

DOCUMENTO ADJUNTO Nº2 AL ANEXO II **MEMORIA FORMACIÓN 2007-2015**











Expedientes Enfoque LEADER 2007-2013



MEDIA 331

Formación e información de los agentes económicos que desarrollen sus actividades en los ámbitos cubiertos por el eje 3



	N° Expediente	Curso
1.	331.001	JORNADAS COMARCALES PARA DESARROLLO DEL EMPRENDIMIENTO
2.	331002	Curso Prevención Riesgos Laborales para obtención Tarjeta Técnica d ela Construcción
3.	331003	Curso de formación Sobre la Unión Europea
4.	331004	Curso sobre diversificación de actividades ganaderas en la comarca
5.	331005	Curso de Formación sobre técnicas de cocina al vacío.
6.	331006	Curso de Formación sobre diversificación industrial en la comarca
7.	331007	Curso de Formación "Emprender desde casa"
8.	331008	Curso de Formación para el desarrollo de iniciativas en el sector servicios
9.	331009	Curso de Formación para el desarrollo de un plan de empresa
10.	331.010	Curso de Formación para iniciativas basadas en nuevas tecnologías
11.	331011	Curso de calidad y gestión medioambiental
12.	331012	Curso de formación para diversificación de actividades agrarias
13.	331013	Curso Restauración de muebles antiguos
14.	331014	Cursos responsable de mantenimiento de piscinas uso colectivo

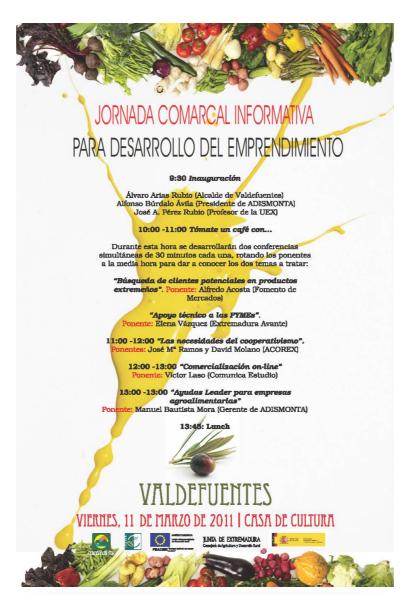




15.	331018	Curso de cocina contemporánea e iniciación a la gastronomía molecular
16.	331.019	Curso de Iniciación a los Raids Multiaventura
17.	331.020	Jornadas técnicas comarcales para el emprendimiento
18.	331.021	Curso "Técnico en Atención especializada para enfermos de Alzheimer"
19.	331.022	Curso Tarjeta Profesional de la Construcción
20.	331.023	Curso primeros auxilios y socorrismo acuático
21.	331.024	Curso Tarjeta Profesional de la Construcción (20 h)
22.	331.025	Curso 20h Tarjeta Profesional de la Construcción (3 ediciones)
23.	331.026	Curso de Formación en Artesanía Cerámica Creativa
24.	331.027	Curso de informática básica
25.	331.028	CURSO DE CARRETILLERO
26.	331.029	CURSO DE OPERADOR DE CARRETILLA ELEVADORA
27.	331.030	CURSO DE INFORMÁTICA AVANZADA
28.	331.033	Curso de Impresoras 3D
29.	331.034	Curso de Manipulador de Alimentos
30.	331.035	Curso TPC
31.	331036	JORNADA-SEMINARIO APROVECHAMIENTO DE RECURSOS NATURALES Y CULTURALES DE LA COMARCA SIERRA DE MONTÁNCHEZ Y TAMUJA
32.	331037	Curso Raid Multiaventura
33.	331038	Tarjeta profesional de la contrucción TPC 60 HORAS
34.	331040	Curso de Especialización Microsoft MTA Developer
35.	331041	Curso Alergias Alimentarias
36.	331042	Curso de corte de jamón
37.	331.043	Curso Pilotos RPAS Teórico (Drones)
38.	331.044	Curso Iniciación a la Fotografía
39.	331.045	Curso Pilotos RPAS Práctico (Drones)



331.001 JORNADAS COMARCALES PARA DESARROLLO DEL EMPRENDIMIENTO











331002 Curso Prevención Riesgos Laborales para obtención Tarjeta Técnica d ela Construcción

I.- ALUMNOS

Los alumnos asistentes al curso han sido los siguientes:

	APELLIDOS Y NOMBRE	POBLACIÓN
1.	BRIAS ESPINO, JOSE MARIA	CASAS DE DON
		ANTONIO
2.	CANCHAL SOLIS, ANA ISABEL	Alcuéscar
3.	CERCAS DONAIRE, MARIA	ALMOHARÍN
	INMACULADA	
4.	ESPADA MORGADO, ANA MARIA	TORREMOCHA
5.	FERNANDEZ REDONDO, MODESTO	CÁCERES
6.	•	MONTÁNCHEZ
7.	GOMEZ ROSCO, ANTONIO	MONTÁNCHEZ
8.	MANZANO ARROYO, ALBERTO	TORREQUEMADA
9.	MATA RODRIGUEZ, FRANCISCO	VALDEMORALES
	JAVIER	
10.	MOKHTARI AKARMAS, NAJLAA	ALMOHARÍN
11.	POLO MARTÍN, ANTONIO	SIERRA DE FUENTES
12.	,	ALBALÁ
13.	SANSÓN PALLERO, JOSE	ALMOHARÍN
14.	SOLÍS CORTES, MIGUEL	BOTIJA
15.	VALERO MORENO ELIAS.	ALMOHARÍN
16.	RICO RONCERO, FRANCISCO	VALDEFUENTES
17.	RICO REBOLLEDO, RAFAEL	VALDEFUENTES

II.- OBJETIVOS

Adquirir los conocimientos mínimos, tanto teóricos como prácticos, en materia de prevención de riesgos laborales, a fin de cumplir con lo establecido en el Convenio General del Sector de la Construcción.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS.-

- Conocer los conceptos básicos y principios generales sobre prevención de riesgos generales.



- Reconocer los riesgos más frecuentes de las obras de construcción en sus distintas fases.
- Conocer los equipos de trabajo y medios auxiliares que se utilizan de forma habitual en las obras de construcción junto con los riesgos más frecuentes asociados a los mismos.
- Conocer las distintas medidas preventivas relacionadas tanto con las fases de obra como con los equipos y medios auxiliares.
- Sensibilizar a los alumnos sobre la importancia de la seguridad y salud en su trabajo.

III.- CONTENIDOS UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTOS BÁSICOS SOBRE SEGURIDAD Y SALUD

1.1. El trabajo y la salud. Los riesgos profesionales. Factores de riesgo







1.2. Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales. Deberes y obligaciones básicas en esta materia.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS PREVENTIVAS ELEMENTALES SOBRE RIESGOS GENÉRICOS

- 2.1. Caídas a distinto nivel, manipulación de cargas, medios de protección colectivas, equipos de protección individual, etc.
- 2.2. Medios auxiliares (andamios colgados, modulares, borriquetas, etc.)
- 2.3. Equipos de trabajo (aparatos elevadores, pequeña maquinaria, etc.)
- 2.4. Señalización
- 2.5. Simbología de los productos y materiales utilizados en las obras de construcción.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PRIMEROS AUXILIOS Y MEDIDAS DE EMERGENCIA

- 3.1. Procedimientos generales
- 3.2. Plan de actuación

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DERECHOS Y OBLIGACIONES

4.1. Participación, información, consulta y propuestas

METODOLOGÍA./EVAULACIÓN.-

Método de evaluación a utilizar*

X Examen teórico / Cuestionario
Observación pruebas prácticas
Evaluación final por ejercicio práctico
Evaluación continua mediante
ejercicios prácticos
Proyectos

Nº de pruebas a realizar ..1 examen teórico que consta de 20 preguntas....

Criterios de valoración Acierto: 0,50 puntos, En blanco o erróneas no restan, puntuación mínima para aprobar 5 puntos.



DURACIÓN Y FECHAS

Duración / Horas impartición: 8 / Presencia M: 10:00-14:00 Fecha inicio – Fecha Fin: 16/06/2011 - 17/06/2011

MEDIOS PARA SU REALIZACIÓN

Aula de clases teóricas:

Se ha utilizado el aula de la sede conjunta de ADISMONTA-Mancomunidad Sierra de Montánchez, equipada con mobiliario docente para 25 plazas y para el profesor, además de los elementos auxiliares necesarios.

Instalaciones para prácticas:

Local con una superficie mínima de 200 metros cuadrados, con instalación de aire comprimido con compresor de 6 atmósferas y con condiciones ambientales de gran ventilación, de acuerdo con la normativa vigente de los correspondientes organismos competentes en la materia.

Aseos y servicios higiénico sanitarios.





CURSOS ON-LINE

331003	Curso de formación Sobre la Unión Europea
331004	Curso sobre diversificación de actividades ganaderas en la comarca
331005	Curso de Formación sobre técnicas de cocina al vacío.
331006	Curso de Formación sobre diversificación industrial en la comarca
331007	Curso de Formación "Emprender desde casa"
331008	Curso de Formación para el desarrollo de iniciativas en el serctor servicios
331009	Curso de Formación para el desarrollo de un plan de empresa
331.010	Curso de Formación para iniciativas basadas en nuevas tecnologías
331011	Curso de calidad y gestión medioambiental
331012	Curso de formación para diversificación de actividades agrarias







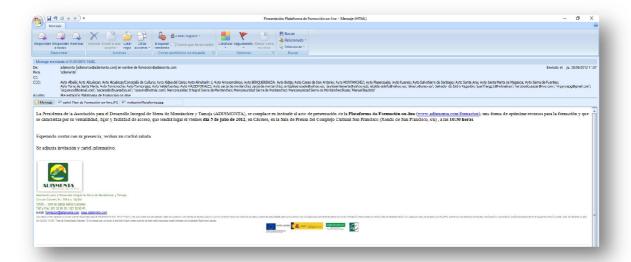


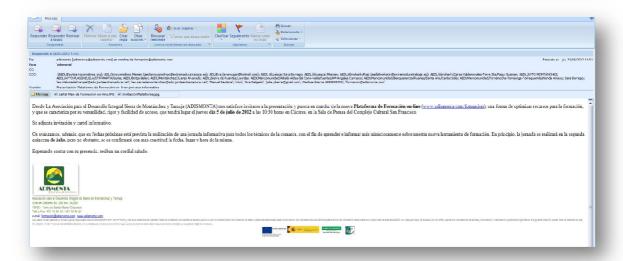




















331.003 Curso de formación Sobre la Unión Europea

I.- ALUMNOS

Los alumnos matriculados en el curso de la Unión Europea son los siguientes:

Medida relacionada		Alumnos Matriculados				
		Hombres		Mujeres		
	< 25	≥ 25	< 25	≥ 25	TOTAL	
Formación e información de los agentes económicos que desarrollen sus actividades en los ámbitos cubiertos por el eje 3		1		3	4	
TOTAL		1		3	4	

II.- OBJETIVOS

El curso de formación sobre la Unión Europea en la comarca de Sierra de Montánchez y Tamuja perseguirá los siguientes objetivos:

- Conocer las oportunidades y amenazas en el desarrollo de la comarca de Sierra de Montánchez y Tamuja en el contexto regional y a través de la dimensión europea.
- Fomentar la identidad europea a través del conocimiento de su proceso de construcción y evolución histórica.
- Conocer las líneas básicas de financiación comunitaria y los Fondos Europeos a través de los distintos programas y proyectos que se desarrollan en el ámbito regional, comarcal y local.
- Conocer las líneas directrices de las políticas y programas de la Unión Europea que tienen especial incidencia en los programas de ámbito regional y comarcal.
- Analizar los retos de la PAC desde la perspectiva de Extremadura y de la Unión Europea.
- Desarrollar un juicio crítico desde la perspectiva del futuro de Europa y de los retos en el horizonte de la UE 2020.

III.- CONTENIDOS

Los contenidos del curso de formación sobre la Unión Europea en la comarca de Sierra de Montánchez y Tamuja se desarrollarán en base a los siguientes módulos:

Módulo 1

Nombre del módulo: Análisis de la comarca de Sierra de Montánchez y Tamuja.

Módulo 2

Nombre del módulo: qué es la Unión Europea

Módulo 3







Nombre del módulo: La historia de la Unión Europea

Módulo 4

Nombre del módulo: El funcionamiento de la UE

Módulo 5

Nombre del módulo: La financiación comunitaria y los Fondos europeos

Módulo 6

Nombre del módulo: Políticas y programas de la UE

Módulo 7

Nombre del módulo: Extremadura y la UE. La PAC y la cooperación transfronteriza

Módulo 8

Nombre del módulo: El futuro de la UE

IV.- DURACIÓN

La duración total del curso ha sido de 100 horas.

V.- RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN

5.1. Resultados de la evaluación y calificaciones finales

El curso está generado metodológicamente para su impartición multimedia on-line. El curso ha contado con una evaluación final del mismo para su realización en un documento autorellenable. (ANEXO 1)

El resultado de la evaluación ha sido satisfactorio superando con solvencia la prueba tal y como se observa en la estadística que se adjunta. El nivel general del grupo ha sido muy bueno.

Los alumnos que finalizaron con éxito el curso:

	Número de participantes que han concluido con éxito una actividad de formación				
Medida relacionada		Hombres		Mujeres	
	< 25	≥ 25	< 25	≥ 25	TOTAL
Formación e información de los agentes económicos que desarrollen sus actividades en los ámbitos cubiertos por el eje 3				1	1
TOTAL				1	1





331.004

Curso sobre diversificación de actividades ganaderas en la comarca

.- ALUMNOS

1.1 Tabla de alumnos que inician el curso por edades:

	Hom	nbres	Mujeres		TOTAL
	< 25	≥ 25	< 25	≥ 25	TOTAL
Formación e información de los agentes económicos que desarrollen sus actividades en los ámbitos cubiertos por el eje 3	6	9	3	3	21
TOTAL	6	9	3	3	21

1.2 Listado de alumnos:

1	Alvado Martin Diaz Román
2	Miguel Fraile Garcia
3	Sandra Guerra Jimenez
4	Rafael Guillén Martín
5	Cecilio Diaz román
6	Barbara Jara Sampayo
7	David Herrera Paña
8	Israel Leon Marquez
9	Juan Antonio Guerra Barrado
10	Ana Belen Solis Cortes
11	Rocio Saveedra Solis
12	Jose Miguel Vasco Burgos
13	María Pérez Holgado
14	Sergio Roman Diaz
15	Joaquin Bohoyo
16	Diego Jose Sanz Barnes
17	Benito Román Leo
18	Jose manuel Fragoso Sánchez
19	Ana Isabel Galeano Valiente
20	Jose Antonio Nieto Parra
21	Alejandro Paredes Aguilera

II.- OBJETIVOS

El Curso de formación para diversificación de actividades ganaderas en la comarca de Sierra de Montánchez y Tamuja perseguirá los siguientes objetivos:

Objetivos generales a los que contribuye el curso:

- Orientar el desarrollo de actividades productivas y creación de empleo hacia actividades empresariales más productivas y con más futuro a partir del potencial endógeno del territorio.
- Desarrollar capacidades y conocimientos entre amplios sectores de población de la comarca para orientar a la creación de nuevas actividades económicas no agrarias en función del potencial productivo, propiciando que cada alumno/a







desarrolle un plan de trabajo para poner en marcha una actividad económica alternativa que sirva como soporte a un plan de negocio.

- Propiciar el desarrollo de nuevas iniciativas empresariales hacia el potencial local y diversificación de la actividad económica y competitiva, propiciando la sustitución de actividades en crisis por otras de gran potencial de crecimiento.
- Favorecer la diversificación de actividades agrarias a actividades no agrarias que supongan una alternativa productiva y complemento de las rentas agrarias, y propicien nuevas actividades relacionadas con la fabricación, transformación y comercialización de productos y servicios.
- Movilizar el potencial de desarrollo endógeno de la comarca.
- Mejora de la capacidad empresarial de las pymes en activo y los nuevos promotores.
- Adaptación de las producciones de la comarca a las demandas del mercado.
- Formación para la creación y desarrollo de microempresas.
- Creación de nuevos empleos en el medio rural.
- Puesta en valor de los recursos naturales y culturales.
- Mejora del medio ambiente y el patrimonio rural.

Objetivos específicos:

- Visualizar las oportunidades de crear empresa en el medio rural en torno a actividades alternativas, innovadoras y viables.
- Orientar a aquellas personas que quieran poner en marcha un proyecto empresarial o una iniciativa innovadora en la Comarca.
- Orientar a los agricultores, ganaderos y personas que desarrollan su actividad en la Comarca para que puedan reorientar sus actividades al desarrollo de otras producciones con mayor potencial de crecimiento.
- Dar a conocer la potencialidad que ofrece la Comarca a inversores y promotores que estén interesados en llevar a cabo proyectos innovadores en el campo de la agricultura.
- Posibilitar el desarrollo de proyectos empresariales por los alumnos en la actividad que deseen poner en marcha.

Objetivos operativos:

- Conocer el contexto y las oportunidades que ofrece la comarca para el desarrollo de nuevas oportunidades.
- Conocer los recursos endógenos de la comarca y su proyección para el desarrollo de nuevas empresas.
- Analizar y estudiar las posibilidades de crear negocios en la comarca.
- Conocer el conjunto de ideas para el desarrollo de negocios en la comarca.
- Analizar el contexto de las orientaciones de la Política Agraria Comunitaria en el marco de la agricultura y la ganadería.
- Conocer el contexto general de la región extremeña en el marco de las producciones agrícolas y ganaderas.
- Analizar y conocer la agricultura y ganadería de la región.
- Conocer las alternativas de futuro para la agricultura en la región.
- Analizar y conocer las oportunidades para el desarrollo de negocios en el marco del cerdo ibérico y sus derivados: análisis, oportunidades, amenazas, conocimientos, necesidades específicas, información de interés, normativa, ayudas...
- Analizar y conocer las oportunidades para el desarrollo de negocios en el marco de las granjas cinegéticas: análisis, oportunidades, amenazas, conocimientos, necesidades específicas, información de interés, normativa,







ayudas...

- Analizar y conocer las oportunidades para el desarrollo de negocios en el marco de la producción de huevos y aves de corral: análisis, oportunidades, amenazas, conocimientos, necesidades específicas, información de interés, normativa, ayudas...
- Analizar y conocer las oportunidades para el desarrollo de negocios en el marco de la producción y comercialización de los caballos de raza: análisis, oportunidades, amenazas, conocimientos, necesidades específicas, información de interés, normativa, ayudas...
- Analizar y conocer las oportunidades para el desarrollo de negocios en el marco de la producción y actividades empresariales relacionadas con los conejos de campo: análisis, oportunidades, amenazas, conocimientos, necesidades específicas, información de interés, normativa, ayudas...
- Analizar y conocer las oportunidades para el desarrollo de negocios en el marco de la ganadería ecológica: análisis, oportunidades, amenazas, conocimientos, necesidades específicas, información de interés, normativa, ayudas...
- Analizar y conocer las oportunidades para el desarrollo de negocios en el marco de la producción y venta de tencas: análisis, oportunidades, amenazas, conocimientos, necesidades específicas, información de interés, normativa, ayudas...
- Analizar y conocer las oportunidades para el desarrollo de negocios en el marco otros sectores de activicad: análisis, oportunidades, amenazas, conocimientos, necesidades específicas, información de interés, normativa, ayudas...
- Definir y diseñar en la práctica un plan de negocio básico en torno a una idea de negocio seleccionada por cada alumno/a. El inicio del proyecto emprendedor.
- Definir y diseñar en la práctica un plan de negocio básico en torno a una idea de negocio seleccionada por cada alumno/a. Los recursos de nuestra localidad, comarca y la región como base para emprender
- Definir y diseñar en la práctica un plan de negocio básico en torno a una idea de negocio seleccionada por cada alumno/a. Descubrir las oportunidades en el entorno.
- Definir y diseñar en la práctica un plan de negocio básico en torno a una idea de negocio seleccionada por cada alumno/a. A partir del descubrimiento de las oportunidades del entorno, hacemos ofertas
- Definir y diseñar en la práctica un plan de negocio básico en torno a una idea de negocio seleccionada por cada alumno/a. Innovación y creatividad aplicada a la oferta
- Definir y diseñar en la práctica un plan de negocio básico en torno a una idea de negocio seleccionada por cada alumno/a. Creación de un prototipo.
- Definir y diseñar en la práctica un plan de negocio básico en torno a una idea de negocio seleccionada por cada alumno/a. Los clientes compradores
- Definir y diseñar en la práctica un plan de negocio básico en torno a una idea de negocio seleccionada por cada alumno/a. Los clientes competencia
- Definir y diseñar en la práctica un plan de negocio básico en torno a una idea de negocio seleccionada por cada alumno/a. Los clientes proveedores
- Definir y diseñar en la práctica un plan de negocio básico en torno a una idea de negocio seleccionada por cada alumno/a. Los clientes prescriptores
- Definir y diseñar en la práctica un plan de negocio básico en torno a una idea de negocio seleccionada por cada alumno/a. Los clientes financiadores
- Definir y diseñar en la práctica un plan de negocio básico en torno a una idea de negocio seleccionada por cada alumno/a. La forma jurídica







III.- CONTENIDOS

Los contenidos del Curso de formación para diversificación de actividades ganaderas en la comarca de Sierra de Montánchez y Tamuja se desarrollarán en base a los siguientes módulos:

Módulo 1

Nombre del módulo: Análisis de la comarca de Sierra de Montánchez y Tamuja

Módulo 2

Nombre del módulo: Estudio sobre la Unión Europea e incidencia en la comarca.

Módulo 3

Nombre del módulo: Análisis y perspectivas del sector ganadero

Módulo 4

Nombre del módulo: Análisis de proyectos alternativos a la actividad ganadera en la comarca de Sierra de Montánchez y Tamuja

Módulo 5

Nombre del módulo: Desarrollo de un plan de negocio básico en torno a la ganadería en la Comarca de Sierra de Montánchez y Tamuja.

IV.- DURACIÓN

El curso en su impartición ha tenido una duración equivalente a 100 horas lectivas.

V.- RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN

El curso está generado metodológicamente para su impartición multimedia on-line. El curso ha contado con una evaluación final del mismo para su realización en un documento autorellenable. (ANEXO 1)

El resultado de la evaluación ha sido satisfactorio superando con solvencia la prueba tal y como se observa en la estadística que se adjunta. El nivel general del grupo ha sido muy bueno.

	Hombres		Mujeres		TOTAL
	< 25	≥ 25	< 25	≥ 25	TOTAL
Formación e información de los agentes económicos que desarrollen sus actividades en los ámbitos cubiertos por el eje 3	2	2	0	2	6
TOTAL	2	2	0	2	6

	NOMBRE Y APELLIDO	EVALUACIÓN
1	Alvaro Martin Diaz Roman	APTO
2	Miguel Fraile Garcia	APTO
3	Cecilio Martin Diaz Román	APTO
4	Israel Leon Marquez	APTO
5	Ana Isabel Galeano Valiente	APTO
6	Sandra Guerra Jimenez	APTO







331.005

Curso de Formación sobre técnicas de cocina al vacío

I.- ALUMNOS

1.1 Tabla de alumnos que inician el curso por edades:

	Hom	nbres	Mujeres		TOTAL
	< 25	≥ 25	< 25	≥ 25	TOTAL
Formación e información de los agentes económicos que desarrollen sus actividades en los ámbitos cubiertos por el eje 3	3	3	8	20	34
TOTAL	3	3	8	20	34

1.2 Listado de alumnos:

	NOMBRE
1	Gema Plata Rodrigo
2	Angela Rodrigo Hierro
3	Alba Plata Rodrigo
4	Ivan Garcia Moreno
5	Belen Ronco Delgado
6	Mar
7	Mar Josefa Serrano Larumbe
8	Martin Gómez Ullate
9	Veronica Fernandez Garcia
10	Francisca Guzman Gallego
11	Lorena Manzano Blasco
12	Carmen Martin Rodrigo
13	Rosa
14	Juana María Rodriguez Corbacho
15	Justa M ^a Diaz Valiente
16	Carmen Delgado
17	Vanesa Crespo
18	Maria Rivero Pulido
19	Conchi Gutierrez
20	Isabel Rodriguez Rentero
21	Elisa Sofia Silveira Saraiva
22	Adolfo Morgado Carrera
23	Israel Leon Marquez
24	David Javier Rodriguez
25	Ma Teresa Isidro Regodon
26	Ma Jose Rosco Solis
27	Ma del Salor Gonzalez Martin
28	Ma del Carmen Holgado jara
29	Ma del Mar Rodriguez Corbacho
30	Ana Isabel Galeano Valiente
31	Agustina Polo Martin
32	Diego Izquierdo Sevillano
33	Ramona Rodriguez Luengo
34	Vicenta Blazquez Bazaga
35	Eva Muñoz Garcia



\$

MEMORIA FORMACIÓN 2007-2015



II.- OBJETIVOS

El Curso de formación sobre técnicas de cocina al vacío para establecimientos hosteleros, mejora del sector turístico y recualificación profesional de los trabajadores del sector servicios en la comarca de Sierra de Montánchez y Tamuja perseguirá los siguientes objetivos:

2.1. Objetivos generales:

- Orientar el desarrollo de actividades productivas y creación de empleo hacia actividades empresariales más productivas y con más futuro a partir del potencial endógeno del territorio.
- Desarrollar capacidades y conocimientos entre amplios sectores de población de la comarca para orientar a la creación de nuevas actividades económicas no agrarias en función del potencial productivo, propiciando que cada alumno/a desarrolle un plan de trabajo para poner en marcha una actividad económica alternativa que sirva como soporte a un plan de negocio.
- Propiciar el desarrollo de nuevas iniciativas empresariales hacia el potencial local y diversificación de la actividad económica y competitiva, propiciando la sustitución de actividades en crisis por otras de gran potencial de crecimiento.
- Favorecer la diversificación de actividades agrarias a actividades no agrarias que supongan una alternativa productiva y complemento de las rentas agrarias, y propicien nuevas actividades relacionadas con la fabricación, transformación y comercialización de productos y servicios.
- Movilizar el potencial de desarrollo endógeno de la comarca.
- Mejora de la capacidad empresarial de las pymes en activo y los nuevos promotores.
- Adaptación de las producciones de la comarca a las demandas del mercado.
- Formación para la creación y desarrollo de microempresas.
- Creación de nuevos empleos en el medio rural.
- Puesta en valor de los recursos naturales y culturales.
- Mejora del medio ambiente y el patrimonio rural.

2.2. Objetivos específicos:

- Visualizar las oportunidades de crear empresa en el medio rural en torno a actividades alternativas, innovadoras y viables.
- Orientar a aquellas personas que quieran poner en marcha un proyecto empresarial o una iniciativa innovadora en la comarca.
- Orientar a los agricultores, ganaderos y personas que desarrollan su actividad en la Comarca para que puedan reorientar sus actividades al desarrollo de otras producciones con mayor potencial de crecimiento.
- Dar a conocer la potencialidad que ofrece la Comarca a inversores y promotores que estén interesados en llevar a cabo proyectos innovadores en el sector sevicios.

2.3. Objetivos operativos:

- Conocer el contexto y las oportunidades que ofrece la comarca para el desarrollo de nuevas oportunidades.
- Conocer los recursos endógenos de la comarca y su proyección para el desarrollo de nuevas empresas.
- Analizar y estudiar las posibilidades de crear negocios en la comarca y mejorar los a existentes en el sector de la hostelería.
- Conocer de forma específica la técnica de cocina al vacío





III.- CONTENIDOS

Los contenidos del Curso de formación sobre técnicas de cocina al vacío para establecimientos hosteleros, mejora del sector turístico y recualificación profesional de los trabajadores del sector servicios se desarrollarán en base a los siguientes módulos:

Módulo 1

Nombre del módulo: Análisis de la comarca de Sierra de Montánchez y Tamuja

Módulo 2

Nombre del módulo:

Estudio sobre la Unión Europea e incidencia en la comarca.

Módulo 3

Nombre del módulo: Cinco clases prácticas sobre cocina al vacío

Módulo 4

Nombre del módulo: Cocina al vacío: conceptos fundamentales e historia.

Módulo 5

Nombre del módulo: La técnica de cocción

Módulo 6

Nombre del módulo: Tiempos y características de la cocción.

Módulo 7

Nombre del módulo: Conservación al vacío y normas sanitarias

Módulo 8

Nombre del módulo: Ventajas de la cocina al vacío

Módulo 9

Nombre del módulo: Maquinaria, utensilios y envases necesarios

Módulo 10

Nombre del módulo: Fichas técnicas para platos.

IV.- DURACIÓN

El curso en su impartición ha tenido una duración equivalente a 75 horas lectivas.

V.- RESULTADOS DE LA EVALUCACIÓN

5.1. Resultados de la evaluación y calificaciones finales.

El curso está generado metodológicamente para su impartición multimedia on-line. El curso ha contado con una evaluación final del mismo para su realización en un documento autorellenable. (ANEXO 1).

El resultado de la evaluación ha sido satisfactorio superando con solvencia la prueba tal y como se observa en la tabla y listado que se adjunta. El nivel general del grupo ha sido muy bueno.





	Hombres		Mujeres		TOTAL
	< 25	≥ 25	< 25	≥ 25	TOTAL
Formación e información de los agentes económicos que desarrollen sus actividades en los ámbitos cubiertos por el eje 3	1	0	2	7	11
TOTAL	1	0	2	7	11

	NOMBRE Y APELLIDO	EVALUACIÓN
1	Carmen Martin Rodrigo	APTO
2	Israel Leon Marquez	APTO
3	Ma del Mar Rodriguez Corbacho	APTO
4	Ana Isabel Galeano Valiente	APTO
5	Ramona Rodriguez Luengo	APTO
6	Justa Maria Diaz Valiente	APTO
7	M ^a Teresa Isidro Regodon	APTO
8	Ma del Carmen Holgado Jara	APTO
9	Gemma Plata Rodrigo	APTO
10	Angela Rodrigo Hierro	APTO
11	Alba Plata Rodrigo	APTO

VI.- RESULTADOS ENCUESTA DE SATISFACCIÓN DEL ALUMNADO

Se incluye ANEXO 2 en el cual se presenta una valoración total y final de las encuestas de satisfacción realizadas por el alumnado.

Dicho test de satisfacción final, valora una primera parte que se centra en el desarrollo del curso:

- Contenidos
- Tutor.
- Evaluación.
- Web.

De manera general y como se puede observar el grado de satisfacción en la valoración es de MUY ADECUADO en general.





331.006

Curso de Formación sobre diversificación industrial en la comarca

I.- ALUMNOS

1.1 Alumnos que inician el curso:

	Hombres		Mujeres		TOTAL
	< 25	≥ 25	< 25	≥ 25	TOTAL
Formación e información de los agentes económicos que desarrollen sus actividades en los ámbitos cubiertos por el eje 3	2	6	2	3	13
TOTAL	2	6	2	3	13

1	Alvado Martin Díaz Román
2	Miguel Fraile Garcia
3	Sandra Guerra Jiménez
4	Rafael Guillén Martín
5	Israel León Márquez
6	Ana Belén Solís Cortes
7	Rocío Saavedra Solís
8	Jose Manuel Fragoso Sánchez
9	Ma Ascensión Cerrato Rivera
10	Jose Manuel Santos Barroso
11	Angel Pérez López
12	Carmen Fragoso Guerra
13	Joaquín Bohoyo

II.- OBJETIVOS

El Curso de formación para el desarrollo de iniciativas y nuevos empleos basados en la diversificación industrial en la comarca de Sierra de Montánchez y Tamuja perseguirá los siguientes objetivos:

Objetivos generales a los que contribuye el curso:

- Orientar el desarrollo de actividades productivas y creación de empleo hacia actividades empresariales más productivas y con más futuro a partir del potencial endógeno del territorio.
- Desarrollar capacidades y conocimientos entre amplios sectores de población de la comarca para orientar a la creación de nuevas actividades económicas no agrarias en función del potencial productivo, propiciando que cada alumno/a desarrolle un plan de trabajo para poner en marcha una actividad económica alternativa que sirva como soporte a un plan de negocio.
- Propiciar el desarrollo de nuevas iniciativas empresariales hacia el potencial local y diversificación de la actividad económica y competitiva, propiciando la sustitución de actividades en crisis por otras de gran potencial de crecimiento.
- Favorecer la diversificación de actividades agrarias a actividades no agrarias que supongan una alternativa productiva y complemento de las rentas agrarias,







y propicien nuevas actividades relacionadas con la fabricación, transformación y comercialización de productos y servicios.

- Movilizar el potencial de desarrollo endógeno de la comarca.
- Mejora de la capacidad empresarial de las pymes en activo y los nuevos promotores.
- Adaptación de las producciones de la comarca a las demandas del mercado.
- Formación para la creación y desarrollo de microempresas.
- Creación de nuevos empleos en el medio rural.
- Puesta en valor de los recursos naturales y culturales.
- Mejora del medio ambiente y el patrimonio rural.

• Objetivos específicos:

- Visualizar las oportunidades de crear empresa en el medio rural en torno a actividades alternativas, innovadoras y viables.
- Orientar a aquellas personas que quieran poner en marcha un proyecto empresarial o una iniciativa innovadora en la comarca.
- Orientar a los agricultores, ganaderos y personas que desarrollan su actividad en la Comarca para que puedan reorientar sus actividades al desarrollo de otras producciones con mayor potencial de crecimiento.
- Dar a conocer la potencialidad que ofrece la Comarca a inversores y promotores que estén interesados en llevar a cabo proyectos innovadores.

• Objetivos operativos:

- Conocer el contexto y las oportunidades que ofrece la comarca para el desarrollo de nuevas oportunidades.
- Conocer los recursos endógenos de la comarca y su proyección para el desarrollo de nuevas empresas.
- Analizar y estudiar las posibilidades de crear negocios en la comarca y mejorar los ya existentes en el sector industrial
- Conocer las líneas básicas para el desarrollo de un plan de negocio en torno al sector de la industria en la comarca de Sierra de Montánchez y Tamuja.

III.- CONTENIDOS

Los contenidos del Curso de formación para el desarrollo de iniciativas y nuevos empleos basados en la diversificación industrial en la comarca de Sierra de Montánchez y Tamuja se desarrollarán en base a los siguientes módulos:

Módulo 1

Nombre del módulo: Análisis de la comarca de Sierra de Montánchez y Tamuja

Nombre del módulo: Estudio sobre la Unión Europea e incidencia en la comarca.

Módulo 3

Nombre del módulo: Análisis y perspectivas del sector industrial

Módulo 4

Nombre del módulo: Análisis de proyectos alternativos basados en la industria en la Comarca de Sierra de Montánchez y Tamuja.

Módulo 5

Nombre del módulo: Desarrollo de un plan de negocio básico en torno a la industria en la Comarca de Sierra de Montánchez y Tamuja.





IV.- DURACIÓN

El curso en su impartición ha tenido una duración equivalente a 100 horas lectivas.

V.- RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN

El curso está generado metodológicamente para su impartición multimedia on-line. El curso ha contado con una evaluación final del mismo para su realización en un documento autorellenable. (ANEXO 1)

El resultado de la evaluación ha sido satisfactorio superando con solvencia la prueba tal y como se observa en la estadística que se adjunta. El nivel general del grupo ha sido muy bueno.

	Hombres		Mujeres		TOTAL
	< 25	≥ 25	< 25	≥ 25	TOTAL
Formación e información de los agentes económicos que desarrollen sus actividades en los ámbitos cubiertos por el eje 3	1	1	1		3
TOTAL	1	1	1		3

	NOMBRE Y APELLIDO	EVALUACIÓN
1	Miguel Garcia Fraile	APTO
2	Sandra Guerra Jimenez	APTO
3	Israel león Marquez	APTO





331.007

Curso de Formación "Emprender desde casa"

I.- ALUMNOS

1.1 Alumnos que inician el curso por edades:

Número de participantes

	14differe de participantes				
	Hombres		Mujeres		TOTAL
	< 25	≥ 25	< 25	≥ 25	TOTAL
Formación e información de los agentes económicos que desarrollen sus actividades en los ámbitos cubiertos por el eje 3	1	2	1	14	18
TOTAL	1	2	1	14	18

1.2 Listado de alumnos:

1	Ma Teresa Isidro Regodon
2	Ma del Mar Rodriguez Corbacho
3	Charo Lambea Martin
4	Ma Ascencion Cerrato Rivera
5	Juana María Rodriguez Corbacho
6	Ana Isabel Galeano Valiente
7	Elena Avila Trinidad
8	Josefa Regodon Cercas
9	Carmen Barroso Mendoza
10	Ma del Carmen Gomez Nevado
11	Israel Leon Marquez
12	Monset Ortiz Rodríguez
13	Dionisia Pobladores Exposito
14	Jesus Muñoz
15	Inés maria Carrasco Lillo
16	Angel Perez López
17	Martin Pacheco Aviles
18	Ramona Rodriguez Luengo

II.- OBJETIVOS

El curso de formación "Emprender desde casa: desarrollar un proyecto y adquirir en la práctica destrezas emprendedoras aplicadas al proyecto" perseguirá los siguientes objetivos:

2.1. Objetivos generales:

- Orientar el desarrollo de actividades productivas y creación de empleo hacia actividades empresariales más productivas y con más futuro a partir del potencial endógeno del territorio.
- Desarrollar capacidades y conocimientos entre amplios sectores de población de la comarca para orientar a la creación de nuevas actividades económicas no







agrarias en función del potencial productivo, propiciando que cada alumno/a desarrolle un plan de trabajo para poner en marcha una actividad económica alternativa que sirva como soporte a un plan de negocio.

- Propiciar el desarrollo de nuevas iniciativas empresariales hacia el potencial local y diversificación de la actividad económica y competitiva, propiciando la sustitución de actividades en crisis por otras de gran potencial de crecimiento.
- Favorecer la diversificación de actividades agrarias a actividades no agrarias que supongan una alternativa productiva y complemento de las rentas agrarias, y propicien nuevas actividades relacionadas con la fabricación, transformación y comercialización de productos y servicios.
- Movilizar el potencial de desarrollo endógeno de la comarca.
- Mejora de la capacidad empresarial de las pymes en activo y los nuevos promotores.
- Adaptación de las producciones de la comarca a las demandas del mercado.
- Formación para la creación y desarrollo de microempresas.
- Creación de nuevos empleos en el medio rural.
- Puesta en valor de los recursos naturales y culturales.
- Mejora del medio ambiente y el patrimonio rural.

2.2. Objetivos específicos:

- Visualizar las oportunidades de crear empresa en el medio rural en torno a actividades alternativas, innovadoras y viables.
- Orientar a aquellas personas que quieran poner en marcha un proyecto empresarial o una iniciativa innovadora en la comarca.
- Orientar a los agricultores, ganaderos y personas que desarrollan su actividad en la comarca para que puedan reorientar sus actividades al desarrollo de otras producciones con mayor potencial de crecimiento.
- Dar a conocer la potencialidad que ofrece la comarca a inversores y promotores que estén interesados en llevar a cabo proyectos innovadores.

