



Centros de Arte,
Cultura y Turismo
Cabildo de Lanzarote

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA EL SERVICIO DE EJECUCIÓN DEL PLAN DE FORMACIÓN DE LA ENTIDAD PÚBLICA EMPRESARIAL LOCAL DE LOS CENTROS DE ARTE, CULTURA Y TURISMO DEL CABILDO DE LANZAROTE

SVC – 2016 / 64



PLAN DE FORMACIÓN: 2016/2017

INDICE

1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL PROGRAMA FORMATIVO.....	3
2. MEMORIA JUSTIFICATIVA	5
3. PLAN DE FORMACIÓN	7
4. COMPROMISOS DEL ADJUDICATARIO.....	7
5. CRITERIOS DE VALORACIÓN Y BAREMACIÓN DE LAS PROPUESTAS	10
6. PERSONAL Y CALIDAD DE LOS TRABAJOS.....	10
7. RESPONSABILIDADES SOCIALES Y LABORALES.....	11



1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL PROGRAMA FORMATIVO

Cada Programa Formativo a desarrollar y su oferta de servicios asociada, deberá incluir los siguientes aspectos:

- **Objetivos** pedagógicos que se quieren conseguir con el desarrollo del programa formativo, como mínimo conforme a lo expresado en el plan de formación, pero no de forma limitativa.
- **Duración** del Programa Formativo expresado en :
 - Horas totales
 - Nº de jornadas totales para su desarrollo
 - Nº de horas por jornada

Conforme a lo expresado en el plan de formación

- **Contenidos** del Programa Formativo incluyendo:
 - Módulos o capítulos del programa,
 - Objetivo por modulo o capítulo previsto.
 - Descripción detallada de los contenidos temáticos básicos citados en el plan de formación,
 - Duración en horas cada módulo o capítulo,
 - Recursos pedagógicos empleados y/o metodologías de enseñanza, (rol play, exposición teórica, puesta en común, caso práctico, lección magistral, etc.) en cada módulo o capítulo.

NOTAS PRESCRIPTIVAS

- *los contenidos prácticos de los programas, serán como mínimo del 60% del tiempo total u horas lectivas del programa, en los casos que sea necesario.*

Conforme a lo expresado en el plan de formación, pero no de forma limitativa.

- **Metodología de impartición**, las metodologías de impartición deberán explicitarse por cada uno de los apartados o contenidos temáticos en los que se estructure el programa formativo.



- **Metodología de evaluación de eficacia o impacto de la formación**, la metodología propuesta debe permitir valorar de forma objetiva no solo la adquisición de conocimiento, sino también la aplicabilidad de los conocimientos adquiridos, así como el impacto a la hora de aplicar los mismos, se valorará metodologías que permitan evaluar impacto en ROI (euros de retorno sobre euros invertidos).
- **Evaluación del desarrollo de las acciones formativas** realizadas considerando el grado de adecuación entre objetivos y resultados conseguidos.
- **Material pedagógico** a emplear en el Programa Formativo y que vaya a ser aportado o utilizado por el colectivo que lo recibe (Manuales, Fichas, Casos, Notas técnicas, textos, artículos, etc.), desglosando cuando proceda el capítulo o módulo donde se va a utilizar.
- **Otros Medios** que serán necesarios para el desarrollo del programa (proyector, etc.) y que serán aportados por el adjudicatario
- **CV del equipo docente, incluyendo de cada uno de los docentes:** Fotografía, formación, certificaciones. Referencias y experiencia docentes.
- **Máximo de alumnos por jornada formativa.** Conforme a lo expresado en el plan de formación del punto 3, pero no de forma limitativa.
- **Presupuesto por acción formativa.**
- **Documentación de soporte para el cumplimiento de requisitos de la Fundación Tripartita**, el proveedor, deberá asegurarse que los alumnos y profesores, cumplen con todos los requisitos formales, deberá gestionar los créditos que permiten el acceso a los beneficios de la fundación tripartita asegurándose que la misma se realiza en tiempo y forma en la plataforma correspondiente cumpliendo con los requisitos legales.



2. MEMORIA JUSTIFICATIVA

El adjudicatario ha de desarrollar una Memoria justificativa que deje ver los siguientes aspectos y elementos:

1. **Evaluación del desarrollo de las acciones formativas** realizadas considerando el grado de adecuación entre objetivos y resultados conseguidos. Esta evaluación deberá permitir medir la eficacia y rentabilidad de las acciones formativas llevadas a cabo así como identificar posibles correcciones de errores o desviaciones en cuanto a la satisfacción de necesidades y logro de objetivos, cara a optimizar el proceso de aprendizaje en próximas jornadas. El adjudicatario deberá hacer cumplimentar a los alumnos dos cuestionarios de evaluación sobre los siguientes aspectos entre otros:

Primer cuestionario:

- o Evaluar el nivel de satisfacción general del programa,
- o Los contenidos planteados y su aplicación práctica
- o La calidad docente del profesorado (*fomento de la participación, accesibilidad, dominio de la materia, claridad de las exposiciones, etc.*)
- o El desarrollo del curso.
- o Documentación entregada.
- o Grado de aprovechamiento
- o La utilidad percibida a nivel personal

Segundo cuestionario: es la encuesta de satisfacción conforme a los requerimientos de la fundación tripartita.

