

1. AURREKARIAK

UROLA GARAIA, ELKARREKIN 2022-2024 programaren helburua ibilbide inklusibo pertsonalizatuak sortzea da, gizarte- eta hezkuntza-laguntzaren bidez eta programan parte hartzen duten pertsonen enplegarritasun-mailari, ezaugarriei eta premiei egokitutako prestakuntza-tailerrak emanez. Hori guztia, ondoren lan-merkatuan integratzen laguntzeko edo, gazteenen kasuan, prestakuntzara itzultzeko.

Programa horrek, beste jarduera-ildo batzuen artean, ofiziozko prestakuntzaren konbinazio bat jasotzen du **“Haragi-produktuak Harategi eta urdaitegian manipulatzeari, prestatzeari eta saltzeari, enpresetan praktikekin eta akonpainamendu integralarekin (taldekoa eta banakakoa)”** programa osoaren zehar, bai eta amaitu ondorengo jarraipena ere.

Merkataritzaren eta elikaduraren sektoreko hainbat enpresarekin izandako harremanetan egiaztatu da eskualdean dauden lanpostu hutsak betetzeko zailtasunak dituztela, bete beharreko lanpostuak betetzeko gutxienezko kualifikazioa duten eskulan gutxi dagoelako. Arlo horretan Urola Garaian trebatutako pertsonen eskasia elikaduraren sektoreko prestakuntza-programa espezifikorik ez egotearen ondorio da, eta hori, aldi berean, 60 km-ko erradioan prestakuntza lanpostuan emateko espazio egokirik ez egotearen ondorio da.

1. ANTECEDENTES

La finalidad del programa **UROLA GARAIA, ELKARREKIN 2022-2024** es generar itinerarios inclusivos personalizados a través del acompañamiento socioeducativo y de la impartición de talleres formativos adaptados al nivel de empleabilidad, características y necesidades de las personas que participen en el programa. Todo ello con el fin de contribuir a una posterior integración en el mercado de trabajo o en el caso del colectivo más joven, la vuelta a la formación.

Dicho programa, entre otras líneas de actuación, contempla una combinación de formación en oficio **“Manipulación, preparación y venta de productos cárnicos en carnicería – charcutería” con prácticas en empresa y un acompañamiento integral** (grupal e individual) durante todo el programa, así como el seguimiento tras su finalización.

En los contactos realizados con diferentes empresas del sector comercio - alimentación se han constatado las dificultades que tienen para cubrir vacantes existentes en la Comarca debido a la escasez de mano de obra mínimamente cualificada para el desempeño de los puestos a cubrir. La escasez de personas formadas en Urola Garaia en este ámbito la atribuyen a la falta de programas formativos específicos del sector alimentación en esta zona, lo que a su vez se explica por la falta de espacios adecuados – acondicionados en los que impartir la formación en puesto en un radio de 60 km.

Las empresas contactadas nos trasladan que entre el 80-85% de las contrataciones que realizan para el puesto de Manipulador de productos de carnicería-charcutería provienen de las prácticas.

Kontaktatutako enpresek jakinarazi digute harategi-urdaitegiko produktuen manipulatzailerako posturako egiten dituzten kontratazioen % 80-85 praktikatetik datozela.

2. XEDEA ETA EDUKIA

HARATEGIA – URDAITEGIA ATALETAN HARAGI-PRODUKTUAK MANIPULATU, PRESTATU ETA SALTZEKO PRESTAKUNTZA-PROGRAMA gauzatzeko zerbitzuak (330H)

PRESTAKUNTZA-MODULUAK	IRAUPENA
I. Produktuak hainbat kanalen bidez merkaturatzea	63 ordu
II. Bezeroarekiko harreman profesionala. Merkataritza-ekintzan arreta eta informazioa egituratzea eta protokolatzea.	40 ordu.
III. Lanpostuko prestakuntza	110 ordu
Modulu teoriko-praktikoen orduak guztira	213 ordu
Praktikak enpresatan	120 ordu 4 aste

GARATU BEHARREKO GAITASUNAK

- Bezeroari salmenta puntuan arreta ematea harategi-urdaitegiko atalean.
- Lanpostuko lan-baldintzak prestatzea (harategia – urdaitegia).
- Generoa zuzeneko saltokian manipulatzeko eta prestatzea (harategia – urdaitegia).
- Produktuak merkaturatze-bide desberdinen bidez saltzea.

2. OBJETO Y CONTENIDO

Servicios para la ejecución del Programa Formativo "MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN Y VENTA DE PRODUCTOS CÁRNICOS EN LAS SECCIONES DE CARNICERÍA – CHARCUTERÍA" (330H)

MÓDULOS FORMATIVOS	DURACIÓN
I. Comercialización de productos a través de diferentes canales	63 hrs.
II. Relación profesional con cliente. Estructurar y protocolizar la atención e información en la acción comercial.	40 hrs.
III. Formación en puesto	110 hrs.
Total horas módulos teórico - práctico	213 hrs.
Prácticas en empresa	120 hrs. 4 semanas

COMPETENCIAS A DESARROLLAR

- Atender al cliente en punto de venta en la sección de carnicería - charcutería.
- Preparar las condiciones de trabajo en el puesto (carnicería – charcutería).
- Manipular y preparar el género en el punto de venta directo (carnicería – charcutería).
- Realizar la venta de productos a través de los diferentes canales de comercialización.

