

MEMORIA MOVIC'17

PROGRAMA DE COFINANCIACIÓN REAJ – CC.AA.

1. Información de Inscripción

Título del proyecto presentado	“JOVENES Y PREPARADOS”	
Institución	Dirección General de Juventud y Cooperación al Desarrollo del Gobierno de Cantabria	
Número de participantes	30 participantes	
Lugar de celebración	Albergue Paradiso, en Hinojedo (Cantabria)	
Fecha de celebración	Del lunes 20 al domingo 26 de marzo de 2017	
Desglose presupuestario		
	Concepto del gasto	Importe
	6 pensiones completas para 30 pax	4.851,00 €
	Ropa de cama	132,00 €
	Curso auxiliar de tiempo libre	4.500,00 €
	Certificado de manipulador de alimentos	900,00 €
	Sesiones Outdoor	750,00 €
	Taller de empleabilidad	300,00 €
	TOTAL	11.433,00 €
	Total a financiar por REAJ	4.800,00 €
	Total a financiar por la Comunidad Autónoma	6.633,00 €

2. Objetivos Perseguidos

<i>Objetivos del Programa presentado</i>
1. Formar 30 jóvenes en una titulación oficial de tiempo libre
2. Promover una formación básica en higiene alimentaria apta para cumplir las exigencias que se les pueda demandar cualquier empleo en el que se necesite tener “manipulador de alimentos”
3. Ampliar el abanico profesional de los participantes
4. Vivenciar la experiencia formativa en grupo como algo positivo y enriquecedor.
5. Poner en valor el potencial humano de los participantes para reforzar su empleabilidad en el feroz mercado laboral actual
6. Orientar a los participantes en su perfil profesional
7. Intercambiar experiencias y situación actual del mercado laboral de los distintos puntos de origen de los participantes
8. Dar a conocer las instalaciones juveniles como punto de encuentro y como punto de acceso al empleo
9. Trabajar la educación en valores como elemento transversal en la educación no formal y como elemento positivo en nuestro perfil profesional
10. Transmitir la importancia de la Profesionalidad en todos los sectores profesionales, independientemente de tus funciones, responsabilidades o edad.

3. Descripción del Proyecto

Memoria descriptiva del proyecto presentado

El programa “Jóvenes y preparados” se plantea como un punto de encuentro formativo de 30 jóvenes (entre 18 y 34 años) de distintos puntos de España con las siguientes aspiraciones:

- Conocer el mundo infanto-juvenil como fuente de empleo ofreciendo una formación básica para el desarrollo profesional en este ámbito.
- Obtener una formación básica en higiene alimentaria necesaria para un alto porcentaje de empleos
- Formar grupo como punto de encuentro de opciones y experiencias así como punto de partida de lanzamiento profesional a nivel personal.
- Disfrutar de un taller de empleabilidad para poner en valor los recursos personales de cada participante potenciando su perfil profesional y sus posibilidades de empleo.

“Jóvenes y preparados” en números:

- 1 punto de encuentro joven
- 2 titulaciones oficiales
- 6 pensiones completas
- 7 días de convivencia
- 30 jóvenes de toda España
- 56 horas de formación presencial
- 150 horas de formación práctica posterior
- ...y muchas futuras oportunidades de empleo joven

El punto de encuentro joven serán 7 días de convivencia en el Albergue Juvenil Paradiso (Hinojedo – Cantabria) en el que se disfrutarán de 6 pensiones completas.

La instalación juvenil seleccionada para esta convivencia ofrece en un mismo entorno las siguientes posibilidades:

- Albergue juvenil para el alojamiento de los alumnos
- Cocina casera para la manutención de los alojados con su sistema de gestión APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control).
- Centro de formación autorizado para la impartición de los cursos
- Escuela de Tiempo Libre reconocida por la Dirección General de Juventud del Gobierno de Cantabria.
- Campo de aventura con instalaciones para la formación Outdoor
- Centro de Educación Ambiental y Granja Escuela como ejemplo vivo de la educación ambiental transversal en la educación en el tiempo libre y ejemplo de la educación en valores

Además la instalación aporta:

- Una ubicación céntrica en el entorno cántabro
- Posibilidad de acceso con transporte público con parada de autobús a 250 m
- Amplio aparcamiento propio.
- Acceso a una comunicación libre (WIFI y terminales conectados a internet de forma gratuita)

Las 56 horas de formación teórica se distribuirán de la siguiente manera:

- 30 h - Curso de Auxiliar de Tiempo Libre
- 6 h - Certificado de formación en higiene de los productos alimenticios
- 10 h - Formación Outdoor para la formación de grupo
- 10 h - Taller de Empleabilidad

Además de estas 56 horas, los alumnos tienen la oportunidad de realizar 150 horas de formación práctica en entidades que realicen actividades de tiempo libre una vez finalizado el programa, pudiendo realizarlas allá donde mejor les venga, tanto dentro como fuera de Cantabria.

