

V CONVOCATORIA DE AYUDAS A PROYECTOS DE ACCIÓN SOCIAL DE LA
SOCIEDAD MUNICIPAL DE APARCAMIENTOS DE LAS PALMAS DE GRAN
CANARIA, SAGULPA - 2023

FUNDACIÓN ADSIS

PROYECTO ARTESANO: PAN DE OBRADOR

MEMORIA EXPLICATIVA



ARTESANO: PAN DE OBRADOR es un Proyecto de elaboración de productos panarios que pretende, mediante un testeo laboral, enseñar el oficio de Panadero a un grupo de jóvenes migrantes, especializando el curriculum profesional, mientras se practica el idioma español para perfeccionar la inmersión lingüística.

Este Proyecto, de Fundación Adsis Canarias, es una iniciativa de acción social novedosa destinada a un grupo de jóvenes migrantes procedentes de países de África, en riesgo de exclusión social y/o con dificultades económicas, con escasa cualificación en España y que tienen especial interés en enriquecer su curriculum para ser más atractivos y polivalentes profesionalmente.

ARTESANO está compuesto por dos bloques diferenciados:

① **Bloque 1: ALFABETIZACIÓN LINGÜÍSTICA** para la mejora del idioma español.

② **Bloque 2:** de contenido más técnico, **TALLER DE PANADERÍA ARTESANAL Y NOCIONES BÁSICAS DE REPOSTERÍA**, así como una **FORMACIÓN DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y UN TALLER DE COMPETENCIAS PRELABORALES**.



Sociedad conlleva aprender el idioma y formarse para poder optar a experiencias laborales en la Sociedad de Acogida.

Y ese es precisamente el punto fuerte del Proyecto ARTESANO, que ofrece formarse en el Oficio de la Panadería, con una introducción en la Repostería, mientras refuerzan la adquisición del idioma español.

 ¿Por qué se ha pensado en un Taller de Panadería? // // // // // // // // // // // // // // // //

El PAN es considerado uno de los alimentos más tradicionales en todo el mundo, con un valor nutricional y una gran presencia en nuestra dieta diaria. Es por ello, que a diferencia de otros oficios antiguos este se considera un nicho de mercado rentable. Además, la elaboración del pan tiene un componente cultural y de tradición según el lugar de elaboración, que merece la pena conocer.

En relación a esto, se puede decir que las Panaderías son uno de los negocios más populares en la actualidad, especialmente las Panaderías-Cafeterías, donde muchas personas acuden a desayunar o a merendar. Por este motivo, el pan se considera un producto con demanda estable, ya que es consumido por muchas personas a diario y en diferentes modalidades. Sin embargo, aunque abundan el número de panaderías, no pasa lo mismo con el de las y los profesionales que se dedican a elaborar pan, sobre todo si se trata de pan artesano.

Formar por tanto, a jóvenes en esta profesión incrementaría sus oportunidades de conseguir un empleo en este sector, en el cual pueden llegar incluso a emprender.

Además, al tratarse de jóvenes provenientes de otros países, es probable que se puedan compartir recetas de otros lugares del mundo que se pueden convertir

en un elemento distintivo y bien valorado en este sector.

De la misma manera, obtener un certificado en esta Formación podría ser un buen complemento para continuar desarrollándose en otros sectores similares como puede ser el de la Cocina, buscando empleo en otros negocios como por



ejemplo Pizzerías o Restaurantes Italianos, donde la elaboración de los principales productos puede tener procesos similares a los productos panarios. Así, se multiplican las opciones de inserción laboral de las y los participantes del Proyecto Artesano, ya que además en Canarias, el sector de hostelería, de gran variedad gastronómica, tiene mucha demanda por el turismo que nos visita.

Por último, dada la experiencia de años anteriores con las personas que atendemos, consideramos que **el trabajo en Panaderías y en Cocina, además de ser muy demandado entre las y los jóvenes migrantes, puede ser un puesto adecuado para desempeñar por personas que aún se encuentran perfeccionando el idioma, pues al ser profesiones eminentemente prácticas pueden ir evolucionando su aprendizaje del idioma a la vez que desempeñan el puesto, sin que sus funciones se vean afectadas.**

Como un extra para dar mayor respuesta a los beneficiarios del Proyecto ARTESANO, desde Fundación Adsis nos comprometemos a que al menos el 50% de las y los participantes de este Proyecto culminen el mismo realizando **PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES** en Panaderías o Restaurantes, con el fin de afianzar los contenidos aprendidos e incrementar el desarrollo personal y su experiencia laboral.



OBJETIVOS////////////////////

A nivel general, ARTESANO: Pan de Obrador pretende:

- ✦ Favorecer la inserción laboral, así como la integración en la Sociedad de Acogida, de jóvenes migrantes tras formarlos en el oficio de Panadería Artesanal con nociones básicas de Repostería.

