



ANNEX

“MEMÒRIA JUSTIFICATIVA” DEL PLA DOCENT DE L'ACCIÓ FORMATIVA 2024/14

TALLER “EL PRODUCTE LOCAL: ALIMENTACIÓ SALUDABLE I SOSTENIBLE EN CENTRES RESIDENCIALS”

| | |
|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Durada | 12 hores |
| Modalitat | Es treballarà de manera presencial |
| Data i horari presencials | Els dies 6, 7, 13 y 14 de novembre, de 9 a 12 hores, totes les sessions. |
| Lloc sessions presencials | Aula-taller en el mercat de Santa Catalina a la plaça de la Navegació, s/n, Ponent, 07013 Palma, Illes Balears |
| Equip docent | Koldo Royo Coloma (xef, assessor gastronòmic i professor de cuina) i José Cortès García (xef al restaurant “Treurer” 5 estrelles, assessor gastronòmic i professor de cuina). |
| Personal destinatari | Preferentment cuiner/a i altres responsables dels serveis de benestar social en els ajuntaments encarregats de l'elaboració dels àpats dels menús a les instal·lacions municipals. Altres possibles perfils: tècnic salut pública, educador social, tècnic infància/família/gent gran/inclusió... |
| Certificació | Assistència amb aprofitament |

Pla docent

El desenvolupament del curs es fa al voltant del producte local. Es vol reivindicar la importància de l'ús del producte local a l'alimentació que es dona a les cuines municipals. Emprar matèria primera de proximitat i de elevada qualitat, per tal de fomentar l'economia i producció local, ajudant a impulsar la sostenibilitat dins la nostra illa.

Aquest curs també permetrà donar el coneixement de la matèria primera, l'època dels productes segons l'estació de l'any i les receptes més adients a cada uns dels productes.

Objectius

Oferir eines al personal de cuina de les instal·lacions municipals perquè puguin elaborar menús de la màxima qualitat, adreçats a persones grans, joves i nens, utilitzant productes locals.

Exposició de diferents plats de cuina i menús per part de l'equip docent en un aula taller.

Continguts

1. Descripció de l'estat nutricional
2. El binomi alimentació saludable i sostenible.
3. Els grups d'aliments, els tipus de nutrients i les seves funcions.
4. Els requeriments nutricionals i les freqüències de consum recomanades.
5. La configuració de menús.



Avaluació

En la part presencial:

- Assistència com a mínim al 90% de les hores presencials.
- Documentar l'assistència mitjançant la seva firma al control de presència.
- S'implica en haver de seguir i comprendre les explicacions i/o els debats plantejats per l'equip docent o els companys d'aula.
- Es requerirà una participació activa i de treball en grup durant l'acció formativa.

Altres dades rellevants

Presentació de sol·licituds

Les persones interessades s'han d'inscriure mitjançant registre electrònic en un formulari que han d'enviar telemàticament. L'enllaç es troba a la seu electrònica del Consell de Mallorca: <https://forms.gle/WPRcZL6hageqWEx87>

Els dies previs a l'inici de l'acció formativa, et recomanem estar pendent del correu que hagi subministrat en la teva preinscripció, perquè realitzarem totes les comunicacions via correu electrònic.

Termini de presentació: Aquest formulari de presentació de sol·licituds romandrà obert fins el 30 d'octubre..

Nombre de participants: L'acció formativa té un límit de participació de 10 alumnes.

Elaboració llista d'admesos

Sempre que el/la sol·licitant no hagi estat penalitzat/da per inassistència en anteriors accions formatives, es valoren les sol·licituds de les persones que compleixin amb el perfil destinatari (transferència de continguts amb el seu lloc de treball), tenint en compte que existeixi una participació diversificada i proporcional de tots els ajuntaments, amb atenció especial als petits i mitjans municipis. També s'estableix com a criteri la participació del/la sol·licitant en l'enquesta de necessitats formatives 2024 i finalment, el seu ordre d'inscripció. En el cas que quedin places vacants, es pot valorar obrir l'acció formativa a la resta de sol·licituds.

