

MEMORIA TALLER DE EMPLEO “VILLAMALEA EMPRENDE”

ELABORACION DE VINOS ECOLÓGICOS



AYUNTAMIENTO DE VILLAMALEA DICIEMBRE 2015

ANEXO II

MEMORIA PROGRAMAS DE FORMACIÓN EN ALTERNANCIA CON EL EMPLEO

Entidad solicitante:

AYUNTAMIENTO DE VILLAMALEA

Denominación del proyecto:

"VILLAMALEA EMPRENDE"

1. ÁMBITO DEL PROYECTO

1.1. Localidad en la que se ejecutará el proyecto:

VILLAMALEA

Otras localidades afectadas:

CASAS IBAÑEZ

CENIZATE

FUENTEALBILLA

1.2. Colectivos prioritarios:

1.2.1. Colectivos prioritarios (Según el último párrafo del artículo 30.1 de la Orden de 15/11/2012, de la Consejería de Empleo y Economía):

SI

NO

En caso afirmativo, indique los colectivos prioritarios existentes en el ámbito de ejecución de su proyecto:

Mujeres

Jóvenes sin cualificación

Desempleados de larga duración

Mayores de 45 años

Mujeres víctimas de violencia de género

Víctimas de terrorismo

Inmigrantes

Personas con discapacidad

Personas en situación de exclusión social

1.2.2. Describa los recursos técnicos y humanos que la entidad promotora del proyecto, con medios propios o de otras entidades colaboradoras (*), pone a disposición del proyecto para complementar la formación y la práctica profesional a estos colectivos prioritarios:

Adaptación del contenido de los módulos formativos	Adaptación del horario del proyecto	Aportación por la entidad de medios didácticos complementarios	Aportación por las entidades de personal docente complementario	Aportación por la entidad de personal formativo complementario
Los contenidos de la especialidad formativa propuesta se adaptan perfectamente al objeto de actuación del proyecto	El horario del proyecto se adapta al horario de la entidad promotora	La entidad promotora se compromete a aportar todos los medios didácticos e instalaciones necesarias		-AEDL del Ayuntamiento de Villamalea. -Técnicos/as del Centro de la Mujer

(*) Aportar convenio con la entidad colaboradora

1.3. Perspectivas de empleo de los alumnos/as participantes al finalizar el proyecto:

* Para completar las tablas se tendrán en cuenta las notas que aparecen al final del apartado.

1.3.1. Autoempleo. Al término del Taller de Empleo, se puede prever la creación de 6 puestos de trabajo.

Tipo (1)	Actividad (2)	Nº de puestos de trabajo (3)	Ocupación (4)
Autonomos/as	Elaboración de vinos ecológicos	2	Bodeguero.Elaborador de vinos

1.3.2. Al término del Taller de Empleo, la Entidad Promotora prevé contratar a trabajadores/as.

Tipo de contrato	Actividad (2)	Nº de puestos de trabajo (3)	Ocupación (4)

1.3.3. Para cuando termine el Taller de Empleo, se han concertado las colocaciones siguientes:

Empresa concertada (5)	Actividad (2)	Nº puestos de trabajo (3)	Ocupación (4)

Empresa concertada (5)	Actividad (2)	Nº puestos de trabajo (3)	Ocupación (4)
	Elaboración y envasado de vinos	2 Autoempleo Bodegas particulares	4 Contratados por cuenta ajena en Cooperativas de Villamalea y alrededores.

1.3.4. Al término del Taller de Empleo, aunque de forma indeterminada, se prevé que se coloquen 6 trabajadores/as.

1.3.5. Colocaciones y autoempleo previstos: 6

Justifique la previsión de dichas colocaciones y autoempleo:

Dada la importancia del sector vinícola en nuestra comarca y particularmente en Villamalea que cuenta con dos grandes cooperativas de elaboración de vinos además de otras dos empresas particulares donde también se elaboran buenos caldos, se prevén contrataciones de algunos de estos alumnos que pudieran conseguir esta formación.

La elaboración de vinos ecológicos a pesar de estar ya en proceso en muchas de nuestras cooperativas debe de dar un salto mas, tanto en la mejora de las técnicas como en la comercialización así como en el consumo de sus vinos dado que en el resto de Europa el consumo de vinos ecológicos es muy fuerte y todavía aquí en España cuenta con menos porcentaje.

Existen numerosas cooperativas y bodegas en nuestra comunidad autonoma que elaboran vinos y vinos de calidad, desde Villamalea queremos diferenciar nuestros productos y darles una salida a esta situación tan complicada, es por esto que pensamos que debemos formar a gente que conozca otras técnicas de elaboración de vinos y otras formas de comercialización y marketing, tan importante para la mejor venta de nuestra producción.

La formación en consonancia con la práctica en bodegas o cooperativas es esencial para poder animar a desempleados a encontrar nuevas perspectivas de empleo dentro de la actividad vitivinícola de nuestra zona.

1.3.6. Otras previsiones de inserción laboral: La contratación de personas formadas en determinadas épocas del año por Cooperativas y Bodegas de nuestra zona esta garantizada, ya que a lo largo del año durante cuatro o cinco meses de elaboración y recepcion se busca personal,

* NOTAS:

(1) *Previsiones relativas a la creación de pequeñas empresas, cooperativas, comunidades de bienes etc., así como el establecimiento por cuenta propia como autónomos.*

(2) *Actividad principal a la que se dedicará la empresa que se cree, o trabajador o trabajadora que se contrata.*

(3) *Número de puestos de trabajo que se prevé para cada entidad que se crea o para cada tipo de colocación.*

(4) *Ocupación que, eventualmente, desempeñaría el trabajador o trabajadora que crea la entidad, o el/la que se coloca por cuenta ajena.*

(5) *Empleador/a con quien la Entidad Promotora concierta la colocación de alumnos/as trabajadores/as, al término de su participación en el Taller de Empleo, una vez realizada la formación teórico práctica, teniendo en cuenta las demandas del empleador/a. Aportar compromiso de contratación*

1.4. Aportaciones de la entidad promotora u otras entidades colaboradoras que minoren la subvención a conceder por la Dirección General de Trabajo, Formación y Seguridad Laboral de la Consejería de Economía, Empresas y Empleo (según Apartado 1.a).4º del Artículo 14, Orden de 15/11/2012, de la Consejería de Empleo y Economía):

Entidad Promotora	Cuantía de la aportación (*)
AYUNTAMIENTO DE VILLAMALEA	
Otras entidades colaboradoras	Cuantía de la aportación (*)

(*) *El importe total de la minoración se traslada al apartado 5.2.3 de esta memoria.*

2. ACTUACIONES DEL PROYECTO

2.1. Obras o servicios a realizar:

Descripción detallada de la obra o servicio a realizar:

--

Destino previsto de la obra o servicio:

Justificación de la utilidad pública o interés social de la obra o servicio:

2.2. Descripción de la/s actuación/es por especialidad a nivel de unidad de obra o servicio:

Nombre de la especialidad formativa	Unidades de obra o servicio	
ELABORACION DE VINOS ECOLOGICOS	1ª CONTROL DE LA MATERIA PRIMA Y PREPARACION DE LAS INSTALACIONES Y MAQUINARIA DE LA BODEGA	150 h
	2ª NORMAS PARA LA ELABORACIÓN DE VINOS DE UVAS DE AGRICULTURA ECOLÓGICA	100 h
	3ª CONTROL DE LAS FERMENTACIONES Y EL ACABADO DE LOS VINOS ECOLOGICOS	100
	4ª CONTROL DEL PROCESO DE ENVASADO Y ACONDICIONAMIENTO DE BEBIDAS	100
	5ª LEGISLACION Y NORMATIVA NACIONAL Y EUROPEA PARA LA ELABORACION DE VINOS ECOLOGICOS	50
	6ª MÓDULO DE PRACTICAS PROFESIONALES NO LABORALES.	

2.3. En el caso de Proyectos que favorezcan el emprendimiento y la creación de empresas que promuevan las aptitudes y las competencias necesarias en el mercado de trabajo y aquellas que impulsen el autoempleo de las personas participantes, indique:

2.3.1. Tipo de iniciativa empresarial:

Autoempleo

Cooperativa

Comunidad de bienes

Otros (Indique cual)

2.3.2. Describa cuál es el valor añadido, originalidad e innovación de su proyecto:

2.3.3. Identifique y valore los factores y circunstancias que influyen en la posibilidad de éxito de las ideas, oportunidades de negocio, etc. que se promoverán o crearán con el desarrollo del proyecto:

2.3.4. Metodología a emplear para la tutorización y apoyo de iniciativas emprendedoras promovidas con la realización del proyecto:

3. PLAN FORMATIVO

3.1. Especialidades formativas del proyecto, según Real Decreto 34/2008, de 18 de enero por el que se regulan los Certificados de Profesionalidad ó según los Programas de Formación para el Empleo (itinerarios formativos del Servicio Público de Empleo Estatal):

ESPECIALIDAD FORMATIVA	CÓDIGO	Nº DE ALUMNOS	TIPO DE ESPECIALIDAD		
			Certificado de profesionalidad	Incluida en el Catálogo	No incluida en el Catálogo

ESPECIALIDAD	CÓDIGO	Nº DE	TIPO DE ESPECIALIDAD			
			Real Decreto	BOE	del SPEE	del SPEE
ELABORACION DE VINO ECOLOGICOS		10	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3.2. Módulos de formación complementaria:

Módulos de Formación Complementaria Obligatorios	Código	Duración (horas)
Alfabetización Informática (30 horas mínimo)	FCOI01	30
Sensibilización Ambiental (10 horas mínimo)	FCOA02	10
Prevención de Riesgos Laborales (30 horas mínimo)	FCOS01	30
Perspectiva de Género (10 horas mínimo)	FCOO02	10
Iniciación a la Actividad Emprendedora y Empresarial (10 horas mínimo)	FCOO04	10
Orientación y Formación Empresarial (durante el desarrollo del proyecto)		
Otros. Indique cual:		
TOTAL HORAS:		90 HORAS

3.3. Formación Compensatoria para la obtención del título de Graduado en ESO:

(Para los alumnos/as trabajadores/as que no hayan alcanzado los objetivos de la Educación Secundaria Obligatoria, se organizarán programas específicos con el fin de proporcionarles una formación básica y profesional)

Área	Contenidos Mínimos	Duración (horas)
Área de Lenguaje	1. Expresión oral en diferentes ambientes. 2. Comprensión de textos escritos. 3. Discusión y debate. 4. Relación de un texto expositivo. 5. Relación de un texto con opiniones propias.	25
Área de Cálculo	1. Utilización de los números para la resolución de problemas. 2. Utilización de las medidas para la resolución de problemas. 3. Aplicación de la geometría en la resolución de problemas. 4. Aplicación del álgebra en la resolución de problemas. 5. Aplicación de la estadística y la probabilidad en la resolución de problemas.	20

Área	Contenidos Mínimos		Duración (horas)
Área Socio-Natural	Ciencias	1.El medio natural. Agua, aire, tierra y fuego. 2.Estados físicos y cambios en la materia. 3.La energía, fuentes renovables y no renovables. 4.Los seres vivos. Animales y vegetales.	25
	Historia	1.Representación del tiempo histórico 2.Caracterización y localización en el tiempo de las principales etapas, periodos y hechos o procesos históricos. 3.Identificación de las características del mundo actual y de los cambios en las sociedades actuales. 4.Conocimiento de la organización política de las sociedades. 5.Aplicación de técnicas de trabajo	25
	Geografía	1.Identificación de los medios naturales en España. 2.Explicación de la organización político-administrativa del Estado español. 3.Caracterización y localización de las grandes áreas económicas y culturales del mundo. 4.Explicación del proceso de formación y funcionamiento de la Unión Europea. 5.Aplicación de técnicas de trabajo	25

3.4. Describir brevemente cómo se adecúa la formación a las necesidades de empleo de la zona:

La formación en alternancia con el empleo que se pretende impartir en este Taller de Empleo, garantiza una formación que promueva en los alumnos/as las competencias personales y profesionales apropiadas para formarse permanentemente en nuevos conocimientos, adquiriendo las competencias necesarias para la inserción en el mundo del trabajo y para la participación de la vida ciudadana, con el objeto de fomentar el espíritu empresarial y la creación de empresas con el fin de generar nuevos yacimientos de empleo.

Tanto la formación específica, la transversal como la compensatoria se adecuan a las necesidades de empleo de la zona, porque contribuye a desarrollar en los alumnos/as trabajadores/as de este Taller de Empleo (TE) las competencias que les permitan desarrollar el espíritu emprendedor y la confianza en sí mismo, la participación, el sentido crítico, la iniciativa personal y la capacidad para aprender, planificar, tomar decisiones y asumir responsabilidades.

El municipio de Villamalea ha visto la necesidad de mantener la calidad del entorno buscando otras actividades económicas, además de las ya existentes, que pudieran solventar y resolver los problemas de actividad económica que se habían detectado. De entre ellas se ha encontrado la posibilidad de que a través de la Helicicultura o cría de caracoles, un sector en pleno auge y con grandes posibilidades para favorecer la iniciativa empresarial de las personas desempleadas participantes, se proporcione la formación adecuada y se favorezca el emprendimiento.

Teniendo en cuenta la reciente Estrategia Española de Activación para el Empleo 2014-2016, y en concreto las actividades económicas y ocupaciones con mejores perspectivas para el empleo contempladas, este Taller de Empleo formará a dieciséis personas en una especialidad formativa relacionada con el sector agroalimentario, catalogada como una de las actividades que presenta mejores perspectivas de empleo como sostén de la actividad económica en el mundo rural.

