Centros de Arte, Cultura y Turismo
Excmo. Cabildo Insular de Lanzarote
SALIDA
Número 2392
Fecha 22/07/16

Centros de Arte, Cultura y Turismo
Cabildo de Lanzarote

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

PLAN DE FORMACIÓN: 2016/2017

CENTROS DE ARTE, CULTURA Y TURISMO
Directora RR. HH
CABILDO DE LANZAROTE

Centros de Arte, Cultura y Turismo. Cabildo de Lanzarote. Calle Triana, 38
Arrecife de Lanzarote. 35500
Teléfono: 928 80 15 00. Fax: 928 802754 . www.centrosturisticos.com

INDICE

1. CARACTERISTICAS TÉCNICAS DEL PROGRAMA FORMATIVO 3
2. MEMORIA JUSTIFICATIVA 4
3. PLAN DE FORMACIÓN 7
4. COMPROMISOS DEL ADJUDICATARIO 7
5. CRITERIOS DE VALORACIÓN Y BAREMACIÓN DE LAS PROPUESTAS 9
6. PERSONAL Y CALIDAD DE LOS TRABAJOS 10
7. RESPONSABILIDADES SOCIALES Y LABORALES 11

CENTROS DE ARTE, CULTURA Y TURISMO
Directora RR. HH
CABILDO DE LANZAROTE

Centros de Arte, Cultura y Turismo Cabildo de Lanzarote
Calle Triana, nº 38 Arrecife de Lanzarote. 35500
Teléfono: 928 80 15 00. Fax 928 80 27 54 www.centrosturisticos.com

1. CARACTERISTICAS 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,*

  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,

CENTROS DE ARTE, CULTURA Y TURISMO
Directora RR. HH.
CABILDO DE LANZAROTE

Centros de Arte, Cultura y Turismo. Cabildo de Lanzarote
Calle Triana, nº 38. Arrecife de Lanzarote. 35500
Teléfono: 928 80 15 00. Fax: 928 80 27 54 www.centrosturisticos.com

- **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)
- **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:

CENTROS DE ARTE, CULTURA Y TURISMO
Directora RR. HH
CABILDO DE LANZAROTE

Centros de Arte, Cultura y Turismo Cabildo de Lanzarote
Calle Triana, nº 38 Arrecife de Lanzarote. 35500
Teléfono: 928 80 15 00 Fax: 928 80 27 54 www.centrosturisticos.com

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

   Las 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, y también se llevará a cabo las encuestas de satisfacción conforme a requerimientos de la fundación tripartita
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 registrase 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

Directora RR. HH.

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.
7. **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.

CENTROS DE ARTE, CULTURA Y TURISMO
Directora RR. HH
CABILDO DE LANZAROTE

Centros de Arte, Cultura y Turismo. Cabildo de Lanzarote
Calle Triana, nº 36. Arrecife de Lanzarote. 35500
Teléfono 928 80 15 00 Fax: 928 80 27 54 www.centrosturisticos.com

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 presentará 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.

CENTROS DE ARTE, CULTURA Y TURISMO
Directora RR. HH
CABILDO DE LANZAROTE

Centros de Arte, Cultura y Turismo. Cabildo de Lanzarote
Calle Triana, nº 38 Arrecife de Lanzarote. 35500
Teléfono 928 80 15 00 Fax: 928 80 27 54 www.centrosturisticos.com

- **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 registrase 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.
- **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

CENTROS DE ARTE, CULTURA Y TURISMO
Directora RR. HH.
CABILDO DE LANZAROTE

Centros de Arte, Cultura y Turismo. Cabildo de Lanzarote
Calle Triana, nº 36. Arrecife de Lanzarote. 35500
Teléfono: 928 80 15 00. Fax: 928 80 27 54 www.centrosturisticos.com

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)	20 puntos
RECURSOS TÉCNICOS Y HUMANOS (Ver apartados de características técnicas del presente pliego)	20 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.

