



PROGRAMA DE
IMPULSO AL EMPLEO
AGAETE 2020

Para desempleadas locales

**ITINERARIO FORMATIVO
DE INSERCIÓN
PROFESIONAL EN
TRANSFORMADOS
AGROALIMENTARIOS DEL
TUNO INDIO**
(Opuntia dillenii)

AGAETE
Gran Canaria

SEGUNDA EDICIÓN

**ENSAYOS
Y/O EXPERIENCIAS PILOTOS
DE COMERCIALIZACIÓN**



Para desempleadas de Agaete

DESTINATARIAS:

Desempleadas locales interesadas en mejorar su cualificación profesional, y que deseen especializarse para incorporarse al mercado laboral. Las beneficiarias del proyecto serán un total de 20 desempleadas del municipio en general, ya que se les dará la oportunidad de participar y tener en sus manos un instrumento de ayuda para posibilitar su inserción, estableciendo unas pautas totalmente personalizadas sobre su futuro laboral, mediante un itinerario formativo específico de inserción laboral, complementado con Habilidades Sociales para la búsqueda de empleo, y acceso a las Nuevas Tecnologías de la Información.

INFORMACIÓN E INSCRIPCIÓN:

El plazo de inscripción será desde el día 13 hasta el 17 de ENERO de 2020. Se realizará un proceso de selección atendiendo a criterios de orden de inscripción, mínimo 3 meses de inscripción y tarjeta DARDE, dificultades de acceso a la formación y escasa cualificación profesional, beneficiarias de rentas de inserción, etc.

Plazas limitadas hasta un máximo de 20 participantes.

LA PARTICIPACIÓN ES TOTALMENTE GRATUITA.

Aquellas personas interesadas podrán formalizar la inscripción en el registro del ayuntamiento en horario de 9:00 a 13:00 horas.

LUGAR DE IMPARTICIÓN:
Aulas de formación Centro de Ocio y Cultura "Parque Municipal"

FECHAS Y HORARIOS:
Del 20 de enero hasta el 11 marzo de 2020, de lunes a miércoles, 4 horas diarias, de 16:30 a 20:30 horas

Objetivos:

- **Facilitar a las desempleadas locales, con mayores dificultades para lograr su autonomía personal, de escasa cualificación profesional, la inserción laboral mediante acciones de formación ocupacional, apoyo al empleo y puesta a nivel acorde a actividades profesionales innovadoras.**
- **Poner en práctica un conjunto de líneas de producción con ensayos y experiencias piloto de comercialización real con diferentes métodos para transformar el tuno/a indio local con el fin de testar y/o validar su posible aceptación y comercialización futura.**
- **Facilitar y posibilitar a las desempleadas el acceso a las Nuevas Tecnologías de la Información y Comunicación, eliminando la brecha digital a través de la formación en dichas herramientas, así como dotarles de habilidades para la búsqueda activa de empleo.**

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- **Captar a un grupo de doce desempleadas locales con mayores dificultades para lograr su autonomía personal, con baja cualificación, para profundizar en el análisis del grupo concreto y sus necesidades de acceso al mercado laboral.**
- **Potenciar el desarrollo personal para la vida cotidiana y comunitaria, fomentando actitudes positivas hacia una mayor igualdad de oportunidades.**
- **Realizar acciones de formación, orientación y herramientas sociales para la búsqueda activa de empleo a los participantes para que adquieran nuevas competencias y cualificaciones, especialmente en sectores innovadores en los que se prevé un mayor crecimiento de empleo, entre ellos, los transformados agroalimentarios de tuna/o indio y sus usos alimenticios, con la puesta en práctica de ensayo y experiencia piloto de comercialización**
- **Sensibilizar a las desempleadas en la necesidad de introducirse en procesos educativos que permitan su inserción profesional.**
- **Dotar a las participantes de técnicas y habilidades básicas para moverse en el ámbito socio-laboral.**
- **Ofrecer y crear espacios diferentes a su realidad cotidiana para estimular el conocimiento y favorecer el cambio, con carácter lúdico formativo en todas las actividades programadas.**

DIRECCIÓN Y COORDINACIÓN:

Germán Sosa Perdomo

Coordinador Técnico Desarrollo Local, Empleo y Formación.