De forma específica se planea:

- ✦ Dotar de conocimientos básicos de Panadería Artesanal, Repostería y Manipulación de Alimentos.
- ✦ Entrenar habilidades laborales y de capacitación en este sector y el de Cocina.
- ✦ Fomentar la adquisición del idioma español mediante sesiones prácticas.

PROCESO DE EJECUCIÓN //////////////////////////////////////

El Proyecto ARTESANO: Pan de Obrador se llevará a cabo durante 6 meses, del 1 de julio al 31 de diciembre de 2023, aunque para poder cumplir sus objetivos y ofrecer una adecuada atención, se propone dividir las acciones y a las y los participantes en dos grandes grupos. Así:

- 🍷 **El primer grupo**, de 8 participantes, será atendido **del 1 de julio al 30 de septiembre.**
- 🍷 **El segundo grupo**, de 8 participantes, será atendido **del 1 de octubre al 31 de diciembre.**

Los meses de julio y octubre serán especialmente para *acciones de difusión, entrevistas de selección, diseño y elaboración de documentación y otras gestiones de cada Taller, y para ejecutar el Taller de Competencias Prelaborales.*

Los meses de agosto-septiembre y noviembre-diciembre en cambio serán para ejecutar y llevar a cabo los contenidos técnicos del Proyecto: *Certificación de Manipulación de Alimentos, Formación en Panadería Artesanal y Formación en Nociones Básicas de Repostería. Además, esos meses se llevarán a cabo también las sesiones de Alfabetización Lingüística.*

Las sesiones serán llevadas a cabo de lunes a viernes en diferentes horarios. En relación a esto, lunes, miércoles y viernes, en horario de mañana de 8.00 a 12.00h, se impartirán los Talleres de Panadería, Repostería y Manipulación de Alimentos. Mientras que los martes y los jueves en horario de tarde, de 17.00 a 19.00h, se impartirán las sesiones de Alfabetización

El Taller de Competencias Prelaborales será impartido una semana, en horario de tarde, de 17.00 a 19.00h antes de iniciar la Formación Técnica.

Según esta temporalización, cada grupo recibirá un total de 10 horas de Taller de Competencias Prelaborales, más de 20 horas de Alfabetización Lingüística, 6 horas de Manipulación de Alimentos, 80 horas de Formación en Panadería Artesanal y 16 horas de Nociones Básicas de Repostería. Las horas de las Personas que realicen Prácticas Profesionales No Laborales serán acordadas con cada empresa en el momento de establecer los convenios de colaboración, pero se propone que sean entre 80 o 100 horas.

GRUPO 1																		
J U L I O	L	M	X	J	V	A G O S T O	L	M	X	J	V	S E P T I E M B R E	L	M	X	J	V	
	3	4	5	6	7			1	2	3	4							1
	10	11	12	13	14		7	8	9	10	11		4	5	6	7	8	
	17	18	19	20	21		14	15	16	17	18		11	12	13	14	15	
	24	25	26	27	28		21	22	23	24	25		18	19	20	21	22	
	31						28	29	30	31			25	26	27	28	29	
GRUPO 2																		
O C T U B R E	L	M	X	J	V	N O V I E M B R E	L	M	X	J	V	D I C I E M B R E	L	M	X	J	V	
	2	3	4	5	6				1	2	3							1
	9	10	11	12	13		6	7	8	9	10		4	5	6	7	8	
	16	17	18	19	20		13	14	15	16	17		11	12	13	14	15	
	23	24	25	26	27		20	21	22	23	24		18	19	20	21	22	
	30	31					27	28	29	30			25	26	27	28	29	

Atendiendo a su metodología, el Proyecto ARTESANO será eminentemente práctico, aunque conlleva el conocimiento de teoría de forma transversal.

El acompañamiento, la cercanía, la transparencia y el trabajo en red serán los ingredientes principales de esta acción, las cuales se han convertido en nuestras señas de identidad durante los 27 años que llevamos, desde Fundación Adsis, interviniendo en Canarias a través de diferentes Proyectos.

En relación a la metodología, también se puede resaltar que será clara y flexible, adaptándose al grupo y a sus necesidades, fomentando siempre la cohesión de grupo, el cual compartirá en sus sesiones espacios de estudio, de trabajo y también de disfrute.

En síntesis, la finalidad del Proyecto ARTESANO: Pan de Obrador consiste en favorecer el acceso al empleo de personas en riesgo de exclusión social, en concreto la de jóvenes migrantes residentes en el Municipio de Las Palmas, propiciando su integración en la Sociedad de Acogida, mientras se fomenta su desarrollo personal y la mejora de sus condiciones de vida como colectivo desprotegido.

RECURSOS Y PRESUPUESTO //////////////////////////////////////

RECURSOS HUMANOS

Para el desarrollo del Proyecto ARTESANO: Pan de Obrador **se necesitará contar con un monitor/docente que imparta la formación de Panadería y Repostería.** Esta persona será la encargada de impartir los conocimientos teórico-prácticos de los Talleres y será personal de la Panadería con la que se establezca acuerdo.