La Escuela de Tiempo Libre les garantiza la posibilidad de realizarlas en el Albergue Juvenil Paradiso para aquellas personas que no encuentren un lugar donde realizarlas, o porque directamente les guste la instalación para esta finalidad, ofreciendo la posibilidad de alojamiento y manutención gratuitos durante las mismas.

AUXILIAR DE TIEMPO LIBRE

Es el primero de los tres niveles formativos reconocidos por la Dirección General de Juventud del Gobierno de Cantabria en el DECRETO 9/1999, de 5 de febrero por el que se regulan las Escuelas de Tiempo Libre.

Se opta por este primer nivel de formación por varios motivos:

- Nº de horas. De las 180 h de formación de este nivel, son 30 h las presenciales obligatorias a realizar en la escuela (es decir durante la convivencia del programa). Otras formaciones como Monitor de tiempo libre con sus 200 h teóricas se irían en exceso en el tiempo, lo que no permitiría su realización a través del programa que nos ocupa.
- Requisitos de acceso. Para acceder a este nivel formativo se necesita tener 17 años cumplidos y no hay exigencia de titulación. Esto nos permite que el programa vaya dirigido:
 - tanto a jóvenes con formación que quieren descubrir el tiempo libre como complemento a su formación o abrir su abanico profesional
 - como a jóvenes sin formación que pueden descubrir una opción laboral sobre la que siempre estarían a tiempo de continuar formándose.
- Vinculación de esta formación al mundo juvenil y en muchos casos a los albergues juveniles.

El plan de estudios para el curso de Auxiliar de Tiempo Libre es:

- 30 horas teóricas
 - MÓDULO I: SOCIOLÓGICO
 - Importancia social y cultural del Tiempo Libre.
 - Habilidades sociales básicas para llevar a cabo actividades de Tiempo Libre.
 - MÓDULO II: PSICOEDUCATIVO
 - Valor de la educación en el desarrollo humano.
 - Características generales de la infancia y juventud.
 - Importancia de las relaciones dentro de los grupos de niños y adolescentes.
 - Planificación básica de actividades de tiempo libre.
- 150 horas prácticas en actividades reconocidas institucionalmente como de Tiempo Libre

Por supuesto este curso ha de impartirse por una escuela de tiempo libre reconocida por la Dirección General de Juventud (véase el Anexo 1) como es el caso de la Escuela de Tiempo Libre Paradiso, vinculada al Albergue Paradiso, lugar en el que se realiza el programa.

Por supuesto el programa incluye las tasas y gestión de la documentación para la obtención del título (expedido por la Dirección General de Juventud del Gobierno de Cantabria) una vez finalizada la parte teórica y la parte práctica de cada alumno para la obtención del título.

CERTIFICADO DE FORMACIÓN EN HIGIENE DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

La Ley define como **manipulador de alimentos** a “toda aquella persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio”.

Esto hace que en numerosos puestos de trabajo, tanto puestos con titulaciones específicas como de acceso sin una titulación mínima, sea necesario disponer del certificado de formación en higiene alimentaria.

Entre estos puestos de trabajo por supuesto también se incluyen muchos vinculados a la infancia y juventud, por lo que la unión de este certificado y el curso de auxiliar de tiempo libre se complementan estupendamente:

- Monitorazgo en campamentos, ludotecas, campamentos urbanos, etc. en los que el personal ha de dar meriendas, snack, asistir en comedores, controlar alergias alimentarias...
- Monitores de comedores escolares
- Personal de cocinas/comedores de albergues
- Etc.

Según la normativa vigente, el empresario se responsabilizará de que todo el personal empleado disponga de la formación necesaria para la correcta manipulación de alimentos, disponer del certificado en tu curriculum puede ser la diferencia de acceso a un empleo frente a otros candidatos ya que el empresario tiene las garantías cubiertas de formación que le son exigidas.

