

Escuela Taller “Con Mucha Miga”

En Huesca, a 10 de febrero de 2021

Resumen ejecutivo Escuela Taller “Con Mucha Miga”

- Alumno/as y equipo de la ET
- Horas y contenidos impartidos
- Formación complementaria y específica abordada
- Otros cursos y acciones formativas esporádicas
- Visitas formativas
- Cómo comunicamos lo que hacemos
- Objetivos de la Escuela Taller . Obras a realizar
- Logros alcanzados
- Reflexión final

Alumno/as y equipo de la ET

9 alumnos/as

5 mujeres

- Pilar Alba
- Isabel Castán
- Claudia Fauquer
- Silvia Giménez
- Alba Sarasa

4 hombres

- Manuel Campo
- Edgar Cobas
- Antonio Fernández
- David Sanz



5 profesionales

Docentes pastelería/panadería

- Miguel Pelay
- Visitación Domínguez

Apoyo Social

- Guillermo Gallán
- Mai Lanuza

Dirección

- Vanesa Arazo



Horas y contenidos impartidos

1.952 horas de formación

1 año de duración

11-02-2020 al 10-02-2021

- ❖ Certificado de profesionalidad HOTR0109. Operaciones básicas de pastelería. Nivel 1. **996,50 horas**
- ❖ INAF01EXP. Módulo 3. Operaciones básicas de panadería y bollería. **550 horas**

Formación complementaria y específica abordada

Además **hemos aprendido**:

- ❖ Formación básica en lengua y matemáticas. **46 horas**
- ❖ Competencia digital. **52 horas**
- ❖ Prevención de riesgos laborales. **37,5 horas**
- ❖ Igualdad de género. **40 horas**
- ❖ Sensibilización medio ambiental. **48 horas**
- ❖ Orientación laboral y habilidades sociales. **48 horas**
- ❖ Elaboración de páginas Web. **31 horas**



Otros cursos y acciones formativas esporádicas

Añadiendo más y más:

- ❖ Curso de Higiene y Seguridad Alimentaria. Manipulador de Alimentos. **10 horas.**
- ❖ Curso de panadería y repostería con robot Thermomix. **6 horas**
- ❖ Curso de panadería tradicional. **20 horas**



Otros cursos y acciones formativas esporádicas

Sumaremos otros 11 cursos o acciones formativas complementarias

..... han pasado muchas personas por aquí

.....recordemos todo lo aprendido

Nombre del curso	Horas	Fecha	Docente
Curso de pastelería salada	2 h	2 septiembre 2020	Dulcysa (Paco Villacampa)
Curso de primeros auxilios	2 h	3 septiembre 2020	Miguel Villacampa
Curso de sexualidad	2 h	4 septiembre 2020	Javier Iglesias y Francisco Gómez
Curso Productores y distribuidores alimentación Aragón	1,5 h	18 septiembre 2020	Pon Aragón en Tu Mesa (Rosa Rived)
Curso de Seguridad en Redes Sociales	2 h	24 noviembre 2020	Policía Nacional (Emilio Latorre)



GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DEL INTERIOR DIRECCION GENERAL DE LA POLICIA

POLICIA NACIONAL

PARTICIPACION CIUDADANA

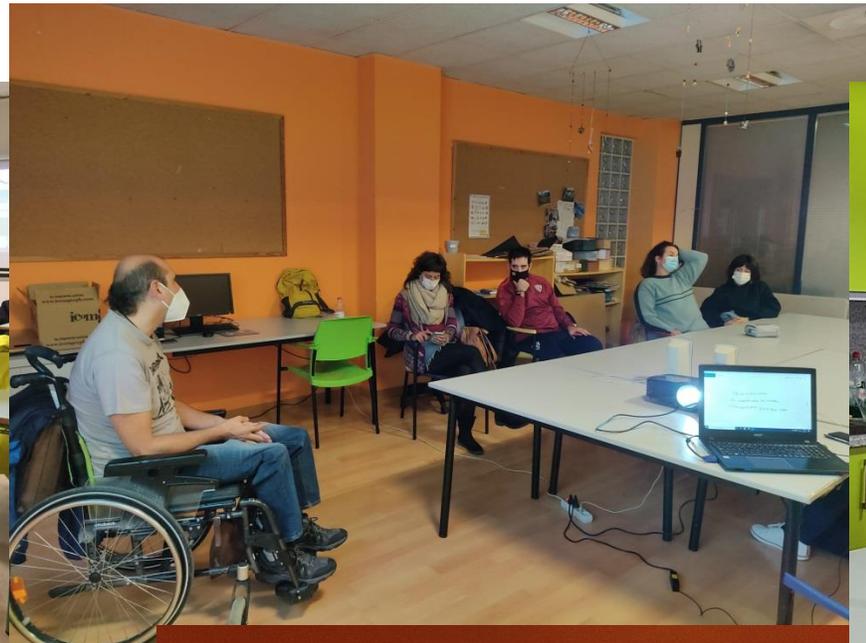
Valentia

ESCUELA TALLER "CON MUCHA MIGA"
24/11/2020

COMISARIA PROVINCIAL DE HUESCA
Delegación de Participación Ciudadana

Otros cursos y acciones formativas esporádicas

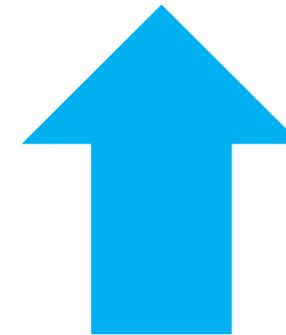
Nombre del curso	Horas	Fecha	Docente
Curso de Nutrición y Dietética en Pastelería	2 h	1 diciembre 2020	Rompiendo Dietas (Cristina Yebra)
Curso Tus Imágenes en Redes Sociales	2 h	17 diciembre 2020	Fundesa (Javier Fernández)
Empoderamiento personal: motivación y habilidades sociales	1,5 h	22 diciembre 2020	El Equilibrista (Josán Rodríguez)
Curso de apicultura. Orígenes, beneficios y elaboraciones	1 h	8 de enero 2021	La Miel de Cris (Cristina Luque)
Curso de emprendedores. El Rinconer	1 h	1 febrero 2021	El Rinconer (Cristina Luque)
Curso de emprendedores. La Menuda	1 h	1 febrero 2021	La Menuda (Hugo Villacampa)



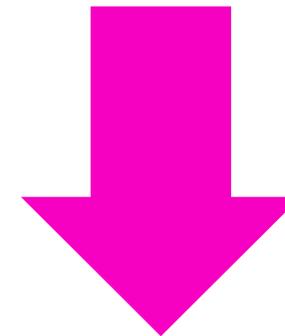
Visitas formativas

Hemos tenido la posibilidad de realizar muchas visitas formativas, **un total de 16**; la mayor parte de ellas orientadas a conocer pastelerías y panaderías, aunque también ha habido momentos de mayor diversión en contacto con la naturaleza o de conocimiento TIC.

REPASAMOS?



11 visitas formativas a panaderías y pastelerías



5 visitas formativas:
Sensibilización medioambiental y TICs

Visitas formativas

Visita formativa	Fecha	Formación asociada
1. Pastelería Tricas	8 de julio de 2020	Cert. Prof. HOTR0109
2. Pastelería Vilas	15 de julio de 2020	Cert. Prof. HOTR0109
3. Heladería Los Italianos	17 de julio de 2020	Cert. Prof. HOTR0109
4. Pastelería Ascaso	22 de julio de 2020	Cert. Prof. HOTR0109
5. Panadería Pastelería Esmes	29 de julio de 2020	Cert. Prof. HOTR0109
6. Pastelería Ortíz	5 de agosto de 2020	Cert. Prof. HOTR0109
7. Lapaca	9 de septiembre de 2020	Cert. Prof. HOTR0109
8. Zucrer Dulce y Salado	16 de septiembre de 2020	Cert. Prof. HOTR0109
9. Pastelería Berdún	25 de septiembre de 2020	Cert. Prof. HOTR0109
10. Dulces Todos Santos	30 de octubre de 2020	INAF01 EXP
11. Panaderías Ayerbe	21 de enero de 2021	INAF01 EXP