Villamalea cuenta con infraestructuras ya realizadas (naves antiguas) que en su día se utilizaron para el cultivo de champiñón y setas. Estas naves antiguas actualmente son inservibles para ese

cultivo por lo que están en desuso. Es por esto que se podrían aprovechar para esta iniciativa pionera en nuestra comarca, ya que con una pequeña inversión poco costosa se podrían adaptar para la cría del caracol.

El Taller de Empleo que se propone formará a 16 personas desempleadas del municipio con la finalidad principal de formarlas en "Helicicultura", aprovechando los recursos y oportunidades endógenos de Villamalea.

3.5. Módulos Formativos (1):

FAMILIA:	INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS		
ESPECIALIDAD:	ELABORACION DE VINOS ECOLOGICOS	Código (2):	Horas totales (3): 150
MÓDULO 1:	CONTROL DE LA MATERIA PRIMA Y PREPARACION DE LAS INSTALACIONES Y MAQUINARIA DE LA BODEGA	Código (2):	Horas totales (3):
UNIDAD FORMATIVA 1		Código (2):	Horas totales (3):
Horas formativas:		Horas de práctica profesional:	60
Contenidos: RP1: Preparar y controlar las materias primas para iniciar el proceso de elaboración, siguiendo las pautas establecidas en el manual de procedimiento y en las instrucciones de trabajo.	Unidades de obra/servicio: Descripción y tareas: CR1.1 Se realiza un seguimiento de las materias primas antes de su entrada en la bodega, con el fin de controlar su estado de madurez y las condiciones de sanidad e higiene. CR1.2 Se comprueba que las condiciones de transporte y descarga de la vendimia preservan la calidad y la integridad de la materia prima. CR1.3 En el proceso de selección de las materias primas y de otras frutas, se controla la correcta separación de restos vegetales, granos alterados y otros elementos para su eliminación. CR1.4 Se realiza la toma de muestra y los ensayos inmediatos, en las condiciones establecidas en los manuales de procedimientos. CR1.5 Las características de las materias primas entrantes se contrastan con los requerimientos de calidad, registrando sus datos. CR1.6 Se realizan los tratamientos de la vendimia (sulfitado, enzimado) especificados para cada elaboración. CR1.7 Se comprueba que el flujo de materias primas cubre las necesidades del proceso a realizar, corrigiéndose y notificándose la existencia de desviaciones. CR1.8 Se comprueba que la evacuación de los elementos eliminados y residuos se lleva a cabo en el tiempo y la forma indicados, depositándose en los sitios adecuados para cada uno de ellos.		
UNIDAD FORMATIVA 2		Código (2):	Horas totales (3):
Horas formativas:		Horas de práctica profesional:	
Contenidos: RP2: Preparar y mantener en uso los equipos y medios auxiliares para la elaboración de productos fermentados, según los manuales de procedimiento y las instrucciones de utilización, con el fin de garantizar la producción.	Unidades de obra/servicio: Descripción y tareas: CR2.1 Los equipos de selección-lavado, bombeo-transporte, despalillado-estrujado, selección-lavado y prensado, así como las condiciones de operación, se regulan y seleccionan, en función de las características de las materias primas y del producto a obtener, siguiendo las pautas marcadas en las instrucciones de trabajo. CR2.2 Los equipos de control térmico de la fermentación (grupo de frío, intercambiadores, electroválvulas) y los de depuración de mostos y vinos (filtros, centrífuga), se ponen a punto para la vinificación. CR2.3 Al terminar o iniciar cada jornada, turno o lote, se comprueba que la limpieza de los equipos de producción, sistemas de transporte y otros auxiliares, se realiza siguiendo las pautas establecidas en las instrucciones y que los mismos se encuentran listos para su uso. CR2.4 Se llevan a cabo las operaciones de mantenimiento de primer nivel en la forma y con la periodicidad indicadas en los manuales de utilización. CR2.5 Se seleccionan y preparan los equipos de acuerdo al programa de producción establecido, realizando correctamente los cambios de utillaje indicados en las instrucciones de trabajo de la operación correspondiente. CR2.6 Las operaciones de parada y arranque se realizan de acuerdo con las secuencias establecidas en los manuales o instrucciones de trabajo. CR2.7 Se utilizan, en todo momento, los mandos de accionamiento precisos, respetando las normas y		

		<p>mecanismos de seguridad establecidos. CR2.8 Se detectan posibles anomalías en el funcionamiento de los equipos, valorándolas y procediendo a su corrección o aviso al servicio de mantenimiento</p> <p>Miércoles 3 enero 2007 Suplemento del BOE núm. 3</p>	
UNIDAD FORMATIVA 3		Código (2):	Horas totales (3):
Horas formativas:		Horas de práctica profesional:	
<p>Contenidos: RP3: Realizar y controlar la limpieza "in situ" de los equipos e instalaciones, mediante operaciones manuales o módulos de limpieza automáticos</p>		<p>Unidades de obra/servicio: Descripción y tareas: CR3.1 Se obtienen permisos específicos en el caso de que se precise, siguiendo los procedimientos establecidos y dentro del margen de tiempo reglamentario. CR3.2 Se comprueba que el área de producción se mantiene limpia y en condiciones adecuadas para su utilización. CR3.3 Se comprueba que los equipos y máquinas de producción (estrujadoras, prensas, filtros), se encuentran en las condiciones requeridas para la ejecución de las operaciones de limpieza (parada, vaciado, protección). CR3.4 Se colocan las señales reglamentarias en los lugares adecuados, acotando el área de limpieza y de acuerdo a los requerimientos de seguridad establecidos. CR3.5 Se comprueba que las operaciones de limpieza manual de las superficies, los depósitos, barricas y otros elementos, se ejecutan con los productos idóneos, en las condiciones fijadas y con los medios adecuados. CR3.6 Se introducen en los equipos automáticos las condiciones (temperatura, tiempos, productos, dosis y demás parámetros), de acuerdo con el tipo de operación a realizar y las exigencias establecidas en las instrucciones de trabajo. CR3.7 Se comprueba que los niveles de limpieza, desinfección o esterilización alcanzados, se corresponden con los exigidos por las especificaciones e instrucciones de trabajo. CR3.8 Se verifica que los equipos y máquinas de producción quedan en condiciones operativas después de su limpieza. CR3.9 Se almacenan una vez finalizadas las operaciones, los productos y materiales de limpieza-desinfección en los lugares específicos determinados para su depósito, para evitar riesgos y confusiones.</p>	
MÓDULO 2:	NORMAS PARA LA ELABORACION DE VINOS DE UVAS DE AGRICULTURA ECOLÓGICA	Código (2):	Horas totales (3): 100
UNIDAD FORMATIVA 1		Código (2):	Horas totales (3):
Horas formativas:		Horas de práctica profesional: 30	
<p>Contenidos: 2 INSTALACIONES DE BODEGA Separación de las vendimias procedentes de la agricultura ecológica Los contenedores de vendimia y de vino deberán estar identificados para ser reconocidos sin dificultad Los materiales y sistemas de conducción de productos sólidos y líquidos, deberán ser aptos para uso alimentario y mantenerse con la adecuada limpieza y asepsia, empleando para ello los siguientes productos: a) hidróxido sódico, b) jabón blando, c) ácido peracético d) peróxido de hidrógeno e) ácido cítrico f) amonio cuaternario g) metabisulfito potásico h) soluciones de etanol en agua</p>		<p>Unidades de obra/servicio: Descripción y tareas:</p>	
UNIDAD FORMATIVA 2		Código (2):	Horas totales (3):
Horas formativas:		Horas de práctica profesional:	
<p>Contenidos: CORRECCIÓN DE LA ACIDEZ Para la corrección de la acidez se utilizará ácido tartárico cristalizado de origen natural en dosis de 2 g/l durante toda la fase de elaboración. ENCUBADO Y MACERACIÓN La fermentación alcohólica se realizará con levaduras existentes de forma natural en el mosto. Se autoriza la utilización de levaduras seleccionadas, que no podrán ser genéticamente modificadas (OGMs) ni derivadas de OGMs. Podrá adicionarse sulfato amónico únicamente durante el proceso de fermentación hasta alcanzar un</p>		<p>Unidades de obra/servicio: Descripción y tareas:</p>	

