, nivel cultural, origen). 5. Integración y comunicación en el centro de trabajo Comportamiento responsable en el centro de trabajo. Respeto a los procedimientos y normas del centro de trabajo. Interpretación y ejecución con diligencia las instrucciones recibidas. Reconocimiento del proceso productivo de la organización. Utilización de los canales de comunicación establecidos en el centro de trabajo. Adecuación al ritmo de trabajo de la empresa. Seguimiento de las normativas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente.	
	Total práctica	120 h
Transversal	a) Igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres b) Igualdad de trato, no discriminación y lucha contra la exclusión social c) Desarrollo sostenible, respeto y cuidado del medio ambiente	4 h 4 h 4 h
	Total transversal	12 h
Complementaria	A. Búsqueda activa de empleo A. Prevención de Riesgos Laborales B. Utilización de las TIC C. Habilidades empáticas con personas dependientes	5 h 5 h 13 h 25 h
	Total complementaria	48 h
	Total duración formación	660h
TUTORIAS		
Formación específica	Se mantendrán tutorías individualizadas que resolverán dudas a los participantes. Con la realización de un diagnóstico se definirán los objetivos de cada beneficiario/a, contrastando sus intereses con las características reales del mercado laboral, o ámbito formativo (itinerario) en el que esté	10 h

	participando. Para ello, se emitirá un informe evaluador que defina claramente sus necesidades.	
Práctica Profesional	las prácticas profesionales (no laborales), supone para los beneficiarios la oportunidad de adquirir una experiencia laboral en entornos reales de trabajo que les será de gran ayuda para adquirir unos conocimientos y aptitudes que faciliten su acceso al mercado laboral y que complementan lo aprendido durante la fase de formación específica del itinerario.	
Duración total		10 h
Recursos humanos	Equipo técnico con categoría profesional, cada uno especializado en su campo Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, ingeniero técnico o arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Técnico Superior de la familia profesional de Servicios Socioculturales y a la Comunidad. Certificado de profesionalidad de nivel 3 del área de Atención social de la familia profesional de Servicios Socioculturales y a la Comunidad. Deben de tener adquiridas habilidades tales como: Dirección del equipo de trabajo, interlocución con áreas profesionales, observación del cumplimiento de las condiciones de acceso a los itinerarios, funciones de apoyo al coordinador/a, seguimiento de alumnado, preparación de clases, diseño y elaboración del material didáctico, compilación de la documentación administrativa y contable, coordinador/a docente, etc.	
Justificación	Las tasas de personas demandantes de empleo en esta comarca en el presente año, es de 1.781, y de 868, en la población con más vulnerabilidad, entre ellos una tasa importante la cubren el sector femenino, demandando en este caso, la acción formativa que nos ocupa. Contamos con que las personas interesadas tienen una formación baja, además de necesitar un Certificación para mayor posibilidad de inclusión en el mundo laboral, por lo que se nos crea la necesidad de formarlas en los itinerarios que tengan fácil acceso para esta parte de la población. También nos gustaría destacar la inexistencia de centros acreditados que nos condicionan la elección de los itinerarios formativos y que no redundan en la inserción del alumnado, de ahí la importancia de formar a este colectivo mayoritario, en atención sociosanitaria a personas dependientes en instituciones Sociales, ya que existe mayor posibilidad de inserción laboral, además de la demanda por parte del sector empresarial y de las Instituciones Sociales.	

Anexo V

Id proyecto:	406
Nombre Proyecto	ISLA IV

Tipo de actuación	Itinerario Formativo	
Denominación	Atención sociosanitaria a personas en el domicilio en el municipio de Moraleja	
Objetivos	➤ Preparar y apoyar las intervenciones de atención física domiciliaria a personas con necesidades de atención sociosanitaria, indicadas por el equipo interdisciplinar. ➤ Dotar de capacidades para la intervenciones de atención física dirigidas a personas dependientes en su entorno domiciliario. ➤ Desarrollar las actividades relacionadas con la gestión y funcionamiento de la unidad convivencial. ➤ Desarrollar intervenciones de atención psicosocial dirigidas a personas dependientes en su entorno domiciliario.	
Ámbito territorial	Municipio de Moraleja	
Colectivo destinatario	Para la selección de participantes se pretende incluir un 80% del colectivo de parados de larga duración. No obstante, el itinerario va dirigido a los siguientes colectivos: • Jóvenes menores de 30 años no atendidos por el Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ) • Personas mayores de 55 años. • Personas con discapacidad. • Inmigrantes. • Minorías étnicas y comunidades marginadas. • Otros colectivos desfavorecidos • Otras personas en situación de vulnerabilidad acreditada por un informe de los Servicios Sociales.	
Nº de participantes	15 personas	
Contenido		
FORMACIÓN	Programa/Módulos/Unidades de competencia	Horas
Específica	Se adversarán módulos certificados de formación profesional y Unidades formativas, como pueden ser:	
	- Higiene y atención sanitaria domiciliaria	170h
	- Atención y apoyo psicosocial domiciliario	210h
	- Apoyo domiciliario y alimentación familiar	100h
	Unidades formativas:	
	- Características y necesidades de atención higiénico-sanitaria de las personas dependientes.	70h
	- Administración de alimentos y tratamientos a personas dependientes en el domicilio.	50h
	- Mejora de las capacidades físicas y primeros auxilios para las personas dependientes en el domicilio.	50h
	- Mantenimiento y rehabilitación psicosocial de las personas dependientes en domicilio.	80h
	- Apoyo a las gestiones cotidianas de las personas dependientes.	50h
- Interrelación, comunicación y observación con la persona dependiente y su entorno.	80h	
- Gestión, aprovisionamiento y cocina en la unidad familiar de personas dependientes.	60h	
- Mantenimiento, limpieza y organización del domicilio de personas dependientes	40h	
	Total específica	480 h
	Módulo certificado de prácticas profesionales no laborales, en las cuales se adversaran los siguientes contenidos:	
	1. Actividades de higiene y atención sanitaria domiciliaria:	

Práctica profesional	Fomento de hábitos saludables y de apoyo a la persona dependiente. Aplicación a los usuarios las técnicas de higiene personal, preparación de la cama y observación del estado de la piel. Técnicas de movilización, traslado, deambulación y colocación de los usuarios. Colaboración en la aplicación de tratamientos prescritos por vía oral, rectal y tópica. Toma de constantes vitales. Técnicas de ayuda a la ingesta y recogida de eliminaciones. 2. Actividades de atención y apoyo psicosocial domiciliario: Comunicación profesional con los usuarios. Técnicas de observación a diferentes usuarios de la ayuda domiciliaria en sus actividades de la vida diaria. Acompañamiento y apoyo de los usuarios para favorecer su autonomía personal. Apoyo a la resolución de conflictos y contingencias que surjan durante la actividad laboral, con los procedimientos, técnicas y estrategias adecuadas. Identificación de necesidades especiales de la persona, factores de riesgo y cambios físicos y psicosociales. Acompañamiento al usuario en sus actividades cotidianas. 3. Actividades de apoyo domiciliario y alimentación familiar: Planificación diaria del trabajo en el domicilio. Planificación de la compra diaria/ semanal de la unidad convivencial. Planificación, preelaboración, elaboración y conservación de alimentos en el domicilio. Técnicas de limpieza en el domicilio. 4. Integración y comunicación en el centro de trabajo: Comportamiento responsable en el centro de trabajo. Respeto a los procedimientos y normas del centro de trabajo. Interpretación y ejecución con diligencia las instrucciones recibidas. Reconocimiento del proceso productivo de la organización. Utilización de los canales de comunicación establecidos en el centro de trabajo. Adecuación al ritmo de trabajo de la empresa. Seguimiento de las normativas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente.	
	Total práctica	120 h
Transversal	a) Igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres b) Igualdad de trato, no discriminación y lucha contra la exclusión social c) Desarrollo sostenible, respeto y cuidado del medio ambiente	4 h 4 h 4 h
	Total transversal	12 h
Complementaria	A. Búsqueda activa de empleo A. Prevención de Riesgos Laborales B. Utilización de las TIC C. Habilidades empáticas con personas dependientes	5 h 5 h 13 h 25 h
	Total complementaria	48 h
	Total duración formación	660 h

TUTORIAS		
Formación específica	Se mantendrán tutorías individualizadas que resolverán dudas a los participantes. Con la realización de un diagnóstico se definirán los objetivos de cada beneficiario/a, contrastando sus intereses con las características reales del mercado laboral, o ámbito formativo (itinerario) en el que esté participando. Para ello, se emitirá un informe evaluador que defina claramente sus necesidades.	10 h
Práctica Profesional	las prácticas profesionales (no laborales), supone para los beneficiarios la oportunidad de adquirir una experiencia laboral en entornos reales de trabajo que les será de gran ayuda para adquirir unos conocimientos y aptitudes que faciliten su acceso al mercado laboral y que complementan lo aprendido durante la fase de formación específica del itinerario.	
Duración total		10 h

Recursos humanos	Equipo técnico con categoría profesional, cada uno especializado en su campo Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, ingeniero técnico o arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Técnico Superior de la familia profesional de Servicios Socioculturales y a la Comunidad. Certificado de profesionalidad de nivel 3 del área de Atención social de la familia profesional de Servicios Socioculturales y a la Comunidad. Deben de tener adquiridas habilidades tales como: Dirección del equipo de trabajo, interlocución con áreas profesionales y/o ministerio, observación del cumplimiento de las condiciones de acceso a los itinerarios, funciones de apoyo al coordinador/a, seguimiento de alumnado, preparación de clases, diseño y elaboración del material didáctico, compilación de la documentación administrativa y contable, coordinador/a docente, etc.
Justificación	Las tasas de personas demandantes de empleo en esta comarca en el presente año, es de 425, entre ellos una tasa importante la cubren el sector femenino, demandando en este caso, la acción formativa que nos ocupa. Contamos con que las personas interesadas tienen una formación baja, además de necesitar un Certificación para mayor posibilidad de inclusión en el mundo laboral, por lo que se nos crea la necesidad de formarlas en los itinerarios que tengan fácil acceso para esta parte de la población. También nos gustaría destacar la inexistencia de centros acreditados que nos condicionan la elección de los itinerarios formativos y que no redundan en la inserción del alumnado, de ahí la importancia de formar a este colectivo mayoritario, en atención sociosanitaria a personas dependientes en el domicilio. El Abandono de la población más joven a núcleos urbanos más grandes, provocan que la población de esta comarca este compuesta por personas envejecida que empiezan a necesitar la ayuda de los Servicios Sociosanitaria de forma más habitual, aumentando de esta forma las posibilidades de inserción laboral y por lo tanto de la demanda de esta formación.

Anexo V

Id proyecto:	406
Nombre Proyecto	ISLA IV

Tipo de actuación	Itinerario Formativo	
Denominación	Creación y gestión de microempresas	
Objetivos	➤ Planificar iniciativas y actividades empresariales en pequeños negocios o microempresas ➤ Dirigir y controlar la actividad empresarial diaria y los recursos de pequeños negocios o microempresas ➤ Comercializar productos y servicios en pequeños negocios o microempresas ➤ Realizar las gestiones administrativas y económico-financieras de pequeños negocios o microempresas ➤ Gestionar la prevención de riesgos laborales en pequeños negocios	
Ámbito territorial	Mancomunidad Valle del Jerte	
Colectivo destinatario	Para la selección de participantes se pretende incluir un 80% del colectivo de parados de larga duración. No obstante, el itinerario va dirigido a los siguientes colectivos: • Jóvenes menores de 30 años no atendidos por el Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ) • Personas mayores de 55 años. • Personas con discapacidad. • Inmigrantes. • Minorías étnicas y comunidades marginadas. • Otros colectivos desfavorecidos • Otras personas en situación de vulnerabilidad acreditada por un informe de los Servicios Sociales.	
Nº de participantes	15 personas	
Contenido		
FORMACIÓN	Programa/Módulos/Unidades de competencia	Horas
Específica	Se adversarán módulos certificados de formación profesional y Unidades formativas, como pueden ser:	
	- Planificación e iniciativa emprendedora en pequeños negocios o microempresa	120h
	- Dirección de la actividad empresarial de pequeños negocios o microempresas	90h
	- Comercialización de productos y servicios en pequeños negocios o microempresas	90h
	- Gestión administrativa y económico-financiera de pequeños negocios o microempresas	120h
	- Gestión de la prevención de riesgos laborales en pequeños negocios	60h
	Unidades formativas:	
	- Actitud emprendedora y oportunidades de negocio	40h
	- Proyecto y viabilidad del negocio o microempres	40h
	- Marketing y plan de negocio de la microempresa	40h
	- Dirección de la actividad empresarial de pequeños negocios o microempresas	90h
	- Comercialización de productos y servicios en pequeños negocios o microempresas	90h
	- Puesta en marcha y financiación de pequeños negocios o microempresas	60h
	- Gestión contable, fiscal y laboral en pequeños negocios o microempresas	60h

	- Gestión de la prevención de riesgos laborales en pequeños negocios	60h
	Total específica	480h
Práctica profesional	Módulo certificado de prácticas profesionales no laborables, en las cuales se adversaran los siguientes contenidos: 1. Puesta en marcha de la actividad económica. Autoevaluación de conocimientos, habilidades y destrezas del emprendedor. Identificación de oportunidades de negocio. Tipificación de debilidades, amenazas, fortalezas y oportunidades. Selección de la iniciativa empresarial más viable. Ubicación física de la actividad económica. Planificación de la comunicación en el pequeño negocio o microempresa. Valoración del stock de seguridad. Evaluación de proveedores. Trámites de constitución. 2. Gestión comercial de la microempresa. - Establecimiento de procedimientos en la acción comercial. - Preparación del contacto con el cliente y previsión de objeciones. - Aplicación de técnicas de comunicación oral. - Gestión de incidencias con el cliente. - Seguimiento y control de la actividad comercial con aplicaciones ofimáticas e informáticas de gestión específica. 3. Gestión administrativa, contable, financiera, fiscal y laboral del pequeño negocio o microempresa. - Suscripción de la póliza de responsabilidad civil frente a terceros. - Determinación del procedimiento de archivo de los documentos administrativos. - Elección de productos financieros para adquisición de activo fijo y aprovisionamientos. - Información sobre subvenciones y ayudas a pequeños negocios o microempresas. - Financiación de operaciones de cobro y pago. - Cumplimiento de obligaciones fiscales y laborales del pequeño negocio o microempresa. 4. Prevención de riesgos laborales en el pequeño negocio o microempresa. - Evaluación de los riesgos asociados a la actividad específica. - Equipamiento para garantizar la protección individual y colectiva, más adecuados, en cumplimiento de la normativa vigente. - Señalización de riesgos, sistemas de alarma y salidas de emergencia. - Actuación en función del tipo de lesión y primeros auxilios al accidentado. - Formación e información para favorecer comportamientos seguros. - Mantenimiento del sistema de gestión de prevención de riesgos laborales. 5. Integración y comunicación en el centro de trabajo - Comportamiento responsable en el centro de trabajo. - Respeto a los procedimientos y normas del centro de trabajo. - Interpretación y ejecución con diligencia las instrucciones recibidas. - Reconocimiento del proceso productivo de la organización. - Utilización de los canales de comunicación establecidos en el centro de trabajo. - Adecuación al ritmo de trabajo de la empresa. - Seguimiento de las normativas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente.	
	Total práctica	40 h
Transversal	a) Igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres b) Igualdad de trato, no discriminación y lucha contra la exclusión social c) Desarrollo sostenible, respeto y cuidado del medio ambiente	4 h 4 h 4 h
	Total transversal	12 h
Complementaria	A. Búsqueda activa de empleo B. Prevención de Riesgos Laborales C. Utilización de las TIC D. Habilidades en Gestión, creación y organización	5h 5h 13h 10h
	Total complementaria	33 h
	Total duración formación	565 h

TUTORIAS		
Formación específica	Se mantendrán tutorías individualizadas que resolverán dudas a los participantes. Con la realización de un diagnóstico se definirán los objetivos de cada beneficiario/a, contrastando sus intereses con las características reales del mercado laboral, o ámbito formativo (itinerario) en el que esté participando. Para ello, se emitirá un informe evaluador que defina claramente sus necesidades.	5 h
Práctica Profesional	las prácticas profesionales (no laborales), supone para los beneficiarios la oportunidad de adquirir una experiencia laboral en entornos reales de trabajo que les será de gran ayuda para adquirir unos conocimientos y aptitudes que faciliten su acceso al mercado laboral y que complementan lo aprendido durante la fase de formación específica del itinerario.	5h
Duración total		10 h
Recursos humanos	Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, Ingeniero Técnico o Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Deben de tener adquiridas habilidades tales como: Dirección del equipo de trabajo, interlocución con áreas profesionales, observación del cumplimiento de las condiciones de acceso a los itinerarios, funciones de apoyo al coordinador/a, seguimiento de alumnado, preparación de clases, diseño y elaboración del material didáctico, compilación de la documentación administrativa y contable, coordinador/a docente, etc.	
Justificación	Las tasas de personas demandantes de empleo en esta comarca en el presente año, es de 633, siendo la población de colectivos más vulnerables de mayor o igual a 25 años, con más de 12 meses de antigüedad. Una de las demandas claras de formación y de contratación se encuentra en la familia profesional de Administración y Gestión, más concretamente en las áreas de Administración y Auditoría, por la proyección en el empleo y por la mejora en la calidad del servicio que está demandando en el sector. La formación en esta área, sería necesario que se realizara en la propia empresa con la existencia de centro homologado y de certificado de profesionalidad, de esta manera maximizar la inserción a través de la empresa con la que se ha realizado el convenio. Es muy importante que los itinerarios atiendan a la creación de empresas, gestión de microempresas y a la promoción de los productos agrarios, ya que es lo más demandado en la Comarca. También nos gustaría destacar la inexistencia de centros acreditados que nos condicionan la elección de los itinerarios formativos y que no redundan en la inserción del alumnado, de ahí la importancia de formar y profesionalizar a este colectivo mayoritario, ya que existe mayor posibilidad de inserción laboral, además de la demanda por parte del sector empresarial.	

Anexo V

Id proyecto:	406
Nombre Proyecto	ISLA IV

Tipo de actuación	Itinerario Formativo	
Denominación	Dinamización Comunitaria	
Objetivos	➤ Programar, organizar, dinamizar y evaluar actuaciones de intervención social encaminados al desarrollo de la participación ciudadana y a la articulación de procesos comunitarios. ➤ Promover la participación ciudadana en los proyectos y recursos comunitarios. ➤ Dinamizar la planificación, desarrollo y evaluación de intervenciones y proyectos comunitarios y de participación ciudadana que se desarrollen entre los diferentes agentes que configuran una comunidad o una zona territorial. ➤ Intervenir, apoyar y acompañar en la creación y desarrollo del tejido asociativo. ➤ Establecer estrategias de comunicación y difusión de los diferentes proyectos y actuaciones comunitarias. ➤ Aplicar procesos y técnicas de mediación en la gestión de conflictos entre agentes comunitarios. ➤ Incorporar la perspectiva de género en los proyectos de intervención social	
Ámbito territorial	Municipio de Navalmoral de la Mata	
Colectivo destinatario	Para la selección de participantes se pretende incluir un 80% del colectivo de parados de larga duración. No obstante, el itinerario va dirigido a los siguientes colectivos: • Jóvenes menores de 30 años no atendidos por el Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ) • Personas mayores de 55 años. • Personas con discapacidad. • Inmigrantes. • Minorías étnicas y comunidades marginadas. • Otros colectivos desfavorecidos • Otras personas en situación de vulnerabilidad acreditada por un informe de los Servicios Sociales.	
Nº de participantes	15 personas	
Contenido		
FORMACIÓN	Programa/Módulos/Unidades de competencia	Horas
Específica	Se adversarán módulos certificados de formación profesional y Unidades formativas, como pueden ser:	
	- Agentes del proceso comunitario	90h
	- Participación ciudadana	90h
	- Metodología de la dinamización comunitaria	90h
	- Fomento y apoyo asociativo	50h
	- Técnicas e instrumentos de información y difusión en la dinamización comunitaria	60h
	- Gestión de conflictos entre agentes comunitarios	50h
	- Impulso de la igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres	120h
	Unidades formativas:	
	- Agentes del proceso comunitario	90h
	- Participación ciudadana	90h
	- Metodología de la dinamización comunitaria	90h
	- Fomento y apoyo asociativo	50h
	- Técnicas e instrumentos de información y difusión en la dinamización comunitaria	60h

	- Gestión de conflictos entre agentes comunitarios - Impulso de la igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres	50h 120h
	Total específica 490h	
Práctica profesional	Módulo certificado de prácticas profesionales no laborables, en las cuales se adversaran los siguientes contenidos: 1. Herramientas e instrumentos de recogida de información – Definición de variables y analizadores. - Elaboración y utilización de instrumentos de recogida de información. - Elaboración y uso de herramientas de sistematización de la información. 2. Campañas de información y comunicación - Identificación de agentes de la comunidad. - Reconocimiento de los canales y soportes de comunicación del centro de trabajo. - Reconocimiento de lugares y espacios de transmisión de la información - Identificación de necesidades informativas. - Elaboración e interpretación del plan de comunicación. - Adaptación de soportes y canales de información a las características de la comunidad. - Ejecución de comunicaciones de presentación y divulgación 3. Análisis y diagnóstico participativo de la comunidad –Identificación de fuentes de información. - Identificación de características de la comunidad. - Reconocimiento de espacios formales e informales de la comunidad. - Sistematización de la información. - Elaboración de análisis de la información. - Desarrollo de dinámicas participativas. - Utilización de instrumentos y herramientas de detección de niveles de coordinación. 4. Elaboración de proyectos participativos - Elaboración de matrices de participación. - Utilización de técnicas y herramientas para favorecer la participación. - Utilización de dinámicas de construcción grupal de proyectos. - Reproducción de producciones grupales. - Reconocimiento y desarrollo de actuaciones recogidas en proyectos. 5. Procesos de evaluación - Reconocimiento y utilización de instrumentos de evaluación- Interpretación y ejecución de técnicas para la evaluación participativa - Elaboración de informes de evaluación. 6. Apoyo y acompañamiento al tejido asociativo -Identificación de necesidades de grupos y colectivos - Elaboración de un plan de soporte técnico de apoyo al tejido asociativo - Ejecución de acciones del plan de soporte técnico. - Elaboración de informes del grado de ejecución de las acciones 7. Procesos de mediación comunitaria - Reconocimiento de las causas y desencadenantes de un conflicto. – Valoración de necesidades de un conflicto. - Organización de condiciones para el desarrollo de la mediación. - Selección y aplicación de técnicas de mediación - Sistematización de acuerdos, decisiones y procesos de seguimiento. - Elaboración de instrumentos de evaluación y seguimiento de la mediación. 8. Incorporación de la perspectiva de género en proyectos - Reconocimiento de imágenes y lenguaje androcéntrico, sexista y discriminatorio. - Reconocimiento de roles y valores igualitarios. - Reconocimiento de los espacios y niveles de participación de las mujeres. - Reconocimiento de recursos existentes en la comunidad para la promoción de la igualdad entre mujeres y hombres. - Elaboración de instrumentos para la incorporación de la perspectiva de género en la elaboración de proyectos y evaluaciones 9. Elaboración de propuestas para la promoción - Reconocimiento de los procesos de desigualdad y discriminación que se dan en la comunidad. - Formulación de propuestas y principios estratégicos - Reconocimiento de evaluadores externos 10. Protocolos de actuación para situaciones de discriminación y desigualdad entre mujeres y hombres. – Identificación de recursos y profesionales especializados en materia de género e igualdad. - Respeto de los procedimientos y protocolos de coordinación y derivación. –Proactividad en la elaboración de demandas específicas de apoyo, formación y supervisión especializada en materia de género. 11. Integración y comunicación en el centro de trabajo - Comportamiento responsable en el centro de trabajo. - Respeto a los procedimientos y normas del centro de trabajo. - Interpretación y ejecución con diligencia las instrucciones recibidas. - Reconocimiento del proceso productivo de la organización. - Utilización de los canales de comunicación establecidos en el centro de trabajo. - Adecuación al ritmo de trabajo de la empresa. - Seguimiento de las normativas de prevención de riesgos, salud laboral y	

	protección del medio ambiente.	
	Total práctica	120 h
Transversal	a) Igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres	4 h
	b) Igualdad de trato, no discriminación y lucha contra la exclusión social	4 h
	c) Desarrollo sostenible, respeto y cuidado del medio ambiente	4 h
	Total transversal	12 h

Complementaria	A. Búsqueda activa de empleo	5h
	B. Prevención de Riesgos Laborales	5h
	C. Utilización de las TIC	13h
	D. Habilidades en Gestión, creación y organización	10h
	Total complementaria	33 h
	Total duración formación	655 h

TUTORIAS		
Formación específica	Se mantendrán tutorías individualizadas que resolverán dudas a los participantes. Con la realización de un diagnóstico se definirán los objetivos de cada beneficiario/a, contrastando sus intereses con las características reales del mercado laboral, o ámbito formativo (itinerario) en el que esté participando. Para ello, se emitirá un informe evaluador que defina claramente sus necesidades.	5 h
Práctica Profesional	las prácticas profesionales (no laborales), supone para los beneficiarios la oportunidad de adquirir una experiencia laboral en entornos reales de trabajo que les será de gran ayuda para adquirir unos conocimientos y aptitudes que faciliten su acceso al mercado laboral y que complementan lo aprendido durante la fase de formación específica del itinerario.	5h
Duración total		10 h
Recursos humanos	Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, Ingeniero Técnico o Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Deben de tener adquiridas habilidades tales como: Dirección del equipo de trabajo, interlocución con áreas profesionales, observación del cumplimiento de las condiciones de acceso a los itinerarios, funciones de apoyo al coordinador/a, seguimiento de alumnado, preparación de clases, diseño y elaboración del material didáctico, compilación de la documentación administrativa y contable, coordinador/a docente, etc.	
Justificación	Las tasas de personas demandantes de empleo en esta comarca en el presente año, es de 633, siendo la población de colectivos más vulnerables de mayor o igual a 25 años, con más de 12 meses de antigüedad, siendo en la actualidad de 1.090. Una de las demandas claras de formación y de contratación se encuentra en la familia profesional de Servicios Socio Culturales y a la Comunidad, más concretamente en las áreas de Actividades Culturales y recreativas, por la proyección en el empleo y por la mejora en la calidad del servicio que está demandando en el sector. También nos gustaría destacar la inexistencia de centros acreditados que nos condicionan la elección de los itinerarios formativos y que no redundan en la inserción del alumnado, de ahí la importancia de formar y profesionalizar a este colectivo mayoritario, ya que existe mayor posibilidad de inserción laboral, además de la demanda por parte del sector empresarial.	