Visitas formativas

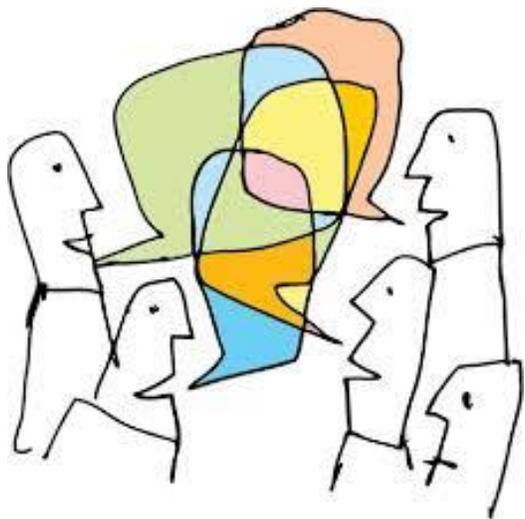


Visita formativa	Fecha	Formación asociada
Alberca de Loreto	17 de julio de 2020	FC- SMA
Brotalia y Semonia	23 de julio de 2020	FC- SMA
Finca Arascués	7 de agosto 2020	FC- SMA
Parque La Gabarda	25 de septiembre	FC- EPW
PT Walqa	30 de noviembre 2020	FC- EPW