CENTROS DE ARTE, CULTURA Y TURISMO
Directora RR. HH.
CABILDO DE LANZAROTE

Centros de Arte, Cultura y Turismo Cabildo de Lanzarote
Calle Triana nº 38 Arrecife de Lanzarote 35500
Teléfono 928 80 15 00 Fax. 928 80 27 54 www.centrosturisticos.com

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 19 de Julio de 2016

Enriqueta Márquez Cabrera

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

Centros de Arte, Cultura y Turismo Cabildo de Lanzarote
Calle Triana, nº 38. Arrecife de Lanzarote 35500
Teléfono 928 80 15 00 Fax: 928 80 27 54 www.centrosturisticos.com

ANEXO I PLAN DE FORMACION 2016 -2017

CURSO	LOTE	OBJETIVOS	AREAS TEMATICAS CLAVE	PERFIL PROFESOR	TARGET	Nº CURSOS	Nº MAXIMO ALUMNOS POR CURSO	Nº HORAS	ALUMNOS
Manejo, PRL Carretillas elevadoras	**LOTE 1** MANTENIMIENTO (Esteban Nieto)	Explicar el conexionado y funcionamiento de los elementos del sistema algorítmico y a su vez facilitar las herramientas para su programación, puesta en marcha y revisión de sus instalaciones.	Introducción Carretillas 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 formacion especializada sobre carrettillas elevadoras (por ejemplo bajo UNE 58451) Experiencia docente de al menos 2 años Técnico Intermedio o Superior en Prevención de Riesgos Laborales.	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 teórico 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, reconocida 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 Intermedio o Superior en Prevención de Riesgos Laborales. Acreditacion de haber recibido formacion en Montaje de andamios. Experiencia profesional en dirección y / o montaje de andamios de al menos 2 años. Experiencia docente de al menos 2 años	Pedreros (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 mantenmiento, etc.	Elementos, instalación y conexionado equipos de climatización en guaguas, Gestion 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+otros	20	2

CENTROS DE ARTE, CULTURA Y TURISMO
Directora RR. HH

ANEXO I PLAN DE FORMACION 2016 -2017

CURSO	LOTE	OBJETIVOS	AREAS TEMATICAS CLAVE	PERFIL PROFESOR	TARGET	Nº CURSOS	Nº MAXIMO ALUMNOS POR CURSO	Nº HORAS	ALUMNOS
Mantenimiento preventivo instalaciones de dimatización y maquinarias frigoríficas	**LOTE 1** MANTENIMIENTO (Esteban Nieto)	Conocer el nuevo reglamento de instalaciones frigoríficas y las últimas adaptaciones del RITE, con especial atención a las IT de mantenimiento.	Nuevo reglamento de instalaciones frigoríficas Adaptaciones del Reglamento de Instalaciones Térmicas de Edificios (RITE) IT de Mantenimiento de instalaciones de dimatizacion y máquinas frigoríficas	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 dimatización y ventilación y extracción o de puestos similares en empresas del sector	Frigoristas	1	2+otros	20	2
Poda de Palmeras	**LOTE 1** MANTENIMIENTO (Esteban Nieto)	Conocer y saber utilizar lasTécnicas de poda de palmeras, tratamientos, medidas a aplicar	Técnicas de poda de palmeras Tratamientos, Medidas a aplicar	Experiencia docente de al menos 2 años en esta tipología de cursos Manipulador de fitosanitarios	Jardineros	1	3 o 4	20	8
Programa mantenimiento	**LOTE 1** MANTENIMIENTO (Esteban Nieto)	Una vez se decida e implante el nuevo programa de mantenimiento, integrable con nueva ERP, formación a todo el personal del funcionamiento del mismo.	Estructura y funcionamiento del ERP de Mantenimiento	Experiencia docente de al menos 2 años. Conocimiento del programa ERP de mantenimiento.	Todo el departamento de Mantenimiento y Conservacion	3 o 4	10	12	40
Programación Avanzada de Autómatas y BMS	**LOTE 1** MANTENIMIENTO (Esteban Nieto)	Programas controles centralizados con autómatas industriales y controladores de campo, en diferentes protocolos y lenguajes	PInstalación y conexionado de autómatas y elementos de campo (sensores y actuadores). Aprender a programar autómatas industriales y controladores, integración en scadas y programas de gestión centralizada BMS. Nociones de Lon, Bacnet, etc. Casos prácticos y ejemplos reales.or definir	Experiencia docente de al menos 2 años. Titulacion en ingeneria electrónica o similar Perfil técnico-programador con dominio de programación de autómatas	electricistas, frigoristas (enviar personal a especializarse en LPA o BCN)	1	6	40	4

