

RESOLUCIÓN DE LA PRESIDENCIA DEL SERVICIO CANARIO DE EMPLEO, POR LA QUE SE CONCEDE UNA SUBVENCIÓN DIRECTA AL AYUNTAMIENTO DE BREÑA BAJA PARA EL DESARROLLO DEL PROYECTO DE FORMACIÓN Y EMPLEO DENOMINADO "PFE SALINAS II", DENTRO DEL MARCO DEL PLAN INTEGRAL DE EMPLEO DE LA ISLA DE LA PALMA, PARA HACER FRENTE A LAS CONSECUENCIAS DE LA ERUPCIÓN VOLCÁNICA EN LA ISLA, DE ACUERDO CON LO ESTABLECIDO EN EL REAL DECRETO 659/2024, DE 9 DE JULIO, POR EL QUE SE REGULA LA CONCESIÓN DIRECTA DE DETERMINADAS SUBVENCIONES EN EL ÁMBITO DEL EMPLEO Y LA FORMACIÓN EN EL TRABAJO PARA EL EJERCICIO PRESUPUESTARIO 2024

Examinado el expediente administrativo abierto en el Servicio Canario de Empleo, en relación a la solicitud de concesión de una subvención directa al Ayuntamiento de Breña Baja para el desarrollo del Proyecto de Formación y Empleo, denominado "PFE Salinas II", de acuerdo con los siguientes

I. ANTECEDENTES

1º.- A las 15:12 horas del 19 de septiembre de 2021 se inició la erupción volcánica en la zona de Cumbre Vieja, en el término municipal de El Paso, Isla de La Palma. Ese mismo día fue activado el Plan Estatal General de Emergencias de Protección Civil (PLEGEM) en fase de Alerta y Seguimiento Permanente. Asimismo, fue activada la Situación de Emergencia Nivel 2 y el semáforo volcánico en nivel rojo, correspondientes al Plan Especial de Protección Civil y Atención de Emergencias por riesgo volcánico de la Comunidad Autónoma de Canarias (PEVOLCA).

La gravedad de los daños materiales provocó la reacción inmediata de las distintas administraciones, aprobándose distintos paquetes de medidas encaminados a paliar los daños más inmediatos ocasionados por la erupción del volcán.

2º.- El Consejo de Ministros, celebrado el 28 de septiembre de 2021, declaró la isla de La Palma zona afectada gravemente por una emergencia de protección civil (ZAEPC, la antigua Zona Catastrófica) por la erupción del volcán habilitando así a todos los Departamentos ministeriales para determinar las ayudas necesarias para recuperar todos los daños provocados por el volcán, de conformidad con lo dispuesto en la Ley 17/2015, de 9 de julio, del Sistema Nacional de Protección Civil, y permitiendo el acceso a ayudas del fondo de solidaridad de la Unión Europea (FSUE) para la reconstrucción. Esta declaración abre la fase de recuperación de la catástrofe a medio y largo plazo, una recuperación que se dará por finalizada hasta que todas las personas afectadas hayan recuperado la normalidad.

3º.- Por su parte, la Comunidad Autónoma de Canarias aprobar el Decreto ley 12/2021, de 30 de septiembre, por el que se adoptan medidas tributarias, organizativas y de gestión como consecuencia de la erupción volcánica en la isla de La Palma, mediante el que se adoptaban medidas tributarias extraordinarias con un triple fin: por un lado, ayudar a evitar las posibles





dificultades de liquidez de los contribuyentes palmeros, en detrimento de la recaudación tributaria de la Agencia Tributaria Canaria, por otro lado, facilitar a los afectados la adquisición de nuevos bienes inmuebles, con diversos beneficios fiscales, y, por último, ajustar la tributación efectiva de determinados empresarios a los días sin erupción volcánica.

4º.- El 6 de octubre se publicó el Real Decreto-ley 20/2021, de 5 de octubre, por el que se adoptan medidas urgentes de apoyo para la reparación de los daños ocasionados por las erupciones volcánicas y para la reconstrucción económica y social de la isla de La Palma en el que se establece que el Plan Extraordinario de Formación y Empleo para la isla de La Palma, previsto en el apartado Tercero.1 del Acuerdo del Consejo de Ministros, de 28 de septiembre de 2021, se financiará con un crédito por importe de 63 millones de euros.

La finalidad del citado Plan es, por una parte, implementar un conjunto de medidas de acción rápida para paliar los daños cuya reparación exija una mayor urgencia, y, por otra, articular una serie de medidas de futuro para diseñar una estrategia estructural que se active una vez el volcán cese su actividad, con el objetivo de recuperar la situación previa a la erupción.

5º.- El 28 de octubre de 2021 se aprobó el Decreto ley 14/2021, de 28 de octubre, por el que se regula el marco general para la tramitación de los procedimientos de concesión de ayudas con carácter de emergencia destinadas a paliar las necesidades derivadas de la situación de emergencia producida por las erupciones volcánicas en la isla de La Palma.

6º.- Que, con el fin de instrumentar las medidas establecidas en dicho Plan Extraordinario de Formación y Empleo para la isla de La Palma, se firmó el 23 de noviembre de 2021 un convenio entre el entre el Servicio Público de Empleo Estatal y la Comunidad Autónoma de Canarias; de acuerdo con lo previsto en el artículo 28 de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones.

7º.- Que la disposición adicional octogésima sexta de la Ley 31/2022, de 23 de diciembre, de Presupuestos Generales del Estado para el año 2023, establece que, durante el año 2023, el Servicio Público de Empleo Estatal aportará la cantidad de 30 millones de euros para la financiación de un Plan Integral de Empleo de la isla de La Palma, para la realización de medidas de empleo y formación para hacer frente a las consecuencias de la erupción volcánica en dicha isla. Esta aportación financiera tiene el carácter de subvención nominativa, habida cuenta de su consignación en el estado de gastos del presupuesto del Servicio Público de Empleo Estatal.

Las medidas concretas a desarrollar y el periodo de ejecución del Plan, que podrá extenderse durante 2024, así como la aportación en 2023 citada para el Plan Integral de Empleo de la isla de La Palma, se instrumentarán mediante un convenio a celebrar entre el Servicio Público de Empleo Estatal y la Comunidad Autónoma de Canarias.

Dicho convenio se suscribe con fecha 3 de marzo de 2023, y es objeto del mismo instrumentar la subvención destinada al Plan Integral de Empleo de la Isla de la Palma, para la realización de medidas de empleo y formación para hacer frente a las consecuencias de la erupción volcánica





en dicha isla establecida en la disposición adicional octogésima sexta de la Ley 31/2022, de 23 de diciembre, de Presupuestos Generales del Estado para el año 2023, y determinar las medidas concretas a desarrollar y el periodo de ejecución de dicho Plan.

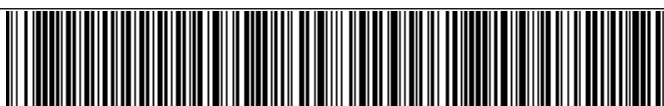
8º.- Al no haberse aprobado los Presupuestos Generales del Estado para 2024, la Ley 47/2003, de 26 de noviembre, General Presupuestaria, contempla en su artículo 8 el supuesto de prórroga de los presupuestos, de manera que se considerarán automáticamente prorrogados los presupuestos iniciales del ejercicio anterior hasta la aprobación y publicación de los nuevos en el Boletín Oficial del Estado. En particular, la Ley 31/2022, de 23 de diciembre, de Presupuestos Generales del Estado para el año 2023, contiene determinadas disposiciones relacionadas con las subvenciones que han sido objeto de regulación en el Real Decreto 659/2024, de 9 de julio, por el que se regula la concesión directa de determinadas subvenciones en el ámbito del empleo y de la formación en el trabajo para el ejercicio presupuestario 2024 (BOE núm. 166, de 10.07.2024). En concreto, es la disposición adicional octogésima sexta de la Ley 31/2022, de 24 de diciembre, de Presupuestos Generales del Estado para el año 2023, la que establece que establece que el Servicio Público de Empleo Estatal aportará la cantidad de 30 millones de euros para la financiación de un Plan Integral de Empleo de la isla de La Palma, para la realización de medidas de empleo y formación para hacer frente a las consecuencias de la erupción volcánica en dicha isla.

Por ello, el citado Real Decreto 659/2024, de 9 de julio, establece una subvención de 30.000.000 euros para el Plan Integral de Empleo de la isla de La Palma, que se concederá una vez firmado el respectivo convenio, todo ello de cara a continuar con medidas para combatir el paro y trabajar por la recuperación de empleo en la isla.

Las medidas concretas a desarrollar y el periodo de ejecución del Plan, que podrá extenderse durante 2025, así como la aportación en 2024 citada para el Plan Integral de Empleo de la isla de La Palma, se instrumentarán mediante un convenio a celebrar entre el Servicio Público de Empleo Estatal y la Comunidad Autónoma de Canarias.

La finalidad que persigue el Proyecto de formación y empleo del Ayuntamiento de Breña Baja, denominado **"PFE SALINAS II"**, es la de mejorar la ocupabilidad de 15 personas desempleadas para lograr la inserción laboral mediante la formación del itinerario formativo del catálogo de especialidades del Sistema Nacional de Empleo HOTR51 COCINA Y RESTAURACIÓN BÁSICA y HOTR52 ASISTENCIA POLIVALENTE EN BARRA Y SALA, prestando servicios de alimentos y bebidas y elaboraciones culinarias propias de la formación para hacer llevadas a cabo en eventos públicos municipales, de otras entidades o asociaciones sin ánimo de lucro, que así lo requieran, presentes en nuestro territorio y cualquier otro servicio que en este ámbito se pueda prestar como obra/servicio de interés social.

Dicho convenio se suscribe con fecha 11 de septiembre de 2024, y es objeto del mismo instrumentar la subvención destinada al Plan Integral de Empleo de la Isla de la Palma, para la realización de medidas de empleo y formación para hacer frente a las consecuencias de la erupción volcánica en dicha isla, de acuerdo con lo establecido en el Real Decreto 659/2024, de





9 de julio, por el que se regula la concesión directa de determinadas subvenciones en el ámbito del empleo y la formación en el trabajo para el ejercicio presupuestario 2024.

A través de esta medida extraordinaria y urgente, se da respuesta a las dificultades económicas y sociales generadas por la erupción volcánica iniciada en La Palma el 19 de septiembre de 2021.

9º.- Con fecha 3 de diciembre de 2024 y registro de entrada RGE/886753/2024, don Borja Pérez Sicilia, actuando en representación del **AYUNTAMIENTO DE BREÑA BAJA**, con NIF n.º P3800900G, presenta la solicitud de subvención que conlleva la realización del Proyecto de Formación y Empleo denominado **"PFE SALINAS II"**, por un importe de **TRESCIENTOS SETENTA Y CINCO MIL EUROS (375.000 €)**.

Conjuntamente con la solicitud, la entidad aporta la documentación necesaria para el otorgamiento de la subvención, conforme a la normativa que le es de aplicación, así como la solicitud de abono anticipado.

10º.- Esta iniciativa de subvenciones se encuentra incluida en el Plan Estratégico de Subvenciones del Servicio Canario de Empleo para el período 2021-2024, aprobado mediante Orden de la extinta Consejería de Economía, Conocimiento y Empleo de fecha 21 de diciembre de 2020 (BOC núm. 269, de 30.12.2020), cuya última modificación es mediante Orden de la Consejería de Turismo y Empleo de fecha 22 de octubre de 2024 (BOC núm. 221, de 06.11.2024), cumpliéndose con ello los requerimientos establecidos en el artículo 9 del Decreto 36/2009, de 31 de marzo, por el que se establece el régimen general de subvenciones de la Comunidad Autónoma de Canarias.

11º.- Existe consignación adecuada y suficiente en los Presupuestos Generales del Servicio Canario de Empleo para dar cobertura presupuestaria a la citada transferencia, con cargo a la aplicación presupuestaria:

2024 5001 241H 4500400 Línea de Actuación 500G0046 FONDO 40V5001 Plan Integral de Empleo de la isla de La Palma.

12º.- La Dirección General de Asuntos Europeos ha emitido con fecha 26 de diciembre de 2024 informe favorable de compatibilidad con la normativa comunitaria de acuerdo con lo previsto en el artículo 9.3 del Decreto 36/2009, de 31 de marzo, ya citado, y el artículo 4 del Decreto 100/1999, de 25 de mayo, de medidas para garantizar el cumplimiento de las normas comunitarias que limitan la concesión de Ayudas de Estado, para la realización del proyecto.