Cómo comunicamos lo que hacemos

Tenemos **4 canales de comunicación.**



1. Nuestro blog

2. Redes sociales de Valentia y otras

3. Periódico: Diario del Alto Aragón

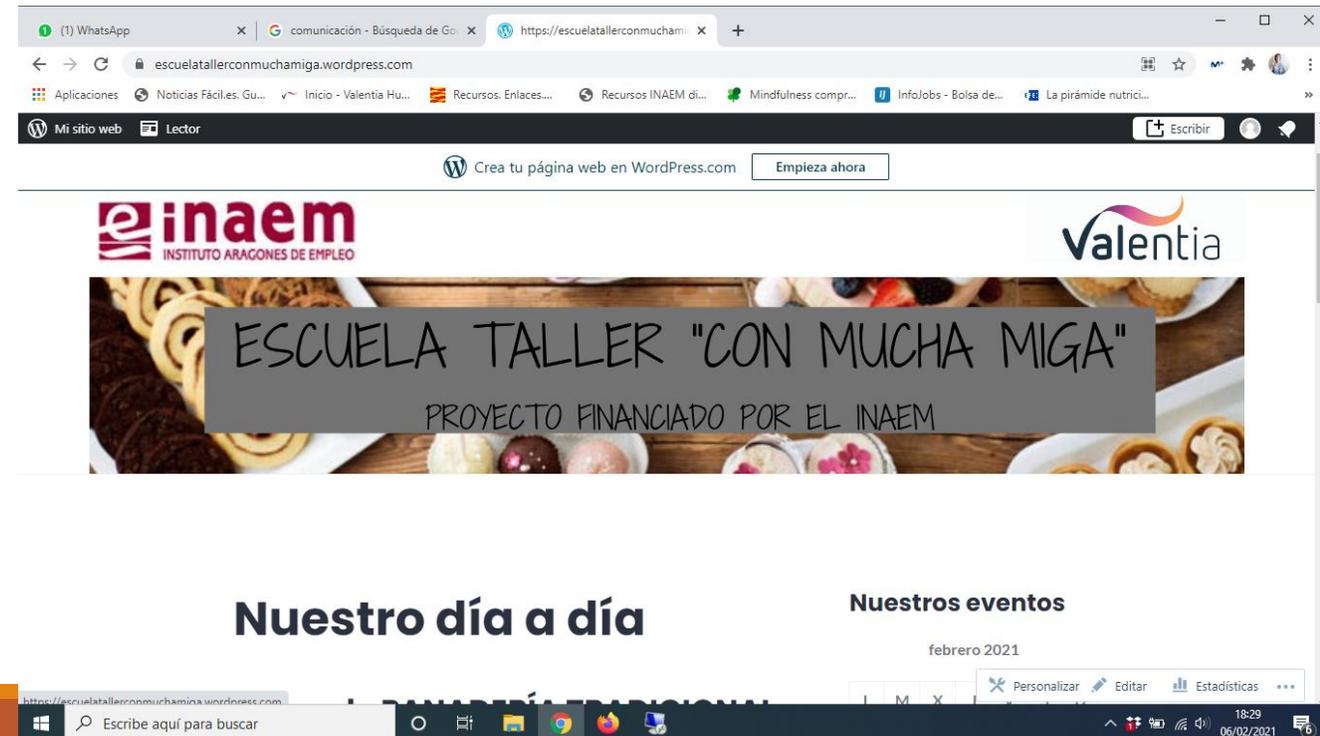
4. Revista de Valentia

Cómo comunicamos lo que hacemos

1. Nuestro Blog:

<https://escuelatallerconmuchamiga.wordpress.com/>

- ❖ 46 entradas
- ❖ Periodicidad aproximada semanal
- ❖ Difusión en familias, alumnos/as, Entidad, RRSS



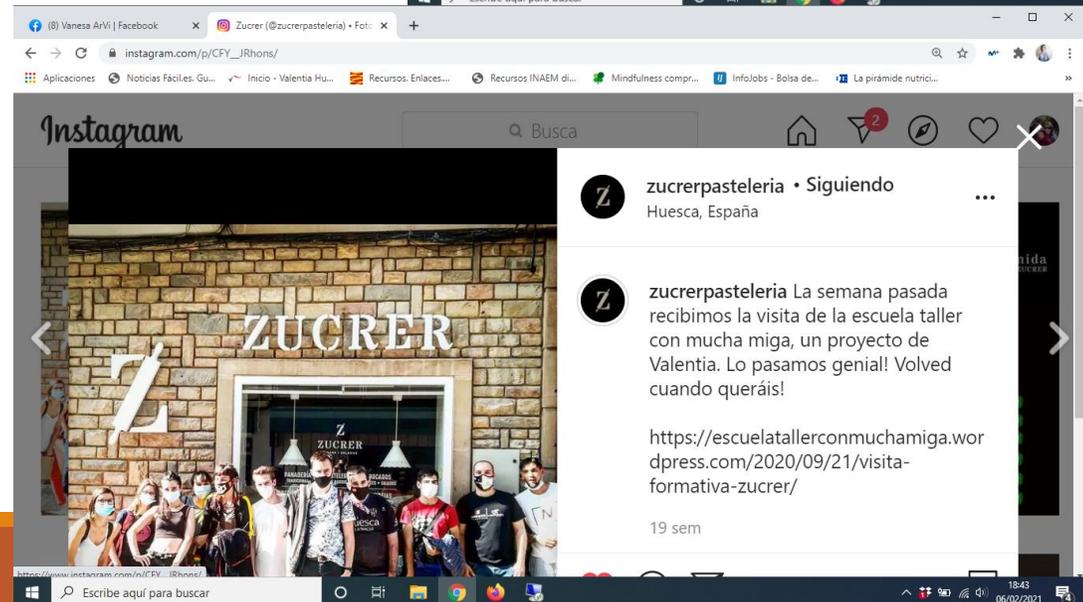
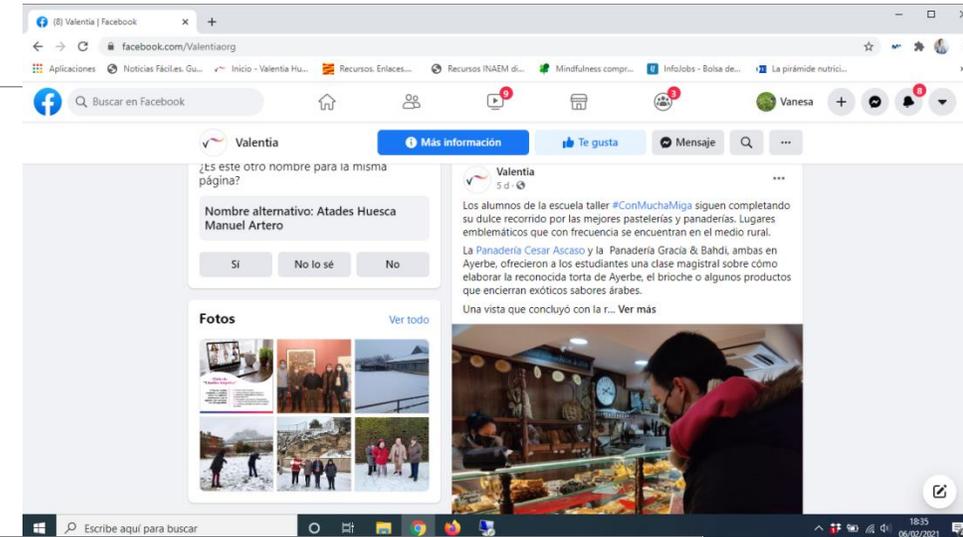
Cómo comunicamos lo que hacemos

