

## ITINERARIOS DE FORMACION INCENTIVADA

### PREVISTOS 1ª CONVOCATORIA

#### PROYECTO enRedateMás

El Proyecto enRedateMás es una propuesta global que pretende mejorar la empleabilidad de las personas beneficiarias del mismo. Se busca impulsar la competencia profesional individual a través del desarrollo de la formación y de la ampliación de las oportunidades de empleo.

A través de los itinerarios formativos se trata de fomentar las habilidades tanto personales como profesionales incluyendo en los mismos *formación específica, prácticas profesionales tutorizadas y formación transversal* dirigida a concienciar y formar sobre igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres; igualdad de trato, no discriminación y lucha contra la exclusión social y, desarrollo sostenible, respeto y cuidado del medio ambiente. La formación irá acompañada de *tutorías*, tanto individuales como grupales, para orientar a las personas participantes sobre cuestiones relativas al itinerario, evaluación y búsqueda de empleo de forma eficaz y efectiva en el actual mercado de trabajo y de *formación complementaria*: las TIC en la búsqueda de empleo.

#### REQUISITOS PARTICIPANTES

---

- a) Tener cumplidos 16 años
- b) Residir y estar empadronado en un municipio de menos de 50.000 habitantes de la provincia de Málaga (excepto Alhaurín el Grande y Alhaurín de la Torre por contar con proyecto propio)
- c) Personas desempleadas e inscritas como demandantes de empleo en los servicios públicos de empleo.
- d) Pertenecer a un colectivo vulnerable, siendo considerados los siguientes:
  - Personas desempleadas de larga duración (PLD)
  - Personas jóvenes menores de 30 años no atendidas por el Programa Operativo de Empleo Juvenil (POEJ) si pueden incluirse en algún otro colectivo previstos en la convocatoria
  - Personas mayores de 55 años
  - Personas con discapacidad reconocida igual o superior al 33%.
  - Personas Inmigrantes

- Otros colectivos desfavorecidos como: participantes que viven en hogares compuestos de un único adulto con hijos a su cargo, víctimas de violencia de género, víctimas de discriminación por origen racial o étnico, solicitantes de asilo, personas con problemas de adicción, personas reclusas y ex reclusas, perceptoras de rentas mínimas o salarios sociales, personas con fracaso o abandono escolar
  - Otras personas en situación de vulnerabilidad acreditada por un informe de los Servicios Sociales
- e) Estar en posesión del título académico oficial requerido para acceder a cada itinerario
- f) No percibir rentas o ingresos iguales o superiores al 75% del IPREM de la anualidad en la que se publique la correspondiente convocatoria, que será exigible si es beneficiario de la ayuda económica

## ITINERARIOS PREVISTOS

COMARCAS NORORIENTAL / ANTEQUERA / AXARQUÍA					
Formación Específica	Municipio impartición (*)	Nº Horas F.Específica	Nº Horas Prácticas	Nº Horas F. Trans. y Comp.	Nº Horas Totales Itinerario
Atención en sala en restaurante bar.	Casabermeja	80	175	45	<b>300</b>
Cocina malagueña y tradicional. Sabor a Málaga.	La Viñuela	80	175	45	<b>300</b>
Gestión de logística.	Villanueva del Trabuco	105	150	45	<b>300</b>
Gestión de proveedores y centrales de compra.	Colmenar	70	100	30	<b>200</b>
Gestión y dinamización de actividades de turismo activo.	Cuevas Bajas	70	100	30	<b>200</b>
Inglés básico en atención al cliente en el comercio.	Archidona	70	100	30	<b>200</b>
Manipulación de productos fitosanitarios.	Villanueva de Algaidas	70	100	30	<b>200</b>

**COMARCAS AXARQUÍA / NORORIENTAL**

<b>Formación Específica</b>	<b>Municipio impartición (*)</b>	<b>Nº Horas F. Específica</b>	<b>Nº Horas Prácticas</b>	<b>Nº Horas F. Trans. y Comp.</b>	<b>Nº Horas Totales Itinerario</b>
Atención en sala en restaurante bar.	Mancomunidad Costa del Sol Oriental	80	175	45	<b>300</b>
Cocina malagueña y tradicional. Sabor a Málaga.	Algarrobo	80	175	45	<b>300</b>
Recepcionista en establecimientos turísticos.	Rincón de la Victoria	105	150	45	<b>300</b>
Coctelería.	Nerja	50	120	30	<b>200</b>
Gestión y dinamización de actividades de turismo activo.	Cómpeta	70	100	30	<b>200</b>
Manejo post cosecha de frutas y hortalizas.	Benamargosa	70	100	30	<b>200</b>
Podas e injertos.	Iznate	70	100	30	<b>200</b>

