



22, 23 y 24 NOVIEMBRE 2022

Taller de



Y ENCURTIDOS

Agaete
2022

**Frutas
verduras
hortalizas
carnes
pescados
quesos
huevos
aceitunas**



Para mujeres desempleadas de Agaete



www.aytoagaete.es



Agaete 2022

ITINERARIO DE INSERCIÓN PROFESIONAL ELABORACIÓN DE CONSERVAS Y ENCURTIDOS.

La formación ofertada en el presente programa de inserción profesional está orientada a facilitar conocimientos básicos en la elaboración y envasado de conservas alimentarias, garantizando el control de procesos y seguridad para su tratamiento final de conservación de forma totalmente artesanal.

Esta dirigido principalmente a mujeres desempleadas y se desarrollará en colaboración con la Federación Española de Universidades Populares (FEUP) y con organizaciones sectoriales que trabajan en el ámbito femenino para contribuir y fomentar su inserción laboral en aquellas especialidades profesionales que tengan verdaderas posibilidades en nuestro mercado laboral actual.

Las sesiones se realizarán en formato de curso taller, combinando la formación teórica con contenidos prácticos reales de procesos, en el que las participantes podrán aprender y al mismo tiempo degustar las diferentes elaboraciones, generando un espacio de convivencia y cooperación social.

María del Carmen Rosario Godoy
ALCALDESA
Sebastián Suárez García
CONCEJAL DE EDUCACIÓN



POR SOLIDARIDAD
OTROS FINES DE INTERÉS SOCIAL



AYUNTAMIENTO DE
AGAETE

ORGANIZA:

Ilustre Ayuntamiento de Agaete
Universidad Popular
Agencia de Desarrollo Local

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

INSCRIPCIÓN
del 14 al 18
NOVIEMBRE 2022

www.aytoagaete.es

CONSERVAS

ITINERARIO DE INSERCIÓN PROFESIONAL ELABORACIÓN DE CONSERVAS Y ENCURTIDOS.

Agaete 2022

Para mujeres desempleadas de Agaete

Desempleadas locales interesados en mejorar su cualificación profesional, y que deseen especializarse para incorporarse al mercado laboral. Las beneficiarias del proyecto serán un total de 12 desempleadas del municipio en general, ya que se les dará la oportunidad de participar y tener en sus manos un instrumento de ayuda para posibilitar su inserción, estableciendo unas pautas totalmente personalizadas sobre su futuro laboral, mediante un itinerario formativo específico de inserción laboral, complementado con Habilidades Sociales para la búsqueda de empleo, y acceso a las Nuevas Tecnologías de la Información.

INFORMACIÓN E INSCRIPCIÓN:

El plazo de inscripción será desde el día **14 hasta el 18 de NOVIEMBRE** de 2022.

Se realizará un proceso de selección atendiendo a criterios de orden de inscripción, mínimo 3 meses de inscripción y tarjeta DARDE, dificultades de acceso a la formación y escasa cualificación profesional, beneficiarias de rentas de inserción, etc.

Plazas limitadas hasta un máximo de **12** participantes.

LA PARTICIPACIÓN ES TOTALMENTE GRATUITA.

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

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

FECHAS Y HORARIOS:
**22, 23, y 24
NOVIEMBRE 2022
en horario de 16.30 a 20.30,
duración total de 12 horas .**

Se requiere la asistencia a la totalidad del módulo formativo, a efectos de acreditación con certificado o diploma.

Objetivos:

- *Facilitar a las desempleadas locales, con mayores dificultades para lograr su autonomía personal, de escasa cualificación profesional, la inserción laboral mediante acciones de formación ocupacional, apoyo al empleo y puesta a nivel acorde a actividades profesionales innovadoras.*
- *Posibilitar a las desempleadas el acceso a Acciones de Orientación para el Empleo y las Nuevas Tecnologías de la Información, eliminando la brecha digital a través de la formación en dichas herramientas, así como dotarles de habilidades para la búsqueda activa de empleo.*