1. Redes sociales de Valentia y otras

❖ 12 entradas específicas en redes sociales

Además nos han compartido y mencionado en las redes sociales (facebook e Instagram) de:

- Confitería Vilas
- Pastelería Ascaso
- Panadería- Pastelería Esmes
- Zucrer Dulce y Salado
- Cruz Blanca Huesca
- Autismo Huesca



Cómo comunicamos lo que hacemos

3. Periódico: Diario del Alto Aragón

TRES publicaciones específicas:

- ❖ 11 de febrero 2020- Inicio de la Escuela Taller <https://www.diariodelaltoaragon.es/NoticiasDetalle.aspx?Id=1196253>
- ❖ 8 de noviembre 2020- Alumnos de Valentia hacen práctica en obradores
- ❖ 3 de enero 2021- Valentia transforma sus servicios para fomentar la empleabilidad



Diario del Alto Aragón — Domingo, 8 de noviembre de 2020

Alumnos de Valentia hacen prácticas en obradores

LOS ALUMNOS de la escuela taller Con Mucha Miga, impulsada por Valentia y el Instituto Aragonés de Empleo del Gobierno de Aragón, están realizando las prácticas del curso de panadería-pastelería en un total de cinco obradores oscenses.

El curso, que comenzó el pasado 11 de febrero, forma a 9 alumnos con discapacidad intelectual o en riesgo de exclusión y permite la obtención del certificado de profesionalidad "Operaciones básicas de pastelería" y el programa formativo "Operaciones básicas de panadería y bollería".

Dicho curso consta de una primera fase, de seis meses de duración, que combina las clases teóricas en el centro y una segunda fase que corresponde al periodo de alternancia con el empleo, en la que el alumno es contratado por la entidad promotora, continuando la formación y realizando además prácticas en empresas.

La formación específica en un área determinada como la panadería y la pastelería se complementa con formación básica en habilidades que favorecen el desarrollo personal y social de los alumnos.

El objetivo principal es facilitar la inserción laboral de los alumnos mediante un itinerario flexible y personalizado, que incluye orientación adaptada a las necesidades personales y profesionales durante todo el proceso formativo. En este sentido, Vanesa Arazo, directora de la escuela taller, destaca que "es muy importante que se desarrollen este tipo de prácticas para que el alumno pueda poner en práctica los conocimientos adquiridos". "Clave es la colaboración de empresas que acogen a los alumnos, permitiendo la inmersión real en el contexto laboral, con el uso de maquinaria e instrumentos específicos, redes profesionales y sociales que potencian competencias transversales, siendo todo ello un paso previo necesario al empleo en empresa ordinaria".

La formación que se les imparte cuenta con una metodología flexible y adaptada a las capacidades, necesidades e intereses de los alumnos.



Claudia Fauquer, en la Panadería Pastelería Olbis.

establecimientos de Huesca como la Panadería-Pastelería Olbis, Pastelería-Confitería Vilas, Panadería Pastelería Esmes, Dulcysa Pasteleros y Pastelería Acaso.

Cada uno de los alumnos realiza las prácticas en dos de las empresas mencionadas y van rotando para poder disfrutar de variadas experiencias y aprendizajes donde desempeñan distintas labores para completar su formación.