**COMARCA SERRANÍA DE RONDA**

<b>Formación Específica</b>	<b>Municipio impartición (*)</b>	<b>Nº Horas F. Específica</b>	<b>Nº Horas Prácticas</b>	<b>Nº Horas F. Trans. y Comp.</b>	<b>Nº Horas Totales Itinerario</b>
Atención en sala en restaurante bar.	Ronda	80	175	45	<b>300</b>
Cocina malagueña y tradicional. Sabor a Málaga.	Ronda	80	175	45	<b>300</b>
Recepcionista en establecimientos turísticos.	Benarrabá	105	150	45	<b>300</b>
Cocina de autor	Ronda	50	120	30	<b>200</b>
Gestión de proveedores y centrales de compra.	Arriate	70	100	30	<b>200</b>
Gestión y dinamización de actividades de turismo activo.	Cortés de la Frontera	70	100	30	<b>200</b>
Inglés básico en atención al cliente en el comercio.	Genalguacil	70	100	30	<b>200</b>

**COMARCA VALLE DEL GUADALHORCE/SIERRA DE LAS NIEVES**

<b>Formación Específica</b>	<b>Municipio impartición (*)</b>	<b>Nº Horas F. Específica</b>	<b>Nº Horas Prácticas</b>	<b>Nº Horas F. Trans. y Comp.</b>	<b>Nº Horas Totales Itinerario</b>
Agricultura y huertos urbanos	Valle de Abdalajís	175	80	45	<b>300</b>
Atención al cliente en turismo y hostelería.	Álora	105	150	45	<b>300</b>

**COMARCA VALLE DEL GUADALHORCE/SIERRA DE LAS NIEVES**

<b>Formación Específica</b>	<b>Municipio impartición (*)</b>	<b>Nº Horas F.Específica</b>	<b>Nº Horas Prácticas</b>	<b>Nº Horas F. Trans. y Comp.</b>	<b>Nº Horas Totales Itinerario</b>
Cocina malagueña y tradicional. Sabor a Málaga.	Álora	80	175	45	<b>300</b>
Gestión administrativa del pequeño comercio.	Cártama	70	100	30	<b>200</b>
Gestión y dinamización de actividades de turismo activo.	El Burgo	70	100	30	<b>200</b>
Manipulación de productos fitosanitarios.	Pizarra	70	100	30	<b>200</b>
Podas e injertos.	Casarabonela	70	100	30	<b>200</b>

**COMARCAS COSTA DEL SOL OCCIDENTAL / SIERRA DE LAS NIEVES**

<b>Formación Específica</b>	<b>Municipio impartición (*)</b>	<b>Nº Horas F.Específica</b>	<b>Nº Horas Prácticas</b>	<b>Nº Horas F. Trans. y Comp.</b>	<b>Nº Horas Totales Itinerario</b>
Atención al cliente en turismo y hostelería en inglés y alemán	Monda	105	150	45	<b>300</b>
Cocina malagueña y tradicional. Sabor a Málaga.	Benahavís	80	175	45	<b>300</b>
Recepcionista en establecimientos turísticos.	Guaro	105	150	45	<b>300</b>
Coctelería.	Benahavís	50	120	30	<b>200</b>
Gestión administrativa del pequeño comercio.	Manilva	70	100	30	<b>200</b>

**COMARCAS COSTA DEL SOL OCCIDENTAL / SIERRA DE LAS NIEVES**

<b>Formación Específica</b>	<b>Municipio impartición (*)</b>	<b>Nº Horas F.Específica</b>	<b>Nº Horas Prácticas</b>	<b>Nº Horas F. Trans. y Comp.</b>	<b>Nº Horas Totales Itinerario</b>
Gestión y dinamización de actividades de turismo activo.	Istán	70	100	30	<b>200</b>
Preparación de buffets	Ojén	70	100	30	<b>200</b>
Up selling y cross selling hostelería y turismo	Ojén	70	100	30	<b>200</b>

**COMARCAS GUADALTEBA / ANTEQUERA**

<b>Formación Específica</b>	<b>Municipio impartición (*)</b>	<b>Nº Horas F.Específica</b>	<b>Nº Horas Prácticas</b>	<b>Nº Horas F. Trans. y Comp.</b>	<b>Nº Horas Totales Itinerario</b>
Atención al cliente en turismo y hostelería.	Antequera	105	150	45	<b>300</b>
Cocina malagueña y tradicional. Sabor a Málaga.	Antequera	80	175	45	<b>300</b>
Gestión y dinamización de actividades de turismo activo.	Ardales	70	100	30	<b>200</b>
Inglés básico en atención al cliente en el comercio.	Carratraca	70	100	30	<b>200</b>
Manipulación de productos fitosanitarios.	Campillos	70	100	30	<b>200</b>
Podas e injertos.	Almargen	70	100	30	<b>200</b>

(\*) El municipio de impartición establecido es para la formación específica, transversal y complementaria. Las prácticas profesionales se realizarán en empresas y/o entidades colaboradoras más cercanas al municipio de residencia de cada alumno/a.

## MÁS INFORMACIÓN

<b>Técnic@s Orientad ores</b>	<b>M<sup>a</sup> Eugenia Sánchez Cebberos</b>	<b>Teléfono / correo electróni co</b>	<a href="mailto:mesanchez@malaga.es">mesanchez@malaga.es</a>
	<b>Ana Isabel García Cano</b>		<a href="mailto:aigarcia@malaga.es">aigarcia@malaga.es</a>