Ambas encuestas de satisfacción deberán de ser registradas en la plataforma facilitada a tal efecto por parte de los CACT, el proveedor, deberá asegurarse el 100% de la cumplimentación de la encuesta por parte de los alumnos.

2. **Sistemas y resultados para medir la eficacia y rentabilidad de las acciones formativas** llevadas a cabo así como identificar posibles correcciones de errores o desviaciones en cuanto a la satisfacción de



necesidades. Los resultados de la evaluación de la eficacia de la formación deberán registrarse en la plataforma facilitada a tal efecto por parte de los CACT, todas las acciones formativas conllevarán una **evaluación ex ante y post de la acción formativa**, como mínimo a nivel de adquisición de conocimiento y la aplicación práctica del mismo (adquisición de habilidades). El sistema de evaluación de la eficacia de la formación será aprobado por parte de la dirección de recursos humanos de los CACT, antes de su puesta en marcha para ello el proveedor, presentará el mismo, 30 días hábiles a la fecha prevista de la acción formativa,

3. **Material gráfico** (*Fotografías o videos*) que recojan momentos de impartición de la formación (Exposiciones, ejercicios o casos prácticos, etc...)ateniéndose para ello a los requerimientos de la LOPD,
4. **Informes de asistencia** indicando los alumnos asistentes por jornada (mañana y tarde) incluyendo las firmas de los mismos, conforme a requerimientos de la fundación tripartita,
5. **Diplomas**, realización y entrega de diplomas que acrediten el nivel de desempeño o mejora de conocimiento y habilidades adquiridas, así como, los datos personales del alumno, así como demás datos relacionados con la acción formativa, el formato de diploma será aprobado por la dirección de gestión de recursos humanos de los CACT, y también se llevará a cabo la entrega de diplomas conforme a requerimientos de la fundación tripartita
6. **Documentación de soporte para el cumplimiento de requisitos de la Fundación Tripartita**, el proveedor, deberá asegurarse que los alumnos y profesores, cumplen con todos los requisitos formales, deberá gestionar los créditos que permiten el acceso a los beneficios de la fundación tripartita asegurándose que la gestión de los mismos se realiza en tiempo y forma en la plataforma correspondiente cumpliendo con los requisitos legales.

Incidencias que hayan podido encontrarse durante el desarrollo del Programa de Formación con descripción de las mismas



8. **Mejoras** que hayan podido detectarse para el desarrollo de nuevos programas formativos o nuevas ediciones del mismo.

El adjudicatario deberá registrar en la plataforma facilitada a tal efecto toda la documentación que EPEL CACT que considere.

3. PLAN DE FORMACIÓN

VER ANEXO 1

4. COMPROMISOS DEL ADJUDICATARIO

El adjudicatario se compromete a cumplir con los siguientes aspectos

- **Desarrollar la acción formativa de acuerdo con los requerimientos expuestos en el presente pliego de prescripciones técnicas, y de acuerdo, al punto 3 (plan de formación), en caso de no darse esta condición, quedará excluido automáticamente de la licitación.**
- **Afrontar todos los gastos y costes derivados del desarrollo y ejecución de la acción formativa.**
- **Contratar al personal docente necesario para impartir los cursos, según requerimiento de la red CACT-EPEL.**
- **Perfil del profesorado.** La parte adjudicataria deberá aportar en su propuesta técnica, currículos profesionales y académicos del profesorado cualificado que impartirá el curso/los cursos. El profesorado deberá poseer titulación universitaria o capacitación profesional equivalente en la ocupación relacionada con la especialidad y experiencia docente. Se presentará por cada programa un único perfil de profesorado, siguiendo obligatoriamente los siguientes documentos
 - "Perfil del Profesorado: Experiencia profesional y docente"
 - "Perfil del profesorado: Formación y Certificaciones"

Una vez adjudicada la licitación, el proveedor deberá presentar en un plazo de 15 días hábiles desde la publicación de la adjudicación copias cotejadas de la documentación acreditativa de los hechos alegados en el perfil de los



docentes y del DNI del/de los docente/s propuesto/s. Cualquier falta de presentación de las justificaciones que avalen los requisitos del perfil de los docentes, será causa de rescisión del contrato.