Anexo V

Id proyecto:	406		
Nombre Proyecto	ISLA IV		
Tipo de actuación	Itinerario Formativo		
Denominación	Dinamización de Actividades de Tiempo Libre Educativo Infantil y Juvenil		
Objetivos	➤ Organizar, dinamizar y evaluar actividades en el tiempo libre educativo infantil y juvenil. ➤ Actuar en procesos grupales considerando el comportamiento y las características evolutivas de la infancia y juventud ➤ Emplear técnicas y recursos educativos de animación en el tiempo libre.		
Ámbito territorial	Mancomunidad Sierra de Gata		
Colectivo destinatario	Para la selección de participantes se pretende incluir un 80% del colectivo de parados de larga duración. No obstante, el itinerario va dirigido a los siguientes colectivos: • Jóvenes menores de 30 años no atendidos por el Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ) • Personas mayores de 55 años. • Personas con discapacidad. • Inmigrantes. • Minorías étnicas y comunidades marginadas. • Otros colectivos desfavorecidos • Otras personas en situación de vulnerabilidad acreditada por un informe de los Servicios Sociales.		
Nº de participantes	15 personas		
Contenido			
FORMACIÓN	Programa/Módulos/Unidades de competencia		Horas
Específica	Se adversarán módulos certificados de formación profesional y Unidades formativas, como pueden ser:		
	- Actividades de educación en el tiempo libre infantil y juvenil		60h
	- Procesos grupales y educativos en el tiempo libre infantil y juvenil		30h
	- Técnicas y recursos de animación en actividades de tiempo libre		60h
	Unidades formativas:		
	- Actividades de educación en el tiempo libre infantil y juvenil		60h
	- Procesos grupales y educativos en el tiempo libre infantil y juvenil		30h
	- Técnicas y recursos de animación en actividades de tiempo libre		60h
	Total específica		150 h
Práctica profesional	Módulo certificado de prácticas profesionales no laborables, en las cuales se adversaran los siguientes contenidos: 1. Colaboración en la organización de actividades de tiempo libre infantil y juvenil. Presentación de los objetivos de la entidad destinataria de las actividades (intereses y necesidades del grupo de destinatarios). Selección y planificación de las actividades propuestas en relación con el/los entorno/s o espacios donde se van a desarrollar y el tiempo disponible. Identificación de los materiales y recursos necesarios para el desarrollo de las actividades a realizar. Propuesta de actividades que promuevan la generación de valores,		

	la socialización, la participación y los hábitos de vida saludable. Desarrollo de mecanismos de comunicación efectivos, motivadores y educativos entre el/la monitor/a y las personas participantes. 2. Apoyo en la puesta en marcha y evaluación de las actividades de tiempo libre infantil y juvenil Identificación de los contenidos básicos en las presentaciones de actividades. Organización de los equipos de trabajo, Definición de los planes de actuación ante posibles incidencias a lo largo del desarrollo de las actividades. Aplicación de las técnicas de evaluación de proyectos y posibles agentes evaluadores. 3. Aplicación de técnicas de dinamización de grupos en los contextos de tiempo libre infantil y juvenil. Selección y secuenciación de las actividades de dinamización grupal. Aplicación de las técnicas grupales adaptadas a las posibles situaciones que puedan darse en estos contextos. Selección de actividades de grupo que favorezcan la comunicación, integración y cohesión grupo. Aplicación de técnicas para la gestión de conflictos. Aplicación de los mecanismos de comunicación entre el monitor y los participantes en las actividades de tiempo libre. Identificación y gestión de las problemáticas individuales y/o grupales que puedan surgir en el desarrollo de las actividades. 4. Aplicación de técnicas de animación, expresión, creatividad y juego. Selección y desarrollo de actividades en relación a centros de interés, secuenciando las mismas en el transcurso del programa de actividades. Empleo adecuado de las técnicas y recursos de expresión plástica, musical, oral, gráfica, audiovisual, etc. Colaboración en la organización y desarrollo de las actividades en las que se incluyan la danza, el juego dramático y las expresiones de cultura, deporte y folclore popular. Utilización de los procedimientos y lenguajes técnicos contemporáneos, así como los recursos tecnológicos disponibles (audiovisuales, informáticos, etc.). Elaboración de propuestas de actividades que promuevan la creatividad del personal participante. Selección y desarrollo de diferentes tipos de juego de acuerdo a: los objetivos planteados, la edad, el nivel madurativo de las personas participantes, contexto en el que se desarrollan, tipología de grupos. Reconocimiento, preparación y puesta a disposición de los materiales y recursos de los distintos juegos, en su caso. 5. 5. Desarrollo de acampadas, excursionismo y las actividades en el medio natural. Selección y desarrollo actividades en el medio natural considerando los elementos y condicionantes del entorno. Reconocimiento de las técnicas y herramientas necesarias para la consecución de los objetivos propuestos. Identificación de las mejores prácticas para el uso y conservación de los equipos y materiales en general. Aplicación de las técnicas de orientación en distintos contextos y con diverso material. Montaje y desmontaje de tiendas de campaña teniendo en cuenta el entorno y la tipología de material disponible. 6. Control de la salubridad, seguridad y riesgos en el desarrollo del plan de actividades: Realización de una evaluación de riesgos en el contexto de desarrollo de las prácticas. Identificación de las medidas preventivas a los riesgos determinados y las medidas correctoras necesarias. Conocimiento de los diferentes niveles de intervención sanitaria, protección civil y seguridad, en el contexto en el que se desarrolla la actividad, valorando la oportunidad de cada uno. Aplicación de los protocolos de actuación ante accidente, enfermedad o evacuación. - Utilización de los elementos de un botiquín. Aplicación de técnicas de primeros auxilios. 7. Integración en el equipo de monitores y el proyecto de actividades: Comportamiento responsable y participativo respecto de las propuestas y dediciones adoptadas. Aceptación y realización de las tareas y funciones asignadas y, en su caso, las de la coordinación del proyecto. Respeto a los procedimientos y normas del grupo de trabajo. Interpretación y ejecución con diligencia las instrucciones recibidas y acuerdos adoptados. Adecuación al ritmo de las actividades y del global del proyecto. 8. Integración y comunicación en el centro de trabajo. Comportamiento responsable en el centro de trabajo. Respeto a los procedimientos y normas del centro de trabajo. Interpretación y ejecución con diligencia las instrucciones recibidas. Reconocimiento del proceso productivo de la organización. Utilización de los canales de comunicación
--	---

	establecidos en el centro de trabajo. Adecuación al ritmo de trabajo de la empresa. Seguimiento de las normativas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente.	
	Total práctica	160 h
Transversal	a) Igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres	4 h
	b) Igualdad de trato, no discriminación y lucha contra la exclusión social	4 h
	c) Desarrollo sostenible, respeto y cuidado del medio ambiente	4 h
	Total transversal	12 h

Complementaria	A. Búsqueda activa de empleo	5h
	B. Prevención de Riesgos Laborales	5h
	C. Utilización de las TIC	13h
	D. Habilidades	10h
	Total complementaria	33 h
	Total duración formación	355h

TUTORIAS		
Formación específica	Se mantendrán tutorías individualizadas que resolverán dudas a los participantes. Con la realización de un diagnóstico se definirán los objetivos de cada beneficiario/a, contrastando sus intereses con las características reales del mercado laboral, o ámbito formativo (itinerario) en el que esté participando. Para ello, se emitirá un informe evaluador que defina claramente sus necesidades.	5 h
Práctica Profesional	las prácticas profesionales (no laborales), supone para los beneficiarios la oportunidad de adquirir una experiencia laboral en entornos reales de trabajo que les será de gran ayuda para adquirir unos conocimientos y aptitudes que faciliten su acceso al mercado laboral y que complementan lo aprendido durante la fase de formación específica del itinerario.	5h
Duración total		10 h
Recursos humanos	Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Técnico superior de la familia profesional Servicios Socioculturales y a la Comunidad . Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional Actividades culturales y recreativas de la familia profesional Servicios Socioculturales y a la Comunidad Deben de tener adquiridas habilidades tales como: Dirección del equipo de trabajo, interlocución con áreas profesionales, observación del cumplimiento de las condiciones de acceso a los itinerarios, funciones de apoyo al coordinador/a, seguimiento de alumnado, preparación de clases, diseño y elaboración del material didáctico, compilación de la documentación administrativa y contable, coordinador/a docente, etc.	
Justificación	Las tasas de personas demandantes de empleo en esta comarca en el presente año, es de 1955. Una de las demandas claras de formación y de contratación se encuentra en el sector de los Servicios socioculturales y a la comunidad, más concretamente en las áreas culturales y recreativas, ya que hay un gran núcleo de población joven e inmigrantes con grandes carencias formativas en lo que respecta a la formación reglada, por lo que contamos con la necesidad de realizar formación adaptada a este colectivo además de una Certificación para mayor posibilidad de inclusión en el mundo laboral.	

Anexo V

Id proyecto:	406
Nombre Proyecto	ISLA IV

Tipo de actuación	Itinerario Formativo	
Denominación	Empleo Doméstico. Mancomunidad Zona Centro	
Objetivos	➤ Realizar la limpieza de domicilios particulares, en domicilio particular. ➤ Realizar el proceso de elaboración de alimentos en sus fases de compra, organización, manipulación, cocinado y conservación, en domicilio particular ➤ Efectuar el proceso de lavado, planchado y cosido básico manual de prendas de vestir y ropa de hogar, y la preparación de camas, en domicilio particular	
Ámbito territorial	Mancomunidad Zona Centro	
Colectivo destinatario	Para la selección de participantes se pretende incluir un 80% del colectivo de parados de larga duración. No obstante, el itinerario va dirigido a los siguientes colectivos: • Jóvenes menores de 30 años no atendidos por el Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ) • Personas mayores de 55 años. • Personas con discapacidad. • Inmigrantes. • Minorías étnicas y comunidades marginadas. • Otros colectivos desfavorecidos • Otras personas en situación de vulnerabilidad acreditada por un informe de los Servicios Sociales.	
Nº de participantes	15 personas	
Contenido		
FORMACIÓN	Programa/Módulos/Unidades de competencia	Horas
Específica	Se adversarán módulos certificados de formación profesional y Unidades formativas, como pueden ser:	
	- Limpieza doméstica	30h
	- Cocina doméstica	60h
	- Acondicionado de camas, prendas de vestir y ropa de hogar	30h
	Unidades formativas:	
	- Limpieza doméstica	30h
	- Cocina doméstica	60h
	- Acondicionado de camas, prendas de vestir y ropa de hogar	30h
Total específica		120h
Práctica profesional	Módulo certificado de prácticas profesionales no laborables, en las cuales se adversaran los siguientes contenidos: 1. Técnicas de limpieza del mobiliario y objetos de un domicilio particular - Determinación y selección de útiles y productos de limpieza en la limpieza de un domicilio particular - Efectuar la limpieza, tratamiento y mantenimiento del mobiliario y de objetos en un domicilio particular - Acondicionamiento y preservación del orden de la zona de la zona de trabajo 2. Almacenaje, conservación de alimentos y productos de hogar - Discriminación de alimentos y productos según sus características y necesidades para su posterior almacenaje - Aplicación de los procedimientos de manipulación de alimentos para su almacenaje - Colaboración en el	

	almacenamiento de productos y alimentos –Identificación de los riesgos asociados a la intervención 3. Elaboración y preparación de un menú – Ejecución del procedimiento de planificación establecido - Determinación y selección de útiles y electrodomésticos - Determinación y ejecución del proceso previo al cocinado - Determinación y selección de alimentos - Procedimiento de elaboración del menú - Aplicación de los procedimientos de conservación de los alimentos ya elaborados - Procedimiento para la manipulación de alimentos – Identificación de los riesgos asociados a la intervención 4. Limpieza, planchado y cosido de prendas de ropa - Colaboración en la recogida de ropa e inspección de la misma - Interpretación del etiquetaje y la suciedad de las prendas - Lavado de ropa a mano y secado posterior - Lavado a máquina y secado posterior - Clasificación de ropa para planchado – Identificación de tejidos - Técnicas de planchado - Realización de la costura 5. Preparación de camas - Determinación y selección de la ropa de cama - Montaje y selección de la lencería de cama 6. Integración y comunicación en el centro o lugar de trabajo - Comportamiento responsable en el centro de trabajo. - Respeto a los procedimientos y normas del centro de trabajo. - Interpretación y ejecución con diligencia las instrucciones recibidas. - Reconocimiento del proceso productivo de la organización. - Utilización de los canales de comunicación establecidos en el centro de trabajo. - Adecuación al ritmo de trabajo de la empresa. - Seguimiento de las normativas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente.	
	Total práctica	80 h
Transversal	a) Igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres b) Igualdad de trato, no discriminación y lucha contra la exclusión social c) Desarrollo sostenible, respeto y cuidado del medio ambiente	4 h 4 h 4 h
	Total transversal	12 h
Complementaria	A. Búsqueda activa de empleo A. Prevención de Riesgos Laborales B. Utilización de las TIC	5h 5h 13h
	Total complementaria	23 h
	Total duración formación	235 h
TUTORIAS		
Formación específica	Se mantendrán tutorías individualizadas que resolverán dudas a los participantes. Con la realización de un diagnóstico se definirán los objetivos de cada beneficiario/a, contrastando sus intereses con las características reales del mercado laboral, o ámbito formativo (itinerario) en el que esté participando. Para ello, se emitirá un informe evaluador que defina claramente sus necesidades.	5 h
Práctica Profesional	las prácticas profesionales (no laborales), supone para los beneficiarios la oportunidad de adquirir una experiencia laboral en entornos reales de trabajo que les será de gran ayuda para adquirir unos conocimientos y aptitudes que faciliten su acceso al mercado laboral y que complementan lo aprendido durante la fase de formación específica del itinerario.	5h
Duración total		10 h
Recursos humanos	Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, ingeniero técnico o arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Técnico y Técnico Superior de la Familia Profesional Servicios Socioculturales y a la Comunidad. Certificados de	

	Profesionalidad de nivel 2 y 3 del área de Servicios al consumidor de la Familia Profesional Servicios Socioculturales y a la Comunidad. Deben de tener adquiridas habilidades tales como: Dirección del equipo de trabajo, interlocución con áreas profesionales, observación del cumplimiento de las condiciones de acceso a los itinerarios, funciones de apoyo al coordinador/a, seguimiento de alumnado, preparación de clases, diseño y elaboración del material didáctico, compilación de la documentación administrativa y contable, coordinador/a docente, etc.
Justificación	Las tasas de personas demandantes de empleo en esta comarca en el presente año, es de 1.504, siendo la población de colectivos más vulnerables demandantes de 804. Una de las demandas claras de formación y de contratación se encuentra en la familia profesional de Servicios Socio Culturales y a la Comunidad, más concretamente en las áreas de Servicios al Consumidor, por la proyección en el empleo y por la mejora en la calidad del servicio que está demandando en el sector. Los itinerarios de atención sociosanitaria y empleo doméstico se siguen demandando, en la Comarca, aunque se estima que no repercutirá ampliamente en las contrataciones laborales. Se valoran por proporcionar certificados de profesionalidad, solicitados a muchas personas del sector desde entidades públicas. También nos gustaría destacar la inexistencia de centros acreditados que nos condicionan la elección de los itinerarios formativos y que no redundan en la inserción del alumnado, de ahí la importancia de formar y profesionalizar a este colectivo mayoritario, ya que existe mayor posibilidad de inserción laboral, además de la demanda por parte del sector empresarial.

Anexo V

Id proyecto:	406	
Nombre Proyecto	ISLA IV	

Tipo de actuación	Itinerario Formativo	
Denominación	Hidrotermal. Mancomunidad Valle del Ambroz	
Objetivos	➤ Protocolizar y organizar los servicios hidrotermales y complementarios. ➤ Aplicar y supervisar las técnicas hidrotermales personalizando los protocolos normalizados. ➤ Aplicar cosmética termal en los servicios hidrotermales. ➤ Realizar masajes manuales y/o mecánicos con fines estéticos	
Ámbito territorial	Mancomunidad del Valle de Ambroz	
Colectivo destinatario	Para la selección de participantes se pretende incluir un 80% del colectivo de parados de larga duración. No obstante, el itinerario va dirigido a los siguientes colectivos: • Jóvenes menores de 30 años no atendidos por el Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ) • Personas mayores de 55 años. • Personas con discapacidad. • Inmigrantes. • Minorías étnicas y comunidades marginadas. • Otros colectivos desfavorecidos • Otras personas en situación de vulnerabilidad acreditada por un informe de los Servicios Sociales.	
Nº de participantes	15 personas	

Contenido		
FORMACIÓN	Programa/Módulos/Unidades de competencia	Horas
Específica	Se adversarán módulos certificados de formación profesional y Unidades formativas, como pueden ser: - Diagnóstico y organización de servicios hidrotermales. - Técnicas hidrotermales. - Cosmética termal. - Masaje estético manual y mecánico.	120h 150h 60h 120h
	Unidades formativas: - Diagnóstico estético para la aplicación de técnicas hidrotermales - Protocolos de servicios hidrotermales estéticos. - Servicios termales adaptados en función del diagnóstico. - Aplicación y/o supervisión de servicios termales - Cosmética termal. - El masaje estético. - Técnicas de masaje estético.	30h 90h 60h 90h 60h 30h 90h
	Total específica	450h
Práctica profesional	Módulo certificado de prácticas profesionales no laborables, en las cuales se adversaran los siguientes contenidos: 1. Identificación de las alteraciones estéticas de la piel relacionadas con la aplicación de técnicas hidrotermales -Preparación del cliente para el análisis estético. -Preparación de los equipos de diagnóstico estético. -Realización del análisis estético integral del cliente. -Identificación de los signos y síntomas de las alteraciones estéticas y/o patológicas relacionadas con los servicios hidrotermales. -Realización de las preguntas necesarias para averiguar las posibles causas de las alteraciones observadas. -Elaboración de la ficha técnica del cliente. 2. Preparación de instalaciones, medios y equipos en condiciones de seguridad, higiene y desinfección -Preparación de los equipos de limpieza, desinfección y esterilización. -Preparación de los productos para desinfectar	

	y/o esterilizar en las proporciones adecuadas al uso al que estén destinados. -Selección del método de desinfección o esterilización más adecuado a cada tipo de material. -Realización de la limpieza, desinfección y esterilización de instalaciones, medios, equipos, útiles y materiales aplicando métodos físicos y químicos. - Revisión y organización de instalaciones, medios y equipos de trabajo. -Preparación del cliente en la posición requerida por las técnicas que se vayan a realizar. -Aplicación de las medidas de protección en función de las técnicas utilizadas y del tipo y estado del cliente. -Aplicación de las medidas de protección personal que garanticen la prevención de riesgos para la salud en los servicios hidrotermales. 3. Técnicas de comunicación, información y atención al cliente de los servicios hidrotermales -Atención de clientes utilizando las fórmulas de cortesía y el lenguaje adecuado a cada canal de comunicación empleado: interpersonal, telefónico, informático. -Utilización de técnicas de preguntas guiadas para identificar las necesidades del cliente y determinar los productos y/o servicios hidrotermales que puede necesitar o le pueden satisfacer. -Transmisión al cliente de la información relativa a los servicios y productos, sus características, precio, beneficios, otros. -Acompañamiento del cliente a las diferentes áreas de tratamiento. -Información al cliente sobre los productos y servicios más idóneos para su caso. -Asesoramiento sobre productos y servicios hidrotermales. -Información al cliente sobre los servicios que a recibir. -Aplicación de procedimientos de seguimiento de clientes y de control del servicio. -Aplicación de técnicas para atender reclamaciones de clientes. 4. Aplicación de técnicas hidrotermales de balneación y técnicas con presión -Selección de los cosméticos, productos, materiales, útiles y aparatos. - Preparación del equipo. - Preparación del cliente. - Estudio de la zona a tratar y selección de las técnicas de balneación. - Estudio de la zona a tratar y selección de las técnicas hidrotermales por presión. - Aplicación de técnicas hidrotermales de balneación y con presión. - Aplicación de los cuidados estéticos posteriores. 5. Supervisión de técnicas hidrotermales con saunas, baños de vapor y circuitos termales - Preparación de las instalaciones y equipos. - Estudio del estado del cliente. - Acomodación, preparación y protección del cliente. - Supervisión de las técnicas hidrotermales con saunas, baños de vapor y circuitos termales. - Aplicación de los cuidados estéticos posteriores. 6. Aplicación de técnicas hidrotermales sin presión - Preparación del equipo. - Estudio del estado del cliente. - Acomodación y preparación del cliente. - Selección de los medios, útiles, productos y cosméticos. - Aplicación de técnicas hidrotermales sin presión. - Aplicación de los cuidados estéticos posteriores. 7. Aplicación de cosméticos termales - Preparación del equipo. - Estudio del estado del cliente. - Acomodación y preparación del cliente en función de las zonas a tratar. - Selección de los medios, útiles, productos y cosméticos. - Preparación de cosméticos termales. - Aplicación de cosméticos termales. - Retirada de productos y cuidados posteriores. 8. Aplicación de técnicas de masajes estéticos faciales y corporales manuales y mecánicos -Preparación del equipo. -Estudio del estado del cliente. - Acomodación y preparación del cliente en función de las zonas a tratar. - Selección de los medios, útiles y cosméticos. -Preparación de los equipos de masaje mecánico en condiciones de seguridad e higiene. -Aplicación de técnicas de masaje estético facial y corporal manual y mecánico. -Cuidados posteriores. 9. Aplicación de técnicas de prevención de riesgos y de primeros auxilios - Aplicación de los procedimientos necesarios para la prevención de riesgos en todas las situaciones y áreas de trabajo: instalaciones, equipos, procesos, otros. -Aplicación de las medidas de primeros auxilios ante accidentes o reacciones no deseadas. -Aplicación de las medidas necesarias para el caso de traslado de clientes a un centro sanitario. 10. Aplicación de métodos para evaluar la calidad de los servicios de cuidados estéticos de higiene, depilación física y maquillaje -Aplicación de técnicas de observación y preguntas para comprobar la satisfacción del cliente con el resultado conseguido y el trato recibido. -Aplicación de recursos para corregir desviaciones en los resultados previstos. 11. Integración y comunicación en el centro de trabajo -Comportamiento responsable en el centro de trabajo. -Respeto a los procedimientos y normas del centro de trabajo. -Interpretación y ejecución con diligencia las instrucciones recibidas. -Reconocimiento del proceso productivo de la
--	---

	organización. -Canales de comunicación establecidos en el centro de trabajo. -Adecuación al ritmo de trabajo de la empresa. -Seguimiento de las normativas de seguridad y salud laboral y de protección de medioambiente.	
	Total práctica	120 h
Transversal	a) Igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres	4 h
	b) Igualdad de trato, no discriminación y lucha contra la exclusión social	4 h
	c) Desarrollo sostenible, respeto y cuidado del medio ambiente	4 h
	Total transversal	12 h
Complementaria	A. Búsqueda activa de empleo	5 h
	A. Prevención de Riesgos Laborales	5 h
	B. Utilización de las TIC	13 h
	Total complementaria	23 h
	Total duración formación	605h

TUTORIAS		
Formación específica	Se mantendrán tutorías individualizadas que resolverán dudas a los participantes. Con la realización de un diagnóstico se definirán los objetivos de cada beneficiario/a, contrastando sus intereses con las características reales del mercado laboral, o ámbito formativo (itinerario) en el que esté participando. Para ello, se emitirá un informe evaluador que defina claramente sus necesidades.	10 h
Práctica Profesional	las prácticas profesionales (no laborales), supone para los beneficiarios la oportunidad de adquirir una experiencia laboral en entornos reales de trabajo que les será de gran ayuda para adquirir unos conocimientos y aptitudes que faciliten su acceso al mercado laboral y que complementan lo aprendido durante la fase de formación específica del itinerario.	
Duración total		10 h
Recursos humanos	Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, Ingeniero Técnico o Arquitecto Técnico el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Técnico Superior de la familia profesional de Imagen Personal. Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Estética de la familia profesional de Imagen personal. Deben de tener adquiridas habilidades tales como: Dirección del equipo de trabajo, interlocución con áreas profesionales, observación del cumplimiento de las condiciones de acceso a los itinerarios, funciones de apoyo al coordinador/a, seguimiento de alumnado, preparación de clases, diseño y elaboración del material didáctico, compilación de la documentación administrativa y contable, coordinador/a docente, etc.	
Justificación	Las tasas de personas demandantes de empleo dentro de los colectivos vulnerables, en esta comarca en el presente año, es de 380, entre ellos una tasa importante la cubren el sector femenino, demandando en este caso, la acción formativa que nos ocupa, perteneciendo en este caso, a la familia profesional de Imagen Personal, y al área profesional de Estética, actividad muy valorada por el sector femenino joven. Contamos con que las personas interesadas tienen una formación baja, además de necesitar un Certificación para mayor posibilidad de inclusión en el mundo laboral, por lo que se nos crea la necesidad de formarlas en los itinerarios que tengan fácil acceso para esta parte de la población. También nos gustaría destacar la inexistencia de centros acreditados que nos condicionan la elección de los itinerarios formativos y que no redundan en la inserción	

	del alumnado, de ahí la importancia de formar a este colectivo mayoritario, en atención sociosanitaria a personas dependientes en instituciones Sociales, ya que existe mayor posibilidad de inserción laboral, además de la demanda por parte del sector empresarial y de las Instituciones Sociales.
--	---

Anexo V

Id proyecto:	406		
Nombre Proyecto	ISLA IV		
Tipo de actuación	Itinerario Formativo		
Denominación	Impresión en Serigrafía y Tampografía		
Objetivos	➤ Operar en el proceso gráfico en condiciones de seguridad, calidad y productividad. ➤ Preparar las materias primas y productos intermedios para la impresión ➤ Realizar la impresión en serigrafía. ➤ Realizar la impresión en tampografía.		
Ámbito territorial	Mancomunidad Integral Sierra de San Pedro		
Colectivo destinatario	• Personas con discapacidad.		
Nº de participantes	15 personas		
Contenido			
FORMACIÓN	Programa/Módulos/Unidades de competencia		Horas
Específica	Se adversarán módulos certificados de formación profesional y Unidades formativas, como pueden ser:		
	- Procesos en Artes Gráficas.		100h
	- Materias y productos de impresión.		90h
	- Impresión de productos en serigrafía.		100h
	- Impresión de productos en tampografía.		40h
	Unidades formativas:		
	- Fases y procesos en Artes Gráficas.		40h
	- La calidad en los procesos gráficos.		30h
	- Prevención de riesgos laborales y medioambientales en la industria gráfica.		30h
	- Materias y productos de impresión.		90h
- Preparación de la impresión en serigrafía.		60h	
- Impresión en serigrafía.		40h	
- Impresión de productos en tampografía.		40h	
Total específica			330 h
Práctica profesional	Módulo certificado de prácticas profesionales no laborables, en las cuales se adversaran los siguientes contenidos: 1. Procesos de producción en artes gráficas: – Representación de procesos – Interpretación de diagramas de procesos 2. Procedimiento del control de calidad en la Industria Gráfica – Procedimiento de control de calidad en la materia prima – Procedimiento de control de calidad en la preparación y ajuste de las diferentes Máquinas de impresión en serigrafía y tampografía. – Procedimiento de control de calidad durante la impresión y en el acabado – Equipos de inspección medición y ensayo 3. Ajuste y regulación de las Máquinas serigrafía y tampografía – Sistemas de alimentación y registro de máquinas de serigrafía y tampografía. – Grupo impresor – Grupo de entintado en máquinas de impresión en serigrafía y tampografía. – Sistema de salida en máquinas de impresión en serigrafía y tampografía.		

