

Nombre del Proyecto/ Actuación cofinanciada (Máximo 50 caracteres con espacios)	Programa de Formación de Alternancia con el Empleo “ARAME”
Breve descripción (Máximo 1.500 caracteres con espacios)	El Plan de Formación en Alternancia con el Empleo – Garantía Juvenil “Arame” tuvo como objetivo fundamental la formación cualificada de 15 alumnos/as para conseguir facilitar su inserción laboral en el sector de la Cocina. La formación fue principalmente práctica, consistiendo en la elaboración de menús diarios, servicios a la carta y buffet, así como prácticas de las diferentes técnicas culinarias. Por otro lado, también tuvieron la experiencia de trabajar en el Centro Sociosanitario de Mayores de Ingenio, participando en eventos en el Centro Ocupacional y Centro de Día de Mayores, además de otros trabajos en eventos organizados por el Ayuntamiento de Ingenio, como la planificación y elaboración de coffe-break (cursos, visitas institucionales) y la Feria del Sureste. Todos los participantes obtuvieron el Certificado de Profesionalidad de Cocina, al superar el itinerario formativo de aprendizaje en acciones específicas y complementarias del programa, que realizaron durante 11 meses. Las acciones complementarias consistieron en las visitas de profesionales del sector de la hostelería, que generó una gran motivación en el alumnado, además de recibir conocimientos de las tareasespecíficas, que mejoraron sus posibilidades de inserción laboral, lo que permitió que algunos alumnos participaran en varias convocatorias para la selección del personal. .

Área de actividad: (seleccionar una o varias áreas)	☐ I Acceso al empleo para la población activa e inactiva ☐ Igualdad de género y conciliación de la vida personal y familiar con el trabajo ☐ Movilidad ☒ Integración sostenible de las personas NINIs (Jóvenes) ☐ Personas emprendedoras y creación de empresas ☐ Adaptación a los cambios para empresas nada ☐ Adaptación a los cambios para personas empleadas ☐ Envejecimiento activo ☐ Reducción del ausentismo escolar y mejora del acceso a una educación primaria y secundaria de calidad ☐ Mejora de la educación terciaria, consecución y acceso ☐ Aprendizaje continuado ☐ Integración de las comunidades marginales ☐ Promoción de la empresa social ☐ Estrategias de desarrollo impulsadas por la comunidad ☐ Mejor acceso a los servicios sociales ☐ Inclusión activa ☐ Lucha contra la discriminación ☐ Modernización de las instituciones laborales y la movilidad transnacional ☐ Capacidad institucional y eficiencia de las administraciones y servicios públicos ☐ Creación de competencias para las partes interesadas ☐ Pactos sectoriales y territoriales que se movilizan por la reforma ☐ Economía baja en carbono ☐ Agenda digital ☐ Investigación y desarrollo ☐ Competitividad de las PYMEs
--	--

Objetivo específico en el que se enmarca el proyecto	Objetivo específico: 8.2.2: Reforzar la empleabilidad y las competencias profesionales de las personas jóvenes no ocupadas y no integradas en los sistemas de educación o formación.
Fecha realización/ Duración	7 de febrero del 2018 - 20 de enero de 2019 (11 meses).
Presupuesto Total	222.560 €
Contribución Fondo Social	91,89 %
Participantes (Desagregar por sexo, si se tiene el dato)	Número de participantes: 15 (11 mujeres y 4 hombres)
País	ESPAÑA
Organización	Fundación para la Promoción del Empleo, la formación Profesional y el Movimiento Cooperativo del Ayuntamiento de Ingenio.
Web	http://www.ingenio.es
Redes Sociales	
Vídeo/s	
Detalles de Contacto	FUNDACIÓN PARA LA PROMOCIÓN DEL EMPLEO, LA FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL MOVIMIENTO COOPERATIVO, organismo Autónomo Administrativo dependiente del Ayuntamiento de la Villa de Ingenio. Domicilio: C/. Juan Negrín nº 9. Ingenio, provincia de Las Palmas. Teléfonos: 928 78.09.20 / 78.57.04 Correo electrónico: fundacion@ingenio.es Técnico Responsables: Doña Claudia Perdomo García.

JUSTIFICACIÓN DE LOS CRITERIOS PARA SER CONSIDERADA BUENA PRÁCTICA

1. La actuación ha sido convenientemente difundida entre los beneficiarios, beneficiarios potenciales y el público en general.