A los citados Antecedentes, les son de aplicación las siguientes,

CONSIDERACIONES JURÍDICAS





PRIMERA.- Corresponde al Gobierno autorizar el otorgamiento de las subvenciones directas a las que se refiere el artículo 22.2.c) de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones, cuyo importe sea superior a 150.000 euros, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 29.1 de la Ley 7/2023, de 27 de diciembre, de Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de Canarias para 2024.

No obstante, dicha competencia ha sido objeto de delegación en la Presidencia del Servicio Canario de Empleo, conforme a lo dispuesto en el Decreto 155/2024, de 23 de septiembre de 2024, por el que se delega en la persona titular de la Consejería de Turismo y Empleo y de la Presidencia del Servicio Canario de Empleo la competencia para autorizar el otorgamiento de subvenciones directas, por importe superior a ciento cincuenta mil (150.000) euros, y para autorizar la celebración de convenios con las Corporaciones Locales canarias con el fin de instrumentar la concesión de subvenciones directas por cuantía superior a dicho importe, durante el ejercicio 2024 y en el ámbito de las competencias de ese Departamento y del organismo autónomo, respectivamente.

SEGUNDA.- El órgano competente para adoptar la presente Resolución es la Presidencia del Servicio Canario de Empleo, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 7.1.h) de la Ley 12/2003, de 4 de abril, del Servicio Canario de Empleo, modificada por la Ley 3/2011, de 18 de febrero, según el cual la Presidencia es competente para *"Conceder subvenciones en las que sea necesaria la autorización del Gobierno por exceden su importe del que se determine anualmente en la Ley de Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de Canarias."*

TERCERA.- La solicitud presentada cumple los extremos establecidos en el artículo 15 del Decreto 36/2009, de 31 de marzo, por el que se establece el régimen general de subvenciones de la Comunidad Autónoma de Canarias, modificado por Decreto 5/2015, de 30 de enero, y Decreto 151/2022, de 23 de junio (en adelante, Decreto 36/2009, de 31 de marzo), así como lo establecido en la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones, y en el Real Decreto 887/2006, de 21 de julio, por el que se aprueba el Reglamento de la citada Ley, de conformidad con lo dispuesto en la Disposición Final Primera de ambos textos normativos.

CUARTA.- El artículo 2 de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones, dispone que *"Se entiende por subvención toda disposición dineraria realizada por cualesquiera de los sujetos contemplados en el artículo 3 de la mencionada Ley, a favor de las personas públicas o privadas, y que cumplan los siguientes requisitos:*

a) Que la entrega se realice sin contraprestación directa de los beneficiarios.





b) Que la entrega esté sujeta al cumplimiento de un determinado objetivo, la ejecución de un proyecto, la realización de una actividad, la adopción de un comportamiento singular, ya realizados o por desarrollar, o la concurrencia de una situación, debiendo el beneficiario cumplir las obligaciones materiales y formales que se hubieran establecido.

c) Que el proyecto, la acción, conducta o situación financiada tenga por objeto el fomento de una actividad pública o interés social o de promoción de una finalidad pública”.

QUINTA.- La presente subvención tiene el carácter de directa a que se refiere el artículo 22.2, apartado c), de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones, esto es, *"aquellas subvenciones en que se acrediten razones de interés público, social, económico o humanitario, u otras debidamente justificadas que dificulten su convocatoria pública."*

En este caso, para acreditar el carácter de subvención directa, En efecto, los datos de desempleo actuales, debidos a la evidente ralentización de la actividad económica por la epidemia COVID, situación que se ve agravada en el caso de La Palma por la erupción que se ha convertido en la mayor catástrofe volcánica en Europa de las últimas décadas, debido a la destrucción que deja a su paso, con consecuencias medioambientales, económicas y sociales que exigen una respuesta inmediata, requiere la realización de acciones y medidas desde distintas perspectivas, permitiendo la obtención de una experiencia profesional a aquellas personas en desempleo, a la vez que se sientan las bases de futuras estructuras más sostenibles.

La situación actual del mercado laboral, con la mezcla de circunstancias citadas, unido a las especificidades de nuestro territorio justifican las razones de interés público y social. Asimismo, la necesidad de inmediatez, el evidente interés general de la medida, así como el hecho de que la Corporación Local llamada a ejecutar el proyecto se configura como el operador más idóneo y capaz de alcanzar con éxito los objetivos propuestos, justifican, por sí mismos, la utilización de la vía de la subvención directa.

El amparo legal para la aplicación y puesta en marcha de este programa, lo debemos encontrar, entre otras, en la Ley 3/2003, de 28 de febrero, de Empleo, cuyo artículo 23 determina en su apartado 1 que *"Son servicios públicos de empleo de las Comunidades Autónomas aquellos órganos o entidades a los que, en sus respectivos ámbitos, corresponde la gestión y desarrollo de las políticas activas de empleo, así como garantizar la prestación de los servicios de empleo, comunes y complementarios, previstos en esta ley"*; añadiendo en su apartado 2 que *"Sin perjuicio de lo señalado en el apartado anterior, los servicios públicos de empleo de las Comunidades Autónomas podrán recurrir, a efectos de prestación de los servicios de empleo,*





comunes y complementarios, a Corporaciones Locales o a otras entidades, públicas o privadas, que colaboren con los mismos".

En similar forma se pronuncia el artículo 32.3 del mismo cuerpo legal, al señalar que:

"3. Los recursos económicos destinados a las políticas activas de empleo serán gestionados, en el ámbito de sus respectivas competencias, por los servicios públicos de empleo indicados en el apartado anterior.

Los servicios y programas incluidos en los instrumentos de planificación y coordinación de la política de empleo podrán ser gestionados directamente por los citados servicios públicos de empleo o mediante la colaboración público-privada o colaboración público-pública, a través de la suscripción de contratos-programa, la concesión de subvenciones públicas, contratación administrativa, especialmente mediante la suscripción de acuerdos marco, suscripción de convenios o cualquier otra forma jurídica ajustada a Derecho."

SEXTA.- Será de aplicación a la presente resolución de concesión, lo establecido en la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones, en la Ley 11/2006, de 11 de diciembre, de la Hacienda Pública Canaria y en el Decreto 36/2009, de 31 de marzo, en todo lo que no se oponga o contradiga a los preceptos, de carácter básico, que se recogen en la citada Ley General de Subvenciones.

Vistos los anteriores antecedentes y consideraciones jurídicas, y en uso de las competencias que me atribuye la normativa vigente,

RESUELVO

PRIMERO.- Autorizar la concesión de una subvención directa al Ayuntamiento de Breña Baja, con NIF P3800900G, para la ejecución del Proyecto de Formación y Empleo denominado **"PFE SALINAS II"**.

SEGUNDO.- Conceder una subvención directa por razones de interés público, social y económico, al Ayuntamiento de Breña Baja, con NIF P3800900G, por importe de **TRESCIENTOS SETENTA Y CINCO MIL EUROS (375.000 €)**, con cargo a la aplicación presupuestaria **2024 5001 241H 4500400 Línea de Actuación 500G0046 FONDO 40V5001 Plan Integral de Empleo de la Isla de La Palma**, destinada a la financiación del Proyecto de Formación y Empleo, denominado **"PFE SALINAS II"**.

La subvención supone el 94,94% del coste total del Proyecto.





TERCERO.- Incompatibilidades.

EL Proyecto no podrá ser financiado con aportaciones de entidades distintas a las previstas en el Plan de financiación del Proyecto, a excepción de la aportación de la Corporación, y que son las siguientes:

ORIGEN DE LA FINANCIACIÓN	IMPORTE
Subvención directa SCE	375.000 €

CUARTO.- Abono del importe de la subvención.

Dado que la entidad realiza actividades sin fin de lucro y manifiesta que no dispone de los recursos económicos suficientes para desarrollar el proyecto de referencia, por lo que es imprescindible la entrega anticipada de los fondos públicos para la ejecución del mismo con suficientes garantías, se autoriza el abono de la subvención mediante pago anticipado por el 100% de su importe, de acuerdo con la solicitud de la entidad y en aplicación de lo previsto en el punto 3 del Acuerdo de Gobierno adoptado el 2 de diciembre de 2024, de modificación décima del Acuerdo de Gobierno de 26 de marzo de 2020, por la que se autoriza las condiciones de los abonos anticipados de subvenciones, aportaciones dinerarias, encargos y encomiendas de gestión, según el cual: *"estarán a lo dispuesto en la normativa específica al respecto. En caso de no existir normativa específica al respecto, se deberá solicitar informe previo a la Dirección General de Planificación y Presupuesto que se pronunciará sobre la pertinencia de los anticipos en función del plazo de ejecución de la actuación, así como su incidencia en el objetivo de estabilidad y regla de gasto."*

En este sentido, al existir normativa específica le es de aplicación lo dispuesto en el art. 30.4 del Real Decreto 694/2017 de 3 de julio, por el que se desarrolla la Ley 30/2015, de 9 de septiembre, por el que se regula el Sistema de Formación Profesional para el Empleo en el ámbito laboral, en el caso de ayudas dirigidas a la Administración General del Estado, las Comunidades Autónomas o las entidades locales, así como a las entidades cuya titularidad corresponda íntegramente a las anteriores, en el marco de los programas públicos de empleo y formación, la Administración Pública competente anticipará hasta el cien por cien de la subvención concedida. Por ello, dado que la Corporación solicita el abono anticipado del 100%, se procederá al abono de los 375.000 euros.

En cualquier caso, con carácter previo a los abonos, la entidad deberá acreditar encontrarse al corriente en los pagos con la Seguridad Social, Agencia Tributaria Canaria y Agencia Tributaria Estatal y al corriente en el pago de obligaciones por reintegro de subvenciones, excepto que haya autorizado al SCE a obtener dicha información.





En aplicación del artículo 38.8 del Decreto 36/2009, de 31 de marzo, por el que se establece el régimen general de subvenciones de la Comunidad Autónoma de Canarias, la entidad esta exonerada de constituir garantía para el abono anticipado.

QUINTO.- Plazo de Ejecución

El plazo para la ejecución del proyecto objeto de la subvención será de 11 meses y medio, contados a partir de la notificación de la presente resolución, no pudiendo finalizar el mismo más allá del 30 de diciembre del 2025.

No obstante, este plazo podrá ser ampliado a solicitud motivada de la entidad beneficiaria, de acuerdo con lo previsto en el artículo 10, apartado d) del Decreto 36/2009, que no podrá superar la mitad del inicialmente concedido, siempre que no se perjudiquen derechos de terceros ni, en su caso, afecte al cumplimiento del objetivo de estabilidad.

SEXTO.- Personas destinatarias de los servicios

Las personas destinatarias de los servicios serán:

20 personas desempleadas, 15 que en su papel de alumnos/as trabajadores/as implicados en el proyecto obtendrán cualificación profesional para el desempeño de las tareas propias de la especialidad formativa a impartir y 5 que como equipo docente, administrativo y directivo adquiriendo una experiencia que mejorará su empleabilidad.

SÉPTIMO.- Ejecución del proyecto. Subcontratación

La entidad beneficiaria se compromete a realizar las acciones que forman parte del proyecto de acuerdo a las especificaciones planteadas en el proyecto presentado Anexo a esta Resolución. La ejecución del Proyecto será realizada directamente por la entidad beneficiaria sin que pueda subcontratar la actividad con terceros.

OCTAVO.- Gastos subvencionables

Se consideran gastos subvencionables aquellos que respondan a la naturaleza de la actividad subvencionada y que han sido contraídos desde el inicio del proyecto hasta la finalización del periodo de realización de la actividad subvencionada y sean conformes con la normativa aplicable. Por lo tanto, no se consideran subvencionables los gastos realizados fuera del periodo de ejecución, o los que no respondan a la naturaleza de la actividad subvencionada.

De acuerdo con lo establecido en el artículo 31.1 de la Ley General de Subvenciones, en ningún caso el coste de adquisición de los gastos subvencionables podrá ser superior al valor de mercado.





En todo caso, los costes subvencionables directos previstos en el proyecto deben responder a costes reales, efectivamente realizados, pagados en la fecha límite de la fecha de la justificación de la subvención y justificados mediante facturas o documentos contables.