- **Planificación.** El adjudicatario deberá presentar con una antelación de quince (15) días hábiles a la fecha prevista del programa, una planificación detallada de horas y días sobre los contenidos temáticos,
- **Evaluación ex ante y post.** El adjudicatario deberá realizar evaluación de la eficacia de la formación deberán registrarse en la plataforma facilitada a tal efecto por parte de los CACT, todas las acciones formativas conllevarán una evaluación ex ante y post de la acción formativa, como mínimo a nivel de adquisición de conocimientos.
- **Encuestas de satisfacción.** El adjudicatario deberá realizar la evaluación del desarrollo de las acciones formativas considerando el grado de adecuación entre objetivos y resultados conseguidos. Deberán registrarse en la plataforma facilitada a tal efecto por parte de los CACT, todas las acciones formativas conllevarán una post de la acción formativa. El adjudicatario deberá realizar dos encuestas, la autorizada por los CACT y la correspondiente a los requerimientos de la fundación tripartita.
- **Material didáctico.** El adjudicatario deberá presentar con una antelación de quince (20) días hábiles a la fecha prevista del programa, un ejemplar completo de todo el material didáctico que se vaya a entregar a los alumnos, tanto en formato digital, como en soporte físico (papel) y se encargará una vez aprobados los mismos, de la reprografía un ejemplar por alumno, recabando la firma de entrega del material por alumno, conforme a los requisitos de la fundación tripartita.
- **Registros de actividad.** El adjudicatario deberá realizar fotografías que recojan momentos de impartición de la formación (Exposiciones, ejercicios o casos prácticos, etc...), ateniéndose para ello a los requerimientos de la

LOPD.



- **Registros de asistencia** indicando los alumnos asistentes por jornada (mañana y tarde) incluyendo las firmas de los mismos, conforme a los requisitos de la fundación tripartita.
- **Coordinación.** El adjudicatario deberá nombrar un responsable que se responsabilice del correcto funcionamiento de cada una de las acciones formativa, así como de planificar, dirigir y coordinar la actividad docente, el adecuado desarrollo del programa y el estricto cumplimiento de estas bases.
- **Diploma.** El adjudicatario deberá entregar al alumno un diploma acreditativo de aprovechamiento y/o participación con detalle de la duración del mismo en horas y en el reverso una descripción detallada de los contenidos temáticos del curso. El formato de diploma será aprobado por la dirección de gestión de recursos humanos de los CACT, y también se llevará a cabo la entrega de diplomas conforme a requerimientos de la fundación tripartita.
- **Documentación de soporte para el cumplimiento de requisitos de la Fundación Tripartita,** el proveedor, deberá asegurarse que los alumnos y profesores, cumplen con todos los requisitos formales, deberá gestionar los créditos que permiten el acceso a los beneficios de la fundación tripartita asegurándose que la gestión de los mismos se realiza en tiempo y forma en la plataforma correspondiente cumpliendo con los requisitos legales.



5. CRITERIOS DE VALORACIÓN Y BAREMACIÓN DE LAS PROPUESTAS

La adjudicación se realizará por lotes. Los proyectos serán valorados por la Mesa de Contratación designada al efecto de acuerdo a los siguientes criterios:

Propuesta técnica

VERIFICACIÓN EFICACIA DE FORMACIÓN Metodologías que permite evaluar el impacto de la formación de forma objetiva (ex ante y post a formación) y que estén expresadas en ROI (Retorno sobre la inversión en formación)	5 puntos
PROPUESTA TÉCNICA (Ver apartados de características técnicas, memoria justificativa y compromisos del adjudicatario del presente pliego)	25 puntos
RECURSOS TÉCNICOS Y HUMANOS (Ver apartados de características técnicas del presente pliego)	25 puntos
Mejoras Proporciona mejoras relevantes respecto de los objetivos de la acción formativa que inciden en la consecución de los indicadores de impacto de la misma.	5 puntos

Total 60 puntos

Propuesta económica

Total 40 puntos

Total general 100 puntos

6. PERSONAL Y CALIDAD DE LOS TRABAJOS

El Adjudicatario deberá disponer del personal preciso, y con la cualificación técnica que en su caso sea necesaria, para cumplir todas las obligaciones que se deriven del contrato. Tal personal dependerá exclusivamente del Adjudicatario y éste, por tanto tendrá derechos y deberes inherentes a su condición de empresario, debiendo cumplir, por ello, las condiciones vigentes en materia laboral, de seguridad social y de seguridad e higiene en el trabajo. El



incumplimiento de estas obligaciones por parte del personal designado por él, no implicará responsabilidad alguna para la red de CACT-EPEL. En ningún caso se producirá la subrogación de la red de CACT-EPEL en los contratos laborales, ni en ninguna otra responsabilidad que se derive de las relaciones entre la empresa adjudicataria y el personal a la que ésta haya encomendado el servicio. El contratista será responsable de la calidad técnica de los trabajos que desarrolle y de las prestaciones y servicios realizados, así como de las consecuencias que se deduzcan para la red de CACT-EPEL, el personal dependiente del mismo, o para terceros de las omisiones, errores, métodos inadecuados o conclusiones incorrectas en la ejecución del contrato. El contratista queda obligado a aportar el equipo y medios precisos para la ejecución del contrato en los plazos convenidos. Corresponde al adjudicatario la obtención de todas las autorizaciones y licencias, tanto oficiales como particulares, que se requieran para la realización del trabajo.