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Harategi-urdaitegian erabilitako produktua eta kontserbazio-teknikak ezagutzea. ▪ Lanpostua jaso eta garbitzea. ▪ Kanalen eremu anatomiko desberdinetako haragi-piezak lortzea: behiak, txerriak, hegaztiak. ▪ Haragi-deribatuak ekoiztea. ▪ Autozerbitzurako produkzio-prozesuak egitea (horma-irudiak). | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Conocer el producto utilizado en carnicería-charcutería y las técnicas de conservación. ▪ Recoger y limpiar el puesto de trabajo. ▪ Obtener piezas cárnicas de las distintas regiones anatómicas de canales de: vacuno, porcino, despiece de aves. ▪ Producir derivados cárnicos. ▪ Realizar procesos de producción para autoservicio (murales). |
|---|--|

3. LANEN DOKUMENTAZIOA

Laneko txostenak eta materialak paperean, behar bezala koadernatuta eta euskarri magnetikoan entregatu beharko dira, office formatuan, horien tratamendua, ustiapena eta erreprodukzioa errazteko.

Inprimatzeko, enpresa esleipendunak klororik gabeko paper birziklatua erabili behar du. Inprimatutako dokumentuak bi aldetan inprimatuko dira. Azalak (kartoizkoak zein plastikozkoak) edo azalezatzeko beste sistema batzuk (kanutiloa, kiribilak, etab.) ahalik eta gutxien erabiliko dira, papera errazago birziklatzeko. Azaleztapena erabiliz gero, ahal dela paperezkoa edo kartoizkoa izango da, beste material batzuen txertorik gabe.

4. MEMORIA TEKNIKOAREN BALDINTZAK

Proposamenarekin batera agiri hauek aurkeztu beharko dira:

- a) Proposamen teknikoa: memoria eta lan-programa
- b) Giza baliabideak eta baliabide teknikoak

Memoriak agiri honen xede diren lanak nola egingo diren deskribatuko du osorik, eta behar besteko zabaltasuna eta argitasuna izango ditu.

3. DOCUMENTACION DE LOS TRABAJOS

Los informes y materiales del trabajo deberán entregarse tanto en papel, correctamente encuadernado, como en soporte magnético en formato office para facilitar el tratamiento, explotación y reproducción de los mismos.

Para imprimir, la empresa adjudicataria debe utilizar el papel reciclado sin cloro. Los documentos impresos se imprimirán a doble cara. El uso de tapas (tanto de cartón como de plástico) u otros sistemas de encuadernación (con canutillo, espirales, etc.) se minimizará donde sea posible para facilitar el reciclaje del papel. En caso de utilizar encuadernación, está será preferentemente de papel o cartón, sin insertos de otros materiales.

4. CONDICIONES DE LA MEMORIA TECNICA

La propuesta irá acompañada de la siguiente documentación:

- c) Propuesta técnica: memoria y programa de trabajo
- d) Medios humanos y técnicos

La Memoria contendrá una descripción completa de la forma en que se desarrollarán los trabajos objeto de este pliego y tendrá la suficiente amplitud y claridad, presentándose cada una de

Aurreikusitako jarduketa bakoitza modu zehatz eta xehatuan aurkeztuko da, eta, aldi berean, lan osoa islatuko da, soilik irakurrita haren ezagutza osoa lor dadin.

Lan-programan prestakuntza emateko **Cronograma** sartuko da.

Enpresa lizitatzailerik honako hauek sartu beharko dituzte eskaintzan:

- Lan hau egiteko duen giza taldearen eta talde teknikoaren zerrenda xehatua, behar diren datu guztiak adierazita, eta agiri honen xede denaren antzeko lanak eta azterlanak adierazten eta deskribatzen dituen atal bat barne, giza talde horretako kide bakoitzak berak lagunduta. Titulazio akademikoa eta lan-esperientzia egiaztatzea.
- Material didaktikoaren, uniformearen eta norbera babesteko ekipamenduen eta material galkorraren zerrenda xehatua, kontratua gauzatzeko erabiliko dena.
- Lanpostuko prestakuntzaren fase teoriko-praktikorako proposatutako instalazioen deskribapena.

las actuaciones previstas de forma concreta y pormenorizada, reflejando a la par la totalidad del trabajo de manera que de su única lectura se obtenga un conocimiento completo del mismo.

El Programa de Trabajo incluirá el **Cronograma** en el que se impartirá la formación.

Las empresas licitantes deberán incluir en la oferta:

- Una relación detallada del equipo humano y técnico con que cuenta para la realización del presente trabajo, con indicación de todos los datos precisos, incluyendo un apartado donde se enuncien y describan los trabajos y estudios de índole similar al que es objeto de este Pliego, en que hayan colaborado personalmente cada uno de los miembros de dicho equipo humano. Acreditación de su titulación académica, experiencia laboral.
- Una relación detallada del material didáctico, uniformes y EPIs y material perecedero con el que se contará para la ejecución del contrato.
- Descripción de las instalaciones propuestas para la fase teórico-práctica de la formación en puesto.

Jasota gera dadin plegu hau 2022ko urriaren 21ean administrazio kontseiluan onartu zela.

Legazpin, 2022-11-04
idazkariak

72449930E
ITZIAR
SALAVERRIA (R:
A20498457)

Firmado digitalmente
por 72449930E ITZIAR
SALAVERRIA (R:
A20498457)
Fecha: 2022.11.04
13:01:53 +01'00'