nivel máximo de 100 mg/l de nitrógeno total			
UNIDAD FORMATIVA 3		Código (2):	Horas totales (3):
Horas formativas:		Horas de práctica profesional:	
Contenidos: FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA Se autoriza la adición de vino procedente de un depósito en fermentación o de restos de lías de un depósito en el que se haya realizado la fermentación maloláctica. En estos casos, ambos productos deben proceder de uvas de agricultura ecológica. Se podrán añadir bacterias seleccionadas que no podrán ser genéticamente modificadas (O.G.M) ni derivadas de OGMs. ALMACENAMIENTO Se realizará en los depósitos usuales de acero inoxidable, madera, hormigón revestido, barro cocido y otros materiales de uso alimentario autorizados para la industria vinícola		Unidades de obra/servicio: Descripción y tareas:	

- (1) *Se deberá desarrollar cada especialidad por módulos y/o unidades formativas y las unidades de obra/servicio relacionadas con los contenidos de dichos módulos y/o unidades formativas.*
- (2) *Indicar el código cuando el módulo formativo tenga el mismo contenido, y se vaya a impartir con los mismos requisitos de "criterios de acceso de alumnos", "prescripciones de los formadores" y "espacios, instalaciones y equipamiento", que los que figuran en el Certificado de Profesionalidad.*
- (3) *Indicar la suma de las horas formativas y las horas de la práctica profesional*

MÓDULO 3: CONTROL DE LAS FERMENTACIONES Y EL ACABADO DE LOS VINOS		Código (2):	Horas totales (3): 120
UNIDAD FORMATIVA 1		Código (2):	Horas totales (3):
Horas formativas:		Horas de práctica profesional:	40
<p>Contenidos:</p> <p>RP1: Obtener los mostos en las condiciones y con las características de calidad e higiene requeridas para su posterior fermentación, asegurando los niveles de producción. Suplemento del BOE núm. 3 Miércoles 3 enero 2007 141</p>		<p>Unidades de obra/servicio:</p> <p>Descripción y tareas: CR1.1 Se verifica que el sistema de estrujado, maceración-sangrado, escurrido (estático, mecánico), prensado, desfangado-clarificado, es el adecuado a las características de la materia prima y de los mostos a obtener de acuerdo con lo establecido en el manual de procedimiento. CR1.2 Las prensas, depósitos y equipos auxiliares, así como las condiciones de operación, se seleccionan y regulan en función de las materias primas (uva o manzana), el tipo de mosto a obtener y su destino, siguiendo las pautas marcadas en los manuales específicos.</p> <p>CR1.3 Durante la obtención del mosto se controla que los parámetros de presión, tiempo y temperatura, se mantienen dentro de los límites establecidos, tomando, en caso de desviaciones, las acciones correctoras marcadas en el manual de procedimiento.</p> <p>CR1.4 Los equipos y condiciones requeridos para el desfangado-clarificado de los mostos con sedimentación natural, agentes clarificantes, centrifugación o filtrado, se seleccionan y regulan, en función de las características del producto a procesar y de acuerdo con las instrucciones de la operación.</p> <p>CR1.5 se comprueba durante la separación de fases sólido-líquido que la dosificación de clarificantes, los tiempos de sedimentación, la intensidad del centrifugado y la eficiencia del filtrado, son los señalados para la operación a realizar, efectuando las acciones correctoras oportunas en caso de alteración.</p> <p>CR1.6 Se comprueba que la evacuación de los orujos y fangos obtenidos se lleva a cabo en el tiempo y la forma indicados, y que se deposita en el sitio adecuado para cada uno de ellos. CR1.7 La adición de correctores al mosto (sulfuroso, ácido tartárico, alcohol), se lleva a cabo en el momento y dosis indicados y de acuerdo con su destino (vinificación, concentrado, rectificado).</p> <p>CR1.8 La información obtenida sobre el desarrollo del proceso, se registra y archiva en el sistema y soporte establecidos.</p> <p>CR1.9 Se comprueba que el menú o programa de operación utilizado corresponde al producto que se está procesando. CR1.10 Los instrumentos de control y medida se verifican para asegurar el correcto funcionamiento de los mismos.</p>	
UNIDAD FORMATIVA 2		Código (2):	Horas totales (3):
Horas formativas:		Horas de práctica profesional:	
<p>Contenidos:</p> <p>RP2: Controlar que las fermentaciones de los mostos transcurren de acuerdo con los requerimientos de cada elaboración, establecidos en los manuales de procedimiento e instrucciones de trabajo.</p>		<p>Unidades de obra/servicio:</p> <p>Descripción y tareas: CR2.1 La preparación, y mantenimiento de las levaduras se realiza en las condiciones específicas dadas en los manuales y las instrucciones de la operación.</p> <p>CR2.2 Se comprueban las características del mosto o masa de partida y, en su caso, se distribuyen las diferentes calidades conforme a los criterios señalados por las instrucciones de calidad y producción.</p> <p>CR2.3 Se controla que el encubado de mostos o pastas se lleva a cabo en los recipientes adecuados y en las cantidades correctas.</p> <p>CR2.4 Los equipos y condiciones de fermentación se seleccionan y regulan de acuerdo con los requerimientos del producto a obtener señalados en el manual de procedimiento e instrucciones de trabajo.</p> <p>CR2.5 Las levaduras se incorporan al producto de partida en la forma, cuantía y el momento indicados.</p> <p>CR2.6 Los parámetros del proceso (temperatura, tiempo, densidad, remontado, grado, pH) se controlan, aplicándose, en el caso de desviaciones, las medidas de refrigeración o corrección indicadas en los manuales e instrucciones de</p>	