CENTROS DE ARTE, CULTURA Y TURISMO
Directora RR. HH
CABILDO DE LANZAROTE

ANEXO I PLAN DE FORMACION 2016 -2017

CURSO	LOTE	OBJETIVOS	AREAS TEMÁTICAS CLAVE	PERFIL PROFESOR	TARGET	Nº CURSOS	Nº MAXIMO ALUMNOS POR CURSO	Nº HORAS	ALUMNOS
Ofimática aplicada	**LOTE 2** (Esteban Nieto)	Conocimientos básicos y casos prácticos de los programas y gestión de archicos usuales: basecamp, wrike, google drive, dropbox, hojas de calculo, procesador de textos, crear pdf, visores de planos, etc.	Conocimientos básicos y casos prácticos de los programas y gestión de archicos usuales: basecamp, wrike, google drive, dropbox, hojas de calculo, procesador de textos, crear pdf, visores de planos, etc.	En posesión de formación superior Licenciado, Diplomado, Grado, Técnico Superior en ramas de informática y telecomunicaciones Al menos acreditar 600 horas experiencia docente mediante contratos, certificados y vida laboral, se solicitará su aportación en cursos de Ofimática Preferentemente deberá acreditar su competencia docente por medio de un CAP, Curso de Formador de formadores, títulos de especialización didáctica y el certificado de cualificación pedagógica.	Todos los usuarios de ordenador en Area de Mantenimiento	2	10	16	20
Redes de datos y linux	**LOTE 2** INFORMATICA / OFIMÁTICA (Esteban Nieto)	Configuración y uso de equipos en Linux (Debian) y en windows, configuracion de redes TCP/IP, VPNs, configuracion switches	Configuración y uso de equipos en Linux (Debian) y en windows, configuracion de redes TCP/IP, VPNs, configuracion switches	Conocimiento en sistema operativo LINUX o WINDOWS SERVER. En posesión de formación superior Licenciado, Diplomado, Grado, Técnico Superior en ramas de informática y telecomunicaciones 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	Electricistas, sonido, frigorista, otros	1	8	16	8

CENTROS DE ARTE, CULTURA Y TURISMO
Directora RR. HH.
CABILDO DE LANZAROTE

ANEXO I PLAN DE FORMACION 2016 -2017

CURSO	LOTE	OBJETIVOS	AREAS TEMÁTICAS CLAVE	PERFIL PROFESOR	TARGET	Nº CURSOS	Nº MAXIMO ALUMNOS POR CURSO	Nº HORAS	ALUMNOS
Excel avanzado	**LOTE 2** INFORMATICA / OFIMÁTICA (Paco Ortega)	Conocer y aplicar las fórmulas y funciones de excel, para ello la empresa chequeará el nivel de cada trabajador.	Funciones: Lógicas, Texto, Fecha y Hora, Búsqueda y Referencia, Base de Datos; Ejercicio de Evaluación Final	Conocimiento profundo y acreditado en Excel. Experiencia docente de al menos 2 años. Capacidad para enseñar y motivar	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	1	14	30	13
Excel: Tablas dinámicas	**LOTE 2** INFORMATICA / OFIMÁTICA (Paco Ortega)	Conocer y aplicar las tablas dinámicas de excel, para ello la empresa chequeará el nivel de cada trabajador.	Tabla Dinámicas: Crear, Editar, Filtrar, Actualizar, Seleccionar rangos de salida y Eliminar; Ejercicio de Evaluación Final	Conocimiento profundo y acreditado en Excel. Experiencia docente de al menos 2 años. Capacidad para enseñar y motivar	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	1	14	30	13
			Los contenidos que deben figurar y contemplar este curso se deben estructurar en una parte teórica con primeros auxilios y desfibrilación semiautomática externa, así como un módulo práctico para ambos casos. La parte teórica de primeros auxilios debe hacer referencia a los siguientes	Formacion especializada en Primeros auxilios Formacion especializada o acreditación en el uso de desfibriladores Técnico Intermedio en PRL Curso de formador de formadores en primeros auxilios					

CENTROS DE ARTE, CULTURA Y TURISMO
Directora RR. HH.
CABILDO DE LANZAROTE

ANEXO I PLAN DE FORMACION 2016 -2017

CURSO	LOTE	OBJETIVOS	AREAS TEMÁTICAS CLAVE	PERFIL PROFESOR	TARGET	Nº CURSOS	Nº MAXIMO ALUMNOS POR CURSO	Nº HORAS	ALUMNOS
Primeros auxilios y reanimación por desfibriladores	**LOTE 3** PREVENCION DE RIESGOS LABORALES (Daniel Manzano)	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 situacion de emergencia no deseada.	contenidos:Acceso al sistema de emergencias, concepto de cadena de supervivencia y soporte vital básico. En la parte teórica de Desfibrilación Semiautomática Externa debe contemplar los siguientes contenidos: - 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 cardiaco con 1 y 2 reanimadores, Prácticas de maniobras de soporte Vital Básico instrumentalizado: ventilación con mascarilla, cánulas orofaríngeas, Desobstrucción de la vía aérea, Evaluación del soporte Vital básico. La parte Práctica de la Desfibrilación debe contener prácticas de desfibrilación cardiaca,Simulación de práctica integrada con diferentes escenarios posibles y Evaluación de la desfibrilación semiautomática externa	Formacion especializada en Primeros auxilios Formacion especializada o acreditación en el uso de desfibriladores Técnico Intermedio en PRL Curso de formador de formadores en primeros auxilios	Toda la plantilla	35	8	12	286