2.3. Objetivos operativos:

- Conocer el contexto y las oportunidades que ofrece la comarca para el desarrollo de nuevas oportunidades.
- Conocer los recursos endógenos de la comarca y su proyección para el desarrollo de nuevas empresas.
- Analizar y estudiar las posibilidades de crear negocios en la comarca.
- Conocer el conjunto de ideas para desarrollar negocios en la comarca.
- Analizar y conocer las oportunidades para el desarrollo de negocios en el marco de distintos sectores en la comarca: análisis, oportunidades, amenazas, conocimientos, necesidades específicas, información de interés, normativa, ayudas...
- Definir y diseñar en la práctica un plan de negocio básico en torno a una idea de negocio seleccionada por cada alumno/a. El inicio del proyecto emprendedor.
- Definir y diseñar en la práctica un plan de negocio básico en torno a una idea de negocio seleccionada por cada alumno/a. Los recursos de nuestra localidad, comarca y la región como base para emprender
- Definir y diseñar en la práctica un plan de negocio básico en torno a una idea de negocio seleccionada por cada alumno/a. Descubrir las oportunidades en el entorno.
- Definir y diseñar en la práctica un plan de negocio básico en torno a una idea de negocio seleccionada por cada alumno/a. A partir del descubrimiento de las oportunidades del entorno, hacemos ofertas







- Definir y diseñar en la práctica un plan de negocio básico en torno a una idea de negocio seleccionada por cada alumno/a. Innovación y creatividad aplicada a la oferta
- Definir y diseñar en la práctica un plan de negocio básico en torno a una idea de negocio seleccionada por cada alumno/a. Creación de un prototipo.
- Definir y diseñar en la práctica un plan de negocio básico en torno a una idea de negocio seleccionada por cada alumno/a. Los clientes compradores
- Definir y diseñar en la práctica un plan de negocio básico en torno a una idea de negocio seleccionada por cada alumno/a. Los clientes competencia
- Definir y diseñar en la práctica un plan de negocio básico en torno a una idea de negocio seleccionada por cada alumno/a. Los clientes proveedores
- Definir y diseñar en la práctica un plan de negocio básico en torno a una idea de negocio seleccionada por cada alumno/a. Los clientes prescriptores
- Definir y diseñar en la práctica un plan de negocio básico en torno a una idea de negocio seleccionada por cada alumno/a. Los clientes financiadores
- Definir y diseñar en la práctica un plan de negocio básico en torno a una idea de negocio seleccionada por cada alumno/a. La forma jurídica

III.- CONTENIDOS

Los contenidos del curso de formación "Emprender desde casa: desarrollar un proyecto y adquirir en la práctica destrezas emprendedoras aplicadas al proyecto" para la comarca de Sierra de Montánchez y Tamuja se desarrollarán en base a los siguientes módulos:

Módulo 1

Nombre del módulo: Análisis de la comarca de Sierra de Montánchez y Tamuja

Módulo 2

Nombre del módulo: Estudio sobre la Unión Europea e incidencia en la comarca.

Módulo 3

Nombre del módulo: Guía de ideas para emprender en la comarca

Módulo 4

Nombre del módulo: Desarrolla destrezas para emprender en la comarca de Sierra de Montánchez y Tamuja.

Módulo 5

Nombre del módulo: Lleva a cabo tu plan de negocio emprendedor en la comarca de sierra de Montánchez y Tamuja.

IV.- DURACIÓN

El curso en su impartición ha tenido una duración equivalente a 110 horas lectivas.

V.- RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN

5.1. Resultados de la evaluación y calificaciones finales

El curso está generado metodológicamente para su impartición multimedia on-line. El curso ha contado con una evaluación final del mismo para su realización en un documento PDF autorellenable. (ANEXO 1)







El resultado de la evaluación ha sido satisfactorio superando con solvencia la prueba tal y como se observa en la estadística que se adjunta. El nivel general del grupo ha sido muy bueno.

	Hombres		Mujeres		TOTAL	
	< 25	≥ 25	< 25	≥ 25		
Formación e información de los agentes económicos que desarrollen sus actividades en los ámbitos cubiertos por el eje 3	1	1	1	5	8	
TOTAL	1	1	1	5	8	

	NOMBRE Y APELLIDO	EVALUACIÓN
1	Israel Leon Marquez	APTO
2	Gregoria Isidro Regodon	APTO
3	Maria Elena Avila Trinidad	APTO
4	Ana Isabel Galeano Valiente	APTO
5	Maria Montserrat Ortiz Rodriguez	APTO
6	Ma Ascensión Cerrato Rivera	APTO
7	Carmen Barroso Mendoza	APTO
8	Martin Pacheco Aviles	APTO

VI.- RESULTADOS ENCUESTA DE SATISFACCIÓN DEL ALUMNADO

Se incluye ANEXO 2 en el cual se presenta una valoración total y final de las encuestas de satisfacción realizadas por el alumnado.

Dicho test de satisfacción final, valora una primera parte que se centra en el desarrollo del curso:

- Contenidos
- Tutor
- Evaluación
- Web

De manera general y como se puede observar el grado de satisfacción en la valoración es de MUY ADECUADO destacando la alta puntuación obtenida en los apartados de contenidos, tutor.





331.008

Curso de Formación para el desarrollo de iniciativas en el sector servicios

I.- ALUMNOS

1.1 Alumnos que inician el curso:

Número de participantes

	14differe de participantes				
	Hombres		Mujeres		TOTAL
	< 25	≥ 25	< 25	≥ 25	TOTAL
Formación e información de los agentes económicos que desarrollen sus actividades en los ámbitos cubiertos por el eje 3	3	7	5	16	31
TOTAL	3	7	5	16	31

1.2 Listado de alumnos:

1	Gema Plata Rodrigo
2	Angela Rodrigo Hierro
2	Alba Plata Rodrigo
4	Ivan Garcia Moreno
5	Belen Ronco Delgado
6	Javier Rodriguez Nevado
7	Ramona Rodriguez Luengo
8	Martin Gómez Ullate
9	Veronica Fernandez Garcia
10	Juan Gabriel Jara
11	Lorena Manzano Blasco
12	Carmen Martin Rodrigo
13	Rosa
14	Juana María Rodriguez Corbacho
15	Juan Plata Palomino
16	Diego Izquierdo Sevillano
17	Maria Jesus Paniagua Paniagua
18	Maria Rivero Pulido
19	Eva Muñoz Garcia
20	Charo Lambea Martin
21	Elisa Sofia Silveira Saraiva
22	Monica Miguel Rosco
23	Israel Leon Marquez
24	David Javier Rodriguez
25	Vicenta Blazquez Bazaga
26	Esther Marini Yañez
27	Ma del Mar Rodriguez Corbacho
28	Ana Isabel Galeano Valiente
29	Monset Ortiz Rodríguez
30	Adolfo Morgado Carrera
31	Manuel Cacenave





II.- OBJETIVOS

El Curso de formación para el desarrollo de iniciativas y nuevos empleos basados en los servicios en la comarca de Sierra de Montánchez y Tamuja perseguirá los siguientes objetivos:

2.1. Objetivos generales:

- Orientar el desarrollo de actividades productivas y creación de empleo hacia actividades empresariales más productivas y con más futuro a partir del potencial endógeno del territorio.
- Desarrollar capacidades y conocimientos entre amplios sectores de población de la comarca para orientar a la creación de nuevas actividades económicas no agrarias en función del potencial productivo, propiciando que cada alumno/a desarrolle un plan de trabajo para poner en marcha una actividad económica alternativa que sirva como soporte a un plan de negocio.
- Propiciar el desarrollo de nuevas iniciativas empresariales hacia el potencial local y diversificación de la actividad económica y competitiva, propiciando la sustitución de actividades en crisis por otras de gran potencial de crecimiento.
- Favorecer la diversificación de actividades agrarias a actividades no agrarias que supongan una alternativa productiva y complemento de las rentas agrarias, y propicien nuevas actividades relacionadas con la fabricación, transformación y comercialización de productos y servicios.
- Movilizar el potencial de desarrollo endógeno de la comarca.
- Mejora de la capacidad empresarial de las pymes en activo y los nuevos promotores.
- Adaptación de las producciones de la comarca a las demandas del mercado.
- Formación para la creación y desarrollo de microempresas.
- Creación de nuevos empleos en el medio rural.
- Puesta en valor de los recursos naturales y culturales.
- Mejora del medio ambiente y el patrimonio rural.

2.2. Objetivos específicos:

- Visualizar las oportunidades de crear empresa en el medio rural en torno a actividades alternativas, innovadoras y viables.
- Orientar a aquellas personas que quieran poner en marcha un proyecto empresarial o una iniciativa innovadora en la comarca.
- Orientar a los agricultores, ganaderos y personas que desarrollan su actividad en la Comarca para que puedan reorientar sus actividades al desarrollo de otras producciones con mayor potencial de crecimiento.
- Dar a conocer la potencialidad que ofrece la Comarca a inversores y promotores que estén interesados en llevar a cabo proyectos innovadores.

2.3. Objetivos operativos:

- Conocer el contexto y las oportunidades que ofrece la comarca para el desarrollo de nuevas oportunidades en el sector servicios, en especial los servicios complementarios relacionados con el sector turístico.
- Conocer los recursos endógenos de la comarca y su proyección para el desarrollo de nuevas empresas.







- Analizar y estudiar las posibilidades de crear negocios en la comarca y mejorar los ya existentes en el sector servicios.
- Conocer las líneas básicas para el desarrollo de un plan de negocio en torno al sector servicios en la comarca de Sierra de Montánchez y Tamuja.

III.- CONTENIDOS

Los contenidos del "Curso de formación para el desarrollo de iniciativas y nuevos empleos basados en los servicios en la comarca de Sierra de Montánchez y Tamuja" se desarrollarán en base a los siguientes módulos:

Módulo 1

Nombre del módulo: Análisis de la comarca de Sierra de Montánchez y Tamuja

Módulo 2

Nombre del módulo: Estudio sobre la Unión Europea e incidencia en la comarca.

Módulo 3

Nombre del módulo: Análisis y perspectivas del sector servicios

Módulo 4

Nombre del módulo: Análisis de proyectos alternativos basados en el sector servicios en Comarca de Sierra de Montánchez y Tamuja.

Módulo 5

Nombre del módulo: Desarrollo de un plan de negocio básico en torno al sector servicios en la Comarca de Sierra de Montánchez y Tamuja.

IV.- DURACIÓN

El curso en su impartición ha tenido una duración equivalente a 100 horas lectivas.

V.- RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN

El curso está generado metodológicamente para su impartición multimedia on-line. El curso ha contado con una evaluación final del mismo para su realización en un documento autorellenable. (ANEXO 1)

El resultado de la evaluación ha sido satisfactorio superando con solvencia la prueba tal y como se observa en la estadística que se adjunta. El nivel general del grupo ha sido muy bueno.

	Hombres		Mujeres		TOTAL	
	< 25	≥ 25	< 25	≥ 25	TOTAL	
Formación e información de los agentes económicos que desarrollen sus actividades en los ámbitos cubiertos por el eje 3	1	3	2	9	15	
TOTAL	1	3	2	9	15	

	NOMBRE Y APELLIDO	EVALUACIÓN
1	Gema Plata Rodrigo	APTO
2	Angela Rodrigo Hierro	APTO







3	Alba Plata Rodrigo	APTO
4	Ivan Garcia Moreno	APTO
5	Belén Ronco Delgado	APTO
6	Javier Rodriguez Nevado	APTO
7	Carmen Martin Rodrigo	APTO
8	Juan Plata Palomino	APTO
9	Ma Rosario Lambea Martin	APTO
10	Monica Miguel Rosco	APTO
11	Israel Leon Marquez	APTO
12	Ma del Mar Rodriguez Corbacho	APTO
13	Ana Isabel Galeano Valiente	APTO
14	Maria Montserrat Ortiz Rodriguez	APTO
15	Ramona Rodriguez Luengo	APTO

VI.- RESULTADOS ENCUESTA DE SATISFACCIÓN DEL ALUMNADO

Se incluye ANEXO 2 en el cual se presenta una valoración total y final de las encuestas de satisfacción realizadas por el alumnado.

Dicho test de satisfacción final, valora una primera parte que se centra en el desarrollo del curso:

- Contenidos
- Tutor
- Evaluación
- Web

De manera general y como se puede observar el grado de satisfacción en la valoración es de MUY ADECUADO destacando la alta puntuación obtenida en los apartados de contenidos, tutor.





331.009

Curso de Formación para el desarrollo de un plan de empresa

I.- Alumnos

Número de participantes

	Hombres		Mujeres		TOTAL
	< 25	≥ 25	< 25	≥ 25	TOTAL
Formación e información de los agentes económicos que desarrollen sus actividades en los ámbitos cubiertos por el eje 3	12	7	14	15	48
TOTAL	12	7	14	15	48

	NOMBRE	E-MAIL	
1	Antonio Alberto Cerrudo Nevado	xico15_5@hotmail.com	
2	Miguel Angel Molero Hidalgo	emily_mafia@hotmail.com	
3	Rubén Barbero	rbolike@hotmail.com	
4	Mónica Bravo	monikabravo 5@hotmail.com	
5	Julio César Pallero	juliocesarpallero@hotmail.com	
6	Manuel C.	mbmpda@gmail.com	
7	Angela Carrasco	mangaedl@yahoo.es	
8	Francisco Cerro Martín	pakino 16@hotmail.com	
9	Maria Cerro Martín	mariacerrom@hotmail.com	
10	Manuel Cobos	manuelcobos22@yahoo.com	
11	Borja Corrales	borjac 33@hotmail.es	
12	Maria del Carmen Holgado Jara	carmenholgado@hotmail.es	
13	Antonio Emilio García Garrido	garrido429@gmail.com	

AFISHENIA

14	Soraya Encimas Lozano	soryalku@hotmail.com
15	Carlos Fidel Nieves Fernández	colas3encinas@gmail.com
16	David Fragoso	davidvalde72@hotmail.com
17	Sandra Fragoso	Fragosov 20@hotmail.com
18	Olga García	olga.bote@yahoo.es
19	Serena Garrido	lamujerdeeskipy@hotmail.es
20	Emilia Guerra Pavón	rubiko_corneta@hotmail.com
21	Irene Guillén Martínez	irene 23 vdf3@hotmail.com
22	Ruben Gudin	r.gundin@gmail.com
23	Sira Isabel Barquero Molano	sirabarquero@yahoo.es
24	Maria Jesus Cerro	mjcerro@hotmail.com
25	Israel Jiménez Corral	israeljc24@gmail.com
26	María José Valle Molano	mjose_ptsw@hotmail.com
27	María José Vinagre	mjoses26@yahoo.es
28	Victoria Josefa Alvarez Jara	vicky_valde14@hotmail.com
29	M. Josefa Serrano Larumbe	telecentro62red@yahop.es
30	Sandra Lorenzo	sandra_paul_tenerife@hotmail.com
31	Justa M. Díaz	justidiazz@gmail.com
32	Soledad Margallo Leo	solemarle@hotmail.com
33	Ana M. Borregero Galán	ana-mari_87@hotmail.com
34	Yesica M.	yessikamj@hotmail.com
35	Aurora Méndez	auro.81@hotmail.com
36	Maria Molano	marinamolanop@hobmail.com
37	Yolanda Nieto	yuli1-11@hotmail.com
38	Johana Pablos	johana 9999@hotmail.com







39	Daniel Pulido	dani88 el@hotmail.com
40	Javier Robledo Villegas	javierrovi@hotmail.es
41	Javier Rodríguez Nevado	javironetk@yahoo.es
42	Sergio Román	cuadri_digameion@hotmail.com
43	Pilar S.	pilaralbala@hotmail.es
44	Nadir Sainz Costa	nadir.sainz.costa@gmail.com
15	Verónica Serrano Solís	vero ss 1516@hotmail.com
46	Elena Sterian	elena isabela@hotmail.es
47	M. Victoria Vizcaíno Encinas	mvictoriavizc 91@hotmail.com
18	Diego Vinagre	paguidiego4@msn.com

II.- OBJETIVOS

Objetivos generales a los que contribuye el curso:

- Orientar el desarrollo de actividades productivas y creación de empleo hacia actividades empresariales más productivas y con más futuro a partir del potencial endógeno del territorio.
- Desarrollar capacidades y conocimientos entre amplios sectores de población de la comarca para orientar a la creación de nuevas actividades económicas no agrarias en función del potencial productivo, propiciando que cada alumno/a desarrolle un plan de trabajo para poner en marcha una actividad económica alternativa que sirva como soporte a un plan de negocio.
- Propiciar el desarrollo de nuevas iniciativas empresariales hacia el potencial local y diversificación de la actividad económica y competitiva, propiciando la sustitución de actividades en crisis por otras de gran potencial de crecimiento.
- Favorecer la diversificación de actividades agrarias a actividades no agrarias que supongan una alternativa productiva y complemento de las rentas agrarias, y propicien nuevas actividades relacionadas con la fabricación, transformación y comercialización de productos y servicios.
- Movilizar el potencial de desarrollo endógeno de la comarca.
- Mejora de la capacidad empresarial de las pymes en activo y los nuevos promotores.
- Adaptación de las producciones de la comarca a las demandas del mercado.
- Formación para la creación y desarrollo de microempresas.
- Creación de nuevos empleos en el medio rural.
- Puesta en valor de los recursos naturales y culturales.
- Mejora del medio ambiente y el patrimonio rural.

Objetivos específicos:

- Visualizar las oportunidades de crear empresa en el medio rural en torno a actividades alternativas, innovadoras y viables.
- Orientar a aquellas personas que quieran poner en marcha un proyecto empresarial o una iniciativa innovadora en la comarca.
- Orientar a los agricultores, ganaderos y personas que desarrollan su actividad en la comarca para que puedan reorientar sus actividades al desarrollo de otras producciones con mayor potencial de crecimiento.
- Dar a conocer la potencialidad que ofrece la comarca a inversores y promotores que estén interesados en llevar a cabo proyectos innovadores.

Objetivos operativos:

 Conocer el contexto y las oportunidades que ofrece la comarca para el desarrollo de nuevas oportunidades basadas en microempresas.







- Conocer los recursos endógenos de la comarca y su proyección para el desarrollo de nuevas empresas.
- Analizar y estudiar las posibilidades de crear negocios en la comarca y mejorar los ya existentes.
- Conocer las líneas básicas para el desarrollo de un plan de negocio en torno al sector servicios en la comarca de Sierra de Montánchez y Tamuja.
- Definir y diseñar en la práctica un plan de negocio básico en torno a una idea de negocio seleccionada por cada alumno/a. Definir el producto o servicio.
- Definir y diseñar en la práctica un plan de negocio básico en torno a una idea de negocio seleccionada por cada alumno/a. El mercado
- Definir y diseñar en la práctica un plan de negocio básico en torno a una idea de negocio seleccionada por cada alumno/a. El proceso productivo.
- Definir y diseñar en la práctica un plan de negocio básico en torno a una idea de negocio seleccionada por cada alumno/a. El plan de inversiones.

III.- CONTENIDOS

Los contenidos del curso de formación "Desarrollo de un plan de empresa aplicado a una microempresa" se desarrollarán en base a los siguientes módulos:

Módulo 1

Nombre del módulo: Análisis de la comarca de Sierra de Montánchez y Tamuja

Módulo 2

Nombre del módulo: Estudio sobre la Unión Europea e incidencia en la comarca.

Módulo 3

Nombre del módulo: Presentación de los promotores.

Módulo 4

Nombre del módulo: Madurando la idea. El producto o servicio

Módulo 5

Nombre del módulo: Madurando la idea. El mercado.

Módulo 6

Nombre del módulo: Madurando la idea. El proceso productivo

Módulo 7

Nombre del módulo: El plan de inversiones.

IV.- DURACIÓN

La duración total del curso ha sido de 90 horas.

V.- MEDIOS PARA SU REALIZACIÓN

La actuación de curso de formación "Desarrollo de un plan de empresa aplicado a una microempresa", en la comarca de Sierra de Montánchez y Tamuja" conllevó la realización, diseño, elaboración, edición y maquetación de materiales didácticos, así como su posterior impartición on-line.

ADISMONTA contó con los recursos suficientes de alojamiento de páginas webs (hosting) y gestión de dominio (www.adismonta.com) para la implementación del curso como formación on-line, y su impartición se hizo mediante plataforma de formación on-line adecuada a sus contenidos multimedia.

VI.- EVALUACIÓN

La acción formativa ha contado con una evaluación final que se paso la semana del 5 de noviembre al 11 de noviembre, para su realización se contó con un documento PDF autorellenable.







El resultado de la evaluación ha sido satisfactorio superando con solvencia la prueba tal y como se observa en la tabla y listado que se adjunta. El nivel general del grupo ha sido muy bueno.

	Número de participantes que han concluido con éxito una actividad de formación				
Medida relacionada	Hon	Hombres		Mujeres	
	< 25	≥ 25	< 25	≥ 25	TOTAL
Formación e información de los agentes económicos que desarrollen sus actividades en los ámbitos cubiertos por el eje 3	3		8	6	17
TOTAL	3		8	6	17

	NOMBRE Y APELLIDO	EVALUACIÓN
1	Antonio Alberto Cerrudo Nevado	APTO
2	Mónica Bravo Expósito	APTO
3	Borja Corrales	APTO
4	M. Carmen Holgado Jara	APTO
5	Soraya Encinas Lozano	APTO
6	Sandra Fragoso	APTO
7	Serena Garrido	APTO
8	Irene Guillén Martínez	APTO
9	Sira Isabel Barquero Molano	APTO
10	María Jesús Cerro	APTO
11	M. José Valle Molano	APTO
12	Victoria J. Alvarez Jara	APTO
13	Sandra Lorenzo	APTO
14	Justa M. Díaz	APTO
15	Marina Molano	APTO
16	Yolanda Nieto	APTO
17	Sergio Román	APTO





331.010

Curso de Formación para iniciativas basadas en nuevas tecnologías

I.- ALUMNOS

1.1 Alumnos que inician el curso:

	Hombres		Mujeres		TOTAL
	< 25	≥ 25	< 25	≥ 25	TOTAL
Formación e información de los agentes económicos que desarrollen sus actividades en los ámbitos cubiertos por el eje 3	2	8	5	20	35
TOTAL	2	8	5	20	35

1.2. Listado de alumnos:

	NOMBRE
1	Gema Plata Rodrigo
2	Angela Rodrigo Hierro
3	Alba Plata Rodrigo
4	Ivan Garcia Moreno
5	Belen Ronco Delgado
6	Javier Rodriguez Nevado
7	Sira Barquero Molano
8	Martin Gómez Ullate
9	Veronica Fernandez Garcia
10	Juan Gabriel Jara
11	Lorena Manzano Blasco
12	Carmen Martin Rodrigo
13	Rosa
14	Juana María Rodriguez Corbacho
15	Juan Plata Palomino
16	F. Enrique
17	Maria Jersus Paniagua Paniagua
18	Maria Rivero Pulido
19	Carlos Solis Perez
20	Charo Lambea Martin
21	Elisa Sofia Silveira Saraiva
22	Monica Miguel Rosco
23	Israel Leon Marquez
24	David Javier Rodriguez
25	M ^a Teresa Isidro Regodon
26	Esther Marini Yañez
27	Ma del Salor Gonzalez Martin
28	Elena Avila Trinidad
29	Ma del Mar Rodriguez Corbacho
30	Ana Isabel Galeano Valiente
31	Monset Ortiz Rodríguez
32	Diego Izquierdo Sevillano
33	Ramona Rodriguez Luengo
34	Vicenta Blazquez Bazaga







35 | Eva Muñoz Garcia

II.- OBJETIVOS

El "Curso de formación para iniciativas basadas en nuevas tecnologías" perseguirá los siguientes objetivos:

2.1. Objetivos generales:

- Orientar el desarrollo de actividades productivas y creación de empleo hacia actividades empresariales más productivas y con más futuro a partir del potencial endógeno del territorio.
- Desarrollar capacidades y conocimientos entre amplios sectores de población de la comarca para orientar a la creación de nuevas actividades económicas no agrarias en función del potencial productivo, propiciando que cada alumno/a desarrolle un plan de trabajo para poner en marcha una actividad económica alternativa que sirva como soporte a un plan de negocio.
- Propiciar el desarrollo de nuevas iniciativas empresariales hacia el potencial local y diversificación de la actividad económica y competitiva, propiciando la sustitución de actividades en crisis por otras de gran potencial de crecimiento.
- Favorecer la diversificación de actividades agrarias a actividades no agrarias que supongan una alternativa productiva y complemento de las rentas agrarias, y propicien nuevas actividades relacionadas con la fabricación, transformación y comercialización de productos y servicios.
- Movilizar el potencial de desarrollo endógeno de la comarca.
- Mejora de la capacidad empresarial de las pymes en activo y los nuevos promotores.
- Adaptación de las producciones de la comarca a las demandas del mercado.
- Formación para la creación y desarrollo de microempresas.
- Creación de nuevos empleos en el medio rural.
- Puesta en valor de los recursos naturales y culturales.
- Mejora del medio ambiente y el patrimonio rural.

2.2. Objetivos específicos:

- Visualizar las oportunidades de crear empresa en el medio rural en torno a actividades alternativas, innovadoras y viables.
- Orientar a aquellas personas que quieran poner en marcha un proyecto empresarial o una iniciativa innovadora en la comarca.
- Orientar a los agricultores, ganaderos y personas que desarrollan su actividad en la comarca para que puedan reorientar sus actividades al desarrollo de otras producciones con mayor potencial de crecimiento.
- Dar a conocer la potencialidad que ofrece la comarca a inversores y promotores que estén interesados en llevar a cabo proyectos innovadores.

2.3. Objetivos operativos:

- Conocer el contexto y las oportunidades que ofrece la comarca para el desarrollo de nuevas oportunidades basadas en el uso de las nuevas tecnologías.
- Conocer los recursos endógenos de la comarca y su proyección para el desarrollo de nuevas empresas.
- Analizar y estudiar las posibilidades de crear negocios en la comarca.







- Conocer el conjunto de ideas para desarrollar negocios en la comarca.
- Analizar y conocer las oportunidades para el desarrollo de negocios en el marco de distintos sectores en la comarca: análisis, oportunidades, amenazas, conocimientos, necesidades específicas, información de interés, normativa, ayudas...
- Conocer las líneas básicas para el desarrollo de un plan de negocio en torno al uso de las nuevas tecnologías en la comarca de Sierra de Montánchez y Tamuja.

III.- CONTENIDOS

Los contenidos del Curso de formación para iniciativas basadas en nuevas tecnologías en la comarca de Sierra de Montánchez y Tamuja se desarrollarán en base a los siguientes módulos:

Módulo 1

Nombre del módulo: Análisis de la comarca de Sierra de Montánchez y Tamuja Módulo 2

Nambre del médules. Estudio cobre la Unión Europea o

Nombre del módulo: Estudio sobre la Unión Europea e incidencia en la comarca.

Módulo 3

Nombre del módulo: Análisis y perspectivas del sector de las TIC en Extremadura

Módulo 4

Nombre del módulo: Análisis de proyectos alternativos basados en el sector de las TIC en la Comarca de Sierra de Montanchez y Tamuja

Módulo 5

Nombre del módulo: Desarrollo de un plan de negocio básico en torno a las TIC en la Comarca de Sierra de Montánchez y Tamuja.

IV.- DURACIÓN

El curso en su impartición ha tenido una duración equivalente a 100 horas lectivas.

V.- RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN

5.1 Resultados de la evaluación y calificaciones finales

El curso está generado metodológicamente para su impartición multimedia on-line.

El curso ha contado con una evaluación final del mismo para su realización en un documento autorellenable. (ANEXO 1)

El resultado de la evaluación ha sido satisfactorio superando con solvencia la prueba tal y como se observa en la tabla y listado que se adjunta. El nivel general del grupo ha sido muy bueno.

	Hombres		Mujeres		TOTAL
	< 25	≥ 25	< 25	≥ 25	TOTAL
Formación e información de los agentes económicos que desarrollen sus actividades en los ámbitos cubiertos por el eje 3	1	4	3	10	18
TOTAL	1	4	3	10	18





	NOMBRE Y APELLIDO	EVALUACIÓN
1	Gema Plata Rodrigo	APTO
2	Angela Rodrigo Hierro	APTO
3	Alba Plata Rodrigo	APTO
4	Ivan Garcia Moreno	APTO
5	Belén Ronco Delgado	APTO
6	Javier Rodriguez Nevado	APTO
7	Carmen Martin Rodrigo	APTO
8	Juan Plata Palomino	APTO
9	Carlos Solis Perez	APTO
10	Ma Rosario Lambea Martin	APTO
11	Monica Miguel Rosco	APTO
12	Israel Leon Marquez	APTO
13	Gregoria Isidro Regodon	APTO
14	Maria Elena Avila Trinidad	APTO
15	Ma del Mar Rodriguez Corbacho	APTO
16	Ana Isabel Galeano Valiente	APTO
17	Maria Montserrat Ortiz Rodriguez	APTO
18	Ramona Rodriguez Luengo	APTO

VI.- RESULTADOS ENCUESTA DE SATISFACCIÓN DEL ALUMNADO

Se incluye ANEXO 2 en el cual se presenta una valoración total y final de las encuestas de satisfacción realizadas por el alumnado.

Dicho test de satisfacción final, valora una primera parte que se centra en el desarrollo del curso:

- Contenidos
- Tutor
- Evaluación
- Web

De manera general y como se puede observar el grado de satisfacción en la valoración es de MUY ADECUADO destacando la alta puntuación obtenida en los apartados de contenidos, tutor.







331.011 Curso de calidad y gestión medioambiental

I.- ALUMNO

1.1 Alumnos que inician el curso:

Número de participantes

	Numero	Numero de participantes			
	Hombres		Muje	TOTAL	
	< 25	≥ 25	< 25	≥ 25	TOTAL
Formación e información de los agentes económicos que desarrollen sus actividades en los ámbitos cubiertos por el eje 3	2	13	1	12	28
TOTAL	2	13	1	12	28

1	Mª Teresa Isidro Regodon
2	Mª del Mar Rodriguez Corbacho
3	Charo Lambea Martin
4	Mª Ascencion Cerrato Rivera
5	Ana Isabel Galeano Valiente
6	Elena Avila Trinidad
7	Miguel Fraile Garcia
8	Sandra Guerra Jimenez
9	Carlos Javier Solis perez
10	Maria Garcia Sanchez
11	Oscar Nacarino Pizarro
12	Ramona Rodriguez Luengo
13	Juan Manuel Santos Barrado
14	Javier Rodriguez Nevado
15	Jesus Costa Gómez
16	Alfonso Jara Cerrudo
17	Alejo Vidarte Polo
18	Nazaret Gónzalez Sánchez
19	Israel leon Marquez
20	Roberto Nuñez Conde
21	Andres Guerra Guerra
22	Ismael Galan Guerra
23	Martin Pacheco Aviles
24	Pilar Holgado
25	Anselmo Gines Polo
26	Barbara Jara Sampayo
27	Ma del Carmen Gomez Nevado
28	Damian Perez

II.- OBJETIVOS

El curso de formación sobre Calidad y gestión medioambiental perseguirá los siguientes objetivos:







Objetivos generales a los que contribuye el curso:

- Orientar el desarrollo de actividades productivas y creación de empleo hacia actividades empresariales más productivas y con más futuro a partir del potencial endógeno del territorio.
- Desarrollar capacidades y conocimientos entre amplios sectores de población de la comarca para orientar a la creación de nuevas actividades económicas no agrarias en función del potencial productivo, propiciando que cada alumno/a desarrolle un plan de trabajo para poner en marcha una actividad económica alternativa que sirva como soporte a un plan de negocio.
- Propiciar el desarrollo de nuevas iniciativas empresariales hacia el potencial local y diversificación de la actividad económica y competitiva, propiciando la sustitución de actividades en crisis por otras de gran potencial de crecimiento.
- Favorecer la diversificación de actividades agrarias a actividades no agrarias que supongan una alternativa productiva y complemento de las rentas agrarias, y propicien nuevas actividades relacionadas con la fabricación, transformación y comercialización de productos y servicios.
- Movilizar el potencial de desarrollo endógeno de la comarca.
- Mejora de la capacidad empresarial de las pymes en activo y los nuevos promotores.
- Adaptación de las producciones de la comarca a las demandas del mercado.
- Formación para la creación y desarrollo de microempresas.
- Creación de nuevos empleos en el medio rural.
- Puesta en valor de los recursos naturales y culturales.
- Mejora del medio ambiente y el patrimonio rural.

Objetivos específicos:

- Visualizar las oportunidades de crear empresa en el medio rural en torno a actividades alternativas, innovadoras y viables.
- Orientar a aquellas personas que quieran poner en marcha un proyecto empresarial o una iniciativa innovadora en la comarca.
- Orientar a los agricultores, ganaderos y personas que desarrollan su actividad en la comarca para que puedan reorientar sus actividades al desarrollo de otras producciones con mayor potencial de crecimiento.
- Dar a conocer la potencialidad que ofrece la comarca a inversores y promotores que estén interesados en llevar a cabo proyectos innovadores.

Objetivos operativos:

- Conocer el contexto y las oportunidades que ofrece la comarca para el desarrollo de nuevas oportunidades basadas en el concepto de Calidad.
- Conocer los principios básicos de las normas de Calidad y gestión medioambiental (ISO 9001 y 14001)
- Analizar el papel estratégico de la Calidad.
- Conocer los principios básicos de la Mejora Continua y la excelencia empresarial.
- Conocer los principios básicos de los Sistemas Integrados Calidad y Medio Ambiente.
- Adquirir los conomimientos mínimos para la elaboración de un Plan de Innovación
- Adquirir los conocimientos mínimos para la elaboración de un Plan de Gestión de la Calidad.
- Introducir los conceptos básicos de un sistema de Calidad Territorial

III.- CONTENIDOS







Los contenidos del curso de formación sobre Calidad y gestión medioambiental en la comarca de Sierra de Montánchez y Tamuja se desarrollarán en base a los siguientes módulos:

Módulo 1

Nombre del módulo: Análisis de la comarca de Sierra de Montánchez y Tamuja

Módulo 2

Nombre del módulo: Estudio sobre la Unión Europea e incidencia en la comarca.

Módulo 3

Nombre del módulo: El concepto de Calidad

Módulo 4

Nombre del módulo: El papel estratégico de la Calidad

Módulo 5

Nombre del módulo: La elaboración de un Plan de Innovación

Módulo 6

Nombre del módulo: La elaboración de un Plan Integrado de Calidad

IV.- DURACIÓN

El curso en su impartición ha tenido una duración equivalente a 100 horas lectivas.

V.- RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN

El curso está generado metodológicamente para su impartición multimedia on-line. El curso ha contado con una evaluación final del mismo para su realización en un documento autorellenable.

El resultado de la evaluación ha sido satisfactorio superando con solvencia la prueba tal y como se observa en la estadística que se adjunta. El nivel general del grupo ha sido muy bueno.

	Hombres		Mujeres		TOTAL
	< 25	≥ 25	< 25	≥ 25	TOTAL
Formación e información de los agentes económicos que desarrollen sus actividades en los ámbitos cubiertos por el eje 3	2	4	0	6	12
TOTAL	2	4	0	6	12

	NOMBRE Y APELLIDO	EVALUACIÓN
1	Israel Leon Marquez	APTO
2	Gregoria Isidro Regodon	APTO
3	Maria Elena Avila Trinidad	APTO
4	Mª Ascención Cerrato Rivera	APTO
5	Miguel Fraile Garcia	APTO
6	Sandra Guerra Jimenez	APTO
7	Alejo Antonio Vidarte Polo	APTO
8	Andrés Guerra Guerra	APTO
9	Ismael Galán Guerra	APTO
10	Martin Pacheco Aviles	APTO
11	Ma del Mar Rodriguez Corbacho	APTO
12	Javier Rodriguez Nevado	APTO







331.012

Curso de formación para diversificación de actividades agrarias

I.- ALUMNOS

1.1. Tabla de alumnos que inician el curso por edades:

	Hombres		Mujeres		TOTAL
	< 25	≥ 25	< 25	≥ 25	TOTAL
Formación e información de los agentes económicos que desarrollen sus actividades en los ámbitos cubiertos por el eje 3	4	4	2	5	15
TOTAL	4	4	2	5	15

1.2 Listado de alumnos:

1	Alvado Martin Diaz Román
2	Miguel Fraile Garcia
3	Sandra Guerra Jimenez
4	Rafael Guillén Martín
5	Cecilio Diaz román
6	Barbara Jara Sampayo
7	Laura Martinez Carrasco
8	Israel Leon Marquez
9	Juan Antonio Guerra Barrado
10	Ana Belen Solis Cortes
11	Rocio Saveedra Solis
12	Jose Miguel Vasco Burgos
13	Ma del Mar Rodriguez Corbacho
14	Sergio Roman diaz
15	Joaquin Bohoyo

II.- OBJETIVOS

El Curso de formación para diversificación de actividades agrarias en la comarca de Sierra de Montánchez y Tamuja perseguirá los siguientes objetivos:

2.1. Objetivos generales:

- Orientar el desarrollo de actividades productivas y creación de empleo hacia actividades empresariales más productivas y con más futuro a partir del potencial endógeno del territorio.
- Desarrollar capacidades y conocimientos entre amplios sectores de población de la comarca para orientar a la creación de nuevas actividades económicas no agrarias en función del potencial productivo, propiciando que cada alumno/a desarrolle un plan de trabajo para poner en marcha una actividad económica alternativa que sirva como soporte a un plan de negocio.







- Propiciar el desarrollo de nuevas iniciativas empresariales hacia el potencial local y diversificación de la actividad económica y competitiva, propiciando la sustitución de actividades en crisis por otras de gran potencial de crecimiento.
- Favorecer la diversificación de actividades agrarias a actividades no agrarias que supongan una alternativa productiva y complemento de las rentas agrarias, y propicien nuevas actividades relacionadas con la fabricación, transformación y comercialización de productos y servicios.
- Movilizar el potencial de desarrollo endógeno de la comarca.
- Mejora de la capacidad empresarial de las pymes en activo y los nuevos promotores.
- Adaptación de las producciones de la comarca a las demandas del mercado.
- Formación para la creación y desarrollo de microempresas.
- Creación de nuevos empleos en el medio rural.
- Puesta en valor de los recursos naturales y culturales.
- Mejora del medio ambiente y el patrimonio rural.

2.2. Objetivos específicos:

- Visualizar las oportunidades de crear empresa en el medio rural en torno a actividades alternativas, innovadoras y viables.
- Orientar a aquellas personas que quieran poner en marcha un proyecto empresarial o una iniciativa innovadora en la Comarca.
- Orientar a los agricultores, ganaderos y personas que desarrollan su actividad en la Comarca para que puedan reorientar sus actividades al desarrollo de otras producciones con mayor potencial de crecimiento.
- Dar a conocer la potencialidad que ofrece la Comarca a inversores y promotores que estén interesados en llevar a cabo proyectos innovadores en el campo de la agricultura.
- Posibilitar el desarrollo de proyectos empresariales por los alumnos en la actividad que deseen poner en marcha.

2.3. Objetivos operativos:

- Conocer el contexto y las oportunidades que ofrece la comarca para el desarrollo de nuevas oportunidades.
- Conocer los recursos endógenos de la comarca y su proyección para el desarrollo de nuevas empresas.
- Analizar y estudiar las posibilidades de crear negocios en la comarca.
- Conocer el conjunto de ideas para el desarrollo de negocios en la comarca.
- Analizar el contexto de las orientaciones de la Política Agraria Comunitaria en el marco de la agricultura y la ganadería.
- Conocer el contexto general de la región extremeña en el marco de las producciones agrícolas y ganaderas.
- Analizar y conocer la agricultura y ganadería de la región.
- Conocer las alternativas de futuro para la agricultura en la región.
- Definir y diseñar en la práctica un plan de negocio básico en torno a una idea de negocio seleccionada por cada alumno/a. El inicio del proyecto emprendedor.
- Definir y diseñar en la práctica un plan de negocio básico en torno a una idea de negocio seleccionada por cada alumno/a. Los recursos de nuestra localidad, comarca y la región como base para emprender







- Definir y diseñar en la práctica un plan de negocio básico en torno a una idea de negocio seleccionada por cada alumno/a. Descubrir las oportunidades en el entorno.
- Definir y diseñar en la práctica un plan de negocio básico en torno a una idea de negocio seleccionada por cada alumno/a. A partir del descubrimiento de las oportunidades del entorno, hacemos ofertas
- Definir y diseñar en la práctica un plan de negocio básico en torno a una idea de negocio seleccionada por cada alumno/a. Innovación y creatividad aplicada a la oferta
- Definir y diseñar en la práctica un plan de negocio básico en torno a una idea de negocio seleccionada por cada alumno/a. Creación de un prototipo.
- Definir y diseñar en la práctica un plan de negocio básico en torno a una idea de negocio seleccionada por cada alumno/a. Los clientes compradores
- Definir y diseñar en la práctica un plan de negocio básico en torno a una idea de negocio seleccionada por cada alumno/a. Los clientes competencia
- Definir y diseñar en la práctica un plan de negocio básico en torno a una idea de negocio seleccionada por cada alumno/a. Los clientes proveedores
- Definir y diseñar en la práctica un plan de negocio básico en torno a una idea de negocio seleccionada por cada alumno/a. Los clientes prescriptores
- Definir y diseñar en la práctica un plan de negocio básico en torno a una idea de negocio seleccionada por cada alumno/a. Los clientes financiadores
- Definir y diseñar en la práctica un plan de negocio básico en torno a una idea de negocio seleccionada por cada alumno/a. La forma jurídica

III.- CONTENIDOS

Los contenidos del Curso de formación para diversificación de actividades agrarias en la comarca de Sierra de Montánchez y Tamuja se desarrollarán en base a los siguientes módulos:

Módulo 1

Nombre del módulo: Análisis de la comarca de Sierra de Montánchez y Tamuja Módulo 2

Modulo 2

Nombre del módulo: Estudio sobre la Unión Europea e incidencia en la comarca.