Así, de este modo, José Antonio García, responsable de Pastelería Acaso, destaca la importancia de las prácticas para estos alumnos y apunta que "son necesarias para conseguir experiencia laboral, mejorar el currículum y elevar las posibilidades de que consiguen un trabajo".

Vida y normalización Domingo 7

Los alumnos realizan todo tipo de tareas perfeccionando cada una de las técnicas. Edgar, que ha estado haciendo prácticas en Panadería-Pastelería Esmes, como el resto de los alumnos, ha podido colaborar en la elaboración de algunos de los dulces más típicos y especiales de la festividad de Todos Santos.

Durante todo este tiempo, el alumno podrá resolver todas las dudas que tenga sobre repostería y panadería, y poner en práctica en un entorno laboral todo lo aprendido.

"La experiencia con Silvia ha sido muy satisfactoria, ahora está con nosotros Manuel y está colaborando en la realización de todo tipo de elaboraciones. Son alumnos muy aplicados aprenden rápido y tienen mucho interés", apunta Paco Villacampa, gerente de Dulcysa Pasteleros.

Las prácticas finalizarán el próximo día 20 de noviembre. Como indica Gurrutz Goikoetxea, de Pastelería Confitería Vilas, "los alumnos han podido elaborar dulces típicos de Todos Santos y ahora van a poder elaborar algunos de los típicos de la campaña navideña".

"Desde la Escuela Taller nos propusieron estar en dos empresas diferentes, un mes en cada una, y la semana pasada, realizamos el cambio. Con cierta tristeza por lo bien que hemos estado, nos despedimos de las empresas en las que hemos podido adquirir aprendizajes y prácticas y realizando además prácticas en empresas."



Edgar Cobas, en Esmes.

Formación integral y flexible "Con Mucha Miga"

"Valentia impulsa activamente la empleabilidad de las personas con discapacidad mediante la búsqueda de nuevas vías de desarrollo y proyectos que faciliten su inserción laboral, tanto en la modalidad de formación mediante las Escuelas taller, y el recién estrenado Servicio Impulsa, el empleo protegido y con apoyo en empresa ordinaria", subraya Miguel Ángel López, gerente de Valentia. Con la nueva escuela taller se da continuidad a la de Deservice, el anterior proyecto formativo de Valentia en el ámbito de restauración y hostelería. "Con Mucha Miga" consta de una primera fase que combina clases teóricas y prácticas y la segunda, alterna con el empleo, en la que el alumno es contratado por la entidad promotora, continuando la formación y realizando además prácticas en empresas. ●

Diario del Alto Aragón — Domingo, 3 de enero de 2021

Vida y normalización Domingo 7

Valentia transforma sus servicios para fomentar la empleabilidad

Modifica atención diurna y crea un modelo propio de formación laboral

DESDE hace muchos años Valentia trabaja en el ámbito de la formación para el empleo de personas con discapacidad intelectual. Hasta el momento lo ha hecho a través de programas de escuelas taller sujetos a las convocatorias que publica el Inaem, obteniendo excelentes resultados. Y además ofrecen desde hace tiempo las oportunidades de desarrollo de habilidades para el empleo a través de los centros ocupacionales.

Ahora, los Centros Ocupacionales y el Servicio de Día se transforman para ofrecer un servicio adaptado a las necesidades y expectativas de las personas atendidas en los centros.



Fotografía del taller de arte de Valentia.



Isabel Castán, en el taller Con Mucha Miga.

metodológicos, para ofrecer un modelo ajustado a las necesidades de cada usuario, un modelo basado en las expectativas, aspiraciones, preferencias, gustos y necesidades de cada persona, utilizando recursos pro-

prios y de la comunidad", explica Miguel Ángel López, gerente de Valentia.

Esta transformación conlleva también un cambio en el contenido de los talleres, orientado hacia actividades más sig-

nificativas para los usuarios y que favorezcan su desarrollo personal.