7. RESPONSABILIDADES SOCIALES Y LABORALES

La empresa adjudicataria será la única titular de los derechos y obligaciones inherentes a su condición de patrono respecto del personal que tenga contratado para la realización de los servicios objeto del contrato, quedando la red de CACT-EPEL libre de toda responsabilidad a que, por dicho concepto, pudiera haber lugar.

Sin perjuicio de cualquier otra obligación que pudiera corresponderle en su calidad de patrono, será de su cargo el pago de:

- Los salarios del personal asignado a la presentación del servicio.
- Las cuotas a la Seguridad Social del mencionado personal. • El seguro de los riesgos derivados de posibles accidentes de trabajo.

Las indemnizaciones a que hubiera lugar.



- Toda clase de seguros exigibles o necesarios para el desarrollo normal de la actividad o los que en el futuro pudieran exigirse.

La empresa adjudicataria deberá cumplir la normativa vigente referente a la Prevención de Riesgos Laborales, Salud Laboral, Legislación Laboral y Legislación de la Seguridad Social. La red de CACT-EPEL podrá solicitar documentación justificativa de la aplicación de esta normativa en la empresa o en las empresas contratadas por esta. La empresa adjudicataria entregará la Evaluación de Riesgos de sus categorías profesionales.

En Arrecife a 16 de Septiembre de 2016

Enriqueta Márquez Cabrera

Directora de RRHH de los Centros de Arte, Cultura y Turismo del Cabildo de Lanzarote.



ANEXO I PLAN DE FORMACION 2016 - 2017

CURSO	LOTE	OBJETIVOS	AREAS TEMATICAS CLAVE	PERFIL PROFESOR	TARGET	Nº CURSOS	MAXIMO ALUMNOS POR CURSO	Nº HORAS	ALUMNOS
Manejo, PRL Carretilas elevadoras	LOTE 1 MANTENIMIENTO (Esteban Nieto)	Informar y sensibilizar sobre el riesgo en el manejo de carretilas elevadoras, potenciar la cultura de seguridad y el comportamiento seguro de la máquina y de las cargas, establecer unas referencias en el manejo práctico, y adecuarse a las exigencias legales de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.	Introducción Carretilas elevadoras. Definición / Tipos / Elementos principales / Condiciones de estabilidad. / Mantenimiento. Elementos a transportar: tipos de carga. Almacenamiento. Identificación de riesgos: acciones correctoras. Método de trabajo. Casos especiales.	Acreditación de haber recibido formación especializada sobre carretilas elevadoras (por ejemplo bajo UNE 58451). Experiencia docente de al menos 2 años en carretilas elevadoras.	Personal que no hizo curso anterior (frigoristas, electricistas y nuevas incorporaciones)	1	10	7	10
Andamios, Manejo, PRL Trabajos Verticales.	LOTE 1 MANTENIMIENTO (Esteban Nieto)	Adquirir los conocimientos básicos de seguridad para la realización de trabajos verticales en altura. Formación técnica Realizar correctamente las operaciones de montar, desmontar, almacenar y conservar diferentes sistemas de andamios, desarrollando siempre estas actividades cumpliendo con las normas de seguridad establecidas	Definición y clasificación de Andamios. Tipos de andamios. Andamios de Fachada. Legislación de referencia en materia preventiva. Documentación obligatoria en andamios. Componentes y elementos de un andamio. Andamios: Configuración Estándar- tipo, reconocido por el fabricante - Configuración Especial Riesgos durante el montaje del equipo. Procedimiento correcto de montaje. Malos usos y montajes incorrectos. Accidentes en andamios de fachada. Casos reales. Medidas de prevención a aplicar durante el montaje, utilización y desmontaje de andamios. Trabajos verticales. Tipología	Técnico de Prevención de Riesgos Laborales básico o superior. Acreditación de haber recibido formación en Montaje de andamios. Experiencia profesional en dirección / o montaje de andamios de al menos 2 años. Experiencia docente de al menos 2 años	Pederos (oficial y peones) electricistas frigoristas, sonido, mantenimiento	2	10	8	20
Clima en Automoción	LOTE 1 MANTENIMIENTO (Esteban Nieto)	Conocer los diferentes elementos, instalación y conexionado de equipos de climatización, guaguas, operaciones de mantenimiento, etc.	Elementos, instalación y conexionado equipos de climatización en guaguas. Gestión de operaciones de mantenimiento	Experiencia docente de al menos 2 años Acreditar mediante contratos y vida laboral 2 años de experiencia profesional en empresas en puestos de ocupación de instalaciones y desarrollo de proyectos frigoríficos, de climatización y ventilación y extracción o de puestos similares en empresas del sector.	Frigoristas	1	2-robos	20	2