CARTEL



EN LA WEB DEL AYUNTAMIENTO DE INGENIO:

<https://www.ingenio.es/index.php/noticias/itemlist/category/16-formacion-y-empleo?start=28>



En la mañana de este miércoles, 21 de febrero, se procedió a inaugurar, en la Fundación para la Promoción del Empleo, la Formación Profesional y el Movimiento Cooperativo de la Villa de Ingenio, el Programa de Formación en Alternancia con el Empleo 2018 denominado "Aloe". A través del mismo se formarán 15 alumnos/as del municipio, mayores de 30 años, en la especialidad de Atención Sociosanitaria a Personas Dependientes en Instituciones Sociales durante once meses.

José López Fabelo, concejal de Empleo del Ayuntamiento de Ingenio, quiso felicitar a las personas seleccionadas por esta gran oportunidad que se les presentaba. Destacó el empeño del consistorio ingeniero por fomentar el Empleo en el municipio a través de la formación, la agencia de colocación, la búsqueda de subvenciones... siendo Ingenio uno de los municipios que más proyectos recibe gracias al esfuerzo, trabajo y credibilidad que han logrado y que quieren mantener, pidiendo para ello el compromiso de todos y todas para juntos conseguir un alto nivel de inserción. El concejal alabó al profesorado del proyecto y finalizó recordando que la atención sociosanitaria es una rama con una alta demanda, esperando que supieran aprovechar la experiencia.

La gerente de la Fundación, Claudia Perdomo, les dio la enhorabuena por haber superado un exhaustivo proceso de selección en el cual se valoraron las habilidades y, sobre todo, la actitud y las ganas. "Son personas receptivas, que notamos que quieren aprender", comentó, animándoles a "dejarse enseñar y a ser gente guapa, gente con la que a los demás nos apetece estar", concluyó.

Por último Haridán Ramírez, la directora del proyecto, también les dio la enhorabuena por superar el proceso selectivo, esperando que aprovecharan "esta oportunidad de oro que se les presenta ya que ésta es una profesión de futuro, cada semana recibe llamadas solicitando personal." comentaba, para finalizar destacando el gran equipo profesional y docente con el que cuenta el proyecto.

Además del PFAE "Aloe", también se ha recibido la subvención correspondiente para desarrollar el PFAE-Garantía Juvenil "Arame" (Cocina) y el PFAE "Acacia" (Operaciones Básicas De Cocina). Estos proyectos están subvencionados por el Servicio Canario de Empleo, ascendiendo la cuantía concedida para cada uno de los proyectos a aproximadamente 269.000€, por lo que se le concedió al Ayuntamiento de Ingenio para el desarrollo de estos programas un total de 807.000€.

FACEBOOK:

<https://www.facebook.com/villadeingenio/posts/1971204953140908>

Villa de Ingenio
26 de febrero de 2018 · 🌐

En la mañana del pasado jueves, 22 de febrero, se procedía a inaugurar, en la Fundación para la Promoción del Empleo, la Formación Profesional y el Movimiento Cooperativo de la Villa de Ingenio, el Programa de Formación en Alternancia con el Empleo PFAE-Garantía Juvenil denominado "Arame". A través del mismo se formarán 15 alumnos/as del municipio, menores de 30 años, en la especialidad de Cocina, durante once meses.

José López Fabelo, concejal de Empleo del Ayuntamiento de Ingenio, quiso felicitar a las personas seleccionadas por esta gran oportunidad que se les presentaba. Explicó que presentar un proyecto de Cocina "no es una casualidad: buscamos oficios no sólo demandados en el mercado sino bien retribuidos con sueldos dignos," comentó. Añadió que "se reúnen todas las condiciones para que la formación que ustedes reciban sea una de las mejores y para que ustedes sean los mejores profesionales: unas instalaciones inmejorables, medios económicos suficientes para que tengan calidad y se puedan desarrollar diversas experiencias y clases magistrales que enriquezcan la formación, y sobre todo un gran personal docente compuesto por profesionales con muchos conocimientos, ganas de transmitirlos y calidad humana," dijo, para finalizar pidiendo al alumnado compromiso y buena actitud.

La gerente de la Fundación, Claudia Perdomo, les dio la enhorabuena por haber superado un exhaustivo proceso de selección en el cual "vimos algo especial en cada uno de ustedes". "Tienen la oportunidad de aprender una ocupación con grandes salidas; nosotros les damos las herramientas pero sólo depende de ustedes utilizarlas, teniendo actitud y dejándose enseñar, no sólo en lo que a la formación se refiere sino a las habilidades sociales y personales," manifestó.

Finalmente David Calvo, director del proyecto, comentó que justo el día anterior había estado hablando con algunos hoteles. "Piden buena gente, y ustedes los son; talento, y la Fundación exige a los mejores profesionales para que ustedes lo tengan; y habilidades como saber escuchar, comunicar, gestionar el estrés, saber qué expectativas tienen y comprender que alrededor hay mucha gente preocupándose, algo que hay que aprovechar," concluyó.