"Se han creado los pre-talleres de mantenimiento, oficios y de jardinería, y el taller de arte se ha ampliado para recoger

nuevas sensibilidades artísticas, y así poder adaptarse de forma individualizada a cada usuario", explica Rebeca de Pablo, responsable del Servicio de Atención Diurna del Centro Manuel Artero. ●

Formación ocupacional: adaptando el itinerario formativo y laboral

Para Valentia, ofrecer una formación ocupacional adaptada a cada persona y un itinerario formativo propio es el mejor impulsor para la deseada empleabilidad. Por eso, además de desarrollar itinerarios de empleo adaptados, Valentia ofrece Formación

Ocupacional donde cada persona puede desarrollar sus competencias y habilidades para el empleo.

En el marco de este nuevo Servicio, se encuentra el Servicio de Inserción Socio-laboral y el Servicio Impulsa, un modelo de formación propio,

que complementa los actuales programas de las escuelas taller.

El Servicio Impulsa combina la formación ocupacional con la adquisición y desarrollo de habilidades para favorecer la inserción socio-laboral.

La jornada empieza con un contenido práctico y después los usuarios reciben formación en habilidades sociales, búsqueda activa de empleo, igualdad de género, riesgos laborales, autodeterminación y derechos laborales. "Con este servicio llegaremos a más personas y lo haremos con un mayor número y una mayor variedad de itinerarios formativos", asegura Luis Gállego. ●



Impulsa:
la fuerza de la oportunidad

- ✓ Un nuevo año
- ✓ Un nuevo propósito
- ✓ Una nueva oportunidad

Valentia impulsa la empleabilidad de las personas con discapacidad intelectual a través de la formación y el empleo de calidad.