CENTROS DE ARTE, CULTURA Y TURISMO
Directora RR. HH.
CABILDO DE LANZAROTE

ANEXO I PLAN DE FORMACION 2016 -2017

CURSO	LOTE	OBJETIVOS	AREAS TEMATICAS CLAVE	PERFIL PROFESOR	TARGET	Nº CURSOS	Nº MAXIMO ALUMNOS POR CURSO	Nº HORAS	ALUMNOS
Curso básico de PRL	**LOTE 3** PREVENCION DE RIESGOS LABORALES (Daniel Manzano)	Facilitar las capacidades y habilidades necesarias para poder colaborar cualificadamente en la gestión de la prevención de la empresa	Nociones y conceptos basicos de PRL. La Gestión preventiva en la empresa (evaluaciones, Planificaciones,etc). Seguridad en el trabajo, Higiene Industrial, Ergonomia.	Técnico intermedio en Prevencion de Riesgos Laborales Curso de formador de formadores de PRL	Encargados de centros. Responsables de departamentos mantenimiento: Jefe SSTT Técnico y Jefe Mantenimiento.	1	12	50	10
Formacion contra incendios	**LOTE 3** PREVENCION DE RIESGOS LABORALES (Daniel Manzano)	Asegurar que en todos los centros exista personal formado en materia de lucha contraincendios 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 centrales (convencionales y algoritmicas), USO DE BIEs, USO EXTINTORES CO2 Y POLVO	Progama 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 (BI.E.s) Programa práctico real 1. Uso de Extintores. 2. Uso de BI.E.s.	Técnico en sistemas contraincendios Formador especializado en sistemas contraincendios Adicionalmente : formador en primeros auxilios Adicionalmente : Técnico Intermedio en Prevencion de Riesgos Laborales	Miembros de los equipos de emergencia y personal CACT	35	20	8	286
Gestión ambiental	**LOTE 3** PREVENCION 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 gestion ambiental en empresas y en formacion 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 Auditoria de Gestion	3	12	3	35

CENTROS DE ARTE, CULTURA Y TURISMO
Directora RR. HH.
CABILDO DE LANZAROTE

ANEXO I PLAN DE FORMACION 2016 -2017

CURSO	LOTE	OBJETIVOS	AREAS TEMATICAS CLAVE	PERFIL PROFESOR	TARGET	Nº CURSOS	Nº MAXIMO ALUMNOS POR CURSO	Nº HORAS	ALUMNOS
Hábitos saludables	**LOTE 3** .PREVENCION DE RIESGOS LABORALES (Daniel Manzano)	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.	promocion 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	Experiencia en programas de formación de hábitos saludables (3 años) Experiencia en el desarrollo de programas de implantacion de hábitos saludables en empresa (2-3 años)	Toda la plantilla	11	25	4	286
Alemán NIVEL BASICO I	**LOTE 4** IDIOMAS (Enriqueta Márquez)	Adquirir conocimientos básicos de alemán adaptado a la atención al cliente en hostelería y tienda.	Evaluacion de nivel inicial Programa según ESCUELA OFICIAL DE IDIOMAS DE ARRECIFE: Comprension auditiva Expresión e interacción oral Comprension de lectura Expresión e interaccion escrita MENSCHEN A1.1 (Ed. Hueber) Evaluacion posterior	Conocimiento de alemán a nivel de lengua materna. Certificado para la Enseñanza de Aleman a Adultos o Diploma Universitario Ser hábil en ordenar y sintetizar ideas para exponerlas de una forma clara a sus alumnos. Destreza para ilustrar ideas y conceptos del alemán con vivos ejemplos. Extrovertido, humano y entusiasta de la enseñanza.	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 aparcamientos de día, Porteros Taquilleros, Dependientes, Informadores Vendedores, Ordenanzas	9	15	4 horas semana. 208 año	132 (de los cuales hay que definir el nivel con la prueba)