	4. La tirada del impreso en las diferentes Máquinas de serigrafía y tampografía. – Reajuste manual o electrónico de los elementos mecánicos de dosificación (entintado, transferencia de la tinta, registro de la imagen sobre el soporte). – Velocidad de la máquina. Relación materias primas y velocidad. Defectos en la impresión en serigrafía y tampografía.. Causa /corrección. – Entonación y color del impreso. 5. Integración y comunicación en el centro de trabajo – Comportamiento responsable en el centro de trabajo. – Respeto a los procedimientos y normas del centro de trabajo. – Interpretación y ejecución con diligencia las instrucciones recibidas. – Reconocimiento del proceso productivo de la organización. – Utilización de los canales de comunicación establecidos en el centro de trabajo. – Adecuación al ritmo de trabajo de la empresa. – Seguimiento de las normativas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente	
	Total práctica	120 h
Transversal	a) Igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres	4 h
	b) Igualdad de trato, no discriminación y lucha contra la exclusión social	4 h
	c) Desarrollo sostenible, respeto y cuidado del medio ambiente	4 h
	Total transversal	12 h
Complementaria	A. Búsqueda activa de empleo	5h
	B. Prevención de Riesgos Laborales	5h
	C. Utilización de las TIC	13h
	Total complementaria	23 h
	Total duración formación	485 h

TUTORIAS		
Formación específica	Se mantendrán tutorías individualizadas que resolverán dudas a los participantes. Con la realización de un diagnóstico se definirán los objetivos de cada beneficiario/a, contrastando sus intereses con las características reales del mercado laboral, o ámbito formativo (itinerario) en el que esté participando. Para ello, se emitirá un informe evaluador que defina claramente sus necesidades.	5 h
Práctica Profesional	las prácticas profesionales (no laborales), supone para los beneficiarios la oportunidad de adquirir una experiencia laboral en entornos reales de trabajo que les será de gran ayuda para adquirir unos conocimientos y aptitudes que faciliten su acceso al mercado laboral y que complementan lo aprendido durante la fase de formación específica del itinerario.	5h
Duración total		10 h
Recursos humanos	Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Técnico Superior en Artes Gráficas. Certificado de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional de Artes Gráficas. Deben de tener adquiridas habilidades tales como: Dirección del equipo de trabajo, interlocución con áreas profesionales, observación del cumplimiento de las condiciones de acceso a los itinerarios, funciones de apoyo al coordinador/a, seguimiento de alumnado, preparación de clases, diseño y elaboración del material didáctico, compilación de la documentación administrativa y contable, coordinador/a docente, etc.	

Justificación	Las tasas de personas demandantes de empleo en esta comarca en el presente año, es de 1.262. Una de las demandas claras de formación y de contratación se encuentra en la familia profesional de Artes Gráficas, más concretamente en las áreas de impresión, por la proyección en el empleo y por la mejora en la calidad del servicio que está demandando en el sector. Existe la posibilidad clara de homologación de estos Itinerarios formativos, ya que las instalaciones están ya creadas, además la Asociación de discapacidad, AIDIM, se encuentra trabajando en esta actividad, y nos plantea la necesidad de especializarse en el Itinerario de Impresión en Serigrafía y Tampografía, para profesionalizar a sus usuarios, dicha asociación tiene sus instalaciones preparadas para el buen desarrollo del Itinerario. También nos gustaría destacar la inexistencia de centros acreditados que nos condicionan la elección de los itinerarios formativos y que no redundan en la inserción del alumnado, de ahí la importancia de formar y profesionalizar a este colectivo mayoritario, ya que existe mayor posibilidad de inserción laboral, además de la demanda por parte del sector empresarial.
---------------	---

Anexo V

Id proyecto:	406
Nombre Proyecto	ISLA IV

Tipo de actuación	Itinerario Formativo	
Denominación	Marketing y Compraventa Internacional en la comarca de Tajo-Salor	
Objetivos	➤ Obtener y elaborar información para el sistema de información de mercados. ➤ Realizar estudios y propuestas para las acciones del plan de marketing-mix internacional. ➤ Asistir en los procesos de negociación y ejecución de las operaciones de compra-venta internacional de productos/servicios. ➤ Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario competente, en las relaciones y actividades de comercio internacional. ➤ Comunicarse en una lengua distinta del inglés, con un nivel de usuario competente, en las relaciones y actividades de comercio internacional.	
Ámbito territorial	Mancomunidad de Tajo-Salor	
Colectivo destinatario	Para la selección de participantes se pretende incluir un 80% del colectivo de parados de larga duración. No obstante, el itinerario va dirigido a los siguientes colectivos: • Jóvenes menores de 30 años no atendidos por el Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ) • Personas mayores de 55 años. • Personas con discapacidad. • Inmigrantes. • Minorías étnicas y comunidades marginadas. • Otros colectivos desfavorecidos • Otras personas en situación de vulnerabilidad acreditada por un informe de los Servicios Sociales.	
Nº de participantes	15 personas	
Contenido		
FORMACIÓN	Programa/Módulos/Unidades de competencia	Horas
Específica	Se adversarán módulos certificados de formación profesional y Unidades formativas, como pueden ser:	
	- Sistemas de información de mercados	180h
	- Marketing-mix internacional	130h
	- Negociación y compraventa internacional	160h
	- Inglés profesional para comercio internacional	120h
	- Lengua extranjera profesional, distinta del Inglés, para comercio internacional	120h
	Unidades formativas:	
	- Entorno e información de mercados	60h
	- Investigación y recogida de información de mercados	60h
	- Tratamiento y análisis de la información de mercados	60h
	- Políticas de marketing internacional	90h
	- Plan e informes de marketing internacional	40h
	- Información y gestión operativa de la compraventa internacional	80h
	- Negociación y contratación internacional	80h
	- Inglés oral y escrito en el comercio internacional.	90h
- Documentación en inglés para el comercio internacional	30h	
- Lengua extranjera oral y escrita, distinta del inglés, en el comercio internacional.	90h	
- Documentación en lengua extranjera, distinta del inglés, para el comercio internacional	30h	
	Total específica	710h
	Módulo certificado de prácticas profesionales no laborables, en las cuales se adversaran los siguientes contenidos:	

Práctica profesional	1. Actividades de apoyo al plan de marketing y a la investigación comercial. – Obtener, procesar y organizar la información en la investigación comercial internacional. Elaborar la información de base relevante para el establecimiento de las políticas de marketing. Aplicar correctamente técnicas cuantitativas y cualitativas de recogida de información de fuentes primarias y secundarias en el proceso de obtención de información. Identificar los objetivos del plan de marketing internacional. – Recoger información aplicando los procedimientos adecuados y a través de las fuentes de información precisas, para analizar el efecto del plan implantado en el mercado de referencia. 2. Actividades de apoyo administrativo y gestión de las operaciones de comercio internacional. – Búsqueda y cumplimentación de contratos y modelos de documentos, adaptando estos modelos al caso concreto de la empresa u organización. – Análisis de normativa contractual y clausulado del contrato de compraventa. Actualización de la normativa, y documentación necesarios para realizar la negociación y compraventa internacional. Identificar el segmento de mercado de proveedores y clientes de la empresa y sus características. Gestión de las operaciones de compraventa de productos y/o servicios. Identificar el segmento de mercado de proveedores y clientes y de las empresas y sus características. – Obtener información precisa sobre ofertas de proveedores. – Comportarse correctamente y de forma amable en el trato con los clientes y proveedores. – Interpretar y cumplir con diligencia las instrucciones recibidas y responsabilizarse del trabajo asignado, comunicándose eficazmente con la persona adecuada en cada momento. 3. Utilización de medios informáticos para buscar información y elaborar documentos. – Búsqueda de información, -Internet, archivos, prensa- e incorporación de forma organizada a través de aplicaciones informáticas. – Utilización de ficheros de clientes/proveedores. Técnicas de clasificación, codificación y archivo. – Mantenimiento de la seguridad, confidencialidad y restricción de acceso a la documentación. – Utilizar las bases de datos disponibles para acceder, archivar y actualizar la información disponible en el sistema de información de mercados. – Utilizar los programas informáticos y medios audiovisuales disponibles para realizar presentaciones. – Utilizar los programas informáticos disponibles para el tratamiento y análisis estadístico de la información. 4. Integración y comunicación en el centro de trabajo. – Comportamiento responsable en el centro de trabajo. – Respeto a los procedimientos y normas del centro de trabajo. – Interpretación y ejecución con diligencia las instrucciones recibidas. – Reconocimiento del proceso productivo de la organización. – Utilización de los canales de comunicación establecidos en el centro de trabajo. – Adecuación al ritmo de trabajo de la empresa. – Seguimiento de las normativas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente.	
	Total práctica	40h
Transversal	a) Igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres	4 h
	b) Igualdad de trato, no discriminación y lucha contra la exclusión social	4 h
	c) Desarrollo sostenible, respeto y cuidado del medio ambiente	4 h
	Total transversal	12 h
Complementaria	A. Búsqueda activa de empleo	5 h
	A. Prevención de Riesgos Laborales	5 h
	B. Utilización de las TIC	13 h
	C. Habilidades empáticas con personas dependientes	15 h
	Total complementaria	38 h
	Total duración formación	800h

TUTORIAS		
Formación específica	Se mantendrán tutorías individualizadas que resolverán dudas a los participantes. Con la realización de un diagnóstico se definirán los objetivos de cada beneficiario/a, contrastando sus intereses con las características reales del mercado laboral, o ámbito formativo (itinerario) en el que esté participando. Para ello, se emitirá un informe evaluador que defina claramente sus necesidades.	10 h
Práctica Profesional	las prácticas profesionales (no laborales), supone para los beneficiarios la oportunidad de adquirir una experiencia laboral en entornos reales de trabajo que les será de gran ayuda para adquirir unos conocimientos y aptitudes que faciliten su acceso al mercado laboral y que complementan lo aprendido durante la fase de formación específica del itinerario.	
Duración total		10 h
Recursos humanos	Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o título de Grado correspondiente u otros títulos equivalentes relacionados con este campo profesional. Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o título de Grado correspondiente u otros títulos equivalentes relacionados con este campo profesional. Licenciado en Filología, Traducción e Interpretación de la lengua inglesa o título de grado equivalente. Cualquier otra titulación superior con la siguiente formación complementaria: Haber superado un ciclo de los estudios conducentes a la obtención de la Licenciatura en Filología, Traducción e Interpretación en lengua inglesa o titulación equivalente. Certificado o diploma de acreditación oficial de la competencia lingüística de inglés como el Certificado de Nivel Avanzado de las Escuelas Oficiales de Idiomas u otros equivalentes o superiores reconocidos. Titulación universitaria cursada en un país de habla inglesa, en su caso, con la correspondiente homologación. Deben de tener adquiridas habilidades tales como: Dirección del equipo de trabajo, interlocución con áreas profesionales, observación del cumplimiento de las condiciones de acceso a los itinerarios, funciones de apoyo al coordinador/a, seguimiento de alumnado, preparación de clases, diseño y elaboración del material didáctico, compilación de la documentación administrativa y contable, coordinador/a docente, etc.	
Justificación	Las tasas de personas demandantes de empleo dentro de los colectivos vulnerables, en esta comarca en el presente año, es de 505, entre ellos una tasa importante la cubren el sector femenino, demandando en este caso, la acción formativa que nos ocupa. La familia profesional Comercio y Marketing, como área profesional Marketing y Relaciones públicas, dan cobertura suficiente a una inserción laboral positiva y eficaz dentro de la Comarca. También nos gustaría destacar la inexistencia de centros acreditados que nos condicionan la elección de los itinerarios formativos y que no redundan en la inserción del alumnado, de ahí la importancia de formar a este colectivo mayoritario, en atención sociosanitaria a personas dependientes en instituciones Sociales, ya que existe mayor posibilidad de inserción laboral, además de la demanda por parte del sector empresarial y de las Instituciones Sociales.	

Anexo V

Id proyecto:	406
Nombre Proyecto	ISLA IV

Tipo de actuación	Itinerario Formativo		
Denominación	Marketing y Compraventa Internacional en la comarca de Trujillo		
Objetivos	➤ Obtener y elaborar información para el sistema de información de mercados. ➤ Realizar estudios y propuestas para las acciones del plan de marketing-mix internacional. ➤ Asistir en los procesos de negociación y ejecución de las operaciones de compra-venta internacional de productos/servicios. ➤ Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario competente, en las relaciones y actividades de comercio internacional. ➤ Comunicarse en una lengua distinta del inglés, con un nivel de usuario competente, en las relaciones y actividades de comercio internacional.		
Ámbito territorial	Mancomunidad de Comarca de Trujillo		
Colectivo destinatario	Para la selección de participantes se pretende incluir un 80% del colectivo de parados de larga duración. No obstante, el itinerario va dirigido a los siguientes colectivos: • Jóvenes menores de 30 años no atendidos por el Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ) • Personas mayores de 55 años. • Personas con discapacidad. • Inmigrantes. • Minorías étnicas y comunidades marginadas. • Otros colectivos desfavorecidos • Otras personas en situación de vulnerabilidad acreditada por un informe de los Servicios Sociales.		
Nº de participantes	15 personas		
Contenido			
FORMACIÓN	Programa/Módulos/Unidades de competencia	Horas	
Específica	Se adversarán módulos certificados de formación profesional y Unidades formativas, como pueden ser: - Sistemas de información de mercados - Marketing-mix internacional - Negociación y compraventa internacional - Inglés profesional para comercio internacional - Lengua extranjera profesional, distinta del Inglés, para comercio internacional	180h 130h 160h 120h 120h	
	Unidades formativas: - Entorno e información de mercados - Investigación y recogida de información de mercados - Tratamiento y análisis de la información de mercados - Políticas de marketing internacional - Plan e informes de marketing internacional - Información y gestión operativa de la compraventa internacional - Negociación y contratación internacional - Inglés oral y escrito en el comercio internacional. - Documentación en inglés para el comercio internacional - Lengua extranjera oral y escrita, distinta del inglés, en el comercio internacional. - Documentación en lengua extranjera, distinta del inglés, para el comercio internacional	60h 60h 60h 90h 40h 80h 80h 90h 30h 90h 30h	
	Total específica		710h
	Módulo certificado de prácticas profesionales no laborables, en las cuales se adversaran los siguientes contenidos:		

Práctica profesional	1. Actividades de apoyo al plan de marketing y a la investigación comercial. – Obtener, procesar y organizar la información en la investigación comercial internacional. Elaborar la información de base relevante para el establecimiento de las políticas de marketing. Aplicar correctamente técnicas cuantitativas y cualitativas de recogida de información de fuentes primarias y secundarias en el proceso de obtención de información. Identificar los objetivos del plan de marketing internacional. – Recoger información aplicando los procedimientos adecuados y a través de las fuentes de información precisas, para analizar el efecto del plan implantado en el mercado de referencia. 2. Actividades de apoyo administrativo y gestión de las operaciones de comercio internacional. – Búsqueda y cumplimentación de contratos y modelos de documentos, adaptando estos modelos al caso concreto de la empresa u organización. – Análisis de normativa contractual y clausulado del contrato de compraventa. Actualización de la normativa, y documentación necesarios para realizar la negociación y compraventa internacional. Identificar el segmento de mercado de proveedores y clientes de la empresa y sus características. Gestión de las operaciones de compraventa de productos y/o servicios. Identificar el segmento de mercado de proveedores y clientes y de las empresas y sus características. – Obtener información precisa sobre ofertas de proveedores. – Comportarse correctamente y de forma amable en el trato con los clientes y proveedores. – Interpretar y cumplir con diligencia las instrucciones recibidas y responsabilizarse del trabajo asignado, comunicándose eficazmente con la persona adecuada en cada momento. 3. Utilización de medios informáticos para buscar información y elaborar documentos. – Búsqueda de información, -Internet, archivos, prensa- e incorporación de forma organizada a través de aplicaciones informáticas. – Utilización de ficheros de clientes/proveedores. Técnicas de clasificación, codificación y archivo. – Mantenimiento de la seguridad, confidencialidad y restricción de acceso a la documentación. – Utilizar las bases de datos disponibles para acceder, archivar y actualizar la información disponible en el sistema de información de mercados. – Utilizar los programas informáticos y medios audiovisuales disponibles para realizar presentaciones. – Utilizar los programas informáticos disponibles para el tratamiento y análisis estadístico de la información. 4. Integración y comunicación en el centro de trabajo. – Comportamiento responsable en el centro de trabajo. – Respeto a los procedimientos y normas del centro de trabajo. – Interpretación y ejecución con diligencia las instrucciones recibidas. – Reconocimiento del proceso productivo de la organización. – Utilización de los canales de comunicación establecidos en el centro de trabajo. – Adecuación al ritmo de trabajo de la empresa. – Seguimiento de las normativas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente.	
	Total práctica	40h
Transversal	a) Igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres	4 h
	b) Igualdad de trato, no discriminación y lucha contra la exclusión social	4 h
	c) Desarrollo sostenible, respeto y cuidado del medio ambiente	4 h
	Total transversal	12 h
Complementaria	A. Búsqueda activa de empleo	5 h
	A. Prevención de Riesgos Laborales	5 h
	B. Utilización de las TIC	13 h
	C. Habilidades empáticas con personas dependientes	15 h
	Total complementaria	38 h
	Total duración formación	800h

TUTORIAS		
Formación específica	Se mantendrán tutorías individualizadas que resolverán dudas a los participantes. Con la realización de un diagnóstico se definirán los objetivos de cada beneficiario/a, contrastando sus intereses con las características reales del mercado laboral, o ámbito formativo (itinerario) en el que esté participando. Para ello, se emitirá un informe evaluador que defina claramente sus necesidades.	10 h
Práctica Profesional	las prácticas profesionales (no laborales), supone para los beneficiarios la oportunidad de adquirir una experiencia laboral en entornos reales de trabajo que les será de gran ayuda para adquirir unos conocimientos y aptitudes que faciliten su acceso al mercado laboral y que complementan lo aprendido durante la fase de formación específica del itinerario.	
Duración total		10 h
Recursos humanos	Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o título de Grado correspondiente u otros títulos equivalentes relacionados con este campo profesional. Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o título de Grado correspondiente u otros títulos equivalentes relacionados con este campo profesional. Licenciado en Filología, Traducción e Interpretación de la lengua inglesa o título de grado equivalente. Cualquier otra titulación superior con la siguiente formación complementaria: Haber superado un ciclo de los estudios conducentes a la obtención de la Licenciatura en Filología, Traducción e Interpretación en lengua inglesa o titulación equivalente. Certificado o diploma de acreditación oficial de la competencia lingüística de inglés como el Certificado de Nivel Avanzado de las Escuelas Oficiales de Idiomas u otros equivalentes o superiores reconocidos. Titulación universitaria cursada en un país de habla inglesa, en su caso, con la correspondiente homologación. Deben de tener adquiridas habilidades tales como: Dirección del equipo de trabajo, interlocución con áreas profesionales, observación del cumplimiento de las condiciones de acceso a los itinerarios, funciones de apoyo al coordinador/a, seguimiento de alumnado, preparación de clases, diseño y elaboración del material didáctico, compilación de la documentación administrativa y contable, coordinador/a docente, etc.	
Justificación	Las tasas de personas demandantes de empleo dentro de los colectivos vulnerables, en esta comarca en el presente año, es de 1.014, entre ellos una tasa importante la cubren el sector femenino, demandando en este caso, la acción formativa que nos ocupa. La familia profesional Comercio y Marketing, como área profesional Marketing y Relaciones públicas, pueden dar cobertura suficiente a una inserción laboral positiva y eficaz. La Comarca de Trujillo, presenta un importante yacimiento de empleo en lo referente al Comercio y al Turismo. También nos gustaría destacar la inexistencia de centros acreditados que nos condicionan la elección de los itinerarios formativos y que no redundan en la inserción del alumnado, de ahí la importancia de formar a este colectivo mayoritario, en atención sociosanitaria a personas dependientes en instituciones Sociales, ya que existe mayor posibilidad de inserción laboral, además de la demanda por parte del sector empresarial y de las Instituciones Sociales.	

Anexo V

Id proyecto:	406
Nombre Proyecto	ISLA IV

Tipo de actuación	Itinerario Formativo		
Denominación	Operaciones Auxiliares de Lavandería Industrial y de Proximidad		
Objetivos	➤ Recepcionar, clasificar y preparar la ropa para su limpieza. ➤ Realizar el lavado acuoso de ropa. ➤ Realizar el lavado en seco de ropa. ➤ Realizar el secado, planchado y embolsado de ropa.		
Ámbito territorial	Mancomunidad Villuercas, Jara e Ibores.		
Colectivo destinatario	• Personas con discapacidad.		
Nº de participantes	15 personas		
Contenido			
FORMACIÓN	Programa/Módulos/Unidades de competencia		Horas
Específica	Se adversarán módulos certificados de formación profesional y Unidades formativas, como pueden ser:		
	- Materiales y artículos textiles.		60h
	- Lavado acuoso de ropa		90h
	- Lavado en seco de ropa		60h
	- Secado, planchado y embolsado de ropa		90h
	Unidades formativas:		
	- Materiales y artículos textiles.		60h
	- Lavado acuoso de ropa		90h
	- Lavado en seco de ropa		60h
	- Secado, planchado y embolsado de ropa.		90h
Total específica		300 h	
Práctica profesional	Módulo certificado de prácticas profesionales no laborables, en las cuales se adversaran los siguientes contenidos: 1. Operaciones de recepción, clasificación y almacenamiento de los artículos y complementos textiles, establecidas en la empresa. Identificación de la ropa por cliente. Interpretación según tipo de prenda: plana, forma y rizo o felpa. Características de las manchas: aspecto de los bordes, tacto, color, emplazamiento y olor. Interpretación agrupación según tratamiento: debe ser lavada en conjunto o separado o tenga el mismo acabado. Interpretación de los avíos y complementos que componen los artículos textiles. Interpretación de la simbología del etiquetado ecológico de composición y conservación. 2. Procesos de las operaciones de preparación de los diferentes tratamientos y eliminación de las manchas, según los procesos establecidos en la empresa. Identificación de la naturaleza del agua utilizada en la lavandería. Interpretación de los tratamientos del agua utilizados en la lavandería. Identificación de las fases del proceso de lavado. Identificación de las características generales del lavado acuoso o en seco. Identificación de los productos de lavado utilizados en la lavandería. Identificación del tipo y características de la suciedad, clasificación. Identificación de los productos para el desmanchado utilizados en la lavandería. Conservación, almacenamiento, manipulación de productos químicos. 3. Operaciones de preparación, selección y realización del proceso de mantenimiento y conservación, según los procesos establecidos en la empresa. Identificación de las		

	diferentes máquinas de secar utilizadas en la lavandería. Interpretación del los diferentes procesos de secado utilizados en la lavandería. Interpretación de las técnicas de planchado utilizadas en la lavandería. Identificación de las diferentes máquinas de plegar y máquinas de embolsar utilizadas en la lavandería. Interpretación de las técnicas de embolsado, materiales de recubrimiento utilizadas en la lavandería. Identificación de los criterios de seguridad en las máquinas de plegar, empaquetar y embolsar que se utilicen en la lavandería. Interpretación de los equipos de protección personal que utilicen en la lavandería. 4. Integración y comunicación en el centro de trabajo Comportamiento responsable en el centro de trabajo. Respeto a los procedimientos y normas del centro de trabajo. Interpretación y ejecución con diligencia las instrucciones recibidas. Reconocimiento del proceso productivo de la organización. Utilización de los canales de comunicación establecidos en el centro de trabajo. Adecuación al ritmo de trabajo de la empresa. Seguimiento de las normativas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente.	
	Total práctica	40h
Transversal	a) Igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres	4 h
	b) Igualdad de trato, no discriminación y lucha contra la exclusión social	4 h
	c) Desarrollo sostenible, respeto y cuidado del medio ambiente	4 h
	Total transversal	12 h
Complementaria	A. Búsqueda activa de empleo	5h
	B. Prevención de Riesgos Laborales	5h
	C. Utilización de las TIC	13h
	Total complementaria	23 h
	Total duración formación	375 h

TUTORIAS		
Formación específica	Se mantendrán tutorías individualizadas que resolverán dudas a los participantes. Con la realización de un diagnóstico se definirán los objetivos de cada beneficiario/a, contrastando sus intereses con las características reales del mercado laboral, o ámbito formativo (itinerario) en el que esté participando. Para ello, se emitirá un informe evaluador que defina claramente sus necesidades.	5 h
Práctica Profesional	las prácticas profesionales (no laborales), supone para los beneficiarios la oportunidad de adquirir una experiencia laboral en entornos reales de trabajo que les será de gran ayuda para adquirir unos conocimientos y aptitudes que faciliten su acceso al mercado laboral y que complementan lo aprendido durante la fase de formación específica del itinerario.	5h
Duración total		10 h
Recursos humanos	Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Técnico Superior en Artes Gráficas. Certificado de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional de Artes Gráficas. Deben de tener adquiridas habilidades tales como: Dirección del equipo de trabajo, interlocución con áreas profesionales, observación del cumplimiento de las condiciones de acceso a los itinerarios, funciones de apoyo al coordinador/a, seguimiento de alumnado, preparación de clases, diseño y elaboración del material didáctico, compilación de la documentación administrativa y contable, coordinador/a docente, etc.	