En ningún caso se consideran gastos subvencionables todos aquellos que no guarden relación directa con la actividad objeto de la subvención, y además:

- Los tributos que no sean real y definitivamente soportados por la entidad beneficiaria, entendiendo por tales aquellos que puedan repercutirse, recuperarse o compensarse por cualquier medio.
- Los gastos derivados de préstamos o créditos, así como los de apertura y mantenimiento de cuentas corrientes.
- Los intereses, recargos y sanciones administrativas y penales.
- Los gastos de procedimientos judiciales, gastos derivados de asesoría laboral, fiscal, jurídica, etc.
- Los intereses deudores de las cuentas bancarias.
- Los gastos de inversión, tales como las adquisiciones nuevas o de segunda mano de instalaciones, equipos de oficina, maquinaria, mobiliario, vehículos, infraestructuras, bienes inmuebles y terrenos.

NOVENO.- Justificación de la subvención.

1. Plazo de justificación.

La entidad beneficiaria dispone de dos meses, contados a partir de la fecha de finalización del proyecto, para la presentación de la justificación y liquidación de los fondos recibidos en concepto de subvención. La Dirección del SCE podrá otorgar una ampliación del plazo establecido para la presentación de la justificación, que no exceda de la mitad de mismo, siempre que se solicite antes de la finalización del plazo de justificación y que con ello no se perjudiquen derechos de terceros, ni afecte al cumplimiento del objetivo de estabilidad presupuestaria.

Transcurrido el plazo establecido para la justificación sin haberse presentado la misma, se requerirá a la entidad beneficiaria para que en el plazo improrrogable de 15 días sea presentada a los efectos de la justificación de la subvención. La falta de presentación de la justificación conllevará la exigencia del reintegro, y demás responsabilidades establecidas en la Ley General de Subvenciones.

2. Forma de justificación.

La forma de justificación de la subvención por la que se ha optado es a través de módulos, conforme a lo previsto en los artículos 29 a 31 del Decreto 36/2009, de 31 de marzo, por el que se establece el régimen general de subvenciones de la Comunidad Autónoma de Canarias.





El importe del módulo económico por plaza es el siguiente: 25.0000 euros. El cálculo del importe del módulo económico se ha realizado tomando como base el coste del proyecto.

Para la justificación, se aportará la siguiente documentación:

- Memoria de actuación justificativa del cumplimiento de las condiciones impuestas en la concesión de la subvención, y en el plazo establecido para ello, con indicación de las actividades realizadas y de los resultados obtenidos.

- Memoria relativa a las personas participantes en el proyecto que contendrá, como mínimo, la siguiente información:

- a) Contratos de las personas participantes en el proyecto y altas y bajas en la Seguridad Social.

- b) Certificado de la entidad beneficiaria que contenga la relación de personas participantes en el proyecto, indicando de cada uno de ellas, el periodo de permanencia en el proyecto emitido por SISPECAN-Subvenciones.

- c). Certificado de Fin de Proyecto emitido por SISPECAN-Subvenciones.

- Memoria relativa al personal en el proyecto: que contendrá como mínimo la siguiente información:

- a) Contratos del personal adscrito al proyecto y altas y bajas en la Seguridad Social.

- b) Certificado de Fin de Proyecto emitido por SISPECAN-Subvenciones.

- Memoria económica justificativa que contendrá, como mínimo, los siguientes extremos:

- a) Acreditación o, en su defecto, declaración de la entidad beneficiaria sobre el número de unidades físicas consideradas como módulo.

- b) La cuantía de la subvención justificada, que se determinará de acuerdo con el módulo económico establecido en el presente resuelto.

- c) Detalle de otros ingresos o subvenciones que hayan financiado la actividad subvencionada con indicación del importe y su procedencia.

- d) Se aportará también documento acreditativo del reintegro efectuado de los fondos subvencionados no justificados, con los intereses que procedan.

3. Resolución de justificación

De conformidad con lo previsto en el artículo 36 del Decreto 36/2009, de 31 de marzo, por el que se establece el régimen general de subvenciones de la Comunidad Autónoma de Canarias, el órgano concedente dictará resolución por la que se declara justificada total o parcialmente la subvención concedida.





DÉCIMO.- Seguimiento y Evaluación del Proyecto

El Servicio Canario de Empleo realizará cuantas acciones sean necesarias para el seguimiento y evaluación del proyecto, tanto en su aspecto cualitativo como cuantitativo. La entidad facilitará cuantos datos, documentos e información sea necesaria para evaluar las actuaciones realizadas, así como los gastos ocasionados. En este sentido, se podrán establecer mecanismos de seguimiento del proyecto, por medio de Comisión conformada por representantes del Servicio Canario de Empleo, a cuyas reuniones podrán ser convocados representantes de la Entidad beneficiaria.

La Entidad beneficiaria deberá someterse a las actuaciones de comprobación y control que pudiera efectuar el Servicio Canario de Empleo durante el desarrollo del proyecto, debiendo facilitar las mismas, prestando toda la colaboración que les fuere requerida en su ejercicio.

UNDÉCIMO.- Modificaciones del Proyecto.

Toda alteración de las circunstancias y de los requisitos subjetivos y objetivos tenidos en cuenta para la concesión de la presente subvención, y en todo caso, la obtención por el beneficiario de ayudas o subvenciones concedidas por otros órganos de la Administración Pública de la Comunidad Autónoma o por otras Administraciones o Entes públicos o privados, nacionales o internacionales, para el mismo destino o finalidad, podrán dar lugar a la modificación de la resolución de concesión, y al reintegro del exceso percibido.

La entidad podrá instar, mediante escrito suficientemente razonado, la modificación de la Memoria-Proyecto de acciones o de su presupuesto, por circunstancias sobrevenidas o por necesidad de adecuarlo a la realidad del momento en que se ejecute, siempre que tal petición se curse inexcusablemente con anterioridad a la finalización del proyecto. A la vista de la petición, el Servicio Canario de Empleo podrá recabar la documentación y/o aclaraciones que estime necesarias. Superado este trámite, se dictará Resolución que acepte o deniegue, en todo o en parte, la modificación propuesta, siempre que tal modificación no afecte a la naturaleza, finalidad u objetivo del proyecto, ni suponga aumento del importe de la subvención percibida. Será vinculante el parecer que, al respecto de la admisibilidad o no de la petición de modificación, mantenga el SCE.

DUODÉCIMO.- Obligaciones de la entidad beneficiaria.

La entidad beneficiaria desarrollará el proyecto que se detalla en la memoria descriptiva presentada por la entidad con sujeción a las obligaciones establecidas en el artículo 10 del Decreto 36/2009 de 31 de marzo, por el que se establece el Régimen General de subvenciones de la Comunidad Autónoma de Canarias y en el artículo 14 de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones y específicamente:

1. Realizar y acreditar la realización de las acciones recogidas en el Proyecto y plan de financiación y el presupuesto reflejado en el mismo. En cuanto al presupuesto previsto en el





mismo, podrán admitirse desviaciones en la imputación de cantidades a los distintos conceptos de gasto, sin que se admitan variaciones superiores al 10% de la partida de origen y/o destino, y siempre que no se modifique la cuantía total de la subvención y no sea entre costes directos e indirectos. Para desviaciones superiores, se tendrá que solicitar autorización al Servicio Canario de Empleo.

2. Garantizar la gratuidad de las acciones formativas para los participantes en la actividad subvencionada.
3. Garantizar el cumplimiento del principio de igualdad de oportunidades entre hombres y mujeres en las actuaciones subvencionadas.
4. Procurar un uso no sexista del lenguaje y velar por transmitir una imagen igualitaria, plural y no estereotipada de mujeres y hombres en la ejecución del proyecto subvencionado.
5. Justificar el empleo de los fondos públicos recibidos en la realización de las referidas acciones en los términos y condiciones recogidos en el proyecto.
6. Introducir los datos relativos a los beneficiarios finales de las actuaciones en el aplicativo SISPECAN, cumplimentando todos los campos de carácter obligatorio, y tener actualizada la introducción de dicha información con una periodicidad mensual. Se dará un plazo de 7 días naturales a partir del día que cada usuario es atendido para introducir sus datos en el aplicativo y/o añadirle una acción en el SISPECAN; el incumplimiento de dicho plazo para introducir los datos conllevará la exclusión del correspondiente destinatario final de la acción en la contabilización de los mismos, excepto a los usuarios atendidos con anterioridad a la concesión de la subvención.
7. Comunicar al SCE, las alteraciones que se produzcan en las circunstancias y requisitos objetivos tenidos en cuenta para la concesión de la subvención, así como, la obtención de otras subvenciones, ayudas, ingresos o recursos que financien las actividades subvencionadas. Esta comunicación deberá efectuarse tan pronto como se conozca y, en todo caso, con anterioridad a la justificación de la aplicación dada a los fondos percibidos.
8. No emplear los fondos recibidos en concepto de subvención, en la adquisición de bienes o servicios entregados o prestados por personas o entidades vinculadas con el beneficiario. Se consideran personas o entidades vinculadas las establecidas en el artículo 68.2 del Real Decreto 887/2006, de 21 de julio, por el que se aprueba el Reglamento de subvenciones.
9. Disponer de los libros contables, registros diligenciados y demás documentos debidamente auditados en los términos exigidos por la legislación mercantil y sectorial aplicable al beneficiario en cada caso, así como cuantos estados contables y registros específicos sean exigidos con la finalidad de garantizar el adecuado ejercicio de las facultades de comprobación y control, y de identificar de forma diferenciada las partidas o gastos concretos en que se ha materializado la subvención concedida, así como los demás ingresos propios o





afectos a la actividad subvencionada, incluyendo las ayudas y subvenciones concedidas con el mismo objeto, y que por diferencia permita obtener un estado de rendición de cuentas de las cantidades o fondos públicos percibidos en concepto de subvención.

10. Conservar todos los originales de los documentos justificativos de la aplicación de los fondos recibidos, incluidos los documentos electrónicos, en tanto puedan ser objeto de las actuaciones de comprobación e inspección, debidamente organizados y localizados, a plena disposición del SCE, durante un plazo mínimo de 4 años, a contar desde la finalización del proyecto.
11. Facilitar toda la información que les sea requerida por el órgano concedente y por los órganos de control interno y externo de la actividad económico-financiera de la Administración Pública de la Comunidad Autónoma Canaria.
12. Someterse a las actuaciones de comprobación que se practiquen por el órgano concedente, la Intervención General, la Audiencia de Cuentas de Canarias y el Tribunal de Cuentas del Estado, aportando cuanta información le sea requerida en ejercicio de tales actuaciones.
13. Proceder al reintegro de los fondos percibidos en los supuestos contemplados en el artículo 19.3 y en el artículo 37 de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones.
14. Dar adecuada publicidad del carácter público de la financiación del proyecto, mediante la señalización en los diferentes puntos de atención a usuarios y beneficiarios, así como en la documentación que se facilite o cumplimente por los mismos, y en el material audiovisual o informático que se genere. *Incluir* en la documentación necesaria para la realización de las acciones (incluidas en su caso plataformas informáticas, así como en la señalización exterior existente en los lugares en los que se realicen estas acciones, y en todo caso, en las actividades de difusión que se desarrollen en relación con las mismas, deberá constar expresamente, en lugar visible, que se han financiado con cargo a los fondos recibidos del Servicio Público de Empleo Estatal para el Plan Integral de Empleo de la isla de La Palma.
15. Obligaciones derivadas del Aplicativo SISPECAN:
 1. La entidad beneficiaria deberá introducir los datos relativos a los destinatarios finales de las actuaciones en el aplicativo del SCE SISPECAN, cumplimentando todos los campos de carácter obligatorio, y tener actualizada la introducción de dicha información con periodicidad mensual.
 2. El plazo para introducir sus datos en el aplicativo, o en su caso darle de baja cuando proceda, será de 7 días naturales a partir del día en el que cada usuario es atendido o concurre la causa para darle de baja. El incumplimiento de dicho plazo conllevará la exclusión del correspondiente destinatario final de la acción en la contabilización de los mismos, sin perjuicio de otras consecuencias que pudieran derivar de dicho incumplimiento.