CENTROS DE ARTE, CULTURA Y TURISMO
Directora RR. HH.
CABILDO DE LANZAROTE

ANEXO I PLAN DE FORMACION 2016 -2017

CURSO	LOTE	OBJETIVOS	AREAS TEMATICAS CLAVE	PERFIL PROFESOR	TARGET	Nº CURSOS	Nº MAXIMO ALUMNOS POR CURSO	Nº HORAS	ALUMNOS
Alemán NIVEL BASICO II	**LOTE 4** IDIOMAS (Enriqueta Márquez)	Adquirir conocimientos básicos de alemán adaptado a la atención al cliente en hostelería y tienda.	Evaluacion de nivel inicial Programa según ESCUELA OFICIAL DE IDIOMAS DE ARRECIFE: Comprension auditiva Expresión e interacción oral Comprension de lectura Expresión e interaccion escrita Competencia léxico-semántica Competencia gramatical MENSCHEN A1.2(Ed. Hueber) Evaluacion posterior	Conocimiento de alemán a nivel de lengua materna. Certificado para la Enseñanza de Aleman a Adultos o Diploma Universitario Ser hábil en ordenar y sintetizar ideas para exponerlas de una forma clara a sus alumnos. Destreza para ilustrar ideas y conceptos del alemán con vivos ejemplos. Extrovertido, humano y entusiasta de la enseñanza.	Personal de sala (1º Maître, Jefe de Bar, Jefe de SEctor, 2º Maître, 2ª Jefe de Bar, Camareros, DJ), Guías, Chofer Montañas del Fuego, KAM, Product Manager, Guardas aparcamientos de día, Porteros Taquilleros, Dependientes, Informadores Vendedores, Ordenanzas	9	15	4 horas semana. 208 año	132 (de los cuales hay que definir el nivel con la prueba)
Alemán NIVEL INTERMEDIO I	**LOTE 4** IDIOMAS (Enriqueta Márquez)	Adquirir conocimientos y nivel intermedio I de alemán adaptado a la atención al cliente en hostelería y tienda.	Evaluacion de nivel inicial Programa según ESCUELA OFICIAL DE IDIOMAS DE ARRECIFE: Comprension auditiva Expresión e interacción oral Comprension de lectura Expresión e interaccion escrita Competencia léxico-semántica Competencia gramatical MENSCHEN A2.1(Ed. Hueber) Evaluacion posterior	Conocimiento de alemán a nivel de lengua materna. Certificado para la Enseñanza de Aleman a Adultos o Diploma Universitario Ser hábil en ordenar y sintetizar ideas para exponerlas de una forma clara a sus alumnos. Destreza para ilustrar ideas y conceptos del alemán con vivos ejemplos. Extrovertido, humano y entusiasta de la enseñanza.	Personal de sala (1º Maître, Jefe de Bar, Jefe de SEctor, 2º Maître, 2ª Jefe de Bar, Camareros, DJ), Guías, Chofer Montañas del Fuego, KAM, Product Manager, Guardas aparcamientos de día, Porteros Taquilleros, Dependientes, Informadores Vendedores, Ordenanzas	9	15	4 horas semana. 208 año	132 (de los cuales hay que definir el nivel con la prueba)

CENTROS DE ARTE, CULTURA Y TURISMO
Directora RR. HH
CABILDO DE LANZAROTE

ANEXO I PLAN DE FORMACION 2016 -2017

CURSO	LOTE	OBJETIVOS	AREAS TEMATICAS CLAVE	PERFIL PROFESOR	TARGET	Nº CURSOS	Nº MAXIMO ALUMNOS POR CURSO	Nº HORAS	ALUMNOS
Alemán NIVEL INTERMEDIO II	**LOTE 4** IDIOMAS (Enriqueta Márquez)	Adquirir conocimientos y nivel intermedio II de alemán adaptado a la atención al cliente en hostelería y tienda.	Evaluacion de nivel inicial Programa según ESCUELA OFICIAL DE IDIOMAS DE ARRECIFE: Comprension auditiva Expresión e interacción oral Comprension de lectura Expresión e interaccion escrita Competencia léxico-semántica Competencia gramatical MENSCHEN A2.2(Ed. Hueber) Evaluacion posterior	Conocimiento de alemán a nivel de lengua materna. Certificado para la Enseñanza de Aleman a Adultos o Diploma Universitario Ser hábil en ordenar y sintetizar ideas para exponerlas de una forma clara a sus alumnos. Destreza para ilustrar ideas y conceptos del alemán con vivos ejemplos. Extrovertido, humano y entusiasta de la enseñanza.	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 aparcamientos de día, Porteros Taquilleros, Dependientes, Informadores Vendedores, Ordenanzas	9	15	4 horas semana. 208 año	132 (de los cuales hay que definir el nivel con la prueba)
Alemán NIVEL AVANZADO I	**LOTE 4** IDIOMAS (Enriqueta Márquez)	Adquirir conocimientos y nivel avanzado I de alemán adaptado a la atención al cliente en hostelería y tienda.	Evaluacion de nivel inicial Programa según ESCUELA OFICIAL DE IDIOMAS DE ARRECIFE: Comprension auditiva Expresión e interacción oral Comprension de lectura Expresión e interaccion escrita Competencia léxico-semántica Competencia gramatical SICHER B1+ A2.2(Ed. Hueber) Evaluacion posterior	Conocimiento de alemán a nivel de lengua materna. Certificado para la Enseñanza de Aleman a Adultos o Diploma Universitario Ser hábil en ordenar y sintetizar ideas para exponerlas de una forma clara a sus alumnos. Destreza para ilustrar ideas y conceptos del alemán con vivos ejemplos. Extrovertido, humano y entusiasta de la enseñanza.	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 aparcamientos de día, Porteros Taquilleros, Dependientes, Informadores Vendedores, Ordenanzas	9	15	4 horas semana. 208 año	132 (de los cuales hay que definir el nivel con la prueba)