Justificación	Las tasas de personas demandantes de empleo en esta comarca en el presente año, es de 1.040. Una de las demandas claras de formación y de contratación se encuentra en la familia profesional de Textil, Confección y Piel, más concretamente en las áreas de Ennoblecimiento de materias textiles y pieles, por la proyección en el empleo y por la mejora en la calidad del servicio que está demandando en el sector. Existe la posibilidad clara de homologación de estos Itinerarios formativos, ya que las instalaciones están creadas, además contamos en la comarca con una asociación que se encuentra trabajando en esta actividad, la cual, se encuentra trabajando ya en la acción de Operaciones Auxiliares de Lavandería Industrial y de Proximidad, dicha asociación tiene sus instalaciones preparadas para el buen desarrollo del Itinerario. También nos gustaría destacar la inexistencia de centros acreditados que nos condicionan la elección de los itinerarios formativos y que no redundan en la inserción del alumnado, de ahí la importancia de formar y profesionalizar a este colectivo mayoritario, ya que existe mayor posibilidad de inserción laboral, además de la demanda por parte del sector empresarial.
---------------	---

Anexo V

Id proyecto:	406
Nombre Proyecto	ISLA IV

Tipo de actuación	Itinerario Formativo	
Denominación	Operaciones Auxiliares de Montaje y Mantenimiento de sistemas Microinformáticos	
Objetivos	➤ Realizar operaciones auxiliares de montaje de equipos microinformáticos. ➤ Realizar operaciones auxiliares de mantenimiento de sistemas microinformáticos. ➤ Realizar operaciones auxiliares con tecnologías de la información y la comunicación.	
Ámbito territorial	Municipio Navalморal de la Mata	
Colectivo destinatario	Para la selección de participantes se pretende incluir un 80% del colectivo de parados de larga duración. No obstante, el itinerario va dirigido a los siguientes colectivos: • Jóvenes menores de 30 años no atendidos por el Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ) • Personas mayores de 55 años. • Personas con discapacidad. • Inmigrantes. • Minorías étnicas y comunidades marginadas. • Otros colectivos desfavorecidos • Otras personas en situación de vulnerabilidad acreditada por un informe de los Servicios Sociales.	
Nº de participantes	15 personas	
Contenido		
FORMACIÓN	Programa/Módulos/Unidades de competencia	Horas
Específica	Se adversarán módulos certificados de formación profesional y Unidades formativas, como pueden ser: - Operaciones auxiliares de montaje de componentes informático - Operaciones auxiliares de mantenimiento de sistemas microinformáticos - Operaciones auxiliares con tecnologías de la información y la comunicación	130h 70h 90h
	Unidades formativas: - Montaje de componentes y periféricos microinformáticos - Testeo y Verificación de Equipos y periféricos microinformáticos - Operaciones auxiliares de mantenimiento de sistemas microinformáticos - Operaciones auxiliares con tecnologías de la información y la comunicación	90h 40h 70h 90h
	Total específica	
	290h	
	Práctica profesional	Módulo certificado de prácticas profesionales no laborables, en las cuales se adversaran los siguientes contenidos: 1. Montaje de sistemas microinformáticos. Procedimientos de montaje de sistemas microinformáticos aplicados en la empresa. Utilización de guías, documentación y otros recursos en los procesos de montaje. Montaje, sustitución o conexión de componentes microinformáticos y periféricos. Verificación del montaje utilizando las herramientas adecuadas. Documentación de los procesos utilizando las herramientas ofimáticas adecuadas. 2. Mantenimiento de sistemas microinformáticos y periféricos. Procedimientos de mantenimiento de sistemas microinformáticos y periféricos aplicados en la empresa. Plan de mantenimiento de equipos y sistemas microinformáticos de la empresa. Utilización de guías,

	documentación y otros recursos en los procesos de mantenimiento. Mantenimiento y limpieza de equipos microinformáticos, soportes y periféricos. Verificación de la funcionalidad de equipos microinformáticos y periféricos. Documentación de las operaciones de mantenimiento utilizando las herramientas ofimáticas adecuadas. 3. Etiquetado, embalaje, almacenamiento y traslado de equipos microinformáticos, periféricos y consumibles. Procedimientos y normativa de etiquetado y embalaje de componentes, sistemas microinformáticos y periféricos en la empresa. Normas de almacenamiento de equipos, periféricos y consumibles. Seguridad en el traslado de equipos microinformáticos, periféricos y consumibles. Política de reciclado de residuos microinformáticos de la empresa. 4. Integración y comunicación en el centro de trabajo. Comportamiento responsable en el centro de trabajo. Respeto a los procedimientos y normas del centro de trabajo. Interpretación y ejecución con diligencia las instrucciones recibidas. Reconocimiento de los canales de comunicación establecidos en el centro de trabajo. Adecuación al ritmo de trabajo de la empresa. Seguimiento de las normativas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente.	
	Total práctica	80h
Transversal	a) Igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres	4 h
	b) Igualdad de trato, no discriminación y lucha contra la exclusión social	4 h
	c) Desarrollo sostenible, respeto y cuidado del medio ambiente	4 h
	Total transversal	12 h
Complementaria	A. Búsqueda activa de empleo	5 h
	A. Prevención de Riesgos Laborales	5 h
	B. Utilización de las TIC	13 h
	Total complementaria	23 h
	Total duración formación	405 h

TUTORIAS		
Formación específica	Se mantendrán tutorías individualizadas que resolverán dudas a los participantes. Con la realización de un diagnóstico se definirán los objetivos de cada beneficiario/a, contrastando sus intereses con las características reales del mercado laboral, o ámbito formativo (itinerario) en el que esté participando. Para ello, se emitirá un informe evaluador que defina claramente sus necesidades.	10 h
Práctica Profesional	las prácticas profesionales (no laborales), supone para los beneficiarios la oportunidad de adquirir una experiencia laboral en entornos reales de trabajo que les será de gran ayuda para adquirir unos conocimientos y aptitudes que faciliten su acceso al mercado laboral y que complementan lo aprendido durante la fase de formación específica del itinerario.	
Duración total		10 h
Recursos humanos	Licenciado, Ingeniero, Diplomado, Ingeniero Técnico, Técnico Superior en la Familia Profesional de Informática y Comunicaciones y Certificado de Profesionalidad de Nivel 3 de la Familia Profesional de Informática y Comunicaciones y del Área de Sistemas y Telemática. Deben de tener adquiridas habilidades tales como: Dirección del equipo de trabajo, interlocución con áreas profesionales, observación del cumplimiento de las condiciones de acceso a los itinerarios, funciones de apoyo al coordinador/a, seguimiento de alumnado, preparación de clases, diseño y elaboración del material didáctico, compilación de la documentación administrativa y contable, coordinador/a	

	docente, etc.
Justificación	Las tasas de personas demandantes de empleo dentro de los colectivos vulnerables, en esta comarca en el presente año, es de 1.134, entre ellos una tasa importante la cubre el sector de la población mayor o igual a 25 años, que llevan más de 12 meses en como demandantes. La acción formativa que nos ocupa, tiene como familia profesional de Informática y Telecomunicaciones, como área profesional Sistemas y telemática, dan cobertura suficiente a una inserción laboral positiva y eficaz dentro de la Comarca, ya que existe un porcentaje importante de la población que carece de formación en las TIC. También nos gustaría destacar la inexistencia de centros acreditados que nos condicionan la elección de los itinerarios formativos y que no redundan en la inserción del alumnado, de ahí la importancia de formar a este colectivo mayoritario, en atención sociosanitaria a personas dependientes en instituciones Sociales, ya que existe mayor posibilidad de inserción laboral, además de la demanda por parte del sector empresarial y de las Instituciones Sociales.

Anexo V

Id proyecto:	406	
Nombre Proyecto	ISLA IV	

Tipo de actuación	Itinerario Formativo	
Denominación	Operaciones Básicas de Cocina	
Objetivos	➤ Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios. ➤ Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.	
Ámbito territorial	Mancomunidad Integral Sierra de Montánchez	
Colectivo destinatario	Para la selección de participantes se pretende incluir un 80% del colectivo de parados de larga duración. No obstante, el itinerario va dirigido a los siguientes colectivos: • Jóvenes menores de 30 años no atendidos por el Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ) • Personas mayores de 55 años. • Personas con discapacidad. • Inmigrantes. • Minorías étnicas y comunidades marginadas. • Otros colectivos desfavorecidos • Otras personas en situación de vulnerabilidad acreditada por un informe de los Servicios Sociales. •	
Nº de participantes	15 personas	

Contenido		
FORMACIÓN	Programa/Módulos/Unidades de competencia	Horas
Específica	Se adversarán módulos certificados de formación profesional y Unidades formativas, como pueden ser:	
	- Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.	120h
	- Elaboración culinaria básica.	180h
	Unidades formativas:	
	- Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.	30h
	- Aprovisionamiento de materias primas en cocina.	30h
	- Preelaboración y conservación culinarias	60h
	- Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.	30h
	- Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria	90h
	- Elaboración de platos combinados y aperitivos.	60h
	Total específica	270h
Práctica profesional	Módulo certificado de prácticas profesionales no laborables, en las cuales se adversaran los siguientes contenidos: 1. Puesta a punto, mantenimiento y orden en cocina -Puesta a punto, limpieza, orden y mantenimiento de los equipos disponibles y el lugar de trabajo. -Preparación y utilización de los equipos e instrumentos de acuerdo con las instrucciones recibidas, vigilando su correcto funcionamiento. 2. Recepción y almacenaje de géneros y materias primas culinarias - Asistencia en las operaciones de control en la recepción de mercancías. - Manipulación de los géneros destinados al almacén o a consumo inmediato. -Realización de operaciones básicas de almacenamiento de alimentos y bebidas. -Formalización de vales y documentación. -Actuación con la responsabilidad y honradez que requiere la participación en procesos de	

	recepción, almacenaje y distribución de mercancías. 3. Prelaboración de géneros culinarios y preparación de elaboraciones culinarias básicas y elementales, platos combinados y aperitivos sencillos - Ejecución de preelaboraciones necesarias para un plan de trabajo determinado. -Realización de elaboraciones culinarias básicas y elementales. -Ejecución de acabados poco complejos para las elaboraciones culinarias. -Elaboración y presentación de platos combinados y aperitivos sencillos. 4. Envasado, conservación y regeneración y de géneros y materias primas culinarias -Ejecución de operaciones auxiliares previas que necesitan los productos para su conservación. -Ejecución de operaciones de regeneración, conservación y envasado de géneros. -Regeneración de géneros culinarios por métodos sencillos. 5. Asistencia en los procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias -Realización de operaciones de aprovisionamiento interno de géneros. -Asistencia en los procesos de elaboración culinaria siguiendo instrucciones. 6. Cumplimiento de las normas de seguridad, higiene y protección del medioambiente en restauración -Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad y de manipulación de alimentos. -Respeto de las medidas de ahorro de energía y de conservación del medioambiente en los procesos de almacenamiento y de elaboración de alimentos y géneros culinarios. 7. Integración y comunicación en el centro de trabajo -Comportamiento responsable en el centro de trabajo. -Respeto a los procedimientos y normas del centro de trabajo. -Interpretación y ejecución con diligencia las instrucciones recibidas. -Reconocimiento del proceso productivo de la organización. -Utilización de los canales de comunicación establecidos en el centro de trabajo. -Adecuación al ritmo de trabajo de la empresa. -Seguimiento de las normativas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente.	
	Total práctica	80h
Transversal	a) Igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres	4 h
	b) Igualdad de trato, no discriminación y lucha contra la exclusión social	4 h
	c) Desarrollo sostenible, respeto y cuidado del medio ambiente	4 h
	Total transversal	12 h
Complementaria	A. Búsqueda activa de empleo	4 h
	B. Prevención de Riesgos Laborales	4 h
	Total complementaria	8 h
	Total duración formación	370h

TUTORIAS		
Formación específica	Se mantendrán tutorías individualizadas que resolverán dudas a los participantes. Con la realización de un diagnóstico se definirán los objetivos de cada beneficiario/a, contrastando sus intereses con las características reales del mercado laboral, o ámbito formativo (itinerario) en el que esté participando. Para ello, se emitirá un informe evaluador que defina claramente sus necesidades.	5h
Práctica Profesional	las prácticas profesionales (no laborales), supone para los beneficiarios la oportunidad de adquirir una experiencia laboral en entornos reales de trabajo que les será de gran ayuda para adquirir unos conocimientos y aptitudes que faciliten su acceso al mercado laboral y que complementan lo aprendido durante la fase de formación específica del itinerario.	5h
Duración total		10 h

Recursos humanos	Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Licenciado en Veterinaria Técnico Superior en Restauración. Técnico en cocina. Certificado de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional Hostelería y turismo en el área de restauración. Deben de tener adquiridas habilidades tales como: Dirección del equipo de trabajo, interlocución con áreas profesionales, observación del cumplimiento de las condiciones de acceso a los itinerarios, funciones de apoyo al coordinador/a, seguimiento de alumnado, preparación de clases, diseño y elaboración del material didáctico, compilación de la documentación administrativa y contable, coordinador/a docente, etc.
Justificación	Las tasas de personas demandantes de empleo en esta comarca en el presente año, es de 1.781, y de 868, en la población con más vulnerabilidad, entre ellos una tasa importante la cubren el sector femenino, demandando en este caso, la acción formativa que nos ocupa. Contamos con que las personas interesadas tienen una formación baja, además de necesitar un Certificación para mayor posibilidad de inclusión en el mundo laboral, por lo que se nos crea la necesidad de formarlas en los itinerarios que tengan fácil acceso para esta parte de la población. También nos gustaría destacar la inexistencia de centros acreditados que nos condicionan la elección de los itinerarios formativos y que no redundan en la inserción del alumnado, de ahí la importancia de formar a este colectivo mayoritario, en atención sociosanitaria a personas dependientes en instituciones Sociales, ya que existe mayor posibilidad de inserción laboral, además de la demanda por parte del sector empresarial y de las Instituciones Sociales.

Anexo V

Id proyecto:	406	
Nombre Proyecto	ISLA IV	
Tipo de actuación	Itinerario Formativo	
Denominación	Operaciones básicas de pisos en alojamientos	
Objetivos	➤ Preparar y poner a punto habitaciones, zonas nobles y áreas comunes. ➤ Realizar las actividades de lavado de ropa propias de establecimientos de alojamiento. ➤ Realizar las actividades de planchado y arreglo de ropa, propias de establecimientos de alojamiento.	
Ámbito territorial	Mancomunidad Comarca de Trujillo	
Colectivo destinatario	Para la selección de participantes se pretende incluir un 80% del colectivo de parados de larga duración. No obstante, el itinerario va dirigido a los siguientes colectivos: • Jóvenes menores de 30 años no atendidos por el Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ) • Personas mayores de 55 años. • Personas con discapacidad. • Inmigrantes. • Minorías étnicas y comunidades marginadas. • Otros colectivos desfavorecidos • Otras personas en situación de vulnerabilidad acreditada por un informe de los Servicios Sociales.	
Nº de participantes	15 personas	
Contenido		
FORMACIÓN	Programa/Módulos/Unidades de competencia	Horas
Específica	Se adversarán módulos certificados de formación profesional y Unidades formativas, como pueden ser:	
	- Arreglo de habitaciones y zonas comunes en alojamientos.	120h
	- Lavado de ropa en alojamientos.	90h
	- Planchado y arreglo de ropa en alojamientos.	90h
	Unidades formativas:	
	- Aprovisionamiento y organización del office en alojamientos.	30h
	- Limpieza y puesta a punto de pisos y zonas comunes en alojamientos.	60h
	- Atención al cliente en la limpieza de pisos en alojamientos.	30h
	- Lavado de ropa en alojamientos.	90h
	- Planchado y arreglo de ropa en alojamientos.	90h
	Total específica	300 h
Práctica profesional	Módulo certificado de prácticas profesionales no laborables, en las cuales se adversaran los siguientes contenidos: 1. Aprovisionamiento interno, organización y control de productos en el área de alojamientos - Cumplimentación de documentación propia de aprovisionamiento interno - Mantenimiento del office del departamento de pisos y los almacenes de lavandería y del taller de planchado y costura, limpios y ordenados. - Reposición de productos, utensilios y lencería - Retirada de los productos en mal estado - Realización y actualización de inventarios de existencias y registros de pérdidas - Cumplimentación de la documentación propia de inventarios - Actuación con responsabilidad y honradez	

	2. Interpretación y cumplimentación de documentación propia del área de pisos en alojamientos - Interpretación del etiquetado de diferentes productos propios del área de pisos - Traslado de información acerca de anomalías o disfunciones detectadas. - Interpretación de información recibida y emitir mensajes claros y concisos - Cumplimentación de documentos de uso habitual en las actividades de limpieza y puesta a punto de habitaciones y áreas públicas - Cumplimentación de documentos de uso habitual en las actividades de lavandería - Cumplimentación de documentos de uso habitual en las actividades de lencería - Cumplimentación de documentos acreditativos de la ejecución de los procesos en el ámbito de la calidad 3. Limpieza y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes, mobiliario y elementos decorativos del área de alojamientos - Realización del mantenimiento de uso de las máquinas utilizadas habitualmente para la limpieza de establecimientos de alojamiento - Ejecución de la limpieza de las máquinas, herramientas y utensilios - Limpieza y montaje del “carro de limpieza” y “carro de camarera - Limpieza y puesta a punto de habitaciones y áreas públicas - Aplicación de técnicas de limpieza, mantenimiento y conservación de elementos decorativos y mobiliario - Mantenimiento y conservación de plantas de interior y realizar composiciones florales y frutales - Ejecución de los trámites y la trayectoria que se deben realizar para recoger, enviar para su limpieza y reponer la ropa particular de los clientes, pacientes o usuarios en general. - Realización de equipajes a petición de clientes - Preparación de habitaciones para bloqueos por obra y pintura - Montaje de salones para supuestos actos específicos - Mantenimiento y cuidado de las instalaciones y los equipos, y obtención del máximo provecho a los productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios. 4. Clasificación y marcado de ropas para su lavado y para su planchado en el área de alojamientos - Clasificación de la ropa en función del tipo de prenda, tipo de suciedad, grado de infección y requerimientos de lavado del etiquetado - Separación de las prendas que, atendiendo al etiquetado, deban precisar un tratamiento especial en el lavado o planchado que difiera del habitualmente utilizado - Separación de la ropa infectada para su desinfección según instrucciones - Separación de la ropa con carencia de etiquetado a la espera de instrucciones. - Colocación de la ropa lavar o planchar, clasificada, en los contenedores correspondientes 5. Lavado, escurrido y secado de ropa en el área de alojamientos - Realización del lavado y apresto a máquina de ropa - Lavado a mano de prendas delicadas - Escurrido de la ropa - Secado de ropa a máquina - Secado sin intervención mecánica de prendas delicadas - Comprobación del buen estado de limpieza, desinfección y secado de las ropas lavadas - Retirada de las prendas que presenten anomalías producidas por manchas resistentes u otras razones - Mantenimiento y cuidado de las instalaciones y los equipos, y obtención del máximo provecho a los productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios. 6. Planchado, doblado y presentación de ropa en el área de alojamientos - Disposición y programación de la maquinaria para efectuar las operaciones de planchado - Disposición y programación de la maquinaria para efectuar las operaciones de doblado o plegado - Ajuste de las máquinas para el embolso o precinto de ropas - Retirada de las prendas que presenten anomalías - Mantenimiento y cuidado de las instalaciones y los equipos, y obtención del máximo provecho a los productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios. 7. Cosido a mano y a máquina de ropa en el área de alojamientos - Comprobación del buen funcionamiento y reglaje de las máquinas y de los accesorios - Ejecución, a mano o a máquina, de costuras de unión y dobladillos, cosido de botones y pegado de cremalleras, autoadhesivos y otros elementos. - Confección de ropas sencillas - Realización de zurcidos sencillos - Mantenimiento y cuidado de las instalaciones y los equipos y obtención del máximo provecho a los productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios. 8. Cumplimiento de las normas y medidas internas de seguridad, higiene y salud propios del área de alojamientos - Utilización correcta de las protecciones necesarias en el manejo de equipos, máquinas y utensilios - Manipulación de productos químicos propios del área de alojamientos con criterios de seguridad y protección ambiental 9. Atención al cliente en la limpieza de pisos en alojamientos - Comunicación aplicando técnicas adaptadas a distintos interlocutores -
--	---

	Respuesta a las demandas de los clientes o usuarios - Atención a los clientes o usuarios con cortesía y elegancia 10. Integración y comunicación en el centro de trabajo -Comportamiento responsable en el centro de trabajo. -Respeto a los procedimientos y normas del centro de trabajo. -Interpretación y ejecución con diligencia las instrucciones recibidas. -Reconocimiento del proceso productivo de la organización. -Utilización de los canales de comunicación establecidos en el centro de trabajo. -Adecuación al ritmo de trabajo de la empresa. -Seguimiento de las normativas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente.	
	Total práctica	80 h
Transversal	a) Igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres	4 h
	b) Igualdad de trato, no discriminación y lucha contra la exclusión social	4 h
	c) Desarrollo sostenible, respeto y cuidado del medio ambiente	4 h
	Total transversal	12 h
Complementaria	A. Búsqueda activa de empleo	5h
	A. Prevención de Riesgos Laborales	5h
	B. Utilización de las TIC	13h
	Total complementaria	23 h
	Total duración formación	415 h

TUTORIAS		
Formación específica	Se mantendrán tutorías individualizadas que resolverán dudas a los participantes. Con la realización de un diagnóstico se definirán los objetivos de cada beneficiario/a, contrastando sus intereses con las características reales del mercado laboral, o ámbito formativo (itinerario) en el que esté participando. Para ello, se emitirá un informe evaluador que defina claramente sus necesidades.	5 h
Práctica Profesional	las prácticas profesionales (no laborales), supone para los beneficiarios la oportunidad de adquirir una experiencia laboral en entornos reales de trabajo que les será de gran ayuda para adquirir unos conocimientos y aptitudes que faciliten su acceso al mercado laboral y que complementan lo aprendido durante la fase de formación específica del itinerario.	5h
Duración total		10 h
Recursos humanos	Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes Técnico y Técnico superior de la familia profesional de Hostelería y Turismo. Certificados de profesionalidad de nivel 2 y nivel 3 del área profesional de Restauración de la familia profesional de Hostelería y Turismo. Deben de tener adquiridas habilidades tales como: Dirección del equipo de trabajo, interlocución con áreas profesionales, observación del cumplimiento de las condiciones de acceso a los itinerarios, funciones de apoyo al coordinador/a, seguimiento de alumnado, preparación de clases, diseño y elaboración del material didáctico, compilación de la documentación administrativa y contable, coordinador/a docente, etc.	