Módulo 3

Nombre del módulo: Análisis y perspectivas del sector agrario

Módulo 4

Nombre del módulo: Análisis de proyectos alternativos a la actividad agrícola en la comarca de Sierra de Montánchez y Tamuja

Módulo 5

Nombre del módulo: Desarrollo de un plan de negocio básico en la Comarca de Sierra de Montánchez y Tamuja.

IV.-

El curso en su impartición ha tenido una duración equivalente a 100 horas lectivas.

V.- RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN

5.1. Resultados de la evaluación y calificaciones finales







El curso está generado metodológicamente para su impartición multimedia on-line. El curso ha contado con una evaluación final del mismo para su realización en un documento autorellenable. (ANEXO 1)

El resultado de la evaluación ha sido satisfactorio superando con solvencia la prueba tal y como se observa en la estadística que se adjunta. El nivel general del grupo ha sido muy bueno.

	Hombres		Muje	res	TOTAL	
	< 25	≥ 25	< 25	≥ 25	TOTAL	
Formación e información de los agentes económicos que desarrollen sus actividades en los ámbitos cubiertos por el eje 3	2	1		2	5	
TOTAL	2	1		2	5	

	NOMBRE Y APELLIDO	EVALUACIÓN
1	Miguel Fraile Garcia	APTO
2	Sandra Guerra Jimenez	APTO
3	Alvaro Martin Diaz Roman	APTO
4	Israel Leon Marquez	APTO
5	Ma del Mar Rodriguez Corbacho	APTO





313.013 Curso Restauración de muebles antiguos



I.- ALUMNOS

Los alumnos asistentes al curso han sido los siguientes:

Nombre	Apellidos	Municipio
Juan Luis	Blanco Jaraíz	Almoharín
Francisco	Moreno Campos	Salvatierra de
Juan Luis	Pulido Pulido	Torrequemada
Raquel	Márquez Gómez	Zarza de
Jonathan	Encinas Torres	Torre de Santa
Mª del Rocio	Cordero Palacios	Aldea del Cano
Juan Francisco	Lebrón Lázaro	Montánchez
Carlos	Sánchez Luceño	Benquerencia
Juan José	Lledo Villar	Ruanes
Francisco Javier	Romo Caldera	Alcuescar
Roberto	Rodríguez Bravo	Valdefuentes
Miguel Angel	Cárcamo Barría	Sierra de Fuentes
Israel	León Márquez	Albalá
Juan José	Pérez Pulido	Torreorgaz
Dionisia	Poblador Expósito	Torre de Santa

No se han producido bajas durante el desarrollo del curso

II.- OBJETIVOS

El OBJETIVO GENERAL del curso ha sido cualificar a los alumnos para preparar los productos químicos en función de las técnicas de aplicación, características del







acabado y condiciones de soporte, realizando barnizados, lacados y acabados decorativos en carpintería y muebles.

OBJETIVOS ESPECIFICOS.-

- Decapar muebles con decapantes o decapadores eléctricos.
- Lijar muebles con lijadoras pulidoras o lijadoras de banda.
- Tintar con tintes al agua, al disolvente o al alcohol, utilizando para ello compresor y pistola de barnizado.
- Lijar con diferentes tecnicas, bien con tacos de lija, papel de lija o estropajo.
- Aplicar fondos de poliuretano con su correspondiente cantidad de mezcla y disolvente.
- Aplicar lacas de terminación con su correspondiente cantidad de mezcla y disolvente.
- Diferenciar y aplicar diferentes productos para la conservación y tratamiento de muebles.
- Imitar tecnicas de marmoleado y moteado para muebles.

Para ello se han empleado procedimientos mecánico-manuales, cumpliendo los criterios de calidad establecidos y la reglamentación vigente sobre prevención, seguridad, medio ambiente y salud laboral.

III.- CONTENIDOS

- Preparación de productos para el acabado

Productos para el barnizado y restauración de carpintería y muebles

Preparación de producto (mezclas)

- Acabado con sistemas mecánico-manuales
- Aplicación de acabados decorativos

Acabados decorativos (productos para restauración)

Tipos de acabados decorativos

Aplicación de tintes

Acabados a muñequilla

Acabados de dorado y plateado

METODOLOGÍA.-

Para este curso se ha empleado en primer lugar el método expositivo, explicando cuales son las características y formas de comportarse ante ciertas circunstancias de los productos para la restauración y barnizado. Una vez expuesto lo principal, se utilizó el método interrogativo para que, a partir de unas preguntas, los propios alumnos fueran definiendo las explicaciones y comprendiendo mejor la teoría.

Siguiendo un orden, se explicaron los conceptos, desde los más básicos a los más genéricos y abstractos. Es decir, se empezaron a explicar los conceptos básicos de la restauración, así como los productos y herramientas necesarias para la práctica.

Se intercaló teoría y práctica, ejercicios sencillos al principio que fueron aumentando en dificultad según se desarrollaba el temario del curso, de esta manera no se pierde concentración y evitamos la saturación de información.

Para motivar a los alumnos y demostrarles la utilidad del curso, se han acercado los conceptos a la realidad del día a día con ejemplos y ejercicios reales, dándoles a los alumnos diferentes trozos de maderas como productos a utilizar en restauración o barnizado técnicas y comportamientos.

EVALUACIÓN.-







Al inicio del proceso formativo se les pasó un cuestionario inicial con preguntas básicas sobre el oficio de la restauración, que nos sirvió para organizar y estructurar el curso. Y para conocer al final el nivel alcanzado por los alumnos

Con ello se pretende que el profesor sepa quien aprende, se basa en una observación sistemática y diaria de los trabajos realizados, la forma de aplicar los conceptos asimilados y la obtención de resultados.

IV.- DURACIÓN Y FECHAS

La duración total del curso ha sido de 100 horas, de las cuales 25 serán teóricas y 75 prácticas.

El curso se realizó entre el 11 de junio y el 21 de julio de 2012, entre las 8:00 y las 12:00 horas.

V.- MEDIOS PARA SU REALIZACIÓN

Aula de clases teóricas:

Se ha utilizado el aula de la sede conjunta de ADISMONTA-Mancomunidad Sierra de Montánchez, equipada con mobiliario docente para 15 plazas y para el profesor, además de los elementos auxiliares necesarios.

Instalaciones para prácticas:

Local con una superficie mínima de 200 metros cuadrados, con instalación de aire comprimido con compresor de 6 atmósferas y con condiciones ambientales de gran ventilación, de acuerdo con la normativa vigente de los correspondientes organismos competentes en la materia.

Aseos y servicios higiénico sanitarios .

VI.- PERSONAL DOCENTE

Para la puesta en marcha del curso se requirió la contratación de **un monitor/a** con los siguientes requisitos:

- Capacitación profesional en la ocupación relacionada con el curso.
- Experiencia profesional: tres años de experiencia profesional como mínimo en la ocupación relacionada con el curso o en el caso de poseer estudios universitarios un año de experiencia profesional en la ocupación.
- Nivel pedagógico: formación metodológica mediante curso de formación de formadores, o bien experiencia docente mínima un año.

VII. DESCRIPCIÓN DE LA ACCIÓN FORMATIVA

CARACTERÍSTICAS DE MUEBLES A RESTAURAR Y TECNICAS UTILIZADAS.-

1.- TÉCNICA AL ACEITE.











Muebles del siglo XVI de estilo colombino.

Lijados con lija de agua grano 220 , encolado de patas y traviesas con cola de carpintero Tratados con producto anticarcoma para una mejor conservación del mueble aplicando dos manos de aceite de mora para la protección exterior y pulido con paño de lana.





Resultado final del mueble ya terminado con

diferentes técnicas de restauración.





2.- TÉCNICA AL AGUA.-



Vitrina expositora de madera maciza

Para este mueble en particular se ha utilizado la técnica del acabado al agua utilizando para ello anielinas de color nogal diluidas con agua, aplicándolo con un paño e igualando el color con otro paño limpio. A continuación se le aplica una mano de fondo de poliuretano con compresor y pistola de barnizad, se lija con tacos de lija grano 110 o 120 y para el remate final se le aplica cera natural, Consiguiendo con ello un brillo semimate.

3.- TÉCNICA DE RASPADO.-



Mesa de despacho de estilo mejicano en madera de roble.

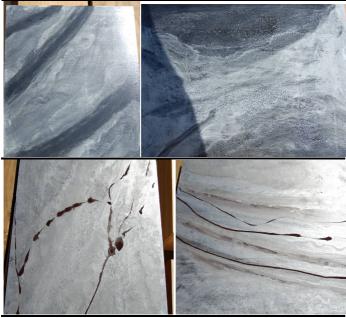
Para este mueble en particular se ha utilizado la técnica del raspado. Se utiliza un cepillo metálico y se raspa la madera siempre en sentido de la veta, para así conseguir quitar la veta blanda y dejar la veta dura. A continuación de lija levemente el mueble con lija de grano medio y se le aplica una mano de aceite de linaza par poder proteger y nutrir la madera .Por último se le aplica cera y se pule con paño de lana.





Así quedó el efecto del raspado.





Muestras de simulado de mármol o granito.

Para la aplicación de esta técnica se han utilizado trozos de tablero para la realización de dicha técnica. Los productos a utilizar para ello son: esmalte sintético, gasolina, laca de terminación. Esta técnica es la misma utilizada para muebles o para pared pero con diferentes productos para pared. No es de difícil aplicación pero sí es muy apreciada por los diseñadores ya que es un modo de trabajar que está en desuso y muy poco conocida.





331.014 Cursos responsable de mantenimiento de piscinas uso colectivo





LOCALIDADES DE IMPARTICIÓN:

2.2 Alumnos que finalizan el curso.

Torrequemada del 07 de mayo al 11 de mayo de 2012

	-25 a	años	25-45 años		> 45 años		TOTAL
	Н	M	Н	M	Н	M	
Nivel 1	2		5	1	5	2	15
Nivel 2			2				2
Nivel 3	1		1	3			5
Nivel 4		1	1				2
Nivel 5							
Sin datos							
TOTAL	3	1	9	4	5	2	24

Torre de Santa María del 21 de mayo al 25 de mayo de 2012







	-25 a	años	25-45	años	> 45	años	TOTAL
	Н	M	Н	M	Н	M	
Nivel 1	2	1	6	1	4		14
Nivel 2	2		1				3
Nivel 3	1		2		1		4
Nivel 4		1		1			2
Nivel 5			1				1
Sin datos							
TOTAL	5	2	10	2	5		24

Alcuéscar del 04 de junio al 08 de junio de 2012

	-25 a	años	25-45	años	> 45	años	TOTAL
	Н	M	Н	M	Н	M	
Nivel 1	2		5	3	3		13
Nivel 2	1		2			1	4
Nivel 3	1	2	1				4
Nivel 4		1					1
Nivel 5							0
Sin datos							0
TOTAL	4	3	8	3	3	1	22

Torre de Santa María del 28 de mayo al 01 de junio de 2012

	-25 a	años	25-45	años	> 45	años	TOTAL
	Н	M	Н	M	Н	M	
Nivel 1	3	2	6	5	1		17
Nivel 2	1		1	1			3
Nivel 3			1	1			2
Nivel 4		1	1				2
Nivel 5							0
Sin datos							0
TOTAL	4	3	9	7	1		24

Corresponde Memoria acción formativa realizada en la localidad de Torrequemada

ÍNDICE

1. SOLICITANTES.

1.1. Solicitantes por niveles formativos.

2. ALUMNOS.

- 2.1. Alumnos que inician el curso, por niveles formativos.
- 2.2. Alumnos que finalizan el curso, por niveles formativos.
- 2.3. Causas de las bajas de los alumnos.
- 2.4. Nuevas incorporaciones.
- 2.5. Alumnos por lugar de residencia.

3. PROFESORADO.

4. OBJETIVOS Y CONTENIDOS.

- 4.1. Objetivos.
- 4.2. Contenidos.







5. VARIACIONES PRODUCIDAS.

6. RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN.

- 6.1. Resultados de la evaluación.
- 6.2. Calificaciones finales.
- 6.3. Metodología.
- 6.4. Resultado final.
- 6.5. Control de asistencia

7. INCIDENCIAS.

- 8. DESARROLLO DE LA ACCION FORMATIVA (MODULOS ESPECIFICOS).
- 9. CONCLUSIONES DE LA ACCIÓN FORMATIVA.

10. RESULTADOS ENCUESTAS SATISFACCIÓN ALUMNADO.

1. SOLICITANTES

1.1. Según los datos del certificado de Solicitante: Tipología de los mismos por tramos de edad, sexo y niveles formativos.

	Alumnos me añ		Alumnos ma añ	TOTAL	
	Н	M	Н	M	
Nivel 1	6	2	5	2	15
Nivel 2	2				2
Nivel 3	3	2			5
Nivel 4	1	1			2
Nivel 5					
TOTAL	13	5	5	2	24

Nivel 1	Graduado Escolar, EGB, Graduado en ESO.
Nivel 2	Auxiliar, Técnico en grado medio o equivalente.
Nivel 3	Bachiller superior, BUP, Bachiller LOGSE, Técnico Especialista,
	Técnico Superior o equivalente
Nivel 4	Diplomado
Nivel 5	Licenciado

2. ALUMNOS.

2.1 Según los datos del certificado de inicio: tipología de los alumnos por tramo de edad, sexo y niveles formativos.

	-25 a	años	25-45	años	> 45	años	TOTAL
	Н	M	Н	M	Н	M	
Nivel 1	2		5	1	5	2	15
Nivel 2			2				2
Nivel 3	1		1	3			5
Nivel 4		1	1				2
Nivel 5							
Sin datos							
TOTAL	3	1	9	4	5	2	24

2.2 Alumnos que finalizan el curso.

		-25 años	25-45 años	> 45 años	TOTAL
--	--	----------	------------	-----------	-------







	Н	M	Н	M	Н	M	
Nivel 1	2		5	1	5	2	15
Nivel 2			2				2
Nivel 3	1		1	3			5
Nivel 4		1	1				2
Nivel 5							
Sin datos							
TOTAL	3	1	9	4	5	2	24

2.3 Causas de los movimiento

s de baja de los alumnos.

CAUSA DE LA BAJA	-25 años	25-45 años	> 45 años	TOTAL
Encontrar empleo				
derivado de la formación				
recibida en este curso				
Encontrar otro empleo				
Desinterés				
No adecuación del		1		1
horario		I		•
Por estudios				
Por enfermedad				
Otras (*)				
TOTAL		1		1

2.4 Nuevas incorporaciones.

	-25 a	años	25-45	años	> 45	años	TOTAL
	Н	M	Н	M	Н	M	
Nivel 1							
Nivel 2							
Nivel 3							
Nivel 4							
Nivel 5							
Sin datos							
TOTAL							0

2.5 Distribució n de alumnos

según lugar de residencia (todos los alumnos que sean dados de alta en el curso desde la Ficha de Inicio).

		ALUMNOS					
	Н	H M TOTAL					
RESIDENTES	9	6	15				
DESPLAZADOS	8	1	9				
TOTAL	17	7	24				

3. PROFESORADO.

- ÁREA DE ESPECIALIZACIÓN.
- TITULAR (NOMBRE Y APELLIDOS).
- NÚMERO DE HORAS.

	MÓDULO	NOMBRE Y APELLIDOS	HORAS
1	Aspectos Sanitarios	ROCIO DEL CARMEN GOMEZ CARMONA	1
2	Piscina de uso Colectivo	ROCIO DEL CARMEN	2







		GOMEZ CARMONA	
3	Prevención de Riesgos Laborales	ROCIO DEL CARMEN GOMEZ CARMONA	1
4	Criterios Generales de Limpieza y Desinfección	ROCIO DEL CARMEN GOMEZ CARMONA	4
5	Criterios de Calidad del Agua del Vaso	ALVARO IGLESIAS VIVAS	4
6	Sistemas de Entrada y Salida del Agua – Depuración	ALVARO IGLESIAS VIVAS	3
7	Practicas	ALVARO IGLESIAS VIVAS	2
8	Evaluación	ALVARO IGLESIAS VIVAS	1

4. OBJETIVOS Y CONTENIDOS.

4.1. Objetivos.

El objetivo principal del curso, que se ha desarrollado y obtenido, dado los resultados de test y evaluaciones de cada área, es la adquisición por parte del alumnado de los conocimientos necesarios para que desde un punto de vista profesional y ocupacional, obtengan una formación teórica y prácticas que les facilite el acceso al mundo laboral, y en el marco educativo y de formación en el que nos encontramos.

La realización de este curso se ofrece a todas aquellas personas que hayan trabajado o quieran trabajar en el mundo de los trabajos de mantenimiento.

De igual modo también va dirigido a aquellas personas que, sin tener experiencia previa en este campo, manifiesten interés por dedicarse profesionalmente a esta rama del mantenimiento y cuidado de las piscinas tanto de uso publico como privadas.

Esta formación específica, ofrece claros objetivos a conseguir:

- 1. Identificar todos los conceptos sanitarios que influyen en el mantenimiento de instalaciones.
- 2. Aplicar técnicas de sanidad y riesgos laborales buscando siempre el fin de prevenir posibles contaminaciones tanto de instalaciones como del personal.
- 3. Identificar y saber aplicar todos los sistemas de limpieza y desinfección.
- 4. Identificar las instalaciones y equipamientos de los establecimientos, sistemas de entrada y salida de agua y la depuración.

4.2. Contenidos.

La temporalización de los propios contenidos se ha desarrollado de tal manera que haya una interdependencia entre las diferentes áreas, para que el alumno sea capaz de adquirir una serie de conocimientos que con el paso de las diversas clases teóricas y que se apoyarán con la práctica en la piscina municipal consigan completar la formación mas completa.

Los contenidos específicos son:

Tema 1. ASPECTOS SANITARIOS. Contaminación de una piscina. Tipos de gérmenes que se transmiten al agua. Patologías asociadas al agua del vaso. Otros problemas asociados al uso de piscinas.

Tema 2. PISCINA DE USO COLECTIVO. Responsabilidades y competencias del responsable de mantenimiento. Esquema de una piscina. Elementos que la componen. Función de cada elemento. Tipos de piscinas (climatizadas, descubiertas,







jakuzzis, etc.). Origen del agua de aporte. Autorización administrativa de agua distinta de la red pública. Control analítico.

Tema 3. CRITERIOS GENERALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN. TIPOS DE SUSTANCIAS UTILIZADAS. Buenas prácticas de limpieza y desinfección. Desinfección del agua. Tipos de desinfección. Desinfectantes utilizados. Acción del ácido hipocloroso. Consumo de cloro y eficacia de los derivados del cloro. Clorometría. Control de pH y su importancia. Dosificadores automáticos de desinfectantes, etc. Alguicidas. Función y tipos. Floculación. Tipos y función de floculantes.

Tema 4. RIESGOS LABORALES. Marco normativo. Riesgos y daños para la salud derivados del uso de productos químicos. Precaución en el uso de productos químicos. Procedimientos de utilización y almacenamiento. Gestión de envases y residuos. Medidas y equipos de prevención.

Tema 5. CRITERIOS DE CALIDAD DEL AGUA DEL VASO. Indicadores del sistema de depuración agua: velocidad de filtración, pérdida de carga de los filtros, volumen de agua renovada al día, etc. Indicadores del tratamiento: Concentración de desinfectante residual utilizado, pH, temperatura del agua, humedad, turbidez, etc. Indicadores de la calidad de llenado y del agua del vaso. Tóxicos o irritantes. Microbiológicos. Otros indicadores de la calidad. Medición de parámetros físicos, químicos y microbiológicos.

Tema 6. SISTEMAS DE ENTRADA Y SALIDA DE AGUA. DEPURACIÓN. Circulación y filtración. Sistemas de depuración, filtración y recirculación del agua. Tipos de filtros y eficacia de los mismos.

Tema 7. PRÁCTICAS. Visitas a las instalaciones. Tornas de muestras y mediciones "in situ" de temperatura y desinfectante residual etc. Interpretación de la etiqueta de productos químicos. Preparación de disoluciones de productos a distintas concentraciones. Cumplimentación de hojas de registro de mantenimiento en el Libro Oficial de Registro de piscinas.

Tema 8. EVALUACIÓN. Al final de cada edición, se celebrará prueba escrita sobre los contenidos del curso.

5. VARIACIONES PRODUCIDAS EN EL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD CON RESPECTO A LA PROGRAMACIÓN GENERAL.

En cada una de estas casillas se reflejará la variación que se hubiese producido y la causa de la misma. Si con el espacio reservado no fuese suficiente se

utilizaría una página anexa.

CONCEPTO	VARIACIÓN PRODUCIDA	CAUSA DE LA VARIACIÓN
1. DURACIÓN	N.D.	
2. NIVEL	N.D.	
3. DESTINATARIOS	N.D.	
4. CALENDARIO	N.D.	
5. HORARIO	N.D.	
6. UNIDADES DE COMPETENCIA	N.D.	
7. MÓDULOS FORMATIVOS	N.D.	
8. PRÁCTICAS FORMATIVAS	N.D.	
9. MONITORES	N.D.	







10. CRITERIO DE	N.D.	
EVALUACIÓN		

N.D. Nada que destacar.

6. RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN.

6.1 Especificar brevemente los resultados obtenidos según la evaluación propuesta en la Programación General.

Los resultados de las distintas Evaluaciones teóricas así como las de prácticas durante y a la finalización de los distintos temas han sido muy satisfactorios, superando con solvencia todas las pruebas realizadas por la totalidad de los asistentes, tal y como se observa en las estadísticas que se adjuntan con una relación de cada área y de los asistentes.

El nivel general del grupo ha sido muy bueno, siendo palpable en el día a día en el desarrollo de las clases.

6.2. Calificaciones finales de cada área.

Se adjuntan en el siguiente documento, detallando la valoración de los profesores, tanto de la teoría como de la práctica y una valoración general.





	NOMBRE Y APELLIDO	TEORIA	PRACTICA	EVALUACION GENERAL
		(acierto/total)		
1	FRANCISCO JAVIER BARRAS PULIDO	22/25	APTO	APTO
2	JUAN MANUEL BARRAS PULIDO	22/25	APTO	APTO
3	CRISTIAN JOSE DIAZ PULIDO	23/25	APTO	APTO
4	PEDRO ESPADA MORGADO	20/25	APTO	APTO
5	PEDRO MARIA EXPOSITO CAMPOS	22/25	APTO	APTO
6	MANUEL GONZALEZ MORGADO	21/25	APTO	APTO
7	JOSE LUIS LOPEZ MORGADO	20/25	APTO	APTO
8	ALBERTO MANZANO ARROYO	21/25	APTO	APTO
9	JULIA MENDO ALFONSO	21/25	APTO	APTO
10	JOSE MIGUEL MERIDEÑO GUZMAN	19/25	APTO	APTO
11	MIGUEL PAVON PAVON	22/25	APTO	APTO
12	MARIA DEL MAR MORENO MEDINA	19/25	APTO	APTO
13	FRANCISCO MORGADO BARRA	21/25	APTO	APTO
14	ISIDORA MORGADO PALACIOS	18/25	APTO	APTO
15	ROSA MARIA PEREZ PEREZ	22/25	APTO	APTO
16	JUAN JOSE PLATA PALOMINO	16/25	APTO	APTO
17	FCO. JAVIER RODRIGUEZ MARTIN	23/25	APTO	APTO
18	NOELIA RODRIGUEZ MERIDEÑO	23/25	APTO	APTO
19	JAVIER RODRIGUEZ NEVADO	23/25	APTO	APTO
20	ISABEL MARIA RODRIGUEZ	20/25	APTO	APTO
	RENTERO			
21	MONICA ROSA BARRAS	23/25	APTO	APTO
22	SEBASTIAN ROSCO NIEVES	21/25	APTO	APTO
23	JULIAN VIDARTE CARRASCO	20/25	APTO	APTO
24	RAFAEL VIDARTE VARONA	23/25	APTO	APTO

6.3. Metodología.

En la metodología utilizada en el desarrollo del curso Responsable de Mantenimiento de Piscinas, se han tenido en cuenta la idiosincrasia del grupo, caracterizándose por la heterogeneidad del mismo, lo que ha propiciado que en el transcurso de esta acción formativa haya sido necesaria la aplicación de distintas pautas o métodos metodológicos, a saber, que el cuerpo docente ha expuesto ante el alumnado tres tipos de metodología didácticas, que responden a los siguientes patrones:

- 1. Una metodología expositiva.
- 2. Una metodología demostrativa.
- 3. Una metodología por descubrimiento.

El uso de estas técnicas propicia el correcto feed-back del alumno – profesor, estableciendo una sucesión metodológica que responde a una primera parte expositiva, donde el punto de inflexión se encuentra en la exposición del profesor, y en la explicación de los contenidos que el alumnado deberá adquirir. En un segundo momento, se llega a una metodología de la demostración en el que se combina la exposición del profesor con la participación de los alumnos implicando a los participantes en la dirección de la clase. Por último desde el punto de vista metodológico, el profesor trata en todo momento de orientar al alumno hacia un método por descubrimiento, que consiste en conducir al alumno para encontrar él mismo la respuesta o solución objeto del aprendizaje.

6.4. Resultado final.

	NOMBRE Y APELLIDO	NOTA FINAL DEL CURSO
1		
	FRANCISCO JAVIER BARRAS PULIDO	APTO
2		APTO
	JUAN MANUEL BARRAS PULIDO	ARTO
3	CRISTIAN JOSE DIAZ PULIDO	АРТО
4	CRISTIAN 303L DIAZ F OLIDO	APTO
-	PEDRO ESPADA MORGADO	Ario
5		APTO
	PEDRO MARIA EXPOSITO CAMPOS	
6		APTO
	MANUEL GONZALEZ MORGADO	
7		АРТО
•	JOSE LUIS LOPEZ MORGADO	ARTO
8	ALBERTO MANZANO ARROYO	АРТО
9	ALBERTO MANZANO ARROTO	APTO
9	JULIA MENDO ALFONSO	AFIO
10		APTO
. •	JOSE MIGUEL MERIDEÑO GUZMAN	7
11		APTO
	MIGUEL PAVON PAVON	
12		APTO
	MARIA DEL MAR MORENO MEDINA	
13	EDANGISCO MODO ADO DADDA	АРТО
14	FRANCISCO MORGADO BARRA	APTO
14	ISIDORA MORGADO PALACIOS	APIU
15	IODOTAL MORONDO I ALAGIGO	APTO
	ROSA MARIA PEREZ PEREZ	7
16		APTO
	JUAN JOSE PLATA PALOMINO	
17		APTO
	FCO. JAVIER RODRIGUEZ MARTIN	
18	NOTI IA PODDIOUEZ MEDIDEÑO	APTO
	NOELIA RODRIGUEZ MERIDEÑO	

19		APTO
	JAVIER RODRIGUEZ NEVADO	
20		APTO
	ISABEL MARIA RODRIGUEZ RENTERO	
21		APTO
	MONICA ROSA BARRAS	
22		APTO
	SEBASTIAN ROSCO NIEVES	
23		APTO
	JULIAN VIDARTE CARRASCO	
24		APTO
	RAFAEL VIDARTE VARONA	

6.5. Control de asistencia.

	NOMBRE Y APELLIDO	ASISTENCIA
1		
	FRANCISCO JAVIER BARRAS PULIDO	N.D
2	JUAN MANUEL BARRAS PULIDO	N.D
3	TOTAL MATCHE BARRAGE PRINCE	N.D
	CRISTIAN JOSE DIAZ PULIDO	
4	PEDRO ESPADA MORGADO	N.D
5	I LUNG LOI ADA MONOADO	N.D
	PEDRO MARIA EXPOSITO CAMPOS	
6	MANUEL GONZALEZ MORGADO	N.D
7		N.D
0	JOSE LUIS LOPEZ MORGADO	
8	ALBERTO MANZANO ARROYO	N.D
9		N.D
40	JULIA MENDO ALFONSO	Falks all malma and All described
10	JOSE MIGUEL MERIDEÑO GUZMAN	Falta el primer día, durante la inspección. El resto del curso N.D
11	TOOL WILKIDLING GUZIVIAN	N.D
	MIGUEL PAVON PAVON	
12	MARIA DEL MAR MORENO MEDINA	N.D
13		N.D
	FRANCISCO MORGADO BARRA	
14	ISIDORA MORGADO PALACIOS	N.D
15	TODOTA MOTORDO I ALAGIGO	N.D
	ROSA MARIA PEREZ PEREZ	
16	JUAN JOSE PLATA PALOMINO	N.D
17		N.D
	FCO. JAVIER RODRIGUEZ MARTIN	
18	NOELIA RODRIGUEZ MERIDEÑO	N.D
19		N.D
00	JAVIER RODRIGUEZ NEVADO	
20	ISABEL MARIA RODRIGUEZ RENTERO	N.D
21		N.D
00	MONICA ROSA BARRAS	
22	SEBASTIAN ROSCO NIEVES	N.D
23		N.D
0.4	JULIAN VIDARTE CARRASCO	
24	RAFAEL VIDARTE VARONA	N.D
	N.D. Nada sua destacas	

N.D. Nada que destacar.



El control de asistencia llevado a cabo, arroja el resultado de una completa satisfacción, ya que no se han producido prácticamente faltas de asistencia durante el curso, hecho que se concreta en el exitoso desarrollo de la acción formativa.

8. DESARROLLO DE LA ACCIÓN FORMATIVA (MODULOS ESPECIFICOS) OBJETIVO GENERAL.

El objetivo general del curso es que los alumnos adquirieran todos los conocimientos y desempeños para poder desarrollar una actividad como la de mantenedor de instalaciones con agua, en este caso desarrollar el trabajo de mantenedor de piscinas de uso colectivo y privado.

ACTIVIDADES.

Algunas de las actividades prácticas realizadas para reforzar los conocimientos teóricos han sido:

- Analizar las características del agua.
- Analizar el PH del agua y control del mismo mediante estudios de gotas.
- Analizar el PH del agua y control del mismo mediante estudios de pastillas.
- Estudio de una depuradora y su funcionamiento.
- Estudio y control de las presiones y sistemas de canalización de agua in-situ.

MEDIOS Y MATERIALES DIDÁCTICOS.

Los materiales utilizados en los temas de este curso han sido muy diversos incluyendo manuales de Responsable de Mantenimiento de Piscinas, guías de alumnos, RD que afecta al trabajo de mantenedor de piscinas y exposición practicas de controles de aqua con ESTUCHES DE CONTROL DE AGUA.

Los recursos disponibles para el desarrollo de las clases han sido pizarra, ordenadores, cañón y pantalla de proyección. Para suscitar la motivación de las participantes se han utilizado presentaciones en power-point para la exposición de contenidos.



METODOLOGÍA.

La metodología utilizada en las clases ha implicado constantemente a los alumnos en las actividades previstas, por tanto, ha sido activa, participativa y práctica.

Las exposiciones de los temas se realizaron de una manera dinámica, utilizando diversidad de recursos y de apoyos visuales, haciendo preguntas a los alumnos para favorecer su participación, invitándoles a la toma de apuntes, realizando debates y ejercicios de role playing (simulaciones) el día de las practicas en la piscina municipal, etc.

EVALUACIÓN. EVALUACIÓN DE ALUMNADO.

A lo largo de todo el curso se ha desarrollado la evaluación continua, para la cual se han tenido en cuenta

los siguientes aspectos:

Observación directa de los alumnos: motivación e interés ante los contenidos y actividades planteadas, actitud y predisposición al trabajo, implicación en la realización de actividades, participación, etc.



Además, como el control de los alumnos se ha producido con dos profesores, los dos coinciden en los mismo, el constante interés y la máxima involucración de todos los alumnos en las clases.

9. CONCLUSIONES DE LA ACCIÓN FORMATIVA.

De manera general, el desarrollo global del curso ha sido completamente satisfactorio, tanto en las clases puramente teóricas, así como en áreas prácticas.

En cuanto al alumnado, el conjunto del mismo, se ha implicado e involucrado de manera excepcional en el desarrollo del curso, interesándose por la materia de manera satisfactoria. El ambiente general del aula ha sido excelente lo que ha generado un desarrollo del curso muy satisfactorio.

Respecto a las prácticas fuera del centro, se han realizado en la piscina municipal de la localidad y algunas de ellas en el aula, actividad de la cual los alumnos quedaron muy conformes. Destacamos que durante la última hora de clase, se podía apreciar un debate entre el profesor y los alumnos sobre lo que habían aprendido en la parte practica y los alumnos solicitaban que las practicas tendrían que ser mas amplias.

La acción formativa a sido excelente.

10. RESULTADOS ENCUESTAS DE SATISFACCIÓN DEL ALUMNADO.

Se incluye anexo en el cual se presenta una valoración total y final de las encuestas de satisfacción realizadas por el alumnado.

Dicho test de satisfacción final, valora una primera parte que se centra en el desarrollo del curso:

- a) Objetivos del curso.
- b) Diseño del curso.
- c) Materiales empleados.
- d) Metodología.
- e) Evaluación.

De manera general y como se puede observar en el anexo relativo a las encuestas, el grado de satisfacción en la valoración de los cinco apartados es **SOBRESALIENTE** destacando la alta puntuación obtenida en apartados tales como los materiales empleados, que serán utilizados por el alumno a la hora de repasar, y mantener al día los conocimientos adquiridos para presentarse a los exámenes oficiales, y



de otro lado la metodología empleada por el cuerpo docente para la impartición de la materia en sus diversas áreas y campos del conocimiento.

De igual modo también es destacable la notable calificación hecha por parte del alumnado en referencia a los objetivos que se pretenden con el curso, el diseño del mismo y la evaluación llevada a cabo por el profesorado en cada una de sus áreas.

La segunda parte de dicho test hace referencia al profesorado y se tienen en cuentan los siguientes aspectos:

- a) Calidad docente.
- b) Relación entre docente y alumno en la enseñanza.

Como valoración absoluta de los resultados, reseñar que un gran porcentaje del alumnado ha destacado y tenido en cuenta la calidad docente del profesorado y sobre todo destacar la buena relación que el cuerpo docente ha creado entre el propio



alumnado y la relación de docentes y alumnos, como queda reflejado en la encuesta final.

De igual modo la mayoría del alumnado ha hecho específico algún aspecto reseñable para futuros cursos:

-Han manifestado la mayoría, que les hubiese gustado que el curso fuese mucho mas largo en tiempo, sobre todo en la parte practica.

331018

Curso de cocina contemporánea e iniciación a la gastronomía molecular

Celebrado en la localidad de Valdefuentes (Cáceres), desde el día 22 de octubre al 19 de noviembre de 2012, con un total de 80 horas.

ALUMNOS PARTICIPANTES

El curso de cocina contemporánea ha sido impartido a 15 alumnos de entre 18 y 25 años, previa inscripción y selección por parte de la Asociación para el Desarrollo Integral de la Sierra de Montánchez y Tamuja.

Entre los participantes, se encontraban 12 alumnos de la casa de oficio......

Por ellos, tras una evaluación inicial se detectó un nivel desigual, lo que ha llevado al técnico a adaptar cada una de las sesiones del curso para que todos los alumnos pudieran tener las mismas posibilidades de aprendizaje en la materia.

La participación y motivación de estos alumnos ha sido máxima, pudiendo demostrarse en una evaluación final de cualificación apta satisfactoria para todos ellos.

en una evaluación final de cualificación apía satisfactoria para
LISTADO DE ALUMNOS CURSO COCINA ADISMONTA
VICTORIA JOSEFA ÁLVAREZ JARA
MARIA DEL CARMEN HOLGADO JARA
MONICA BRAVO EXPÓSITO
FRANCISCO JAVIER ACEDO PÉREZ
ANTONIO ALBERTO CERRUDO NEVADO
ÁLVARO DÍAZ ROMÁN
JUSTA MARÍA DÍAZ VALIENTE
DAVID FRAGOSO CRESPO
SANDRA FRAGOSO VARILLA
EMILIA GUERRA PAVÓN
AHINOA MIGUEL BAYON
CARLOS FIDEL NIEVES HERNÁNDEZ
BIENVENIDA PÉREZ GARCÍA
DIEGO LUIS PÉREZ GARCÍA
ANTONIA RUBIO GÒMEZ

OBJETIVOS

El objetivo principal de nuestro curso ha sido conocer la cocina contemporánea, desde sus comienzos hasta la actualidad, así como adquirir los conocimientos necesarios para elaborar un plato creativo y de vanguardia, mediante la actualización y modernización de las técnicas de cocina, así como de productos y tendencias.



Contenidos

Cocina moderna, de autor y de mercado

- Evolución histórica de la cocina
- Fuentes de información y bibliografía sobre cocina moderna, de autor y de mercado:

identificación, selección, análisis, valoración y utilización

- Fundamentos
- Características generales de estos tipos de cocina
- Evolución de los movimientos gastronómicos
- Pioneros franceses y españoles
- La Nouvelle Cuisine o Nueva Cocina
- Antecedentes
- Hábitos y tendencias de consumo de elaboraciones culinarias
- De la Nueva Cocina o Nouvelle Cuisine a la cocina actual
- Utilización de materias primas características de cada zona en cocina

creativa - Cocina de fusión

- Cocina creativa o de autor
- Platos españoles más representativos
- Su repercusión en la industria hostelera
- El mercado y sus productos
- Nuevos productos introducidos en nuestros mercados en la última década
- Influencia de otras cocinas

PLANIFICACIÓN Y METODOLOGÍA

El horario del curso ha sido de Lunes a Viernes de 15.00 a 19.00 horas, siguiendo un modelo teórico- práctico en todas y cada una de las sesiones.

RECURSOS

RECURSOS MATERIALES

- MAQUINARIA: frigorífico, arcón congelador, módulo de fuegos, freidoras semi-industriales, plancha, horno, microondas, licuadora, sifón etc.
- BATERÍA Y UTILLAJE: ollas, sartenes, marmita, cazos, sauté, rondón, olla Express, vaporera, paellera, tablas, moldes, colador, colador chino, varillas, espátulas, aros, biberones, espalmadera, cuchillos, puntillas, balanza, soplete, escurridores, boles, tablas de corte, etc.
- MATERIAS PRIMAS: Lo que requiera cada clase, carne, pescado, verduras, frutas, congelados...



EVALUACIÓN

La evaluación es un proceso continuo que forma parte del mismo aprendizaje, debe permitir la adaptación de dicho proceso a las posibilidades del alumnado, y los resultados de la misma deben servir de guía al profesor para reorientar su trabajo y ajustarlo lo mejor posible a las características del alumnado.





Las técnicas de evaluación se han llevado a cabo mediante métodos tanto cuantitativos como cualitativos. Los procedimientos han sido variados descriptivos para garantizar la evaluación de los distintos tipos de objetivos y contenidos y para adoptar las medidas de refuerzo necesarias, siendo utilizadas la observación directa, la realización y revisión de las actividades así como la realización de diferentes exámenes tanto escritos como orales.