		<p>operación.</p> <p>CR2.7 Se controla que el descube de los productos se lleva a cabo en el momento y la forma señalados en las instrucciones de trabajo.</p> <p>CR2.8 Los productos se someten a una segunda fermentación, en caso de ser necesario (maloláctica en vinos y sidras), siendo depositados en los recipientes adecuados, seleccionando y regulando las condiciones y equipos y controlando los parámetros durante el proceso.</p> <p>CR2.9 Se finaliza o detiene la fermentación modificando las condiciones físicas o químicas, de acuerdo a las indicaciones recogidas en el manual de procedimiento e instrucciones de operación.</p> <p>CR2.10 Se comprueba que la evacuación de los hollejos y orujos se lleva a cabo en el tiempo y la forma indicados y que se depositan en los sitios adecuados para cada uno de ellos.</p> <p>CR2.11 La información obtenida sobre el desarrollo del proceso se registra y archiva en el sistema y soporte establecidos.</p>	
UNIDAD FORMATIVA 3		Código (2):	Horas totales (3):
Horas formativas:		Horas de práctica profesional:	
<p>Contenidos:</p> <p>RP3: Aplicar los tratamientos físico-químicos establecidos en los manuales de procedimiento para estabilizar y conservar los productos, garantizando su calidad e higiene.</p>		<p>Unidades de obra/servicio:</p> <p>Descripción y tareas: CR3.1 Se verifica que los traslados se llevan a cabo en número, frecuencia y forma requeridos y que los productos se depositan en los recipientes adecuados, evitando oxidaciones y otras alteraciones.</p> <p>CR3.2 Los equipos y condiciones de aplicación de: clarificación, centrifugación, filtración, estabilización por frío y tratamientos con calor, se regulan y seleccionan, de acuerdo con las especificaciones del producto y con el tipo de tratamiento indicados en las instrucciones de la operación.</p> <p>CR3.3 Los equipos se cargan en la forma y cuantía establecidas y se comprueba que el flujo del producto cubre las necesidades del proceso a realizar, corrigiendo y notificando la existencia de desviaciones.</p> <p>CR3.4 Se controla durante el tratamiento que los parámetros (dosificación de clarificantes, de filtrantes, de núcleos de precipitación, agitación, tiempos de sedimentación, descenso de temperatura, intensidad de centrifugado, eficacia del filtrado, tiempos y niveles de calor alcanzados), se mantienen dentro de los límites establecidos y, en caso de desviación respecto al manual de procedimiento, se toman las medidas correctoras adecuadas.</p> <p>CR3.5 Se comprueba que la evacuación de las lías, heces, precipitados y restos de filtrados se lleva a cabo en el tiempo y la forma indicados y se depositan en los sitios adecuados para cada uno de ellos.</p> <p>CR3.6 La información obtenida sobre el desarrollo del proceso se registra y archiva en el sistema y el soporte establecidos.</p>	
MÓDULO 4:	CONTROLAR EL PROCESO DE ENVASADO Y ACONDICIONAMIENTO DE BEBIDAS	Código (2):	Horas totales (3): 100
UNIDAD FORMATIVA 1		Código (2):	Horas totales (3):
Horas formativas:		Horas de práctica profesional: 50	
<p>Contenidos:</p> <p>RP1: Realizar el tratamiento del producto antes, durante o después del envasado para garantizar sus características organolépticas y su estabilidad.</p>		<p>Unidades de obra/servicio:</p> <p>Descripción y tareas: CR1.1 Se realizan los controles necesarios sobre la bebida (turbidez, filtrabilidad, colmatación, etc.), a fin de comprobar que reúnen las condiciones establecidas para su posterior tratamiento.</p> <p>CR1.2 Se ajustan las dosis de aditivos en los niveles fijados para garantizar la estabilidad del producto.</p> <p>CR1.3 Se controlan los parámetros del tratamiento térmico aplicado a cada tipo de bebida.</p> <p>CR1.4 Se comprueba que durante el proceso de filtración amicrobiótica las condiciones (presión, caudal, etc.) se mantienen dentro de los valores establecidos para cada tipo de bebida.</p> <p>CR1.5 Se toman muestra periódicas para controlar la eficacia del tratamiento y se trasladan al laboratorio</p>	

		para ser sometidas a los ensayos especificados. CR1.6 Se aplican en caso de desviaciones, las medidas correctoras previstas en los manuales de procedimiento.	
UNIDAD FORMATIVA 2		Código (2):	Horas totales (3):
Horas formativas:		Horas de práctica profesional:	
Contenidos: RP2: Preparar y mantener en uso los equipos y medios auxiliares necesarios para el envasado de bebidas.		Unidades de obra/servicio: Descripción y tareas: CR2.1 Se comprueba que el área de producción está limpia y en condiciones de uso CR2.2 En los plazos establecidos en las instrucciones de trabajo se procede a la limpieza y/o desinfección de los equipos (llenadoras, cubas, cánulas y otros) y conducciones de la línea de envasado/embotellado utilizando vapor o solución detergente y/o desinfectante. CR2.3 Se verifica que los parámetros de limpieza y/o desinfección (concentración de la solución, tiempo, temperatura, etc.), son los especificados en las normas de aplicación. CR2.4 Se llevan a cabo operaciones de mantenimiento del primer nivel en la forma y con la periodicidad adecuadas CR2.5 Se seleccionan y preparan los equipos de acuerdo con el programa de producción. CR2.6 Las operaciones de parada/arranque se realizan según las secuencias establecidas en los manuales o instrucciones de trabajo RP3: Preparar los materiales y regular los equipos específicos de envasado de bebidas según las prescripciones establecidas en los manuales de procedimiento. CR3.1 Se interpretan las especificaciones de envasado del producto a procesar. CR3.2 Las máquinas y equipos se regulan hasta alcanzar la sincronización y el ritmo requeridos por las instrucciones de producción. CR3.3 Se comprueba en el embotellado, de líquidos que requieren una filtración previa, realizando los ensayos especificados (prueba de punto de burbuja, test de integridad, etc.), el perfecto estado de los cartuchos u otros elementos filtrantes. CR3.4 Se solicita al almacén el suministro de los consumibles (botellas, tapones, cápsulas, etiquetas, etc.) según el ritmo de producción. CR3.5 Se comprueba que los recipientes o materiales de envasado (vidrio, plástico, metal, brik, etc.) están dispuestos y son los adecuados al lote que se va a trabajar. 146 Miércoles 3 enero 2007 Suplemento del BOE núm. 3 CR3.6 Los productos a envasar se identifican para determinar si son conformes respecto al lote, y están preparados, en su caso mezclados o combinados para ser procesados. CR3.7 Se comprueba que las etiquetas son las adecuadas al envase y las inscripciones de identificación corresponden al lote procesado. CR3.8 Se comprueba que la limpieza de los envases no formados "in situ", se realiza en las condiciones marcadas por las especificaciones de trabajo. CR3.9 Se verifica que los materiales de desecho y productos terminados que no cumplen las especificaciones, se trasladan para su reciclaje o tratamiento en la forma y al lugar señalado. RP4: Operar y envasar los productos en la línea de envasado de bebidas	
UNIDAD FORMATIVA 3		Código (2):	Horas totales (3):
Horas formativas:		Horas de práctica profesional:	