La legislación marca que *“La formación de los trabajadores de empresa alimentaria será impartida por la propia empresa alimentaria, por empresas o entidades formadoras o por la autoridad competente cuando por razones específicas lo considere necesario”* por lo que:

- el curso de 6 horas de duración
- será realizado por ESGASEM, una empresa formadora con amplia experiencia en el sector, dentro de las aulas del centro de formación del propio albergue juvenil
- y emitirá los correspondientes certificados conforme a lo estipulado en el Reglamento (CE) 852/2004, anexo II, capítulo XII, relativo a la higiene de los productos alimenticios e incluyendo en los contenidos la información alimentaria de los alimentos que se presentan sin envasar para la venta al consumidor final (RD 126/2015 y Reglamento (UE) 1169/2011).

Los contenidos del curso son:

MÓDULO 1 (1,5 horas)

TEMA 1.- Normativa básica en higiene alimentaria: obligaciones de los manipuladores de alimentos

TEMA 2.- Prácticas correctas de higiene en la manipulación de alimentos. requisitos de las instalaciones

- Condiciones de higiene de los manipuladores
- Condiciones de higiene de las instalaciones
- Requisitos de higiene de las comidas preparadas

TEMA 3.- Métodos de limpieza, desinfección y control de plagas

MÓDULO 2 (1,5 horas)

TEMA 4.- Alteración y contaminación de los alimentos:

- Contaminantes biológicos
- Contaminantes químicos
- Contaminantes físicos

TEMA 5.- Factores de crecimiento bacteriano: tiempo y temperatura

TEMA 6.- Enfermedades de origen alimentario y su prevención

MÓDULO 3 (1 hora)

TEMA 7.- Normas de seguridad en la selección de materias primas

TEMA 8.- Procedimientos de conservación de los alimentos

TEMA 9.- Sistema de autocontrol en la gestión de alimentos

- Sistema APPCC
- Trazabilidad

MÓDULO 4 (2 horas)

TEMA 8.- Alérgenos alimentarios

- Buenas prácticas de elaboración
- Descripción de alérgenos
- Procesos de limpieza
- Gestión del riesgo de alérgenos

FORMACIÓN OUTDOOR PARA LA FORMACIÓN DE GRUPO

10 horas de trabajo en equipo en un ambiente distendido, para poner a prueba la resistencia y perseverancia tanto individual como la de grupo.

Enfrentar al grupo a retos de diversa índole (retos físicos, psíquicos, de habilidades sociales, etc.) en actividades dinamizadas para vivenciar en grupo y poder sacar las conclusiones finales.

Un complemento perfecto para hilar los otros tres bloques del programa, en un enfoque similar al que buscan las exitosas lanzaderas de empleo.

TALLER DE EMPLEABILIDAD

Con una extensión de 10 horas, este taller de empleabilidad se divide en 5 bloques de 2 horas cada uno.

En su conjunto pretende servir para adquirir una visión integral de los procesos de selección y la preparación personal del joven ante su día a día de búsqueda de trabajo.

Un complemento perfecto para ayudar a cada joven a ver sus perspectivas profesionales en el ámbito de la formación recibida, la combinación de ésta con su curriculum previo y todo su potencial de búsqueda de empleo.

El taller tiene estos contenidos:

1. Marca personal: ser conscientes de que hay una marca personal que se vierte en las redes sociales y en todos aquellos contactos informales que realizan. Saber cómo se debe gestionar esta marca personal.
2. Técnicas de venta: estimular la capacidad de venderse, de posicionarse en el mercado laboral y ser atractivo para que el mercado me "compre".
3. Entrevistas simuladas: constituyen una herramienta muy útil, tanto por el hecho de practicar como por convertirse en observador de sí mismo.
4. Imagen personal: el valor de mi imagen externa, qué información da sobre mí mi imagen y cómo debo trabajarla para conseguir un efecto "profesional".
5. CV creativos: nuevos formatos. Entrevistas de trabajo y Habilidades de Comunicación (HHCC)

Presupuesto para **30 participantes**,:

	Precio	Pax	Und	Subtotal	IVA		Totales
Alojamiento en PC	24,50 €	30	6	4.410,00 €	10%	441,00 €	4.851,00 €
Ropa de cama	4,00 €	30	1	120,00 €	10%	12,00 €	132,00 €
Curso auxiliar de tiempo libre	150,00 €	30	1	4.500,00 €	0%	0 €	4.500,00 €
Curso manipulador alimentos	30,00 €	30	1	900,00 €	0%	0 €	900,00 €
Sesiones Outdoor	25,00 €	30	1	750,00 €	0%	0 €	750,00 €
Taller de empleabilidad	30,00 €	1	10	300,00 €	0%	0 €	300,00 €
PRESUPUESTO TOTAL							11.433,00 €
Cofinanciación REAJ							4.800,00 €
Cofinanciación de la Comunidad Autónoma							6.633,00 €