ANEXO I PLAN DE FORMACION 2016 -2017



CURSO	LOTE	OBJETIVOS	AREAS TEMATICAS CLAVE	PERFIL PROFESOR	TARGET	Nº CURSOS	Nº MÁXIMO ALUMNOS POR CURSO	Nº HORAS	ALUMNOS
Mantenimiento preventivo instalaciones de climatización y maquinarias frigoríficas	<p>LOTE 1 MANTENIMIENTO (Esreban Nioto)</p>	<p>Conocer el nuevo reglamento de instalaciones frigoríficas y las últimas adaptaciones del RITE con especial atención a las IT de mantenimiento.</p>	<p>Nuevo reglamento de instalaciones frigoríficas Adaptaciones del Reglamento de Instalaciones Térmicas de Edificios (RITE) IT de Mantenimiento de instalaciones de climatización y máquinas frigoríficas</p>	<p>Experiencia docente de al menos 2 años Acreditar mediante contratos y vida laboral 2 años de experiencia profesional en empresas en puestos de ocupación de instalaciones y desarrollo de proyectos frigoríficos, de climatización y ventilación y extracción o de puestos similares en empresas del sector.</p>	<p>Frigoristas</p>	1	2-Horas	20	2
Podas de Palmeras	<p>LOTE 1 MANTENIMIENTO (Esreban Nioto)</p>	<p>Conocer y saber utilizar las técnicas de podas de palmeras, tratamientos, medidas a aplicar</p>	<p>Técnicas de poda de palmeras Tratamientos, Medidas a aplicar</p>	<p>Experiencia docente de al menos 2 años en esta tipología de cursos Manipulador de fitosanitarios</p>	<p>Jardineros</p>	1 ó 2	3 ó 4	20	8

ANEXO I PLAN DE FORMACION 2016 -2017



UNIVERSITY OF CALICUT
KERALA, INDIA

CURSO	LOTE	OBJETIVOS	AREAS TEMATICAS CLAVE	PERFIL PROFESOR	TARJETAS	1º CURSOS	1º MAXIMO ALUMNOS POR CURSO	1º HORAS	ALUMNOS
Ofimática aplicada	<p>LOTE 2</p> <p>INFORMÁTICA / OFIMÁTICA (Esteban Nieto)</p>	<p>Conocimientos básicos y casos prácticos de los programas y gestión de archivos usuales: bascamp, write, google drive, dropbox, hojas de calculo, procesador de textos, crear pdf, visores de planos, etc.</p>	<p>Conocimientos básicos y casos prácticos de los programas y gestión de archivos usuales: bascamp, write, google drive, dropbox, hojas de calculo, procesador de textos, crear pdf, visores de planos, etc.</p>	<p>En posesión de Licenciatura y/o Diplomatura y/o Grado y/o Técnico Superior en ramas de informática y telecomunicaciones</p> <p>Al menos acreditar 600 horas experiencia docente mediante contratos, certificados y vida laboral, se solicitará su aportación en cursos de Ofimática</p> <p>Preferentemente deberá acreditar su competencia docente por medio de un CAP o Curso de Formador de formadores.</p>	<p>Todos los usuarios de ordenador en Area de Mantenimiento</p>	2	10	16	20
Redes de datos y linux	<p>LOTE 2 INFORMÁTICA / OFIMÁTICA (Esteban Nieto)</p>	<p>Configuración y uso de equipos en Linux (Debian) y en windows, configuración de redes TCP/IP, VPNs, configuración switches</p>	<p>Configuración y uso de equipos en Linux (Debian) y en windows, configuración de redes TCP/IP, VPNs, configuración switches</p>	<p>Conocimiento en sistema operativo LINUX o WINDOWS SERVER. En posesión de formación superior Licenciado y/o Diplomado y/o Grado y/o Técnico Superior en ramas de informática y telecomunicaciones</p> <p>Al menos acreditar 600 horas experiencia docente mediante contratos, certificados y vida laboral, se solicitará su aportación en cursos de Redes de Datos y Linux</p>	<p>Electricistas, sonido, frigorista, otros</p>	1	8	16	8



