

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HAN DE REGIR EN LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE IMPARTICIÓN DE LA FORMACIÓN PRESENCIAL, VIRTUAL O MIXTA PARA EL DESARROLLO DEL PLAN DE CAPACITACIÓN DEL PROGRAMA TALENTO JOVEN, MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO REFORZADO EN EL MARCO DEL PROGRAMA INTEGRAL DE CUALIFICACIÓN Y EMPLEO COMO PARTE DEL PROGRAMA OPERATIVO DE EMPLEO JUVENIL FSE+ 2021-2027 (GARANTIA JUVENIL). ANUALIDAD 2025**

<b>Nº de expediente:</b>	<b>009/A/2024</b>
<b>Procedimiento:</b>	<b>Abierto Reforzado</b>
<b>Fecha de publicación:</b>	<b>27/12/2024</b>

## **1. OBJETO DEL CONTRATO**

El Gobierno de España acordó el sistema nacional de Garantía Juvenil, cuyo objeto es garantizar que todas las personas jóvenes, beneficiarios del Sistema Nacional de Garantía Juvenil, reciban una oferta de empleo, educación continua, formación y/o un periodo de prácticas en empresas. Este Plan se enmarca en el Programa Operativo de Empleo Juvenil 2021/2027 financiado por el Fondo Social Europeo Plus (FSE+), con el fin último de procurar la reducción de la tasa de desempleo juvenil en España. Las formaciones llevadas a cabo en el marco de Proyectos con Fondo Social Europeo Plus (FSE+), del periodo de Programa 2021-2027, seguirán las indicaciones del Reglamento Delegado (UE) 2023/1676 de la Comisión de 7 de julio de 2023 por el que se completa el Reglamento (UE) 2021/1060 del Parlamento Europeo y del Consejo de en lo relativo a la definición de costes unitario, importes a tanto alzado y tipos fijos y financiación no vinculada a los costes para el reembolso de gastos a los Estados miembros por parte de la Comisión.

El Plan de Capacitación desarrolla diferentes acciones o tramos dentro del cual se encuentra el itinerario formativo que engloba la formación troncal única y la específica, presencial, virtual o mixta.

El objeto de la presente contratación es la prestación de los servicios de impartición de la formación presencial del Plan de Capacitación, controlando la Cámara plenamente su gestión y ejecución.

El objeto del contrato lo conforman dos lotes con las mismas características, contenido y servicios a prestar:

<b>LOTE</b>	<b>CONCEPTO</b>	<b>Nº HORAS</b>	<b>COSTE UNITARIO</b>	<b>COSTE TOTAL SIN IVA</b>
LOTE 1	AREA GENÉRICA DE COMERCIO, HOSTELERÍA, LOGÍSTICA, TURISMO	36.500	3,5 €/HORA	127.750,00 €

	Y SANITARIO			
LOTE 2	AREA GENÉRICA DE COMERCIO, HOSTELERÍA, LOGÍSTICA, TURISMO Y SANITARIO	36.500	3,5 €/HORA	127.750,00 €
LOTE 3	AREA DE ALBAÑILERÍA Y MANTENIMIENTO DE EDIFICIOS	7.200	3,5 €/HORA	25.200,00 €
LOTE 4	AREA DE SEGURIDAD, SOCORRISMO Y ACTIVIDADES FÍSICAS Y DEPORTIVAS	10.800	4 €/HORA	43.200,00 €
LOTE 5	AREA DE PANADERÍA Y RESPOSTERÍA	3.600	4 €/HORA	14.400,00 €
LOTE 6	AREA DE PROCESADO DE PRODUCTOS FRESCOS	3.600	5 €/HORA	18.000,00 €
<b>TOTAL</b>		<b>98.200</b>		<b>356.300,00 €</b>

La Formación podrá ser impartida en módulo de 30, 60, 90, 120 y 150 horas dependiendo de las necesidades formativas de los beneficiarios y la demanda específica de las empresas.