<p>Contenidos:</p> <p>CR4.1 En las lavadoras de envases de vidrio, se controlan los baños (temperatura, nivel de concentración de producto detergente) y se verifica el correcto funcionamiento de los extractores de etiquetas.</p>	<p>Unidades de obra/servicio:</p> <p>Descripción y tareas: CR4.2 Se controla la formación de los envases confeccionados "in situ", garantizando que sus características (forma, tamaño, grosor, soldadura, capas) son las que se especifican en el manual de proceso.</p> <p>CR4.3 El llenado de bebidas que necesitan mantener la presión de carbónico, se realiza en condiciones isobarométricas, para garantizar el contenido en anhídrido carbónico e impedir la disolución de oxígeno disuelto.</p> <p>CR4.4 El llenado de las botellas u otros recipientes se realiza de forma correcta controlando el proceso automático mediante el sistema de regulación y contabilización correspondiente.</p> <p>CR4.5 Se verifica mediante muestreo y pesado posterior que la dosificación del producto permanece dentro de los límites establecidos.</p> <p>CR4.6 El cerrado y sellado del envase se ajusta a lo especificado para cada producto en el manual e instrucciones de la operación.</p> <p>CR4.7 Se comprueba que las etiquetas tienen la leyenda adecuada y completa para la identificación y el posterior control y que se adhieren al envase en la forma y lugar correctos.</p> <p>CR4.8 Se pasan los testigos para verificar el equipamiento de control en línea (especialmente los inspectores electrónicos de envase vacío/lleño), según las normas establecidas.</p> <p>CR4.9 El producto envasado se traslada en la forma y al lugar adecuado en función de los procesos o almacenamientos posteriores.</p> <p>CR4.10 Se contabilizan los materiales y productos consumidos a lo largo del proceso de envasado disponiendo los sobrantes para su utilización y, si fuera preciso, modificando las solicitudes de suministros.</p>
--	---

- (1) *Se deberá desarrollar cada especialidad por módulos y/o unidades formativas y las unidades de obra/servicio relacionadas con los contenidos de dichos módulos y/o unidades formativas.*
- (2) *Indicar el código cuando el módulo formativo tenga el mismo contenido, y se vaya a impartir con los mismos requisitos de "criterios de acceso de alumnos", "prescripciones de los formadores" y "espacios, instalaciones y equipamiento", que los que figuran en el **Certificado de Profesionalidad**.*
- (3) *Indicar la suma de las horas formativas y las horas de la práctica profesional*

MÓDULO 5:	LEGISLACION Y NORMATIVA NACIONAL Y EUROPEA PARA ELABORACION VINOS ECOLOGICOS Y SU COMERCIALIZACION	Código (2):	Horas totales (3): 50
UNIDAD FORMATIVA 1		Código (2):	Horas totales (3):
Horas formativas:		Horas de práctica profesional:	20
Contenidos: ANTECEDENTES A LA NORMATIVA ACTUAL NORMATIVA DE PRODUCCION ECOLOGICA NORMATIVA AUTONOMICA REGLAMENTO (UE)Nº203/2012 DE LA COMISION DE 8 de marzo de 2012.		Unidades de obra/servicio: Descripción y tareas:	
UNIDAD FORMATIVA 2		Código (2):	Horas totales (3):
Horas formativas:		Horas de práctica profesional:	
Contenidos:		Unidades de obra/servicio: Descripción y tareas:	
UNIDAD FORMATIVA 3		Código (2):	Horas totales (3):
Horas formativas:		Horas de práctica profesional:	
Contenidos:		Unidades de obra/servicio: Descripción y tareas:	
MÓDULO 6:		Código (2):	Horas totales (3):
UNIDAD FORMATIVA 1		Código (2):	Horas totales (3):
Horas formativas:		Horas de práctica profesional:	
Contenidos:		Unidades de obra/servicio: Descripción y tareas:	
UNIDAD FORMATIVA 2		Código (2):	Horas totales (3):
Horas formativas:		Horas de práctica profesional:	
Contenidos:		Unidades de obra/servicio: Descripción y tareas:	
UNIDAD FORMATIVA 3		Código (2):	Horas totales (3):
Horas formativas:		Horas de práctica profesional:	
Contenidos:		Unidades de obra/servicio: Descripción y tareas:	

- (1) Se deberá desarrollar cada especialidad por módulos y/o unidades formativas y las unidades de obra/servicio relacionadas con los contenidos de dichos módulos y/o unidades formativas.
- (2) Indicar el código cuando el módulo formativo tenga el mismo contenido, y se vaya a impartir con los mismos requisitos de "criterios de acceso de alumnos", "prescripciones de los formadores" y "espacios, instalaciones y equipamiento", que los que figuran en el Certificado de Profesionalidad.
- (3) Indicar la suma de las horas formativas y las horas de la práctica profesional

3.6. Previsión de personal directivo y docente:

Certificado de Profesionalidad (conforme al Real Decreto por el que se establece dicho certificado)

En el caso que no sea un certificado de profesionalidad, completar lo siguiente:

Puesto de trabajo en el proyecto	Titulación Académica y/o Categoría Profesional	Experiencia Profesional		Experiencia Docente	
		Años	Lugar	Años	Lugar
Director/a	Titulación Universitaria				
Profesor-Monitor de la Especialidad de Enología, Agrícola	<ul style="list-style-type: none"> • 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 Agraria 				
Profesor-Monitor de la Especialidad de					
Profesor-Monitor de la Especialidad de					
Profesor de Formación Compensatoria					

3.7. Instalaciones que aporta la entidad promotora como equipamiento básico para la realización del proyecto:

(Se deberá adjuntar fotografías y planos de todas las dependencias, en caso de que el proyecto sea aprobado).

3.7.1. Aula de formación teórica:

- Localización del aula de formación teórica:

Especialidad Formativa (Denominación)	Dirección Completa (*)	Superficie (m2)
ELABORACION DE VINOS ECOLOGICOS	C/Valencia,20 02270 Villamalea	50m2

(*)Calle, nº, piso, localidad, etc...