Dadas las peculiaridades de los alumnos de este curso, era necesario conocer de qué base partíamos, para adaptar el proceso de aprendizaje.

Por ello, como criterios de evaluación tomamos como referencia los objetivos propuestos y llevamos a cabo tres tipos de evaluación

- **Evaluación inicial**, realizada en nuestra primera sesión. Esta primera exploración permitió conocer los conocimientos previos de los alumnos/as, para poder adaptar la práctica docente a esos conocimientos previos y alcanzar así, sus intereses y necesidades.
- Evaluación continua, una etapa más del proceso educativo, por lo que éste debía ser evaluado momento a momento, sesión a sesión y no solo al final del mismo. Esta evaluación ha estado basada en la observación diaria del trabajo diario, así como, cooperación, reparto de responsabilidades, trabajo en equipo, limpieza, higiene,... Con ella iba anotando lo acontecido en el desarrollo de las diferentes actividades de una manera periódica, para poder analizar mejor la trayectoria seguida por el alumno.





En todo el proceso de evaluación se ha tenido en cuenta conceptos como la integración a nivel individual y grupal, la autoevaluación, la motivación intrínseca y extrínseca.

Ha sido una **evaluación integral** ya que han sido evaluados todos los elementos que intervienen en el proceso, no sólo la evaluación de los alumnos, sino también la de la propia práctica docente. Para ello, son varias las cuestiones que se han planteado



- ¿están los objetivos adaptados a las necesidades de los alumnos?
- ¿las actividades han sido realizadas satisfactoriamente?
- ¿he tenido en cuenta las necesidades de los alumnos a la hora de plantear los objetivos y contenidos?
- ¿ha sido suficiente el material aportado?,...

Por último, tras una **evaluación final** teórica y práctica se ha puesto fin a esta acción formativa, en la que se ha capacitado al alumnado de los conocimientos suficientes, así como autonomía de creación y elaboración.

Tras una última prueba escrita se ha dado por **apto** a todos los participantes del grupo, con una asistencia de 100% de todo el alumnado.















331.019 Curso de Iniciación a los Raids Multiaventura

Las actividades en el medio natural constituyen un campo en continua evolución y auge en nuestra región. Por este motivo consideramos importante haber apostado y seguir fomentando y desarrollando actividades que trabajen directamente con jóvenes asociados o no a clubs deportivos y asociaciones juveniles, para que puedan introducir en sus proyectos de futuro acciones que vinculen actividades en el medio natural con el objetivo de alcanzar el desarrollo integral de la persona.

Fecha de ejecución del 30 de noviembre al 02 de diciembre de 2012.

OBJETIVOS:

Aportar recursos para la organización y realización de actividades didácticas hy



extraescolares para asociaciones, clubs deportivos y población en general, como fomento de la participación en actividades de promoción deportiva (judex, Proades, Liga Exttremeña de Raids de Aventura, etc)

 Proporcionar al participante una formación básica en aspectos fundamentales de las actividades en la Naturaleza en general hy de los Raids de Aventura y las actividades en la naturaleza

en particular.

 Dar a conocer la Comarca objeto de actuación como potente de aprovechamiento turístico para la práctiva de este tipo de actividades y deporte

Medida relacionada: Formación e información de los agentes económicos que desarrollen sus actividades en los ámbitos cubiertos por el eje 3

PARTICIPANTES
FAITHGIFAITES

Número de alumnos que han participado en el			
curso de formación Iniciación a los Raids			
Multiaventura			

Hombres		Mujeres		TOTAL	
< 25	≥ 25	< 25	≥ 25	TOTAL	
3	9	0	11	23	







CONTENIDOS:

Introducción a las Actividades en el medio natural. La orientación de los Raids de Aventura.

El Valor educativo sede de las actividades en el medio natural.

Las actividades Multiaventura y su aplicación en Asociaciones, clubs deportivos y público en general amante de la naturaleza.

Aplicación Práctica. Organización y Recorrido de un Raid de Aventura.

Conocimiento de la buena práctica de btt, tiro con arco y cerbatana, escaldad y escalda, técnicas verticales, rápel, tirolina, puente mono y teleférico....

INSTALACIONES:

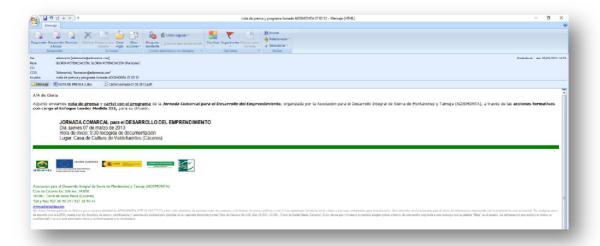
- Casa de cultura del Alcuéscar.
- Entorno natural de Alcuéscar-Montánchez.
- Casa de Cultura de Montánchez.
- Gimnasio-Aseos del instituto de Montánchez.
- Casco urbano de Montánchez.
- Pantano de Jarripa y entorno natural de Torremocha- Aldea del Cano, Torrequemada y Albalá.
- Casco urbano de Zarza de Montánchez.
- Entorno natural de Zarza de Montánchez y Salvatierra de Santiago.
- Pantano de Navaredonda.

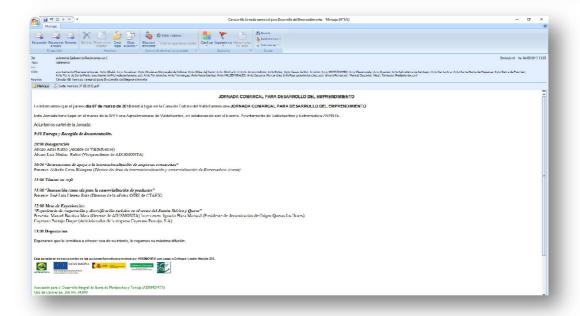


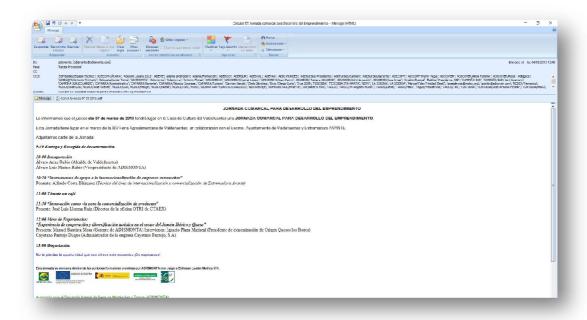
331.020 Jornadas técnicas comarcales para el emprendimiento

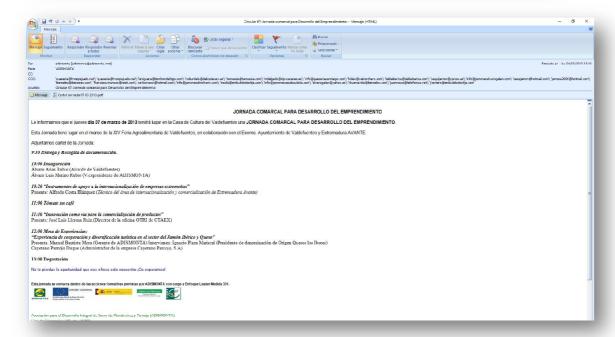












I.- JUSTIFICACIÓN

La XIV Feria Agroalimentaria se celebró durante los días 8, 9 y 10 de Marzo de 2013, Feria que puede considerarse como el escaparate y referente de nuestra Comarca. Es una actividad que está dentro del calendario de visita de gran parte de la población de nuestra comarca y alrededor. La celebración de dicha feria es la manera más idónea de acercar cada vez más a los empresarios de la Comarca, y de otras regiones de España, al mismo tiempo que se acercan sus clientes y vecinos. Es la forma más adecuada de llevar a cabo la apertura de nuestros mercados y la detección de nuevas oportunidades de negocio, al mismo tiempo que propiciaría que se consoliden las ya existentes

La celebración de esta Jornada de ámbito comarcal, pretendió atraer la atención y asistencia de profesionales y público en general, al objeto de informar sobre las



estrategias comarcales y las posibilidades de puesta en marcha de iniciativas empresariales en la comarca. Para asegurar una mayor afluencia de público se hicieron coincidir con la Feria Agroalimentaria. Aunque fueron abiertas al público en general, ya que pensamos que es una ocasión especial para informar y animar a iniciativas empresariales que sirvan para la diversificación hacia actividades no agrícolas, en base a la experiencia de empresas y cooperativas en la comercialización de productos locales, informando sobre las características que han de cumplir y dando a conocer las ayudas existentes, con especial hincapié en las convocatorias de ayudas a través del Eje 4 Leader, sin descartar como información genérica los retos y posibilidades en el campo de los productos agroalimentarios, como sector de interés en la estrategia local de desarrollo.

II.- LISTA DE PARTICIPANTES EN LAS JORNADAS.

NÚMERO	NOMBRE Y APELLIDOS
1	Juan Luis Jara Ferrera
2	Amparo Arias Sánchez
3	Pilar Martínez Solano
4	M ^a Jesús Fragoso Rodríguez
5	Marcos Gijón Guerra
6	Antonio Cano Cano
7	M ^a Dolores Palomino Rico
8	Bienve Pérez García
9	Juana Jara García
10	María Yolanda Morato Jose
11	M ^a Eugenia Alvarez Prieto
12	Isabel Mandunpe Rubio
13	Encarni Valhondo Nido
14	Ma Trinidad Merino Corbacho
15	Teresa Mateos Rodríguez
16	F. Gabriel Jara Sánchez
17	Carlos Javier Solís Perez
18	Roberto Nuñez Conde
19	Carlos Bautista Martín
20	Isabel Martínez Tomé
21	Mª Carmén García Rivera
22	M ^a del Mar Moreno Medina
23	María García
24	Alfredo Castro Blazquez

25	Oscar Francisco Nacarino Pizarro
26	Alonso Romero Aviles
27	Juan Carlos Gomez Holguín
28	José Mª Macias Encinas
29	José Damián Javier Mayoral
30	Oscar Francisco Nacarino Pizarro
31	Alfonso Romero Aviles
32	Juan Carlos Gómez Holguín
33	José María Macias Encinas
34	José Damían Javier Mayoral
35	Salvador de Isidro Regodón
36	Alvaro Luis Merino Rubio
37	Angela Carrasco Gómez
38	Mª Angeles Merino
39	David Molano
40	Igancio Plaza Mariscal
41	Santiago Pajuelo
42	Cayetano Pantojo Duque
43	Juan Rosco Vazquez
44	Mauel Pérez Rico
45	Santiago Valverde Merino
46	Antonio Solís Balset
47	Francisco H Pulido
48	Teresa Alvarado Rubio
49	Juan P. Muñoz Avilés
50	Vicentre Parrón Fernández
51	Carmén María García Vázquez

III.- OBJETIVOS

A lo largo de la Jornada, se persiguieron los siguientes objetivos:

OBJETIVO GENERAL:

- Promover la participación de los empresarios y trabajadores del sector en el desarrollo y planificación de actuaciones tendentes a la mejora de condiciones productivas y de trabajo.
- Fomentar el despegue de las economías locales en áreas de produccióntransformación.



- -Mejora de la capacidad empresarial de las pymes en activo y los nuevos promotores.
- Adaptación de las producciones de la comarca a las demandas del mercado.
- Ofrecer información práctica sobre los aspectos más importantes de la puesta en marcha, así como ofrecer un marco de reflexión en grupo sobre la idea empresarial.
- Informar y orientar sobre los aspectos más relevantes de la puesta en marcha de un proyecto empresarial, desde un punto de vista eminentemente práctico.

 OBJETIVOS ESPECÍFICOS:
 - Propiciar la apertura de nuevos mercados.
 - Explorar nuevas tendencias de negocio.
 - Realizar encuentros personalizados con expertos de mercado, para tratar temas de comercialización y exportación.
 - Informar formas de financiación y ayudas.
 - Orientar a los empresarios que desarrollan su actividad en la comarca para que puedan reorientar sus actividades al desarrollo de otras producciones con mayor potencial de crecimiento.
 - Dar a conocer la potencialidad que ofrece la Comarca a inversores y promotores que estén interesados en llevar a cabo proyectos innovadores.

IV.- CONTENIDOS

Los contenidos de la Jornada comarcal para el Desarrollo del Emprendimiento se desarrollaron en base a las siguientes ponencias:

- "Instrumentos de apoyo a la internacionalización de empresas extremeñas".
- "Innovación como vía para la comercialización de productos".
- Mesa de Experiencias: "Experiencia de cooperación y diversificación turística en el sector del Jamón Ibérico y Queso".

V.- DURACIÓN Y FECHAS

La duración de las jornadas fue desde las 9:30 hasta la 13:30 del día 7 de Marzo de 2013 en Valdefuentes, concretamente en la Casa de Cultura "Don Pedro Rubio".

VI.- MEDIOS PARA SU REALIZACIÓN

La jornada se desarrolló en el Salón de actos de la Casa de Cultura que está preparado para dicho acontecimiento, cañón, proyectos, atril, mesa de ponentes, mesa auxiliar para la entrega de material y recogida de firmas para los participantes del evento.

VII.- DESCRIPCIÓN DE PERSONAL PARA SU REALIZACIÓN

En esta jornada se contó con la intervención de AVANTE, CTAEX. Y para la mesa de experiencia se contó con profesionales en el sector de jamón y quesos.









331.021 Curso "Técnico en Atención especializada para enfermos de Alzheimer"



I. ALUMNOS

Los alumnos asistentes al curso han sido los siguientes:

	NOMBRE	APELLIDOS	POBLACIÓN
1	Verónica	Guillén Suárez	Valdefuentes
2	María Leonor	Suárez Lánchas	Valdefuentes
3	Marina	Márquez Serrano	Valdefuentes
4	Ana Maria	Expósito Gómez	Valdefuentes
5	María Jesús	Pérez Vadillo	Valdefuentes
6	María José	Carretero Campón	Valdefuentes
7	Noelia	Martín Caballero	Valdefuentes
8	Manuela	Jara Valverde	Valdefuentes
9	María Josefa	Galán Galán	Valdefuentes
10	Ana	García Serrano	Valdefuentes
11	Natividad	Holgado Meneses	Valdefuentes
12	María Pilar	Fernández Muriel	Valdefuentes
13	María del Carmen	Holgado Jara	Valdefuentes
14	Jennifer	Portillo Meneses	Valdefuentes
15	María del Pilar	Meneses Estrella	Valdefuentes
16	Rebeca	López Jiménez	Valdefuentes
17	Macarena	García Bravo	Casas de Don Antonio
18	Mercedes	Solís Rico	Torre de Santa María
19	Francisco	Ginés Polo	Valdefuentes
20	Anselmo	Compose Crondo	Valdeficentes
20	Soledad	Sampayo Grande	Valdefuentes
21	Bárbara	Jara Sampayo	Valdefuentes
22	África	Lamrani Holgado	Valdefuentes
23	PEDRO	FRAGOSO	Torre de Santa María
0.4		FERNANDEZ	Townsons
24	Juan	Barroso Gijo	Torremocha
25	Carmen	Fragoso Guerra	Arroyomolinos

II.- OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL:



- Ofrecer una solida formación teórico práctico en los aspectos sanitarios, psicológicos y sociales de la atención a los enfermos de Alzheimer.
- Capacitar técnicamente al alumno para realizar, de una forma autónoma y responsable las distintas atenciones primarias a los enfermos de Alzheimer.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Potenciar el desarrollo de destrezas y habilidades útiles para la vida diaria de los enfermos.
- Retrasar la perdida de las capacidades físicas y funcionales que posea el enfermo.
- Atender a los enfermos ya sea en el propio domicilio o en las instalaciones cedidas por distintas entidades.

III.- CONTENIDOS

MODULO I. ÁREA SANITARIA.

Tema 1. LAS DEMENCIAS EN LA

VEJEZ. Demencia y vejez.

Introducción. Definiciones. Conceptos

básicos. Clasificación de las demencias. Clasificación etiológica. Clasificación neuroanatomía. Clasificación clínica. Principales tipos de demencias. Enfermedad de Alzheimer. Demencia vascular. Enfermedad de Pick. Enfermedad de Parkinson.

Tema 2. DIAGNÓSTICOS DE LAS DEMENCIAS. Criterios de diagnósticos. Diagnóstico diferencial. Proceso del diagnóstico. Diagnósticos de las demencias. Reconocimiento temprano. Estrategia diagnóstica en atención primaria. Diagnóstico de sospecha. Confirmación de diagnóstico. Tablas de criterios de diagnósticos. Test de Pfeiffer. Criterios "DSMV-IV" de demencia Alzheimer. Criterios "NINCDS/ADRDA" de demencia Alzheimer. Criterios de "Demencia con cuerpos de Lewy". Rasgos clínicos de la demencia frontotemporal. Criterios de "NINCDS/AIREN" de demencia vascular.

Tema 3. TRATAMIENTO DE LAS DEMENCIAS. Tratamiento farmacológico de los trastornos cognitivos. Fármacos anticolinesterásicos. Fármacos no anticolinesterásicos. Consideraciones finales. Tratamiento farmacológico de los trastornos conductuales. Principios básicos. Tratamiento por grupos de síntomas. Clasificación clínica. Tratamiento no farmacológico de los trastornos conductuales. Guía de actividades. Objetivos. Cuidados paliativos en el tratamiento integrado de las demencias.

Tema 4. ESTUDIO DE LA ENFERMEDAD DE ALZHEIMER. La enfermedad de Alzheimer. Epidemiología. Etiología y patogenia. Factores genéticos en el desarrollo de la enfermedad de Alzheimer. Factores no genéticos en el desarrollo de la



enfermedad de Alzheimer. Cuadro clínico.

Tema 5. DIAGNÓSTICOS DE LA ENFERMEDAD DE ALZHEIMER. Diagnóstico anatomopatológico. Diagnóstico clínico. Aspectos cognitivos. Aspectos conductuales. Aspectos funcionales.

Tema 6. VARIABLES DE LA ENFERMEDAD DE ALZHEIMER. Tipos de enfermedad de Alzheimer. Complicaciones o subtipos. Depresión. Psicosis. Delirium. Agitación. Curso de la enfermedad de Alzheimer. Proceso diagnóstico de la enfermedad de Alzheimer. Relación con los cuidadores. Organización del cuidado. La información como herramienta terapéutica. Apoyo emocional a los cuidadores. Información a los cuidadores.

Tema 7. TRATAMIENTOS DE LA ENFERMEDAD DE ALZHEIMER. Tratamiento curativo. Tratamiento paliativo. Drogas inhibidoras de la acetilcolinesterasa. Antioxidantes. Antiinflamatorios. Estrógenos. Compuestos en estudio. Tratamiento de síntomas específicos. Depresión. Psicosis. Delirium. Agitación. Insomnio. Síndrome



vespertino. Tratamiento preventivo. Tablas complementarias.

Tema 8. MANEJO DEL PACIENTE CON ENFERMEDAD DE ALZHEIMER.

Introducción. Manejo del paciente encamado. Úlceras por presión. Tratamiento postural. Movilización de pacientes. Problemas de eliminación. Prevención de lesiones a los cuidadores.

Tema 9. HIGIENE PERSONAL. Principios.

Aseo o baño total. Aseo o baño parcial. Cuidados especiales. Manos y pies. Boca, oídos y cabello. Pliegues corporales. Vestuario y ropa de cama.

Tema 10. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA. Alimentación y nutrición. Nutrientes. Alimentos. Necesidades nutricionales en la vejez. Elaboración de una dieta. Tipos de dietas. Administración de alimentos.

MODULO II. ÁREA JURÍDICA.

Tema 11. ASPECTOS JURÍDICOS DE LAS DEMENCIAS (I). Derecho civil. Enfermos mentales incapacitados. Enfermos mentales no incapacitados. El internamiento.

Tema 12. ASPECTOS JURÍDICOS DE LS DEMENCIAS (II). Actos jurídicos en el derecho civil. Contratos. Reconocimientos de filiación. Testamentos. Matrimonios. Poderes notariales. Derecho penal. Derecho laboral.

Tema 13. ASISTENCIA SOCIAL GERIÁTRICA EN EXTREMADURA. Ley 2/1994, de



28 de abril, de asistencia social geriátrica, de la Junta de Extremadura. Decreto 88/1996, de 4 de junio, de regulación de ingresos en los centros residenciales.

MODULO III. ÁREA PSICOSOCIAL.

- **Tema 14. ESTUDIO EVOLUTIVO DE LA ENFERMEDAD DE ALZHEIMER**. Primera fase: Características, consejos, precauciones y necesidades asistenciales. Segunda fase: Características, consejos, precauciones y necesidades asistenciales. Tercera fase: Características, consejos, precauciones y necesidades asistenciales.
- **Tema 15. LOS CUIDADORES (I).** El esposo o la esposa como cuidador. Las hijas y los hijos como cuidadores. Etapas de adaptación al cuidado. Planificación del cuidado. Consecuencias del cuidado. Alteraciones en la vida del cuidador. La carga del cuidador.
- **Tema 16. LOS CUIDADORES (II).** La salud del cuidador. Reflexiones sobre la salud del cuidador. Señales de alerta. La salud física del cuidador. L salud psíquica del cuidador. Emociones y sentimientos del cuidador. Emociones y sentimientos positivos. Emociones y sentimientos negativos. Plan de actividades. Derechos de los cuidadores. Consejos para los cuidadores.
- **Tema 17. LA DEPENDENCIA**. Perfil de la persona dependiente. La dependencia. Causas de la dependencia. El contexto de la dependencia. La autonomía y autoestima. Consideraciones sobre la autonomía. Cuestionario para promover la autonomía.
- Tema 18. SITUACIONES DIFÍCILES EN EL CUIDADO. Comportamientos problemáticos. Causas de los comportamientos problemáticos. Desarrollo de un plan de acción. Ejemplo práctico de un plan de acción. Tipos de comportamientos problemáticos. Deambulación. Incontinencia. Enfado y agresividad. Problemas de sueño. Aislamiento y tristeza.
- **Tema 19. APOYO Y AYUDA AL CUIDADOR.** Apoyo al cuidador. Voluntariado. Servicios de respiro I. Servicios de respiro II. Solicitud de ayuda. Primeros pasos. Dificultades. Recomendaciones. Recursos externos. Orientaciones previas. Ayudas a domicilio. Ayudas exteriores.
- Tema 20. RECOMENDACIONES PARA LA ATENCIÓN DE PERSONAS CON DEMENCIA. Pérdida de memoria. Actividades diarias. Higiene personal e incontinencia. Lenguaje y comunicación. Trastornos de conducta. Atención médica. Ejercicio físico. Adaptación del entorno. Motivos para la adaptación del entorno. Recomendaciones para adaptar el entorno. Tema 21. EXPERIENCIAS DE CUIDADORES. Historias reales. El relato de una hija. La incertidumbre de un esposo. El lamento de una esposa.
- Tema 22. PLAN DE CUIDADOS A LOS ENFERMOS DE ALZHEIMER (I). Introducción. Primera fase. Situaciones de ayuda. Toma de medicación. Alimentación adecuada. Incontinencia. Hábito intestinal. Ejercicio continuado. Ejercicio y ocio. Sueño reparador. Capacidad de expresión. Cambios y pérdidas. Autosatisfacción. Relaciones sociales. Relaciones familiares. Autoestima. Necesidades espirituales.
- Tema 23. PLAN DE CUIDADOS A LOS ENFERMOS DE ALZHEIMER (II). Segunda fase. Prevención de lesiones. Alimentación equilibrada. Incontinencia. Inestabilidad física. Sueño reparador. Capacidad de expresión. Alteraciones mentales. Inseguridad y agresividad. Conductas inadecuadas.

Tema 24. PLAN DE CUIDADOS A LOS ENFERMOS DE ALZHEIMER (III). Tercera



fase. Hoja de seguimiento. Inmovilización. Nutrición y respiración. Evacuación. Incontinencia. Cambios posturales. Descanso. Manifestaciones de dolor. Sentimientos de soledad. Compañía constante. Manifestaciones de afecto. Adaptación al empeoramiento. Últimas manifestaciones.

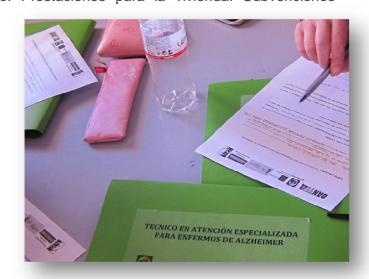
Tema 25. ANÁLISIS DE LA POBLACIÓN MAYOR EN EXTREMADURA. Características socio demográficas. Datos generales. Economía y vivienda. Convivencia. Miembros del hogar. Modalidades de convivencia. Salud. Hábitos de salud. Morbilidad y hospitalización. Deficiencias y ayudas técnicas.

Tema 26. RECURSOS PARA LAS PERSONAS MAYORES EN EXTREMADURA. Servicios sociales. Servicios sociales de base. Ayuda a domicilio. Tele asistencia. Hogares de mayores. Centros de día. Viviendas tuteladas. Residencias de mayores. Ayudas económicas. Prestaciones individuales de pago periódico. Prestaciones individuales de pago no periódico. Prestaciones para la vivienda. Subvenciones

institucionales. Programas sociales. Programas de participación social. Programas de balneoterapia. Recursos sanitarios. Recursos de protección jurídica.

Tema 27. ÉTICA. Éticas y ética. Bioética personalista. La corporalidad y el respeto a la fragilidad humana. Finitud y sus paradojas. La reconstrucción de los débiles. Recursos éticos para los enfermos de Alzheimer

MODULO IV. VALORACIÓN SOCIAL. MODULO V. ESTIMULACIÓN



Tema 28. INFLUENCIA DEL ENVEJECIMIENTO EN LA MEMORIA.

Tema 29. INTRODUCCIÓN HISTÓRICA A LA ENFERMEDAD DE ALZHEIMER.

Tema 30. ETIOPATOGENIA.

COGNITIVA.

Tema 31. CURSO Y SINTOMATOLOGÍA DE LA DEMENCIA TIPO ALZHEIMER (DTA). Tema 32. TRATAMIENTO EN LA ENFERMEDAD DE ALZHEIMER. Tema 33. INTERVENCIÓN COGNITIVA.

Tema 34. ÁREAS COGNITIVAS AFECTADAS EN LA DEMENCIA TIPO ALZHEIMER: PAUTAS DE ESTIMULACIÓN.

Tema 35. EJERCICIOS DE ESTIMULACIÓN COGNITIVA PARA ENFERMOS DE ALZHEIMER.

IV.- DURACIÓN Y FECHAS

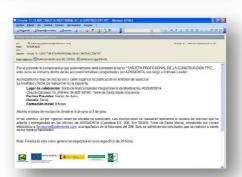
La duración total del curso ha sido de 80 horas, más 20 horas de prácticas que han sido voluntarias y realizadas y organizadas desde la Asociación de familiares de enfermos de Alzheimer y otras demencias neurodegenerativas.

El curso comenzó el 27 de mayo y finalizó el 28 de junio de 2013, durante 4 horas al día en horario de mañana de 10:00 a 14:00 horas.



331.022 Curso Tarjeta Profesional de la Construcción





Nº	NOMBRE	APELLIDOS
1	JERONIMO	VIDARTE ROMAN
2	Israel	León Márquez
3	PEDRO	FRAGOSO FERNANDEZ
4	JUAN	GARCIA PALLERO
5	JUAN JOSE	TOSTADO SANCHEZ
6	ALBERTO	GIBAJA MARTIN
7	AGUSTIN	RONCERO CARRASCO
8	ANGEL LUIS	RUIZ GUTIERREZ
9	JUAN ANTONIO	MORENO FERNANDEZ
10	JOSE ANTONIO	JARA FERREIRA



11	Francisco Javier	Acedo Pérez
12	GAUDENCIO	ACEDO GARCIA
13	JOSE VICENTE	FERNANDEZ GASPAR
14	ALFONSO	LOZANO GASPAR
15	ANTONIO JOAQUIN	RONCERO ALVAREZ
16	JUAN	MENESES CARRASCO
17	FRANCISCO JAVIER	MORENO DOMINGUEZ
18	JOSE	GUILLEN BARRIGA
19	ANTONIO JOSÉ	PRIETO GARCÍA
20	CARLOS	GONZÁLEZ NARCISO

Curso Tarista Duefacional de la	Alumnos que han superado					
Curso Tarjeta Profesional de la Construcción	Hombres		Mujeres		TOTAL	
001131111001011	< 25	≥ 25	< 25	≥ 25	TOTAL	
Medida relacionada: Formación e información de los agentes económicos que desarrollen sus actividades en los ámbitos cubiertos por el eje 3	4	16			20	

CONTENIDOS IMPARTIDOS:

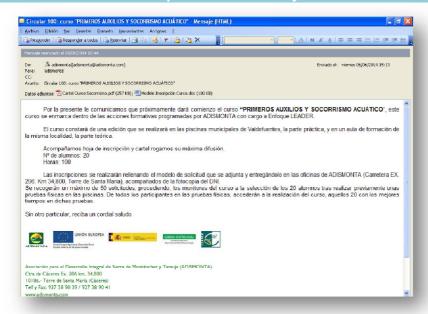
- A. Conceptos básicos sobre seguridad y salud.
 - El trabajo y la salud. Los riesgos profesionales. Factores de riesgo.
 - Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales.
 Deberes y obligaciones básicas en esta materia.
- B. Técnicas preventivas elementales sobre riesgos genéricos.
 - Caídas a distinto nivel, manipulación de cargas, medios de protección colectiva, equipos de protección individual, etc.
 - Medios auxiliares (andamios colgados, modulares, borriquetas, etc.)
 - Equipos de trabajo (aparatos elevadores, pequeña maquinaria, etc.).
 - Señalización.
 - Simbología de los productos y materiales utilizados en las obras de construcción.
- C. Primeros auxilios y medidas de emergencia.
 - Procedimientos generales.
 - Plan de actuación.
- D. Derechos y obligaciones.
 - Participación, información, consulta y propuestas.





331.023

Curso primeros auxilios y socorrismo acuático



ACTIVIDAD A02: CURSO PRIMEROS AUXILIOS Y SOCORRISMO ACUÁTICO

ACTIVIDADES (con fecha de realización y número de personas beneficiarias)

Las diferentes posibilidades de inserción laboral, en este caso dirigidas a jóvenes de la comarca, es uno de los motivos por los que se realiza este tipo de formación, y es que, el curso de socorrismo acuático ofrece los principales conocimientos y técnicas necesarias para preservar la seguridad de los usuarios de instalaciones acuáticas o del medio acuático, atendiendo a las situaciones de carácter sanitario que se pueden desencadenar en una situación de emergencias.

El curso se realizó en Valdefuentes, desde el 23 de Junio hasta el 25 de Julio, ambos inclusive, en el que se realizaron las dos partes en las que constaba el mismo:

- Primeros auxilios (realizado en las instalaciones de la casa de la cultura de Valdefuentes)
- Socorrismo acuático (realizado en las piscinas municipales de Valdefuentes)

Se recogieron las 50 primeras inscripciones, para, en la primera jornada del curso se realizase una prueba de selección en el mismo pasando unas determinadas pruebas físicas. Los 20 mejores participantes fueron los que accedieron a la realización del curso. 20 alumnos cuyas edades y sexos se distribuyen según la siguiente tabla:

"PRIMEROS AUXILIOS Y SOCORRISMO ACUÁTICO"

Medida relacionada: Formación e información de los agentes económicos que desarrollen sus actividades en los ámbitos cubiertos por el eje 3

PARTICIPANTES

en el curso de "Primeros Auxilios y Socorrismo Acuático"									
Hombres Mujeres									
< 25	≥ 25	< 25	≥ 25	AL					
16 1 3									

Número de alumnos que han participado





En las dos siguientes tablas, mostramos los alumnos que superaron la primera parte del curso "Primeros Auxilios" y en la segunda, mostramos los alumnos aptos en la segunda parte de "Socorrismo Acuático".

Cur	so de Primeros Auxilios y	Alumnos que han superado el módulo de primeros Auxilios						
	Socorrismo Acuático	Hom	bres	Mu	TOTAL			
		< 25	≥ 25	< 25	≥ 25	IOIAL		
e info econ sus a	ida relacionada: Formación ormación de los agentes nómicos que desarrollen actividades en los ámbitos ertos por el eje 3	15	1	3	0	19		

Curso de Primeros Auxilios y	Alumnos que han superado el módulo de Socorrismo Acuático						
Socorrismo Acuático	Hombres		Mujeres		TOT		
	< 25	≥ 25	< 25	≥ 25	AL		
Medida relacionada: Formación e información de los agentes económicos que desarrollen sus actividades en los ámbitos cubiertos por el eje 3	9	0	2	0	11		

OBJETIVOS Y RESULTADOS:

Los objetivos que se han perseguido en el curso han sido los siguientes:

OBJETIVOS GENERALES:

- Capacitar al alumnado en el conocimiento de las técnicas, actitudes y habilidades necesarias que le permitan desarrollar de forma eficaz sus tareas como socorrista acuático.
- Conocer los contenidos teóricos que justifican el empleo de dichas técnicas

ESPECIFICOS:

- Conocer los fundamentos de los Primeros Auxilios, y la terminología básica de anatomía.
- Saber aplicar correctamente las técnicas de Reanimación Cardio Pulmonar
- (RCP).
- Aplicar correctamente técnicas básicas para poder actuar ante situaciones de urgencia: heridas, traumatismos, quemaduras y accidentes con más de una víctima.
- Saber movilizar correctamente a una persona herida.
- Aplicar correctamente técnicas básicas para poder actuar ante situaciones de urgencia: heridas, traumatismos, quemaduras y accidentes acuáticos.
- Conocer los contenidos teóricos que justifican el empleo de dichas técnicas
- Conocer la legislación actual relativa a la seguridad en el medio acuático.

Los resultados han sido satisfactorios, superando el curso en su totalidad 11 de los 20 inicialmente inscritos, los dos módulos, superaron el primer modulo 19 de los 20 iniciales.





Los alumnos que han superado el curso, que han obtenido el diploma acreditativo de haber acabado la formación como "aptos", han superado con creces los objetivos que se planteaban en el curso.

Ante la dificultad de las pruebas físicas del segundo módulo, el número de alumnos que lo superan disminuye frente al primer módulo, ya que los objetivos físicos son mucho más exigentes, de manera que los que lograr superar el segundo módulo cumplen en la totalidad los objetivos previstos.



331.024 Curso Tarjeta Profesional de la Construcción (20 h)



INFORMACIÓN DEL CURSO

La Tarjeta Profesional de la Construcción es una herramienta estrechamente vinculada con la formación en materia de prevención de riesgos laborales que deben poseer todos los trabajadores del sector de la construcción. Asimismo, esta herramienta avala:



- La experiencia en el sector. La cualificación profesional. La formación recibida.
- La TPC viene siendo obligatoria, tal y como recoge el IV Convenio Colectivo General del Sector de la Construcción (2007-2011), a partir del 1 de enero de 2012. Ventajas de la TPC para el trabajador. Entre otras ventajas, la TPC acredita la formación en materia de prevención de riesgos laborales recibida por el trabajador.

Además:

- Acredita cualquier otro tipo de formación que se haya recibido. - Acredita la categoría profesional y la experiencia en el sector. - Acredita que ha sido sometido a los reconocimientos médicos (vigilancia de la salud), según lo estipulado en el citado convenio. - Facilita el acceso a los servicios de la Fundación Laboral de la Construcción. - Acredita la especialidad cursada, en

este caso la especialidad de Construcción con 20 horas.

Ventajas de la TPC para las empresas. Disponer de un soporte que les permita:

- Certificar que sus trabajadores disponen, como mínimo, de la formación inicial en materia de prevención de riesgos laborales. - Constatar que los trabajadores de nueva incorporación poseen, al menos, la formación inicial antes citada. - Comprobar que los trabajadores pertenecientes a las empresas subcontratistas tienen la mencionada formación. - De este modo las empresas podrán dar respuesta a los requisitos derivados tanto del Convenio General del Sector de la Construcción 2007 – 2 011,



como de la Ley 32_/ 2 006, reguladora de la subcontratación en el Sector de la Construcción

REQUISITOS

Para obtener la TPC hemos desarrollado una de las acciones formativas más completas en materia de prevención de riesgos laborales, el curso se ha desarrollado con total normalidad, en el periodo de seis días, con una duración determinada cada día (detallada más adelante)

Νº	NOMBRE Y APELLIDOS
1	JERONIMO VIDARTE ROMAN
2	JOSE DAMIAN JAVIER MAYORAL
3	ENCARNACIÓN VALHONDO NIÑO
4	ALFONSO ROMERO AVILES
5	JUAN CARLOS GOMEZ HOLGUIN
6	LUIS MANUEL RODRIGO HIERRO
7	MIGUEL PAVON PAVON
8	BENITO GALINDO DONOSO
9	VALENTIN MERINO VINAGRE
10	SERGIO SOLIS MERINO
11	DOMINGO SOLIS TORIL
12	JOAQUIN SOLIS IGLESIAS
13	FRANCISCO RODRIGUEZ FERNANDEZ
14	JOSE MANUEL FRAGOSO SANCHEZ
15	JUAN JOSE TOSTADO SANCHEZ
16	JOSE FERNANDEZ SANCHEZ
17	MANUEL LAVADO MORENO

ACREDITACIONES

DANTE FORMACION PROFESIONAL es una entidad que a través de nuestro centro colaborador (Asociación APROICOM Ingeniería con CIF: G-104290) en Materia de prevención de Riesgos Laborales y la cual está Homologada por la Fundación Laboral de la Construcción en Prevención de Riesgos Laborales s/ el IV Convenio Colectivo General del Sector de la Construcción (Ámbito Territorial Cáceres y Badajoz).

CONTENIDOS FORMATIVOS

MÓDULO 1: AULA PERMANENTE – FORMACIÓN INICIAL: Duración: 8 horas. (Art. 138. del Convenio General del Sector de la Construcción 2007-2011) Conceptos básicos sobre seguridad y salud.

- El trabajo y la salud. Los riesgos profesionales. Factores de riesgo. - Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales. Deberes y obligaciones básicas en esta materia.

Técnicas preventivas elementales sobre riesgos genéricos.

- Caídas a distinto nivel, manipulación de cargas, medios de protección colectiva, equipos de protección individual, etc. - Medios auxiliares (andamios colgados, modulares, borriquetas, etc.) - Equipos de trabajo (aparatos elevadores, pequeña maquinaria, etc.). - Señalización. - Simbología de los productos y materiales utilizados en las obras de construcción.

Primeros auxilios y medidas de emergencia.

- Procedimientos generales. - Plan de actuación. Derechos y obligaciones.



MÓDULO 2: FORMACIÓN ESPECIFICA: Duración: 12 horas.

(Art. 150. del Convenio General del Sector de la Construcción 2012-2016)

Definición de los trabajos. - Fachadas (fábrica de ladrillo y revestimiento de cemento). - Distribución interior. - Materiales (cerámicos, cartón-yeso, escayola, etc.).

Técnicas preventivas específicas. - Aplicación del plan de seguridad y salud en la tarea concreta. Evaluación de riesgos en el caso de que no exista plan. - Protecciones colectivas (colocación, usos y obligaciones y mantenimiento). - Protecciones individuales (colocación, usos y obligaciones y mantenimiento).

Medios auxiliares, equipos y herramientas. - Andamios. - Borriquetas. - Plataformas de trabajo, pasarelas, etc.

Verificación, identificación y vigilancia del lugar de trabajo y su entorno. - Riesgos y medidas preventivas necesarias. - Conocimiento del entorno del lugar de trabajo. Planificación de las tareas desde un punto de vista preventivo. - Manipulación de productos químicos. Ficha de datos de seguridad. Simbología.

Interferencias entre actividades. - Actividades simultáneas o sucesivas.

Derechos y obligaciones. - Marco normativo general y específico. - Organización de la prevención. - Fomento de la toma de conciencia sobre la importancia de involucrarse en la prevención de riesgos laborales. - Participación, información, consulta y propuestas.