El adjudicatario deberá facilitar las guías didácticas de dicha formación. El centro tendrá que elaborar el contenido a impartir conforme a las directrices que se dispongan desde el Área de Empleo de la Cámara de Comercio de Málaga. Antes del inicio de la formación el centro deberá presentar en la Cámara los manuales de cada una de las formaciones, que deberá ser aprobada por su cuerpo técnico.

El adjudicatario se encargará de la formación troncal única y posterior formación específica a los alumnos. El centro queda obligado a impartir la formación específica que le demande la Cámara. Para el caso de que dicha formación no se encuentre contenida entre las detalladas en el catálogo orientativo de cursos el adjudicatario queda obligado a subcontratar la misma si la Cámara se lo requiere. En caso de que no disponga de un curso de formación específica (de nicho de empleo) en su catálogo, deberá subcontratarlo. (Véase anexo IV del Pliego Técnico, que recoge un catálogo mínimo de la formación específica. No obstante, la cámara podrá requerir la inclusión de otras especialidades concretas que los alumnos o el mercado requieran, siempre orientada a la inserción de los mismos)

Quedará exceptuada de esta contratación aquella formación específica que sea convenida por la Cámara con empresas y que conlleve aparejada un compromiso de inserción laboral de un porcentaje de los alumnos que la cursen.

Se hace expresa indicación de que esta contratación cuenta con financiación del FONDO SOCIAL EUROPEO PLUS (FSE+) en un 69,64 %, como parte del Programa Operativo de Empleo Juvenil FSE+ 2021-2027, para su desarrollo y está encuadrado dentro de la Estrategia de Emprendimiento y Empleo Joven. (GARANTIA JUVENIL)

## 2. DISTRIBUCIÓN EN LOTES

Definido unitariamente en la forma expresada, el objeto del procedimiento se divide en dos lotes diferenciados, en la medida en que las acciones cuya contratación se lleva a cabo por medio del presente procedimiento deben desarrollarse en un plazo de tiempo muy limitado y pueden superponerse por lo es necesario que las entidades adjudicatarias simultaneen los cursos que la Cámara les demande, siendo necesario una alta disponibilidad de aulas y que los alumnos deben mantener en todo momento la distancias de seguridad que vayan fijando las autoridades sanitarias.

A todos los efectos, las entidades interesadas podrán formular sus solicitudes:

- A todos los lotes.
- A cada uno de los lotes individualmente.

Dentro del Pliego de Prescripciones Técnicas quedarán delimitadas las características exigidas a las prestaciones que la/s entidad/es adjudicataria/s realizarán en el marco del presente contrato.

Las entidades sólo podrán ser adjudicatarias de un lote, debiendo indicar en su oferta el orden de preferencia para la adjudicación de los lotes.

## 3. PLAZO, FORMA Y LUGAR DE EJECUCIÓN

### Plazo

El plazo de vigencia del contrato será hasta el 31 de diciembre de 2025 a contar desde el día siguiente a la firma del documento en que se formalice el mismo.

### Forma

Una vez adjudicado el contrato al centro de formación, se encargará de impartir de la formación troncal única y posterior formación específica a esos alumnos, con la supervisión de la Cámara de los contenidos a impartir.

La cámara se encargará, en todo caso, de la:

- Captación de los alumnos.
- Inscripción de los alumnos en la formación.
- Control de su asistencia.
- Control del perfil docente en función de la formación a impartir.
- Tutorización de la formación realizando un seguimiento continuo de la misma de forma que
- se cumplan y mantengan los requisitos establecidos.
- Supervisión de los contenidos de los cursos.

- Evaluación de la satisfacción del alumno.
- Entrega de diplomas.