- Disponibilidad del aula de formación teórica:

(Marque con una X la opción elegida)

Es propiedad de la entidad y está disponible para el uso del programa de formación y empleo

Ha sido alquilada y está disponible para el uso del programa de formación y empleo (**se deberá acompañar contrato de alquiler**)

Ha sido cedida y está disponible para el uso del programa de formación y empleo (**se deberá acompañar convenio de cesión**)

3.7.2. Taller/es de prácticas:

- Localización del taller/es de prácticas:

Especialidad Formativa (Denominación)	Dirección Completa (*)	Superficie (m2)
ELABORACION DE VINOS ECOLOGICOS	Instalaciones de la Cooperativa Vinícola San Antonio Abad C/ de Valencia,41 (Villamalea)	150m2

(*)Calle, nº, piso, localidad, etc...

- Disponibilidad del taller/es de prácticas:

(Marque con una X la opción elegida)

Es propiedad de la entidad y está disponible para el uso del programa de formación y empleo

Ha sido alquilada y está disponible para el uso del programa de formación y empleo (**se deberá acompañar contrato de alquiler**)

Ha sido cedida y está disponible para el uso del programa de formación y empleo (**se deberá acompañar convenio de cesión**)

3.7.3. Lugar de realización de la práctica profesional:

- Localización del lugar de realización de la práctica profesional:

Especialidad Formativa (Denominación)	Dirección Completa (*)	Superficie (m2)

ELABORACION DE VINOS ECOLOGICOS	Instalaciones de la Cooperativa Vinícola San Antonio Abad C/ de Valencia,41 (Villamalea)C/Valencia,41	

(*)Calle, nº, piso, localidad, etc...

- Disponibilidad del lugar de realización de las prácticas profesionales:

(Marque con una X la opción elegida)

Es propiedad de la entidad y está disponible para el uso del del programa de formación y empleo

Ha sido alquilada y está disponible para el uso del programa de formación y empleo (**se deberá acompañar contrato de alquiler**)

Ha sido cedida y está disponible para el uso del programa de formación y empleo (**se deberá acompañar convenio de cesión**)

3.7.4. Otras instalaciones requeridas por el certificado de profesionalidad y no contempladas en los puntos anteriores:

3.8. Medios/materiales facilitados al participante para desarrollar el proyecto

Certificado de Profesionalidad (conforme al Real Decreto por el que se establece dicho certificado)

Otros programas

- Material didáctico (cualquier material elaborado con la intención de facilitar los procesos de enseñanza y aprendizaje, ejemplos: libros, revistas, periódicos, proyector, carteles, rotafolios, videos...):

Mesa y silla para el formador, mesa y sillas del alumnado, pizarra, rotafolios, equipos audiovisuales (DVD, cañón, portátil), material de aula, PCs instalados en red, conectados a Internet, estanterías con el material básico de primeros auxilios, camilla, aislantes para trabajar la práctica de los primeros auxilios básicos.

- Material fungible (materiales que sufren desgaste o deterioro por el uso y se consumen):

Material de laboratorio para la toma de muestras y análisis de las mismas

- Material no fungible (materiales de uso que no se gastan):

3.9. Requisitos mínimos de equipamiento:

Certificado de Profesionalidad (conforme al Real Decreto por el que se establece dicho certificado)

Otros programas

Espacio formativo	Equipamiento
Aula teórica: Aula de formación Edificio JB	Mesa y silla para el formador, mesa y sillas del alumnado, pizarra, equipos audiovisuales (DVD, cañón, portátil), material de aula, PCs instalados en red, conectados a Internet, estanterías con el material básico de primeros auxilios, camilla, aislantes para trabajar la práctica de los primeros auxilios básicos.
Aula taller: Aula de prácticas Instalaciones Cooperativa San Antonio Abad.	

Otras dependencias (si procede):	
----------------------------------	--

3.10. Evaluación de los aprendizajes:

Certificado de Profesionalidad (conforme al Real Decreto por el que se establece dicho certificado)

Otros programas

1.- Objeto de evaluación:

El objeto es la comprobación del alcance en el logro de las competencias requeridas en cada uno de los módulos formativos, necesarios para la capacitación profesional. Para el logro de este objetivo se realizará una planificación previa que conllevará tanto una evaluación durante el proceso de aprendizaje, como una evaluación al final de cada módulo. Para evaluar dichas competencias tomaremos como referencia, en la medida de lo posible, los parámetros establecidos en la Orden ESS/1897/2013 de 10 de octubre, por la que se desarrolla el Real Decreto 34/2008 por el que se regulan los Certificados de Profesionalidad. Además se realizará en concordancia con la Recomendación 2008/C111/10 del Parlamento Europeo, relativa a la creación del Marco Europeo de Cualificaciones para el Aprendizaje Permanente. Para poder unificar criterios y efectuar una coherente evaluación.

2.- Agentes que intervendrán en la evaluación:

Los agentes encargados de la evaluación serán los Profesores-Monitores, que llevarán a cabo una evaluación sistemática y continua para cada Módulo o Unidad Formativa, con objeto de comprobar los resultados de aprendizaje y en consecuencia la adquisición de las competencias profesionales. Los Profesores/Monitores reflejarán documentalmente los resultados obtenidos en cada uno de los módulos y, en su caso, unidades formativas de la especialidad formativa, mediante Informe de evaluación individualizado para cada alumno y Acta de evaluación.

3.- Tiempos/momentos en los que se evaluará al alumno:

El desarrollo de la evaluación del alumno se realizará mediante una PLANIFICACIÓN PREVIA, donde se planeará una evaluación durante el proceso de aprendizaje, tanto como una evaluación al final de cada módulo que componen la especialidad formativa, tomando como referentes las capacidades y criterios de evaluación establecidos en la especialidad formativa. En el desarrollo de la Evaluación continua durante el proceso, se establecerán las Actividades de aprendizaje, junto con un sistema de corrección y puntuación identificando los criterios de medida, cuantitativa y cualitativamente. La evaluación final de cada Módulo Formativo se realizará por medio de una Prueba de Evaluación Final, de carácter teórico-práctico, que estará referida al conjunto de las capacidades, criterios de evaluación y contenidos asociados a dicho módulo. Cuando el módulo se estructure en unidades formativas, la citada prueba se configurará de manera que permita identificar la puntuación obtenida en cada una de ellas.

4.- Instrumentos que se utilizarán:

La evaluación durante el proceso de aprendizaje se realizará mediante una combinación de distintos métodos e instrumentos, pudiendo incluir, entre otros, la valoración de trabajos, actividades y pruebas realizadas durante dicho proceso formativo. Los instrumentos de evaluación se acompañan del sistema que permita la corrección y puntuación de los aprendizajes adquiridos por los alumnos. Determinando los criterios de medida para evaluar los resultados alcanzados por los alumnos. Estos criterios de medida serán reales, alcanzables y medibles. Los instrumentos y medios de evaluación se adaptarán a los conocimientos, destrezas y habilidades recogidos en las capacidades y criterios de evaluación del certificado de profesionalidad, para garantizar una evaluación objetiva, fiable y válida. Al término de cada módulo formativo se aplicará una prueba de evaluación final, de carácter teórico-práctico, que estará referida al conjunto de las capacidades, criterios de evaluación y contenidos asociados a dicho módulo en la especialidad formativa.