PRUEBA DE EVALUACIÓN

Al finalizar la edición del curso, se celebro por parte del Docente (Raul Batuecas) la prueba de evaluación escrita, de 1 hora de duración. La prueba consistirá en un examen tipo test compuesto de preguntas con 4 posibles respuestas, una de las cuales será correcta. La puntuación de la prueba será numérica, valorando cada pregunta con un punto sobre veinticinco si es correcta, cero puntos si no se contesta y restando un tercio de punto si se contesta erróneamente. La puntuación final se calculará sobre una nota máxima de 10 y se considerará "apto" si obtiene un mínimo de 5 puntos.

MODALIDAD Y DURACIÓN

El curso ha constado de una duración de 20 horas presenciales, las cuales se han repartido de la siguiente manera: Lunes: 3 horas Martes: 3 horas Miércoles: 3 horas. Jueves: 3 horas. Viernes: 5 horas. Sábado: 3 horas.

PERFIL DEL DOCENTE

El Profesor (RAUL BATUECAS) está debidamente habilitado y Cualificado por la Fundación Laboral de la Construcción, con Formación en Metodología Didáctica y Experiencia mínima de 3 años en el sector de la Prevención de Riesgos Laborales.

	TARJETA PROFESIONAL DE LA CONSTRUCCIÓN												
	20 HORAS												
Mes	Lu Ma Mi Ju Vi Sa Do					ī Sa Do Días Horario MODALIDAD				DOCENTE			
_													
	1	2	3	4	5	6	7	22	3 horas	TEORIA]		
0	8	9	10	11	12	13	14	23	3 horas	TEORIA			
AGOSTO	15	16	17	18	19	20	21	24	3 horas	TEORIA	RAUL BATUECAS		
9	22	23	24	25	26	27	28	25	3 horas	TEORIA	RAUL DATULCAS		
⋖	29	30	31					26	5 horas	TEORIA			
								27	3 horas	TEORIA			

INFORMACIÓN ADICIONAL



DANTE FORMACION PROFESIONAL facilito a través de su docente en el momento de la finalización a todos sus alumnos la información necesaria para una vez superada la Evaluación y emitida su Certificación, puedan proceder a la solicitud de la Tarjeta Profesional de la Construcción.

EQUIPAMIENTO Y MATERIALES PARA LA COORDINACIÓN Y DOCENCIA

☐ Proyector de vídeo. ☐ PC portátil.

MATERIAL DE CONSUMO

☐ Material de oficina. ☐ Cuaderno ☐ Bolígrafos. ☐ Temario.

MATERIAL DIDÁCTICO

□ A los alumnos se les proporcionará los medios materiales y didácticos imprescindibles para el desarrollo del curso. RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN

La evaluación de los alumnos se ha realizado tal y como se especificaba en la programación del curso, es decir, mediante una prueba escrita constituida por preguntas tipo test con cuatro opciones de respuesta, sólo una válida de los contenidos teóricos explicados en clase. Los criterios de evaluación permiten valorar la adquisición de los contenidos por parte de los alumnos. Los resultados se exponen a continuación:

EL TOTAL DE LOS ALUMNOS ES DECLARADO: APTO INCIDENCIAS

No se ha registrado incidencias en el transcurso del curso.





331.025 Curso 20h Tarjeta Profesional de la Construcción (3 ediciones)



OBJETIVO GENERAL

Adquirir los conocimientos necesarios, tanto teóricos como prácticos, para la aplicación de técnicas seguras de trabajo durante la ejecución de las unidades de obra que lleva a cabo.



OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- .- Saber identificar qué actividades, sistemas de ejecución, materiales y equipo de trabajo se incluyen en el concepto de oficio de albañilería.
- .- Diferenciar los riesgos específicos inherentes a las tareas, equipos de trabajo y áreas de la unidad de obra concreta así como conocer las técnicas preventivas específicas para su aplicación en cada caso.
- .- Aprender a utilizar los mecanismos tanto para la verificación, identificación y vigilancia del lugar de trabajo y su entorno, como para la planificación de las tareas desde un punto de vista preventivo.
- .- Saber identificar qué riesgos se derivan de la interferencia entre

actividades.

- .- Conocer cuáles son los derechos y deberes en materia preventiva.
- .- Asimilar la importancia de la participación y de la implicación de cada trabajador en la aplicación de la prevención en las unidades de obra que desarrolle.
- .- Adquirir nociones acerca del marco normativo general y específico de aplicación.



Localidad: Valdefuentes (Cáceres)

Fecha de inicio: 05/08/2013

Fecha de finalización: 10/08/2013

Alumnos iniciales: 30 Alumnos finales: 28 Alumnos aptos: 28

Curso 20h Tarjeta Profesional de	Al	erado			
la Construcción (3 ediciones)	Hombres		Mujeres		TOTAL
Valdefuentes	< 25	≥ 25	< 25	≥ 25	TOTAL
Medida relacionada: Formación e información de los agentes económicos que desarrollen sus actividades en los ámbitos cubiertos por el eje 3	3	23		2	28



Localidad: Plasenzuela (Cáceres)

Fecha de inicio: 19/08/2013

Fecha de finalización: 24/08/2013

Alumnos iniciales: 30 Alumnos finales: 28 Alumnos aptos: 28

Curso 20h Tarjeta Profesional de	Al	umnos	que ha	an sup	erado
la Construcción (3 ediciones)	Hom	bres	Muje	eres	TOTAL
Plasenzuela	< 25	≥ 25	< 25	≥ 25	TOTAL
Medida relacionada: Formación e información de los agentes económicos que desarrollen sus actividades en los ámbitos cubiertos por el eje 3	4	25	1		30



Localidad: Albalá (Cáceres) Fecha de inicio: 29/07/2013 Fecha de finalización: 03/08/2013

Alumnos iniciales: 30 Alumnos finales: 26 Alumnos aptos: 26

Curso 20h Tarjeta Profesional de	Alumnos que han superado				
la Construcción (3 ediciones)	Hom	bres	Muje	eres	TOTAL
Albalá	< 25	≥ 25	< 25	≥ 25	TOTAL
Medida relacionada: Formación e información de los agentes económicos que desarrollen sus actividades en los ámbitos cubiertos por el eje 3	6	19		1	26



Curso 20h Tarjeta Profesional de	Alumnos que han superado				erado
la Construcción (3 ediciones)	Hom	nbres	Muje	eres	TOTAL
	< 25	≥ 25	< 25	≥ 25	TOTAL
Medida relacionada: Formación e información de los agentes	3	23		2	28
económicos que desarrollen sus actividades en los ámbitos cubiertos por el eje 3	4	25	1		30
por ereje 3	6	19		1	26
TOTAL	13	67	1	3	84



331.026 Curso de Formación en Artesanía Cerámica Creativa













I.- JUSTIFICACIÓN

La Asociación para el Desarrollo Integral de Sierra de Montánchez y Tamuja (ADISMONTA), pretende siempre, dentro de sus fines incentivar el conocimiento del patrimonio etnográfico de su área Geográfica, y su proyección como recurso docente y generador de empleo.

La artesanía, como arte popular, es siempre aquella que se hacía en torno a la vida familiar y con un entorno social muy marcado. Las artesanías y los oficios artesanos han evolucionado a través del tiempo en un intento





continuado de adaptación y progreso, y que afortunadamente podemos seguir disfrutando gracias a la labor de los artesanos y artesanas de Extremadura.

Este legado patrimonial constituye en la actualidad una fuente de formación y conocimiento de suma importancia, que hunde sus raíces en la maestría en el desempeño de los oficios.

A lo largo de la historia la formación en artesanía se ha realizado siempre dentro

de los talleres artesanos, siendo la secuencia en la formación ininterrumpida, generación tras generación.

Los diferentes avatares socio-económicos de los últimos decenios del siglo XX han provocado que en la mayoría de los talleres se interrumpa el proceso de formación, lo que ha conllevado la desaparición de muchos de ellos e incluso la extinción de oficios artesanos en nuestro ámbito geográfico.

Así esta merma en nuestro patrimonio cultural ha puesto, sobre todo con el cambio de una mentalidad de sociedad rural a urbana, un acusado desconocimiento por parte de la sociedad, del legado patrimonial que la artesanía representa, como también agravar el futuro de los oficios artesanos al haberse interrumpido el relevo generacional. Y la pérdida de las oportunidades que para el empleo en zonas rurales suponen contar con un tejido empresarial artesano.

II. Alumnos que participan en el curso:

Medida relacionada: Formación e información de los agentes económicos que desarrollen sus actividades en los ámbitos cubiertos por el eje 3

Número de alumnos que han participado en el curso de formación en Artesanía Cerámica Creativa.				
Hom	Hombres Mujeres			TOTAL
< 25	≥ 25	< 25	≥ 25	TOTAL



NOMBRE Y APELLIDOS
David Flores Meneses
2. Ana Ma Rosco Moyano
3. Ma Yolanda Rosco González
4. Lucina Vicente Calle
5. Inmaculada Expósito Moreno
6. Juan Carlos Rodríguez Amores
7. Ana Fernández Abad
8. María Ayuso Carpintero
9. Encarnación Sánchez Lázaro
10. Carmen Ramos Galán
11. Cristina Reyes Maroto
12. Joaquín Bohoyo Pérez

III.- OBJETIVOS



El Curso de Formación en Artesanía Cerámica Creativa es una propuesta que ha planteado los siguientes objetivos:

- Impulsar mediante este acción educativa la artesanía de la comarca como recurso económico.
- Fomentar el marco de colaboración entre las diversas entidades y administraciones locales.
- Puesta en valor de la artesanía como recurso docente y generador de empleo.

Con esta acción formativa se ha pretendido dar cumplida respuesta a las necesidades de conocimiento, difusión y valorización de la artesanía en la comarca de Sierra de Montánchez y Tamuja, estableciéndola como recurso curricular que facilite el objetivo de acercar el conocimiento de sus valores y técnicas a la población, además de potenciar la generación de nuevos yacimientos de empleo, al introducir mejoras para adaptar la formación a la nueva realidad económica y social. Así como crear las necesidades de demanda de empleo del mercado de trabajo: se ha tratado de promover la formación y convertir el aprendizaje en artesanía, en un elemento fundamental no solo para la competitividad y el empleo, sino también para el desarrollo personal y profesional de los futuros usuarios.

La propuesta que se ha realizado ha tenido, por tanto, un diseño principal, de facilitar el conocimiento y la inserción laboral de los alumnos.

El Curso de Formación en Artesanía Cerámica Decorativa se ha plantead con una metodología que desarrolla contenidos específicos teóricos y prácticos, actualización de habilidades y competencias técnico-pedagógicas, que han facilitado la enseñanza



de este oficio artesano, introduciendo en el proceso formativo nuevas técnica o procesos innovadores.

IV- CONTENIDOS

La oferta de contenidos educativos se ha basado en la enseñanza de las técnicas de la iniciación a la cerámica, especializándose en las metodología de la decoración en cerámica, con el fin de ofrecer al alumno participante una formación que facilite su conocimiento en estas técnicas y sirva al mismo tiempo de base para la preparación de los alumnos para una futura inserción laboral.

La metodología propuesta se ha basado en la realización de acciones de formación destinadas a sectores de la población con necesidades de formación y cualificación profesional para el empleo, facilitando nuevas formas de enfocar las materias relacionadas con la educación y ofreciendo unos recursos didácticos que puedan ser utilizados por el alumno.

Esta actividad educativa retomó para sí el papel de formador de ciudadanos conocedores de las posibilidades del entorno sociolaboral de los oficios artesanos.

Los métodos a desarrollar han comprendido:

- Creación de un fuerte vínculo entre el alumno y la materia impartida.
- Proporcionar técnicas de percepción formativa
- Consolidación y desarrollo de las expresiones artísticas.
- Promover el desarrollo del grupo y las aptitudes personales mediante la expresión artística.

La base metodológica del curso se ha basado en:

- Se fundamenta en las iniciativas de los participantes, de su propia experiencia vital, para aportar los elementos que serán objeto de educación.
- Va más allá de la divulgación, en el sentido de que no se limita a transmitir información, si no que busca provocar el despliegue del impulso innato de exploración.

Se han trabajado los siguientes **Contenidos** Curriculares:

- Evolución de la cerámica a través de los tiempos, nuevos usos de los elementos creados, etc.
- Tipos de pastas y la conveniencia de usarlas según las piezas a realizar, introducción a nuevos materiales, que posibilitan un mejor acceso al mercado.
- Cocciones, secado y bizcochado.
- Uso del torno.
- Sistemas de modelado (El Churro, Planchas, Presión Manual, Vaciado o Ahuecado de Figuras, etc.,...)
- Técnicas de cocción en horno de gas.
- Principales técnicas de decoración (texturas, calados, grabados, bruñidos, óxidos, esmaltes o vidriados, etc.)
- Diseño aplicado a la cerámica
- Iniciación al Dibujo.
- Orientación Laboral.



Con el siguiente desarrollo en cuanto a UNIDADES DIDÁCTICAS:

1º.- Introducción e historia de la cerámica

Objetivos específicos:

Que los alumnos conozcan que es y que ha significado la cerámica en la historia.

Objetivos operativos:

Los alumnos conocerán y esquematizarán la evolución de la cerámica y la importancia en el desarrollo de la historia.

ACTIVIDADES

- 1.1. Explicar cómo surgieron las primeras piezas y el desarrollo y la evolución a lo largo de la historia.
- 1.2. Esquematizar de manera sintetizada la evolución de la historia de la cerámica y las distintas decoraciones y usos.

U.D	ACT.	TIEMP.
1	1.1.	2 horas
	1.2.	2 horas

2º.- materias primas

Objetivos específicos:

Que los alumnos conozcan los distintos tipos de materiales con los que vamos a trabajar.

Objetivos operativos:

Los alumnos conocerán, distinguirán y esquematizaran las arcillas, engobes, óxidos y esmaltes sus características, composición y origen.

ACTIVIDADES

- 1.1 Explicar las definiciones de los distintos materiales y sus características fundamentales
- 1.2 Examen y conocimiento de muestras de materias primas, porcelana, gres.

U.D.	ACT.	TIEMP.
2	1.1	5 h
	1.2	5 h

3º.- Elaboración de las piezas.

a) Amasado y preparación de pastas

Objetivos específicos:

Que los alumnos conozcan la manera de preparar y amasar la pasta.

Objetivos operativos:



Los alumnos conocerán y practicaran las distintas maneras de preparar y amasar la pasta, amasaran pasta para la realización de alguna pieza.

ACTIVIDADES

- 1.1 Explicar y demostrar cómo se debe preparar y amasar la pasta, según la pieza que queramos hacer.
- 1.2 Amasar pastas, practicando la forma de ablandarlo o endurecerlo.

U.D.	ACT.	TIEMP.
3	1.1	10 h
	1.2	10 h

b) Elaboración de las piezas

Objetivos específicos:

Que los alumnos conozcan las técnicas manuales y de torno para la elaboración de piezas.

Objetivos operativos:

Los alumnos conocerán y practicaran las técnicas y formas de elaborar piezas manualmente y a torno.

ACTIVIDADES

- 1.1 Explicar y demostrar las distintas técnicas, su aplicación y las distintas herramientas necesarias.
- 1.2 Elaboración de varias piezas utilizando las técnicas de:
 - -perforación
 - -rollos
 - -placas
 - -apretón

U.D	ACT.	TIEMP.
3	1.1	10 h
	1.2	20 h

c) -Elaboración de las piezas. Secado

Objetivos específicos:

Que los alumnos conozcan que es el secado y las técnicas para controlarlo.

Objetivos operativos:

Los alumnos conocerán lo que es el secado y los cambios que produce en las piezas y practicaran la forma de controlarlo.

ACTIVIDADES

- 1.1 Explicar que es el secado y porque puede modificar las piezas y como podemos controlarlo.
- 1.2 mojaran o taparan las piezas para controlar el secado.



UD.	ACT.	TIEMP.
3	1.1	4 h
	1.2	10 h

4º.- Decoración de las piezas

a) El diseño y el color en la decoración de la cerámica

Objetivos específicos:

Que los alumnos conozcan conceptos básicos de diseño en la decoración cerámica y la influencia y el origen del color en el acabado final.

Objetivos operativos:

Los alumnos conocerán y realizaran algún boceto de decoraciones para las piezas.

ACTIVIDADES

- 1.1 Explicar la utilización del diseño en la decoración de las piezas, según la forma de las mismas y según lo que queramos conseguir. Los colores básicos.
- 1.2 Elaboraran bocetos para aplicarlos a las piezas realizadas

U.D	ACT.	TIEMP.
4	1.1	10 h
	1.2	20 h

b) Decoración de las piezas. Engobes, óxidos y esmaltes.

Objetivos específicos:

Que los alumnos conozcan las técnicas necesarias para preparar engobes y óxidos.

Objetivos operativos:

Los alumnos conocerán y llevaran a cabo las técnicas necesarias para preparar engobes y óxidos.

ACTIVIDADES

- 1.1 Explicar y demostrar cómo se elaboran engobes y óxidos.
- 1.2 Elaboran y preparan engobes y óxidos.

U.D.	ACT.	TIEMP.
4	1.1	4h
	1.2	10h

c) Aplicación de engobes, óxidos y esmaltes

Objetivos específicos:

Que los alumnos conozcan las técnicas necesarias para la aplicación de engobes a las piezas.

Objetivos operativos:

Los alumnos conocerán y llevaran a cabo las técnicas necesarias para aplicar engobes a las piezas.

ACTIVIDADES



- 1.1 Explicar y demostrar las distintas maneras de aplicar engobes.
- 1.2 manipulan los engobes y los aplican utilizando las distintas técnicas.

U.D	ACT.	TIEMP.
1	1.1	4 h
	1.2	20 h

d) - Decoración de las piezas. Listas y cenefas, flores y frutas

Objetivos específicos:

Que los alumnos conozcan las técnicas necesarias para la realización de listas y cenefas flores y frutas.

Objetivos operativos:

Los alumnos realizaran listas en las piezas con óxidos y engobes aplicados a pincel y realizaran cenefas flores, frutas etc.

ACTIVIDADES

- 1.1 Diseño de dibujos.
- 1.2 realiza en folios un boceto de la decoración que va a realizar basándose en ellos
- 1.3 aplica la técnica del pincel con engobes y óxidos, esgrafiando en el engobe, realizando distintos diseños en las piezas. Elaboran y preparan engobes y óxidos.

U.D.	ACT.	TIEMP.		
4	1.1	2 h		
	1.2	10 h		
	1.3	20 h		

e) .- decoración de las piezas. Esmaltado

Objetivos específicos:

Que los alumnos conozcan las técnicas de preparación y aplicación del esmalte a las piezas.

Objetivos operativos:

Los alumnos conocerán y llevaran a cabo las técnicas necesarias para preparar y aplicar esmaltes a piezas y azulejos.

ACTIVIDADES

- 1.1 Explicar y demostrar cómo se elabora y aplican los esmaltes en las piezas.
- 1.2 preparar el esmalte.
- 1.3 aplicar a las piezas el esmalte.

U.D.	ACT.	TIEMP.		
4	1.1	1 h		
	1.2	2 h		
	1.3	20 h		

5º.- Cocción

Objetivos específicos:



Que los alumnos conozcan los tipos de hornos y funcionamiento de los mismos. Que los alumnos conozcan la manera de llenar el horno según las piezas.

Objetivos operativos:

Los alumnos conocerán los distintos tipos de hornos y su funcionamiento y la manera de colocar las piezas para su cocción.

ACTIVIDADES

- 1.1 Explicar los tipos de hornos y el funcionamiento de los mismos.
- 1.2 Explicar y demostrar la manera de llenar el horno.
- 1.3 Colocaran las piezas en el horno.
- 1.4 Cocciones

U.D.	ACT.	TIEMP.		
5	1.1	2 h		
	1.2	2 h		
	1.3	5 h		
	1.4	30 h.		

6º.- Diseño y Dibujo

Objetivos específicos:

Que los alumnos se inicien en el diseño aplicado a la decoración en cerámica Que los alumnos adquieran las capacidades para el dibujo en cerámica.

Objetivos operativos:

Los alumnos conocerán y se iniciaran en el dibujo, consiguiendo que traspasen los conocimientos mediante la cualificación técnica a las piezas.

ACTIVIDADES

- 1.1 Dibujo.
- 1.2. Diseño Aplicado a la decoración cerámica.

U.D.	ACT.	TIEMP.		
6	1.1	20 h		
	2.1	30 h		

7º.- Orientación Laboral

Objetivos específicos:

Que los alumnos conozcan las estructuras socio-laborales actuales

Salidas Profesionales laborales.

Como organizar una empresa.

Objetivos operativos:

Los alumnos adquirirán los conocimientos sobre las salidas profesionales laborales, se les preparara para la creación de empresas y gestión de las mismas.

ACTIVIDADES

- 1.1 Marco jurídico laboral
- 1.1 Como crear mi propia empresa
- 1.2. Artesanía, Registro de Empresas Artesanas en Extremadura.



U.D.	ACT.	TIEMP.		
7	1.1	2 h		
	1.1	10 h		
	1.2	3 h		

V.- DURACIÓN, FECHAS Y METODOLOGÍA

El curso ha tenido una duración de 300 horas, dando comienzo el 21 de Marzo hasta el 16 de Julio de 2014, desarrollándose en horario de tarde, durante 4 horas diarias.

La acción formativa ha estado dirigida a mayores de 18 años con interés en formarse en este oficio artesano de cara a una posible inserción laboral en el mismo, prestando especial interés en su difusión en las localidades que forman parte del ámbito comarcal de Sierra de Montánchez y Tamuja.

La metodología que se ha seguido en este curso ha sido de carácter presencial, inductiva, activa y participativa, en sesiones teórico-prácticas.

Esta es una acción formativa en la que teoría y práctica forman un conjunto indivisible, es decir, independientemente de la distribución de las horas de formación, los contenidos siempre se abordarán integrando perspectivas. De esta forma se facilitará la aplicación por parte del alumno de los aprendizajes a su realidad laboral.

VI.- MEDIOS PARA SU REALIZACIÓN

El curso ha contado con la responsabilidad docente de la Asociación Extremeña para la Promoción de la Artesanía, quien se ha encargado además de poner a disposición los medios técnicos específicos de acuerdo a las características del curso. Se ha desarrollado en el edificio sede de ADISMONTA en sus primeras clases teóricas y en taller específico de la localidad de Montánchez para el resto de clases teorico-prácticas.

La Asociación Extremeña para la Promoción de la Artesanía ha equipado este taller como aula de cerámica para 12 alumnos. El equipamiento básico consta de:

Herramientas:

- Horno para cerámica
- 3 Tornos.
- 12 tornetas
- Arcilla
- Engobes
- Esmaltes.
- Barnices
- Barreños.
- Pinceles de diferentes tamaños
- Espátulas.
- Punchetas
- Palillos de moldeo
- Todo tipo de utensilios para el trabajo en cerámica.





Fungible:

- Pastas cerámicas
- Pasta porcelana.
- Piezas cerámicas
- Piezas porcelana
- Englobes
- Esmaltes.
- Barnices
- y todos aquellos materiales, que se necesiten, adaptándolos a las necesidades del grupo.

Por otra parte, se ha dispuesto también de:

Material Docente

- Manual de curso.
- Carpeta de alumno.

Material Difusión.

- Carteles tamaño A3 o superior, para su difusión digital.
- Folletos publicitarios del curso, para su difusión digital.

VII.- EVALUACIÓN

desarrollen sus actividades en los ámbitos	Número de alumnos que han FINALIZADO el curso de formación en Artesanía Cerámica Creativa.				
	Hombres		Mujeres		TOTAL
cubiertos por el eje 3	< 25	≥ 25	< 25	≥ 25	TOTAL
PARTICIPANTES		1	1	7	9

La evaluación ha sido continua, así nos ha permitido conocer y analizar la situación en cualquier momento del proceso, así como el nivel de consecución de los objetivos planteados.

Valorando aspectos tales como comportamiento, adquisición y aplicación de conocimientos teóricos, adquisición de destrezas. (podemos ver el anexo del informe de ARTESANEX)

Dando como resultado final, la superación del curso a 9 de los 12 alumnos que inicialmente comenzaron el curso, mostrando, en el siguiente cuadro, los que finalizaron con buenos resultados el mismo.



Alumnos	Evaluación	Recomendación Salida Profesional
Mª Yolanda Rosco González	BUENA	NECESITA ADQUIRIR MAS
		CONOCIMIENTOS
Inmaculada Expósito Moreno	MUY BUENA	TIENE POSIBILIDADES DE
		INSERCCIÓN LABORAL CON EL
		NIVEL ALCANZADO
Ana Fernández Abad	MUY BUENA	TIENE POSIBILIDADES DE
		INSERCCIÓN LABORAL CON EL
		NIVEL ALCANZADO
María Ayuso Carpintero	BUENA	NECESITA ADQUIRIR MAS
		CONOCIMIENTOS
Ana María Rosco Moyano	BUENA	NECESITA ADQUIRIR MAS
		CONOCIMIENTOS
Encarnación Sánchez Lázaro	MUY BUENA	TIENE POSIBILIDADES DE
		INSERCCIÓN LABORAL CON EL
		NIVEL ALCANZADO
Carmen Ramos Galán	BUENA	TIENE POSIBILIDADES DE
		INSERCCIÓN LABORAL CON EL
		NIVEL ALCANZADO
Cristina Reyes Maroto	MUY BUENA	TIENE POȘIBILIDADES DE
		INSERCCIÓN LABORAL CON EL
		NIVEL ALCANZADO
Joaquín Bohoyo Pérez	BUENA	TIENE POȘIBILIDADES DE
		INSERCCIÓN LABORAL CON EL
		NIVEL ALCANZADO









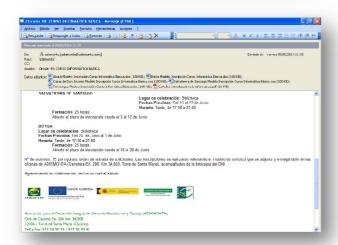




331.027

Curso de informática básica







ACTIVIDADES (con fecha de realización y numero de personas beneficiarias) :

Este curso se realiza debido a que la alfabetización digital se ha convertido en un elemento formativo importante que se ha de abordar en determinados colectivos





de población, abarcando desde edades tempranas que inician su aprendizaje digital, hasta edades ya más avanzadas, que pretenden caminar con los avances y "estar al día" en lo relacionado con las nuevas tecnologías.

A través de los conocimientos básicos en el manejo del ordenador, acercamos a los alumnos, desde una formación teórico-práctica de las herramientas informáticas, a nivel usuario, partiendo del conocimiento y utilización de procesadores de texto hasta el manejo de redes sociales, proporcionando así, las habilidades y conocimientos necesarios para el uso de la informática a nivel general.

De este curso se han realizado 5 ediciones en diferentes poblaciones de la comarca, en horario de tarde, distribuyéndose de la siguiente manera:

- Torreorgaz: del 20 de Mayo hasta el 27 de Mayo de 2014
- Albalá: del 28 de Mayo hasta el 4 de Junio de 2014.
- Casas de Don Antonio: del 5 de Junio al 12 de Junio de 2014.
- Botija: del 24 de Junio al 1 de Julio de 2014.
- Valdefuentes: del 23 de Octubre al 30 de Octubre de 2014.

En total, hemos contado con 67 alumnos de diferentes edades, que se distribuyen en la siguiente tabla:

Medida relacionada: Formación e información de los agentes económicos que desarrollen sus actividades en los ámbitos cubiertos por el eje 3	NÚMERO DE ALUMNOS QUE HAN PARTICIPADO EN EL CURSO DE INFORMÁTICA BÁSICA				
	Hombres		Mujeres		TOTAL
	< 25	≥ 25	< 25	≥ 25	TOTAL
PARTICIPANTES	9	24	3	31	67

OBJETIVOS Y RESULTADOS:

Los objetivos que se han perseguido en el curso han sido los siguientes:



Objetivos generales

Los objetivos generales marcados en la acción formativa han sido los siguientes.

- 1. El objetivo principal ha sido acercar al alumno los conocimientos básicos de la informática, tanto a nivel de hardware como de software.
- 2. Proporcionar una formación práctica de las principales herramientas informáticas. Procesador de Texto, hoja de cálculo y presentaciones.
- 3. Introducir al alumno en el uso de internet y de las Redes sociales.

o Objetivos Específicos.

- 1. Comprender las principales funcionalidades de Word, Excel y PowerPoint.
- 2. Dotar al alumno de los conocimientos necesarios para la navegación en internet.
- 3. Tener una visión clara sobre las principales Redes Sociales y sus aplicaciones.



Los resultados han sido satisfactorios, superando el curso 53 de los 67 alumnos inicialmente inscritos.

GRADO DE CUMPLIMIENTO DE LOS OBJETIVOS:

Los alumnos que han superado el curso, que han obtenido el diploma acreditativo de haber acabado la formación como "aptos", han superado con creces los objetivos que se planteaban en el curso, también, gracias a una metodología teórico-práctica en la que el monitor ha basado su actividad formativa, acercándose previamente a los alumnos para conocer su nivel y adaptar la temporalización de los contenidos a los conocimientos de los que, cada alumno partía.

De modo, que gracias a esta metodología que basa su potenciación en la exposición teórica y la puesta en práctica de los contenidos, además de la contextualización del punto de partida de cada alumno, hace que se hayan cumplido con creces, como decíamos, los objetivos previamente establecidos en la memoria.

Torreorgaz









Albalá











Casas de Don Antonio









Botija









Valdefuentes







331.028 CURSO DE DE CARRETILLERO

JUSTIFICACIÓN

Ante la obligatoriedad de poseer la formación para el manejo de carretillas elevadoras, según la Ley de Prevención de Riesgos Laborales, se ha puesto en marcha este curso, con el que se ha pretendido acercar a los alumnos a los conocimientos teórico y prácticos del manejo de la carretilla elevadora, para poder optar a un puesto de trabajo, ya que, las empresas que contraten este perfil de trabajador, deben, por ley, demostrar que estos trabajadores han recibido la formación adecuada para manejar las carretillas con la presentación del diploma de haber superado los contenidos.

ALUMNOS QUE PARTICIPAN EN EL CURSO:

Medida relacionada: Formación e información de los agentes	Número de alumnos que han participado en el curso de carretillero					
económicos que desarrollen sus	Hom	bres	Muj			
actividades en los ámbitos cubiertos por el eje 3	< 25	≥ 25	< 25	≥ 25	TOTAL	
PARTICIPANTES	4	14		2	20	

OBJETIVOS

 Manejar con eficacia y seguridad la carretilla elevadora, así como realizar el mantenimiento de la misma y el montaje y desmontaje de la unidad y sus componentes.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Identificar los diferentes tipos y elementos que componen la carretilla elevadora, con el fin de comprender su funcionamiento general.
- Manejar con soltura una carretilla elevadora y realizar con seguridad todas las tareas propias del carretillero.
- Realizar con eficacia el mantenimiento diario de la carretilla elevadora.
- Adquirir las destrezas necesarias para realizar todas las operaciones con el máximo de seguridad, lo que contribuirá a evitar que la carretilla elevadora pueda convertirse en un peligro para el propio conductor, así como para el resto de bienes de la empresa.

CONTENIDOS

MODULO I. LA CARRETILLA ELEVADORA (6 HORAS).

- U.D. 1. Nociones de equilibrio
- U.D. 2. Mecanismos de arrangue del motor
- U.D. 3. Tipos de carretillas
- U.D. 4. Los movimientos hidráulicos

MÓDULO II. MANEJO DE LA CARRETILLA ELEVADORA (5 HORAS)

- U.D. 1. El inicio de la marcha. Consignas para conducción y circulación
- U.D. 2. Conducción en circuitos
- U.D. 3. La carga. Diferentes tipos de palets
- U.D. 4. El almacenaje. Dejar y tomar cargas del suelo, apilado de cargas y carga a camiones, vagones, etc.

MÓDULO III. MANTENIMIENTO DE LA CARRETILLA ELEVADORA (6 HORAS)



- U.D. 1. La prescripción del fabricante para el entrenamiento y la inspección de las carretillas elevadoras.
- U.D. 2. Conservación de los mecanismos vitales de la carretilla elevadora.

MÓDULO IV. SEGURIDAD LABORAL (3 HORAS)

- U.D. 1. Normas de seguridad en el manejo de la carretilla elevadora.
- U.D. 2. Protectores y dispositivos de seguridad de la carretilla elevadora.

DURACIÓN, FECHAS Y METODOLOGÍA

Se ha realizado una edición del Curso, en la sede de la Asociación para el Desarrollo Integral Sierra de Montánchez y Tamuja (ADSMONTA), en las aulas cedidas por la Mancomunidad Integral Sierra de Montánchez.

La modalidad del curso ha sido presencial, con una duración total de 20 horas (15 horas teóricas y 5 prácticas), desde el día 02/06/2014 hasta el día 06/06/2014 en horario de mañana, en sesiones teórico-prácticas de 4 horas.

La metodología utilizada en la impartición del curso la diferenciamos en dos partes: Parte teórica.

El proceso metodológico presencial ha seguido un planteamiento teórico-práctico muy centrado en la experimentación y la contrastación de elementos de la realidad sobre el contenido que se está trabajando en módulo.

El diseño de la actividad tendrá un enfoque completamente participativo, alternando sesiones teóricas de planteamiento y desarrollo de los conceptos básicos con actividades de ejemplificación práctica y estudio de casos concretos de aplicación de los contenidos. Se trata de lograr un nivel de interacción elevado para construir un proceso de aprendizaje a partir de las experiencias propias de los alumnos.

Se irán abordando los contenidos de forma progresiva, contextualizándolos en la realidad laboral y profesional para obtener un mayor nivel de implicación y motivación en la formación continua del alumnado.

Se tendrá en cuenta, a su vez, la variabilidad del grupo en cuanto a los diferentes ritmos de aprendizaje durante el desarrollo de las sesiones.

Así, los métodos utilizados en la modalidad presencial, aplicados en el momento adecuado y atendiendo a los objetivos que persigue cada acción formativa, son los siguientes:

- Lección magistral o exposición por parte del formador:
- Método Socrático o el recurso de las Preguntas: Este método se ha aplicado de forma constante a lo largo del curso, ya que supone una invitación continua al análisis y reflexión sobre la información trabajada. Es la formulación por parte del docente de numerosas preguntas y cuestiones abiertas, dirigidas al grupo en su totalidad, como una forma de aumentar la participación, motivación e implicación de los alumnos.
- Método Participativo: la acción y el protagonismo recaen sobre el alumno. Es a partir de este método donde se trabajan las competencias que no se pueden adquirir únicamente a través de la exposición del formador, es decir, el aprender a aplicar los conocimientos adquiridos e incidir en las actitudes y motivación al cambio de los alumnos. Ej: discusiones de grupo, el debate, el estudio de casos. Parte práctica.

En cuanto a la metodología de la parte práctica, se han realizado actividades prácticas de tipo individual y en grupo, que han facilitado la evaluación al profesor.

MEDIOS Y MATERIALES PARA SU REALIZACIÓN

Las instalaciones y medios didácticos, así como los materiales didácticos necesarios para la impartición del curso han sido tenidas en cuenta a la hora de realizar la programación, adaptando su temporalidad a los espacios y equipamientos existentes en las instalaciones.



El aula utilizada para la impartición de la teoría y el campo de prácticas han sido cedidas por la Mancomunidad Integral Sierra de Montánchez.

Se ha contado con el siguiente material:

- Carpetas, bolígrafos y folios.
- Proyector.
- Manual específico del curso
- Carretilla Elevadora (para las prácticas)

EVALUACIÓN.

La evaluación ha sido continua, así nos ha permitido conocer y analizar la situación en cualquier momento del proceso, así como el nivel de consecución de los objetivos planteados.

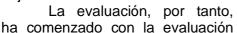
Al finalizar cada módulo, el profesor ha planteado una dinámica de debate, donde los alumnos comunicaron su parecer sobre la sesión, relacionado con el tema tratado. Entre todos se han realizado las conclusiones al tema, en base a ellas, el profesor



sabe si los conceptos han quedado lo suficientemente claros, y en caso de no ser así, hace las aclaraciones pertinentes.

Finalmente, a los alumnos se les ha evaluado en base al temario impartido, mediante una prueba de evaluación final, consistente en un examen tipo test, que consta de 16 preguntas, en las que se han incluido los conceptos de mayor relevancia e interés. Para cada una de esas preguntas se plantearán 3

respuestas alternativas, de las cuales, tan solo una de ellas será correcta, con el resultado obtenido en esta prueba escrita y con el resultado de la observación del profesor en las prácticas, se ha determinado si el alumno es apto o no apto, es decir, si ha adquirido los conocimientos, habilidades y actitudes que se planteaban en los objetivos de la acción formativa





inicial, continúa a lo largo de todo el proceso, y ha concluido con la evaluación final al término del curso. Se ha realizado a lo largo de todo el proceso de enseñanza-aprendizaje a fin de permitir que se reoriente el mismo y se introduzcan los reajustes necesarios, en función de las informaciones que va suministrando la propia evaluación.

Listado de Alumnos que han finalizado el curso por sexo y edad:

Medida relacionada: Formación e información de los agentes económicos que	Número de alumnos que han superado las pruebas de evaluación del curso de carretillero				
desarrollen sus actividades en los ámbitos cubiertos por	Hombres		Mujeres		TOTAL
el eje 3	< 25	≥ 25	< 25	≥ 25	TOTAL
№ ALUMNOS APTOS	4	14		2	20

331.029 CURSO DE OPERADOR DE CARRETILLA ELEVADORA



ALUMNOS POR EDAD Y SEXO

Curso Operador de Carretilla	Número de alumnos que han iniciado el curso					
Elevadora (2 Ediciones)	Hombres		Mujeres		TOTAL	
Elevadora (2 Ediciones)	< 25	<u>></u> 25	< 25	<u>≥</u> 25	TOTAL	
Primera Edición	3	17			20	
Segunda Edición	5	14	1		20	
					40	



OBJETIVOS GENERALES

Realizar correctamente las operaciones de carga, descarga y circulación con la carretilla elevadora, respetando todas las medidas de seguridad establecidas.

a. ESPECIFICCOS

Comprender la importancia y el papel del operador de maquinaria autopropulsada de construcción.

- Conocer la legislación aplicable.
- Conocer de forma general la tipología de la maquinaria autopropulsada de construcción.
- Conocer las especificaciones técnicas más importantes de las Carretillas Elevadoras.
- Manejar las Carretillas Elevadoras, teniendo cuenta todas las disposiciones de seguridad y prevención existentes en la utilización de este tipo de maquinaria.
- Aplicar las habilidades y destrezas necesarias para realizar las operaciones de carga, descarga y circulación y así poder optimizar los trabajos.
- Identificar los riesgos inherentes al manejo de la carretilla elevadora para aplicar las medidas preventivas más adecuadas a cada operación.
- Realizar las labores de mantenimiento preventivo de esta maquinaria CONTENIDOS

Teóricos:

Módulo I la carretilla elevadora.

U.D.1 la carretilla elevadora.

U.D.2 tipos de carretillas.

U.D.3 Partes de una carretilla elevadora

Módulo II mecánica y mantenimiento de la carretilla.

U.D.1 mecánica de la carretilla elevadora.

U.D.2 el mantenimiento de la carretilla elevadora.

U.D.3 normas de utilización.

Módulo III manejo de carretillas elevadoras.

U.D.1 la estabilidad de la carretilla.

U.D.2 la carga.

U.D.3 el almacenaje.

Módulo IV seguridad en la conducción de carretillas elevadoras I.

U.D.1 concepto de accidente de trabajo.

U.D.2 condiciones de seguridad y conducción de carretillas.

U.D.3 seguridad en el manejo de carretillas: factores que intervienen.

U.D.4 nuestros consejos.

Módulo V seguridad en la conducción de carretillas elevadoras II.