La Cámara facilitará al centro un listado con los alumnos a formarse indicando el día de comienzo, lugar y horarios etc. Desde que la Cámara facilite al centro el listado de alumnos, este dispondrá de 7 días naturales para constituir el grupo, organizar la formación, y comenzar la misma. En la formación troncal única se constituirán grupos entre 5 alumnos y 25 alumnos (salvo que la Cámara con carácter extraordinario autorice alguna variación). El centro tendrá la obligación de formar el grupo a partir de 5 alumnos, cuando la Cámara así se lo indique.

En relación al desarrollo de la formación presencial del Plan de Capacitación, la formación se desarrollará en dos tramos que podrán ser, cada uno de ellos de 30, 60, 90, 120 ó 150 horas. Los cursos / grupos se constituirán entre 5 y 25 alumnos. (Ver Anexo IV del pliego Técnico, que recoge un catálogo mínimo de la formación específica, siendo posible la inclusión de otras especialidades que los alumnos requieran, siempre orientada a la inserción de los mismos)

El centro de formación, tal y como queda recogido en los anexos I, II y III del Pliego Técnico deberá llevar la impartición y evaluación de los contenidos. Igualmente deberá de realizar dichas funciones y evaluaciones para la formación específica.

La formación deberá desarrollarse en un plazo de entre, mínimo, tres semanas desde el comienzo del curso y máximo, de 6 semanas, dependiendo del número de horas de cada curso, estimándose un plazo medio de tres semanas para los cursos de 60 horas y de seis semanas para los cursos de 150 horas.

La formación se desarrollará en dos tramos, uno de impartición de competencias personales (soft skills) y otro de impartición de formación específica en perfiles profesionales demandados por las empresas. Los beneficiarios deberán participar en ambos tramos formativos que deberán desarrollarse de forma sucesiva y sin interrupción entre ambos.

La Cámara se reserva el derecho de solicitar el cambio de profesorado si la valoración del alumnado es negativa o no cumple con los requisitos establecidos para impartir dicha formación.

### **Lugar de ejecución**

Los servicios objeto de la presente licitación se llevarán a cabo en el espacio del que deberá disponer el centro, adecuado a las condiciones citadas anteriormente, es decir al menos disponer de tres aulas y en la que puedan mantenerse las distancias de seguridad que las autoridades sanitarias marquen en cada momento. El centro estará ubicado en Málaga capital, dentro del distrito 1 de la capital, distrito centro y calles anexas al mismo, sin perjuicio de los grupos que puntualmente se formen fuera de la capital, en la provincia de Málaga y cuya formación deberá impartirse en el lugar que indique la Cámara.

## **4. MEMORIA TÉCNICA**

A continuación, se detallan los aspectos generales que deberán cumplir las acciones formativas y que deberá contemplar la memoria técnica de cada lote:

**Objetivos:** Mejorar aquellos conocimientos y habilidades que favorecen la empleabilidad de los y las jóvenes que participan en el plan de capacitación, especificando en cada caso cuáles son esas habilidades y conocimientos relacionados con cada materia.

**Materiales y Medios técnicos:** La empresa aportará los manuales, materiales y documentación necesaria para el correcto desarrollo de las acciones formativas que se inicien así como las aulas donde se desarrollen las acciones formativas. (tres aulas en el distrito centro de Málaga capital con disponibilidad para la impartición de la formación en HORARIO DE MAÑANA).

**Programas:** Sin perjuicio de las propuestas de contenidos que se presenten en esta licitación, la entidad valorará el ajuste de las mismas una vez constituidos los grupos de alumnado y su perfil inicial.

**Perfil docentes:** Titulación académica de grado medio/superior en materias relacionadas y experiencia superior a 1 año en formación relacionada con la materia a impartir. Experiencia en el diseño de programaciones y material didáctico.

En el caso de la materia “Inglés”, si el profesor es nativo, debe tener experiencia mínima de 1 año en formación en idiomas y cumplir alguna de las dos opciones:

- a) Titulación universitaria de grado superior en el idioma
- b) Titulación universitaria de grado superior aplicada a la enseñanza, con especialización y capacitación en el idioma. Si el profesor no es nativo: Experiencia mínima de 1 año en formación en idiomas y cumplir una de las dos opciones:

- + Titulación universitaria de grado superior de un país de lengua oficial.
- + Diploma o Certificado para la capacitación en la enseñanza del idioma.