3. En el caso de que la actuación conlleve contratación es obligatorio añadir los destinatarios en el aplicativo antes de proceder al registro de dicho contrato.
4. Recabar autorización expresa de los destinatarios finales para que el personal del Servicio Canario de Empleo acreditado a tales efectos consulte los datos de su vida laboral en la Seguridad Social con el objeto de poder analizar los resultados de las acciones realizadas.

DECIMOTERCERO.- Modificación de la resolución de concesión.

1. En cumplimiento de lo previsto en el artículo 20.1 del Decreto 36/2009, de 31 de marzo, una vez recaída la resolución de concesión, el beneficiario podrá solicitar la modificación de su contenido, si concurren las circunstancias previstas a tales efectos en las bases reguladoras, que se podrá autorizar siempre que no dañe derechos de tercero y se cumplan los siguientes requisitos:

- a) Que la actividad o conducta a realizar conforme a la modificación solicitada esté comprendida dentro de la finalidad prevista en la línea de actuación o proyecto de inversión contemplado en la Ley de Presupuestos y de las actividades o conductas establecidas en las bases reguladoras, o, en su defecto, en la resolución de concesión.
- b) Que las circunstancias que justifiquen la modificación no hayan dependido de la voluntad del beneficiario inicial.
- c) Que los nuevos elementos o circunstancias que motivan la modificación, de haber concurrido en la concesión inicial, no hubiesen determinado la denegación o disminuido la cuantía de la subvención concedida.

2. Dará lugar a la modificación de la resolución de concesión por el órgano que la haya dictado, sin que en ningún caso pueda variarse el destino o finalidad de la subvención, la concurrencia de alguna de las siguientes circunstancias:

- a) La alteración de las circunstancias o de los requisitos subjetivos y objetivos tenidos en cuenta para la concesión de una subvención.
- b) La obtención por el beneficiario de subvenciones concedidas por otros órganos de la Administración Pública de la Comunidad Autónoma o por otras Administraciones o Entes públicos para el mismo destino o finalidad.
- c) La obtención de ayudas u otras atribuciones patrimoniales gratuitas de entidades privadas o particulares para el mismo destino o finalidad.
- d) La superación de los topes previstos por la normativa comunitaria como consecuencia de la acumulación de subvenciones en los períodos establecidos en la misma.





3. Tanto la solicitud de modificación prevista en el apartado 1 como la comunicación de las circunstancias a que hace referencia el apartado 2 deberán presentarse antes de que concluya el plazo para la realización de la actividad.

DECIMOCUARTO.- Identificación y publicidad de las acciones subvencionadas.

1. En todas las actividades y resultados objeto de la actividad subvencionada, la papelería y cualquier medio de publicidad utilizado en el desarrollo de la misma, deberá incluir los anagramas del Servicio Canario de Empleo y del Servicio Público de Empleo Estatal, así como cumplir con las disposiciones sobre información y publicidad contenidas en el Manual de Identidad Corporativa Gráfica del Gobierno de Canarias, y sus especificaciones para el Servicio Canario de Empleo.
2. Cualquier acto público de presentación, difusión y/o comunicación de la acción subvencionada deberá contar con la participación, y preceptiva autorización previa del Servicio Canario de Empleo, que deberá solicitarse en un plazo no inferior a diez días antes de su realización. En caso de no responderse expresamente dicha solicitud en el plazo de una semana desde su presentación, se entenderá concedida.
3. El incumplimiento de lo previsto en los apartados anteriores supondrá el inicio del procedimiento regulado en el artículo 31 del Real Decreto 887/2006, de 21 de julio, por el que se aprueba el Reglamento de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones. A tales efectos, la realización de cada una de las acciones referidas en el apartado anterior sin la preceptiva autorización requerida supondrá el reintegro de una cantidad equivalente al quince por ciento de la subvención otorgada.

DECIMOQUINTO.- Reintegro

1. Serán causas de reintegro de la subvención concedida el incumplimiento de cualesquiera de las condiciones impuestas en la presente resolución y la concurrencia de alguno de los supuestos previstos en el artículo 37.1 de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones.
2. No obstante lo anterior, de conformidad con lo establecido en el artículo 37.2 de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones, cuando el cumplimiento por el beneficiario se aproxime de modo significativo al cumplimiento total y se acredite por éste una actuación inequívocamente tendente a la satisfacción de sus compromisos, la cantidad a reintegrar vendrá determinada por la aplicación de los criterios de graduación que establecen en el Resuelvo Decimosexto.
3. El reintegro de la subvención se ajustará en todo caso al procedimiento previsto en el mencionado Decreto 36/2009, de 31 de marzo.





4. En todos los casos de reintegro indicados anteriormente procederá, además de la devolución, total o parcial de las cantidades percibidas, la exigencia del interés de demora correspondiente desde el momento del pago de la subvención hasta la fecha en que se acuerde la procedencia del reintegro o la fecha de ingreso en el caso de reintegro voluntario.
5. En el supuesto de incumplimiento parcial de las obligaciones y condiciones impuestas a las entidades beneficiarias dará lugar a la pérdida derecho al cobro de la subvención o al reintegro parcial de la subvención concedida.

DECIMOSEXTO.- Graduación de incumplimientos

Los criterios de graduación para determinar la cantidad que finalmente haya de percibir la entidad beneficiaria o, en su caso, el importe a reintegrar, por los incumplimientos de las obligaciones y condiciones establecidas en esta resolución y demás normas aplicables, responderán al principio de proporcionalidad en función de las actuaciones acreditadas.

El incumplimiento total de las obligaciones y condiciones dará lugar a la pérdida del derecho al cobro de la subvención o al reintegro del cien por ciento de la subvención concedida.

Tendrán la consideración de incumplimiento parcial o total los siguientes supuestos:

1. Incumplimiento total de los objetivos para los que se concedió la subvención, a tal efecto:

- a) Obtención de la subvención falseando las condiciones requeridas para ello u ocultando aquellas que lo hubieren impedido.
- b) Exigir al destinatario del proyecto cantidad económica alguna en cualquier concepto, vulnerándose el principio de gratuidad que para estos tiene la formación profesional para el empleo.
- c) Resistencia, excusa, obstrucción o negativa a las actuaciones de comprobación y control financiero previstas en los artículos 14 y 15 de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones, así como el incumplimiento de las obligaciones contables, registrales o de conservación de documentos cuando de ello se derive la imposibilidad de verificar el empleo dado a los fondos públicos, el cumplimiento del objetivo, la realidad y regularidad de las acciones subvencionadas, o la concurrencia de subvenciones, ayudas, ingresos o recursos para la misma finalidad, procedentes de cualesquiera Administraciones o Entes públicos o privados, nacionales. En este caso corresponderá el reintegro de la totalidad de la cantidad percibida.

A tal efecto tendrán esa consideración el falseamiento de los datos suministrados por la misma, que impidan la total certificación del buen fin de la subvención concedida.

2. Incumplimiento parcial de los fines para los que se concedió la subvención:





- a) Incumplimiento parcial de la obligación de adoptar las medidas de difusión de la financiación pública, referido a la ausencia de cumplimiento de dichas obligaciones de conformidad con el apartado 4 del artículo 18 de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones.
- b) Incumplimiento de la obligación de introducir en la aplicación SISPECAN-Subvenciones del SCE, los datos del proyecto subvencionado relativos a los participantes, y cualquier otro que pueda implementarse en dicha aplicación.
- c) Incumplimiento de la obligación de realizar el pago a través de transferencia bancaria o cualquier otro método de pago que quede reflejado mediante apunte bancario, cuando el importe de los mismos supere los trescientos euros (300,00 €), conlleva que dicho gasto no sea subvencionable.

DECIMOSÉPTIMO.- Limitaciones de los pagos en efectivo.

Respecto a las limitaciones de los pagos en efectivo, se estará a lo dispuesto en el artículo 7 de la Ley 7/2012, de 29 de octubre, de modificación de la normativa tributaria y presupuestaria y de adecuación de la normativa financiera para la intensificación de las actuaciones en la prevención y lucha contra el fraude.

DECIMOCTAVO.- Información sobre protección de datos de carácter personal

1. En materia de protección de datos de carácter personal, será de aplicación lo previsto en el Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo de 27 de abril de 2016, relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales y a la libre circulación de estos datos, por el que se deroga la Directiva 95/46/CE (RGPD); así como lo previsto en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales.

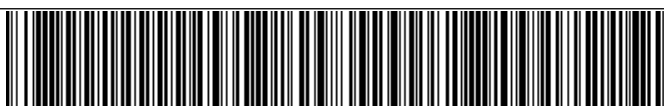
Respecto a las actividades de tratamiento de datos personales, se informa de lo siguiente:

- La persona responsable del tratamiento "AYUDAS Y SUBVENCIONES", creado por Resolución nº 2761 de 25/05/2018, por la que se registran las actividades de tratamiento de datos personales gestionados por el SCE y modificada por resolución nº 3210 de 18 de junio de 2018, es la persona titular de la dirección del SCE.

Finalidad del tratamiento: Gestión de ayudas y subvenciones.

Legitimación:

- Tratamiento necesario para el cumplimiento de una obligación legal aplicable a la persona responsable del tratamiento, artículo 6.1.c) del Reglamento UE 2016/679 General de Protección de Datos y artículo 8 de la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales





- Por obligación legal, artículo 8 de la Ley 40/2015, de 1 de octubre de Régimen Jurídico del Sector Público.
- Identificación y firma de las personas interesadas en el procedimiento administrativo, artículo 9 y 66 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.
- Ley 12/2003, de 4 de abril, del Servicio Canario de Empleo.
- Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones.
- Decreto 36/2009, 31 marzo, por el que se establece el régimen general de subvenciones de la Comunidad Autónoma de Canarias.

Destinatarios de cesiones o transferencias:

- Servicio Público de Empleo Estatal (SEPE)
- Otros Servicios Públicos de Empleo Autonómicos
- Consejería de Turismo y Empleo
- Consejería de Educación, Formación Profesional, Actividad Física y Deportes
- Fundación Canaria para el Fomento del Empleo (FUNCATRA)
- Instituto Canario de Estadística (ISTAC), con fines estadísticos

No hay transferencias internacionales previstas

Derechos de las personas interesadas: de acceso, rectificación, supresión, limitación del tratamiento, oposición y a no ser objeto de decisiones individualizadas de los datos de carácter personal contenidos en tratamientos de la titularidad de la Administración Pública de la Comunidad Autónoma de Canarias.

Ejercicio del derecho para la protección de datos personales:

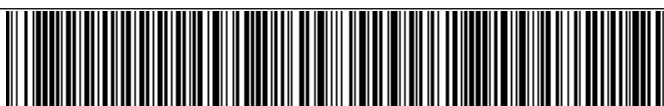
<https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/tramites/5211>

Procedencia de los datos: personas interesadas, representantes legales, otras personas físicas o jurídicas, administraciones públicas.

Información adicional:

<https://www.gobiernodecanarias.org/protecciondedatos/registrotratamiento/turic/sce/ayudas-y-subv/>

2. El SCE permitirá el acceso al personal designado por la entidad beneficiaria de la subvención a las aplicaciones informáticas que correspondan. Para ello se facilitará a la entidad cuantas personas usuarias sean necesarias para el correcto desarrollo de la actividad encomendada. Las autorizaciones asignadas en dicho sistema de información son personales e intransferibles, y las personas titulares de las mismas están obligadas al secreto profesional.





Asimismo, la entidad adoptará las medidas procedentes en orden a garantizar la seguridad de los citados datos de carácter personal y evitar su alteración, pérdida o tratamiento no autorizado, de acuerdo con lo previsto en la legislación sobre protección de datos y las directrices que al respecto establezca el SCE.

DECIMONOVENO.- Registro de las actuaciones y de los datos de carácter personal

La entidad beneficiaria deberá introducir los datos de las personas beneficiarias de estas actuaciones en el Sistema de Información del Servicio Público de Empleo de Canarias (SISPECAN), desde el que se informará a las mismas de que la Dirección del Servicio Canario de Empleo es responsable del tratamiento de datos personales sobre “INSCRIPCIÓN DE DEMANDANTES Y DEMÁS SERVICIOS PARA LA EMPLEABILIDAD”, cuya finalidad es, entre otras, la prestación y registro de los servicios para la mejora de la empleabilidad, que engloban los servicios de orientación, intermediación laboral, formación para el empleo, oportunidades de empleo, igualdad de oportunidades y emprendimiento; igualmente se informará de su legitimación legal, destinatarios de cesiones o transferencias de esos datos, derechos de las personas interesadas e información adicional más detallada.