- U.D.1 la ergonomía y sus objetivos.
- U.D.2 el trabajo con carretillas.
- U.D.3 el diseño ergonómico del puesto de trabajo.
- U.D.4 consideraciones ergonómicas generales.

Prácticos:

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PRÁCTICAS

7. 1. Aplicación de las secuencias teóricas a la práctica mediante circuitos cronometrados

DURACIÓN, FECHAS Y METODOLOGÍA

En general, la formación que imparte la Fundación va dirigida a trabajadores que se caracterizan por:

- 1.- Trabajar en el área de producción y con una categoría profesional de trabajador cualificado o trabajador no cualificado.
- 2.- Tener experiencia profesional en el sector del metal.
- 3.- Tener alguno de los siguientes objetivos:
- Afianzar sus conocimientos y experiencia con el fin de asegurar su puesto de trabajo
- Ampliar sus conocimientos sobre la materia debido a la aparición de nueva normativa, nueva tecnología o por la introducción de nuevas formas de operar, lo que en algunos casos puede facilitar una promoción en el puesto de trabajo.

Esto no elimina la posibilidad de que existan alumnos con otros perfiles profesionales o necesidades, atendiendo a la materia a impartir.

En atención a estas características, es muy importante que el formador parta siempre de la experiencia previa de los participantes, lo que facilitará la adquisición de los conocimientos.

Esta es una acción formativa en la que teoría y práctica forman un conjunto indivisible, es decir, independientemente de la distribución de las horas de formación, los contenidos siempre se abordarán integrando perspectivas. De esta forma se facilitará la aplicación por parte del alumno de los aprendizajes a su realidad laboral.

Por tanto, y en la medida de lo posible, la metodología a desarrollar en esta acción

formativa se regirá por los siguientes principios:

1.-Inductiva. El profesor expondrá la parte teórica del curso partiendo de la experiencia particular de los alumnos y apoyándose, fundamentalmente, en la adquisición de las destrezas que deberán adquirir para el desarrollo de su actividad profesional. De este modo, la exposición de los contenidos deberá responder a las preguntas básicas de





qué, por qué, para qué, cómo y cuándo.

Es importante, por tanto, que los alumnos comprendan y reflexionen sobre los diversos conocimientos impartidos en el curso a partir de su propia experiencia. Esto facilitará la comprensión, motivación y participación del grupo de aprendizaje.

2.-Activa y Participativa.

En la medida de lo posible, y con el fin de recoger las experiencias de los alumnos, el desarrollo de los contenidos se realizará mediante la utilización de técnicas participativas que faciliten el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Con este planteamiento se persigue desarrollar una experiencia común o, lo que es lo mismo, establecer un punto común de referencia a través del cual los participantes aporten su experiencia particular con el fin de enriquecer y ampliar la experiencia colectiva

Para ello se utilizarán las técnicas de análisis y de grupo adecuadas a la situación formativa, acompañadas siempre del trabajo personal de cada participante, que fundamentalmente estará centrado en la lectura y comprensión de la documentación del curso.

La participación del alumno en los trabajos de grupo, debates o preguntas planteadas permitirán una evaluación continua y cualitativa. En general, el profesor valorará el nivel de conocimiento adquirido, la habilidad para la realización de supuestos prácticos y la actitud al aprendizaje y la participación.

MEDIOS MATERIALES PARA SU REALIZACIÓN (TODO LO QUE SE LE ENTREGA AL ALUMNO, ADEMAS DE LO QUE SE UTILIZA EN EL CURSO)

Se utilizan dos carretillas de diferentes características y todos los materiales necesarios para la ejecución de diferentes situaciones y para la realización de los circuitos planteados por el profesor.

a. DESCRIPCIÓN DE LAS INSTALACIONES

Los criterios a seguir a la hora de seleccionar las aulas para la realización de la acción formativa, vendrán definidos por las necesidades particulares de cada grupo de formación y las exigencias de la propia acción formativa. En general, las instalaciones utilizadas están dotadas de los medios necesarios y suficientes para su correcto desarrollo, es decir, cuentan tanto con los medios didácticos como con la maquinaria, herramientas y/o utillaje para una formación de calidad. Como se describe en la memoria explicativa, la Fundación cuenta con

numerosos centros repartidos por todas la Comunidades Autónomas, lo que permite la realización de un elevado porcentaje de cursos en instalaciones propias. Esto evita que el alumno tenga que realizar importantes desplazamientos para su formación, y a la vez ofrece una garantía de que las instalaciones utilizadas son las más adecuadas para facilitaran óptimo aprendizaje. Por otro lado, este

Acercamiento de la formación al trabajador también implica que, en aquellos lugares donde la Fundación no cuenta con instalaciones propias, y existe una demanda se concertarán centros adecuados para la impartición de los cursos. Ha de tenerse en cuenta la existencia de centros en los que también se imparte formación ocupacional Y que están homologados por la Administración con competencias en esta materia, por lo



que cuentan con las instalaciones y recursos que se exigen para la impartición de las especialidades de la Familia Profesional de Edificación y Obra Civil. En general, la organización cuenta con los medios técnicos y audiovisuales más adecuados para el desarrollo de la formación en el aula, entre ellos paleógrafo, pizarra, proyector de transparencias, proyector de diapositivas, vídeo y televisor, cámara de vídeo, cañón de proyección, ordenador,... En cada caso, el coordinador y formador del curso acordarán el uso de aquellos recursos que consideren más adecuados, atendiendo al perfil de cada grupo de aprendizaje. Pará la realización de las prácticas, se dispondrá de instalaciones especializadas que cuenten con todo lo necesario para el desarrollo de las destrezas requeridas para la puesta en práctica de los conocimientos teóricos adquiridos (maguinaria, herramientas, material de escritorio,...)En resumen, los deberán reunir las condiciones higiénicas, acústicas. centros habitabilidad y de seguridad exigidas por la legislación vigente. Con el objetivo de valorar el grado de cumplimento de estas condiciones, la Fundación realiza una evaluación permanente de los centros de formación, tanto de los propios como de los centros colaboradores

b. DESCRIPCIÓN DEL MATERIAL

Al igual que en puntos anteriores, los criterios de selección de materiales estarán en función de las características del grupo de aprendizaje y de los objetivos y contenidos de la acción formativa, por lo que estarán adaptados al perfil concreto de los participantes que lo integran. Durante el desarrollo de la acción formativa se entregará a los participantes un kit de material de apoyo que podrá estar formado por carpeta, cuaderno, bolígrafo, lápiz o aquellos materiales complementarios que sean considerados adecuados en función del área formativa al que pertenezca el curso, así como el programa y el

material de estudio correspondiente. En general, los materiales utilizados para la realización de esta acción formativa facilitan los aprendizajes tanto teóricos como prácticos necesarios para la consecución de los objetivos. Además, siempre que sea posible, se tendrá en cuenta su adaptación a las competencias profesionales que el alumno debe adquirir al finalizar el proceso de aprendizaje. Por otro lado, los materiales didácticos utilizados se adaptan a las características del aprendizaje del alumno adulto, fomentando la participación y la integración en el proceso formativo de sus experiencias profesionales. Los conceptos se presentan de forma coherente y ordenada, pudiendo incluir esquemas, resúmenes, imágenes y otros recursos gráficos. Dichos contenidos técnicos se apoyarán con la realización de ejercicios y actividades prácticas. Para su utilización en el aula, la Fundación cuenta con los medios técnicos y audiovisuales más adecuados para el desarrollo de la formación, entre ellos paleógrafo.

pizarra, proyector de

Transparencias, proyector de diapositivas, vídeo y televisor, cámara de vídeo, cañón de proyección, ordenador... En cada caso, el coordinador y formador del curso acordarán el uso de aquellos que consideren más adecuados, atendiendo al perfil de cada grupo de aprendizaje.





Perfil del formador:

Todos los formadores cuentan con los conocimientos tanto teóricos como prácticos necesarios para el buen desarrollo del curso, en función de los objetivos y contenidos marcados en la planificación de cada curso. Esto se acreditará mediante titulación oficial o experiencia profesional suficiente.

Se valorará también la experiencia en el campo de la formación, tanto en su modalidad presencial como a distancia, así como la experiencia en el sector de la Construcción y haber recibido formación específica en formación de formadores.

Perfil del alumno:

La presente acción formativa va dirigida a trabajadores ocupados y desempleados que, o bien desarrollan su actividad en pequeñas, medianas y grandes empresas pertenecientes al sector del metal y con aplicación de dicho convenio colectivo, o bien desean realizar una formación que les permita el acceso a las mismas.

Los contenidos que desarrolla la presente acción formativa van dirigidos principalmente a trabajadores con unos conocimientos previos sobre soldadura. Los alumnos pertenecen al área de Mantenimiento/Producción para su aplicación directa en obra.

El nivel de formación recomendado para su realización es el certificado de escolaridad/graduado escolar.

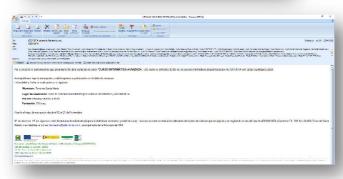


331.030 CURSO DE INFORMÁTICA AVANZADA

Localidades de impartición: Torre de Santa María

• Duración: 75 horas.





• **Temporalización.** El curso se ha llevado a cabo en 15 sesiones presenciales de 5 horas cada una en horario de 9:00 a 14:00. Entre los días 24 de noviembre al 15 Diciembre.

Destinatarios:

Los destinatarios de la acción formativa son la población de la comarca Sierra de Montánchez y Tamuja comprendidos entre una edad apta para el manejo del ordenador y unos conocimientos previos de informática.

Objetivos

Objetivos generales Los objetivos generales marcados en la acción formativa son los siguientes.

- 4. Adquirir unos conocimientos avanzados en el uso de Blog profesionales.
 - Aprovechar el potencial de las herramientas 2.0
 - 6. Gestionar una plataforma de formación Online.
 - 7. Dar a conocer y poner en práctica los beneficios de la administración electrónica.

Objetivos Específicos.

4. Compren der las principales funcionalidades de

Blogger y Wordpress

- 5. Dotar al alumno de los conocimientos necesarios para la gestión de una plataforma de formación online.
- 6. Tener una visión clara sobre las principales sobre las principales herramientas 2.0

Metodología

En primer lugar los alumnos rellenaron un cuestionario con el fin de conocer los conocimientos previos de la materia que se iba a impartir, además del reflejar el interés en cada uno de los temas.

Enlace cuestionario.



https://docs.google.com/forms/d/1y3as-nCTwDkeKEMZgGKpbnkAsoKrP7bF10bLGs2tHQs/viewform?usp=send_form



Conocimientos Previos. Curso Informática Avanzada



Señala del 1-10 el interés en cada uno de los temas

1.Almacenamiento en la Nube (Dropbox y Drive) *

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

2Presentaciones Profesionales (Power Point, Prezi, Issue y Slideshare) •

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

3.Blog Profesionales (Blogger y WordPress) *

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

4. Google Apps (Texto, Hojas de Calculo, Presentaciones y formu

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

5 Gestión de Plataformas de formación Online (Moodle) *

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

6.Gestión Remota de Ordenadores (TeamViewer) *

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

7.Herramientas de Comunicación (Skype y Hangouts) *

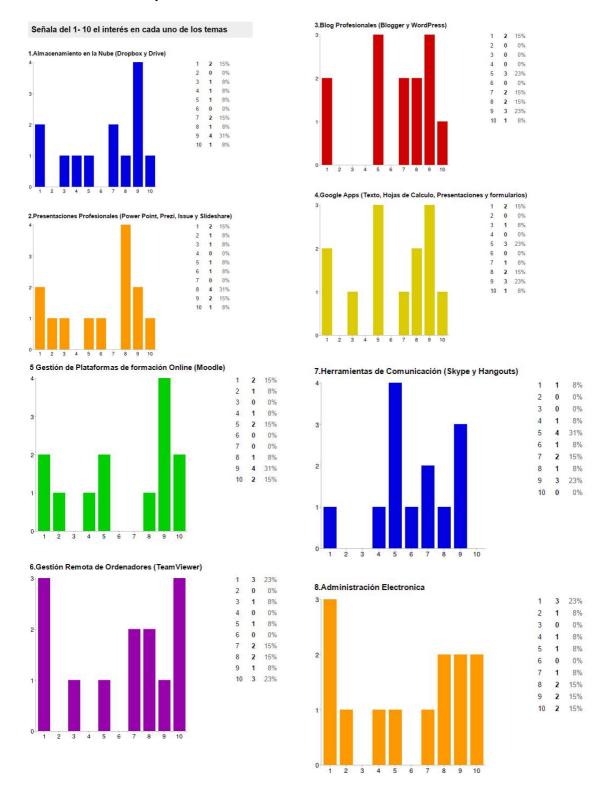
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

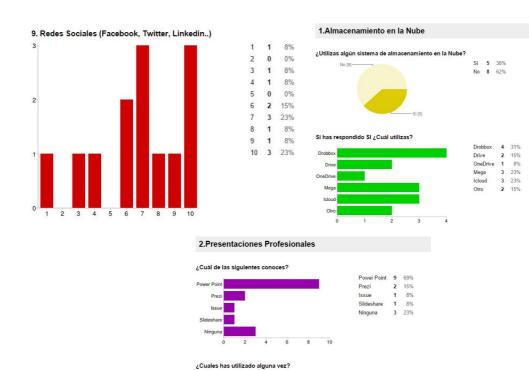
8.Administración Electronica *

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

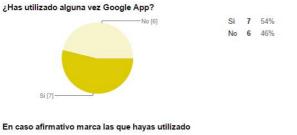


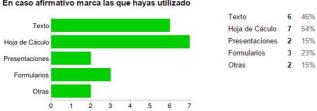
A continuación se adjuntan los resultados de la encuesta.





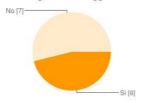
4. Google Apps (Texto, Hojas de Calculo, Presentaciones y formularios)





3.Blog Profesionales (Blogger y WordPress)

¿Has utilizado alguna vez Blogger o WordPress?



Si 6 46% No **7** 54%

En caso afirmativo marca cual has utilizado

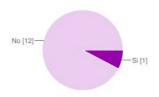


 Blogger
 3
 23%

 WordPress
 5
 38%

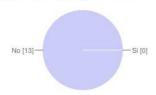
5 Gestión de Plataformas de formación Online (Moodle)

¿Has utilizado como alumno alguna plataforma de formación Online (Moodle)?



Si 1 8% No 12 92%

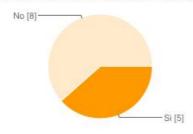
¿Has gestionado alguna plataforma de formación Online (Moodle)?



Si 0 0% No 13 100%

6. Gestión Remota de Ordenadores (TeamViewer)

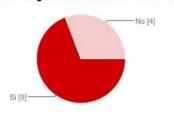
¿Has utilizado alguna vez algún programa de gestión Remota?



Si 5 38% No 8 62%

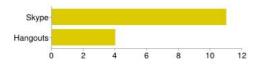
7.Herramientas de Comunicación (Skype y Hangouts)

Has utilizado alguna herramientas de Comunicación como Skype o Hangouts)



Si 9 69% No 4 31%

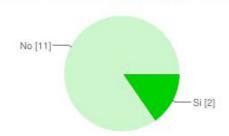
En caso afirmativo marca cual de ellas



Skype **11** 85% Hangouts **4** 31%

8.Administración Electronica

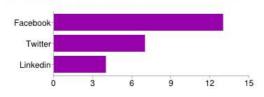
¿Haces uso de la administración electrónica mediante certificado digital o DNIe?



Si **2** 15% No **11** 85%

9. Redes Sociales (Facebook, Twitter, Linkedin..)

De las siguientes redes sociales cuales conoces

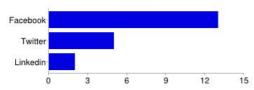


 Facebook
 13
 100%

 Twitter
 7
 54%

 Linkedin
 4
 31%

¿De cual de ellas tienes perfil y utilizas?



Facebook 13 100% Twitter 5 38% Linkedin 2 15%

Contenidos CONTENIDO



Tema 1. Almacenamiento en la Nube.

- A. <u>Dropbox</u>. Es un servicio de alojamiento de archivos multiplataforma en la nube, operado por la compañía Dropbox. El servicio permite a los usuarios almacenar y sincronizar archivos en línea y entre ordenadores y compartir archivos y carpetas con otros.
 - Objetivos.
 - Crear una cuenta
 - Gestionar y compartir archivos con Dropbox.
- B. <u>Drive.</u> Al igual que Dropbox, Drive es un servicio de alojamiento de archivos, el cual está integrado con los servicios de Google docs. Objetivos.
 - Crear una cuenta
 - Gestionar y compartir archivos con Drive.

Tema 2. Blog Profesionales. Wordpress y Blogger

- A. <u>WordPress</u> es una plataforma donde puedes escribir, modificar artículos y crear una página web o un blog.
 - Objetivos.
 - Configurar el blog
 - Configurar Plantillas
 - Instalar Plugins y widgets.
 - Administrar de usuarios.
 - Publicar de contenidos
- B. Blogger. Herramienta de creación y edición de blog de Google.

Tema 3. Google Apps.

- A. <u>Gmail.</u> Gestionar nuestro correo de manera eficiente y ordenada.
- B. Google Calendar.

Objetivos.

- Crear calendarios
- Gestionar y compartir calendarios
- C. Google Docs.
 - Crear y gestionar documentos en Google Docs.
 - Diseñar y publicar formularios.

Tema 4. Gestión de Plataformas de formación Online. Moodle

- Administrador. Administración de la plataforma.
- Profesor. Gestión y administración de cursos
- Alumno.

Tema 5. Presentaciones profesionales.

A. Crear presentaciones. Prezi

Prezi es una herramienta de presentaciones con zoom para crear, colaborar y presentar en un lienzo abierto. Obietivos.

- Conocer las características de Prezi
- Crear una cuenta y configurarla
- Aprender a realizar presentaciones en Prezi y publicarlas
- B. Compartir presentaciones.

Issuu. Es un servicio en línea que permite la visualización de material digitalizado electrónicamente, como libros, portafolios, números de revistas, periódicos, y otros medios impresos de forma realística y personalizable.

Objetivos.

- Crear una cuenta en Issuu
- Conocer las características de Issuu



• Subir y publicar nuestros documentos

Slideshare. Es un espacio gratuito donde los usuarios pueden enviar presentaciones PowerPoint u Open Office, que luego quedan almacenadas en formato Flash para ser visualizadas online.

- Crear una cuenta en Slideshare.
- Conocer las características de Slideshare.
- Subir y publicar nuestros documentos

Tema 6. Administración Electrónica

- A. DNI Electrónico.
- B. Certificado Digital.

Objetivos.

- Solicitar certificado Digital
- Realizar trámites por internet.

Tema 7. Medios Sociales.

A. Redes Sociales generalista.

Objetivos.

- Conocer las principales redes sociales
- Crear y gestionar perfiles
- Seguridad en Redes Sociales
- B. Profesionales. Linkedin.

Objetivos.

- Crear una cuenta en Linkedin
- Configurar nuestro perfil
- Grupos

Tema 8 Herramientas de Comunicación.

A. Hangouts

Objetivos.

- Conocer las principales características de Hangouts
- Configurar nuestro equipo.
- B. Skype

Objetivos.

- Crear y configurar nuestra cuenta
- Gestionar nuestros contactos.

Tema 9. Gestión Remota de Ordenadores. (TeamViewer)

Objetivos.

- Instalar TeamViewer
- Gestionar ordenadores de forma remota

Equipo de Docente

El docente del curso ha sido Luis Angel Corral Crego. Licenciado en Geografia, Máster en Desarrollo Local Sostenible, Máster Internacional en Sistemas de Información Geográfica, Master Microsoft. Administración Empresarial de Sistemas Windows 2008 Server.

Ha sido profesor en la Universidad de Extremadura en el Departamento de Arte y Ciencias del Territorio y Administrador de la plataforma de formación online de la Red Extremeña de Desarrollo Rural (Redex).

Alumnos

Medida relacionada:

Formación e información de los

NÚMERO DE ALUMNOS QUE HAN PARTICIPADO EN EL CURSO DE INFORMÁTICA AVANZADA



agentes económicos que desarrollen sus actividades en	Hombres		Mujeres			
los ámbitos cubiertos por el eje 3	< 25	≥ 25	< 25	≥ 25	TOTAL	
PARTICIPANTES	4	5	0	5	14	

	ALUMNOS INICIACIÓN AVANZADA						
N ₀	NOMBRE						
1	ABEL CAMPOS CARRASCO						
2	ANA BELÉN SOLANO FERNANDEZ						
3	CATALINA BENITO GALÁN						
4	DAVID NIEVES FLORES						
5	DIEGO SOLÍS SORIA						
6	DIONISIA POBLADOR EXPÓSITO						
7	EMILIO JOSÉ MERINO GONZÁLEZ						
8	FRANCISCO ANSELMO GINÉS POLO						
9	JOHANA NIEVES SOLÍS						
10	JOSE MARÍA FERNÁNDEZ GARCÍA						
11	MAIKEL RUEDA LOPES						
12	MANUEL RONCERO JARA						
13	MARCOS GIL CASERO						
14	MARIA MILAGROS PULIDO VALENZUELA						

Instalaciones, materiales y recursos didácticos

Instalaciones

El curso se ha desarrollado en la sede del Grupo de Acción Local Adismonta.

Recursos

- o Ordenadores Portátiles
- o Proyector Epson EHTW490
- o Ordenador de sobremesa
- o Monitor CRT
- o Router ADSL

Materiales didácticos empleados

- o Manual impreso "Iniciación a la informática"
- o Carpeta de Ejercicios
- o Video tutoriales
- o Enlaces material complementario

Evaluación

La evaluación del curso ha sido continua, a lo largo de la acción formativa se ido realizando diferentes casos prácticos, donde el alumno ha ido demostrando los conocimientos adquiridos Estos ejercicios se han sido guardados por cada uno de los alumnos en una carpeta para su posterior evaluación

Carpeta de prácticas alumnos informática avanzada





Medida relacionada: Formación e información de los agentes económicos que desarrollen sus actividades en los ámbitos cubiertos por el eje	NÚMERO DE ALUMNOS QUE HAN PARTICIPADO EN EL CURSO DE INFORMÁTICA AVANZADA					
	Hombres		Mujeres		TOTAL	
3	< 25	≥ 25	< 25	≥ 25	TOTAL	
PARTICIPANTES	4	5	0	5	14	

Relación de Alumnos Aptos

Medida relacionada: Formación e información de los agentes económicos que desarrollen sus actividades en	NÚMERO DE ALUMNOS APTOS				
	Hombres		Mujeres		TOTAL
los ámbitos cubiertos por el eje 3	< 25	≥ 25	< 25	≥ 25	TOTAL
PARTICIPANTES	3	5	0	5	13

	ALUMNOS INICIACIÓN AVANZADA							
No	NOMBRE	CALIFICIACIÓN						
1	ABEL CAMPOS CARRASCO	АРТО						
2	ANA BELÉN SOLANO FERNANDEZ	APTO						
3	CATALINA BENITO GALÁN	APTO						
4	DAVID NIEVES FLORES	APTO						
5	DIEGO SOLÍS SORIA	APTO						
6	DIONISIA POBLADOR EXPÓSITO	APTO						
7	EMILIO JOSÉ MERINO GONZÁLEZ	APTO						
8	FRANCISCO ANSELMO GINÉS POLO	APTO						
9	JOHANA NIEVES SOLÍS	APTO						
10	JOSE MARÍA FERNÁNDEZ GARCÍA	APTO						
11	MAIKEL RUEDA LOPES	ABANDONA						
12	MANUEL RONCERO JARA	APTO						
13	MARCOS GIL CASERO	APTO						
14	MARIA MILAGROS PULIDO VALENZUELA	APTO						





331.033 Curso de Impresoras 3D



JUSTIFICACIÓN

La tecnología de impresión 3D ha evolucionado enormemente en los últimos años gracias a proyectos de hardware y software libre y está democratizando la posibilidad de fabricar todo tipo de objetos hasta el punto de convertirse en un conocimiento imprescindible. Es por ello, por lo que se ha puesto en marcha este curso, con el que hemos pretendido transmitir a los alumnos, conceptos y habilidades básicas para la construcción y manejo de una impresora 3D que permita imprimir objetos.

ALUMNOS ADMITIDOS

	Número de alumnos que han Iniciado el Curso				
	Hombres Mujeres			TOTAL	
	< 25	≥ 25	< 25	≥ 25	TOTAL
Curso de Impresión 3D	3	8		2	13

LISTA DE ALUMNOS

NOMBRE					
JOHANNA NIEVES SOLÍS					
EMILIO JOSÉ MERINO GONZÁLEZ					
DAVID NIEVES FLORES					
ELENA LUMBRERAS DÍAZ					
JUAN CARLOS PÉREZ TORRES					
MARCOS BRAVO SOLÍS					
JUAN MANUEL HERNÁNDEZ SOLÍS					
ISMAEL LAMRANI HOLGADO					
MARCOS POLO COLLADO					
CARLOS LUCAS CHORRO					
FRANCISCO JOSÉ MORENO CANTERO					
AMBROSIO GUILLÉN MURIEL					
JOSE LUIS ARIAS MANZANO					

OBJETIVOS

A lo largo del curso se han perseguido los siguientes objetivos:

 El objetivo principal de este curso es proporcionar a los asistentes las nociones imprescindibles para ensamblar una impresora 3D desde cero, calibrarla, operar con ella y personalizarla con los requerimientos particulares que necesite cada asistente al curso para aplicar los conocimientos adquiridos en sus campos profesionales. Las líneas de fuerza conceptuales del curso inciden



en la autonomía del alumno en el periodo posterior a la formación y en la creación e integración en la activa comunidad de impresión 3D.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Dotar a los alumnos de los conocimientos necesarios para identificar los componentes electrónicos y mecánicos y la mayor manera de adquirirlos o crearlos a partir de la propia impresora.
- Transmitir las técnicas de calibración de la impresora para obtener los mejores resultados y solventar las desviaciones derivadas de su uso.
- Proporcionar los conocimientos necesarios para identificar errores comunes y solucionarlos.
- Dotar al alumno de las capacidades para realizar el mantenimiento de la impresora.
- Conocer el software de impresión y el firmware con las diferentes alternativas para cada caso concreto.
- Facilitar al alumno los métodos de investigación y la localización de los recursos que le permitan crecer de forma independiente aplicando las técnicas y ampliando los conocimientos en el campo de la impresión 3D.

CONTENIDOS

A lo largo del curso se han abordado los siguientes contenidos:

CAPÍTULO I. Estructura de una Impresora 3D y su ensamblaje.

CAPÍTULO II. Calibración

CAPÍTULO III. Trabajo de impresión y mantenimiento

CAPÍTULO IV. Recursos Adicionales.

- La comunidad 3D.
- Campos de aplicación
- Prospectivas de evolución

DURACIÓN, FECHAS Y METODOLOGÍA

Se realizó una edición del Curso, en la sede de la Asociación para el Desarrollo



Integral Sierra de Montánchez y Tamuja (ADSMONTA), en las aulas cedidas por la Mancomunidad Integral Sierra de Montánchez.

La duración total del curso ha sido de 40 horas, en horario de mañana, de 9:00 a 14:00, desde el 15 al 24 de Junio de 2015.

La metodología que sigue este curso es de carácter presencial, en sesiones teórico-prácticas a lo largo de dos semanas.

Los monitores, siempre dos en la clase, desarrollaron presentaciones propias en prezzi para explicar los

conceptos teóricos necesarios para el desarrollo del curso tanto en la parte de montaje de las impresoras 3d como para la parte de software de diseño.

Para reforzar el montaje por parte del alumno de la maquina visionaron paso a paso un video formatico del proceso de ensamblado.

En el desarrollo del curso día a día conseguimos las siguientes capacidades por parte de los alumnos que detallamos por jornada:



15/06/2015	Jornada 1: Conocimiento del mundo 3D e Inicio del	5
	Ensamblado de la máquina 3D, partes y componentes.	Horas
	 Los alumnos conocieron los objetivos formativos del 	
	curso, su metodología y sus partes teóricas y	
	prácticas.	
	 Conocieron la evolución y las posibilidades de 	
	aplicación de la impresión 3D.	
	 Iniciaron la primera fase del montaje de la impresora 	
	3D.	
16/06/2015	Jornada 2 : Ensamblado de la Impresora 2	5
	Los alumnos:	Horas
	 Avanzaron en el ensamblaje de la impresora. 	
	 Reforzamos los conceptos lanzados durante la 	
	presentación. Especialmente la filosofía del proyecto:	
	DiY (Do it yourself) colaborativo apoyado sobre el	
	conocimiento colectivo de la comunidad abierta. La	
	inteligencia colectiva y su fuerza creativa.	
17/06/2015	Jornada 3: Ensamblado Final de la Impresora	5
	Los alumnos:	Horas
	 Continuaron y finalizaron el ensamblaje de la 	
	impresora de la forma más coordinada posible.	
	 Los alumnos acabaron de montar todas las impresoras 	
	para poder empezar con una nueva fase de ajuste e	
	impresión.	
18/06/2015	Jornada 4: Calibrado inicial, Software y Primera impresión	5
	 Conocieron el proceso de calibrado de la cama y 	Horas
	realización autónoma.	
	 Ajustaron los parámetros óptimos de impresión 	
	 Conocieron de las herramientas de laminado e 	
	impresión.	
	 Prepararon sus ordenadores para trabajar con la 	
	impresora.	
	Conocieron diferente material, como el tipo madera,	
10/00/0015	utilizado por las impresoras 3D para sus impresiones.	
19/06/2015	Jornada 5: Primeras Impresiones 3D.	
	Se les impartió clase teórica sobre el software de pre	
	impresión Cura y todos los parámetros que configuran	
	la máquina y el acabado final de la pieza impresa.	
	Conocieron cómo obtener objetos 3D para imprimir, a través de les recurses que aporte la comunidad 3D.	
	través de los recurso que aporta la comunidad 3D:	
	Thingiverse y Stlfinder.	
	Realizaron varias impresiones.	
00/00/0045	Lamada E. C. 7 v. O. Importaciones Coffessore de Diseñ-	_
22/06/2015	Jornada 5, 6,7 y 8: Impresiones, Software de Diseño y	5
23/06/2015	recurso adicionales.	Horas
24/06/2015	Objetivos:	día
	 Adquirieron destreza en las funciones de la impresora 	
	mediante casos e impresiones prácticas.	
	 Adquirieron conocimientos básicos sobre software de modelado orientado o impresión 3D on la pube 	
	modelado orientado a impresión 3D en la nube Tinkercad.	
1	 Adquirieron conocimientos básicos sobre la utilización 	

- de Modulo 3D de Adobe Photoshop.
- Adquirieron conocimientos básicos sobre la utilización de Solidworks como software Cad de diseño.
- Todo ello reforzado con múltiples impresiones de sus objetos creados.

EVALUACIÓN.

	Número de alumnos que han Finalizado el Curso				
	Hom	TOTAL			
	< 25	≥ 25	< 25	≥ 25	TOTAL
Curso de Impresión 3D	3	8		2	13

El método de aprendizaje impartido en el curso lleva consigo la evaluación continua de los alumnos como método de evaluación ya que los objetivos que se van consiguiendo tienen como fin para todos los alumnos el montaje de la impresora 3D así como las impresiones de modelos en la misma.





Para conseguir estos objetivos trabajaron dos alumnos por cada impresora y estuvieron en el aula siempre dos monitores para reforzar el avance práctico, con lo que se trabajó de manera colaborativa entre alumnos y profesores consiguiendo así los objetivos.

Por lo tanto declaramos como APTOS a todos los alumnos participantes en el curso.





331.034 Curso de Manipulador de Alimentos

JUSTIFICACIÓN



Manipulador de alimentos lo definimos como toda aquella persona que, por su actividad laboral, tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio. Por ello, ante la obligatoriedad de poseer este carnet, se puso en marcha este curso, con el que se pretendió acercar a los alumnos a los conocimientos teórico-prácticos de la manipulación alimentaria.

	Número de alumnos que han Iniciado				
Cursos 2014	Hombres		Mujeres		TOTAL
	< 25	≥ 25	< 25	≥ 25	TOTAL
Curso de Formación de Buenas prácticas de Manipulación de Alimentos	4	7	3	6	20

ALUMNO
1. ANA BELÉN ARROYO FRAGOSO
2. FRANCISCO MIGUEL GÓMEZ SOLÍS
3. MIREIA JARAÍZ ARROYO
4. ANTONIO PABLOS TIZON
5. JOSE LUIS MAÑANAS EXPÓSITO
6. AITOR MAÑANAS EXPÓSITO
7. AGUSTIN ROSCO BAYÓN
8. FLORENTINA LAVADO AMARILLA
9. JOAO MANUEL INACIO BATISTA
10. ANA Mª BORREGUERO GALÁN
11. ELENA LUMBRERAS DÍAZ
12. FRANCISCO JAVIER ACEDO PÉREZ
13. CARLOS GONZÁLEZ NARCISO
14. DAVID MORENO MURIEL
15. PEDRO ÁNGEL SOLANO SÁNCHEZ
16. JORGE RICO NIETO
17. MARIA JOSE PALOMINO CARRETERO
18. MÓNICA BOSCH ROJO
19. ISABEL VINAGRE CARRACO
20. ENCARNACIÓN VALHONDO NIÑO

OBJETIVOS



 Adquirir los conocimientos, destrezas y actitudes necesarias para aplicar en su puesto de trabajo un correcto comportamiento y las técnicas adecuadas de higiene y sanidad alimentaria en manipulación de alimentos, para impedir su contaminación y prevenir posibles alteraciones alimentarias en aquellas especialidades de Industrias Alimentarias, Hostelería y aquellas otras para cuyo ejercicio profesional se necesite.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Concienciar a los alumnos sobre los peligros potenciales que conlleva la contaminación de los alimentos.
- Conocer las causas que provocan intoxicaciones alimentarias.
- Aplicar las medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.
- Realizar una correcta limpieza y desinfección de los utensilios e instalaciones.
- Llevar a cabo un adecuado aseo e higiene personal.
- Adquirir los conocimientos básicos de los Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC)
- Cumplir la legislación sanitaria vigente a los manipuladores de alimentos.

CONTENIDOS

CAPÍTULO I. Peligros alimentarios y medidas preventivas para su control.

- Alteraciones y contaminaciones de los alimentos.
- Fuentes de contaminación de los alimentos.
- Factores que influyen en el crecimiento bacteriano.
- Métodos y sistemas de conservación de alimentos.

CAPÍTULO II. Enfermedades de origen alimentario y medidas para su prevención.

- Conceptos y tipos de enfermedades.
- Alimentos implicados.
- Medidas preventivas.

CAPÍTULO III. Prácticas correctas de higiene en la manipulación de alimentos.

- Instalaciones: superficies, locales, maquinaria y equipos.
- Suministro de agua.
- Manejo de residuos.
- Recepción, almacenamiento, preparación y transporte de alimentos.

CAPÍTULO IV. Normas de higiene personal.

- El papel de los manipuladores en la seguridad alimentaria.
- Actitudes y hábitos correctos en la manipulación de alimentos.

CAPÍTULO V. Conocimientos de análisis de peligros y puntos críticos de control.

- Limpieza y desinfección
- Control de plagas.
- Aspectos y principios generales de los APPCC.

CAPÍTULO VI. Legislación alimentaria aplicable.

- Normativa legal sobre los manipuladores de alimentos.
- Legislación del sector alimentario.

CAPÍTULO VII. Manipuladores que intervienen en la elaboración de alimentos para consumo por colectividades.

- Diagrama de flujos.
- Principales riesgos alimentarios y medidas preventivas.
- Buenas prácticas de higiene.
- A.P.P.C.C.

CAPÍTULO VIII. Manipuladores que intervienen en la elaboración de productos de pastelería, confitería y repostería en cuya composición figuran cremas o natas.



- Diagrama de flujos.
- Principales riesgos alimentarios y medidas preventivas.
- Buenas prácticas de higiene.
- A.P.P.C.C.

CAPÍTULO IX. Manipuladores que intervienen en la elaboración de quesos frescos, cuajadas, requesón y helados.

- Diagrama de flujos.
- Principales riesgos alimentarios y medidas preventivas.
- Buenas prácticas de higiene.
- A.P.P.C.C.

DURACIÓN, FECHAS Y METODOLOGÍA

Se realizó una edición del Curso, en la sede de la Asociación para el Desarrollo Integral Sierra de Montánchez y Tamuja (ADSMONTA), en las aulas cedidas por la Mancomunidad Integral Sierra de Montánchez.

La duración total del curso fue de 15 horas lectivas. El mismo comenzó a impartirse el día 1 de diciembre y finalizó el día 4 de diciembre de 2014.



La metodología que siguió este curso es de carácter presencial, en sesiones teórico-prácticas de 4 días.

MEDIOS Y MATERIALES PARA SU REALIZACIÓN

Se utilizó un aula cedida por la Mancomunidad Integral Sierra de Montánchez.

Además, para el desarrollo del curso, se hizo uso de proyector con pantalla a través del cual se hicieron las correspondientes presentaciones y exposiciones.

También se hizo uso de videos y de material tangible (productos alimentarios, etiquetados, etc), así como de material impreso que se le entregó a cada alumno a modo de guía orientativa del temario del curso.



EVALUACIÓN

El procedimiento para la consecución de los objetivos del programa ha sido el de evaluación continua. Haciendo un seguimiento constante desde el inicio del curso mediante distintos

ejercicios prácticos y puestas en común de conceptos que hemos ido afianzando durante el desarrollo de la actividad formativa.

Así pues, podemos calificar la actividad de positiva, ya que todos los alumnos superaron los objetivos que nos marcamos al inicio de la actividad.

	Número de alumnos que han Finalizado				
Cursos 2014	Hombres		Mujeres		TOTAL
	< 25	≥ 25	< 25	≥ 25	IOTAL
Curso de Formación de Buenas prácticas de Manipulación de Alimentos	3	7	3	6	19

331.035 Curso TPC

JUSTIFICACIÓN



El curso pretende dotar a los alumnos de los conocimientos mínimos tanto teóricos como prácticos necesarios para poder obtener la Tarjeta Técnica de la Construcción. La Tarjeta Profesional de la Construcción es una acreditación prevista en el IV Convenio de la Construcción, es obligatoria, a partir del 1 de enero de 2012, para todos los trabajadores del sector de la construcción. Dicha Tarjeta se obtiene realizando un curso de formación en materia de prevención de riesgos laborales en centros homologados. Asimismo, la tarjeta avala la experiencia en el sector, la cualificación profesional y la formación recibida. Con ella se acredita la categoría o grupo profesional del trabajador y los periodos de ocupación en las distintas empresas contratistas en las que vaya ejerciendo su actividad.

ALUMNOS POR EDAD Y SEXO

_					
	Número de alumnos que han INICIADO el CURSO				
	Hombres		Mujeres		TOTAL
	<25	≥25	<25	≥25	IOTAL
Curso de Formación de TPC (60 horas)	1	19			20

a. ALUMNOS QUE PARTICIAPAN EN EL CURSO

	NOMBRE Y APELLIDOS
1	ABEL PICAPIEDRA GÓMEZ
2	ÁNGEL JERÓNIMO PULIDO
3	DOMINGO GALÁN ENCINAS
4	FRANCISCO JAVIER RAMIREZ TRINIDAD
5	FRANCISCO JOSÉ LÁZARO FERNÁNDEZ
6	JERÓNIMO CAMPOS RODRIGUEZ
7	JERÓNIMO PALOMINO RICO
8	JESÚS MANUEL BÚRDALO MATAS
9	JORGE ALVARO PÉREZ
10	JOSE ANGEL LOBATO RIVERA
11	JOSE MARÍA VALIENTE GALÁN
12	JUAN MANUEL FERNÁNDEZ GARCÍA
13	JUAN PABLO BERMEJO DÍAZ
14	LUIS ÁLVAREZ IGLESIAS
15	LUIS MARQUEZ RUEDA



16	MANUEL RONCERO JARA
17	MÁXIMO CAMPOS ÁLVAREZ
18	PEDRO MARGALLO ÁLVAREZ
19	RAUL PICAPIEDRA GÓMEZ
20	YAHYA KHOMSI

OBJETIVOS

 Adquirir. De acuerdo a los contenidos formativos desarrollados por el V Convenio Colectivo General del Sector de la Construcción, los conocimientos que se requieren para el desempeño de las funciones de nivel básico de prevención de riesgos laborales.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

 Conocer las técnicas preventivas destinadas a controlar los distintos factores de riesgo relacionados con la producción de los daños derivados del trabajo.