3.11. Plan de acompañamiento, seguimiento y apoyo de la inserción laboral al alumnado.

3.11.1. Objetivos:

Potenciar que los alumnos/as participantes en este Taller de Empleo, según la orden 25/11/2015, de la Consejería de Empleo y Economía, por la que se modifica la Orden 15/11/2012, por la que se regulan los programas de formación en alternancia con el empleo, y se establecen las bases reguladoras de la concesión de ayudas públicas a dichos programas, y se aprueba la convocatoria de talleres de empleo y unidades de promoción y desarrollo para 2015, puedan adquirir una formación para poder trabajar en la elaboración de vinos ecológicos y crear una diferenciación en el modelo productivo actual, así como potenciar la creación de algún empleo autónomo en bodegas particulares y puestos de trabajo por cuenta ajena en Cooperativas de nuestro municipio y comarca.

3.11.2. Actividades:

Los Técnicos del Centro de la Mujer así como la Agente de Desarrollo Local del Ayuntamiento colaborarán en:

1. La asistencia técnica de impartición de los cursos formativos "Iniciación a la actividad emprendedora y empresarial" y "Orientación y formación empresarial".
2. La orientación y asesoramiento del alumno/a participante, tanto en su proyecto emprendedor como en el acompañamiento de búsqueda de empleo.

3.11.3. Seguimiento a los proyectos con iniciativa empresarial:

Durante los 6 meses de duración del Taller de Empleo, y los 6 meses posteriores a su finalización, la Agente de Empleo del Ayuntamiento de Villamalea llevará a cabo el acompañamiento, el asesoramiento, y la tutorización y la información que el alumno necesite para poner en marcha su proyecto de inserción laboral.

4. RESULTADOS CUALITATIVOS Y CUANTITATIVOS DE PROYECTOS ANTERIORES

4.1. Datos de proyectos anteriores de inserción de los participantes en el mercado laboral:

(En este apartado se expresarán datos relativos al año de la programación, número de alumnos con contrato, tipo de contrato, etc.)

Recientemente ha finalizado el Taller de Empleo "Cria del Caracol" del cual se tienen grandes expectativas en cuanto a la posibilidad de generación de algunos puestos autonomos que se puedan generar en los próximos meses.

En el año 2013 hubo otro Taller de Empleo "San Anton I" que generó aproximadamente un 25% de inserción concretamente por cuenta ajena en la empresa TRACSA.

4.2. Formación y experiencia profesional adquirida por los alumnos formados en convocatorias anteriores:

Los/as alumnos/as adquirieron experiencia y formación en Conservación y Mejora de Montes , lo que les capacitó para poder ocupar puestos como peón de conservación en montes y similares y realizar cualquier tarea de mantenimiento en montes.

4.3. Resultado socioeconómico derivado de la realización de proyectos de utilidad pública y social:

Las actuaciones realizadas en el último proyecto fueron encaminadas al acondicionamiento, mejora y conservación de montes y accesos a zonas verdes municipales.

5. PRESUPUESTO Y FINANCIACIÓN

5.1. Presupuesto:

Concepto		Personal	Nº de personas	Nº horas / meses	Importe hora / mes	Importe total
a) Contratación de Personal	Salarios	Director/a	1	960/6	21,72/2178,6	13.071,60

Directivo, Docente y de Apoyo	Personal Docente	1	960/6	21.72/1.8 11,46	10.868,78	
	Personal de apoyo					
	Total:				23940.38	
	Cuota patronal	Director/a	1	960/6	/984,16	5.905,00
		Personal Docente	1	960/6	/818,00	4.908,00
		Personal de apoyo				
Total:						
Totales a):					10.813,00	
b) Contratación de trabajadores/as participantes	Salarios	10	960/6		45.402,00	
	Cuota patronal	10	960/6		2.301,00	
	Totales b):				47.703,00	
c) Contratación de trabajadores/as participantes	Medios didácticos y de consumo				6.000,00	
	Material de oficina				1.000,00	
	Viajes formativos					
	Alquileres				1.000,00	
	Amortizaciones (1)					
	Otros				1.600,00	
	Totales c)				9.600,00	
Total gastos del proyecto (a+b+c):					92.056,38	

(1) Para efectuar el cálculo de las amortizaciones se deberá cumplimentar el siguiente cuadro de amortización:

Cuadro de amortización:					
Concepto	Fecha de adquisición	Valor de adquisición (1)	Periodo amortización (2)	Coefficiente de amortización aplicado (2)	Importe de amortización anual

(1) Según factura, que se deberá aportar en el momento de la justificación.

(2) Según tablas anuales de coeficientes de amortización de la Agencia Tributaria: elementos comunes

5.2. Importe de la subvención solicitada a la Dirección General de Trabajo, Formación y Seguridad Laboral de la Consejería de Economía, Empresas y Empleo.

5.2.1. Importe máximo de la subvención para financiar gastos de personal, formación y funcionamiento:

Tipo de proyecto	Concepto subvencionable	Importe módulo (a)	Nº de alumnos/as (b)	Nº de horas/ alumno/a (c) (6 meses = 960 horas) (1)	Importe total (a*b*c)

Taller de Empleo	Módulo A	3,62	10	960	34.752,00
	Módulo B	1,00	10	960	9.600,00
	Total Taller de Empleo (Módulo A y Módulo B):				44.352,00

(1) 8 horas x 20 días/mes = 160 horas/mes

5.2.2. Importe máximo de la subvención para financiar costes salariales de alumnos/as trabajadores/as:

Tipo proyecto	Concepto subvencionable	Coste mensual (a)	Nº de alumnos/as (b)	Nº de meses (b)	Importe total (a*b*c)
Taller de Empleo	Salario (1)	756,70	10	6	45.402,00
	Cotización Patronal SS	38,35	10	6	2.301,00
	Total salarios y SS alumnos/as Taller de Empleo:				47.703,00

(1) Salario Mínimo Interprofesional, incluida parte proporcional de dos pagas extraordinarias.

5.2.3. Importe subvención solicitada:

Tipo proyecto	Concepto subvencionable	Importe máximo Dirección General Trabajo, Formación y Seguridad Laboral (a)	Minoración del importe máximo de la subvención por la entidad promotora u otras entidades (b)	Subvención solicitada (a)-(b)
Taller de Empleo	Módulo A	34.752,00		34.752,00
	Módulo B	9.600,00		9.600,00
	Costes salariales alumnos/as	47.703,00		47.703,00
	Total solicitado Taller de Empleo:			92.055,00