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- *Captar a un grupo de 12 desempleadas locales con mayores dificultades para lograr su autonomía personal, con baja cualificación, para profundizar en el análisis del grupo concreto y sus necesidades de acceso al mercado laboral.*
- *Sensibilizar a las desempleadas en la necesidad de introducirse en procesos educativos que permitan su inserción profesional.*
- *Dotar a las participantes de técnicas y habilidades básicas para moverse en el ámbito socio-laboral.*
- *Potenciar el desarrollo personal para la vida cotidiana y comunitaria, fomentando actitudes positivas hacia una mayor igualdad de oportunidades.*
- *Realizar acciones de formación, orientación y herramientas sociales para la búsqueda activa de empleo a los participantes para que adquirieran nuevas competencias y cualificaciones, especialmente en sectores innovadores en los que se prevé un mayor crecimiento de empleo, entre ellos, las actividades de elaboración de conservas vegetales con hortalizas, frutas, pescados y carnes.*

DIRECCIÓN Y COORDINACIÓN:
Germán Sosa Perdomo
COORDINADOR TÉCNICO DESARROLLO LOCAL,
EMPLEO Y FORMACIÓN.
AYUNTAMIENTO DE AGAETE.

Taller de CONSERVAS Y ENCURTIDOS

Se elaborarán diferentes conservas vegetales, frutas y verduras, así como otras de pescados y carnes, salsas y encurtidos, adaptándose a los alimentos de temporada de nuestro municipio.

**Conservas de frutas y verduras al natural.
Carnes blancas en escabeche.
Bonito o caballas en aceite.
Frutas en almíbar.
Conservas de hortalizas en vinagre encurtidas.
Salsas y chutney.
Adobo y preparación de aceitunas
y quesos macerados.
Huevos.**

Programa:

MÓDULO I: 2 HORAS **Historia y Evolución de la Conservación de Alimentos.**

- La industria conservera, nociones generales.
- Tipos de industria en función de las materias primas y del producto final.
- Elaboración artesanal de conservas. Características.

MÓDULO II: 2 HORAS **Control de Procesos de Seguridad e Higiene de los Alimentos.**

- Recepcionar, controlar y valorar las materias primas que intervienen en el proceso de producción de conservas vegetales y realizar el almacenamiento y la expedición de productos acabados.
- Controlar la calidad de las conservas y de los productos vegetales elaborados siguiendo los procedimientos establecidos y las normativas de aseguramiento de la calidad.

MÓDULO III: 2 HORAS **Preparación de materias primas y elaboración de productos vegetales.**

- Conservación de verduras y frutas envasadas, congelados, refrigerados, salsas, aperitivos, encurtidos, preparados frescos, cocinados y zumos.
- Fases y operaciones básicas del proceso de elaboración
- Soluciones y medios estabilizantes, conservantes y acompañantes.

MÓDULO IV: 2 HORAS **Tratamientos finales de conservación.**

- Identificación de los productos a envasar y relacionarlos con el tipo de envase
- Dosificación, llenado y cierre de envases. Comprobaciones.
- Secuenciación de las operaciones en las líneas de envasado y embalaje.
- Controles de temperatura, tiempos y cierres.
- Fermentación o maduración.
- Cerrado y sellado de envases de conservas y elaborados vegetales.

MÓDULO V: 2 HORAS **Nuevas Tecnologías y TIC/Sociedad de la Información.**

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

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

MÓDULO VI: 2 HORAS **Habilidades para la búsqueda activa de empleo.**

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

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

OTROS SERVICIOS

**GABINETE DE
ORIENTACIÓN**

**INTERMEDIACIÓN CON
EMPRESAS DEL SECTOR**

**VISITAS TÉCNICAS
FORMATIVAS**

22, 23 y 24 NOVIEMBRE 2022

Agate
2022

ITINERARIO DE INSERCIÓN PROFESIONAL

INSCRIPCIÓN
del 14 al 18
NOVIEMBRE 2022

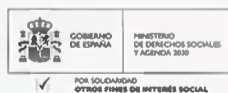
Taller de

CONSERVAS

Y ENCURTIDOS

**Frutas, verduras, hortalizas,
carnes, pescados, quesos,
huevos, aceitunas...**

Para mujeres desempleadas de Agate



www.aytoagate.es