CENTROS DE ARTE, CULTURA Y TURISMO
Directora RR. HH
CABILDO DE LANZAROTE

ANEXO I PLAN DE FORMACION 2016 -2017

CURSO	LOTE	OBJETIVOS	AREAS TEMATICAS CLAVE	PERFIL PROFESOR	TARGET	Nº CURSOS	Nº MAXIMO ALUMNOS POR CURSO	Nº HORAS	ALUMNOS
Alemán NIVEL AVANZADO II	**LOTE 4** IDIOMAS (Enriqueta Márquez)	Adquirir conocimientos y nivel avanzado II de alemán adaptado a la atención al cliente en hostelería y tienda.	Evaluacion de nivel inicial Programa según ESCUELA OFICIAL DE IDIOMAS DE ARRECIFE: Comprension auditiva Expresión e interacción oral Comprension de lectura Expresión e interaccion escrita Competencia léxico-semántica Competencia gramatical SICHER B2.1(Ed. Hueber) Evaluacion posterior	Conocimiento de alemán a nivel de lengua materna. Certificado para la Enseñanza de Aleman a Adultos o Diploma Universitario Ser hábil en ordenar y sintetizar ideas para exponerlas de una forma clara a sus alumnos. Destreza para ilustrar ideas y conceptos del alemán con vivos ejemplos. Extrovertido, humano y entusiasta de la enseñanza.	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 aparcamientos de día, Porteros Taquilleros, Dependientes, Informadores Vendedores, Ordenanzas	9	15	4 horas semana. 208 año	132 (de los cuales hay que definir el nivel con la prueba)
Inglés . NIVEL BASICO I	**LOTE 4** IDIOMAS (Enriqueta Márquez)	Adquirir conocimientos y nivel básico I de inglés adaptado a la atención al cliente en hostelería y tienda.	Evaluacion de nivel inicial Programa según ESCUELA OFICIAL DE IDIOMAS DE ARRECIFE: Comprension auditiva Expresión e interacción oral Comprension de lectura Expresión e interaccion escrita Competencia léxico-semántica Competencia gramatical Evaluacion posterior	Conocimiento de inglés a nivel de lengua materna. Certificado para la Enseñanza de Ingles a Adultos o Diploma Universitario en T.E.F.L. (Teaching English as a Foreign Language) Ser hábil en ordenar y sintetizar ideas para exponerlas de una forma clara a sus alumnos. Destreza para ilustrar ideas y conceptos del inglés con vivos ejemplos. Extrovertido, humano y entusiasta de la enseñanza.	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 aparcamientos de día, Porteros Taquilleros, Dependientes, Informadores Vendedores, Ordenanzas	9	15	4 horas semana. 208 año	132 (de los cuales hay que definir el nivel con la prueba)