Justificación	Las tasas de personas demandantes de empleo en esta comarca en el presente año, es de 1.627. Una de las demandas claras de formación y de contratación se encuentra en la familia profesional de Hostelería y Turismo, más concretamente en las áreas de Alojamientos en hoteles, por la proyección en el empleo y por la mejora en la calidad del servicio que está demandando en el sector. Debido al importante papel que juega en la comarca y en especial en Trujillo el turismo es necesario seguir formando a personas desempleados en Certificados que mejoren la cualificación de los desempleados que demandan esta actividad. Además es una actividad que produce empleo en la comarca de forma importante. También nos gustaría destacar la inexistencia de centros acreditados que nos condicionan la elección de los itinerarios formativos y que no redundan en la inserción del alumnado, de ahí la importancia de formar y profesionalizar a este colectivo mayoritario, ya que existe mayor posibilidad de inserción laboral, además de la demanda por parte del sector empresarial.
---------------	---

Anexo V

Id proyecto:	406	
Nombre Proyecto	ISLA IV	

Tipo de actuación	Itinerario Formativo	
Denominación	Operaciones Básicas de Restaurante y Bar en Coria	
Objetivos	➤ Asistir en el servicio de alimentos y bebidas. ➤ Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.	
Ámbito territorial	Municipio de Coria	
Colectivo destinatario	Para la selección de participantes se pretende incluir un 80% del colectivo de parados de larga duración. No obstante, el itinerario va dirigido a los siguientes colectivos: • Jóvenes menores de 30 años no atendidos por el Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ) • Personas mayores de 55 años. • Personas con discapacidad. • Inmigrantes. • Minorías étnicas y comunidades marginadas. • Otros colectivos desfavorecidos • Otras personas en situación de vulnerabilidad acreditada por un informe de los Servicios Sociales.	
Nº de participantes	15 personas	

Contenido		
FORMACIÓN	Programa/Módulos/Unidades de competencia	Horas
Específica	Se adversarán módulos certificados de formación profesional y Unidades formativas, como pueden ser:	
	- Servicio básico de restaurante-bar	120h
	- Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas.	120h
	Unidades formativas:	
	- Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.	30h
	- Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio.	30h
	- Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante.	60h
	- Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.	30h
	- Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar.	30h
- Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar.	60h	
	Total específica	210 h
Práctica profesional	Módulo certificado de prácticas profesionales no laborables, en las cuales se adversaran los siguientes contenidos:	
	1. Utilización de equipos, maquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica del área de restaurante. Identificación de herramientas, útiles y menaje, así como de los elementos que conforman los equipos y maquinaria del departamento de restaurante. Selección de útiles, menaje, herramientas, equipos y maquinaria idóneos en cada caso. -Puesta a punto, limpieza, orden y mantenimiento de los equipos disponibles y del lugar de trabajo. Preparación y utilización de equipos e instrumentos de acuerdo con las instrucciones recibidas, vigilando su	

	correcto funcionamiento. 2. Realización de tareas sencillas de servicio de alimentos, bebidas y complementos. Realización de operaciones propias del servicio de comidas y bebidas. Realización de operaciones básicas de almacenamiento de alimentos y bebidas. Interpretación y cumplimiento de instrucciones de trabajo. - Aplicación de técnicas de atención al cliente. Aplicación, en su caso, de modalidades de facturación y cobro sencillas. 3. Realización del proceso de cierre del restaurante. Reposición de los géneros solicitados para el stock del día siguiente. Desarrollo de operaciones propias de preparación para otro servicio o de finalización de jornada, de acuerdo con instrucciones definidas y aplicando las normas de seguridad. Colaboración en las operaciones de recogida y limpieza. Realización de tareas habituales de trabajo que se desarrollan para el cierre de áreas de consumo de alimentos y bebidas, tanto en lo que se refiere a su preparación para otro servicio como a la finalización de la jornada, teniendo en cuenta las normas de seguridad. 4. Recepción, almacenaje y distribución interna de alimentos y bebidas en restaurante Colaboración en el cálculo y cumplimentación del vale de pedido de bebidas y géneros necesarios para su provisión interna. Cumplimentación de otros documentos relativos con el almacenamiento y control. Asistencia en las operaciones de control, en la recepción de mercaderías. Manipulación correcta, y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, tanto de los equipos de control, como de los propios géneros destinados al almacén o a consumo inmediato. Realización de operaciones básicas de almacenamiento de alimentos y bebidas, ordenándolos en función de la naturaleza de cada uno de ellos. Distribución de bebidas y géneros en forma, lugar y cantidad adecuados. Retiro de géneros deteriorados durante el período de almacenamiento. 5. Preparación, presentación y conservación de las bebidas alcohólicas y no alcohólicas más significativas Colaboración en la mise en place. Prestación de asistencia y/o aplicación con autonomía de las técnicas de elaboración de bebidas sencillas siguiendo las fichas técnicas. Realización de operaciones sencillas de decoración y presentación de las bebidas. Participación en la mejora de la calidad durante todo el proceso. 6. Colaboración en los procesos de preparación, presentación y conservación de comidas rápidas. Selección de útiles, herramientas y equipos necesarios. Distribución de los géneros necesarios para poder aplicar las técnicas culinarias en cuestión. Prestación de asistencia o ejecución con autonomía de las técnicas culinarias para la obtención de las comidas rápidas. Realización de las operaciones de decoración necesarias. 7. Regeneración, conservación y envasado de bebidas sencillas y comidas rápidas Ejecución de las operaciones auxiliares previas que necesitan los géneros y productos. Realización de las operaciones necesarias para los procesos de regeneración, conservación y envasado de géneros, bebidas y comidas rápidas. 8. Cumplimiento de las normas de seguridad, higiene y protección del medioambiente en restauración Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad y de manipulación de alimentos. Respeto de las medidas de ahorro de energía y de conservación del medioambiente en los procesos de almacenamiento y de elaboración de alimentos y géneros culinarios. 9. Integración y comunicación en el centro de trabajo Comportamiento responsable en el centro de trabajo. Respeto a los procedimientos y normas del centro de trabajo. Interpretación y ejecución con diligencia las instrucciones recibidas. Reconocimiento del proceso productivo de la organización. Utilización de los canales de comunicación establecidos en el centro de trabajo. Adecuación al ritmo de trabajo de la empresa. Seguimiento de las normativas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente.	
	Total práctica	80 h

Transversal	a) Igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres	4 h
	b) Igualdad de trato, no discriminación y lucha contra la exclusión social	4 h
	c) Desarrollo sostenible, respeto y cuidado del medio ambiente	4 h
	Total transversal	12 h

Complementaria	A. Búsqueda activa de empleo	5h
	A. Prevención de Riesgos Laborales	5h
	B. Utilización de las TIC	13h
	Total complementaria	23 h
	Total duración formación	325h

TUTORIAS		
Formación específica	Se mantendrán tutorías individualizadas que resolverán dudas a los participantes. Con la realización de un diagnóstico se definirán los objetivos de cada beneficiario/a, contrastando sus intereses con las características reales del mercado laboral, o ámbito formativo (itinerario) en el que esté participando. Para ello, se emitirá un informe evaluador que defina claramente sus necesidades.	5 h
Práctica Profesional	las prácticas profesionales (no laborales), supone para los beneficiarios la oportunidad de adquirir una experiencia laboral en entornos reales de trabajo que les será de gran ayuda para adquirir unos conocimientos y aptitudes que faciliten su acceso al mercado laboral y que complementan lo aprendido durante la fase de formación específica del itinerario.	5h
Duración total		10 h
Recursos humanos	Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Licenciado en Veterinaria. Técnico Superior en Restauración. Técnico en cocina . Certificado de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional Hostelería y Turismo en el área profesional de restauración Deben de tener adquiridas habilidades tales como: Dirección del equipo de trabajo, interlocución con áreas profesionales, observación del cumplimiento de las condiciones de acceso a los itinerarios, funciones de apoyo al coordinador/a, seguimiento de alumnado, preparación de clases, diseño y elaboración del material didáctico, compilación de la documentación administrativa y contable, coordinador/a docente, etc.	
Justificación	Las tasas de personas demandantes de empleo dentro de los colectivos más vulnerables, en esta comarca, son de 871. Una de las demandas claras de formación y de contratación se encuentra en la familia profesional de Hostelería y Turismo, más concretamente en las áreas de Restauración, por la proyección en el empleo y por la mejora en la calidad del servicio que está demandando en el sector. También nos gustaría destacar la inexistencia de centros acreditados que nos condicionan la elección de los itinerarios formativos y que no redundan en la inserción del alumnado, de ahí la importancia de formar y profesionalizar a este colectivo mayoritario, ya que existe mayor posibilidad de inserción laboral, además de la demanda por parte del sector empresarial.	

Anexo V

Id proyecto:	406
Nombre Proyecto	ISLA IV

Tipo de actuación	Itinerario Formativo	
Denominación	Operaciones Básicas de Restaurante y Bar en la comarca de La Vera	
Objetivos	➤ Asistir en el servicio de alimentos y bebidas. ➤ Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.	
Ámbito territorial	Mancomunidad de la Vera	
Colectivo destinatario	Para la selección de participantes se pretende incluir un 80% del colectivo de parados de larga duración. No obstante, el itinerario va dirigido a los siguientes colectivos: • Jóvenes menores de 30 años no atendidos por el Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ) • Personas mayores de 55 años. • Personas con discapacidad. • Inmigrantes. • Minorías étnicas y comunidades marginadas. • Otros colectivos desfavorecidos • Otras personas en situación de vulnerabilidad acreditada por un informe de los Servicios Sociales.	
Nº de participantes	15 personas	
Contenido		
FORMACIÓN	Programa/Módulos/Unidades de competencia	Horas
Específica	Se adversarán módulos certificados de formación profesional y Unidades formativas, como pueden ser:	
	- Servicio básico de restaurante-bar	120h
	- Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas.	120h
	Unidades formativas:	
	- Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.	30h
	- Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio.	30h
	- Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante.	60h
	- Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.	30h
	- Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar.	30h
- Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar.	60h	
	Total específica	210 h
Práctica profesional	Módulo certificado de prácticas profesionales no laborables, en las cuales se adversaran los siguientes contenidos: 1. Utilización de equipos, maquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica del área de restaurante. Identificación de herramientas, útiles y menaje, así como de los elementos que conforman los equipos y maquinaria del departamento de restaurante. Selección de útiles, menaje, herramientas, equipos y maquinaria idóneos en cada caso. -Puesta a punto, limpieza, orden y mantenimiento de los equipos disponibles y del lugar de trabajo. Preparación y utilización de equipos e instrumentos de acuerdo con las instrucciones recibidas, vigilando su correcto funcionamiento.	

	2. Realización de tareas sencillas de servicio de alimentos, bebidas y complementos. Realización de operaciones propias del servicio de comidas y bebidas. Realización de operaciones básicas de almacenamiento de alimentos y bebidas. Interpretación y cumplimiento de instrucciones de trabajo. - Aplicación de técnicas de atención al cliente. Aplicación, en su caso, de modalidades de facturación y cobro sencillas. 3. Realización del proceso de cierre del restaurante. Reposición de los géneros solicitados para el stock del día siguiente. Desarrollo de operaciones propias de preparación para otro servicio o de finalización de jornada, de acuerdo con instrucciones definidas y aplicando las normas de seguridad. Colaboración en las operaciones de recogida y limpieza. Realización de tareas habituales de trabajo que se desarrollan para el cierre de áreas de consumo de alimentos y bebidas, tanto en lo que se refiere a su preparación para otro servicio como a la finalización de la jornada, teniendo en cuenta las normas de seguridad. 4. Recepción, almacenaje y distribución interna de alimentos y bebidas en restaurante Colaboración en el cálculo y cumplimentación del vale de pedido de bebidas y géneros necesarios para su provisión interna. Cumplimentación de otros documentos relativos con el almacenamiento y control. Asistencia en las operaciones de control, en la recepción de mercaderías. Manipulación correcta, y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, tanto de los equipos de control, como de los propios géneros destinados al almacén o a consumo inmediato. Realización de operaciones básicas de almacenamiento de alimentos y bebidas, ordenándolos en función de la naturaleza de cada uno de ellos. Distribución de bebidas y géneros en forma, lugar y cantidad adecuados. Retiro de géneros deteriorados durante el período de almacenamiento. 5. Preparación, presentación y conservación de las bebidas alcohólicas y no alcohólicas más significativas Colaboración en la mise en place. Prestación de asistencia y/o aplicación con autonomía de las técnicas de elaboración de bebidas sencillas siguiendo las fichas técnicas. Realización de operaciones sencillas de decoración y presentación de las bebidas. Participación en la mejora de la calidad durante todo el proceso. 6. Colaboración en los procesos de preparación, presentación y conservación de comidas rápidas. Selección de útiles, herramientas y equipos necesarios. Distribución de los géneros necesarios para poder aplicar las técnicas culinarias en cuestión. Prestación de asistencia o ejecución con autonomía de las técnicas culinarias para la obtención de las comidas rápidas. Realización de las operaciones de decoración necesarias. 7. Regeneración, conservación y envasado de bebidas sencillas y comidas rápidas Ejecución de las operaciones auxiliares previas que necesitan los géneros y productos. Realización de las operaciones necesarias para los procesos de regeneración, conservación y envasado de géneros, bebidas y comidas rápidas. 8. Cumplimiento de las normas de seguridad, higiene y protección del medioambiente en restauración Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad y de manipulación de alimentos. Respeto de las medidas de ahorro de energía y de conservación del medioambiente en los procesos de almacenamiento y de elaboración de alimentos y géneros culinarios. 9. Integración y comunicación en el centro de trabajo Comportamiento responsable en el centro de trabajo. Respeto a los procedimientos y normas del centro de trabajo. Interpretación y ejecución con diligencia las instrucciones recibidas. Reconocimiento del proceso productivo de la organización. Utilización de los canales de comunicación establecidos en el centro de trabajo. Adecuación al ritmo de trabajo de la empresa. Seguimiento de las normativas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente.	
	Total práctica	80 h
Transversal	a) Igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres	4 h
	b) Igualdad de trato, no discriminación y lucha	4 h

	contra la exclusión social	
	c) Desarrollo sostenible, respeto y cuidado del medio ambiente	4 h
	Total transversal	12 h
Complementaria	A. Búsqueda activa de empleo	5h
	A. Prevención de Riesgos Laborales	5h
	B. Utilización de las TIC	13h
	Total complementaria	23 h
	Total duración formación	325h

TUTORIAS		
Formación específica	Se mantendrán tutorías individualizadas que resolverán dudas a los participantes. Con la realización de un diagnóstico se definirán los objetivos de cada beneficiario/a, contrastando sus intereses con las características reales del mercado laboral, o ámbito formativo (itinerario) en el que esté participando. Para ello, se emitirá un informe evaluador que defina claramente sus necesidades.	5 h
Práctica Profesional	las prácticas profesionales (no laborales), supone para los beneficiarios la oportunidad de adquirir una experiencia laboral en entornos reales de trabajo que les será de gran ayuda para adquirir unos conocimientos y aptitudes que faciliten su acceso al mercado laboral y que complementan lo aprendido durante la fase de formación específica del itinerario.	5h
Duración total		10 h
Recursos humanos	Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Licenciado en Veterinaria. Técnico Superior en Restauración. Técnico en cocina . Certificado de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional Hostelería y Turismo en el área profesional de restauración Deben de tener adquiridas habilidades tales como: Dirección del equipo de trabajo, interlocución con áreas profesionales, observación del cumplimiento de las condiciones de acceso a los itinerarios, funciones de apoyo al coordinador/a, seguimiento de alumnado, preparación de clases, diseño y elaboración del material didáctico, compilación de la documentación administrativa y contable, coordinador/a docente, etc.	
Justificación	Las tasas de personas demandantes de empleo dentro de los colectivos más vulnerables, en esta comarca, son de 856. Una de las demandas claras de formación y de contratación se encuentra en la familia profesional de Hostelería y Turismo, más concretamente en las áreas de Restauración, por la proyección en el empleo y por la mejora en la calidad del servicio que está demandando en el sector. También nos gustaría destacar la inexistencia de centros acreditados que nos condicionan la elección de los itinerarios formativos y que no redundan en la inserción del alumnado, de ahí la importancia de formar y profesionalizar a este colectivo mayoritario, ya que existe mayor posibilidad de inserción laboral, además de la demanda por parte del sector empresarial.	

Anexo V

Id proyecto:	406	
Nombre Proyecto	ISLA IV	

Tipo de actuación	Itinerario Formativo	
Denominación	Operaciones Básicas de Restaurante y Bar en la comarca de Riberos del Tajo	
Objetivos	➤ Asistir en el servicio de alimentos y bebidas. ➤ Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.	
Ámbito territorial	Mancomunidad Integral Riberos del Tajo	
Colectivo destinatario	Para la selección de participantes se pretende incluir un 80% del colectivo de parados de larga duración. No obstante, el itinerario va dirigido a los siguientes colectivos: • Jóvenes menores de 30 años no atendidos por el Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ) • Personas mayores de 55 años. • Personas con discapacidad. • Inmigrantes. • Minorías étnicas y comunidades marginadas. • Otros colectivos desfavorecidos • Otras personas en situación de vulnerabilidad acreditada por un informe de los Servicios Sociales.	
Nº de participantes	15 personas	

Contenido		
FORMACIÓN	Programa/Módulos/Unidades de competencia	Horas
Específica	Se adversarán módulos certificados de formación profesional y Unidades formativas, como pueden ser:	
	- Servicio básico de restaurante-bar	120h
	- Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas.	120h
	Unidades formativas:	
	- Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.	30h
	- Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio.	30h
	- Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante.	60h
	- Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.	30h
Práctica profesional	- Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar.	30h
	- Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar.	60h
	Total específica	210 h
Práctica profesional	Módulo certificado de prácticas profesionales no laborales, en las cuales se adversaran los siguientes contenidos:	
	1. Utilización de equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica del área de restaurante. Identificación de herramientas, útiles y menaje, así como de los elementos que conforman los equipos y maquinaria del departamento de restaurante. Selección de útiles, menaje, herramientas, equipos y maquinaria idóneos en cada caso. -Puesta a punto, limpieza, orden y mantenimiento de los equipos disponibles y del lugar de trabajo. Preparación y utilización de equipos e instrumentos de acuerdo con las instrucciones recibidas, vigilando su	

	correcto funcionamiento. 2. Realización de tareas sencillas de servicio de alimentos, bebidas y complementos. Realización de operaciones propias del servicio de comidas y bebidas. Realización de operaciones básicas de almacenamiento de alimentos y bebidas. Interpretación y cumplimiento de instrucciones de trabajo. - Aplicación de técnicas de atención al cliente. Aplicación, en su caso, de modalidades de facturación y cobro sencillas. 3. Realización del proceso de cierre del restaurante. Reposición de los géneros solicitados para el stock del día siguiente. Desarrollo de operaciones propias de preparación para otro servicio o de finalización de jornada, de acuerdo con instrucciones definidas y aplicando las normas de seguridad. Colaboración en las operaciones de recogida y limpieza. Realización de tareas habituales de trabajo que se desarrollan para el cierre de áreas de consumo de alimentos y bebidas, tanto en lo que se refiere a su preparación para otro servicio como a la finalización de la jornada, teniendo en cuenta las normas de seguridad. 4. Recepción, almacenaje y distribución interna de alimentos y bebidas en restaurante Colaboración en el cálculo y cumplimentación del vale de pedido de bebidas y géneros necesarios para su provisión interna. Cumplimentación de otros documentos relativos con el almacenamiento y control. Asistencia en las operaciones de control, en la recepción de mercaderías. Manipulación correcta, y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, tanto de los equipos de control, como de los propios géneros destinados al almacén o a consumo inmediato. Realización de operaciones básicas de almacenamiento de alimentos y bebidas, ordenándolos en función de la naturaleza de cada uno de ellos. Distribución de bebidas y géneros en forma, lugar y cantidad adecuados. Retiro de géneros deteriorados durante el período de almacenamiento. 5. Preparación, presentación y conservación de las bebidas alcohólicas y no alcohólicas más significativas Colaboración en la mise en place. Prestación de asistencia y/o aplicación con autonomía de las técnicas de elaboración de bebidas sencillas siguiendo las fichas técnicas. Realización de operaciones sencillas de decoración y presentación de las bebidas. Participación en la mejora de la calidad durante todo el proceso. 6. Colaboración en los procesos de preparación, presentación y conservación de comidas rápidas. Selección de útiles, herramientas y equipos necesarios. Distribución de los géneros necesarios para poder aplicar las técnicas culinarias en cuestión. Prestación de asistencia o ejecución con autonomía de las técnicas culinarias para la obtención de las comidas rápidas. Realización de las operaciones de decoración necesarias. 7. Regeneración, conservación y envasado de bebidas sencillas y comidas rápidas Ejecución de las operaciones auxiliares previas que necesitan los géneros y productos. Realización de las operaciones necesarias para los procesos de regeneración, conservación y envasado de géneros, bebidas y comidas rápidas. 8. Cumplimiento de las normas de seguridad, higiene y protección del medioambiente en restauración Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad y de manipulación de alimentos. Respeto de las medidas de ahorro de energía y de conservación del medioambiente en los procesos de almacenamiento y de elaboración de alimentos y géneros culinarios. 9. Integración y comunicación en el centro de trabajo Comportamiento responsable en el centro de trabajo. Respeto a los procedimientos y normas del centro de trabajo. Interpretación y ejecución con diligencia las instrucciones recibidas. Reconocimiento del proceso productivo de la organización. Utilización de los canales de comunicación establecidos en el centro de trabajo. Adecuación al ritmo de trabajo de la empresa. Seguimiento de las normativas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente.	
	Total práctica	80 h

Transversal	a) Igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres	4 h
	b) Igualdad de trato, no discriminación y lucha contra la exclusión social	4 h
	c) Desarrollo sostenible, respeto y cuidado del medio ambiente	4 h
	Total transversal	12 h

Complementaria	A. Búsqueda activa de empleo	5h
	A. Prevención de Riesgos Laborales	5h
	B. Utilización de las TIC	13h
	Total complementaria	23 h
	Total duración formación	325h

TUTORIAS		
Formación específica	Se mantendrán tutorías individualizadas que resolverán dudas a los participantes. Con la realización de un diagnóstico se definirán los objetivos de cada beneficiario/a, contrastando sus intereses con las características reales del mercado laboral, o ámbito formativo (itinerario) en el que esté participando. Para ello, se emitirá un informe evaluador que defina claramente sus necesidades.	5 h
Práctica Profesional	las prácticas profesionales (no laborales), supone para los beneficiarios la oportunidad de adquirir una experiencia laboral en entornos reales de trabajo que les será de gran ayuda para adquirir unos conocimientos y aptitudes que faciliten su acceso al mercado laboral y que complementan lo aprendido durante la fase de formación específica del itinerario.	5h
Duración total		10 h
Recursos humanos	Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Licenciado en Veterinaria. Técnico Superior en Restauración. Técnico en cocina . Certificado de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional Hostelería y Turismo en el área profesional de restauración Deben de tener adquiridas habilidades tales como: Dirección del equipo de trabajo, interlocución con áreas profesionales, observación del cumplimiento de las condiciones de acceso a los itinerarios, funciones de apoyo al coordinador/a, seguimiento de alumnado, preparación de clases, diseño y elaboración del material didáctico, compilación de la documentación administrativa y contable, coordinador/a docente, etc.	
Justificación	Las tasas de personas demandantes de empleo en esta comarca en el presente año, es de 929. Una de las demandas claras de formación y de contratación se encuentra en la familia profesional de Hostelería y Turismo, más concretamente en las áreas de Restauración, por la proyección en el empleo y por la mejora en la calidad del servicio que está demandando en el sector. También nos gustaría destacar la inexistencia de centros acreditados que nos condicionan la elección de los itinerarios formativos y que no redundan en la inserción del alumnado, de ahí la importancia de formar y profesionalizar a este colectivo mayoritario, ya que existe mayor posibilidad de inserción laboral, además de la demanda por parte del sector empresarial.	

Anexo V

Id proyecto:	406	
Nombre Proyecto	ISLA IV	

Tipo de actuación	Itinerario Formativo	
Denominación	Operaciones Básicas de Restaurante y Bar en la comarca de Sierra de Gata	
Objetivos	➤ Asistir en el servicio de alimentos y bebidas. ➤ Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.	
Ámbito territorial	Mancomunidad de Sierra de Gata	
Colectivo destinatario	Para la selección de participantes se pretende incluir un 80% del colectivo de parados de larga duración. No obstante, el itinerario va dirigido a los siguientes colectivos: • Jóvenes menores de 30 años no atendidos por el Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ) • Personas mayores de 55 años. • Personas con discapacidad. • Inmigrantes. • Minorías étnicas y comunidades marginadas. • Otros colectivos desfavorecidos • Otras personas en situación de vulnerabilidad acreditada por un informe de los Servicios Sociales.	
Nº de participantes	15 personas	

Contenido		
FORMACIÓN	Programa/Módulos/Unidades de competencia	Horas
Específica	Se adversarán módulos certificados de formación profesional y Unidades formativas, como pueden ser:	
	- Servicio básico de restaurante-bar	120h
	- Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas.	120h
	Unidades formativas:	
	- Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.	30h
	- Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio.	30h
	- Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante.	60h
	- Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.	30h
Práctica profesional	- Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar.	30h
	- Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar.	60h
	Total específica	210 h
Práctica profesional	Módulo certificado de prácticas profesionales no laborales, en las cuales se adversaran los siguientes contenidos:	
	1. Utilización de equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica del área de restaurante. Identificación de herramientas, útiles y menaje, así como de los elementos que conforman los equipos y maquinaria del departamento de restaurante. Selección de útiles, menaje, herramientas, equipos y maquinaria idóneos en cada caso. -Puesta a punto, limpieza, orden y mantenimiento de los equipos disponibles y del lugar de trabajo. Preparación y utilización de equipos e instrumentos de acuerdo con las instrucciones recibidas, vigilando su	

	correcto funcionamiento. 2. Realización de tareas sencillas de servicio de alimentos, bebidas y complementos. Realización de operaciones propias del servicio de comidas y bebidas. Realización de operaciones básicas de almacenamiento de alimentos y bebidas. Interpretación y cumplimiento de instrucciones de trabajo. - Aplicación de técnicas de atención al cliente. Aplicación, en su caso, de modalidades de facturación y cobro sencillas. 3. Realización del proceso de cierre del restaurante. Reposición de los géneros solicitados para el stock del día siguiente. Desarrollo de operaciones propias de preparación para otro servicio o de finalización de jornada, de acuerdo con instrucciones definidas y aplicando las normas de seguridad. Colaboración en las operaciones de recogida y limpieza. Realización de tareas habituales de trabajo que se desarrollan para el cierre de áreas de consumo de alimentos y bebidas, tanto en lo que se refiere a su preparación para otro servicio como a la finalización de la jornada, teniendo en cuenta las normas de seguridad. 4. Recepción, almacenaje y distribución interna de alimentos y bebidas en restaurante Colaboración en el cálculo y cumplimentación del vale de pedido de bebidas y géneros necesarios para su provisión interna. Cumplimentación de otros documentos relativos con el almacenamiento y control. Asistencia en las operaciones de control, en la recepción de mercaderías. Manipulación correcta, y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, tanto de los equipos de control, como de los propios géneros destinados al almacén o a consumo inmediato. Realización de operaciones básicas de almacenamiento de alimentos y bebidas, ordenándolos en función de la naturaleza de cada uno de ellos. Distribución de bebidas y géneros en forma, lugar y cantidad adecuados. Retiro de géneros deteriorados durante el período de almacenamiento. 5. Preparación, presentación y conservación de las bebidas alcohólicas y no alcohólicas más significativas Colaboración en la mise en place. Prestación de asistencia y/o aplicación con autonomía de las técnicas de elaboración de bebidas sencillas siguiendo las fichas técnicas. Realización de operaciones sencillas de decoración y presentación de las bebidas. Participación en la mejora de la calidad durante todo el proceso. 6. Colaboración en los procesos de preparación, presentación y conservación de comidas rápidas. Selección de útiles, herramientas y equipos necesarios. Distribución de los géneros necesarios para poder aplicar las técnicas culinarias en cuestión. Prestación de asistencia o ejecución con autonomía de las técnicas culinarias para la obtención de las comidas rápidas. Realización de las operaciones de decoración necesarias. 7. Regeneración, conservación y envasado de bebidas sencillas y comidas rápidas Ejecución de las operaciones auxiliares previas que necesitan los géneros y productos. Realización de las operaciones necesarias para los procesos de regeneración, conservación y envasado de géneros, bebidas y comidas rápidas. 8. Cumplimiento de las normas de seguridad, higiene y protección del medioambiente en restauración Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad y de manipulación de alimentos. Respeto de las medidas de ahorro de energía y de conservación del medioambiente en los procesos de almacenamiento y de elaboración de alimentos y géneros culinarios. 9. Integración y comunicación en el centro de trabajo Comportamiento responsable en el centro de trabajo. Respeto a los procedimientos y normas del centro de trabajo. Interpretación y ejecución con diligencia las instrucciones recibidas. Reconocimiento del proceso productivo de la organización. Utilización de los canales de comunicación establecidos en el centro de trabajo. Adecuación al ritmo de trabajo de la empresa. Seguimiento de las normativas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente.	
	Total práctica	80 h

Transversal	a) Igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres	4 h
	b) Igualdad de trato, no discriminación y lucha contra la exclusión social	4 h
	c) Desarrollo sostenible, respeto y cuidado del medio ambiente	4 h
	Total transversal	12 h

Complementaria	A. Búsqueda activa de empleo	5h
	A. Prevención de Riesgos Laborales	5h
	B. Utilización de las TIC	13h
	Total complementaria	23 h
	Total duración formación	325h

TUTORIAS		
Formación específica	Se mantendrán tutorías individualizadas que resolverán dudas a los participantes. Con la realización de un diagnóstico se definirán los objetivos de cada beneficiario/a, contrastando sus intereses con las características reales del mercado laboral, o ámbito formativo (itinerario) en el que esté participando. Para ello, se emitirá un informe evaluador que defina claramente sus necesidades.	5 h
Práctica Profesional	las prácticas profesionales (no laborales), supone para los beneficiarios la oportunidad de adquirir una experiencia laboral en entornos reales de trabajo que les será de gran ayuda para adquirir unos conocimientos y aptitudes que faciliten su acceso al mercado laboral y que complementan lo aprendido durante la fase de formación específica del itinerario.	5h
Duración total		10 h
Recursos humanos	Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Licenciado en Veterinaria. Técnico Superior en Restauración. Técnico en cocina . Certificado de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional Hostelería y Turismo en el área profesional de restauración Deben de tener adquiridas habilidades tales como: Dirección del equipo de trabajo, interlocución con áreas profesionales, observación del cumplimiento de las condiciones de acceso a los itinerarios, funciones de apoyo al coordinador/a, seguimiento de alumnado, preparación de clases, diseño y elaboración del material didáctico, compilación de la documentación administrativa y contable, coordinador/a docente, etc.	
Justificación	Las tasas de personas demandantes de empleo dentro de los colectivos más vulnerables, en esta comarca, son de 1.085. Una de las demandas claras de formación y de contratación se encuentra en la familia profesional de Hostelería y Turismo, más concretamente en las áreas de Restauración, por la proyección en el empleo y por la mejora en la calidad del servicio que está demandando en el sector. También nos gustaría destacar la inexistencia de centros acreditados que nos condicionan la elección de los itinerarios formativos y que no redundan en la inserción del alumnado, de ahí la importancia de formar y profesionalizar a este colectivo mayoritario, ya que existe mayor posibilidad de inserción laboral, además de la demanda por parte del sector empresarial.	