El SCE permitirá el acceso al SISPECAN al personal designado por la entidad colaboradora. Para ello se facilitará a la entidad cuantos accesos sean necesarios para el correcto desarrollo de la actividad encomendada. Las autorizaciones asignadas en dicho sistema de información son personales e intransferibles, y las personas titulares de las mismas están obligadas al secreto profesional.

En cumplimiento con la legalidad vigente, accederá al aplicativo SISPECAN para la consulta de que los posibles beneficiarios de las actividades se encuentran inscritos o no y su situación, así como para registrar los resultados de las actividades desarrolladas. Los datos relativos a las personas beneficiarias finales de las actuaciones se deberán introducir en el SISPECAN cumplimentando todos los campos de carácter obligatorio. Se dará un plazo de **7 días naturales** para introducir los correspondientes datos en el aplicativo a partir del día que cada persona sea atendida y/o para añadirle cada una de las acciones que se desarrollen con ella; el incumplimiento de dicho plazo para introducir los datos conllevará la exclusión del correspondiente destinatario final de la acción en la contabilización de los mismos.

La entidad deberá implantar en el tratamiento de los datos a los que tiene acceso las medidas de seguridad necesarias, de conformidad con lo establecido en el artículo 32 del Reglamento General de Protección de Datos (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo de 27 de abril de 2016, y con las directrices que al respecto establezca el SCE.

La entidad recabará declaración de las personas beneficiarias de las actividades programadas relativa a:





- La comunicación de que sus datos pasarán a formar parte de fichero de datos de carácter personal del que es titular el SCE
- Su conservación, salvo autorización expresa del SCE. A partir de la comunicación de datos, el Servicio Canario de Empleo se responsabiliza del estricto cumplimiento de la legalidad vigente en materia de protección de datos de carácter personal.

Desde el punto de vista tecnológico, se sujetará a las indicaciones que le haga el SCE

El personal de la entidad colaboradora que preste el Servicio asumirá por escrito el compromiso de guardar secreto y sigilo respecto de los datos de carácter personal contenidos en los ficheros automatizados que se generen para la prestación del mismo, así como también respecto de los datos de tal carácter que se contengan en soportes físicos. Esta obligación subsistirá incluso en caso de que finalice la prestación del Servicio o que dicho personal cause baja laboral.

Una vez concluida la prestación del Servicio objeto de la presente subvención, la entidad colaboradora deberá destruir o devolver al SCE, según le sea indicado por este, la información y datos de carácter personal a los que ha tenido acceso, así como cualquier otra información consecuencia de la prestación del Servicio, además de cualquier soporte o documento en que conste algún dato personal facilitado por el SCE. La entidad podrá mantener parte de la información únicamente para el cumplimiento de las obligaciones legales y en acreditación de la correcta prestación del Servicio, debiendo mantener las medidas de seguridad que sobre los mismos se hayan de aplicar, así como comunicarlo al SCE.

VIGÉSIMO.- Devoluciones voluntarias

De conformidad con lo estipulado en el artículo 90 del Real Decreto 887/2006, de 21 de julio, por el que se aprueba el Reglamento de la Ley General de Subvenciones, se pone en conocimiento de la entidad beneficiaria de esta subvención que, en el supuesto de devoluciones voluntarias de las cantidades percibidas, éstas deberán realizarse mediante ingreso en cualquiera de las siguientes cuentas corrientes abiertas a nombre del SCE:

Para la provincia de Las Palmas Entidad: CAIXABANK. IBAN: ES91 2100 8987 3202 0001 7727	Para la provincia de Santa Cruz de Tenerife Entidad: CAJAMAR. IBAN: ES81 3058 6100 9427 3800 0160
--	--

Dicho ingreso deberá ser comunicado de forma inmediata al SCE, a través de escrito donde se identifique a la Entidad y el expediente administrativo del que trae causa, y acompañado de copia del abonaré bancario.





Asimismo, se advierte de que la devolución voluntaria llevará aparejado el respectivo cálculo de los intereses legales de demora que correspondan, de conformidad con lo establecido en el artículo 38 de la Ley 38/2003, en cuantía que se comunicará en debida forma al interesado.

VIGESIMOPRIMERO.-Infracciones y sanciones

Es de aplicación el régimen de infracciones y sanciones aplicable en el ámbito de la formación profesional para el empleo regulado por el texto refundido de la Ley sobre Infracciones y Sanciones en el Orden Social, aprobado por el Real Decreto Legislativo 5/2000, de 4 de agosto, y, en lo no previsto se estará al contenido en el Título IV de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones, en lo relativo a Infracciones y sanciones administrativas en materia de subvenciones.

Asimismo, resulta de aplicación lo dispuesto en la Ley 39/2015 de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas y en la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de régimen Jurídico del Sector Público en lo referente a la potestad sancionadora de la Administración.

VIGESIMOSEGUNDO.-Prescripción

Es de aplicación el art. 39 de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones y el art. 69.2 de la Ley 58/2003, de 17 de diciembre, General Tributaria, que disponen que prescribirá a los cuatro años el derecho de la Administración a reconocer o liquidar el reintegro y establecen el cómputo de dicho plazo y su interrupción. Asimismo, es de aplicación el art. 16.2 de la Ley 11/2006, de 11 de diciembre, de la Hacienda Pública Canaria que establece que la prescripción de los derechos de la Hacienda Pública se interrumpirá conforme a lo establecido en las normas tributarias y se aplicará de oficio.

VIGESIMOTERCERO.- Normativa de aplicación

Para lo no previsto en esta resolución se estará a lo dispuesto en:

1. Ley 3/2012, de 6 de julio, de medidas urgentes para la reforma del mercado laboral.
2. Ley 3/2023, de 28 de febrero, de Empleo.
3. La Ley 30/2015, de 9 de septiembre por la que se regula el Sistema de formación Profesional para el Empleo en el ámbito laboral.
4. El Real decreto 694/2017, de 3 de julio que desarrolla la citada Ley 30/2015, de 9 de septiembre.
5. El Real Decreto 34/2008, de 18 de enero, por el que se regulan los certificados de profesionalidad.





6. Orden ESS/1897/2013, de 10 de octubre, por el que se desarrolla el citado Real Decreto 324/2008, de 18 de enero.
7. La Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones.
8. Real Decreto 887/2006, de 21 de julio, por el que se aprueba el Reglamento de la Ley General de Subvenciones .
9. Decreto 36/2009, de 31 de marzo, por el que se establece el régimen general de subvenciones de la Comunidad Autónoma de Canarias, en lo que resulte de aplicación.
10. Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de abril de 2016, relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales y a la libre circulación de estos datos y por el que se deroga la Directiva 95/46/CE (Reglamento general de protección de datos)
11. Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y Garantía de los derechos digitales.
12. Ley 11/2006 de 11 de diciembre, de la Hacienda Pública Canaria.
13. La Ley 39/2015, de 1 de octubre de noviembre, de Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.
14. Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público.
15. Ley 7/2012, de 29 de octubre, de modificación de la normativa tributaria y presupuestaria y de adecuación de la normativa financiera para la intensificación de las actuaciones en la prevención y lucha contra el fraude.

Contra este acto, que pone fin a la vía administrativa, cabe interponer recurso contencioso administrativo en el plazo de dos meses, ante los Juzgados de lo Contencioso-Administrativo de la provincia de Las Palmas, o bien potestativamente, recurso de reposición ante la Presidencia del Servicio Canario de Empleo, en el plazo de un mes, sin perjuicio de cualquier otro recurso que se estime procedente.

LA PRESIDENTA DEL SERVICIO CANARIO DE EMPLEO

Jéssica del Carmen de León Verdugo

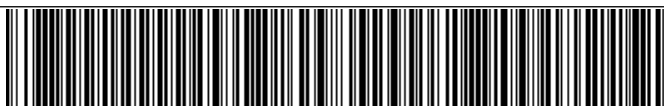




Este acto administrativo ha sido **PROPUESTO** en Canarias

LA DIRECTORA DEL SERVICIO CANARIO DE EMPLEO

María Teresa Ortega Granados



MEMORIA Y PREVISIÓN DE INGRESOS Y GASTOS PROYECTO DE FORMACIÓN Y EMPLEO PLAN INTEGRAL DE EMPLEO DE LA ISLA DE LA PALMA

I. MEMORIA DEL PROYECTO

Entidad beneficiaria	AYUNTAMIENTO DE BREÑA BAJA		
Denominación del proyecto	PFE SALINAS II		
Centro acreditado/inscrito	Antiguas Salinas de Los Cancajos y Restaurante Las Salinas		
Plan formativo asociado a		OPCIÓN 1: Itinerario completo de un Certificado Profesional de nivel 1	
		OPCIÓN 2: Itinerario completo de un Certificado Profesional de nivel 2	
		OPCIÓN 3: Itinerario completo de un Certificado Profesional de nivel 3	
	X	OPCIÓN 4: Itinerarios formativos de acciones del Catálogo de Especialidades del Sistema Nacional de Empleo	
Obra o servicio de interés social a realizar por el proyecto	El proyecto PFE Salinas II tiene como objetivo mejorar la ocupabilidad de 15 personas desempleadas para lograr la inserción laboral mediante la formación del itinerario formativo del catálogo de especialidades del Sistema Nacional de Empleo HOTR51 COCINA Y RESTAURACIÓN BÁSICA y HOTR52 ASISTENCIA POLIVALENTE EN BARRA Y SALA, prestando servicios de alimentos y bebidas y elaboraciones culinarias propias de la formación para hacer llevadas a cabo en eventos públicos municipales, de otras entidades o asociaciones sin ánimo de lucro, que así lo requieran, presentes en nuestro territorio y cualquier otro servicio que en este ámbito se pueda prestar como obra/servicio de interés social.		
Duración	11 meses y 15 días para el equipo del proyecto. 11 meses para el alumnado-trabajador.		

II. PERFIL DEL ALUMNADO DESTINATARIO DEL PROYECTO

X	Sin graduado en ESO
	Con graduado en ESO
	Con bachillerato

III. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO

Utilidad pública e interés social	El municipio de Breña Baja, es un municipio eminentemente turístico, situado estratégicamente en la geografía insular, cerca de los puntos de comunicación y centros administrativos básicos, así como resulta el primer enclave insular para alojamiento de los turistas que llegan a la isla y con un importante tejido de empresas de restauración y hostelera (restaurantes, bares, cafeterías, tascas, etc...) que precisa de profesionales
-----------------------------------	--

Cód. Validación: 7AYHNW56ENDLKT-HMGDSW7JFR9
Verificación: <https://ibaia.sedelectronica.es/>
Documento firmado electrónicamente desde la plataforma esPublico Gestiona | Página 1 de 13





	formados en el sector para desarrollar un trabajo de calidad y atención al cliente, así como satisfacción de las expectativas del visitante. Como otros del territorio insular, Breña Baja también se caracterizan por una amplia gama de productos gastronómicos propios como el mojo, el gofio, las rapaduras, etc... derivado de su tradición agrícola, que aún se mantiene, propiciado por el clima estable durante todas las estaciones del año que favorece el cultivo de frutales y hortalizas, etc... por lo que el proyecto presenta una oportunidad no sólo de poner en valor los productos locales, sino de contribuir a la profesionalidad del sector mediante la implicación de nuestra cultura culinaria; todo ello estrechamente ligado con el impulso del desarrollo turístico de la zona, la satisfacción del visitante con los servicios hosteleros, que tendrá como resultado ser uno de los factores de fidelización de los visitantes y turistas. Por otra parte, Breña Baja cuenta con un amplio programa sociocultural que se desarrolla a lo largo del año en el que participa activamente el tejido asociativo local. Asociaciones de jóvenes, vecinos, mayores, empresarios, artesanos, etc... va a permitir que nuestro proyecto pueda participar en las actividades que se desarrollan, no sólo las impulsadas por la Administración sino colaborando con todas estas entidades. De esta manera, los alumnos/as tendrán una participación directa o activa en la organización de eventos y celebraciones; apoyo a las actividades vinculadas al Centro de Día y de Mayores del Municipio, entre otras, reforzando los lazos en el trabajo que se realiza desde la Administración con el tejido asociativo y aumentando las posibilidades de colaboración.
--	--

IV. PLAN DE INTERVENCIÓN (OBRA/SERVICIOS A REALIZAR)

Descripción detallada de la obra/servicios a realizar:

* Colaboración con la celebración del Día de Turismo y actividades programadas por la Concejalía de Turismo del Ayuntamiento de Breña Baja y el Centro de Iniciativas y Turismo Tedote (asociación empresarial que aglutina el sector) mediante la elaboración de productos locales y tradicionales para su degustación el día 27 de septiembre de 2025. Se realizará servicio en la Oficina Municipal de Información Turística o su entorno inmediato para un total estimado de 70 personas donde los/las alumnos/as participantes servirán las elaboraciones realizadas.