- Comprender como se gestionan globalmente los riesgos laborales, desde su evaluación hasta la adopción de las medidas de control o reducción de los mismos, en el caso de ser estas últimas necesarias.
- Conocer los riesgos más significativos que se originan durante la ejecución de las obras de construcción (edificación y obra civil), así como las medidas preventivas de aplicación general para la eliminación, la reducción o el

control de los mismos.

- Identificar las distintas situaciones de emergencia que pueden acontecer de forma más frecuente en las obras de construcción y conocer las actuaciones generales que se han de llevar a cabo frente a las mismas.
- Distinguir los principales mecanismos y procedimientos a través de los cuales resulta posible llevar a cabo la integración de la prevención de riesgos laborales en el sistema general de gestión de la empresa, así como conocer los aspectos básicos de la gestión preventiva en las obras de construcción.
- Conocer los principales organismos públicos y privados relacionados con la seguridad y salud en el trabajo en España.

DURACIÓN, FECHAS

Curso impartido del 26 de Enero del 2015 al 13 de Febrero del 2015, en horario de 17:00 a 21:00. Con una duración total de 60 horas presenciales.

En la metodología utilizada en el desarrollo del curso, se han tenido en cuenta la idiosincrasia del grupo, caracterizándose por la heterogeneidad del mismo, lo que ha



propiciado que en el transcurso de esta acción formativa haya sido necesaria la aplicación de distintas pautas o métodos metodológicos, a saber, que el cuerpo docente ha expuesto ante el alumnado tres tipos de metodología didácticas, que responden a los siguientes patrones:

- 4. Una metodología expositiva.
- 5. Una metodología demostrativa.
- 6. Una metodología por descubrimiento.

El uso de estas técnicas propicia el correcto feed-back del alumno – profesor, estableciendo una sucesión metodológica que responde a una primera parte expositiva, donde el punto de inflexión se encuentra en la exposición del profesor, y en la explicación de los contenidos que el alumnado deberá adquirir. En un segundo momento, se llega a una metodología de la demostración en el que se combina la

exposición del profesor con participación de alumnos implicando a los participantes en la dirección de la clase. Por último desde el punto de vista metodológico, el profesor trata en todo momento de orientar al alumno hacia un método por descubrimiento, que consiste en conducir al alumno para encontrar él mismo respuesta la solución objeto del aprendizaje. En los alumnos por su parte, ha destacado el porcentaje gran de participación que han tenido durante las clases.



La metodología utilizada en las clases ha implicado

constantemente a los alumnos en las actividades previstas, por tanto, ha sido activa y participativa.

Las exposiciones de los temas se realizaron de una manera dinámica, utilizando diversidad de recursos y de apoyos visuales, haciendo preguntas a los alumnos para favorecer su participación, realizando debates, ejercicios, etc.

	Número de alumnos que han FINALIZADO el CURSO				
	Hombres		Mujeres		TOTAL
	<25	≥25	<25	≥25	TOTAL
Curso de Formación de TPC (60 horas)	1	18			19

331.036

JORNADA-SEMINARIO APROVECHAMIENTO DE RECURSOS NATURALES Y CULTURALES DE LA COMARCA SIERRA DE MONTÁNCHEZ Y TAMUJA

JUSTIFICACIÓN

Conocer nuestro entorno y todos los recursos que se encuentran en el mismo, es en la actualidad un factor de gran importancia que favorece el desarrollo formativo, cultural, económico y social de nuestra comarca. Es por ello, por lo que desde la Asociación para el Desarrollo Integral de Sierra de Montánchez y Tamuja (ADISMONTA) se han puesto en marcha estas jornadas, contando con una amplia exposición fotográfica en las que se hace patente el reconocimiento de los 22 municipios que comprenden nuestra comarca, en las que se han realizado a su vez, charlas formativas, como motor de conocimiento y potenciación acerca de los recursos que podemos encontrar en nuestra comarca, el valor cultural, la gastronomía y las posibilidades laborales en la Comarca de Sierra de Montánchez y Tamuja, siendo esto fundamental para lograr la cohesión de la población para alcanzar una identidad comarcal que la haga competitiva en todos y cada uno de los distintos recursos.

RELACIÓN DE PARTICIPANTES EN LAS JORNADAS-SEMINARIO

RELACION DE PARTICIPANTES EN L	AS JURNADAS-SEMINARIU.
NOMBRE	APELLIDOS
1. Mª ÁNGELES	MIRANDA DÍAZ
2. ALEJO ANTONIO	VIDARTE POLO
3. SANDRA	GUERRA JIMÉNEZ
4. YOLANDA	BLANCO NÚÑEZ
5. JAVIER J.	RIVERA LEBRATO
6. JOSE ENRIQUE	CANDELA VILLEGAS
7. JULIAN JOSÉ	RINCÓN VILLEGAS
8. ROSA	RODRÍGUEZ CAMPOS
9. LAURA	NAVARRO CAMARERO
10. EVA MARÍA	MUÑÓZ GARCÍA
11. JULIANA	MARTÍN CHAMORRO
12. MARIO	DURÁN GARCÍA
13. CATALINA	CERRO
14. IRENE	MATAS MARTÍN
15. ISABEL	BARQUERO
16. CATALINA	ARIAS
17. MARIA DOLORES	REY
18. MARIA ISABEL	MÉNDEZ
19. JUAN	MARCOS
20. ISABEL	PRIETO
21. RAMÓN	BERMEJO BARRADO
22. ANTONIO	MUÑÓZ PRIETO
23. INÉS MARÍA	RODRÍGUEZ RODRÍGUEZ
24. MARIA ISABEL	MUÑOZ
25. CARMEN	RODRÍGUEZ RODRÍGUEZ
26. ISMAEL	SALGADO PÉREZ
27. MARIA	MUÑOZ RODRÍGUEZ
28. MÓNICA	DÁVILA DÍAZ
29. AGUSTINA	BARRADO GARCÍA
30. PAULA	RODRIGUEZ CARRASCO
31. MARGA	RUEDA MUÑOZ
32. IRENE	RODRÍGUEZ CAMPOS



33. INÉS	RODRÍGUEZ MORENO
34. SANDRA	RUEDA JARA
35. VALENTINA	JARA CARRASCO
36. MARIA CARMEN	GARCÍA RIVERA
37. MARIA CARMEN	RIVERA EXPÓSITO
38. PEDRO JESÚS	CALVO ACEDO
39. MARIA JESÚS	MUÑOZ PRIETO
40. VIECENTE	OLMOS
41. MONICA	GUILLÉN
42. PEPI	MURIEL MACÍAS
43. MANOLI	EXPÓSITO
44. MONTAÑA	CORCHERO
45. LAURA	JAVIER MARTÍN
46. ALONSO	RODRÍGUEZ MORENO
47. JOSÉ	PIZARRO MORA
48. ÁNGELA	CARRASCO GÓMEZ
49. VIRGINIA	MARTÍN NUÑEZ
50. AMOR	GIL BÚRDALO
51. JOAQUÍN	MORENO SÁNCHEZ
52. ISABEL	MARTÍNEZ GARCÍA
53. AURORA	MARTÍNEZ GARCIA MARTÍNEZ
54. SEVERIANA	BERMEJO
55. ANTONIO	SOLÍS
56. SILVIA	
57. JOSE LUIS	GUIJO MOLERO
57. JOSE LOIS 58. ANDRÉS	CAÑAMERO
59. AMALIA	
	CORBACHO GARCÍA
60. MARIA EUGENIA	
61. BRAVO 62. PEPI	GARCIA PÉREZ
63. LORENA	VÁZQUEZ MATAS
64. RAFI	BERMEJO PALOMINO
65. FERNANDO	MUÑOZ PRIETO
66. FABIAN	MUÑOZ PRIETO
67. BALA	SALAMA MÁRQUEZ CORDERO
68. IRENE	CORRAL CAÑAMERO
69. IRENE	
70. MONTANA	BLANCO GARCÍA RODRÍGUEZ TELLO
71. NAZARET	
72. FRAN	BOLA MANZANO
73. ROCÍO	CAÑAMERO SÁNCHEZ
74. RAQUEL	MURILLO BURGOS
75. FRANCISCO	CORCHERO CORDERO
76. ANTONIO	JIMÉNEZ CAÑAMERO
77. ROSARIO	RICO JIMÉNEZ
78. ANDREA	REFOLIO CURADO
79. AURORA	RAMÍREZ TRINIDAD
80. MÓNICA	BEJARANO MARTÍN
81. MONTANA	MOLANO NAVARRO
82. ANA BELÉN	FERNÁNDEZ DENCHE
83. GUADALUPE	CARRASCO

84. FRANCISCO JAVIER	TOVAR MARTÍN
85. GUADALUPE	SÁNCEHZ VALLE

OBJETIVOS

Los objetivos que se han perseguido en estas jornadas-seminario han sido los siguientes:

- "Acercar a la población al conocimiento, a través de una ponencia explicativa acompañada de una exposición de imágenes, de nuestro entorno, de los recursos culturales, laborales, sociales y económicos que disponemos en la Comarca Sierra de Montánchez y Tamuja".

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

Con esta campaña de sensibilización y difusión formativa se ha pretendido:

- Contribuir a que la población conozca los recursos culturales, sociales y económicos de la comarca.
- Acercar, a través de la visualización fotográfica y la ponencia, a la población, a la realidad actual en la comarca.
- Promover la participación de la población con y para su comarca.
- Involucrar a la población para el conocimiento pleno de los recursos de la comarca.
- de la comarca.
 Revalorizar los recursos de nuestro entorno para conseguir un efecto de eficacia y continuidad en la dinámica del desarrollo integral de la comarca.



LOCALIZACIÓN Y POBLACIÓN A LA QUE VA DIRIGIDA

El proyecto consistió, en primer lugar, en la participación de ADISMONTA en la Jornada de Promoción Comarcal que se desarrolló en Alcuéscar el día 8 de Noviembre de 2014. Para ello fue necesario:

- Contratación de autobuses para movilizar a los habitantes de las 22 poblaciones que pertenecen a ADISMONTA, a la localidad de Alcuéscar.
- Alquiler de sonido e iluminación para la ponencia y la exposición fotográfica.
- Contratación de fotógrafo para, previo a la jornada, realización de las fotografías e impresión de las mismas para su exposición.

En segundo lugar, desde ADISMONTA, se realizó una ponencia explicativa en el I.E.S "Virgen del Trampal", de Alcuéscar (ya que el I.E.S "Sierra de Montánchez no quiso que realizásemos dicha presentación), para acercar a los alumnos (que estén cursando Bachillerato) al conocimiento de la misma.

La población a la que va dirigido el proyecto es a todos los habitantes de los 22 municipios que conforman el ámbito territorial de ADISMONTA.

DURACIÓN, FECHAS Y METODOLOGÍA

La Jornada de Promoción Comarcal Sierra de Montánchez y Tamuja tuvo lugar el día 8 de Noviembre, a lo largo del día, y la ponencia en el IES "Virgen del Trampal" se celebró el día 5 de Mayo de 2015.

La metodología que se ha seguido ha sido de carácter exponencial, explicativo de cada uno de los recursos con los que contamos en la comarca de Sierra de



Montánchez y Tamuja, tanto con la exposición de los cuadros como la ponencia realizada en el IES "Virgen del Trampal" de Alcuéscar.





331.037 Curso Raid Multiaventura

JUSTIFICACIÓN

Las actividades en el medio natural constituyen un campo en continua evolución y auge en nuestra región. Por este motivo es importante seguir fomentando y desarrollando actividades que trabajen directamente con jóvenes asociados o no a clubs deportivos y asociaciones juveniles, para que puedan introducir en sus proyectos de futuro acciones que vinculen actividades en el medio natural al objetivo del desarrollo integral de la persona.

Por otro lado, los recursos naturales de nuestra región y concretamente en la zona ámbito de ADISMONTA constituyen un paraje con amplias posibilidades de aprovechamiento en este tipo de acciones formativas, deportivas y turísticas.

ALUMNOS POR EDAD Y SEXO

ALOWINGS FOR EDAD FOLKO							
	Número de alumnos que han INICIADO el CURSO						
	Hombres Mujeres			TOTAL			
	<25	≥25	<25	≥25	TOTAL		
Curso de Formación de Raid Multiaventura	8		7	1	16		

b.

c. ALUMNOS QUE PARTICIPAN EN EL CURSO



44

NOMBRE Y APELLIDOS
MARÍA NEREA GUTIERREZ MOLERO
JOSE MARÍA SANCHEZ SANGUINO
PEDRO MIGUEL DÓMINE
DIEGO LUIS PEREZ GARCÍA
JOSE MARÍA FERNÁNDEZ GARCÍA
IRENE TOSTADO LÁZARO
ALICIA ROSCO LAVADO
BEATRIZ LAVADO TORREMOCHA
VIRGINIA LAVADO ACEDO
MARIA VICTORIA VIZCAINO ENCINAS
REBECA BLANCO FLORES
MIREIA TERRONES DENCHE
JUAN CARLOS LUMBRERAS DÍAZ
MARÍA PÉREZ HIDALGO
JENNIFER JARA MURILLO
RAÚL GARCÍA CARRASCO
SONIA CARRASCO CORCHERO
LUIS ARIAS PÉREZ
AINHOA GÓMEZ PUERTO
VIRGINIA LOZANO ARIAS
ANTONIO CARRASCO CORCHERO
PEDRO JESÚS BONILLA BARANCO
JEANETE VALHONDO POBLADOR
BEATRIZ MERINO RODRIGUEZ
JUAN LORENZO RUEDA JARA JAVIER PALOMINO SÁNCHEZ
CESAR PÉREZ PALOMINO
JOSE LUIS MAÑANAS EXPÓSITO
VANESA CASADO BORRELLA
VAINESA CASADO DORRELLA

OBJETIVOS

Los objetivos que se han perseguido han sido los siguientes:

 Promocionar al participante vivencias formativas relacionadas con prácticas saludables de actividades en el medio natural.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Proporcionar al participante una formación básica en aspectos fundamentales de las actividades en la Naturaleza en general y de los Raids de Aventura y las actividades en la naturaleza en particular.
- Aportar recursos para la organización y realización de actividades didácticas y extraescolares para asociaciones, clubs deportivos y público en general como fomento de la participación en actividades de promoción deportiva como Judex, Proades, Liga Extremeña de Raids de Aventuras, etc.
- Dar a conocer la comarca objeto de actuación como un potencial de aprovechamiento formativo,





deportivo y turístico a través de este tipo de actividades y deporte.

CONTENIDOS

- Introducción a las actividades en el medio natural. La orientación y los raids de aventura
- El valor educativo de las actividades en el medio natural
- Las actividades multiaventura y su aplicación en asociaciones, clubs deportivos y público en general amante de la naturaleza.
- Aplicación práctica. Organización y recorrido de un raid de aventura.

DURACIÓN, FECHAS Y METODOLOGÍA

Del 6 al 8 de marzo se realizó en la sede de la Asociación para el Desarrollo Integral Sierra de Montánchez y Tamuja (ADISMONTA), en las aulas cedidas por la Mancomunidad Integral Sierra de Montánchez y Tamuja, las 20 horas teóricas correspondientes a las 40 horas del Curso de Iniciación a los Raid de Aventura.

A su vez, las otras 20 horas prácticas del curso se realizaron del 17 al 19 de abril en el III Raid Sierra de Montánchez y Tamuja. Para esta parte se realizó un rogaine (orientación a pie y limitada en hora) en la zona de Valdemorales. Por la tarde se realizó un O-bm (orientación en bicicleta de montaña) por la localidad de Ruanes. Terminando las horas prácticas el domingo en Zarza de Montánchez con sectores a pie y en bicicleta, realizando pruebas especiales como tiro con arco, rapel y tirolina en la presa de Zarza.

La metodología que se usó permitió adoptar una serie de técnicas que permitiera transmitir al alumnado los contenidos teóricos de la programación recogida en el temario. Estas técnicas facilitaron al alumnado tener una formación teórico-práctica que incluyera tanto conocimientos como experiencia en cada área temática. Para conseguir la efectividad plena de estas técnicas fue necesario trabajar con grupos reducidos, lo que facilitó una atención más personalizada al alumno/a. Al mismo tiempo, esta metodología permitió la interacción entre el docente y el alumno/a produciéndose un feed-back en la comunicación en la que se dio más importancia al conocimiento mutuo que a la mera exposición de contenidos teóricos por parte del docente.

Esta exposición se complementó con el planteamiento de ejercicios prácticos de longitud corta/media guiados por el docente que permitieron evaluar de manera continuada la asimilación de contenidos por parte del alumnado. Por la planificación del curso se hizo necesario estructurar la formación de manera que se impartieron sesiones prolongadas de formación durante toda la semana, por lo que se impuso un **ritmo intensivo** de varias horas continuadas a lo largo del día.

A la hora de impartir los temas se aplicó un método deductivo que permitió un desarrollo de la temática de lo general a lo particular. Así, se plantearon cuestiones o afirmaciones sobre las que se debatió y sobre las que se permitió extraer una serie de conceptos, principios o definiciones que pudieron aplicarse a casos particulares, lo cual permitió una adopción de métodos experimentales y participativos que facilitaron la asimilación de contenidos por parte del alumnado. Este método fue muy útil, ya que se partió de la base de que el alumnado tenía experiencia en la materia, lo que produjo un aprendizaje significativo que permitió al alumnado modificar y reestructurar los nuevos conocimientos con las experiencias vividas.

En cuanto a la organización de la materia se siguió una metodología basada en la psicología del alumno/a por lo que se adaptó los contenidos a los intereses y



experiencias del alumnado. Esta metodología fomentó más la intuición que la memorización por lo que se facilitaron los movimientos de renovación y evaluación continuada a lo largo del curso, lo cual garantizó que se incrementara la motivación del alumno y se mejorara el aprendizaje.

Se contó con el alumno a la hora de impartir los contenidos, por lo que se utilizaron técnicas de enseñanza que pudieron convertirse en activas de manera que el docente, más que un expositor de contenidos, fue un orientador del aprendizaje.

A la hora de sistematizar contenidos, se aplicó una metodología interdisciplinar ya que se desarrollaron las sesiones formativas a partir de un grupo de interés que abarcó un grupo de áreas o temáticas en función de las necesidades o intereses del alumnado.

Se dio más importancia a la temática que al epígrafe concreto de cada tema, por lo que se dio la posibilidad de que, a partir de una temática determinada, se abordaron determinados temas que afectaron a varios puntos del temario. Esto supuso una oportunidad de transversalidad que permitió adaptar el curso al alumnado y no al contrario.

En cuanto a la aceptación de los contenidos impartidos, más que un concepto dogmático que se impusiera al alumnado sin discusión, se optó por un método heurístico o de descubrimiento que permitió al alumno descubrir los contenidos más que fijándolos de memoria.

Los contenidos se impartieron mediante la metodología expositiva y la metodología relacionada con la dinámica de grupo. Ambas metodologías se usaron en alternancia buscando que las sesiones fueran activas y participativas.

EVALUACIÓN.

A lo largo de todo el curso se ha desarrollado la evaluación continua, para la cual se han tenido en cuenta los siguientes aspectos:

Observación directa de los alumnos: motivación e interés ante los contenidos y actividades planteadas, actitud y predisposición al trabajo, implicación en la realización de actividades, participación, etc.

	Número de alumnos que han FINALIZADO el CURSO					
	Hombres Mujeres		TOTAL			
	<25	≥25	<25	≥25	101712	
Curso de Formación de RAID Multiaventura	6		3	1	10	













331.038 Tarjeta profesional de la construcción TPC 60 HORAS

JUSTIFICACIÓN

El curso pretende dotar a los alumnos de los conocimientos mínimos tanto teóricos como prácticos necesarios para poder obtener la Tarjeta Técnica de la Construcción. La Tarjeta Profesional de la Construcción es una acreditación prevista en el IV Convenio de la Construcción, es obligatoria, a partir del 1 de enero de 2012, para todos los trabajadores del sector de la construcción. Dicha Tarjeta se obtiene realizando un curso de formación en materia de prevención de riesgos laborales en centros homologados. Asimismo, la tarjeta avala la experiencia en el sector, la cualificación profesional y la formación recibida. Con ella se acredita la categoría o grupo profesional del trabajador y los periodos de ocupación en las distintas empresas contratistas en las que vaya ejerciendo su actividad.

ALUMNOS POR EDAD Y SEXO



	Número de alumnos que han INICIADO el CURSO					
	Hom	bres	Mujeres		TOTAL	
	<25	≥25	<25	≥25		
Curso de Formación de TPC (60 horas)	1	19			20	

ALUMNOS QUE PARTICIPAN EN EL CURSO

	NOMBRE Y APELLIDOS
1	FRANCISCO JAVIER ACEDO PÉREZ
2	JOSE ALAMA RODRIGUEZ
3	JOSE MANUEL ALAMA ROMERO
4	JACINTO BÚRDALO GIL
5	JUAN CARLOS BÚRDALO MATAS
6	NICOLÁS FERNANDEZ LOZANO
7	CRUZ FERNÁNDEZ PALOMINO
8	JUAN JERÓNIMO HOYOS GALAN
9	JAIRO GASPAR MOLANO
10	BENITO GIL PAVON
11	DAVID JAVIER MARTÍN
12	JOSE DAMIAN JAVIER MAYORAL
13	FRANCISCO JOSÉ JIMENEZ NOVILLO
14	BLAS MATEOS VALIENTE
15	CHRSITIAN MENESES MIGUEL
16	JESUS MURIEL NARCISO
17	CHRISTIAN PALOMINO PRADOS
18	PEDRO AMADOR PÉREZ ARIAS
19	AGUSTIN ROSCO BAYON
20	JUAN ROSCO BAYÓN

OBJETIVOS

 Adquirir. De acuerdo a los contenidos formativos desarrollados por el V Convenio Colectivo General del Sector de la Construcción, los conocimientos que se requieren para el desempeño de las funciones de nivel básico de prevención de riesgos laborales.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Conocer las técnicas preventivas destinadas a controlar los distintos factores de riesgo relacionados con la producción de los daños derivados del trabajo.
- Comprender como se gestionan globalmente los riesgos laborales, desde su evaluación hasta la adopción de las medidas de control o reducción de los mismos, en el caso de ser estas últimas necesarias.



- Conocer los riesgos más significativos que se originan durante la ejecución de las obras de construcción (edificación y obra civil), así como las medidas preventivas de aplicación general para la eliminación, la reducción o el control de los mismos.
- Identificar las distintas situaciones de emergencia que pueden acontecer de forma más frecuente en las obras de construcción y conocer las actuaciones generales que se han de llevar a cabo frente a las mismas.
- Distinguir los principales mecanismos y procedimientos a través de los cuales resulta posible llevar a cabo la integración de la prevención de riesgos laborales en el sistema general de gestión de la empresa, así como conocer los aspectos básicos de la gestión preventiva en las obras de construcción.
- Conocer los principales organismos públicos y privados relacionados con la seguridad y salud en el trabajo en España.

CONTENIDOS

1.- Conceptos Básicos sobre seguridad y Salud:

- El trabajo y la salud. Los riesgos profesionales. Factores de riesgo.
- Daños derivados del trabajo. Los accidentes de trabajo y las enfermedades profesionales. Otras patologías derivadas del trabajo.
- Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales.
 Deberes y obligaciones básicos en esta materia.

2.- Riesgos Generales y su Prevención:

- Riesgos ligados a las condiciones de seguridad.
- Riesgos ligados al medio ambiente del trabajo.
- La carga del trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral.
- Sistemas elementales de control de riesgos. Medios de protección colectiva y equipos de protección individual.
- Planes de emergencia y evacuación
- El control de la salud de los trabajadores.

3.- Riesgos específicos y su prevención en el sector de la construccion:

- Diferentes fases de obra y sus protecciones correspondientes (redes, barandillas, andamios, plataformas de trabajo, escaleras, etc).
- Implantación de obra. Locales higiénico sanitarios, instalaciones provisionales, etc.

4.- Elementos básicos de Gestión de la Prevención de Riesgos:

- Organismos públicos relacionados con la seguridad y salud en el trabajo.
- Organización preventiva del trabajo: "rutinas" básicas.
- Documentación: recogida, elaboración y archivo.





 Representación de los trabajadores. Derechos y obligaciones (delegados de prevención, comité de seguridad y salud, trabajadores designados, etc).

5.- Primeros auxilios:

- Procedimientos generales.
- Plan de actuación

DURACIÓN, FECHAS Y METODOLOGÍA

Curso impartido del 16 de Febrero del 2015 al 6 de Marzo del 2015, en horario de 17:00 a 21:00. Con una duración total de 60 horas presenciales.

En la metodología utilizada en el desarrollo del curso, se han tenido en cuenta la idiosincrasia del grupo, caracterizándose por la heterogeneidad del mismo, lo que ha propiciado que en el transcurso de esta acción formativa haya sido necesaria la aplicación de distintas pautas o métodos metodológicos, a saber, que el cuerpo docente ha expuesto ante el alumnado tres tipos de metodología didácticas, que responden a los siguientes patrones:

- 7. Una metodología expositiva.
- 8. Una metodología demostrativa.
- 9. Una metodología por descubrimiento.

El uso de estas técnicas propicia el correcto feed-back del alumno – profesor, estableciendo una sucesión metodológica que responde a una primera parte expositiva, donde el punto de inflexión se encuentra en la exposición del profesor, y en la explicación de los contenidos que el alumnado deberá adquirir. En un segundo momento, se llega a una metodología de la demostración en el que se combina la



exposición del profesor con la participación de los alumnos implicando a los participantes en la dirección de la clase. Por último desde el punto de vista metodológico, el profesor trata en todo momento de orientar al alumno hacia un método por descubrimiento, que consiste en conducir al alumno para encontrar él mismo la respuesta o solución objeto del aprendizaje. En los alumnos por su parte, ha destacado el gran porcentaje de participación que han tenido durante las clases.

La metodología utilizada en las clases ha implicado constantemente a los alumnos en

las actividades previstas, por tanto, ha sido activa y participativa. Las exposiciones de los temas se realizaron de una manera dinámica, utilizando diversidad de recursos y de apoyos visuales, haciendo preguntas a los alumnos para favorecer su participación, realizando debates, ejercicios, etc.

331.040

Curso de Especialización Microsoft MTA Developer

JUSTIFICACIÓN



El curso que se ha realizado, ha estado dirigido a quienes desean iniciar una carrera profesional como desarrolladores de software. Esta especialización ayuda a prepararse para cursos prácticos de productos y certificaciones de MCSD

El objetivo de este proyecto ha sido formar a jóvenes de la comarca en una nueva profesión "Programador Informático". Esta profesión se encuentra demandada en la región debido a las distintas factorías software afincadas como (INSA, INDRA, Ibermática...). Por ello, gracias a la formación que se ha impartido (que tiene las certifiaciones oficiales de Microsoft), se ha pretendido capacitar al alumno a desempeñar esta nueva profesión.

Para entender más, debemos saber "¿Qué es MTA?"

Microsoft Technology Associate (MTA) es una certificación introductoria de Microsoft para aquellas personas que deseen labrarse una carrera en el ámbito de la tecnología. Esta certificación abarca un amplio abanico de conceptos técnicos básicos, evalúa y valida sus conocimientos técnicos principales y mejora su credibilidad en calidad de técnico.

Además, junto con el curso todos los alumnos han recibido los vouchers (códigos que les permiten realizar un examen de manera gratuita), estos exámenes los podrán realizar en el mismo aula donde se imparta el curso en una jornada extra posterior al curso o en cualquier centro examinador de Microsoft oficial del país, incluidos los centros de Montijo y Badajoz.

- Fundamentos de desarrollo de software: MTA examen 98-361
- Fundamentos de desarrollo web: MTA examen 98-363
- Fundamentos de Microsoft.NET: MTA examen 98-372
- Fundamentos de desarrollo de juegos: MTA examen 98-374
- Fundamentos de desarrollo de aplicaciones HTML5: MTA examen 98-375

Todos los alumnos que superen una prueba de conocimientos en cada bloque recibirán un certificado de aprovechamiento de Microsoft.

ALUMNOS QUE PARTICIPAN EN EL CURSO

	Número de alumnos que han Iniciado el Curso				
	Hom	nbres	Mujeres		TOTAL
	< 25	≥ 25	< 25	≥ 25	TOTAL
Curso de Especialización Microsoft MTA Developer	4	7	1	3	15





a. LISTA DE ALUMNOS

	NOMBRE Y APELLIDOS
•	FRANCISCO ANSELMO GINÉS
	POLO
•	DAVID NIEVES FLORES
•	ELENA LUMBRERAS DÍAZ
•	ISABEL ESTRELLA RECIO
•	JONATHAN ENCINAS TORRES
•	ISRAEL LEÓN MÁRQUEZ
•	JUAN CARLOS LUMBRERAS
	DÍAZ
•	EMILIO JOSÉ MERINO
	GONZÁLEZ
•	PIEDAD VALHONDO GÓMEZ
•	EUGENIO FERNÁNDEZ GALÁN
•	FRANCISCO CERRO MARTÍN
•	JOSE MARÍA JIMÉNEZ GARCÍA
•	JUAN PEDRO MERIDEÑO
	GÓMEZ
•	Fco JAVIER RODRÍGUEZ
	JIMÉNEZ
•	JOHANNA NIEVES SOLÍS

OBJETIVOS

Los objetivos que se han perseguido a lo largo del curso han sido:

Formar en MTA para construir la base para trabajar como programador informático Junior dominando estos temas: núcleo de programación, programación orientada a objetos, General de desarrollo de Software, aplicaciones Web, aplicaciones de escritorio y bases de datos. conceptos de .NET Framework, los espacios de nombres y clases en .NET Framework, compilación de código .NET, clases de I/O en el .NET Framework, seguridad, .NET idiomas y gestión de memoria. Diseño de juegos, Hardware, gráficos y animación. Administrar el ciclo de vida de la aplicación, crear la interfaz de usuario por el uso de HTML5, formato por usando CSS, código de JavaScript usando la interfaz de usuario

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Entender programación base.
- Entender programación orientada a objetos.
- Comprender el desarrollo de Software General.
- Entender las aplicaciones Web.
- Entender las aplicaciones de escritorio.
- Entender las bases de datos.
- Dominar las aplicaciones Web programa.
- Trabajar con datos y servicios.
- Solucionar problemas y depurar aplicaciones Web.
- Trabajar con Client-Side Scripting.
- Configurar e implementar aplicaciones Web.
- Entender conceptos de .NET.



- Comprender los espacios de nombres y clases de .NET Framework.
- Compilación de código .NET.
- Entender las clases de entrada-salida en .NET Framework.
- Entender la seguridad.
- Entender la gestión de memoria.
- Entender el diseño del juego.
- Comprender hardware.
- Comprender gráficos.
- Entender la animación.
- Gestionar el ciclo de la vida de la aplicación.
- Construir la interfaz de usuario mediante el uso de HTML5.
- Formato de la interfaz de usuario mediante el uso de CSS.
- Crear código mediante el uso de JavaScript.

CONTENIDOS

Los contenidos que se han trabajado a lo largo del curso han sido:

BLOQUE 1.- FUNDAMENTOS DE DESARROLLO DE SOFTWARE (30 horas):

- MÓDULO 1: Introducción a la programación orientada a objetos.
- MÓDULO 2: Comprensión de desarrollo de software en General.
- MÓDULO 3: Comprensión de las aplicaciones web
- MÓDULO 4: Comprensión de las aplicaciones de escritorio.
- MÓDULO 5: Entender las bases de datos.

BLOQUE 2.- FUNDAMENTOS DE DESARROLLO WEB (40 horas):

- MÓDULO 1: Crear una página Web.
- MÓDULO 2: Creación de una página web interactiva.
- MÓDULO 3: Trabajando con XML, los objetos de datos y WCF
- MÓDULO 4: Trabajar con datos.
- MÓDULO 5: Trabajando con Client-Side Scripting.
- MÓDULO 6: Solución de problemas y depuración de aplicaciones Web.
- MÓDULO 7: Configurar e implementar aplicaciones Web.

BLOQUE 3.- FUNDAMENTOS DE MICROSOFT.NET (40 horas):

- MÓDULO 1: Entendiendo la programación orientada a objetos.
- MÓDULO 2: Comprensión dataos tipos y colecciones.
- MÓDULO 3: Eventos de comprensión y excepciones.
- MÓDULO 4: Compilación de código de entendimiento e implementación.
- MÓDULO 5: Entendiendo las clases de entrada/salida (E/S).
- MÓDULO 6: Seguridad de comprensión

BLOQUE 4.- FUNDAMENTOS DE DESARROLLO DE JUEGOS (40 horas):

- MÓDULO 1: Crear y conceptualizar un juego.
- MÓDULO 2: Identificar y gestionar los requisitos de juego.
- MÓDULO 3: Crear el diseño de la salida del juego.
- MÓDULO 4: Diseño de componentes específicos del juego.
- MÓDULO 5: Desarrollo de la interfaz de juego de usuario (UI).
- MÓDULO 6: Desarrollo de la funcionalidad de juego.



BLOQUE 5.- FUNDAMENTOS DE DESARROLLO DE APLICACIONES HTML5 PARA MÓVILES (50 horas):

- MÓDULO 1: Gestión del ciclo de vida de aplicación.
- MÓDULO 2: Interfaz de usuario de HTML5: texto, gráficos y multimedia
- MÓDULO 3: Interfaz de usuario de HTML5: organización, entrada y validación.
- MÓDULO 4: Entendiendo la CSS Essentials: flujo, posición y el estilo de contenido.
- MÓDULO 5: Entendiendo la CSS Essentials: diseños.
- MÓDULO 6: Gestión del flujo de texto mediante el uso de CSS.
- MÓDULO 7: Gestión de la interfaz gráfica mediante el uso de CSS.
- MÓDULO 8: Entender JavaScript y codificación Essentials.
- MÓDULO 9: Creación de animaciones, trabajando con los gráficos y acceder a los datos.
- MÓDULO 10: Codificación de JavaScript para la interfaz táctil, dispositivos y recursos del sistema operativo y más.

DURACIÓN, FECHAS Y METODOLOGÍA

La duración total del curso ha sido de 300 horas, siendo 200 horas de carácter presencial y 100 horas en modalidad online, para 15 alumnos. El curso tuvo comienzo el día 20 de Abril hasta el 15 de Junio de 2015, en horario de mañana de 9:00 a 14:00 horas.

La metodología que ha seguido este curso ha sido de Modalidad Mixta (Presencial + Acceso a aula online oficial de Microsoft).

La temporalización del curso viene desarrollada en cada bloque de contenidos, indicando el número de horas destinadas a cada uno como se puede observar en el apartado III de esta memoria. La modalidad mixta ha permitido trabajar los contenidos tanto en casa como en las jornadas presenciales, realizando un examen por cada bloque de contenidos (cada uno de los exámenes a los que se hace referencia se encuentran en el manual que se les ha ido entregando a los alumnos, al final de cada tema).

A lo largo del curso, tanto en la parte presencial como en la parte online, se

han ido realizando diversos tipos de actividades en el bloc de notas, Visual Studio 2010. Aquí se exponen algunos

eiemplos:

Ca\Windows\system32\cmd.exe
Dibujo: Polygon
Dibujo: Rectangle
Dibujo: Iriangle
Precione una tecla para continuar . . _

V.- MEDIOS PARA SU REALIZACIÓN Se ha utilizado el aula de la sede conjunta de ADISMONTA-Mancomunidad Sierra de Montánchez, equipada con mobiliario docente suficiente para 15 plazas y para el profesor, además de los elementos auxiliares necesarios, como es el caso de la entrega de carpetas, bolígrafos, la cesión de equipos portátiles por parte de InfoGuadiana, cañón y el acceso a la plataforma online.

VI.- EVALUACIÓN

A lo largo del curso se han ido realizando Rodee con un circulo la letra correspondiente a la mejor respuesta. diversos tipos de actividades tanto presenciales como en la plataforma online

donde los alumnos han mostrando contenidos adquiridos a lo largo de cada bloque, considerando, además de este tipo evaluación continua, la evaluación basada en la observación directa por parte de la monitora del curso en el trascurso del mismo.

Además de estas actividades, como antes se argumentaba, se han realizando exámenes tipo test de

- Tiene que diseñar un servicio de Windows que no se pueda pausar. ¿Cuál de las siguientes opciones le ayudará a realizar esta tarea?
 a. Establecer la propiedad CanPauseAndContinue del servicio de Windows en False.
- a. Establecer la propiedad Canarause-Anotoninue del servicio de Windows en True.

 Establecer la propiedad Canarause-Anotoninue del servicio de Windows en True.

 Establecer la propiedad Canarause-Anotoninue del servicio de Windows en True, pero establecer la propiedad Canarause-Anotoninue del servicio de Windows en True, pero establecer la propiedad Canarause-Anotoninue en Establecer la propiedad Canarause-Anotoninue del servicio de Windows en True, pero establecer la propiedad Canarause-Anotoninue del servicio de Windows en True, pero establecer la propiedad Canarause-Anotoninue del servicio de Windows en True, pero establecer la propiedad Canarause-Anotoninue del servicio de Windows en True, pero establecer la propiedad Canarause-Anotoninue del servicio de Windows en True, pero establecer la propiedad Canarause-Anotoninue del servicio de Windows en True, pero establecer la propiedad Canarause-Anotoninue del servicio de Windows en True, pero establecer la propiedad Canarause-Anotoninue del servicio de Windows en True, pero establecer la propiedad Canarause-Anotoninue del servicio de Windows en True, pero establecer la propiedad Canarause-Anotoninue del servicio de Windows en True, pero establecer la propiedad Canarause-Anotoninue del servicio de Windows en True, pero establecer la propiedad Canarause-Anotoninue del servicio de Windows en True, pero establecer la propiedad Canarause-Anotoninue del servicio de Windows en True, pero establecer la propiedad Canarause-Anotoninue del servicio de Windows en True, pero establecer la propiedad Canarause-Anotoninue del servicio de Windows en True, pero establecer la propiedad Canarause-Anotoninue del servicio de Windows en True, pero establecer la propiedad Canarause-Anotoninue del servicio de Windows en True, pero establecer la propiedad Canarause-Anotoninue del servicio de Windows en True, pero establecer la propiedad Canarause-Anotoninue del servicio de Windows en True, pero establecer la propiedad Canarause-Anotoninue del servicio de Windows en True, pero establecer

 ¿Cuáles tres componentes son los principales elementos de la familia HTML5?
 a. XML b. HTML

- c. CSS d. JavaScript

- JavaScript
 JavaScript es un tipo de:
 a. Compilador de programas
 b. Lenguaje de marcado
 c. Lenguaje de scripting
 d. Validador
- 3. Todas las opciones siguientes son verdaderas respecto a HTML5 excepto: a. Requiere Windows 8
- b. Puede usarse para crear aplicaciones web y aplicaciones de PC y dispositivo
 c. Es independiente de la plataforma
- c. Es independiente de la plata
 d. Se basa en un estándar abier
- ¿Qué entorno de sistema operativo permite que un desarrollador obtenga acceso a una cámara o cámara web?
 a. localStorage
 b. WinRT

- c. el estado de la sesión d. Modern UI
- Usted està desarrollando una aplicación en tiempo de ejecución y quiere que la aplicación obtenga acceso a otra aplicación ¿Dónde se declara la interacción?
 Amifilesto de la aplicación
- c. En la parte superior del archivo HTML
 d. En ninguna parte, no es necesario declarar la interacción
- ortamiento de un formulario de Windows ventanas secundarias. ¿Qué debe hacer? ainer del formulario en True.

usar para especificar esta opción?

vs. Tiene que instalarlo para instalar su funcio-les debe elegir para llevar a cabo esta tarea? e Visual Studio. a Administración de equipos.

vs. Este servicio se tiene que ejecutar como cualquier posibilidad de riesgos de seguridad.

sar para ejecutar este servicio de Windows?

establece en un miembro del rol de adminis-

cio de Windows que contiene un solo servicio e inicie automáticamente al reiniciar el equipo.