Anexo V

Id proyecto:	406	
Nombre Proyecto	ISLA IV	

Tipo de actuación	Itinerario Formativo	
Denominación	Operaciones Básicas de Restaurante y Bar en la comarca de Trasierra Tierras Granadilla	
Objetivos	➤ Asistir en el servicio de alimentos y bebidas. ➤ Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.	
Ámbito territorial	Mancomunidad Trasierra-Tierras de Granadilla	
Colectivo destinatario	Para la selección de participantes se pretende incluir un 80% del colectivo de parados de larga duración. No obstante, el itinerario va dirigido a los siguientes colectivos: • Jóvenes menores de 30 años no atendidos por el Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ) • Personas mayores de 55 años. • Personas con discapacidad. • Inmigrantes. • Minorías étnicas y comunidades marginadas. • Otros colectivos desfavorecidos • Otras personas en situación de vulnerabilidad acreditada por un informe de los Servicios Sociales.	
Nº de participantes	15 personas	

Contenido		
FORMACIÓN	Programa/Módulos/Unidades de competencia	Horas
Específica	Se adversarán módulos certificados de formación profesional y Unidades formativas, como pueden ser:	
	- Servicio básico de restaurante-bar	120h
	- Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas.	120h
	Unidades formativas:	
	- Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.	30h
	- Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio.	30h
	- Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante.	60h
	- Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.	30h
Práctica profesional	- Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar.	30h
	- Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar.	60h
	Total específica	210 h
	Módulo certificado de prácticas profesionales no laborales, en las cuales se adversaran los siguientes contenidos:	
	1. Utilización de equipos, maquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica del área de restaurante.	
	Identificación de herramientas, útiles y menaje, así como de los elementos que conforman los equipos y maquinaria del departamento de restaurante.	
	Selección de útiles, menaje, herramientas, equipos y maquinaria idóneos en cada caso. -Puesta a punto, limpieza, orden y mantenimiento de los equipos disponibles y del lugar de trabajo. Preparación y utilización de equipos e instrumentos de acuerdo con las instrucciones recibidas, vigilando su	

	correcto funcionamiento. 2. Realización de tareas sencillas de servicio de alimentos, bebidas y complementos. Realización de operaciones propias del servicio de comidas y bebidas. Realización de operaciones básicas de almacenamiento de alimentos y bebidas. Interpretación y cumplimiento de instrucciones de trabajo. - Aplicación de técnicas de atención al cliente. Aplicación, en su caso, de modalidades de facturación y cobro sencillas. 3. Realización del proceso de cierre del restaurante. Reposición de los géneros solicitados para el stock del día siguiente. Desarrollo de operaciones propias de preparación para otro servicio o de finalización de jornada, de acuerdo con instrucciones definidas y aplicando las normas de seguridad. Colaboración en las operaciones de recogida y limpieza. Realización de tareas habituales de trabajo que se desarrollan para el cierre de áreas de consumo de alimentos y bebidas, tanto en lo que se refiere a su preparación para otro servicio como a la finalización de la jornada, teniendo en cuenta las normas de seguridad. 4. Recepción, almacenaje y distribución interna de alimentos y bebidas en restaurante Colaboración en el cálculo y cumplimentación del vale de pedido de bebidas y géneros necesarios para su provisión interna. Cumplimentación de otros documentos relativos con el almacenamiento y control. Asistencia en las operaciones de control, en la recepción de mercaderías. Manipulación correcta, y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, tanto de los equipos de control, como de los propios géneros destinados al almacén o a consumo inmediato. Realización de operaciones básicas de almacenamiento de alimentos y bebidas, ordenándolos en función de la naturaleza de cada uno de ellos. Distribución de bebidas y géneros en forma, lugar y cantidad adecuados. Retiro de géneros deteriorados durante el período de almacenamiento. 5. Preparación, presentación y conservación de las bebidas alcohólicas y no alcohólicas más significativas Colaboración en la mise en place. Prestación de asistencia y/o aplicación con autonomía de las técnicas de elaboración de bebidas sencillas siguiendo las fichas técnicas. Realización de operaciones sencillas de decoración y presentación de las bebidas. Participación en la mejora de la calidad durante todo el proceso. 6. Colaboración en los procesos de preparación, presentación y conservación de comidas rápidas. Selección de útiles, herramientas y equipos necesarios. Distribución de los géneros necesarios para poder aplicar las técnicas culinarias en cuestión. Prestación de asistencia o ejecución con autonomía de las técnicas culinarias para la obtención de las comidas rápidas. Realización de las operaciones de decoración necesarias. 7. Regeneración, conservación y envasado de bebidas sencillas y comidas rápidas Ejecución de las operaciones auxiliares previas que necesitan los géneros y productos. Realización de las operaciones necesarias para los procesos de regeneración, conservación y envasado de géneros, bebidas y comidas rápidas. 8. Cumplimiento de las normas de seguridad, higiene y protección del medioambiente en restauración Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad y de manipulación de alimentos. Respeto de las medidas de ahorro de energía y de conservación del medioambiente en los procesos de almacenamiento y de elaboración de alimentos y géneros culinarios. 9. Integración y comunicación en el centro de trabajo Comportamiento responsable en el centro de trabajo. Respeto a los procedimientos y normas del centro de trabajo. Interpretación y ejecución con diligencia las instrucciones recibidas. Reconocimiento del proceso productivo de la organización. Utilización de los canales de comunicación establecidos en el centro de trabajo. Adecuación al ritmo de trabajo de la empresa. Seguimiento de las normativas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente.	
	Total práctica	80 h

Transversal	a) Igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres	4 h
	b) Igualdad de trato, no discriminación y lucha contra la exclusión social	4 h
	c) Desarrollo sostenible, respeto y cuidado del medio ambiente	4 h
	Total transversal	12 h

Complementaria	A. Búsqueda activa de empleo	5h
	A. Prevención de Riesgos Laborales	5h
	B. Utilización de las TIC	13h
	Total complementaria	23 h
	Total duración formación	325h

TUTORIAS		
Formación específica	Se mantendrán tutorías individualizadas que resolverán dudas a los participantes. Con la realización de un diagnóstico se definirán los objetivos de cada beneficiario/a, contrastando sus intereses con las características reales del mercado laboral, o ámbito formativo (itinerario) en el que esté participando. Para ello, se emitirá un informe evaluador que defina claramente sus necesidades.	5 h
Práctica Profesional	las prácticas profesionales (no laborales), supone para los beneficiarios la oportunidad de adquirir una experiencia laboral en entornos reales de trabajo que les será de gran ayuda para adquirir unos conocimientos y aptitudes que faciliten su acceso al mercado laboral y que complementan lo aprendido durante la fase de formación específica del itinerario.	5h
Duración total		10 h
Recursos humanos	Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Licenciado en Veterinaria. Técnico Superior en Restauración. Técnico en cocina . Certificado de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional Hostelería y Turismo en el área profesional de restauración Deben de tener adquiridas habilidades tales como: Dirección del equipo de trabajo, interlocución con áreas profesionales, observación del cumplimiento de las condiciones de acceso a los itinerarios, funciones de apoyo al coordinador/a, seguimiento de alumnado, preparación de clases, diseño y elaboración del material didáctico, compilación de la documentación administrativa y contable, coordinador/a docente, etc.	
Justificación	Las tasas de personas demandantes de empleo dentro de los colectivos más vulnerables, en esta comarca, son de 342. Una de las demandas claras de formación y de contratación se encuentra en la familia profesional de Hostelería y Turismo, más concretamente en las áreas de Restauración, por la proyección en el empleo y por la mejora en la calidad del servicio que está demandando en el sector. También nos gustaría destacar la inexistencia de centros acreditados que nos condicionan la elección de los itinerarios formativos y que no redundan en la inserción del alumnado, de ahí la importancia de formar y profesionalizar a este colectivo mayoritario, ya que existe mayor posibilidad de inserción laboral, además de la demanda por parte del sector empresarial.	

Anexo V

Id proyecto:	406	
Nombre Proyecto	ISLA IV	

Tipo de actuación	Itinerario Formativo	
Denominación	Operaciones Básicas de Restaurante y Bar en la comarca de Valle del Alagón	
Objetivos	➤ Asistir en el servicio de alimentos y bebidas. ➤ Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.	
Ámbito territorial	Mancomunidad Valle de Alagón	
Colectivo destinatario	Para la selección de participantes se pretende incluir un 80% del colectivo de parados de larga duración. No obstante, el itinerario va dirigido a los siguientes colectivos: • Jóvenes menores de 30 años no atendidos por el Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ) • Personas mayores de 55 años. • Personas con discapacidad. • Inmigrantes. • Minorías étnicas y comunidades marginadas. • Otros colectivos desfavorecidos • Otras personas en situación de vulnerabilidad acreditada por un informe de los Servicios Sociales.	
Nº de participantes	15 personas	

Contenido		
FORMACIÓN	Programa/Módulos/Unidades de competencia	Horas
Específica	Se adversarán módulos certificados de formación profesional y Unidades formativas, como pueden ser:	
	- Servicio básico de restaurante-bar	120h
	- Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas.	120h
	Unidades formativas:	
	- Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.	30h
	- Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio.	30h
	- Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante.	60h
	- Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.	30h
Práctica profesional	- Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar.	30h
	- Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar.	60h
	Total específica	210 h
	Módulo certificado de prácticas profesionales no laborales, en las cuales se adversaran los siguientes contenidos:	
Práctica profesional	1. Utilización de equipos, maquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica del área de restaurante.	
	Identificación de herramientas, útiles y menaje, así como de los elementos que conforman los equipos y maquinaria del departamento de restaurante. Selección de útiles, menaje, herramientas, equipos y maquinaria idóneos en cada caso. -Puesta a punto, limpieza, orden y mantenimiento de los equipos disponibles y del lugar de trabajo. Preparación y utilización de equipos e instrumentos de acuerdo con las instrucciones recibidas, vigilando su correcto funcionamiento.	

	2. Realización de tareas sencillas de servicio de alimentos, bebidas y complementos. Realización de operaciones propias del servicio de comidas y bebidas. Realización de operaciones básicas de almacenamiento de alimentos y bebidas. Interpretación y cumplimiento de instrucciones de trabajo. - Aplicación de técnicas de atención al cliente. Aplicación, en su caso, de modalidades de facturación y cobro sencillas. 3. Realización del proceso de cierre del restaurante. Reposición de los géneros solicitados para el stock del día siguiente. Desarrollo de operaciones propias de preparación para otro servicio o de finalización de jornada, de acuerdo con instrucciones definidas y aplicando las normas de seguridad. Colaboración en las operaciones de recogida y limpieza. Realización de tareas habituales de trabajo que se desarrollan para el cierre de áreas de consumo de alimentos y bebidas, tanto en lo que se refiere a su preparación para otro servicio como a la finalización de la jornada, teniendo en cuenta las normas de seguridad. 4. Recepción, almacenaje y distribución interna de alimentos y bebidas en restaurante Colaboración en el cálculo y cumplimentación del vale de pedido de bebidas y géneros necesarios para su provisión interna. Cumplimentación de otros documentos relativos con el almacenamiento y control. Asistencia en las operaciones de control, en la recepción de mercaderías. Manipulación correcta, y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, tanto de los equipos de control, como de los propios géneros destinados al almacén o a consumo inmediato. Realización de operaciones básicas de almacenamiento de alimentos y bebidas, ordenándolos en función de la naturaleza de cada uno de ellos. Distribución de bebidas y géneros en forma, lugar y cantidad adecuados. Retiro de géneros deteriorados durante el período de almacenamiento. 5. Preparación, presentación y conservación de las bebidas alcohólicas y no alcohólicas más significativas Colaboración en la mise en place. Prestación de asistencia y/o aplicación con autonomía de las técnicas de elaboración de bebidas sencillas siguiendo las fichas técnicas. Realización de operaciones sencillas de decoración y presentación de las bebidas. Participación en la mejora de la calidad durante todo el proceso. 6. Colaboración en los procesos de preparación, presentación y conservación de comidas rápidas. Selección de útiles, herramientas y equipos necesarios. Distribución de los géneros necesarios para poder aplicar las técnicas culinarias en cuestión. Prestación de asistencia o ejecución con autonomía de las técnicas culinarias para la obtención de las comidas rápidas. Realización de las operaciones de decoración necesarias. 7. Regeneración, conservación y envasado de bebidas sencillas y comidas rápidas Ejecución de las operaciones auxiliares previas que necesitan los géneros y productos. Realización de las operaciones necesarias para los procesos de regeneración, conservación y envasado de géneros, bebidas y comidas rápidas. 8. Cumplimiento de las normas de seguridad, higiene y protección del medioambiente en restauración Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad y de manipulación de alimentos. Respeto de las medidas de ahorro de energía y de conservación del medioambiente en los procesos de almacenamiento y de elaboración de alimentos y géneros culinarios. 9. Integración y comunicación en el centro de trabajo Comportamiento responsable en el centro de trabajo. Respeto a los procedimientos y normas del centro de trabajo. Interpretación y ejecución con diligencia las instrucciones recibidas. Reconocimiento del proceso productivo de la organización. Utilización de los canales de comunicación establecidos en el centro de trabajo. Adecuación al ritmo de trabajo de la empresa. Seguimiento de las normativas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente.	
	Total práctica	80 h
Transversal	a) Igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres	4 h
	b) Igualdad de trato, no discriminación y lucha	4 h

	contra la exclusión social	
	c) Desarrollo sostenible, respeto y cuidado del medio ambiente	4 h
	Total transversal	12 h
Complementaria	A. Búsqueda activa de empleo	5h
	A. Prevención de Riesgos Laborales	5h
	B. Utilización de las TIC	13h
	Total complementaria	23 h
	Total duración formación	325h

TUTORIAS		
Formación específica	Se mantendrán tutorías individualizadas que resolverán dudas a los participantes. Con la realización de un diagnóstico se definirán los objetivos de cada beneficiario/a, contrastando sus intereses con las características reales del mercado laboral, o ámbito formativo (itinerario) en el que esté participando. Para ello, se emitirá un informe evaluador que defina claramente sus necesidades.	5 h
Práctica Profesional	las prácticas profesionales (no laborales), supone para los beneficiarios la oportunidad de adquirir una experiencia laboral en entornos reales de trabajo que les será de gran ayuda para adquirir unos conocimientos y aptitudes que faciliten su acceso al mercado laboral y que complementan lo aprendido durante la fase de formación específica del itinerario.	5h
Duración total		10 h
Recursos humanos	Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Licenciado en Veterinaria. Técnico Superior en Restauración. Técnico en cocina . Certificado de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional Hostelería y Turismo en el área profesional de restauración Deben de tener adquiridas habilidades tales como: Dirección del equipo de trabajo, interlocución con áreas profesionales, observación del cumplimiento de las condiciones de acceso a los itinerarios, funciones de apoyo al coordinador/a, seguimiento de alumnado, preparación de clases, diseño y elaboración del material didáctico, compilación de la documentación administrativa y contable, coordinador/a docente, etc.	
Justificación	Las tasas de personas demandantes de empleo dentro de los colectivos más vulnerables, en esta comarca, son de 700. Una de las demandas claras de formación y de contratación se encuentra en la familia profesional de Hostelería y Turismo, más concretamente en las áreas de Restauración, por la proyección en el empleo y por la mejora en la calidad del servicio que está demandando en el sector. También nos gustaría destacar la inexistencia de centros acreditados que nos condicionan la elección de los itinerarios formativos y que no redundan en la inserción del alumnado, de ahí la importancia de formar y profesionalizar a este colectivo mayoritario, ya que existe mayor posibilidad de inserción laboral, además de la demanda por parte del sector empresarial.	

Anexo V

Id proyecto:	406	
Nombre Proyecto	ISLA IV	

Tipo de actuación	Itinerario Formativo	
Denominación	Operaciones Básicas de Restaurante y Bar en la comarca de Villuercas-Ibores-Jara	
Objetivos	➤ Asistir en el servicio de alimentos y bebidas. ➤ Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.	
Ámbito territorial	Mancomunidad de Villuercas-Ibores-Jara	
Colectivo destinatario	Para la selección de participantes se pretende incluir un 80% del colectivo de parados de larga duración. No obstante, el itinerario va dirigido a los siguientes colectivos: • Jóvenes menores de 30 años no atendidos por el Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ) • Personas mayores de 55 años. • Personas con discapacidad. • Inmigrantes. • Minorías étnicas y comunidades marginadas. • Otros colectivos desfavorecidos • Otras personas en situación de vulnerabilidad acreditada por un informe de los Servicios Sociales.	
Nº de participantes	15 personas	

Contenido		
FORMACIÓN	Programa/Módulos/Unidades de competencia	Horas
Específica	Se adversarán módulos certificados de formación profesional y Unidades formativas, como pueden ser:	
	- Servicio básico de restaurante-bar	120h
	- Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas.	120h
	Unidades formativas:	
	- Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.	30h
	- Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio.	30h
	- Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante.	60h
	- Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.	30h
Práctica profesional	- Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar.	30h
	- Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar.	60h
	Total específica	210 h
	Módulo certificado de prácticas profesionales no laborables, en las cuales se adversaran los siguientes contenidos:	
	1. Utilización de equipos, maquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica del área de restaurante. Identificación de herramientas, útiles y menaje, así como de los elementos que conforman los equipos y maquinaria del departamento de restaurante. Selección de útiles, menaje, herramientas, equipos y maquinaria idóneos en cada caso. -Puesta a punto, limpieza, orden y mantenimiento de los equipos disponibles y del lugar de trabajo. Preparación y utilización de equipos e instrumentos de acuerdo con las instrucciones recibidas, vigilando su correcto funcionamiento.	

	2. Realización de tareas sencillas de servicio de alimentos, bebidas y complementos. Realización de operaciones propias del servicio de comidas y bebidas. Realización de operaciones básicas de almacenamiento de alimentos y bebidas. Interpretación y cumplimiento de instrucciones de trabajo. - Aplicación de técnicas de atención al cliente. Aplicación, en su caso, de modalidades de facturación y cobro sencillas. 3. Realización del proceso de cierre del restaurante. Reposición de los géneros solicitados para el stock del día siguiente. Desarrollo de operaciones propias de preparación para otro servicio o de finalización de jornada, de acuerdo con instrucciones definidas y aplicando las normas de seguridad. Colaboración en las operaciones de recogida y limpieza. Realización de tareas habituales de trabajo que se desarrollan para el cierre de áreas de consumo de alimentos y bebidas, tanto en lo que se refiere a su preparación para otro servicio como a la finalización de la jornada, teniendo en cuenta las normas de seguridad. 4. Recepción, almacenaje y distribución interna de alimentos y bebidas en restaurante Colaboración en el cálculo y cumplimentación del vale de pedido de bebidas y géneros necesarios para su provisión interna. Cumplimentación de otros documentos relativos con el almacenamiento y control. Asistencia en las operaciones de control, en la recepción de mercaderías. Manipulación correcta, y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, tanto de los equipos de control, como de los propios géneros destinados al almacén o a consumo inmediato. Realización de operaciones básicas de almacenamiento de alimentos y bebidas, ordenándolos en función de la naturaleza de cada uno de ellos. Distribución de bebidas y géneros en forma, lugar y cantidad adecuados. Retiro de géneros deteriorados durante el período de almacenamiento. 5. Preparación, presentación y conservación de las bebidas alcohólicas y no alcohólicas más significativas Colaboración en la mise en place. Prestación de asistencia y/o aplicación con autonomía de las técnicas de elaboración de bebidas sencillas siguiendo las fichas técnicas. Realización de operaciones sencillas de decoración y presentación de las bebidas. Participación en la mejora de la calidad durante todo el proceso. 6. Colaboración en los procesos de preparación, presentación y conservación de comidas rápidas. Selección de útiles, herramientas y equipos necesarios. Distribución de los géneros necesarios para poder aplicar las técnicas culinarias en cuestión. Prestación de asistencia o ejecución con autonomía de las técnicas culinarias para la obtención de las comidas rápidas. Realización de las operaciones de decoración necesarias. 7. Regeneración, conservación y envasado de bebidas sencillas y comidas rápidas Ejecución de las operaciones auxiliares previas que necesitan los géneros y productos. Realización de las operaciones necesarias para los procesos de regeneración, conservación y envasado de géneros, bebidas y comidas rápidas. 8. Cumplimiento de las normas de seguridad, higiene y protección del medioambiente en restauración Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad y de manipulación de alimentos. Respeto de las medidas de ahorro de energía y de conservación del medioambiente en los procesos de almacenamiento y de elaboración de alimentos y géneros culinarios. 9. Integración y comunicación en el centro de trabajo Comportamiento responsable en el centro de trabajo. Respeto a los procedimientos y normas del centro de trabajo. Interpretación y ejecución con diligencia las instrucciones recibidas. Reconocimiento del proceso productivo de la organización. Utilización de los canales de comunicación establecidos en el centro de trabajo. Adecuación al ritmo de trabajo de la empresa. Seguimiento de las normativas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente.	
	Total práctica	80 h
Transversal	a) Igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres	4 h
	b) Igualdad de trato, no discriminación y lucha	4 h

	contra la exclusión social c) Desarrollo sostenible, respeto y cuidado del medio ambiente	4 h
	Total transversal	12 h
Complementaria	A. Búsqueda activa de empleo A. Prevención de Riesgos Laborales B. Utilización de las TIC	5h 5h 13h
	Total complementaria	23 h
	Total duración formación	325h

TUTORIAS		
Formación específica	Se mantendrán tutorías individualizadas que resolverán dudas a los participantes. Con la realización de un diagnóstico se definirán los objetivos de cada beneficiario/a, contrastando sus intereses con las características reales del mercado laboral, o ámbito formativo (itinerario) en el que esté participando. Para ello, se emitirá un informe evaluador que defina claramente sus necesidades.	5 h
Práctica Profesional	las prácticas profesionales (no laborales), supone para los beneficiarios la oportunidad de adquirir una experiencia laboral en entornos reales de trabajo que les será de gran ayuda para adquirir unos conocimientos y aptitudes que faciliten su acceso al mercado laboral y que complementan lo aprendido durante la fase de formación específica del itinerario.	5h
Duración total		10 h
Recursos humanos	Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Licenciado en Veterinaria. Técnico Superior en Restauración. Técnico en cocina . Certificado de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional Hostelería y Turismo en el área profesional de restauración Deben de tener adquiridas habilidades tales como: Dirección del equipo de trabajo, interlocución con áreas profesionales, observación del cumplimiento de las condiciones de acceso a los itinerarios, funciones de apoyo al coordinador/a, seguimiento de alumnado, preparación de clases, diseño y elaboración del material didáctico, compilación de la documentación administrativa y contable, coordinador/a docente, etc.	
Justificación	Las tasas de personas demandantes de empleo dentro de los colectivos más vulnerables, en esta comarca, son de 528. Una de las demandas claras de formación y de contratación se encuentra en la familia profesional de Hostelería y Turismo, más concretamente en las áreas de Restauración, por la proyección en el empleo y por la mejora en la calidad del servicio que está demandando en el sector. También nos gustaría destacar la inexistencia de centros acreditados que nos condicionan la elección de los itinerarios formativos y que no redundan en la inserción del alumnado, de ahí la importancia de formar y profesionalizar a este colectivo mayoritario, ya que existe mayor posibilidad de inserción laboral, además de la demanda por parte del sector empresarial.	