Otras consideraciones:

- Modalidad de formación presencial, virtual o mixta. Alumnado entre 5-25 participantes. Se entenderá por virtual la formación impartida en formato live streaming, debiendo la empresa formativa presentar un registro de conexiones generado por la aplicación del aula virtual, en el que se identifique, para cada acción formativa desarrollada a través de este medio, las personas participantes en el aula, así como sus fechas y tiempos de conexión, así como contar con un mecanismo que posibilite la conexión durante el tiempo de celebración del aula por parte de los órganos de control, la Cámara.

Funciones del o de la docente:

- Proponer el programa formativo ajustado a las necesidades de cada grupo incluyendo objetivos, contenidos, metodología empleada, recursos didácticos y cualquier otra información que permita a la entidad valorará la adecuación de la programación al grupo de participantes.
- Programar y planificar los contenidos de la acción formativa
- Atender a las dificultades e inquietudes de los y las jóvenes participantes.
- Potenciar la actividad del alumno en el aula, favorecer actitudes colaborativas y comunicativas, así como el trabajo en grupo.
- Proporcionar feedback personalizado a cada participante, así como mantener una comunicación fluida y puntual con el tutor cameral.
- Custodiar los partes de firmas en el aula y garantizar su correcta cumplimentación atendiendo a las directrices marcadas por el tutor cameral.

- Facilitar la prueba final de contenidos que determinará si cada participante es apto o no apto.
- Valorará la satisfacción con los distintos aspectos del curso.
- Participar en todas las actividades propuestas por la coordinación de cada acción formativa.

Cada ofertante deberá aportar en la memoria técnica por cada lote al que concurra, además de la referencia a los aspectos generales anteriormente mencionados, lo siguiente:

- Una presentación de la empresa o persona ofertante indicando su adecuación para la realización de los servicios que se solicitan.
- Cualificación del equipo profesional. Curriculum vitae de los y las profesionales propuestos para la ejecución del contrato donde se ponga de manifiesto su experiencia y cualificación profesional.
- Una descripción detallada de los trabajos que se realizarán en el ámbito del/os lote/s al/a los que se concurra/n
- Planificación y desarrollo de las actividades necesarias para la prestación de cada una de las tareas que comprende el servicio, con expresión gráfica (cronograma) de las mismas.
- Descripción de los procedimientos de seguimiento y control de calidad y la adecuación de los procedimientos internos para garantizar el seguimiento, la coordinación y el control de calidad de los trabajos objeto del contrato, a través de los mecanismos de reporte diario, semanal y mensual.
- Sistema de evaluación.
- Experiencia acreditada de la empresa candidata en actividades objeto de la prestación de servicios.
- Características de la Plataforma de Aula Virtual. Se podrán utilizar aquellas plataformas que permitan que el profesor y el alumnado interactúen, de forma concurrente y en tiempo real, a través de un sistema de comunicación telemático de carácter síncrono que permita llevar a cabo un proceso de intercambio de conocimientos a fin de posibilitar un aprendizaje de las personas que participan en el aula.

Esta Memoria Técnica deberá presentarse obligatoriamente de las dos siguientes formas:

1. Documento en papel encuadernado, impreso por ambas caras, escrito en castellano, en letra de fácil comprensión (tipo Arial, Times New Roman o similar), de tamaño mínimo 11, y con una extensión total máxima de 40 páginas.

Los documentos anexos que se presenten junto con la Memoria no computarán a efectos de la extensión máxima indicada.

2.La Memoria Técnica deberá presentarse, además, mediante dispositivo de almacenamiento USB (pen drive), en formato pdf.