Además del PFAE-Garantía Juvenil "Arame", la Villa de Ingenio también ha recibido la subvención correspondiente para desarrollar el PFAE "Aloe" (de Atención Sociosanitaria a Personas Dependientes en Instituciones Sociales) y el PFAE "Acacia" (Operaciones Básicas De Cocina). Estos proyectos están subvencionados por el Servicio Canario de empleo, ascendiendo la cuantía concedida para cada uno de los proyectos a aproximadamente 269.000€, por lo que se le concedió al Ayuntamiento de Ingenio para el desarrollo de estos programas un total de 807.000€.

PRENSA DIGITAL:

<https://maspalomasahora.com/art/47043/ingenio-certifica-a-quince-nuevos-cocineros-con-el-pfae-arama>

FORMACIÓN Ingenio certifica a quince nuevos cocineros con el PFAE "Arame"

EFE          

VIERNES 16 DE ENERO DE 2019



El Programa de Formación en Alternancia con el Empleo "Arame" (PFAE) ha culminado con la certificación de profesionalidad de nivel 2 en cocina de su alumnado, un total de quince jóvenes menores de 30 años que han recibido formación durante un periodo de once meses.

El alcalde de la Villa de Ingenio, Juan Díaz, como informa el Consistorio en un comunicado, felicitó a los nuevos cocineros por su "actitud positiva", ya que, como les dijo, "la formación la tienen y ya tres de sus compañeros están trabajando, mientras que otros dos están a la espera de hacerlo", por lo que les invitó a "ir a por todas".

Lo más visto Lo más comentado

- 1 Detenidos 4 inmigrantes irregulares de origen marroquí por amenazas y desorden público en Bellavista
- 2 Narváez pedirá "explicaciones" sobre los movimientos de maquinaria pesada en la playa de Maspalomas
- 3 Costas considera "débil" el argumento del concejal de Playas
- 4 AV en Santa Lucía denuncia que el concejal de Recursos Humanos ejerce de abogado contra la Administración
- 5 Rescatan a una perrita perdida pero la Policía y Sanidad recomiendan que...

Además, en el acto de entrega de certificaciones el regidor recordó que el municipio "ha conseguido otros cinco nuevos PFAE, dos de cocina, dos de camareros y otro de atención sociosanitaria del que se beneficiarán 75 personas más".

El concejal de Empleo, José López, celebró que Ingenio "es ya un referente gracias a la credibilidad y nivel de inserción del alumnado" por fomentar proyectos "bien remunerados y formar profesionalmente y a nivel personal".

El director del proyecto, Daniel Calvo, ha incidido en que "la inserción sí es una realidad", así como "todos los cambios positivos que se generan al firmar un contrato, no sólo para el trabajador, sino para su familia, la Fundación y el propio municipio".

Desde 2014 se desarrollaron en Ingenio doce proyectos con quince alumnos cada uno, lo que suma un total de 180 personas formadas en Proyectos de Formación en Alternancia con el Empleo en diferentes especialidades, desarrollados en la Fundación para la Promoción del Empleo financiados por el Servicio Canario de Empleo

2. La actuación incorpora elementos innovadores.

Todo el trabajo formativo se desarrolló de forma práctica y dinámica, creando una experiencia formativa más allá de las clases magistrales, con actividades como "La Llamada de Teléfono", en la que tuvieron que atender una llamada de una empresa, o "La Entrevista de Trabajo", que desarrollaron en las oficinas de Orientación Laboral de la Fundación.

Mejorar las habilidades sociales de los beneficiarios fue la herramienta clave para aumentar las posibilidades de éxito de la inserción laboral profesión (disciplina, organización, trabajo en equipo, adaptación, gestión del estrés). En este sentido, la Coordinadora de Formación trabajó con dinámicas grupales y el director del proyecto lo hizo de manera individual.



Los alumnos profundizaron en el mercado laboral del sector para conocer los hoteles, restaurantes, empresas de catering y centros sociosanitarios, en los que tenían más posibilidades de trabajar. Además, realizaron visitas para conocer la demanda de personal laboral que necesitaban incorporar de manera inmediata o futura.

El alumnado se inscribió en las diferentes Agencias de Colocación del sector (Escuela de Hostelería de Las Palmas, Hoteles Escuela de Canarias, Centro de Formación de Hostelería y Turismo de Canarias, así como las agencias de colocación de las cadenas hoteleras). Otra de las acciones para la búsqueda de empleo fue dar de alta al alumnado en las bolsas de empleo de Hoteles, Restaurantes y Empresas de

Catering.