- b. Establecer la propiedad MdiParent de todas las ventanas secundarias.
 c. Establecer la propiedad MdiChild del formulario.
 d. Establecer la propiedad IsMdiChild del formulario.

cada uno de los temas de cada bloque de contenidos abordados a lo largo del curso. Llegados a este punto, tras la finalización del curso, podemos afirmar que, el desarrollo del mismo ha sido un éxito, finalizando el curso 13 alumnos.

	Número de alumnos que han Finalizado el Curso					
	Hom	bres	Mujeres		TOTAL	
	< 25	≥ 25	< 25	≥ 25	TOTAL	
Curso de Especialización Microsoft MTA Developer	3	6	1	3	13	

Por lo tanto, tras la finalización del mismo, los alumnos realizarán el examen oficial de: 361- Software Development

Fundamentals

363-Web Development Fundamentals

372-.NET Fundamentals

374-Gaming Development

Fundamentals

375-HTML5 App Development

Fundamentals

Tras los resultados que se obtengan, Microsoft expedirá los Certificados que los alumnos consigan obtener.







331.041 Curso Alergias Alimentarias

JUSTIFICACIÓN

Según lo que establece la **Normativa (UE) nº 1169/2011** en relación a la información alimentaria facilitada al consumidor, es obligatorio desde el **13 de diciembre de 2014** que los establecimientos faciliten la información adecuada sobre los ingredientes de



obligada declaración en todos los alimentos. envasados 0 no. incluidos aquellos servidos bares, cafeterías y restaurantes, hospitales comedores. vendidos a granel. Es por ello por lo que desde la Asociación para el Desarrollo Integral Sierra Montánchez Tamuja У (ADISMONTA), se ha puesto en marcha este curso, de 12 horas de duración, dentro de los programas formativos con cargo a enfoque Leader.

Dicho curso cubre las necesidades formativas derivadas del

Reglamento Europeo 1169/2011 sobre la información facilitada al consumidor respecto a los alimentos que contengan ingredientes que causen *alergias o intolerancias alimentarias* que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, o en el caso de los alimentos envasados en los lugares de venta a petición del comprador o envasados para su venta inmediata en alimentos en alimentos. **Este reglamento es de obligado cumplimiento desde el 13 de diciembre de 2014.**

ALUMNOS ADMITIDOS EN EL CURSO

	Número de alumnos que han Iniciado el Curso					
	Hombres		Mujeres		TOTAL	
	< 25	≥ 25	< 25	≥ 25	TOTAL	
Curso de Adaptación a la Normativa (UE) Nº 1169/2011. ALERGIAS ALIMENTARIAS	6	2	9	4	21	

LISTA DE ALUMNOS

	NOMBRE Y APELLIDOS
	EUGENIO FERNÁNDEZ GALÁN
2.	ANA BELÉN DELGADO HIERRO
3.	AITOR CARRASCO GALEANO
4.	ISAAC GARRIDO NAHARRO
5.	JUAN PAVÓN SÁNCHEZ
6.	IVAN JUEZ PUERTO



7. JOSE CAMILO BURDALLO CONDE
8. TAMARA HIGUERO VALLE
9. GLORIA GUERRERO NIETO
10. MARIA DEL ROSARIO PÉREZ ARIAS
11. MARÍA RUBIO NAHARRO
12. JAVIER VALLE MOLANO
13. FÁTIMA HIGUERO VALLE
14. MARIA LOURDES CONDE MENESES
15. ANA ISABEL MARCEÑIDO MÉNDEZ
16. Mª VICTORIA VIZCAINO ENCINAS
17. PEDRO FERNÁNDEZ SÁNCHEZ
18. ISABEL MARÍA ARROYO SÁNCHEZ
19. NATALIA BORREGO BURGOS
20. ROCIO CORRAL BONILLA
21. SARAY CORRAL BONILLA

OBJETIVOS

A lo largo del curso se han perseguido los siguientes objetivos:

- Sensibilizar a los asistentes hacia la problemática de las alergias e intolerancias alimentarias desde una perspectiva práctica, aplicada al sector de la hostelería y restauración, así como a establecimientos que suministren alimentos.
- Conocer los riesgos y obligaciones a los que se enfrentan las empresas del sector citado que no cumplan con la normativa europea 1169/2011. Aprender cómo hacer frente a la nueva normativa europea 1169/2011 incluyendo las obligaciones establecidas dentro del plan de autocontrol de la empresa.
- Entender las diferencias entre alergias e intolerancias alimentarias y la posible consecuencia de su presencia accidental o no declarada en los productos.
- Conocer los diferentes tipos de alergias e intolerancias alimentarias.
- Interpretar correctamente las etiquetas de los alimentos que contienen alérgenos.
- Aprender a realizar una gestión adecuada de alérgenos en el establecimiento, incorporar buenas prácticas de manipulación de alimentos destinados a personas que sufran una alergia/intolerancia alimentaria y prevenir contaminaciones cruzadas.
- Conocer las obligaciones y sanciones a las que se enfrentan los establecimientos que no cumplan con el reglamento europeo 1169/2011.

CONTENIDOS

A lo largo del curso se han abordado los siguientes contenidos:



MÓDULO I. REGLAMENTACIÓN ETIQUETADO ALIMENTOS

- normativa etiquetado
- normativa alérgenos

MÓDULO II. ALERGIAS ALIMENTARIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS, ALIMENTOS IMPLICADOS

- alergias alimentarias: definición, causas, alimentos implicados
- intolerancias alimentarias: definición, causas, alimentos implicados

MÓDULO III. LEGISLACIÓN RESPECTO A ALÉRGENOS EN ALIMENTOS Y SU APLICACIÓN AL SECTOR DE HOSTELERÍA

- cómo afecta al local de hostelería/ comedores colectivo
- cómo se debe de informar al cliente
- a quiénes afectan los alérgenos
- sanciones si no se informa debidamente
- adecuación y actualización de las normas de etiquetado alimentario: 1169/2011

MÓDULO IV. TRAZABILIDAD DE ALÉRGENOS

- limpieza
- control de alérgenos en el establecimiento
- inclusión de los mismos en el sistema de autocontrol de la empresa, protocolos de actuación respecto a los mismos

MÓDULO V. ELABORACIÓN DE ALIMENTOS LIBRES DE ALÉRGENOS

- manipulación durante la elaboración
- identificación de alimentos libres de alérgenos
- comunicación de incidencias
- MÓDULO VI. CASOS PRÁCTICOS

DURACIÓN, FECHAS Y METODOLOGÍA

La duración total del curso ha sido de 12 horas, en horario de mañana de 09:00 a 13:00 desde el 15 al 17 de Junio de 2015.

La metodología de impartición de la acción formativa es eminentemente práctica, donde la teoría se integra dentro de las actividades prácticas que se realizan como parte de la exposición o bien como ejercicios propuestos al alumnado. Todas las prácticas y ejercicios se encuentran totalmente actualizados y se confeccionan pensando en la empleabilidad futura de los participantes y en la utilidad que van a tener dentro del puesto de trabajo que adquieran, facilitando así el interés por la materia y la satisfacción personal del alumnado al encontrar la aplicabilidad de lo aprendido a sus necesidades futuras. En este sentido, se propondrá al alumnado la realización de trabajos en equipo que serán tutelados por el docente, como aplicación práctica de lo aprendido.

La metodología pondrá en práctica la presentación y profundización conceptual de los contenidos por parte del docente, la puesta en práctica de los conocimientos adquiridos a través del desarrollo de casos guiados por el tutor y trabajos en grupo, así como vídeos ilustrativos que faciliten la asimilación de los conceptos expuestos.

En nuestros cursos aplicaremos la evaluación continua, que permite que el alumno y el profesor puedan conocer el avance en el proceso de aprendizaje. La evaluación continua se materializará en un conjunto de actividades guiadas y comentadas por el profesorado que permitirá medir el aprendizaje progresivo de los participantes y el logro de los objetivos del programa, junto a la realización de un caso práctico final relacionado con el curso.



Como valor añadido al proyecto, y fruto de nuestra trayectoria profesional, como apoyo a la formación presencial, nuestra organización pondrá a disposición del alumnado una metodología e-learning, a través de una plataforma diseñada para que los alumnos aprendan y actualicen los fundamentos teóricos y prácticos., un Campus Virtual con la finalidad de potenciar la comunicación entre todos los participantes, permitiendo a su vez, la creación de espacios con contenido adicional en forma de enlaces de interés y documentación técnica complementaria.

El Campus Virtual ofrecerá un entorno formativo amigable y polivalente centrado en el usuario para estimular su aprendizaje, la creatividad, la reflexión, así como potenciar el desarrollo de acciones de trabajo colaborativo mediante el empleo de recursos tecnológicos.

Asimismo, el Campus cuenta con una Red Profesional Propia que supone una auténtica novedad en los actuales procesos de formación. Desde esta funcionalidad el usuario podrá crear su perfil formativo/profesional y podrá compartir información, iniciativas, etc. con sus compañeros de curso así como, con el tutor asociado a la acción formativa en el que esté inscrito. Por otro lado, su similitud de tratamiento con

redes sociales más comerciales, facilitará su uso y



comprensión por parte de los distintos usuarios.

Los participantes podrán generar foros de debate sobre los contenidos impartidos facilitándose, a su vez, el



intercambio entre alumnos y profesores de materiales digitales a través de la misma.

Por último, se ofrece la posibilidad al alumno de mantener el acceso al Campus durante los tres meses posteriores a la finalización del curso, y realizar las consultas que crea conveniente relacionadas con la acción formativa en la que ha participado. Gracias a este servicio podrán profundizar en aquéllos conceptos que considere necesario, o bien, aclarar dudas a través de las diversas herramientas de comunicación asíncrona que se ofrecen en la plataforma de teleformación (correo electrónico, foros, etc.).

En este curso se utilizará una metodología dinámica, donde el alumno sea protagonista activo de su aprendizaje.

Las diferentes sesiones que se desarrollarán a lo largo del curso son:

- Sesiones presenciales teórico-prácticas;
- Sesiones de autoestudio:
- Sesiones de evaluación;
- Actividades prácticas;



- 1.- Sesiones presenciales teórico-prácticas. El alumno podrá realizar la lectura o estudio de las unidades formativas directamente desde la plataforma accediendo a los contenidos en pdf, ya sea la unidad formativa completa o por unidades didácticas. El alumno puede comprobar su situación académica de valoración del proyecto a lo largo del curso, ofreciéndose la puntuación respecto a la resolución de los cuestionarios de evaluación planteados a lo largo del itinerario formativo. También tiene a su disposición la orientación de los docentes vía email o a través de la mensajería de la plataforma.
- 2.- Sesiones de autoestudio. En ellas se fomenta un aprendizaje autónomo, ya que el alumno tiene la posibilidad de programarse el tiempo y horario de su propia enseñanza, garantizando así la flexibilidad y adaptación a sus inquietudes, necesidades y disponibilidad para el estudio.

El alumno avanza a su propio ritmo y el profesor realiza un seguimiento en tiempo real. Es interactivo y tiene flexibilidad. Todos los materiales de estudio están a disposición del alumnado, pudiendo ser visualizados desde su PC.

- 3.- Sesiones de evaluación. Se realizará una evaluación continua, para ello, se efectuará un cuestionario con preguntas tipo test por cada uno de las unidades didácticas de las unidades formativas que cada alumno deberá aprobar, para ello dispondrá de tres intentos. Entre dos intentos de la misma evaluación deberán pasar al menos veinticuatro horas y la nota válida será la máxima alcanzada entre los tres intentos.
- 4.- Actividades prácticas. Se realizará un caso práctico por cada unidad didáctica, que servirá a los alumnos a demostrar sus conocimientos adquiridos, que reforzarán, repasarán y ampliarán lo aprendido.

EVALUACIÓN.



La evaluación que se ha seguido en este curso, ha sido una evaluación continua. basada en las actividades realizadas en las sesiones teórico-prácticas que se han ido desarrollando a lo largo del curso, como elemento clave de la misma, a través de los resultados de dichas actividades así como a través de la observación directa e indirecta del docente hacia los alumnos.

Atendiendo a estos criterios, podemos afirmar que el curso ha sido un éxito, ya que han

obtenido la calificación de "APTO" todos los alumnos que han asistido al curso.

Número de alumnos que han Finalizado el Curso						
Hom	Hombres Mujeres TOTAL					
< 25	≥ 25	< 25 ≥ 25		TOTAL		



Curso de Adaptación a la Normativa (UE) Nº						
1169/2011. ALERGIAS	6	2	9	4	21	
ALIMENTARIAS						

331.042 Curso de corte de jamón

JUSTIFICACIÓN

En nuestra comarca, uno de los elementos diferenciadores de la misma son nuestros



productos, y en este caso, del ibérico, formando un núcleo potencial en la economía de nuestra región. Es por ello, por lo que desde ADISMONTA se ha puesto en marcha este curso, dentro de los planes formativos con cargo a Enfoque Leader, para potenciar nuestros productos ofreciendo, a través de la formación a que en la misma existan personas cualificadas en el corte de jamón.

El curso se ha dirigido a todos aquellos que han deseado adquirir formación en este sector con una preparación específica, y asi, incorporarse a un puesto de trabajo como cortador profesional de jamón. Este arte, es solicitado para la hostelería en general, cócteles, bodas, catering, etc. dándole empaque y caché a cada evento.

El corte de un jamón es todo un arte que conlleva años de práctica y experiencia; el cortar un jamón de forma correcta puede convertir una simple degustación de jamón

en algo realmente, sublime, exquisito, atractivo y rentable .Los sabores y aromas del jamón se despiertan y pronuncian a través del corte adecuado de la pieza.

La destreza y vistosidad del cortador, es cómplice indispensable para transmitir, sensaciones nuevas, que atrapan al comensal, en un sortilegio incontrolable de sabores a naturaleza y libertad, arte y tradición, consiguiendo un éxtasis sensorial que nos embriaga de preguntas, a veces sin respuestas.

Es por tanto obligación, para ser un buen cortador, valorar la generosidad y nobleza de la pieza, ensalzar la labor tradicional, realizada con dedicación y mimo por los expertos artesanos y airear con arte, todas las cualidades y propiedades, de este manjar sin par, para disfrutarlo con las máximas garantía de éxito y satisfacción.

ALUMNOS QUE HAN INICIADO EL CURSO

	Número de alumnos que han Iniciado el Curso					
	Hombres		Mujeres		TOTAL	
	< 25	≥ 25	< 25	≥ 25	TOTAL	
Curso de Corte de Jamón (20 horas)	3	9	3		15	

LISTA DE ALUMNOS QUE HAN INICIADO EL CURSO

ALUMNOS QUE HAN INICIADO EL CURSO					
NOMBRE Y APELLIDOS					
1.	EUGENIO ANTONIO FERNÁNDEZ GALÁN				
2.	JOSE MARÍA FERNÁNDEZ GARCÍA				
3	FERNANDO FERNÁNDEZ SÁNCHEZ				



4. INOCENCIO JIMÉNEZ GÓMEZ
5. JOSE ANTONIO CANO MOLINA
6. Fco JAVIER QUESADA BAYÓN
7. JUAN CARLOS HOYOS FRANCO
8. MÓNICA BRAVO EXPÓSITO
9. LORENA VÁZQUEZ MATAS
10. ELENA LUMBRERAS DÍAS
11. J. ANTONIO NIEVES PAVÓN
12. VICENTE POLO JUÁREZ
13. JORGE RICO NIETO
14. JORGE SOLÍS RINCÓN
15. M. ANGEL GALÁN ROMÁN

OBJETIVOS

Los objetivos que se han perseguido a lo largo del curso, han sido los siguientes:

 Adquirir las capacidades y destrezas necesarias para una realización profesional del Corte de Jamón.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Conocer la procedencia del jamón, del cerdo ibérico, su elaboración, maduración y consumo.
- Adquirir las habilidades para el corte, degustación y catas de Jamón para su presentación para la hostelería.
- Conocer las denominaciones de calidad del Jamón.

CONTENIDOS

Los contenidos que se han trabajado a lo largo del Curso, han sido:

- Tema 1: A quien va dirigido
- Tema 2: Objetivo del Documento
- Tema 3: Elección de la pieza
- Tema 4: Limpieza o pelado de la pieza
- Tema 5: El maestro cortador
- Tema 6: Utensilios
- Tema 7: Colocación de la pieza en el jamonero
- Tema 8: El corte
- Tema 9: Conservación, consumo y mantenimiento.

DURACIÓN, FECHAS Y METODOLOGÍA

La duración total del curso ha sido de 20 horas, en horario de tarde, de 17:00 a 21:00 horas, del día 20 al 24 de Abril de 2015.

La metodología que ha seguido este curso ha sido de carácter presencial. Al comienzo del curso se le entregó al alumno/a el material correspondiente; Jamón, utensilios para el corte y manual, de tipo monográfico, de sencilla lectura y de carácter eminentemente práctico.

El profesor ha realizado clases teóricas y prácticas para el mejor desarrollo de la materia, promoviendo en todo momento la máxima participación del alumno/a.

Avanzando con una metodología basada en la práctica, en el corte del Jamón y en la





DLLO INTEGRAL DE SIERRA DE MONTÁNCHEZ Y TAMUJA (ADISMONTA)

presentación del mismo en los emplatados, actuando como espejo para los alumnos. La observación y la perfección como sellos de calidad, continuamente pendiente de la evolución de los alumnos corrigiendo los posibles errores a la vez que transmitía las sesiones teóricas sin abandonar dicha práctica.

EVALUACIÓN

El procedimiento para la consecución de los objetivos del programa ha sido el de evaluación continua. Haciendo un seguimiento constante desde el inicio del curso mediante distintos ejercicios prácticos y puestas en común de conceptos que hemos ido afianzando durante el desarrollo de la actividad formativa.

Así pues, podemos calificar la actividad de positiva, ya que todos los alumnos superaron los objetivos que nos marcamos al inicio de la actividad.



ENTREGA DEL JAMÓN ENVASADO AL VACÍO A FINES SOCIALES





331.043 Curso Pilotos RPAS Teórico (Drones)

JUSTIFICACIÓN

Un "Drone" es un vehículo aéreo no tripulado que se está convirtiendo en uno de los mayores avances en estos momentos, y es que, a pesar de que en sus inicios se utilizara generalmente para uso militar o investigaciones científicas, los "Drones" están ganando adeptos tanto en el área civil, como comercial, donde su aplicación y posibilidad de uso parecen realmente infinitas.

Los "Drones", gracias a estas aplicaciones se están abriendo un hueco en el sector agrícola, en el arquitectónico, en el del control de tráfico urbano o seguridad ciudadana, en el de investigación de la fauna o seguimiento de la evolución de los recursos naturales, etc.

Es por ello, por lo que, desde la Asociación para el Desarrollo Integral de Sierra de Montánchez y Tamuja nos pusimos en marcha para abordar este proyecto formativo que posee incipientes posibilidades de inserción laboral para los ciudadanos de nuestra mancomunidad que puedan realizar este curso de formación que se enmarca dentro de los programas formativos de ADISMONTA con cargo a Enfoque Leader.

Un curso que se realizó en base al Apéndice I, revisión 1, del 31 de Julio de 2014, por la que se adoptan los medios de cumplimiento asociados al Real Decreto Ley 8/2014, que establece el programa de entrenamiento para RPAS. Dicho Real Decreto fue sustituido posteriormente por la Ley 18/2014 de 15 de Octubre (sin cambios respecto a lo publicado previamente en el RD).

ALUMNOS QUE HAN INICIADO EL CURSO

Medida relacionada: Formación e información de los	Numero de Alumnos que han Iniciado el Curso Teórico Avanzado de Pilotos RPAS (Drones)				
agentes económicos que desarrollen sus actividades en los ámbitos cubiertos por el eje 3	Hombres		Mujeres		TOTAL
	< 25	≥ 25	< 25	≥ 25	TOTAL
PARTICIPANTES	1	14	-	-	15

LISTA DE ALUMNOS

NOMBRE Y APELLIDOS
Juan Joseé Sánchez Trejo
Julián Iglesias Márquez
Florián Merino Rentero
Juan Luis Crespo Parrón
Juan Francisco Cañamero Torres
Javier Jesús Rivera Lebrato
Santiago Paniagua Sánchez
Carlos Gutiérrez Mateos
Juan José Bayón Pajuelo
Juan Carlos Lumbreras Díaz
Aaron Prieto Carrero
Carlos Manchado Correa
Modesto Galán Caballero
Carlos Sánchez Luceño



Prudencio Lázaro Flores

OBJETIVOS

- Obtener el certificado oficial para el pilotaje de aeronaves civiles pilotadas por control remoto, de forma que queden acreditados los conocimientos teóricos requeridos por la Agencia Estatal de Seguridad Aérea (AESA).
- OBJETIVOS ESPECÍFICOS:
- Adquirir los conocimientos de la normativa aeronáutica.
- Obtener el conocimiento general de las aeronaves, así como el performance de esta.
- Saber leer la meteorología, interpretación de mapas y procedimientos operaciones.
- Dominar las comunicaciones avanzadas.

CONTENIDOS

CAPÍTULO I.

Normativa Aeronáutica

CAPÍTULO II.

Conocimiento general de las Aeronaves

CAPÍTULO III.

• Performance de la Aeronave.

CAPÍTULO IV.

Meteorología

CAPÍTULO V.

 Navegación e Interpretación de Mapas.

CAPÍTULO VI.

Procedimientos Operacionales

CAPÍTULO VII.

Comunicaciones

CAPÍTULO VIII.

• Factores Humanos para RPAS.

CAPÍTULO IX.

Conocimientos ATC

CAPÍTULO X.

Comunicaciones Avanzadas.

DURACIÓN, FECHAS Y METODOLOGÍA

Se ha realizado la primera edición del

curso oficial de pilotos de RPAS en la sede de la Asociación para el Desarrollo Integral Sierra de Montánchez y Tamuja (ADISMONTA), en las aulas cedidas por la Mancomunidad Integral Sierra de Montánchez.

La duración total del curso ha sido de 60 horas del 11 al 26 de mayo ambos inclusive con jornadas de 5h/dia desde las 16h hasta las 21h. El dia 27 de mayo tuvo lugar el examen final para permitir al alumnado un periodo de estudio mínimo de 12h.

La metodología que ha seguido este curso ha sido de carácter presencial, en sesiones teóricas de carácter expositivo por parte del docente, transmitiendo los conocimientos a los alumnos e intercalando ciertos aspectos prácticos que se pueden realizar dentro del aula de acuerdo a los contenidos teóricos que se abordan a lo largo de las 60 horas.





A la finalización de la formación teórica, para comprobar que el alumno ha adquirido los conocimientos teóricos adecuados en las materias pertinentes, debió superar un examen con un porcentaje mínimo del 75%. La ATO (Approved Training Organisation) emite un certificado de esta parte para todos los alumnos que la superen.

EVALUACIÓN

Dado que el contenido del curso es amplio y para la mayoría de los alumnos es la primera toma de contacto con el mundo aeronáutico, se trató de incitar al estudio y la concentración y evaluación de contenidos mediantes ejercicios de autoevaluación que se han corregido en clase, todos juntos para disminuir el efecto que puede provocar en el alumnado un resultado con menos calidad del esperado. Una vez corregido se solicita feedback a los alumnos para intercambiar opiniones. Los módulos con

autoevaluación fueron meteorología y performance.

Además, en los módulos de "Comunicaciones" y "Factores Humanos para RPAS" se realizaron actividades grupales.

Una de ellas consistió en simular las comunicaciones entre "Torre de control" y aviones usando lo aprendido de fraseología aeronáutica y otra actividad es para fomentar el comunicación en el alumnado. La evaluación es por observación.

La calificación final se obtuvo mediante un

examen de 90 preguntas tipo test de respuesta única. Las respuestas fallidas no computan en negativo. El porcentaje mínimo para obtener la calificación de "Apto" es del 75%.

Para poder optar al examen final fue absolutamente necesario que el alumno haya asistido al 90% de las clases teóricas, es decir, que haya faltado únicamente a 6horas de clase.

ALUMNOS QUE SUPERAN EL CURSO

Una vez terminadas las horas docentes del curso, como anteriormente se citaba, se procedió a la realización de un examen oficial para poder obtener el Certificado ATO, dando un resultado excelente, ya que los 15 alumnos que iniciaron el curso, han podido obtener dicho certificado, siendo todo un éxito el mismo.

Medida relacionada: Formación e información de los agentes	Numero de Alumnos que han Finalizado el Curso Teórico Avanzado de Pilotos RPAS (Drones)					
económicos que desarrollen sus actividades en los ámbitos cubiertos	Hombres		Mujeres		TOTAL	
por el eje 3	< 25	≥ 25	< 25	≥ 25	TOTAL	
PARTICIPANTES	1	14	-	-	15	





331.044 Curso Iniciación a la Fotografía

JUSTIFICACIÓN



En la época en la que vivimos rodeados de una gran cantidad de medios audiovisuales e inmersos en numerosas redes sociales la fotografía tiene un papel no sólo principal sino vital. Generamos, consumimos y exponemos nuestras fotografías a un ritmo casi desproporcionado, entonces, ¿por qué no hacerlo con algo de gusto por su estética? Para ello, es necesario la formación y con este curso hemos pretendido proporcionar a los alumnos los conocimientos básicos para iniciarse en el mundo de la fotografía y tutorizar sus primeros pasos como fotógrafos.

ALUMNOS QUE PARTICIPAN EN EL CURSO

	Número de alumnos que han Iniciado el Curso				
	Hombres Mujeres		TOTAL		
	< 25	≥ 25	< 25	≥ 25	TOTAL
Curso de Iniciación a la Fotografía	2	8	3	5	18

LISTA DE ALUMNOS

NOMBRE Y APELLIDOS
ELENA LUMBRERAS DÍAZ
ALEJO ANTONIO VIDARTE POLO
CARLOS SÁNCHEZ LUCEÑO
JOSE MARÍA FERNÁNDEZ GARCÍA
CARMEN FERNÁNDEZ GARCÍA
VERÓNICA FARRACES PALOMINO
DAVID NIEVES FLORES





ABEL CAMPOS CARRASCO
DAVID FRAGOSO CRESPO
MARIA SOLEDAD SANSÓN SERVÁN
FRANCISCO JAVIER ACEDO PÉREZ
JOSE MANUEL RUEDA LOZANO
CARLOS MANCHADO CORREA
MARIA BIENVENIDA PÉREZ GARCÍA
ANA ISABEL GARCÍA MARTÍNEZ
SANDRA GUERRA JIMÉNEZ
JOSE GALEANO DUQUE
MARIA CONSOLACIÓN LÓPEZ FLORES

OBJETIVOS

A lo largo del curso se han perseguido los siguientes objetivos:

 Descubrir los fundamentos de la técnica fotográfica aprendiendo a manejar nuestra cámara con eficacia y adquirir habilidades para que el resultado sea visible en nuestras fotografías.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Introducir a los participantes en el mundo de la fotografía y aprender sus diferencias respecto a la visión humana.
- Conocer los componentes de la cámara fotográfica.
- Descubrir que equipos se utilizan según las diferentes situaciones que podamos encontrar.
- Aprender a controlar los parámetros que influyen en la exposición: abertura del diafragma, velocidad del obturador...
- Adquirir una terminología acorde y funcional al desarrollo de la fotografía.
- Potenciar la creatividad a través de la fotografía.

CONTENIDOS

A lo largo del curso, se han abordado los siguientes contenidos:

Ámbito I

- Introducción en el mundo de la fotografía. ¿Qué implica el acto fotográfico?
 ¿Cómo nos enfrentamos a él?
- La cámara fotográfica, conoce los fundamentos básicos, los diferentes modelos.

Ámbito II

- Estudio del objetivo, conversores, filtros y otros accesorios útiles para la toma de la fotografía.
- Aprende a controlar los parámetros que influyen en la exposición: ISO, diafragma, etc.

Ámbito III

• Recursos estéticos y espacios que la enriquecen.

Ámbito IV

- Luz, temperatura y color.
- Revelado digital: descubrir los diferentes tipos de archivos y obtén buenos resultados disparando en RAW.

Ámbito V

Gestión de color



- Iluminación básica (flash, clave alta, clave baja, etc.)
- Retrato: Trabaja con modelos no profesionales.
- Ejercicios prácticos.

DURACIÓN, FECHAS Y METODOLOGÍA

Se ha realizado una edición del Curso, en la sede de la Asociación para el Desarrollo Integral Sierra de Montánchez y Tamuja (ADISMONTA), en las aulas cedidas por la Mancomunidad Integral Sierra de Montánchez.

La duración total del curso ha sido de 25 horas, en horario de tarde, de 16:00 a 21:00 desde el 8 al 12 de Junio.

La metodología que ha seguido este curso ha sido de carácter presencial, en sesiones teórico-prácticas de 5 días.

Día 1: Explicación teórica sobre el manejo de la cámara, sujeción y controles de luz. Diafragma, obturador e ISO.

En el apartado práctico los alumnos salen a practicar el control de la luz desde los tres parametros que posee la cámara.

Dia 2: Repaso al día anterior visionando fotos.

Explicación teórica: tipos de encuadre y temperaturas y manejo de color.

En el apartado práctico los alumnos saldrán a a buscar los tipos de encuadre que les hemos enseñado

Día 3: Vamos al castillo de Montanchez realizar una clase práctica sobre campo y exteriores, explicando como buscar encuadres naturales, y seleccionar los parametros mas corrector para luz en exterior.

Los tipos de disparo en la cámara dependiendo de las situaciones que se nos plantean.





331.045 Curso Pilotos RPAS Práctico (Drones)

JUSTIFICACIÓN

Un "Drone" es un vehículo aéreo no tripulado que se está convirtiendo en uno de los mayores avances en estos momentos, y es que, a pesar de que en sus inicios se utilizara generalmente para uso militar o investigaciones científicas, los "Drones" están ganando adeptos tanto en el área civil, como comercial, donde su aplicación y posibilidad de uso parecen realmente infinitas.



Los "Drones", gracias a estas aplicaciones se están abriendo un hueco en el sector agrícola, en el arquitectónico, en el del control de tráfico urbano o seguridad ciudadana, en el de investigación de la fauna o seguimiento de la evolución de los recursos naturales, etc.

Es por ello, por lo que, desde la Asociación para el Desarrollo Integral de Sierra de Montánchez y Tamuja nos hemos puesto en marcha para abordar este proyecto formativo que posee incipientes posibilidades de inserción laboral para los ciudadanos de nuestra comarca que puedan realizar este curso de formación que se enmarca dentro de los programas formativos de ADISMONTA con cargo a Enfoque Leader.

Un curso que se ha realizado en base al Apéndice I, revisión 1, del 31 de Julio de

2014, por la que se adoptan los medios de cumplimiento asociados al Real Decreto Ley 8/2014, que establece el programa de entrenamiento para RPAS. Dicho Real Decreto fue sustituido posteriormente por la Ley 18/2014 de 15 de Octubre (sin cambios respecto a lo publicado previamente en el RD).

Esta edición del Curso Práctico, ha sido el complemento necesario para que, junto con el Certificado Teórico Avanzado de Pilotos RPAS, se obtenga una certificación total de Piloto de Drones.

ALUMNOS QUE HAN INICIADO EL CURSO

Curso Práctico DJI Phantom 2 (Drones)

Medida relacionada: Formación	е
información de los agentes	
económicos que desarrollen sus	
actividades en los ámbitos	
cubiertos por el eje 3	

Práctico DJI Phantom 2 (Drones)						
Hom	bres	Muje	TOTAL			
< 25	≥ 25	< 25	≥ 25	TOTAL		
1	14	-	-	15		

LISTA DE ALUMNOS

11103	
	NOMBRE Y APELLIDOS
	Juan Joseé Sánchez Trejo
	Julián Iglesias Márquez
	Florián Merino Rentero
	Juan Luis Crespo Parrón



PARTICIPANTES

Juan Francisco Cañamero Torres
Javier Jesús Rivera Lebrato
Santiago Paniagua Sánchez
Carlos Gutiérrez Mateos
Juan José Bayón Pajuelo
Juan Carlos Lumbreras Díaz
Aaron Prieto Carrero
Carlos Manchado Correa
Modesto Galán Caballero
Carlos Sánchez Luceño
Prudencio Lázaro Flores

OBJETIVOS

Los objetivos que se han perseguido a lo largo del curso han sido los siguientes:

- Formar a los pilotos de aeronaves para el manejo de la aeronave DJI Phantom
 2.
- OBJETIVOS ESPECÍFICOS:
- Adquirir los conocimientos generales del "drone".
- Obtener las destrezas necesarias en la realización de maniobras con el aeronave; despegues, vuelos rápidos, traslación, vuelo lento, virajes, etc..

DURACIÓN, FECHAS Y METODOLOGÍA

Se realizó una edición del Curso, en la sede de la Asociación para el Desarrollo Integral Sierra de Montánchez y Tamuja (ADISMONTA), en las aulas cedidas por la Mancomunidad Integral Sierra de Montánchez y una zona exterior donde se han realizado las prácticas de vuelos con los "Drones".

La duración del curso ha sido de 4.5 horas de la parte teórica más 6 horas de vuelo por alumno, del 1 al 9 de Junio, realizándose las prácticas en diferentes sesiones participando en cada una de ellas 2 alumnos.

La metodología que ha seguido este curso ha sido de carácter presencial, en una sesión teórica expositiva el primer día del curso abordando los contenidos teóricos necesarios para el buen hacer de las prácticas de vuelo, principios de mecánica y mantenimiento de los equipos.

A la finalización de la primera sesión de formación teórica, se comenzó a realizar las sesiones prácticas de los alumnos, en grupos de dos alumnos (salvo el último día que sólo quedaba un alumno) se estuvieron realizando los siguientes ejercicios con el dron:

A) Maniobra de estabilización

Duración aproximada del vuelo: 6minutos

Una vez realizado el chequeo pre-vuelo, se deberá realizar el arranque del equipo y elevarlo respecto al suelo a una altura que no provoque "efecto suelo", al menos 2m.

Las maniobras a realizar serán empleando los sticks de forma alternativa: gas, alabeo, cabeceo y guiñada.

Posteriormente, se realizarán estos movimientos en combinaciones de 2 en 2: gas con cada uno de los movimientos y así alternativamente.



Verificados los movimientos de forma independiente y agrupada, pasamos a realizar traslaciones largas y continuadas, verificando la deriva del equipo al tener activado el modo GPS.

Una vez finalizadas las maniobras, procederemos al aterrizaje del mismo.

B) Mantenimiento de posición con la ayuda de GPS

Duración aproximada del vuelo: 7minutos

Una vez finalizado el chequeo previo al vuelo y tras arrancar el equipo, lo elevamos a una altura aproximada de 5m sobre el suelo. Se desplazará 10m al frente respecto al punto de partida.

A esta distancia se activa el interruptor que pasa al modo de vuelo GPS ATTI. En este momento procederemos a comprobar tras realizar varios desplazamientos a izquierda, derecha, hacia delante y hacia atrás, que el equipo no presenta ningún tipo de deriva. Debe mantener en todo momento la posición marcada por el GPS.

Tras realizar las pruebas se procede a descender el equipo.

C) Funcionamiento del modo de vuelo Course Lock

Duración aproximada del vuelo: 5minutos

Nuevamente, antes de hacer el "start up" del equipo, deberemos haber realizado el chequeo pre-vuelo.

Será necesario para verificar este punto, que observemos dónde se encuenta el acimut del equipo en el momento que nos señaliza que graba dicho ángulo. Arrancamos el equipo y lo elevamos al menos 6 metros sobre el suelo. Lo desplazamos mínimo 20m hacia delante de la posición el partida. Giramos el equipo 90º con movimiento Yaw con la popa del aparato mirando hacia nosotros. Activamos el Course Lock y tiramos del stick derecho hacia nosotros. El multirrotor viene hacia nosotros por la línea imaginaria que marcaba el acimut.

En este momento, desactivamos el CL y desplazamos el equipo, ahora separándolo un ángulo de 45º respecto al punto de despegue. Activando el CL y tirando de nuevo del stick derecho hacia nosotros, observaremos que ahora no se desplaza hacia nosotros, sino que traza una línea imaginaria paralela a la marcó el acimut del apartado al ser arrancado.

Una vez finalizada la maniobra, procederemos al aterrizaje del equipo.

D) Funcionamiento del modo de vuelo Home Lock

Duración aproximada de vuelo: 5minutos

Una vez finalizado el chequeo previo al vuelo y tras arrancar el equipo, lo elevamos a una altura aproximada de 5m sobre el suelo. Se desplazará 10m al frente respecto al punto de partida.



Activando el modo de vuelo HL comprobaremos como si tiramos de la palanca de cabeceo hacia atrás, el equipo se desplaza hacia el punto "casa", independientemente de donde se encuentre el morro del aparato.

Esta comprobación se realizará al menos 4 veces. Para ello cambiamos de posición alrededor del punto "casa" y activaremos y desactivaremos el modo de vuelo HL.

Una vez finalizada la maniobra, procederemos al aterrizaje del equipo.

E) Activación del modo "vuelta a casa" (Fail Safe)

Tiempo de duración aproximado del vuelo: 5minutos

Una vez finalizado el chequeo previo al vuelo y tras arrancar el equipo, lo elevamos a una altura aproximada de 5m sobre el suelo. Se desplazará 10m al frente respecto al punto de partida.

Activaremos el FS o desconectaremos el equipo del mando. El equipo deberá realizar la maniobra de vuelta a casa tal y como se ha descrito en el manual de operaciones.

Será necesario repetir esta misma operación al menos cuatro veces con diferentes posiciones en torno al punto "casa" y con diferentes alturas.

En este modo de vuelo, la aeronave toma el control y vuela de forma autónoma hasta que retomemos el control. Para verificar que esto ocurre, será necesario tomar el

control en la mitad de una de las secuencias de vuelta a casa.



Una vez finalizada la maniobra, procederemos al aterrizaje del equipo.



Posteriormente, a la finalización de las prácticas, los alumnos realizaron una prueba de vuelo a modo de examen para comprobar que el alumno había adquirido los conocimientos prácticos adecuados en las materias pertinentes, debiendo superar las maniobras indicadas en el apartado 3, punto b de la Ley 18/2014 de 15 de Octubre.

La ATO (Approved Training Organisation) emitió un certificado de esta parte para todos los alumnos que superaron la prueba, indicando el tipo de RPAS utilizado.



ACTO DE ENTREGA DE DIPLOMAS

El 17 de Septiembre 2014, a las 17:00 de la tarde en el salón de actos de la sede de ADISMONTA, tuvo lugar un acto de clausura y entrega de diplomas de algunos de los cursos, CURSOS DE INICIACIÓN INFORMÁTICA, CURSO DE OPERADOR DE CARRETILLA ELEVADORA, CURSO DE PRIMEROS AUXILIOS Y SOCORRISMO ACUÁTICO.

Al acto asistieron un gran número de alumnos que participaron en los diferentes cursos programados.



El 23 de julio de 2015 se invitaba a los alumnos al "Acto de Entrega de Diplomas" a las 21:30 horas en la Sede de la Mancomunidad Integral Sierra de Montánchez y ADISMONTA sita en Ctra de Cáceres, Ex. 206 km. 34,800 de Torre de Santa María (Cáceres).