CENTROS DE ARTE, CULTURA Y TURISMO
Directora RR. HH
CABILDO DE LANZAROTE

ANEXO I PLAN DE FORMACION 2016 -2017

CURSO	LOTE	OBJETIVOS	AREAS TEMATICAS CLAVE	PERFIL PROFESOR	TARGET	Nº CURSOS	Nº MAXIMO ALUMNOS POR CURSO	Nº HORAS	ALUMNOS
Inglés . NIVEL BASICO II	**LOTE 4** IDIOMAS (Enriqueta Márquez)	Adquirir conocimientos y nivel básico II de inglés adaptado a la atención al cliente en hostelería y tienda.	Evaluacion de nivel inicial Programa según ESCUELA OFICIAL DE IDIOMAS DE ARRECIFE: Comprension auditiva Expresión e interacción oral Comprension de lectura Expresión e interaccion escrita Competencia léxico-semántica Competencia gramatical Evaluacion posterior	Conocimiento de inglés a nivel de lengua materna. Certificado para la Enseñanza de Ingles a Adultos o Diploma Universitario en T.E.F.L. (Teaching English as a Foreign Language) Ser hábil en ordenar y sintetizar ideas para exponerlas de una forma clara a sus alumnos. Destreza para ilustrar ideas y conceptos del inglés con vivos ejemplos. Extrovertido, humano y entusiasta de la enseñanza.	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 aparcamientos de día, Porteros Taquilleros, Dependientes, Informadores Vendedores, Ordenanzas	9	15	4 horas semana. 208 año	132 (de los cuales hay que definir el nivel con la prueba)
Inglés.NIVEL INTERMEDIO I	**LOTE 4** IDIOMAS (Enriqueta Márquez)	Adquirir conocimientos y nivel Intermedio I de inglés adaptado a la atención al cliente en hostelería y tienda.	Evaluacion de nivel inicial Programa según ESCUELA OFICIAL DE IDIOMAS DE ARRECIFE: Comprension auditiva Expresión e interacción oral Comprension de lectura Expresión e interaccion escrita Competencia léxico-semántica Competencia gramatical Evaluacion posterior	Conocimiento de inglés a nivel de lengua materna. Certificado para la Enseñanza de Ingles a Adultos o Diploma Universitario en T.E.F.L. (Teaching English as a Foreign Language) Ser hábil en ordenar y sintetizar ideas para exponerlas de una forma clara a sus alumnos. Destreza para ilustrar ideas y conceptos del inglés con vivos ejemplos. Extrovertido, humano y entusiasta de la enseñanza.	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 aparcamientos de día, Porteros Taquilleros, Dependientes, Informadores Vendedores, Ordenanzas	9	15	4 horas semana. 208 año	132 (de los cuales hay que definir el nivel con la prueba)

CENTROS DE ARTE, CULTURA Y TURISMO
Directora RR. HH
CABILDO DE LANZAROTE

ANEXO I PLAN DE FORMACION 2016 -2017

CURSO	LOTE	OBJETIVOS	AREAS TEMATICAS CLAVE	PERFIL PROFESOR	TARGET	Nº CURSOS	Nº MAXIMO ALUMNOS POR CURSO	Nº HORAS	ALUMNOS
Inglés.NIVEL INTERMEDIO II	**LOTE 4** IDIOMAS (Enriqueta Márquez)	Adquirir conocimientos y nivel intermedio II de inglés adaptado a la atención al cliente en hostelería y tienda.	Evaluacion de nivel inicial Programa según ESCUELA OFICIAL DE IDIOMAS DE ARRECIFE: Comprension auditiva Expresión e interacción oral Comprension de lectura Expresión e interaccion escrita Competencia léxico-semántica Competencia gramatical Evaluacion posterior	Conocimiento de inglés a nivel de lengua materna. Certificado para la Enseñanza de Ingles a Adultos o Diploma Universitario en T.E.F.L. (Teaching English as a Foreign Language) Ser hábil en ordenar y sintetizar ideas para exponerlas de una forma clara a sus alumnos. Destreza para ilustrar ideas y conceptos del inglés con vivos ejemplos. Extrovertido, humano y entusiasta de la enseñanza.	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 aparcamientos de día, Porteros Taquilleros, Dependientes, Informadores Vendedores, Ordenanzas	9	15	4 horas semana. 208 año	132 (de los cuales hay que definir el nivel con la prueba)
Inglés.NIVEL AVANZADO I	**LOTE 4** IDIOMAS (Enriqueta Márquez)	Adquirir conocimientos y nivel avanzado I de inglés adaptado a la atención al cliente en hostelería y tienda.	Evaluacion de nivel inicial Programa según ESCUELA OFICIAL DE IDIOMAS DE ARRECIFE: Comprension auditiva Expresión e interacción oral Comprension de lectura Expresión e Interaccion escrita Competencia léxico-semántica Competencia gramatical Evaluacion posterior	Conocimiento de inglés a nivel de lengua materna. Certificado para la Enseñanza de Ingles a Adultos o Diploma Universitario en T.E.F.L. (Teaching English as a Foreign Language) Ser hábil en ordenar y sintetizar ideas para exponerlas de una forma clara a sus alumnos. Destreza para ilustrar ideas y conceptos del inglés con vivos ejemplos. Extrovertido, humano y entusiasta de la enseñanza.	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 aparcamientos de día, Porteros Taquilleros, Dependientes, Informadores Vendedores, Ordenanzas	9	15	4 horas semana. 208 año	132 (de los cuales hay que definir el nivel con la prueba)