La no presentación de la mencionada Memoria Técnica en la forma indicada supondrá la exclusión del licitador del procedimiento de licitación.

**IMPORTANTE:** La oferta técnica no podrá contener valoración alguna sobre la oferta económica ni anticipar de ninguna manera el precio ofertado.

En caso de que se aprecie tal extremo en la documentación a incluir en el Sobre B, se procederá a la exclusión del procedimiento de licitación.

## 5. REQUISITOS PREVIOS Y CONDICIONES TÉCNICAS INEXCUSABLES

El centro de formación, necesariamente, deberá cumplir con todas las condiciones señaladas en los anexos I, II, III y IV del Pliego Técnico en todos sus aspectos (perfil del profesorado, espacios de formación, aulas, metodología, etc..) La formación se impartirá, según decida la Cámara, en la propia sede de la Cámara o en el espacio del que deberá de disponer el centro adecuado a las condiciones citadas y ubicado en el distrito 1, distrito centro, de la Capital de Málaga, sin perjuicio de los grupos que puntualmente se formen fuera de la capital, en la provincia de Málaga y cuya formación deberá impartirse en el lugar que decida la Cámara.

De la misma forma, es también factible que la prestación de una acción formativa, en atención al alumnado o a otras circunstancias, deba ejecutarse al mismo tiempo en el mismo horario, día o sede, etc., por lo que el adjudicatario deberá contar con la capacidad necesaria para poder ejecutar el contrato en estas condiciones, atendiendo de forma inexcusable como condición esencial la realización simultánea y coincidente de varias acciones formativas (disponibilidad de 3 aulas como mínimo).

**El adjudicatario está obligado a impartir como máximo un 90% de la formación en formato teórico y un 10% en formato práctico.**

**El 30% de los programas formativos ofertados por el adjudicatario deben posibilitar la obtención por el beneficiario de un certificado de profesionalidad o al menos de un módulo que conduzca a la obtención del certificado de profesionalidad.** El adjudicatario y la Cámara, de mutuo acuerdo, determinarán que cursos deben cumplir con este requisito.

**La empresa licitadora indicará en la memoria técnica que presente, el título o títulos formativos para lo que cuenta con habilitación para la obtención del certificado de profesionalidad y la familia profesional con la que se corresponde dicho certificado.**

El adjudicatario deberá de mostrar señalizaciones en dichos centros en los que imparta la formación en las que se indique que la impartición de formación corresponde al Programa Operativo de Empleo Juvenil FSE 2014-2020, e indicación de cofinanciación del FONDO SOCIAL EUROPEO (FSE), así como los logotipos del Programa Talento Joven.

## 6. CONTACTO SOLICITUD AMPLIACIÓN INFORMACIÓN

D<sup>a</sup>. Cecilia Ramos Camino  
[registro@camaramalaga.com](mailto:registro@camaramalaga.com)  
Teléfono: 952211763

**ANEXOS I, II, II,  
ANEXO I- COMPETENCIAS DIGITALES  
ANEXO II- EMPLEABILIDAD Y HABILIDADES  
ANEXO III- IDIOMAS-INGLES**

Se encuentran en los documentos independientes en el perfil del contratante de la página:

[Perfil del contratante - Cámara de Comercio de Málaga \(camaramalaga.com\)](https://www.camaramalaga.com)

## A N E X O I V

### CATÁLOGO MÍNIMO DE CURSOS FORMACIÓN ESPECÍFICA DE NICHOS DE EMPLEO Y PERFIL DEL DOCENTE

#### Lote 1 y 2 : ÁREA COMERCIO, HOSTELERÍA, LOGÍSTICA, TURISMO Y SANITARIO

- **Diseño de Videojuegos**
  - Introducción a la programación
  - Introducción a Unity
  - Scripting en Unity
  - C#
  - Algoritmos
  - APIS
  
- **Reparación de móviles y Tablets**
  - Hardware que componen un smartphone Apple y Android.
  - Configuración cuenta Apple y Android.
  - Realizar copias de seguridad.
  - Recuperación de errores.
  - Localización y reparación de averías.
  - Cambio pantalla.
  - Cambio táctil y lcd distintos terminales.
  - Cambio conector de carga, micrófono , auricular , baterías ....
  