Programa. ACCIONES FORMATIVAS

MÓDULO I:

Habilidades para la Búsqueda Activa de Empleo 10 horas

Módulo formativo especializado, que está orientado a adquirir conocimientos y herramientas para potenciar las características personales y laborales de los desempleados/as participantes con el fin de incrementar sus posibilidades de inserción laboral.

Contenidos: Autoconocimiento, planteamiento de opciones y toma de decisiones; definición del objetivo profesional, diseño del plan de búsqueda; vías de acceso al mercado laboral, recursos públicos y privados; agenda para la búsqueda de empleo; proceso de selección; entrevistas; sesiones diversas de evaluación de competencias; proactividad; creatividad; empoderamiento; herramientas para la toma de decisiones; carencias y potencialidades.

MÓDULO II:

Nuevas Tecnologías y TIC/Sociedad de la Información 10 horas

Módulo formativo cuyo objetivo es promocionar y mejorar la calidad de vida de los desempleados/as mediante su habilitación para adaptarse a una sociedad en la que las nuevas tecnologías han adquirido un papel cada vez más influyente e iniciarlos en la aplicación práctica de los conocimientos adquiridos y las múltiples posibilidades que ofrecen las Nuevas Tecnologías como medio de intercomunicación para desenvolverse en el mercado laboral.

Contenidos: Conceptos fundamentales, sociedad y conocimiento; sociedad digital; globalización de la información; industria de los contenidos; la nueva sociedad de información; implantación del conocimiento en las organizaciones; herramientas para buscar, leer, programar y compartir información en red; aplicaciones informáticas, uso de internet.

MÓDULO III:

Itinerario Formativo de Inserción Laboral en Transformados Agroalimentarios de la Tuna/o Indio 120 horas

Se trata por tanto de mejorar las competencias y habilidades profesionales de las personas desempleadas, estableciendo un itinerario formativo de 125 horas de duración en aquellas actividades económicas que presentan demandas de empleo, y relacionadas con los nuevos yacimientos de empleo, especialmente las referidas a las actividades agroalimentarias en torno a la tunera o tuna (*Opuntia*), y sus usos alimenticios, como valor añadido en el sector de la restauración gastronómica local.

El objetivo general del itinerario es identificar los diferentes métodos que existen para transformar y las presentaciones con valor agregado que puedan darse en el mercado con el fin de comercializar en su modalidad de tuna o tuno.

LÍNEAS DE PRODUCCIÓN

1- ENSAYO VENTA A GRANEL (25 HS).

Se trata de poner en práctica una línea de producción y ensayo que tiene por objeto la comercialización de la tuna/o indio a granel como recurso natural, con una ficha resumen en español e inglés de sus bondades alimenticias. Sus contenidos serán los siguientes:

- La tuna como recurso natural, antecedentes y origen.
- Tipos y características de *Opuntia*.
- Materia Prima, selección y lavado, producción, recolección, transporte, conservación y almacenaje.
- El establecimiento de transformación, instalaciones y equipos.
- Higiene y mantenimiento de instalaciones.
- Desarrollo y control de operaciones (APPCC, higiene producto, trazabilidad, riesgos asociados, control de calidad y otros).

2- ELABORACIÓN LICOR ARTESANAL (15 HS).

En este modulo las participantes conocerán cada una de las etapas del proceso de elaboración, desde la selección de la materia prima e ingredientes, los insumos y los elementos utilizados para vincularlos con la calidad comercial de los mismos.

3- MERMELADAS (15 HS).

Las asistentes serán capaces de realizar funciones relativas a la elaboración de mermeladas y confituras, preparando las materias primas y auxiliares correspondientes, sometiéndolas a los oportunos procesos para su conservación, respetando en todo momento los métodos establecidos en el cumplimiento normativo de calidad, de medio ambiente, seguridad y normativa técnico sanitaria vigente.

5- ZUMOS NATURALES (15 HS).

En este apartado, nos concentraremos en ofrecer y validar una gama de sabores con reconocimiento, al objeto que las participantes puedan optar por especializarse en una determinada gama, aunque el nicho de mercado será más limitado y reducido, el futuro negocio puede ser de los primeros en cubrir la demanda de los productos en los que se especialicen, apostando por una estrategia de diferenciación que puede ser muy efectiva.