CENTROS DE ARTE, CULTURA Y TURISMO
Directora RR. HH

ANEXO I PLAN DE FORMACION 2016 -2017

CURSO	LOTE	OBJETIVOS	AREAS TEMÁTICAS CLAVE	PERFIL PROFESOR	TARGET	Nº CURSOS	Nº MAXIMO ALUMNOS POR CURSO	Nº HORAS	ALUMNOS
Inglés.NIVEL AVANZADO II	**LOTE 4** IDIOMAS (Enriqueta Márquez)	Adquirir conocimientos y nivel avanzado II de inglés adaptado a la atención al cliente en hostelería y tienda.	Evaluacion de nivel inicial Programa según ESCUELA OFICIAL DE IDIOMAS DE ARRECIFE Comprension auditiva Expresión e interacción oral Comprension de lectura Expresión e interaccion escrita Competencia léxico-semántica Competencia gramatical Evaluacion posterior	Conocimiento de inglés a nivel de lengua materna. Certificado para la Enseñanza de Ingles a Adultos o Diploma Universitario en T.E.F.L. (Teaching English as a Foreign Language) Ser hábil en ordenar y sintetizar ideas para exponerlas de una forma clara a sus alumnos. Destreza para ilustrar ideas y conceptos del inglés con vivos ejemplos. Extrovertido, humano y entusiasta de la enseñanza.	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 aparcamientos de día, Porteros Taquilleros, Dependientes, Informadores Vendedores, Ordenanzas	9	15	4 horas semana. 208 año	132 (de los cuales hay que definir el nivel con la prueba)

CENTROS DE ARTE, CULTURA Y TURISMO
Directora RR. HH.
CABILDO DE LANZAROTE

ANEXO I PLAN DE FORMACION 2016 -2017

CURSO	LOTE	OBJETIVOS	AREAS TEMATICAS CLAVE	PERFIL PROFESOR	TARGET	Nº CURSOS	Nº MAXIMO ALUMNOS POR CURSO	Nº HORAS	ALUMNOS
Maridaje de carnes y pescados	**LOTE 5** RESTAURACION/GASTRONOMIA (Alberto Nieto)	Limpieza y racionamiento 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.Limpieza 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	**LOTE 5** RESTAURACION/GASTRONOMIA (Alberto Nieto)	Tecnicas de elaboracion del producto principal y guarniciones	Productos que se utilizan en la cocina creativa en la presentacion de los platos, crujientes,etc	Experiencia docente de al menos 2 años. Experiencia demostrable en cocina y nuevas técnicas de elaboracion de platos de al menos 2 años	Jefe de cocina,2º jefe de cocina, Jefe de Partida	1	7	10	9
Corte de Jamón	**LOTE 5** RESTAURACION/GASTRONOMIA (Alberto Nieto)	Tecnica en el corte de jamón	Aprendizaje en colocacion de la pata de jamon, 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 cocina,2º jefe cocina, Jefe de Partida	3	7	2	20
Decoración de platos	**LOTE 5** RESTAURACION/GASTRONOMIA (Alberto Nieto)	Aprendizaje en decoracion de platos y buffets	Diferentes formas de presentacion de platos para carta y monaje de tapas para buffets	Experiencia en imparticion de cursos de preparacion y presentacion de platos de al menos 2 años. Experiencia en el diseño y decoraciones culinarias para todo tipo de expositores y servicios, así como en el montaje de dichos expositores de al menos 2 años	Jefe de cocina,2ºJefe de cocina y Jefe de Partida y cocineros	3	7	8	22
Pasteleria postres	**LOTE 5** RESTAURACION/GASTRONOMIA (Alberto Nieto)	Aprendizaje elaboración postres caseros	Implantacion postres caseros en las nuevas cartas de los centros	Experiencia en imparticion de cursos de pastelería & reposteria al menos 2 años. Experiencia en trabajos de restauracion de pastelería de al menos 3 años	Cocineros,jefe de partida,2ºjefe de cocina,jefe de cocina	3	7	28	22

CENTROS DE ARTE, CULTURA Y TURISMO
Directora RR. HH
CABILDO DE LANZAROTE