CENTRO DE MEJORA DE LA CALIDAD
DIRECTORA RR. HH.
UNIVERSIDAD DE CALICUT

ANEXO I PLAN DE FORMACION 2016 -2017



CURSO	LOTE	OBJETIVOS	AREAS/TEMA/TICAS CLAVE	PERFIL PROFESOR	TARGET	Nº CURSOS	Nº RAMBOS ALUMNOS POR CURSO	Nº HORAS	ALUMNOS
Excel u Libre Office avanzado	<p>LOTE 2 INFORMÁTICA / OFIMÁTICA (Paco Ortega)</p>	<p>Conocer y aplicar las fórmulas y funciones de excel, para ello la empresa chequeará el nivel de cada trabajador.</p>	<p>Funciones: Lógicas, Texto, Fecha y Hora, Búsqueda y Referencia, Base de Datos, Ejercicio de Evaluación Final</p>	<p>Conocimiento profundo y acreditado en Excel y Libre Office. Preferentemente deberá acreditar su competencia docente por medio de un CAP o Curso de Formador de formadores. Experiencia docente de al menos 2 años. Capacidad para enseñar y motivar</p>	<p>Dpto. Económico Financiero y RRHH; por el DEF todas las categorías de los Departamentos de Compras, Contratación y Contabilidad, Director de Mantenimiento, Jefe de Servicio Técnico, Jefe de Mantenimiento</p>	1	14	30	13
Excel u Libre Office: Tablas dinámicas	<p>LOTE 2 INFORMÁTICA / OFIMÁTICA (Paco Ortega)</p>	<p>Conocer y aplicar las tablas dinámicas de excel, para ello la empresa chequeará el nivel de cada trabajador.</p>	<p>Tabla Dinámicas: Crear, Editar, Filtrar, Actualizar, Seleccionar rangos de salida y Borrar; Ejercicio de Evaluación Final</p>	<p>Conocimiento profundo y acreditado en Excel y Libre Office. Preferentemente deberá acreditar su competencia docente por medio de un CAP o Curso de Formador de formadores. Experiencia docente de al menos 2 años. Capacidad para enseñar y motivar</p>	<p>Dpto. Económico Financiero y RRHH; por el DEF todas las categorías de los Departamentos de Compras, Contratación y Contabilidad, Director de Mantenimiento, Jefe de Servicio Técnico, Jefe de Mantenimiento</p>	1	14	30	13

Los contenidos que deben figurar y contemplar este curso se deben estructurar en una parte teórica con primeros auxilios y desfibulación semi-automática externa, así como un módulo práctico para ambos casos. La parte teórica de primeros auxilios debe hacer referencia a los siguientes contenidos: Acceso al sistema de emergencias.



ANEXO I PLAN DE FORMACION 2016 -2017

CURSO	LOTE	OBJETIVOS	AREAS TEMATICAS CLAVE	PERFIL PROFESOR	TARGET	1º CURSOS	1º FAMILIO ALUMNOS POR CURSO	1º HOPAS	ALUMNOS
Primeros auxilios y resucitación por desfibriladores y oxigenoterapia	<p>LOTE 3</p> <p>PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES</p> <p>(Daniel Manzano)</p>	<p>Asegurar que en todos los centros exista personal formado en el uso de Equipos DEA, en cualquier horario del centro, para dar respuesta a una situación de emergencia no deseada.</p>	<p>concepto de cadena de supervivencia y soporte vital básico. En la parte teórica de Desfibrilación Semiautomática Externa debe contemplar los siguientes contenidos:</p> <ul style="list-style-type: none"> Desfibrilador semiautomática externo (funcionamiento y mantenimiento). Secuencia de Actuación según las recomendaciones del ERC o de la AHA. El Módulo práctico de primeros auxilios debe contener la Realización de prácticas de maniobras de soporte vital básico sin equipo boca a boca, masaje cardíaco con 1 y 2 reanimadores. Prácticas de maniobras de soporte Vital Básico instrumentalizado: Intubación orofaríngea, cánulas accreditados oficialmente por la ESSSCAN Evaluación del soporte Vital básico. La parte Práctica de la Desfibrilación debe contener de práctica integrada con diferentes escenarios posibles y Evaluación de la desfibrilación semiautomática externa. Es obligatorio la entrega del carnet expedido por la ESSSCAN 	<p>Instructores reconocidos y acreditados oficialmente por la ESSSCAN</p>	<p>Toda la plantilla</p>	<p>35 si es un docente y 18 si son dos docentes</p>	<p>8 si es un docente y 16 si son dos docentes</p>	<p>1218 horas formación inicial + 4 horas para primeros auxilios y oxigenoterapia)</p>	<p>100</p>