* Colaboración con la celebración del Certamen Insular de Miel de La Palma, que organiza el Ayuntamiento de Breña Baja anualmente, donde se pone en valor la gastronomía local con productos premiados en el Certamen (mejor miel de monte y mejor miel de costa) y se realizan elaboraciones culinarias que tienen como base este producto agroalimentario para su puesta en valor. El trabajo de los alumnos/as participantes consistirá en la asistencia a cocina, servicio a invitados, ayuda en sala, servicio de menús y bebidas, preparación de sala con el servicio de mesas, comidas y platos, a celebrar en la última semana del mes de noviembre de 2025. Se celebra a modo de velada (cena) en el entorno turístico y sede del proyecto "Las Salinas" para un total de 50 comensales.

* Colaboración con actividades organizadas por la Asociación de Turismo Asdetur, con sede en Breña Baja. Eventos de promoción turística con la elaboración de productos locales para la degustación culinaria vinculada al proyecto "Turismo Somos Todos" en las instalaciones de la Oficina de Información turística de Los Cancajos, con carácter mensual (en previsión para últimos viernes de cada mes). Promoción del proyecto y participación de los alumnos en las elaboraciones de productos tradicionales y de la tierra (elaboraciones con fondos de salsas locales: mojos, salmorejos, etc.. y productos locales: quesos, gofio, etc...) tratando de vincular gastronomía y turismo y enlazado con el proyecto 'Saborea La Palma' que dirige la Sociedad de Promoción y Desarrollo de La Palma (SODEPAL) sumando al proyecto la participación de los alumnos trabajadores en el esfuerzo de puesta en valor de la gastronomía insular-local. Estimado para un total de 40 personas participantes cada mes.

* Colaboración con las Campañas de Dinamización Comercial, organizadas por el Ayuntamiento de Breña Baja, con elaboraciones culinarias y servicio de degustaciones temáticas a programar consensuadamente entre equipo directivo-docente y alumnos-participantes, relativas a las siguientes celebraciones festivas: (Día de los Enamorados: 14 de febrero 2025, Día del Padre: 19 marzo de 2025,

Cód. Verificación: 7AYHNW56ENDLKT-HMGDSW7JFR9
Verificación: <https://bbaja.sedelectronica.es/>
Documento firmado electrónicamente desde la plataforma esPublico Gestiona | Página 2 de 13





Día de Las Madres (tercer domingo de mayo de 2025, Día de Canarias (30 de mayo de 2025, Campaña de Navidad última semana diciembre 202,etc.). Los alumnos demostrarán su aprendizaje en la elaboraciones culinarias, servicios temáticos, alusivos a cada festividad para transferir su conocimiento a la ciudadanía en general. Estimado para un total de 50 personas participantes por evento.

*Formar parte activa de la Ruta de Cruces y Tapas Comarcal con los actos punteros de la misma (presentación, sorteo, clausura y entrega de premios), con la participación de Sodepal, Cabildo de La Palma, Cámara de Comercio (delegación insular), Ayuntamiento de Santa Cruz de La Palma, Ayuntamiento de Villa de Mazo, Ayuntamiento de Breña Baja y Ayuntamiento de Breña Alta. Esta ruta se celebra en el mes de mayo de 2025. Elaboración de canapés y aperitivos y servicios de bebida del cocktail de presentación de la Ruta preparadas por el alumnado-participante para las autoridades y sector empresarial invitado que tendrá lugar en Breña Baja. Estimado para un total de 30 personas. Asimismo, los alumnos participantes podrán ofrecer un servicio de catering de canapés, aperitivos y bebidas en el municipio que celebre la Clausura de la Ruta (acto más singular donde se hace entrega de premios a rutereros participantes y establecimientos premiadados). Estimado para un total de 70 personas.

* Colaborar con las actividades desarrolladas en el Centro de Día Las Ledas, orientado a mayores mediante un plan de elaboración culinaria, servicio y degustación de productos saludables en coordinación con los gestores del centro. Celebración del día del mayor el día 1 de octubre de 2025 con elaboración de un menú sano a base de verduras, legumbres y frutas de temporada, proponiendo un menú variado y equilibrado, así como reparto de folletos de cómo hacer planificación de menús saludables y pasos a seguir para conseguir el aporte de alimentos necesario para una dieta equilibrada. Dirigido a los mayores usuarios del Centro de Día municipal Las Ledas, un total de 18 personas participantes.

* Colaboración con los actos festivos, organizados por el Ayuntamiento de Breña Baja, en torno a la celebración del Día del Vecino, con elaboración de un servicio de catering (elaboraciones culinarias y bebidas) y degustación de productos tradicionales locales y cocina creativa en la plaza de Las Madres el 20 de noviembre de 2025. Dirigido a un total de 100 personas participantes aproximadamente, donde participan las asociaciones o colectivos del municipio (mayores, jóvenes, vecinos, etc...). Además de colaborar con la actividad, servirá como promoción del proyecto entre la ciudadanía, dando a conocer el trabajo que se realiza desde el mismo y la puesta en práctica de conocimientos que se van adquiriendo.

* Colaboración con las actividades que se realizan en torno al Plan de Infancia "Breña Baja Ciudad Amiga de La Infancia" de Unicef y el programa anual que desarrollan habitualmente con los niños/as y jóvenes de la localidad. Día de la familia el 15 de mayo de 2025 y celebración de Meriendas saludables con preparación de un menú sencillo sano y nutritivo en torno a los actos organizados para celebrar el Día Internacional de la Infancia el 15 de abril 2025. Actividad donde participarán en torno a 40 niños/as de la localidad.

* Participación en la Feria de Oficios que se organiza con el IES Las Breñas, con la puesta en escena, presentación y servicio y difusión de las actividades y el programa que realizan los alumnos/as trabajadores/as (elaboración de aperitivos en vivo, degustaciones de productos, servicio de bebidas rápidas, etc.) Mes de marzo de 2025 en las Instalaciones del IES Las Breñas (centro educativo comarcal), donde participarán un total de 200 alumnos/as del centro. Esta actividad sirve de enlace con la Asignatura de Economía y Desarrollo Empresarial del IES donde los alumnos inscritos podrán ver en vivo una actividad que tiene futuro empresarial y viabilidad económica en el municipio (Breña Baja: enclave turístico insular) por su interés general y social, y como una alternativa de formación de futuro a través de FP, estudios superiores, certificados de profesionalidad, etc...actuando también como plataforma de impulso a la formación profesional y donde puedan aproximarse y visualizar el significado de proyectos de formación en alternancia con el empleo de una forma cercana).

* Colaboración con la Escuela de Formación para Padres y Madres del Municipio mediante la promoción y puesta en valor de cocina económica, ahorro de productos y calidad en el servicio y presentación. Celebración de talleres prácticos en la segunda quincena del mes de mayo 2025, con la elaboración de un menú sencillo y económico para la familias asistentes. Actividad planificada para un total de 15 familias/personas aproximadamente.

* Apoyo al desarrollo de diferentes actividades que ponga en valor la vida saludable y medioambiental a través de las acciones llevadas a cabo por el grupo juvenil La Colmena, así como las propias derivadas de esta administración dentro de la Estrategia de Promoción de la Salud y Prevención en el sistema nacional de salud, que se viene implantando desde la anualidad 2017, proponiendo diferentes iniciativas relacionadas con la ingesta saludable de alimentos que disminuyan los riesgos de padecer enfermedades; así como apoyo a otras iniciativas culturales que realizan los jóvenes del municipio en

Cód. Verificación: 7AYHNW56ENDLKTTHMGDSW7JF99
Verificación: <https://ibaja.sedelectronica.es/>
Documento firmado electrónicamente desde la plataforma esPublico Gestiona | Página 3 de 13





momentos puntuales del año, tales como actos juveniles programados para Navidad (diciembre 2025), Carnavales (febrero 2025) y festividad de San José (marzo 2025), donde los alumnos/as trabajadores/as participantes en el proyecto pueden colaborar con un stand alusivo e informativo a la alimentación saludable para jóvenes acorde a cada temática del acto organizado. Reparto de canapés y aperitivos sencillos en su elaboración, así como folletos informativos sobre los beneficios de una alimentación saludable.

*Colaboración con actividades planificadas vinculadas a Bandera Azul y EcoPlaya, así como Ecoárea Mar de Todos, que se desarrollan en la zona turística de Los Cancajos, entorno a la Playa. Taller de elaboración y degustación de productos del mar y kilómetro cero como fuente de alimentación saludable y sostenible a poner en valor. Septiembre 2025, a realizar en el entorno de la zona turística de Los Cancajos, Las Salinas, espacio de formación y aprendizaje del proyecto. Se realizará una demostración sencilla por parte de los alumnos participantes con elaboraciones de productos del mar y kilómetro cero para un total de 40 comensales, sacando partido a los productos locales y ofreciendo un servicio de mesa y bebida de los productos elaborados por parte de los alumnos trabajadores.

* Apoyo y colaboración con el área de Educación y Cultura del Ayuntamiento en las actividades culturales planificadas anualmente, tales como: Semana del Libro, Actividades de Dinamización Lectora para diferentes colectivos (infantil, juvenil, adultos) en la Biblioteca Municipal (club de lectura, cuentacuentos infantiles, presentaciones de libros, talleres, etc.) Estos actos se celebran en la segunda quincena del mes de abril de 2025 en la biblioteca municipal sita en el barrio de San Antonio; mediante la elaboración de catering degustación de productos elaborados por los alumnos participantes para acogida de autores, familias, niños participantes en talleres previstos, con menús creativos sencillos y servicio de bebidas.

* Apoyo a las celebraciones y festivales organizados por los centros educativos en fiestas puntuales: fiestas navideñas en el CEIP San Antonio (diciembre 2025), fiestas de otoño (CEIP Las Ledas), San Martín (noviembre 2025), etc. con elaboración y servicio de productos de temporada como dulces navideños, mieles, castañas, quesos, etc..

* Colaboración y servicio de los alumnos/as trabajadores/as del proyecto con los actos vinculados a Noches de Sal y Ciclo de Cámara Las Salinas, actos que se celebran en el salón de actos de las Antiguas Salinas de Los Cancajos, sede formativa del proyecto Pfae Las Salinas, con celebración de actos con periodicidad de una a dos veces al mes, en función de la programación de la Concejalía de Cultura, destinado a servicio de elaboración de cocktail y canapés/aperitivos para el público asistente, a partir del mes de marzo 2025 y hasta finalización del proyecto. Estimado para un total de 30 personas asistentes por sesión.

* Apoyo a las actividades culturales y tradicionales que se celebran, así como participación de los alumnos/as del proyecto en Ferias de Artesanía y Miniferias artesanales que se desarrollan en distintos ámbitos de nuestra geografía municipal (Paseo Charco del Lino- Los Cancajos y Plaza de las Madres- San José) con un stand de promoción, elaboración y degustación de platos sencillos, poniendo en valor la gastronomía tradicional acorde a nuestro sector primario y artesanal y la programación anual de la Concejalía de Cultura, Artesanía y Patrimonio y la Asociación de Artesanos El Telar de Breña Baja. Se trata de eventos de promoción de los productos de manufactura local con número abierto de participantes: turistas, ciudadanía en general, visitantes, etc..