- **Curso de Ilustración digital para videojuegos**
  - Introducción a la Ilustración digital
  - Introducción Adobe photoshop
  - Entorno de trabajo y herramientas básicas
  - Entintado y uso de pinceles
  - Coloreado digital.
  - Iluminación
  - Post producción
  
- **Desarrollo de Aplicaciones Móviles**
- **Desarrollo Web JavaEE**

#### Sanitario

- **Celador/a en el área hospitalaria**

El Celador en las Unidades de Hospitalización.

- El Celador en el área de consultas externas. Actuación del celador
- Funciones en Almacén.
- Actuaciones del celador en las salas de autopsias y los mortuorios.
- Aseo del paciente.
- El transporte sanitario.
- Traslado de documentos y objetos.
- Vigilancia de centros sanitarios.

- **Atención Sociosanitaria a personas mayores o dependientes**

- Apoyo en la recepción y acogida en instituciones de personas dependientes.
- Apoyo en la organización de actividades para personas dependientes en instituciones.
- Intervención en la atención higiénico-alimentaria
- Intervención en la atención sociosanitaria
- Apoyo psicosocial, atención relacional y comunicativa

- **Auxiliar de enfermería**

- Anatomía, fisiología y patología del aparato respiratorio, circulatorio digestivo, genitourinario, tegumentario y locomotor.
- Terminología clínica básica y unidad del paciente.
- Procesos de atención en enfermería y derechos del paciente.
- Concepto de enfermería
- Procesos de atención en enfermería.
- Confidencialidad, derechos y deberes del usuario.
- Estatutario de los servicios de salud.
- Alimentación del paciente.
- Administración de fármacos.
- Sondajes y drenajes del paciente.
- Transporte y movilización del enfermo.

- **Tele emergencia:**

- Utilización de sistemas gestores de despacho de centros coordinadores de emergencias: funciones, estructura y recursos.
- Establecimiento de comunicación en un sistema de transmisión integrado.
- Proceso de comunicación.
- Recepción de las demandas de emergencia.
- Aplicaciones informáticas para la gestión y coordinación de emergencias.
- Valoración de la demanda de asistencia sanitaria
- Algoritmo de proceso de llamada a 061

## **Lote1 y 2 : ÁREA COMERCIO, HOSTELERÍA, LOGÍSTICA, TURISMO**

### **Administración**

- **Facturación y Contabilidad**
- **Gestión Administrativa Básica**

### **Comercio/Logística**

- **Distribución y reparto de paquetería**
  - Gestión de la correspondencia y la paquetería
  - Tramitación de correspondencia y paquetería
  - Tipos de envoltorios
  - Sistemas y equipos en la preparación de pedidos
  - Almacenaje y distribución interna de producto
  - Envíos nacionales e internacionales de paquetería
  - Medios utilizados en el envío de correspondencia y paquetería
- **Personal polivalente de supermercado**
  - Gestión de la Caja
  - Medios de cobro y pago
  - Codificación y etiquetado de productos
  - Empaquetado comercial de productos
  - Gestión de Stock
  - Disposición del punto de venta
  - Organización de lineal
  - Publicidad en el punto de venta. Merchandising.
  - Comportamiento de compra.
  - Atención al cliente.
  - Seguridad e higiene.
  - Primeros auxilios.
- **Dependiente/a de comercio y técnica de venta**
- **Mozo/a de almacén + carné de carretilla elevadora**

### **Hostelería y Restauración**

- **Preparación, servicio y reparto de comida rápida- fast-food**
  - El bar como establecimiento y como departamento
  - Utilización de maquinaria, equipos, útiles y menaje.
  - Regeneración de géneros, bebidas y productos culinarios.
  - Aplicación de sistemas sencillos para envasado, conservación y presentación de bebidas y comidas rápidas.
  - Preparación y presentación de bebidas.
  - Preparación y presentación de aperitivos.
  - Preparación y presentación de bocadillos y sándwiches.
  - Preparación y presentación de platos combinados.
  - Participación en la mejora de la calidad.
  - Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.
  