ANEXO I PLAN DE FORMACION 2016 -2017

CURSO	LOTE	OBJETIVOS	AREAS TEMATICAS CLAVE	PERFIL PROFESOR	TARGET	# DE CURSOS	TA MAXIMO ALUMNOS POR CURSO	TIP HORAS	ALUMNOS
Curso básico de PRL	LOTE 3 PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES (Daniel Manzano)	Facilitar las capacidades y habilidades necesarias para poder colaborar cualificadamente en la gestión de la prevención de la empresa	Noiones y conceptos básicos de PRL. La Gestión preventiva en la empresa (evaluaciones, Planificaciones, etc). Seguridad en el trabajo, Higiene Industrial, Ergonomía.	La Técnico Nivel Superior en Prevención de Riesgos Laborales	Encargados de centros, Responsables de departamentos mantenimiento, jefe SSTT Técnico y jefe Mantenimiento.	1	12	50	10
Formación contra incendios	LOTE 3 PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES (Daniel Manzano)	Asegurar que en todos los centros exista personal formado en materia de lucha contra incendios en cualquier horario del centro. Que el alumno se conciencie de la necesidad de la prevención y la planificación de emergencias. - Que el Trabajador conozca los conceptos básicos sobre el fuego, su propagación y su control. - Que el trabajador sea capaz de usar los medios de extinción de incendios a su alcance con seguridad y eficacia Uso de sistemas contra incendios de los centros: Detectores, pulsadores, manejo central (convencionales y algorítmicos), USO DE BIEBES, USO EXTINTORES CO2 Y POLVO	Programa teórico: 1. Química y física del Fuego, conceptos básicos. 2. Comportamiento del fuego en interiores (fuegos estructurales) 3. Métodos de extinción y agentes extintores. 4. Extintores Portátiles. 5. Bocas de incendio Equipadas (BIEs) Programa práctico real 1. Uso de Extintores. 2. Uso de BIEs.	Miembros de los equipos de emergencia y personal CACT		15	20	8	286
Gestión ambiental	LOTE 3 PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES (Daniel Manzano)	Mejorar la gestión ambiental de la Entidad, consiguiendo minimizar los consumos y haciendo un uso responsable de los recursos que tienen un impacto sobre el medio ambiente, cumpliendo los requisitos legales y gestionando adecuadamente los residuos.	Buenas prácticas ambientales (agua, energía eléctrica, propano, combustible, etc) aplicado a los centros y gestión de residuos (peligrosos y no peligrosos)	Preferiblemente Licenciado en CC Ambientales o Biología Experiencia en gestión ambiental en empresas, y en formación en la materia (Capacidades para la transmisión de los valores del medio ambiente, en su conocimiento y sensibilización. Conocimientos medioambientales con habilidades sociales y recursos pedagógicos.	Personal de Mantenimiento, Servicio técnico y Auditoría de Gestión	3	12	3	35



ANEXO I PLAN DE FORMACION 2016 -2017



CURSO	LOTE	OBJETIVOS	AREAS TEMATICAS CLAVE	PERFIL PROFESOR	TARGET	Nº CURSOS	Nº FAMILIO ALUMNOS POR CURSO	Nº HORAS	ALUMNOS
Hábitos saludables	<p>LOTE 3</p> <p>PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES (Daniel Manzano)</p>	<p>Reducir el índice de obesidad según el último informe de la mutua. El objetivo es ayudar a los trabajadores que voluntariamente lo deseen para disminuir dicho índice.</p>	<p>promoción de un estilo de vida saludable entre los trabajadores del CACT. Y la importancia y la influencia de la alimentación y el ejercicio físico en la salud. Efecto y consecuencias del consumo de drogas en el medio laboral</p>	<p>Experiencia en programas de formación de hábitos saludables (2- 3 años)</p> <p>Experiencia en el desarrollo de programas de implantación de hábitos saludables en empresa (2- 3 años)</p>	Toda la plantilla	11	25	4	286
<p>Alemán. La empresa adjudicataria deberá realizar exámenes a los trabajadores con el fin de asignar el nivel adecuado (básico, intermedio y avanzado)</p>	<p>LOTE 4</p> <p>IDIOMAS (Enriqueta Márquez)</p>	<p>Adquirir conocimientos básicos, intermedio y avanzado de alemán adaptado a la atención al cliente en hostelería y tienda.</p>	<p>Programa según ESCUELA OFICIAL DE IDIOMAS DE ARRECIFE y/o CAMBRIDGE</p> <p>Comprensión auditiva</p> <p>Expresión e interacción oral</p> <p>Comprensión de lectura</p> <p>Expresión e interacción escrita</p>	<p>Conocimiento de alemán a nivel de lengua materna.</p> <p>Certificado para la Enseñanza de Alemán a Adultos o Diploma Universitario o CAP</p> <p>Ser hábil en ordenar y sintetizar ideas para exposiciones de una forma clara a sus alumnos.</p> <p>Destreza para ilustrar ideas y conceptos del alemán con vivos ejemplos.</p> <p>Esbozamiento, humano y entusiasta de la enseñanza.</p>	<p>Personal de sala (1º Maître, jefe de Bar, jefe de Sector, 2º Maître, 2º jefe de Bar, Camareros, DJ), Guías, Chofer Montañas del Fuego, KAM, Product Manager, Guardas aparcarientos de día, Porteros Taquilleros, Dependientes, Informadores Vendedores, Ordenanzas</p>	9 (pendiente de definir hasta que se haga la prueba de nivel y concretar los cursos a impartir)	15	4 horas semana. 208 años. 34 semanas al año	132 (de los cuales hay que definir el nivel con la prueba)