Entre deu i quinze dies abans de començar l'acció formativa les persones sol·licitants que hagin estat seleccionades com admeses, rebran un missatge de correu electrònic perquè confirmin la seva participació.

La comunicació dels alumnes en llista d'espera es farà dies abans de l'inici de l'acció formativa, una vegada es tanqui la llista d'admesos. Si durant aquests dies, vostè no rep cap informació pot inscriure a formacioaj@conselldemallorca.net i l'informarem de l'estat de la seva sol·licitud.

La inassistència de les persones que hagin estat seleccionades com admesos/es, sense una comunicació prèvia mínima de tres dies hàbils abans del començament de la formació o l'abandonament prematur sense una justificació, determinarà la seva exclusió en futures formacions.

Independentment de quan es faci la inscripció, si en el moment de la realització de l'activitat

formativa, l'interessat/da no està donat/da d'alta com a treballador/a d'una entitat local destinatària de la nostra formació, no podrà participar-hi.

Criteris d'avaluació

No es poden recuperar les proves avaluadores que no superin els requisits mínims establerts per aquesta acció formativa. Per això us demanem que s'asseguri d'entendre els indicadors d'avaluació establerts per l'equip docent.

Us recordam que en les accions formatives presencials que avaluen l'assistència, l'absència de l'alumne/a superior al límit fixat suposa la pèrdua de dret a obtenir el corresponent certificat i **no es poden justificar**, independentment del motiu que hagi ocasionat aquesta absència.

- És responsabilitat de l'alumne/a acudir a l'equip docent o als responsables de formació del nostre departament, per **signar el control d'assistència** a les sessions presencials. Una vegada finalitzada la sessió no serà possible realitzar modificacions.

Enviament de justificants d'assistència: En acabar la formació ens pot escriure a formacioaj@conselldemallorca.net quan necessiti que justifiquem la seva assistència, per exemple per restablir el control horari en el seu entorn laboral. Una vegada aquest justificant estigui elaborat (entre 7 i 10 dies després de la finalització de l'acció formativa), s'envia al correu subministrat per l'alumne/a en la seva sol·licitud de participació.

Certificacions

S'emetran certificacions **d'assistència amb aprofitament** a les persones inscrites que superin els criteris i procediments d'avaluació, d'acord amb els informes de seguiment emesos per l'equip docent.

En finalitzar l'acció formativa i després de revisar els documents i les actes avaluadores dels equips docents, el personal organitzador es posa en contacte amb l'alumne/a per informar-li de l'estat de la seva avaluació.

Una vegada els certificats/títols estiguin disponibles (entre 20 i 25 dies després d'haver publicat la llista de qualificacions), els enviarem electrònicament al primer correu subministrat per l'alumne/a en la seva sol·licitud de participació. Si té algun dubte o qüestió pot escriure a formacioaj@conselldemallorca.net

Publicació de certificacions: La llista d'admesos i de qualificacions se publica a la fitxa de l'acció formativa de la pàgina web del Consell de Mallorca. Trobarà tota la informació disponible a l'enllaç núvol de col·laboració i compartiment d'arxius d'aquesta acció formativa (l'alumne admès rep l'enllaç dies abans de l'inici de l'acció formativa)

Les instruccions sobre el funcionament de Formació als Municipis

Formació als municipis es reserva el dret a introduir canvis en els continguts o la metodologia de treball de l'acció formativa. Així mateix, es reserva el dret a modificar les dates o horaris per motius d'organització.

Us recomanem entrar a la pàgina web del Consell de Mallorca [Formación a los municipios - Consell de Mallorca](#) ➤ Documents relacionats ➤ Instruccions de les accions formatives. Allà trobarà tota la informació referida a l'organització i gestió de les nostres accions formatives.