Anexo V

Id proyecto:	406	
Nombre Proyecto	ISLA IV	

Tipo de actuación	Itinerario Formativo	
Denominación	Repoblaciones Forestales y Tratamientos Silvícolas	
Objetivos	➤ Realizar operaciones de repoblación forestal y de corrección hidrológico-forestal ➤ Realizar tratamientos silvícolas ➤ Manejar tractores forestales y realizar su mantenimiento	
Ámbito territorial	Mancomunidad de las Hurdes	
Colectivo destinatario	Para la selección de participantes se pretende incluir un 80% del colectivo de parados de larga duración. No obstante, el itinerario va dirigido a los siguientes colectivos: • Jóvenes menores de 30 años no atendidos por el Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ) • Personas mayores de 55 años. • Personas con discapacidad. • Inmigrantes. • Minorías étnicas y comunidades marginadas. • Otros colectivos desfavorecidos • Otras personas en situación de vulnerabilidad acreditada por un informe de los Servicios Sociales.	
Nº de participantes	15 personas	

Contenido		
FORMACIÓN	Programa/Módulos/Unidades de competencia	Horas
Específica	Se adversarán módulos certificados de formación profesional y Unidades formativas, como pueden ser:	
	- Repoblación forestal y corrección hidrológicoforestal	120h
	- Tratamientos silvícolas	180h
	- Manejo y mantenimiento de tractores forestales	110h
	Unidades formativas:	
	- Operaciones en repoblaciones forestales	50h
	- Trabajos de corrección hidrológico-forestal	40h
	- Apertura y mantenimiento de vías forestales	30h
	- Trabajos silvícolas y de protección del monte	60h
	- Determinación del estado sanitario de las plantas, suelo e instalaciones y elección de los métodos de control.	60h
Práctica profesional	- Aplicación de métodos de control fitosanitarios en plantas, suelo e instalaciones.	60h
	- Funcionamiento y mantenimiento de tractores forestales	60h
	- Manejo de tractores forestales	50h
	Total específica	410 h
	Módulo certificado de prácticas profesionales no laborables, en las cuales se adversaran los siguientes contenidos:	
	1. Trabajos de repoblación forestal y corrección hidrológica. – Identificación de especies espontáneas de la zona. – Eliminación de la vegetación preexistente. – Preparación del suelo para la siembra o plantación. – Realización de operaciones de siembra y plantación. – Investigación y reposición de marras. – Instalación y/o reparación de cercas y protectores individuales. – Realización de trabajos de abonado, riego, recalce, aporcados y entutorados. – Construcción de fajinas. – Construcción de palizadas. – Construcción de albarradas. – Construcción de diques y espigones.	
	2. Construcción y mantenimiento de vías forestales – Desmontes. – Nivelación y compactación. – Afirmado de la solera. – Construcción y	

	mantenimiento de cunetas y pasos de agua. 3. Tratamientos silvícolas. – Realización de binas, escardas o aclareos usando maquinaria o herramientas manuales en función de la situación vegetativa de la explotación forestal. – Realización de la poda de los árboles usando los medios adecuados en función del tamaño y edad de las plantas. 4. Lucha contra plagas y enfermedades. – Identificación del estado sanitario de la explotación. – Determinación del tratamiento, dosis y día de aplicación. – Programación de la secuenciación de los tratamientos en función del estado vegetativo de la explotación. – Realización de tratamientos fitosanitarios eligiendo el medio más adecuado en función del tamaño de la explotación y de las plantas. 5. Prevención de incendios. – Realización de cortafuegos en función del terreno y vegetación. – Realización de trabajos de limpieza del monte para prevenir incendios eligiendo los medios adecuados en función del terreno y vegetación. 6. Integración y comunicación en el centro de trabajo. – Comportamiento responsable en el centro de trabajo. – Respeto a los procedimientos y normas del centro de trabajo. – Interpretación y ejecución con diligencia las instrucciones recibidas. – Reconocimiento del proceso productivo de la organización. – Utilización de los canales de comunicación establecidos en el centro de trabajo. – Adecuación al ritmo de trabajo de la empresa. – Adaptación a las condiciones climatológicas adversas. – Educación del sentido de orientación. – Seguimiento de las normativas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente.	
	Total práctica	80 h
Transversal	a) Igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres b) Igualdad de trato, no discriminación y lucha contra la exclusión social c) Desarrollo sostenible, respeto y cuidado del medio ambiente	4 h 4 h 4 h
	Total transversal	12 h
Complementaria	A. Búsqueda activa de empleo A. Prevención de Riesgos Laborales B. Utilización de las TIC	5h 5h 13h
	Total complementaria	23 h
	Total duración formación	525 h
TUTORIAS		
Formación específica	Se mantendrán tutorías individualizadas que resolverán dudas a los participantes. Con la realización de un diagnóstico se definirán los objetivos de cada beneficiario/a, contrastando sus intereses con las características reales del mercado laboral, o ámbito formativo (itinerario) en el que esté participando. Para ello, se emitirá un informe evaluador que defina claramente sus necesidades.	5 h
Práctica Profesional	las prácticas profesionales (no laborales), supone para los beneficiarios la oportunidad de adquirir una experiencia laboral en entornos reales de trabajo que les será de gran ayuda para adquirir unos conocimientos y aptitudes que faciliten su acceso al mercado laboral y que complementan lo aprendido durante la fase de formación específica del itinerario.	5h
Duración total		10 h
Recursos humanos	Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes Técnico Superior de la familia profesional de Agraria. Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Forestal de la familia profesional de Agraria	

	Deben de tener adquiridas habilidades tales como: Dirección del equipo de trabajo, interlocución con áreas profesionales, observación del cumplimiento de las condiciones de acceso a los itinerarios, funciones de apoyo al coordinador/a, seguimiento de alumnado, preparación de clases, diseño y elaboración del material didáctico, compilación de la documentación administrativa y contable, coordinador/a docente, etc.
Justificación	Las tasas de personas demandantes de empleo en esta comarca en el presente año, es de 397, dentro de los grupos vulnerables nos encontramos con una tasa de 227, demandantes. Una de las demandas claras de formación y de contratación se encuentra en la familia profesional de Agraria, más concretamente en las áreas de Forestales, por la proyección en el empleo y por la mejora en la calidad del servicio que está demandando en el sector. La formación en esta área, sería necesario que se realizara en la propia empresa con la existencia de centro homologado y de certificado de profesionalidad, de esta manera maximizar la inserción a través de la empresa con la que se ha realizado el convenio. Por las características y producciones de la zona es prioritario dar formación en repoblaciones Forestales y Tratamientos Silvícolas. El abandono del sector primario, quedando una población envejecida a cargo de las explotaciones agrarias. También nos gustaría destacar la inexistencia de centros acreditados que nos condicionan la elección de los itinerarios formativos y que no redundan en la inserción del alumnado, de ahí la importancia de formar y profesionalizar a este colectivo mayoritario, ya que existe mayor posibilidad de inserción laboral, además de la demanda por parte del sector empresarial.

Anexo V

Id proyecto:	406	
Nombre Proyecto	ISLA IV	

Tipo de actuación	Itinerario Formativo	
Denominación	Reproducciones de Moldes y Piezas Cerámicas Artesanales	
Objetivos	➤ Reproducir moldes a partir de matrices para la reproducción de piezas cerámicas artesanales ➤ Reproducir piezas cerámicas artesanales mediante moldes.	
Ámbito territorial	Mancomunidad Integral Sierra de Montánchez	
Colectivo destinatario	Para la selección de participantes se pretende incluir un 80% del colectivo de parados de larga duración. No obstante, el itinerario va dirigido a los siguientes colectivos: • Jóvenes menores de 30 años no atendidos por el Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ) • Personas mayores de 55 años. • Personas con discapacidad. • Inmigrantes. • Minorías étnicas y comunidades marginadas. • Otros colectivos desfavorecidos • Otras personas en situación de vulnerabilidad acreditada por un informe de los Servicios Sociales. •	
Nº de participantes	15 personas	

Contenido		
FORMACIÓN	Programa/Módulos/Unidades de competencia	Horas
Específica	Se adversarán módulos certificados de formación profesional y Unidades formativas, como pueden ser:	
	- Reproducción de moldes para la reproducción de piezas cerámicas artesanales	140h
	- Reproducción de piezas cerámicas artesanales mediante moldes.	120h
	Unidades formativas:	
	- Reproducción de moldes de escayola para piezas cerámicas artesanales.	90h
	- Reproducción de moldes de resina para piezas cerámicas artesanales.	50h
	- Reproducción de piezas cerámicas artesanales mediante moldeo de masa plástica.	40h
Práctica profesional	- Reproducción de piezas cerámicas artesanales mediante colage.	40h
	- Procesos de repasado, montaje y secado de piezas cerámicas artesanales.	40h
	Total específica	260 h
	Módulo certificado de prácticas profesionales no laborables, en las cuales se adversaran los siguientes contenidos: 1. Elaboración de moldes de escayola. – Interpretación del método operativo – Acondicionamiento de matrices – Elaboración de lechadas – Proceso de secado de moldes – Revisión y reparación de moldes – Limpieza de útiles, equipos y área de trabajo 2. Elaboración de moldes de resina – Interpretación del método operativo – Acondicionamiento de matrices – Preparación de resinas – Elaboración de moldes de resina – Control de proceso de curado – Revisión del trabajo realizado: Identificación de defectos, Revisión y reparación de moldes – Limpieza de útiles, equipos y área de trabajo 3. Reproducción de piezas artesanales mediante el moldeo manual de masa plástica – Acondicionamiento de moldes – Interpretación del método operativo – Preparación de la plancha de masa plástica – Moldeo de la	

	plancha sobre las piezas del molde. – Montaje y unión de las piezas del molde – Operaciones de desmoldeo – Revisión del trabajo realizado. – Identificación de defectos. – Revisión y reparación de moldes – Limpieza de útiles, equipos y área de trabajo 4. Reproducción de piezas cerámicas artesanales mediante colage – Interpretación del método operativo – Acondicionamiento de moldes – Operaciones de colage – Operaciones de desmoldeo – Revisión del trabajo realizado – Limpieza de útiles, equipos y área de trabajo 5. Acabado de piezas cerámicas reproducidas a partir de fragmentos conformados – Interpretación del método operativo – Acondicionamiento de fragmentos – Unión de fragmentos y acabados de la pieza 6. Integración y comunicación en el centro de trabajo. – Comportamiento responsable en el centro de trabajo. – Respeto a los procedimientos y normas del centro de trabajo. – Interpretación y ejecución con diligencia las instrucciones recibidas. – Reconocimiento del proceso productivo de la organización. – Utilización de los canales de comunicación establecidos en el centro de trabajo. – Adecuación al ritmo de trabajo de la empresa. – Seguimiento de las normativas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente.	
	Total práctica	40h
Transversal	a) Igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres	4 h
	b) Igualdad de trato, no discriminación y lucha contra la exclusión social	4 h
	c) Desarrollo sostenible, respeto y cuidado del medio ambiente	4 h
	Total transversal	12 h
Complementaria	A. Búsqueda activa de empleo	5 h
	B. Prevención de Riesgos Laborales	5 h
	C. TIC	13h
	Total complementaria	23 h
	Total duración formación	335h

TUTORIAS		
Formación específica	Se mantendrán tutorías individualizadas que resolverán dudas a los participantes. Con la realización de un diagnóstico se definirán los objetivos de cada beneficiario/a, contrastando sus intereses con las características reales del mercado laboral, o ámbito formativo (itinerario) en el que esté participando. Para ello, se emitirá un informe evaluador que defina claramente sus necesidades.	5 h
Práctica Profesional	las prácticas profesionales (no laborales), supone para los beneficiarios la oportunidad de adquirir una experiencia laboral en entornos reales de trabajo que les será de gran ayuda para adquirir unos conocimientos y aptitudes que faciliten su acceso al mercado laboral y que complementan lo aprendido durante la fase de formación específica del itinerario.	5h
Duración total		10 h
Recursos humanos	Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Técnico Superior en Artes plásticas. Técnico en Artes Plásticas y Diseño de moldes y reproducciones cerámicas Certificados de profesionalidad de nivel 2 y 3 del área profesional de vidrio y cerámica artesanal de la familia profesional de artes y artesanía. Deben de tener adquiridas habilidades tales como: Dirección del equipo de trabajo, interlocución con áreas profesionales, observación del cumplimiento de las condiciones de acceso a los itinerarios, funciones de apoyo al coordinador/a, seguimiento de alumnado, preparación de clases, diseño y elaboración del material	

	didáctico, compilación de la documentación administrativa y contable, coordinador/a docente, etc.
Justificación	Las tasas de personas demandantes de empleo en esta comarca en el presente año, es de 1.781, y de 868, en la población con más vulnerabilidad. Contamos con que las personas interesadas tienen una formación baja, además de necesitar un Certificación para mayor posibilidad de inclusión en el mundo laboral, por lo que se nos crea la necesidad de formarlas en los itinerarios que tengan fácil acceso para esta parte de la población. También nos gustaría destacar la inexistencia de centros acreditados que nos condicionan la elección de los itinerarios formativos y que no redundan en la inserción del alumnado, de ahí la importancia de formar a este colectivo mayoritario, en atención sociosanitaria a personas dependientes en instituciones Sociales, ya que existe mayor posibilidad de inserción laboral, además de la demanda por parte del sector empresarial y de las Instituciones Sociales.

Anexo V

Id proyecto:	406	
Nombre Proyecto	ISLA IV	
Tipo de actuación	Itinerario Formativo	
Denominación	Sacrificio, Faenado y Despiece de Animales	
Objetivos	➤ Realizar las operaciones de valoración, sacrificio y faenado de los animales y canales y la aplicación y seguimiento de la trazabilidad. ➤ Despiezar la canal y acondicionar la carne para su distribución y comercialización en carnicería o para uso industrial. ➤ Controlar la recepción, almacenamiento y expedición de canales y piezas.	
Ámbito territorial	Mancomunidad Integral de Campo Arañuelo	
Colectivo destinatario	• Personas desempleadas de larga duración (PLD). • Jóvenes menores de 30 años no atendidos por el Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ) • Personas mayores de 55 años. • Personas con discapacidad. • Inmigrantes. • Minorías étnicas y comunidades marginadas. • Otros colectivos desfavorecidos • Otras personas en situación de vulnerabilidad acreditada por un informe de los Servicios Sociales.	
Nº de participantes	15 personas	
Contenido		
FORMACIÓN	Programa/Módulos/Unidades de competencia	Horas
Específica	Se adversarán módulos certificados de formación profesional y Unidades formativas, como pueden ser:	
	- Sacrificio, faenado y despiece de animales.	180h
	- Despiece y tecnología de la carne	160h
	- Operaciones y control de almacén de productos cárnicos.	50h
	Unidades formativas:	
	- Sacrificio de animales	60h
	- Faenado de animales	80h
	- Manipulación de alimentos, seguridad y protección ambiental en mataderos	40h
	- Acondicionamiento de la carne para su comercialización	70h
	- Tecnología de la carne	90h
- Operaciones y control de almacén de productos cárnicos.	50h	
	Total específica	390 h
Práctica profesional	Módulo certificado de prácticas profesionales no laborables, en las cuales se adversaran los siguientes contenidos:	
	1. Actuación en caso de emergencia.	
	Plan de emergencia de la empresa y responsabilidades Actuación conforme a lo indicado en el plan de emergencia. Señalización y medidas preventivas existentes. Realización de primeros auxilios.	
	2. Sacrificio para cada especie.	
	Selección y aplicación del método de aturdimiento más adecuado según la especie. Preparación del animal de la cadena de sacrificio. Efectuado del sangrado o degollado según la especie. Aplicación de las medidas de higiene, protección y seguridad pertinentes.	
	3. Faenado para cada especie.	
	Secuenciación de operaciones a realizar según la especie. Colaboración,	

	según el caso, en el desollado, pelado, desplumado, eviscerado y división de la canal utilizando los instrumentos y equipos necesarios. Reconocimiento de los despojos obtenidos y prepararlos para su acondicionamiento. Aplicación el criterio de trazabilidad en los productos obtenidos. Separación de los residuos obtenidos en función de su origen. Segregación de los SANDACH y los materiales específicos de riesgo conforme a los requisitos legales. Aplicación de las medidas de higiene, protección y seguridad pertinentes. 4. Clasificación de canales y características organolépticas y de calidad de la carne. Constitución de la canal con el estandar reglamentado. Seleccionar los parámetros a valorar en función del tipo y estado de la canal y elegir el instrumental adecuado. Realización del pesaje, la apreciación y la medición de los factores de clasificación con los equipos de medida y métodos adecuados. Identificación de la canal y asignación de la clase y el grupo a la canal. Reconocimiento de las diversas características organolépticas. Reconocimiento del grado de frescura de la carne. Valoración de la calidad 5. Despiezado de canales por especie y acondicionamiento de los despojos. Realización del cuarteado o esquinado de la canal, seleccionando los instrumentos y líneas de corte correctos. Realización del deshuese y despiece de las canales, medias o cuartos delanteros y traseros seleccionando los utensilios y formas de corte y separación adecuados para asegurar el óptimo rendimiento. Clasificación las piezas o unidades obtenidas de acuerdo a sus características y a los criterios comerciales. Identificación y segregar los residuos. Aplicación las medidas de higiene, protección y seguridad pertinentes. Deshuese y despiece de los despojos. Seleccionado y limpieza de los despojos obtenidos conforme a sus características y criterios técnico comerciales. Identificación y segregar los residuos. Aplicación las medidas de higiene, protección y seguridad pertinentes. 6. Conservación de la carne por frío. Seleccionado de las cámaras y fijar los parámetros de refrigeración o congelación. Operaciones de limpieza y mantenimiento de usuario. Llenado y cargado de cámaras. Realización el seguimiento de los parámetros durante la conservación. Aplicación las medidas de higiene, protección y seguridad pertinentes. 7. Primeras transformaciones. Realización de la transformación en fileteado, troceado, picado, amasado o moldeado. Realización de la dosificación y mezcla de ingredientes. Utilización de la maquinaria adecuada para cada operación. Aplicar las medidas de higiene. 8. Envasado, recepción y expedición de productos o piezas cárnicas. Establecimiento de la maquinaria adecuada para el tipo de producto o pieza. Realización del embandejado o envasado de los productos. Etiquetado conforme a los requisitos exigidos. Comprobación el correcto envasado y etiquetado. Determinación las comprobaciones a realizar. Comprobación de la documentación asociada. Establecimiento de la identificación y trazabilidad de la mercancía. Manejo que se le debe dar a la mercancía. Preparación el pedido conforme a la documentación asociada. Realización de la inspección final del pedido. Elaboración del albarán de salida. Protección que se debe dar a la mercancía expedida. Trazabilidad de la expedición. Fijación de las condiciones que debe reunir el medio de transporte y describir la correcta colocación de las mercancías. 9. Integración y comunicación en el centro de trabajo. Comportamiento responsable en el centro de trabajo. Respeto a los procedimientos y normas del centro de trabajo. Interpretación y ejecución diligente de las instrucciones recibidas. Reconocimiento del proceso productivo de la organización. Utilización de los canales de comunicación establecidos en el centro de trabajo. Adecuación al ritmo de trabajo de la empresa. Seguimiento de las normativas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente.	
	Total práctica	80 h
Transversal	a) Igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres	4 h
	b) Igualdad de trato, no discriminación y lucha	4 h

	contra la exclusión social c) Desarrollo sostenible, respeto y cuidado del medio ambiente	4 h
	Total transversal	12 h
Complementaria	A. Búsqueda activa de empleo A. Prevención de Riesgos Laborales B. Utilización de las TIC	5h 5h 13h
	Total complementaria	23 h
	Total duración formación	505 h

TUTORIAS		
Formación específica	Se mantendrán tutorías individualizadas que resolverán dudas a los participantes. Con la realización de un diagnóstico se definirán los objetivos de cada beneficiario/a, contrastando sus intereses con las características reales del mercado laboral, o ámbito formativo (itinerario) en el que esté participando. Para ello, se emitirá un informe evaluador que defina claramente sus necesidades.	5 h
Práctica Profesional	las prácticas profesionales (no laborales), supone para los beneficiarios la oportunidad de adquirir una experiencia laboral en entornos reales de trabajo que les será de gran ayuda para adquirir unos conocimientos y aptitudes que faciliten su acceso al mercado laboral y que complementan lo aprendido durante la fase de formación específica del itinerario.	5h
Duración total		10 h
Recursos humanos	Licenciado Ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, Ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Técnico Superior de la familia profesional de Industrias Alimentarias Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Cárnicas de la familia profesional de Industrias alimentarias. Deben de tener adquiridas habilidades tales como: Dirección del equipo de trabajo, interlocución con áreas profesionales, observación del cumplimiento de las condiciones de acceso a los itinerarios, funciones de apoyo al coordinador/a, seguimiento de alumnado, preparación de clases, diseño y elaboración del material didáctico, compilación de la documentación administrativa y contable, coordinador/a docente, etc.	
Justificación	Las tasas de personas demandantes de empleo en esta comarca en el presente año, es de 1588. Una de las demandas claras de formación y de contratación se encuentra en la familia profesional de Industrias Alimentarias, más concretamente en las áreas de Carnícas, por la proyección en el empleo y por la mejora en la calidad del servicio que está demandando en el sector. La formación en esta área, sería necesario que se realizara en la propia empresa con la existencia de centro homologado y de certificado de profesionalidad, de esta manera maximizar la inserción a través de la empresa con la que se ha realizado el convenio. También nos gustaría destacar la inexistencia de centros acreditados que nos condicionan la elección de los itinerarios formativos y que no redundan en la inserción del alumnado, de ahí la importancia de formar y profesionalizar a este colectivo mayoritario, ya que existe mayor posibilidad de inserción laboral, además de la demanda por parte del sector empresarial.	

Anexo V

Id proyecto:	406	
Nombre Proyecto	ISLA IV	
Tipo de actuación	Itinerario Formativo	
Denominación	Soldadura con Electrodo Revestido y TIG	
Objetivos	➤ Realizar soldaduras con arco eléctrico con electrodo revestido. ➤ Realizar soldaduras con arco bajo gas protector con electrodo no consumible (TIG).	
Ámbito territorial	Municipio de Navalmoral de la Mata	
Colectivo destinatario	Para la selección de participantes se pretende incluir un 80% del colectivo de parados de larga duración. No obstante, el itinerario va dirigido a los siguientes colectivos: • Jóvenes menores de 30 años no atendidos por el Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ) • Personas mayores de 55 años. • Personas con discapacidad. • Inmigrantes. • Minorías étnicas y comunidades marginadas. • Otros colectivos desfavorecidos • Otras personas en situación de vulnerabilidad acreditada por un informe de los Servicios Sociales.	
Nº de participantes	15 personas	
Contenido		
FORMACIÓN	Programa/Módulos/Unidades de competencia	Horas
Específica	Se adversarán módulos certificados de formación profesional y Unidades formativas, como pueden ser:	
	- Soldadura con arco eléctrico con electrodos revestidos	400h
	- Soldadura con arco bajo gas protector con electrodo no consumible	370h
	Unidades formativas:	
	- Interpretación de planos en soldadura.	60h
	- Procesos de corte y preparación de bordes.	70h
	- Soldadura con electrodos revestidos de chapas y perfiles de acero carbono con electrodos de rutilo.	90h
	- Soldadura con electrodos revestidos de chapas y perfiles de acero carbono con electrodos básicos.	90h
	- Soldadura con electrodos revestidos de estructuras de acero carbono, inoxidable y otros materiales	90h
	- Interpretación de planos en soldadura.	60h
	- Procesos de corte y preparación de bordes.	70h
	- Soldadura TIG de acero carbono.	90h
	- Soldadura TIG de acero inoxidable.	90h
- Soldadura TIG de aluminio y aleaciones.	60h	
	Total específica	640h
Práctica profesional	Módulo certificado de prácticas profesionales no laborales, en las cuales se adversaran los siguientes contenidos:	
	1. Interpretación de planos de soldadura. – Interpretación de la simbología y especificaciones del plano necesarios para realizar la soldadura. – Identificación del proceso definido. – Identificación de los bordes requeridos para la soldadura. 2. Realización del corte y preparación de bordes para soldadura. – Interpretación de la simbología y especificaciones del plano necesarios para realizar la soldadura. – Selección del equipo de	

	corte más adecuado en función del material a cortar y las exigencias requeridas. – Puesta a punto de los equipos de corte. Ajuste de parámetros de uso. – Selección de los equipos de protección a emplear. – Comprobación de la calidad del corte, con los instrumentos de verificación adecuados. – Limpieza de la superficie de corte. – Selección, identificación de los componentes del equipo de soldeo. – Parámetros de procedimiento. – Puesta a punto el equipo de soldeo. – Selección de los equipos de protección a emplear. – Identificación de los defectos producidos durante la soldadura. 3. Realización de la soldadura con arco bajo gas protector con electrodo no consumible (TIG). – Selección, identificación de los componentes del equipo de soldeo. – Parámetros de procedimiento. – Puesta a punto el equipo de soldeo. – Selección de los equipos de protección a emplear. – Identificación de los defectos producidos durante la soldadura. 4. Integración y comunicación en el centro de trabajo. – Comportamiento responsable en el centro de trabajo. – Respeto a los procedimientos y normas del centro de trabajo. – Interpretación y ejecución con diligencia las instrucciones recibidas. – Reconocimiento del proceso productivo de la organización. – Utilización de los canales de comunicación establecidos en el centro de trabajo. – Adecuación al ritmo de trabajo de la empresa. – Seguimiento de las normativas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente.	
	Total práctica	40 h
Transversal	a) Igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres b) Igualdad de trato, no discriminación y lucha contra la exclusión social c) Desarrollo sostenible, respeto y cuidado del medio ambiente	4 h 4 h 4 h
	Total transversal	12 h
Complementaria	A. Búsqueda activa de empleo B. Prevención de Riesgos Laborales C. Utilización de las TIC	5h 5h 13h
	Total complementaria	23 h
	Total duración formación	715 h
TUTORIAS		
Formación específica	Se mantendrán tutorías individualizadas que resolverán dudas a los participantes. Con la realización de un diagnóstico se definirán los objetivos de cada beneficiario/a, contrastando sus intereses con las características reales del mercado laboral, o ámbito formativo (itinerario) en el que esté participando. Para ello, se emitirá un informe evaluador que defina claramente sus necesidades.	5 h
Práctica Profesional	las prácticas profesionales (no laborales), supone para los beneficiarios la oportunidad de adquirir una experiencia laboral en entornos reales de trabajo que les será de gran ayuda para adquirir unos conocimientos y aptitudes que faciliten su acceso al mercado laboral y que complementan lo aprendido durante la fase de formación específica del itinerario.	5h
Duración total		10 h
Recursos humanos	Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes Técnico Superior de la Familia Profesional de Fabricación Mecánica. Certificado de Profesionalidad nivel 3 del área profesional de Construcciones Metálicas de la familia profesional de Fabricación Mecánica.	