6- PASTA DE FRUTA (15 HS).

Conocer las etapas fundamentales del proceso de elaboración de las distintas conservas de frutas y su influencia en el producto final, interpretando instrucciones y documentos con la aplicación de técnicas, normas y procedimientos de trabajo preestablecidos.

7- REPOSTERÍA Y BOMBONES (15 HS).

Conoceremos las funciones relativas a la obtención de chocolate líquido a partir de cacao recibido, mediante la clasificación y selección de materias primas necesarias en la elaboración de chocolate, y su posterior tratamiento a fin de obtener un bombón de chocolate y tuna indio.

OTROS SERVICIOS

A) GABINETE DE ORIENTACIÓN

Con esta acción se pretende dotar a las participantes de las herramientas y habilidades para que el acceso al empleo sea más rápido y eficaz. Se realizarán sesiones individuales y grupales, para temas específicos referentes al acceso al empleo y se hará especial hincapié en las características de las empresas de la comarca norte, a través de técnicos propios adscritos a la Agencia de Desarrollo Local.

B) INTERMEDIACIÓN CON EMPRESAS DEL SECTOR

Se trata de una acción que tiene relación con la anterior, porque con ella lo que se pretende es escuchar y acercarse al empresariado de este ámbito, para ayudarle a canalizar sus esfuerzos en el momento de seleccionar personal, así como incentivarlo para que vea la formación ofertada a los participantes como un medio de mejora y productividad de su actividad empresarial.

C) VISITAS TÉCNICAS FORMATIVAS

Se realizarán visitas técnicas formativas a entidades empresariales del sector, para reforzar y complementar la formación profesional impartida.





PROGRAMA DE
IMPULSO AL EMPLEO
ITINERARIO FORMATIVO
DE INSERCIÓN
PROFESIONAL EN
TRANSFORMADOS
AGROALIMENTARIOS DE
LA TUNA/O INDIO

EN
AGAETE

Gran Canaria

SEGUNDA EDICIÓN

ENSAYOS
Y/O EXPERIENCIAS PILOTOS
DE COMERCIALIZACIÓN

ORGANIZA:

Ilustre Ayuntamiento de Agaete
Universidad Popular
Agencia de Desarrollo Local

C/ Antonio de Armas, 1
35480 – Agaete
Telf. 928 898002 Ext. 9 208
Email: aedl@aytoagaete.es

El presente programa pretende desarrollar un conjunto de acciones necesarias para ofrecer nuevas oportunidades de empleo, promoviendo el espíritu emprendedor y la actividad empresarial a nivel local, orientado a la transformación agroalimentaria de este fruto y los posibles diversos usos en alimentación.

El mismo está dirigido a mujeres desempleadas que se encuentren en especiales dificultades de acceso al mercado de trabajo que necesitan formación para el desarrollo de sus capacidades, poniendo en valor un producto de presencia local como la tuna/o indio, contribuyendo de este modo a la adición de valor a los productos primarios.

Entendemos que un mercado cada vez más globalizado, ofrece oportunidades con una visión innovadora de utilización de recursos para los agricultores, los procesadores y los comerciantes con una visión innovadora de utilización de recursos presentes en nuestro medio rural, como nutriente natural y como potencial fuente de ingresos para la generación de empleo.

Es muy importante señalar, que con esta nueva edición las participantes tendrán la oportunidad de formar parte de un ensayo y experiencia de comercialización real, elaborando una edición limitada de productos diversos (zumos, mermeladas, pasta de fruta, repostería, licor, bombones, etc), para testar su aceptación y posibilidades de comercialización futura, con la puesta en servicio de pequeñas agroindustrias locales.

María del Carmen Rosario García

ALCALDESA

Sebastián Suárez García

CONCEJAL DE EDUCACIÓN

www.aytoagaete.es



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE SANIDAD, CONSUMO
Y BIENESTAR SOCIAL



POR SOLIDARIDAD
OTROS FINES DE INTERÉS SOCIAL



FEDERACIÓN
ESPAÑOLA DE
**UNIVERSIDADES
POPULARES**



AYUNTAMIENTO DE
AGAETE