* Colaboración con la Concejalía de Fiestas para que los alumnos/as trabajadores/as del proyecto participen en actos y eventos que se deriven de programaciones anuales, tales como:

- Cabalgata de Reyes en la zona turística de Los Cancajos- primera semana de enero de 2026: elaboración y servicio de una merienda saludable para participantes;

- Coso de Carnaval (zona turística de los Cancajos) que cuenta con nutrida participación de entidades/colectivos de toda la isla con la preparación de meriendas saludables para participantes y reparto de las mismas (colegios, docentes, representantes de ampas, comparsas, grupos de batucada, etc.) Mes de febrero 2025

- Apoyo a la Fiesta de La Pamela (fecha destacada dentro del carnaval palmero que se celebra en la zona turística de Los Cancajos) a celebrar la primera quincena de febrero de 2025, mediante la instalación de un stand para reparto de aperitivos y servicio de bebidas elaborados por los alumnos participantes destinado a los participantes inscritos en el concurso de la Pamela.

Otras actividades que se pueden desarrollar a lo largo del proyecto:

* Visita al IES Virgen de Las Nieves en Santa Cruz de La Palma para conocer la Oferta formativa existente en el centro vinculada a Hostelería y Turismo, y al área de competencia de este proyecto

Cód. Validación: 7AYHNW56ENDLKT-HMGDSW7JFR9
Verificación: <https://baja.sedelectronica.es/>
Documento firmado electrónicamente desde la plataforma esPublico Gestiona | Página 4 de 13





(itinerario formativo):

1º y 2º Ciclo Formación Profesional Básica de Cocina y Restauración

-1º y 2º Ciclo Grado Medio de Cocina y Gastronomía

- 1º y 2º Ciclo Grado Medio de Servicios en Restauración

-1º Grado Medio Panadería, Repostería y confitería

Todo ello a fin de planificar una actividad conjunta de promoción de la formación y el empleo, sirviendo como experiencia de aprendizaje y práctica en vivo, con la participación en algún taller de preparación y servicio de mesas del Restaurante pedagógico (iniciativa que desarrolla el centro en sus instalaciones y con carácter público)

- Jornada de puertas abiertas del Proyecto PFE Las Salinas con una puesta en escena y demostración por parte de los alumnos participantes, docentes, director/a y coordinador/a de la formación de todo lo aprendido en el proyecto: elaboración de platos, canapés y aperitivos y servicio de bebidas en Las Salinas de Los Cancajos (sede del proyecto)
- Participación con un stand de promoción del Proyecto en el Mercadillo de Breña Alta – Mercadillo del Agricultor, sito en la Plaza de los Álamos, San Pedro), municipio limítrofe con el que Breña Baja desarrolla otros proyectos comarcales (Edusi Cantón Verde, Ruta de Cruces y Tapas, etc...) con la elaboración en vivo de canapés, aperitivos y bebidas sencillas para ser degustadas por los asistentes al mismo (la actividad se desarrollaría algún sábado en horario de mañana, en coordinación con las actividades tradicionales del Mercadillo)
- Otras actividades de interés general y social (mayores, infancia, juventud) que puedan desarrollarse en el entorno de Las Salinas para promocionar la formación y aprendizaje, así como la puesta en escena de conocimientos adquiridos por los alumnos y convenientes con otras entidades (Ayuntamiento, Cabildo, organismos oficiales, colegios, colectivos y asociaciones, etc..)

***Nota:**

Las actividades propuestas pueden verse sometidas a cambios por necesidades del proyecto y circunstancias ajenas o sobrevenidas al mismo, tratando de organizar estas actividades cuando lo permitan las condiciones técnicas, materiales y personales, pudiendo modificarse fechas por razones de necesidad.

Asimismo, el proyecto queda abierto a solicitudes de entidades que precisen colaboración y apoyo por parte de los/as alumnos/as participantes para el desarrollo de actividades/eventos que reporten valor añadido a los contenidos teóricos y prácticos desarrollados en el mismo, sirviendo como plataforma para el alumnado participante.

Cuantificación de la obra/servicios (desglose de unidades de obra, actividades y/o productos):

ITINERARIO FORMATIVO del catálogo de especialidades formativas

COCINA Y RESTAURACIÓN BÁSICA y ASISTENCIA POLIVALENTE EN BARRA Y SALA

- **FAMILIA PROFESIONAL: HOSTELERÍA Y TURISMO**

- **ÁREA PROFESIONAL: RESTAURACIÓN**

- **CÓDIGO:** **HOTR51 COCINA Y RESTAURACIÓN BÁSICA (NIVEL 1)**

HOTR52 ASISTENCIA POLIVALENTE EN BARRA Y SALA (NIVEL 1)

NÚMERO HORAS TEÓRICO PRÁCTICAS: 511 HS (35% JORNADA).

NÚMERO DE HORAS UNIDADES DE SERVICIO (EXPERIENCIA LABORAL): 949 HS (65% JORNADA)

TOTAL PROYECTO: 1460 HORAS.

DURACIÓN: 11 MESES

NÚMERO PARTICIPANTES: 15

Cód. Validación: 7AYHNW56ENDLKTMMGDSW7JFR9
Verificación: <https://baja.sedelectronica.es/>
Documento firmado electrónicamente desde la plataforma esPublico Gestiona | Página 5 de 13





HOTR51 COCINA Y RESTAURACIÓN BÁSICA (NIVEL 1)

MODULO 1. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 40 HORAS

En todas las actividades que se proponen en el itinerario formativo y plan de intervención los/as alumnos/as participantes tendrán que manipular alimentos siguiendo las reglas y normas de higiene alimentaria, identificando riesgos profesionales y aplicando medidas de prevención establecidas en la normativa vigente; para ello en cada actividad propuesta, evento y celebración deberán desarrollar una correcta higiene y manipulación de alimentos, limpiar, preparar y desinfectar superficies siguiendo una correcta praxis.

Tanto en la realización y elaboración de menús sencillos, meriendas, canapés, aperitivos, bebidas y servicio en mesa y barra, propuestas para todas las actividades contenidas en el proyecto, la manipulación e higiene alimentaria será una constante, incluso cuando no se tenga acceso directo al alimento pero haya que colocarlo, almacenarlo y conservarlo, por tanto es imprescindible conocer y elaborar un plan de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC) que sirva de base para el proyecto en todo su desarrollo (6 meses de duración), así como practicar con diferentes menús y elaboraciones el etiquetado de alimentos según riesgos alérgenos, teniendo en cuenta las intolerancias, alergias, etc., evitar la contaminación cruzada y perjudicar a los "potenciales comensales".

MÓDULO 2. ORGANIZACIÓN, ALMACENAJE Y LIMPIEZA EN LA COCINA. 200 HORAS.

Para cada actividad propuesta en el Plan de Intervención donde se han detallado los servicios a realizar, los alumnos podrán en práctica todo lo referente a la organización de la cocina, teniendo en cuenta el espacio, los materiales, utensilios, utillaje, etc.. a fin de organizar bien las partidas y elaboraciones, y facilitar la elaboración de alimentos a posteriori y la organización del trabajo por equipos, asignando a cada alumno/a participante una función dentro del grupo. Para ello es imprescindible realizar un inventario "activo" de toda la materia prima, herramienta, utillaje, etc.. necesaria y poder realizar un control de existencias en cada momento.

Planificarán los menús o elaboraciones, acorde a la actividad a desarrollar, para organizar, almacenar y conservar los alimentos y el lugar de trabajo (cocina, fogones, planchas, etc...), así como tendrán en cuenta la limpieza de las instalaciones antes, durante y después del desarrollo de la actividad con responsabilidad hacia la normativa higiénico sanitaria.

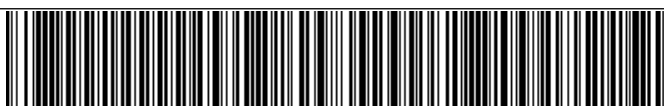
Para que las actividades se desarrollen de forma exitosa los alumnos deberán tener en cuenta los principios básicos de la organización de una cocina, las funciones a desarrollar y la organización interna por partidas, asimismo pondrán atención en el control de materias primas y almacenaje (recepción, temperatura, colocación, indicaciones de productos, control de existencias e inventarios.... Etc.) planificando la materia prima necesaria y su conservación y almacenaje para desarrollar la actividad con garantías de éxito.

Los alumnos tendrán que ser capaces de realizar los inventarios necesarios para desarrollar con éxito cada actividad, planificar elaboraciones para valorar que materias primas serán necesarias para su desarrollo, ser capaces de recepcionar los alimentos y bebidas y almacenarlos con criterio práctico; organizar los espacios para almacenaje y control de stocks, mantener limpio y organizado el espacio de trabajo, organizar partidas por grupos y asignar roles dentro del grupo. Para todo ello elaborarán fichas prácticas que faciliten su trabajo.

Se realizará almacenaje por separado de alimentos y bebidas de los productos de limpieza, tomando las medidas de seguridad necesarias para su correcta ubicación e identificación, para la que se precisa un correcto control de las materias y suministros y del almacén y sus espacios..

Mediante el trabajo en equipo y con el apoyo del equipo directivo y docente, los alumnos/as trabajadores/as confeccionarán inventarios semanales de las existencias en el almacén y su estado de conservación: existencias y caducidad; así mismo elaborarán calendarios de trabajo en el que cada alumno/a trabajador/a del proyecto tendrá semanalmente unas responsabilidades y tareas rotativas de control de almacén y limpieza de cocina e instalaciones para el mantenimiento higiénico sanitario de las

Cód. Validación: 7AYHNW56ENDLKTHTMGDSW7JFR9
Verificación: <https://bbaja.sedelectronica.es/>
Documento firmado electrónicamente desde la plataforma esPublico Gestiona | Página 6 de 13





mismas.

MODULO 3. ELABORACIONES CULINARIAS ELEMENTALES 320 HORAS

Los/as alumnos/as participantes prepararán y presentarán elaboraciones culinarias elementales de acuerdo con el producto utilizado y mediante técnicas sencillas de cocina, para poner en valor los conocimientos y habilidades aprendidas. Para ello habrán de identificar y caracterizar los distintos tipos de alimentos, y ser conocedores de los productos y la gastronomía local, así como productos gastronómicos novedosos que puedan reportar valor añadido al proyecto y sus elaboraciones.

En casi todas las actividades propuestas en el Plan de Intervención se centrarán en preparar, elaborar y presentar elaboraciones culinarias elementales de acuerdo con los productos y en consonancia con el público destinatario, buscando un equilibrio entre producto, servicio y calidad y destinatario final. Para ello se estimará el tipo de elaboración, las características de los comensales/personas destinatarias de las elaboraciones, filosofía y misión de cada actividad y valor que se quiere transmitir en cada elaboración.

Por ejemplo para celebrar el Día de la Infancia (actividad propuesta en el plan de intervención) se diseñará una merienda nutritiva y saludable para niños/as del municipio, que aporte valor proteico necesario y adecuado a ese colectivo por ejemplo combinando fruta de temporada y frutos secos, yogures, cremas o compotas, galletas caseras con decoración y bajas en azúcares, etc.

Los alumnos deberán identificar todos los alimentos necesarios, para luego preparar los menús/meriendas y sus variantes en función del tipo de actividad. (meriendas para fiestas y celebraciones; etc..)

Para celebrar el Día de la Familia en la Escuela de Padres y Madres (programa adscrito al área de Bienestar Social) se propone un taller de cocina saludable y económica, donde se brinda la posibilidad de realizar platos sugerentes con alimentos económicos donde se pueden reutilizar alimentos sobrantes, así como dar ideas a las familias para servir platos llamativos que inviten a su ingesta (por ej. Platos de fruta con decoración divertida; purés y cremas para niños con cocina creativa y sencilla). Los alumnos trabajadores propondrán unas fichas de recetas sencillas a desarrollar por familias sin coste elevado.

Para celebrar el Día del Mayor, se diseñará un menú/desayuno saludable que busca un equilibrio nutricional adaptado al colectivo de mayores de la localidad, y que puede servir para su aplicación y elaboración en el Servicio de Ayuda a Domicilio Municipal, se propondrá una elaboración culinaria adecuada al colectivo, de fácil ingesta y digestión y que aporte valor nutritivo necesario, combinando fruta, verdura, legumbres, carnes y pescados. Los alumnos participantes propondrán un menú semanal para personal mayores orientado a los buenos hábitos y alimentación saludable, contribuyendo a su bienestar físico y emocional.