	Deben de tener adquiridas habilidades tales como: Dirección del equipo de trabajo, interlocución con áreas profesionales, observación del cumplimiento de las condiciones de acceso a los itinerarios, funciones de apoyo al coordinador/a, seguimiento de alumnado, preparación de clases, diseño y elaboración del material didáctico, compilación de la documentación administrativa y contable, coordinador/a docente, etc.
Justificación	Las tasas de personas demandantes de empleo en esta comarca en el presente año, es de 633, siendo la población de colectivos más vulnerables de mayor o igual a 25 años, con más de 12 meses de antigüedad, de 1.134. Una de las demandas claras de formación y de contratación se encuentra en la familia profesional de Fabricación mecánica más concretamente en las áreas de Construcciones metálicas por la proyección en el empleo y por la mejora en la calidad del servicio que está demandando en el sector. También nos gustaría destacar la inexistencia de centros acreditados que nos condicionan la elección de los itinerarios formativos y que no redundan en la inserción del alumnado, de ahí la importancia de formar y profesionalizar a este colectivo mayoritario, ya que existe mayor posibilidad de inserción laboral, además de la demanda por parte del sector empresarial.

Anexo V

Id proyecto:	406	
Nombre Proyecto	ISLA IV	

Tipo de actuación	Itinerario Formativo	
Denominación	Tráfico de Mercancías por Carretera	
Objetivos	➤ Organizar y controlar la actividad del departamento de tráfico/explotación en las empresas que realicen transporte de mercancías por carretera. ➤ Planificar y gestionar las operaciones del tráfico/explotación en las empresas que realicen transporte de mercancías por carretera ➤ Comunicarse en inglés con un nivel de usuario independiente en las relaciones y actividades de logística y transporte internacional	
Ámbito territorial	Mancomunidad Valle de Alagón	
Colectivo destinatario	Para la selección de participantes se pretende incluir un 80% del colectivo de parados de larga duración. No obstante, el itinerario va dirigido a los siguientes colectivos: • Jóvenes menores de 30 años no atendidos por el Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ) • Personas mayores de 55 años. • Personas con discapacidad. • Inmigrantes. • Minorías étnicas y comunidades marginadas. • Otros colectivos desfavorecidos • Otras personas en situación de vulnerabilidad acreditada por un informe de los Servicios Sociales.	
Nº de participantes	15 personas	

Contenido		
FORMACIÓN	Programa/Módulos/Unidades de competencia	Horas
Específica	Se adversarán módulos certificados de formación profesional y Unidades formativas, como pueden ser: - Organización del tráfico de mercancías - Planificación del tráfico de mercancías - Inglés profesional para logística y transporte internacional	190h 190h 90h
	Unidades formativas: - Organización operativa del tráfico de mercancías por carretera - Gestión de costes y calidad del servicio de transporte por carretera - Seguridad y prevención de riesgos en el transporte por carretera - Planificación de rutas y operaciones de transporte por carretera - Gestión y control de flotas y servicios de transporte por carretera - Seguridad y prevención de riesgos en el transporte por carretera - Inglés profesional para logística y transporte internacional	80h 80h 30h 80h 80h 30h 90h
	Total específica	440h
Práctica profesional	Módulo certificado de prácticas profesionales no laborables, en las cuales se adversaran los siguientes contenidos: 1. Área de Planificación y organización de los tráficos - Recepción de pedidos y demandas de transporte de clientes - Apertura de expedientes y alta del servicio en el libro de cargas - Consolidación en lotes de las distintas cargas fraccionadas - Formación de las rutas en lazos de recogida y distribución - Asignación de cargas completas y comunicación de la orden de transporte - Realización de los informes acerca de los movimientos, reales o ficticios, planificados y ejecutados	

	2. Área de gestión y control de operaciones de transporte - Cumplimentación de documentos contractuales y/o de tránsito de transportes por carretera, nacionales e internacionales - Control de documentación relativa al medio de transporte, la mercancía y el personal de conducción en distintas operaciones de transporte. - Recepción de justificantes de entrega y documentación y reportes de actividad de los conductores 3. Área de gestión informática - Utilización de aplicaciones informáticas de gestión ofimática y sistemas de comunicación internos y externos, utilizados para el registro de las actividades realizadas - Utilización de planificadores de rutas para comprobar el ámbito geográfico y la duración e itinerario de los servicios prestados - Obtener listados de datos estadísticos relativos a las actividades realizadas por los medios productivos en el ámbito de los servicios prestados 4. Área de gestión económico-financiera - Identificar distintas partidas de costes asociados a una ruta o servicio determinado - Comprender la estructura y sistema de tarifas aplicado por la empresa - Hacer cálculos sobre costes, tarifas y márgenes obtenidos, en distintos supuestos de presupuestos de trabajos proyectados o realizados en la empresa. 5. Inglés en la actividad logística y del transporte internacional - Uso oral y escrito de expresiones y léxico técnico y específico de logística y transporte - Aplicación de las fórmulas de comunicación más habituales - Elaboración de documentos, notas e informes - Atención presencial y telefónica a clientes, operadores y otros agentes - Comunicación oral y escrita 6. Integración y comunicación en el centro de trabajo - Comportamiento responsable en el centro de trabajo. - Respeto a los procedimientos y normas del centro de trabajo. - Interpretación y ejecución con diligencia las instrucciones recibidas. - Reconocimiento del proceso productivo de la organización. - Utilización de los canales de comunicación establecidos en el centro de trabajo. - Adecuación al ritmo de trabajo de la empresa. - Seguimiento de las normativas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente	
	Total práctica	80 h
Transversal	a) Igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres	4 h
	b) Igualdad de trato, no discriminación y lucha contra la exclusión social	4 h
	c) Desarrollo sostenible, respeto y cuidado del medio ambiente	4 h
	Total transversal	12 h
Complementaria	A. Búsqueda activa de empleo	5h
	A. Prevención de Riesgos Laborales	5h
	B. Utilización de las TIC	13h
	Total complementaria	23 h
	Total duración formación	555h
TUTORIAS		
Formación específica	Se mantendrán tutorías individualizadas que resolverán dudas a los participantes. Con la realización de un diagnóstico se definirán los objetivos de cada beneficiario/a, contrastando sus intereses con las características reales del mercado laboral, o ámbito formativo (itinerario) en el que esté participando. Para ello, se emitirá un informe evaluador que defina claramente sus necesidades.	5 h
Práctica Profesional	las prácticas profesionales (no laborales), supone para los beneficiarios la oportunidad de adquirir una experiencia laboral en entornos reales de trabajo que les será de gran ayuda para adquirir unos conocimientos y aptitudes que faciliten su acceso al mercado laboral y que complementan lo aprendido durante la fase de formación específica del itinerario.	5h
Duración total		10 h

Recursos humanos	Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, ingeniero técnico, arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Técnico Superior en Gestión del Transporte o título equivalente. Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Logística comercial y gestión del transporte de la familia profesional de Comercio y marketing. Licenciado en Filología, Traducción e Interpretación de la lengua inglesa o título de grado equivalente. Cualquier otra titulación superior con la siguiente formación complementaria: Haber superado un ciclo de los estudios conducentes a la obtención de la Licenciatura en Filología, Traducción e Interpretación en lengua inglesa o titulación equivalente. Certificado o diploma de acreditación oficial de la competencia lingüística de inglés como el Certificado de Nivel Avanzado de las Escuelas Oficiales de Idiomas u otros equivalentes o superiores reconocidos. Titulación universitaria cursada en un país de habla inglesa, en su caso, con la correspondiente homologación. Deben de tener adquiridas habilidades tales como: Dirección del equipo de trabajo, interlocución con áreas profesionales, observación del cumplimiento de las condiciones de acceso a los itinerarios, funciones de apoyo al coordinador/a, seguimiento de alumnado, preparación de clases, diseño y elaboración del material didáctico, compilación de la documentación administrativa y contable, coordinador/a docente, etc.
Justificación	Las tasas de personas demandantes de empleo dentro de los colectivos más vulnerables, en esta comarca, son de 749. Una de las demandas claras de formación y de contratación se encuentra en la familia profesional de, comercio y marketing más concretamente en las áreas de Logística comercial y gestión del transporte, por la proyección en el empleo y por la mejora en la calidad del servicio que está demandando en el sector. La Comarca del Valle de Alagón, posee un territorio extenso, está dotada de tierras de cultivo, lo que motivan la producción, la comercialización y el transporte. También nos gustaría destacar la inexistencia de centros acreditados que nos condicionan la elección de los itinerarios formativos y que no redundan en la inserción del alumnado, de ahí la importancia de formar y profesionalizar a este colectivo mayoritario, ya que existe mayor posibilidad de inserción laboral, además de la demanda por parte del sector empresarial.

Anexo V

Id proyecto:	406	
Nombre Proyecto	ISLA IV	

Tipo de actuación	Itinerario Formativo	
Denominación	Transporte Sanitario en Coria	
Objetivos	➤ Mantener preventivamente el vehículo sanitario y controlar la dotación material del mismo. ➤ Prestar al paciente soporte vital básico y apoyo al soporte vital avanzado. Trasladar al paciente al centro sanitario útil. ➤ Aplicar técnicas de apoyo psicológico y social en situaciones de crisis.	
Ámbito territorial	Municipio de Coria	
Colectivo destinatario	Para la selección de participantes se pretende incluir un 80% del colectivo de parados de larga duración. No obstante, el itinerario va dirigido a los siguientes colectivos: • Jóvenes menores de 30 años no atendidos por el Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ) • Personas mayores de 55 años. • Personas con discapacidad. • Inmigrantes. • Minorías étnicas y comunidades marginadas. • Otros colectivos desfavorecidos • Otras personas en situación de vulnerabilidad acreditada por un informe de los Servicios Sociales.	
Nº de participantes	15 personas	

Contenido		
FORMACIÓN	Programa/Módulos/Unidades de competencia	Horas
Específica	Se adversarán módulos certificados de formación profesional y Unidades formativas, como pueden ser:	
	- Operaciones de mantenimiento preventivo del vehículo y control de su dotación material.	100h
	- Técnicas de soporte vital básico y de apoyo al soporte vital avanzado.	160h
	- Técnicas de inmovilización, movilización y traslado del paciente.	100h
	- Técnicas de apoyo psicológico y social en situaciones de crisis.	40h
	Unidades formativas:	
	- Organización del entorno de trabajo en transporte sanitario.	40h
	- Diagnóstico preventiva del vehículo y mantenimiento de su dotación material.	60h
	- Valoración inicial del paciente en urgencias o emergencias sanitarias.	50h
	- Soporte vital básico	60h
Práctica profesional	- Apoyo al soporte vital avanzado.	50h
	- Aseguramiento del entorno de trabajo para el equipo asistencial y el paciente.	40h
	- Traslado del paciente al centro sanitario.	60h
	- Técnicas de apoyo psicológico y social en situaciones de crisis.	40h
	Total específica	400 h
	Módulo certificado de prácticas profesionales no laborables, en las cuales se adversaran los siguientes contenidos:	
	1. Organización de las empresas de transporte sanitario. Estructura y organización de las empresas de transporte sanitario. Niveles de asistencia y tipos de transporte sanitario. Características diferenciales del transporte sanitario terrestre. Actitudes personales, profesionales y relacionales. Organización de la prevención de riesgos laborales.	

	Organización de la garantía de calidad. 2. Gestión de la dotación material del vehículo de transporte sanitario. Dotación material de la unidad de transporte sanitario según su nivel asistencial. Equipos y material sanitario. Material logístico. Mantenimiento, puesta a punto y verificación del material y equipos. Control de existencias de la dotación material del vehículo de transporte sanitario. Documentación sanitaria y de gestión. 3. Operaciones de diagnóstico y mantenimiento preventivo de los elementos mecánicos, eléctricos y sistemas auxiliares del vehículo de transporte sanitario. Operaciones de diagnóstico preventiva. Sistema de comunicaciones: Radiotransmisión, telefonía móvil y/o satélite y sistema de navegación. Resolución de averías frecuentes y medios empleados. 4. Valoración de los signos de gravedad en pacientes con compromiso vital y toma de constantes vitales. Protocolos de valoración de signos y síntomas de compromiso vital. Preguntas de primer contacto con el paciente. Valoración de los diferentes sistemas del organismo. Técnicas e instrumentos para la toma de constantes vitales. Instrumentos y aparatos para la toma y/o monitorización de las constantes vitales. Transmisión de la información sobre el estado clínico del paciente al centro coordinador de acuerdo al protocolo. 5. Soporte vital básico y apoyo al soporte vital avanzado. Soporte vital básico. Aplicación de diferentes técnicas de apoyo al soporte vital básico. Atención inicial ante otras situaciones de emergencia. Técnicas de apoyo al parto inminente, en las fases de expulsión y alumbramiento. Atención inicial del paciente traumatizado grave Apoyo a las técnicas de soporte vital avanzado. Medidas de prevención de riesgos, protección personal y seguridad e higiene durante la aplicación de técnicas de soporte vital. 6. Traslado de pacientes al centro sanitario útil. Valoración de situaciones de riesgo previo a la actuación sanitaria. Procedimientos de actuación para generar un entorno seguro para la actuación sanitaria. Técnicas de descarceración ante un paciente atrapado o con dificultades de acceso. Movilización de pacientes. Inmovilización de pacientes. Adecuación del procedimiento de transporte sanitario a la patología del paciente. Selección del trayecto más adecuado. Conducción en situaciones adversas. Información al paciente y familiares sobre las condiciones del traslado. 7. Primeros auxilios psicológicos en catástrofes. Primeros auxilios ante un riesgo de suicidio inminente. Apoyo psicológico en catástrofes y situaciones de duelo. Secuelas psicológicas en los intervinientes como consecuencia de la actuación en catástrofes. Técnicas de relajación en el escenario de la catástrofe. Técnicas de ayuda y acompañamiento a un compañero en situación de estrés.	
	Total práctica	160 h
Transversal	a) Igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres	4 h
	b) Igualdad de trato, no discriminación y lucha contra la exclusión social	4 h
	c) Desarrollo sostenible, respeto y cuidado del medio ambiente	4 h
	Total transversal	12 h
Complementaria	A. Búsqueda activa de empleo	5 h
	A. Prevención de Riesgos Laborales	5 h
	B. Utilización de las TIC	13 h
	C. Habilidades empáticas con personas que han sufrido alguna situación de especial gravedad en su vida	15 h
	Total complementaria	38 h
	Total duración formación	610 h

TUTORIAS		
Formación específica	Se mantendrán tutorías individualizadas que resolverán dudas a los participantes. Con la realización de un diagnóstico se definirán los objetivos de cada beneficiario/a, contrastando sus intereses con las características reales del mercado laboral, o ámbito formativo (itinerario) en el que esté participando. Para ello, se emitirá un informe evaluador que defina claramente sus necesidades.	5 h
Práctica Profesional	las prácticas profesionales (no laborales), supone para los beneficiarios la oportunidad de adquirir una experiencia laboral en entornos reales de trabajo que les será de gran ayuda para adquirir unos conocimientos y aptitudes que faciliten su acceso al mercado laboral y que complementan lo aprendido durante la fase de formación específica del itinerario.	5h
Duración total		10 h
Recursos humanos	Equipo técnico con categoría profesional, cada uno especializado en su campo. Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, Ingeniero técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Técnico Superior de la familia profesional de Transporte y mantenimiento de vehículos. Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Electromecánica de vehículos de la familia profesional de Transporte y mantenimiento de vehículos. Deben de tener adquiridas habilidades tales como: Dirección del equipo de trabajo, interlocución con áreas profesionales y/o ministerio, observación del cumplimiento de las condiciones de acceso a los itinerarios, funciones de apoyo al coordinador/a, seguimiento de alumnado, preparación de clases, diseño y elaboración del material didáctico, compilación de la documentación administrativa y contable, coordinador/a docente, etc.	
Justificación	Las tasas de personas demandantes de empleo en esta comarca en el presente año, es de 871, perteneciendo estos a los colectivos más vulnerables, mayor o igual a 25 años, como desempleados de larga duración. Coria, cuenta con un hospital que da cobertura a una gran extensión de población como de territorio, por lo que se ha demandado mucho esta acción formativa en esta comarca. Contamos con que las personas interesadas tienen una formación baja, además de necesitar un Certificación para mayor posibilidad de inclusión en el mundo laboral, por lo que se nos crea la necesidad de formarlas en los itinerarios que tengan fácil acceso para esta parte de la población. También nos gustaría destacar la inexistencia de centros acreditados que nos condicionan la elección de los itinerarios formativos y que no redundan en la inserción del alumnado, de ahí la importancia de formar a este colectivo mayoritario, en Transporte Sanitario.	

Anexo V

Id proyecto:	406	
Nombre Proyecto	ISLA IV	

Tipo de actuación	Itinerario Formativo	
Denominación	Transporte Sanitario en La Mancomunidad de la Vera	
Objetivos	➤ Mantener preventivamente el vehículo sanitario y controlar la dotación material del mismo. ➤ Prestar al paciente soporte vital básico y apoyo al soporte vital avanzado. Trasladar al paciente al centro sanitario útil. ➤ Aplicar técnicas de apoyo psicológico y social en situaciones de crisis.	
Ámbito territorial	Mancomunidad de la Vera	
Colectivo destinatario	Para la selección de participantes se pretende incluir un 80% del colectivo de parados de larga duración. No obstante, el itinerario va dirigido a los siguientes colectivos: • Jóvenes menores de 30 años no atendidos por el Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ) • Personas mayores de 55 años. • Personas con discapacidad. • Inmigrantes. • Minorías étnicas y comunidades marginadas. • Otros colectivos desfavorecidos • Otras personas en situación de vulnerabilidad acreditada por un informe de los Servicios Sociales.	
Nº de participantes	15 personas	

Contenido			
FORMACIÓN	Programa/Módulos/Unidades de competencia	Horas	
Específica	Se adversarán módulos certificados de formación profesional y Unidades formativas, como pueden ser:		
	- Operaciones de mantenimiento preventivo del vehículo y control de su dotación material.	100h	
	- Técnicas de soporte vital básico y de apoyo al soporte vital avanzado.	160h	
	- Técnicas de inmovilización, movilización y traslado del paciente.	100h	
	- Técnicas de apoyo psicológico y social en situaciones de crisis.	40h	
	Unidades formativas:		
	- Organización del entorno de trabajo en transporte sanitario.	40h	
	- Diagnósis preventiva del vehículo y mantenimiento de su dotación material.	60h	
	- Valoración inicial del paciente en urgencias o emergencias sanitarias.	50h	
	- Soporte vital básico	60h	
Práctica profesional	- Apoyo al soporte vital avanzado.	50h	
	- Aseguramiento del entorno de trabajo para el equipo asistencial y el paciente.	40h	
	- Traslado del paciente al centro sanitario.	60h	
	- Técnicas de apoyo psicológico y social en situaciones de crisis.	40h	
	Total específica		400 h
	Módulo certificado de prácticas profesionales no laborables, en las cuales se adversaran los siguientes contenidos:		
	1. Organización de las empresas de transporte sanitario. Estructura y organización de las empresas de transporte sanitario. Niveles de asistencia y tipos de transporte sanitario. Características diferenciales del transporte sanitario terrestre. Actitudes personales, profesionales y relacionales. Organización de la prevención de riesgos laborales.		

	Organización de la garantía de calidad. 2. Gestión de la dotación material del vehículo de transporte sanitario. Dotación material de la unidad de transporte sanitario según su nivel asistencial. Equipos y material sanitario. Material logístico. Mantenimiento, puesta a punto y verificación del material y equipos. Control de existencias de la dotación material del vehículo de transporte sanitario. Documentación sanitaria y de gestión. 3. Operaciones de diagnóstico y mantenimiento preventivo de los elementos mecánicos, eléctricos y sistemas auxiliares del vehículo de transporte sanitario. Operaciones de diagnóstico preventiva. Sistema de comunicaciones: Radiotransmisión, telefonía móvil y/o satélite y sistema de navegación. Resolución de averías frecuentes y medios empleados. 4. Valoración de los signos de gravedad en pacientes con compromiso vital y toma de constantes vitales. Protocolos de valoración de signos y síntomas de compromiso vital. Preguntas de primer contacto con el paciente. Valoración de los diferentes sistemas del organismo. Técnicas e instrumentos para la toma de constantes vitales. Instrumentos y aparatos para la toma y/o monitorización de las constantes vitales. Transmisión de la información sobre el estado clínico del paciente al centro coordinador de acuerdo al protocolo. 5. Soporte vital básico y apoyo al soporte vital avanzado. Soporte vital básico. Aplicación de diferentes técnicas de apoyo al soporte vital básico. Atención inicial ante otras situaciones de emergencia. Técnicas de apoyo al parto inminente, en las fases de expulsión y alumbramiento. Atención inicial del paciente traumatizado grave Apoyo a las técnicas de soporte vital avanzado. Medidas de prevención de riesgos, protección personal y seguridad e higiene durante la aplicación de técnicas de soporte vital. 6. Traslado de pacientes al centro sanitario útil. Valoración de situaciones de riesgo previo a la actuación sanitaria. Procedimientos de actuación para generar un entorno seguro para la actuación sanitaria. Técnicas de descarceración ante un paciente atrapado o con dificultades de acceso. Movilización de pacientes. Inmovilización de pacientes. Adecuación del procedimiento de transporte sanitario a la patología del paciente. Selección del trayecto más adecuado. Conducción en situaciones adversas. Información al paciente y familiares sobre las condiciones del traslado. 7. Primeros auxilios psicológicos en catástrofes. Primeros auxilios ante un riesgo de suicidio inminente. Apoyo psicológico en catástrofes y situaciones de duelo. Secuelas psicológicas en los intervinientes como consecuencia de la actuación en catástrofes. Técnicas de relajación en el escenario de la catástrofe. Técnicas de ayuda y acompañamiento a un compañero en situación de estrés.	
	Total práctica	160 h
Transversal	a) Igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres b) Igualdad de trato, no discriminación y lucha contra la exclusión social c) Desarrollo sostenible, respeto y cuidado del medio ambiente	4 h 4 h 4 h
	Total transversal	12 h
Complementaria	A. Búsqueda activa de empleo A. Prevención de Riesgos Laborales B. Utilización de las TIC C. Habilidades empáticas con personas que han sufrido alguna situación de especial gravedad en su vida	5 h 5 h 13 h 15 h
	Total complementaria	38 h

	Total duración formación	610 h
--	--------------------------	-------

TUTORIAS		
Formación específica	Se mantendrán tutorías individualizadas que resolverán dudas a los participantes. Con la realización de un diagnóstico se definirán los objetivos de cada beneficiario/a, contrastando sus intereses con las características reales del mercado laboral, o ámbito formativo (itinerario) en el que esté participando. Para ello, se emitirá un informe evaluador que defina claramente sus necesidades.	5 h
Práctica Profesional	las prácticas profesionales (no laborales), supone para los beneficiarios la oportunidad de adquirir una experiencia laboral en entornos reales de trabajo que les será de gran ayuda para adquirir unos conocimientos y aptitudes que faciliten su acceso al mercado laboral y que complementan lo aprendido durante la fase de formación específica del itinerario.	5h
Duración total		10 h
Recursos humanos	Equipo técnico con categoría profesional, cada uno especializado en su campo. Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, Ingeniero técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Técnico Superior de la familia profesional de Transporte y mantenimiento de vehículos. Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Electromecánica de vehículos de la familia profesional de Transporte y mantenimiento de vehículos. Deben de tener adquiridas habilidades tales como: Dirección del equipo de trabajo, interlocución con áreas profesionales y/o ministerio, observación del cumplimiento de las condiciones de acceso a los itinerarios, funciones de apoyo al coordinador/a, seguimiento de alumnado, preparación de clases, diseño y elaboración del material didáctico, compilación de la documentación administrativa y contable, coordinador/a docente, etc.	
Justificación	Las tasas de personas demandantes de empleo en esta comarca en el presente año, es de 1900. La Comarca de la Vera, cuenta con un hospital que da cobertura a una gran extensión de población como de territorio, por lo que se ha demandado mucho esta acción formativa en esta comarca. Contamos con que las personas interesadas tienen una formación baja, además de necesitar un Certificación para mayor posibilidad de inclusión en el mundo laboral, por lo que se nos crea la necesidad de formarlas en los itinerarios que tengan fácil acceso para esta parte de la población. También nos gustaría destacar la inexistencia de centros acreditados que nos condicionan la elección de los itinerarios formativos y que no redundan en la inserción del alumnado, de ahí la importancia de formar a este colectivo mayoritario, en Transporte Sanitario.	

12.2. Cartas de Apoyo, Interlocutores Económicos y Sociales