ANEXO I PLAN DE FORMACION 2016 -2017



CURSO	LOTE	OBJETIVOS	AREAS TEMATICAS CLAVE	PERFIL PROFESOR	TARGET	#9 CURSOS	#9 MAXIMO ALUMNOS POR CURSO	#9 HORAS	ALUMNOS
Inglés. La empresa adjudicataria deberá realizar exámenes a los trabajadores con el fin de asignar el nivel adecuado (básico, intermedio y avanzado)	LOTE 4 IDIOMAS (Etiqueta Márquez)	Adquirir conocimientos básicos, intermedio y avanzado de alemán adaptado a la atención al cliente en hostelería y tienda.	Programa según ESCUELA OFICIAL DE IDIOMAS DE ARRECIFE y/o CAMBRIDGE Comprensión auditiva Expresión e interacción oral Comprensión de lectura Expresión e interacción escrita	Conocimiento de alemán a nivel de lengua materna. Certificado para la Enseñanza de Alemán a Adultos o Diploma Universitario o CAP Ser hábil en ordenar y sintetizar ideas para exposiciones de una forma clara a sus alumnos. Destreza para ilustrar ideas y conceptos del alemán con vivos ejemplos. Esotvertido, humano y entusiasta de la enseñanza.	Personal de sala (1º Maître, jefe de Bar, jefe de Sector, 2º Maître, 2º jefe de Bar, Camareros, O), Guías, Chofer Montañas del Fuego, KAM, Product Manager, Guardas aparcamientos de día, Porteros Taquilleros, Dependientes, Informadores, Vendedores, Ordenanzas	9 (pendiente de definir hasta que se haga la prueba de nivel y concretar los cursos a impartir)	15	4 horas semana. 208 año. 34 semanas al año	132 (de los cuales hay que definir el nivel con la prueba)



ANEXO I PLAN DE FORMACION 2016 -2017

CURSO	LOTE	OBJETIVOS	AREAS TEMATICAS CLAVE	PERFIL PROFESOR	TAREAS	Nº CURSOS	Nº ALUMNOS POR CURSO	Nº HORAS	ALUMNOS
Maridaje de carnes y pescados	LOTES RESTAURACION/GASTRONOMIA A (Alberto Nieto)	Limpeza y radonamiento de carnes y pescados.	Racionamiento de pescados y carnes por unidades donde las piezas vayan con su peso exacto que marca el escandallo del plato.Limpeza de carne y pescados	Experiencia docente de al menos 2 años. Experiencia demostrable en técnicas de maridaje de carnes y pescados	Cocinero y jefe de Partida	8	7	8	19
Técnicas nuevas de elaboración de platos	LOTES RESTAURACION/GASTRONOMIA A (Alberto Nieto)	Técnicas de elaboración del producto principal y guarniciones	Productos que se utilizan en la cocina creativa en la presentación de los platos, crujientes, etc	Experiencia docente de al menos 2 años. Experiencia demostrable en cocina y nuevas técnicas de elaboración de platos de al menos 2 años	Jefe de cocina, 2º jefe de cocina, jefe de Partida	1	7	10	9
Corte de Jamón	LOTES RESTAURACION/GASTRONOMIA A (Alberto Nieto)	Técnica en el corte de jamón	Aprendizaje en colocación de la pata de jamón, forma de empezar con el corte, aprovechamiento correcto del producto Distinguir un buen jamón, como debe ser el corte nivelado del jamón, que utensilios se necesita, etc.	Experiencia en corte de jamón de al menos 2 años. Experiencia docente demostrable	Jefe de Sala, jefe de cocina, 2º jefe de cocina, jefe de Partida	3	7	2	20
Decoración de platos	LOTES RESTAURACION/GASTRONOMIA A (Alberto Nieto)	Aprendizaje en decoración de platos y buffets	Diferentes formas de presentación de platos para carta y montaje de tapas para buffets	Experiencia en impartición de cursos de preparación y presentación de platos de al menos 2 años. Experiencia en el diseño y decoraciones culinarias para todo tipo de exposiciones y servicios, así como en el montaje de dichos expositores de al menos 2 años	Jefe de cocina, 2º jefe de cocina y jefe de Partida y cocineros	3	7	8	22
Pastelería postres	LOTES RESTAURACION/GASTRONOMIA A (Alberto Nieto)	Aprendizaje elaboración postres caseros	Implantación postres caseros en las nuevas cartas de los centros	Experiencia en impartición de cursos de pastelería & repostaría al menos 2 años. Experiencia en trabajos de restauración de pastelería de al menos 3 años	Cocineros, jefe de partida, 2º jefe de cocina, jefe de cocina	3	7	28	22