También se necesitará contratar los servicios de un profesional para impartir la Formación de Manipulación de Alimentos.

Asimismo, **apoyarán en la ejecución de este Proyecto otros agentes como voluntariado y personal de la Entidad que se encargarán de realizar un seguimiento y acompañamiento educativo a las y los participantes, así como de dinamizar el Taller de Competencias Prelaborales, así como las Sesiones de Alfabetización.**

RECURSOS MATERIALES

En relación a los materiales el Proyecto ARTESANO: Pan de Obrador necesitará disponer de:

- ➔ Los ingredientes que se utilizarán para la elaboración de los panes y los demás productos panarios o de repostería, los cuales serán facilitados por la empresa formadora.
- ➔ Por otro lado, se necesitará adquirir uniformes y EPIs para el alumnado que participe en las Formaciones (zuecos, gorros, uniformes,...)

RECURSOS DE INFRAESTRUCTURA

Para el desarrollo de este Proyecto se necesitará un espacio acondicionado con el equipamiento útil de Panadería, por lo que será necesario costear el alquiler de una de estas empresas para llevar a cabo las formaciones en sus instalaciones.

El resto de acciones de Alfabetización o de Competencias Prelaborales se llevarán a cabo en uno de los Centros propios de la Entidad. Dicho Centro está ubicado en el Polígono de San Cristóbal (Las Palmas) y dispone de espacios amplios, habilitados para tales acciones.

PRESUPUESTO DEL PROYECTO

A continuación se detalla el presupuesto total que será necesario para la ejecución del Proyecto ARTESANO: Pan de Obrador:

PRESUPUESTO DETALLADO		
HONORARIOS DE PROFESIONALES	MENSUAL	TOTAL
DOCENTE PANADERÍA/REPOSTERÍA (15% retención IRPF)	1.000€ X 4	4.000€
DOCENTE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	---	400€
ADQUISICIÓN DE MATERIALES	SESIÓN	TOTAL
UNIFORMES/EPIs	---	600€
ALQUILER DE INFRAESTRUCTURAS	UNIDAD	TOTAL
ALQUILER LOCAL PANADERÍA	250€ X 4	1.000€
GASTOS TOTALES DEL PROYECTO		6.000€

RESULTADOS Y DIFUSIÓN //////////////////////////////////////

Los resultados que prevé alcanzar este Proyecto están en consonancia con los objetivos generales y específicos del mismo, siendo estos que las y los participantes:

- 📌 Adquieran conocimientos básicos de Panadería y Repostería.
- 📌 Entrenen sus habilidades prelaborales y de capacitación.
- 📌 Mejoren el idioma español a nivel oral y escrito.
- 📌 Aumenten la integración en la Sociedad de Acogida.
- 📌 Experimenten una práctica prelaboral en la Sociedad de Acogida.

Paralelamente, **se dará difusión de los resultados de este Proyecto tanto a nivel interno como externo, de forma que se dé visibilidad a todo el trabajo realizado a través de estas acciones, señalando la labor que se realiza desde Fundación Adsis Canarias con la población migrante, a través del Proyecto ARTESANO:**

Pan de Obrador, gracias a subvenciones como la recibida por parte de SAGULPA. Dicha difusión se podría realizar a través de las siguientes maneras:

- 📌 Cartel y Tríptico informativo del Proyecto.
- 📌 Redes sociales de la Entidad (Facebook, Twitter e Instagram), así como a través de la página web, donde ya se cuenta con un apartado específico que resalta la atención a las personas migrantes.
- 📌 Boletín Informativo del Voluntariado.
- 📌 Mesas redondas y encuentros de voluntariado.

EVALUACIÓN //////////////////////////////////////

La evaluación de este Proyecto será tanto cualitativa como cuantitativa, así como permanente, pues se llevará a cabo durante toda la ejecución del mismo, por parte del personal técnico y del resto de personas implicadas en ARTESANO, mediante distintas estrategias e instrumentos entre los que destacamos:

- 📌 Observación directa: en las distintas acciones, observando la evolución del idioma, así como su desarrollo, la interacción en el grupo, las competencias laborales,...
- 📌 Prácticas verbales: para valorar el proceso de la adquisición del idioma, para comprobar que adquiere los conocimientos teóricos de la materia,...
- 📌 Cuestionarios de evaluación: para comprobar que adquiere los conocimientos teóricos de la materia, para analizar las competencias laborales que conoce,...
- 📌 Cuestionarios de satisfacción: para ver su nivel de satisfacción con las acciones y conocer sus propuestas de mejora,...

43752051W
MARIA
ESTHER
GALVEZ (R:
G81436099)

Firmado digitalmente por 43752051W MARIA ESTHER GALVEZ (R: G81436099) Fecha: 2023.03.25 19:48:29 Z