- **Camarera de Pisos, mantenimiento de instalaciones hoteleras**
  - Arreglo de habitaciones y zonas comunes en alojamientos.
  - Aprovisionamiento y organización del office en alojamientos.
  - La camarera de pisos en alojamientos y su departamento.
  - Realización de las operaciones de aprovisionamiento, control e inventario de existencias en el área de pisos.
  - Participación en la mejora de la calidad.
  - Limpieza y puesta a punto de pisos y zonas comunes en alojamientos.
  - Mobiliario y decoración en empresas de actividades de alojamiento.
  - Limpieza y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes en alojamientos.
  - Aplicación de la normativa de seguridad, higiene y salud en los procesos de preparación y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes.
  - Atención al cliente en las operaciones de limpieza de pisos en alojamientos.
  - Montaje de salones para eventos en alojamientos.
  - Aplicación de normas de protocolo básico.
  - Lavado, limpieza, secado y planchado de ropa en alojamientos.
  
- **Operario/a de Lavandería**
  - Lavado, limpieza y secado de ropa.
  - La organización y el control del servicio de lavandería.
  - Clasificación de la ropa en el servicio de lavandería.
  - Almacenamiento de productos de lavandería.
  - Prevención de riesgos laborales en lavandería.
  
- Ayudante de cocina + carné de manipulador de alimentos
- Camarero/a de bar, restauración y catering + carné de manipulador de alimentos

## Social

- Monitor/a de ocio y tiempo libre
- Monitor/a de comedor escolar

## Idiomas

- Inglés (preparación para la obtención del título nivel B1, B2, C1)
- Español (preparación para la obtención del título nivel B1, B2, C1)
- Francés (preparación para la obtención del título nivel B1, B2, C1)

## Otros Programas Formativos

- Marketing Digital
- Redes Sociales y Creación de Contenidos

## Lote 3: CONSTRUCCIÓN

- **Albañilería**
  - Herramientas de uso manual
  - Preparación del terreno y equipamiento de obras
  - Cal, yeso, cemento y hormigón
  - Los ladrillos en la construcción
  - Andamios y sus distintos tipos
  - Cimentaciones
  - Armaduras y barras
  - Saneamiento
  - Enfoscados y enlucidos
- **Mantenimiento polivalente de edificios y comunidades**
  - Fundamentos de mantenimiento mecánico.
  - Fundamentos de mantenimiento hidráulico y neumático.
  - Fundamentos de mantenimiento eléctrico.
  - Fundamentos de mantenimiento electrónico.
  - Fundamentos de mantenimiento de aire acondicionado y fluidos.
  - Fundamentos del mantenimiento de estructuras metálicas.
  - Fundamentos de mantenimiento en instalaciones de fontanería.
  - Fundamentos de mantenimiento de edificios.
  - Fundamentos de organización del mantenimiento.

## Lote 4: SEGURIDAD, SOCORRISMO, Y ACTIVIDADES FÍSICAS Y DEPORTIVAS

- **Auxiliar de Seguridad**

- Socorrismos en Piscina y Playas
- Monitor de Actividades Físicas y Deportivas

### **Lote 5: PANADERÍA Y REPOSTERÍA**

- **Auxiliar de Panadería y Repostería**
  - Materias Primas y Procesos en Panadería, Pastelería y Repostería
  - Elaboración de Panadería-Bollería
  - Procesos Básicos de Pastelería y Repostería
  - Elaboración de Confitería y Otras Especialidades
  - Productos de Obrador
  - Operaciones y Control de Almacén en la Industria Alimentaria
  - Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos

### **Lote 6: ÁREA DE PROCESADO Y PRODUCTOS FRESCOS**

- **Dependiente de Carnicería y Charcutería**
  - Recepción y expedición de mercancías.
  - Control y manejo de túneles y cámaras de frío.
  - Almacenamiento de derivados cárnicos.
  - Medidas de higiene en carnicería-charcutería y en la industria cárnica.
  - Aplicaciones informáticas al control del almacén.
  - La carne.
  - Aplicación de las condiciones técnico-sanitarias en salas de despiece y obradores cárnicos.
  - Preparación de las piezas cárnicas para su comercialización.
  - Determinación del precio y comercialización de productos cárnicos.

Estos cursos son susceptibles de ser ampliados según demanda de los alumnos, siempre que se sean cursos orientados a la inserción de los mismos, cuando la Cámara así se lo requiera al adjudicatario.

Quedaran exceptuada la formación específica que sea convenida por la Cámara con empresas y que conlleve aparejada un compromiso de inserción laboral de un porcentaje de los alumnos que la cursen.

#### **PERFIL DOCENTE DE FORMACIÓN ESPECÍFICA**

Perfil docentes: Titulación académica de grado medio/superior en materias relacionadas y experiencia superior a 1 año en formación relacionada con la materia a impartir. Experiencia en el diseño de programaciones y material didáctico.

En el caso de la materia “Inglés”, si el profesor es nativo, debe tener experiencia mínima de 1 año en formación en idiomas y cumplir alguna de las dos opciones:

- a) Titulación universitaria de grado superior en el idioma

b) titulación universitaria de grado superior aplicada a la enseñanza, con especialización y capacitación en el idioma. Si el profesor no es nativo: Experiencia mínima de 1 año en formación en idiomas y cumplir una de las dos opciones:

- + Titulación universitaria de grado superior de un país de lengua oficial.
- + Diploma o Certificado para la capacitación en la enseñanza del idioma.

Otras consideraciones:

- Modalidad de formación presencial, virtual o mixta. Alumnado entre 5-25 participantes.

## Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamiento

### *Espacio formativo: Aula de clase*

El aula estará equipada con mobiliario docente y equipamiento adecuado, según la materia a impartir, para un grupo de hasta 25 alumnos. Así mismo constará de las instalaciones y equipos de trabajo suficientes para el desarrollo del curso de forma individual. Para ello, el aula contará con:

Superficie: El aula deberá contar con un mínimo de 2m<sup>2</sup> por alumno.

Iluminación: luz natural y artificial que cumpla los niveles mínimos preceptivos.

Ventilación: Climatización apropiada

Acondicionamiento eléctrico de acuerdo a las Normas Electrotécnicas de Baja Tensión y otras normas de aplicación.

Mobiliario: mesas y sillas suficientes según el número de inscritos. Mesa y silla para el profesor

### *Instalaciones*

- Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénico sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad universal y seguridad de los participantes.
- En el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar su participación en condiciones de igualdad.
- Aseos y servicios higiénicos sanitarios en número adecuado a la capacidad del centro

**Previo al inicio del curso, la adjudicataria deberá someter a la aprobación de los técnicos de la Cámara de Comercio la idoneidad del espacio y equipamiento formativo.**

## ***Material didáctico y de consumo***

Se dispondrá de los materiales pedagógicos, en cantidad y calidad suficiente, para el aprendizaje y el desarrollo de las clases, de acuerdo a las indicaciones y necesidades del docente. La Cámara dotará al alumnado del material didáctico imprescindible para el seguimiento del curso.

Para el desarrollo de otras acciones formativas que demande la Cámara de Comercio de Málaga, la adjudicataria se obliga a proporcionar los medios materiales e instalaciones que aseguren la buena ejecución de la actividad formativa (ejemplo: cocinas para el curso de ayudante de cocina).