Cómo comunicamos lo que hacemos

4. Revista de Valentia

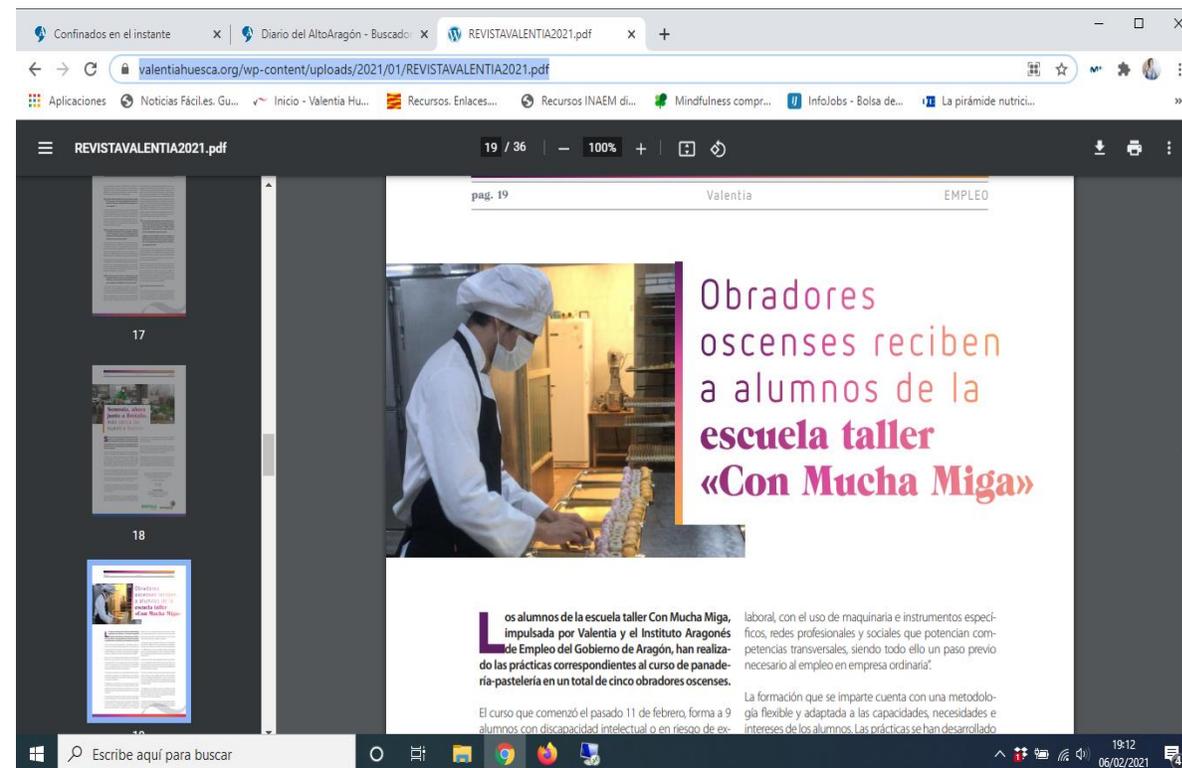
DOS publicaciones especializadas

❖ Marzo 2020. Nueva Escuela Taller Con Mucha Miga

<https://valentiahuesca.org/wp-content/uploads/2020/03/REVISTA-VALENTIA-N1-2020.pdf>

❖ Enero 2021. Obradores oscenses reciben a los alumnos de la ET Con Mucha Miga

<https://valentiahuesca.org/wp-content/uploads/2021/01/REVISTAVALENTIA2021.pdf>



Objetivos de la Escuela Taller. Obras a ejecutar

La Escuela Taller Con Mucha Miga, nace con el objetivo de facilitar la **empleabilidad y las posibilidades de inserción** de personas con discapacidad intelectual en el ámbito de la **pastelería y panadería**.

Además, se propone realizar:

- ❖ La donación de sus elaboraciones a otros centros de VALENTIA.
- ❖ La donación a otras entidades sociales de la ciudad de Huesca
- ❖ La realización de prácticas en empresa ordinaria.

¡¡LO HEMOS CUMPLIDO TODO!!

Objetivos de la Escuela Taller. Obras a ejecutar

1. Obra. Donación elaboraciones a los propios centros de VALENTIA



Objetivos de la Escuela Taller. Obras a ejecutar

2. Obra. Donación elaboraciones ENTIDADES SOCIALES de Huesca

Firma de convenio de colaboración con:

- ❖ Autismo Huesca
- ❖ Cruz Blanca Huesca
- ❖ Fundación Agustín Serrate
- ❖ YMCA



Objetivos de la Escuela Taller. Obras a ejecutar

3. Obra. PRÁCTICAS en empresa ordinaria

Firma de convenio de prácticas con:

❖ Ascaso Pasteleros	➡	5 alumnos/as	➡	28 sept- 23 de dic 2020
❖ Confitería Vilas	➡	2 alumnos/as	➡	28 sept- 23 de dic 2020
❖ Dulcysa	➡	2 alumnos/as	➡	28 sept- 23 de dic 2020
❖ Panadería Pastelería Esmes	➡	2 alumnos/as	➡	28 sept- 20 de nov 2020
❖ Panadería Pastelería Olbis	➡	4 alumnos/as	➡	28 sept- 23 de dic 2020

Objetivos de la Escuela Taller. Obras a ejecutar



Logros alcanzados

- ❖ 100 % aprobados en el Certificado de Profesionalidad de Operaciones Básicas de Pastelería
- ❖ 88,8 % aprobado en el Módulo de Operaciones Básicas de Panadería
- ❖ 100 % de las obras y objetivos propuestos alcanzados
- ❖ 77,7% de alumnos/as realizan prácticas en empresa ordinaria.
- ❖ Un único abandono durante la primera semana de vigencia de la Escuela Taller.
- ❖ Cohesión de grupo y excelente ambiente y compañerismo.
- ❖ Inquietud por continuar estudiando o buscando empleo en el sector de casi el 50% del alumnado.
- ❖ Encuestas de calidad y satisfacción muy positivas en empresas, familia y alumnos/as.
- ❖ Hemos superado una pandemia y los retos que ello ha conllevado

Reflexión final

Valientes, con capacidad de superación y mejora,

hemos crecido como profesionales y como personas,

y hemos creado una gran familia, la de la Escuela Taller Con Mucha Miga.

El futuro
pertenece
a quienes creen
en la belleza
de sus sueños



*Tanto si piensas que
puedes, como si
piensas que no puedes,
estás en lo cierto.*

Henry Ford