Otra de las novedades en el proceso de formación fue la ‘simulación de empresa’, un proceso que supuso que el alumnado fuera rotando, cada semana, por los diferentes puestos que conforman la organización de la cocina. Por otra parte, los conocimientos de higiene y seguridad, tener auditorías mensuales, trabajar con los proveedores y seguir el control de los distintos almacenes, acercan al alumnado a vivir la realidad de su profesión, lo que enriquece al alumnado a la hora de ampliar sus conocimientos profesionales. El objetivo era lograr reproducir una situación de trabajo lo más real posible, y aprender, de la mano del personal docente, a desarrollar labores de gestión de la cocina y administración, trabajar en equipo, controlar la frustración, acatar órdenes y realizar labores de limpieza.

También se involucró al alumno en la búsqueda del autoempleo, participando en simulaciones de empresas y negocios, imitando a la vida profesional, con sus respectivas transacciones, marketing, ventas y contabilidad.

Otra novedad fue la mejora en la metodología de aprendizaje y mejora del inglés. Como la mayoría de los alumnos tenían un buen dominio del idioma, las clases teóricas se dedicaron en su mayor parte al vocabulario específico de cocina y a explicar las acciones más frecuentes dentro de un día normal de trabajo.

3. Adecuación de los resultados obtenidos a los objetivos establecidos.

A lo largo de los 11 meses de duración del programa se lograron los objetivos generales y específicos ya que el alumnado pudo obtener el Certificado. Durante este tiempo desarrollaron los procesos de preelaboración, preparación, presentación y conservación de toda clase de alimentos, definieron ofertas gastronómicas, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria.

Atendiendo al seguimiento realizado, se puede afirmar que los resultados han sido positivos. El personal docente ha valorado que el alumnado ha mejorado sus competencias y habilidades profesionales en un sector de gran demanda laboral, pero con muchas complicaciones, sobre todo en cuanto a situaciones de estrés, presión, trabajo en equipo y la necesidad de una formación continua.



Master Class Tallaje de Frutas



Master Class Panadería y verduras

4. Contribución a la resolución de un problema o debilidad detectada en el ámbito territorial de ejecución.

Este proyecto contribuyó de forma importante al desarrollo local del municipio, ya que supuso la formación de un grupo de población menor de 30 años, sin cualificación previa y sin experiencia laboral. Esta formación contribuyó a la mejora de su cualificación profesional, asegurando una formación teórica y práctica que le habilitará para la búsqueda de empleo. Al mismo tiempo, el proyecto favoreció la empleabilidad de los jóvenes en una ocupación siempre con perspectivas de futuro y gran demanda laboral.

5. Alto grado de cobertura sobre la población a la que va dirigida.

Gracias al programa formativo los participantes realizaron trabajos culinarios en distintas instalaciones municipales, lo que repercutió de manera positiva en los servicios que ofrece el municipio y de los que se benefician 450 personas.

6. Consideración de los criterios horizontales de igualdad de oportunidades y no discriminación, así como responsabilidad social y sostenibilidad ambiental.

Los principios de igualdad de oportunidades, igualdad de trato entre las personas e igualdad entre mujeres y hombres, se han aplicado en todas las fases del proceso de selección del alumnado que ha formado parte de este proyecto, buscando siempre la paridad entre hombres y mujeres.

Incluido el personal directivo, docente y de apoyo, participó un 65% de mujeres y un 35% de hombres.

Además, dentro del Programa Formativo se incluyeron enseñanzas en los Módulos de Formación Complementaria Transversal relacionados con la igualdad de oportunidades entre hombres y mujeres, sensibilización medioambiental, Fondo Social Europeo y Sociedad de la información.

7. Sinergias con otras políticas o instrumentos de intervención pública.

Este proyecto contó con la colaboración de la Confederación Canaria de Empresarios, Adecco Hostelería, ETT Activa Canarias Hostelería, Centro Alzheimer Canarias, Panadería Amaro, Germán Santana, Cáritas Interparroquial, Catering Vintia, Meeting Point, Hotel El Caserío, Hotel Radisson Blue Mogán, Grupo Dunas Hotels, Grupo Lopesan, Grupo Satocan, Labrada Hotels, Hotel Seaside Gran Residencia, Grupo Cordial, Grupo Gloria Palace, Luis Hoteles, Grupo MUR, Cadena RIU, Centro Ocupacional de Ingenio, Centro Sociosanitario para Mayores de Ingenio y Centro de Estancia Diurna de Mayores de Ingenio