Para la celebración de otros actos: Día de Canarias, Día de la Cruz, etc... se proponen actividades con elaboraciones temáticas de aperitivos fríos y calientes, servicio de bebidas, etc...donde los alumnos participantes han de conocer sus principales técnicas de elaboración y emplatado,

Todos los alumnos deberán preparar y presentar elaboraciones culinarias usando diferentes tipos de alimentos; distinguiendo los tipos de tratamiento de los mismos, la manipulación en crudo, el corte, los métodos de cocción y las técnicas básicas en la elaboración y preparación, centrándose en elaboraciones básicas y sencillas: fondos, salsas, caldos, guarniciones, canapés, tapas y aperitivos (sabiendo distinguir sus diferencias y sus técnicas de elaboración). Además deberán prestar atención al emplatado, presentación y la decoración.

Los alumnos/as trabajadores/as identificarán distintos tipos de alimentos creando tablas y cuadrantes de identificación de los mismos, así mismo elaborarán listado de productos gastronómicos locales que pueden ser utilizados en el proyecto; practicarán distintos tipos de elaboraciones y manipulados de alimentos: crudos; tipos de corte, métodos de cocción; alimentos en hornos y plancha; elaborarán salsas y fondos sencillos; trabajarán en equipo para el desarrollo de actitudes positivas hacia la creatividad y estética en la decoración y presentación de aperitivos, tapas y canapés para favorecer la innovación en el emplatado y presentación de productos y pondrán en práctica sus conocimientos y habilidades en la realización de las distintas actividades propuestas.

MÓDULO 4. COCINA DE APROVECHAMIENTO, ENVASADO Y CONSERVACIÓN. 302 HORAS

Cód. Validación: 7AYHNW56ENDLKTMMGDSW7JFR9
Verificación: <https://bbaja.sedelectronica.es/>
Documento firmado electrónicamente desde la plataforma esPublico Gestiona | Página 7 de 13





Los alumnos/as trabajadores/as elaborarán menús de aprovechamiento según el tipo de alimentos, de los que derivarán platos sencillos, usuales y saludables; así mismo en base a estos menús elaborarán, siguiendo procesos y elaboraciones sencillas, la confección de platos de aprovechamiento para su práctica.

Realizarán técnicas de envasado y conservación de diferentes tipos de alimentos, según los fundamentos aprendidos y los sistemas de almacenaje correspondientes y elaborarán folletos informativos para distribuir en las actividades a desarrollar.

Todos estos procesos tendrán transferencia y aplicación en el Servicio de Ayuda a Domicilio Municipal, las Familias (Escuela de Madres y Padres) y la Escuela Infantil Municipal Doña Pepita, facilitando la elaboración de fichas de menús de aprovechamiento, envasado correcto y conservación de alimentos para optimizar su consumo.

La filosofía es que se desarrollen talleres y actividades propuestas en el Plan de Intervención bajo criterios de aprovechamiento y conservación de alimentos y cumpliendo con la normativa alimentaria, a través de la elaboración de platos sencillos más usuales de confección de aprovechamiento con creatividad y valor nutritivo.

PROGRAMA FORMATIVO: *HOTR52* ASISTENCIA POLIVALENTE EN BARRA Y SALA (NIVEL 1)

MÓDULO 1. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN SALA Y BARRA 60 HORAS

Los alumnos participantes serán capaces de identificar los riesgos profesionales asociados a la actividad que desarrollan y aplicar las medidas de prevención necesarias en cada actuación a desarrollar (otra constante del proyecto en todas las actividades propuestas en el Plan de Intervención)-.Además de realizar buenas prácticas para evitar riesgos asociados a la profesión (caídas, quemaduras, manipulación de cargas....). Asimismo deben aplicar las medidas de prevención de riesgos laborales establecidas en la normativa vigente (limpieza, vigilancia, orden, uniformidad, epis, higiene postural y seguridad-ergonomía) y ser capaces de intervenir en caso de actuación básica y necesaria de primeros auxilios.

Elaborarán fichas de protocolo para diferentes situaciones y actuaciones propuestas con su correspondiente medida correctora y preventiva en caso de incidente o accidente, por lo que deben conocer y plantear todos los escenarios posibles en el desarrollo de actividades propuestas.

Además de realizar prácticas simuladas de primeros auxilios y prevención de situaciones de incidentes o accidentes, deben ser capaces de actuar en situaciones reales de riesgo y peligro, por lo que se les formará a lo largo del proyecto, para actuar si fuera necesario en el desarrollo de actividades propuestas y que se combinarán con la formación en Prevención de riesgos laborales, contenida en este proyecto.

MODULO 2. ATENCIÓN AL CLIENTE EN SALA Y BARRA 80 HORAS

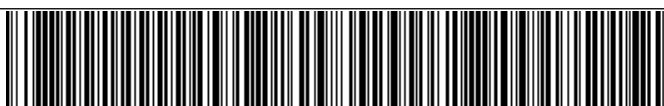
Los alumnos trabajadores tendrán como objetivo atender al cliente de manera adecuada y eficaz aplicando los protocolos establecidos y mostrando siempre una actitud positiva hacia sus peticiones o reclamaciones, así como manejar las distintas herramientas de venta y cobro.

En todas las actividades propuestas deberán aplicar técnicas de atención al cliente, habilidades verbales y no verbales, técnicas de comunicación eficaz y atención al cliente, esto será fundamental en actividades donde tengan un trato directo con los participantes (ej: Show cooking, recepción de comensales y acomodo (sitting), servicio de mesas y bebidas, etc...), toma de partidas y comandas, despedida de comensales).

Asimismo los alumnos participantes deberán atender la reclamaciones, sugerencias y quejas en la actividad o intervención propuesta, se si produjeran, y reaccionar con un actitud proactiva y positiva ante las mismas, con habilidad y empatía para evitar conflictos.

Los alumnos/as realizarán mediante técnicas de roll-playing entrenamiento en habilidades verbales y no verbales en atención al cliente, utilizando las técnicas de comunicación aprendidas; también simularán mediante esta técnica la recepción y atención a clientes para poner en práctica los conocimientos aprendidos. A través de estas técnicas grupales tendrán que resolver y atender situaciones de conflicto y/o reclamaciones, la aplicación de técnicas de Upselling con clientes para la mejora de la "ventas".

Cód. Validación: 7AYHNW56ENDLKT-HMGDSW7JFR9
Verificación: <https://baja.sedelectronica.es/>
Documento firmado electrónicamente desde la plataforma esPublico Gestiona | Página 8 de 13





En las diferentes actividades programadas pueden darse situaciones de conflicto en la atención al cliente potencial y se deben aplicar las técnicas correctas de atención al cliente (ej: jornada de puertas abiertas, ferias y eventos, etc...)

MÓDULO 3. MISE EN PLACE Y SERVICIOS EN SALA Y BARRA 140 HORAS

Los alumnos participantes participarán en la preparación y organización de los diferentes servicios de barra y sala conforme a las instrucciones recibidas por los docentes, transmitiendo imagen de profesionalidad y buen servicio a los clientes.

Los alumnos/as participantes pondrán en práctica operaciones de preservicio, servicio y postservicio en barra y sala (montaje de servicio de mesas completas, atendiendo la decoración, siguiendo las normas de organización; cristalería, etc... por ejemplo en fiestas de colegios, show cocking en Las Salinas, jornada de puertas abiertas, etc...)

Realizarán simulaciones de servicios de bebida, plan y platos, teniendo en cuenta la atención al cliente de calidad y el desbarase de mesas durante el servicio.

Aprenderán y practicarán el servicio de bebidas, pinchos, tapas y bocadillos y en el uso de bandejas, la presentación de cartas y recogida de comandas, que luego pondrán en práctica en muchas de las actividades a desarrollar (Día del Mayor, Día del Vecino...).

Elaborarán cuadrantes de roles y funciones para determinar las responsabilidades y servicios de cada uno de los alumnos participantes, donde se repartirán tareas para el refuerzo de teoría aprendida y para el desempeño de las obras y servicios que vayan a desempeñar en este campo.

MÓDULO 4. PREPARACIÓN DE BEBIDAS Y SERVICIOS DE COMIDA SENCILLOS 250 HORAS

Dependiendo de la actividad a desarrollar, los alumnos participantes deberán

preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas en función del tipo de servicio, barra o sala, atendiendo adecuadamente a los clientes potenciales o colectivos destinatarios de su actividad.

Cuando propongan la actividad y los menús o elaboraciones a realizar deben tener en cuenta la combinación y maridaje de alimentos y bebidas y el colectivo destinatario, puesto que no es lo mismo el colectivo infantil, donde la bebida será agua y zumos, que el colectivo de adultos en una cena o velada, donde la bebida suele ser vino, cerveza, etc...

Los alumnos/as trabajadores prepararán todo tipo de bebidas y servicios de comidas sencillos para barra y restaurante/terraza, aprenderán el servicio de cervezas (uso del tirador y conocimiento de variedades); aprenderán la apertura de botellas de vino y su servicio; utilización de escanciadores; aprenderán a manejar las máquinas de café y conocer sus variedades (tipos de cafés, aroma, etc.; aprenderán a realizar la emulsión de leche.

Aprenderán a servir diferentes infusiones y té; practicarán técnicas de coctelería básica y servicios de combinados de bebidas alcohólicas más frecuentes.

Prepararán platos sencillos de comidas para servicio en barra: pinchos, aperitivos, bocadillos, tapas, sándwiches, plancha, etc. y de platos combinados y postres sencillos para servicio en barra.

Personas destinatarias de los servicios (cumplimentar solo en caso de servicios):

Este proyecto va a permitir la cooperación público-privada (empresas, asociaciones, colectivos y Administración) para que los alumnos/as participantes puedan poner en práctica y apoyar todos los actos socioculturales, educativos, festivos que organice el Ayuntamiento de Breña Baja en el tiempo de duración del proyecto, sirviendo como práctica profesional en un entorno real de trabajo, desarrollando todos los contenidos aprendidos en el itinerario formativo y trascendiendo a la población su "saber hacer", así como aportando valor añadido a la programación anual de las diferentes Concejalías de la entidad promotora.

Los destinatarios serían: Colectivos del municipio de Breña Baja (formales e informales) y en general toda la población local que participa en las actividades socioculturales, de ocio y tiempo libre, festivas, deportivas, etc., organizadas por la entidad promotora Ayuntamiento de Breña Baja, teniendo especial relevancia los colectivos tales como: infancia, juventud, mayores, asociaciones vecinales, empresarios, así como el tejido asociativo local que participa y/ o puede incrementar su participación activa en el desarrollo de este proyecto mejorando los estándares de participación ciudadana y cogobernanza que tiene que llevar a cabo todo desarrollo territorial donde el capital humano es elemento clave.

Cód. Verificación: 7AYHNW56ENDLKTTHMGDSW7JFR9
Verificación: <https://bbaja.sedelectronica.es/>
Documento firmado electrónicamente desde la plataforma esPublico Gestiona | Página 9 de 13





Así mismo, se llevarán a cabo actuaciones en aquellos municipios colindantes que celebre actividades y precise servicios en este sentido, para lo que se gestionarán los permisos pertinentes. La población en general de la isla, y todo visitante serán potenciales personas destinatarias de la prestación de servicio por parte de los alumnos/as trabajadores/as, y la población en general que serán destinatarios de las unidades de desarrollo de las actividades de la prestación de servicios que se realicen en la localidad.

Organización del trabajo:

El primer mes se dedicará a teoría, el 100%, a partir del segundo mes los alumnos/as trabajadores/as, comenzarán a prestar servicios. El primer mes se dedicará a la teoría ya que hay que adquirir una serie de conocimientos básicos, adquisición de rutinas, horarios, etc. A partir del segundo mes se compaginarán las clases teóricas y prácticas. Se dedicará el tiempo necesario para la adquisición y aprendizaje de los contenidos teóricos del itinerario formativo propuesto en este proyecto y se compaginará con la práctica profesional para reforzar y combinar la asunción de aprendizaje y práctica laboral.

La propuesta inicial contemplará una previsión donde durante la semana tengan teoría y que las prestaciones de servicio se realicen los fines de semana o festivos, cuando sea necesario y con compensación de horas correspondiente a fin de adaptarse a horarios establecidos.

Las personas docentes de la especialidad, junto con la Dirección del proyecto y coordinación del mismo, se encargarán de establecer el cronograma de actuaciones para dar cumplimiento con el objetivo del catálogo de ocupaciones elegido para este proyecto: y el número de horas contenidas en el mismo, respetando las horas asignadas tanto para la formación teórico práctica como para las unidades de servicio de utilidad social que los/as alumnos/as trabajadores/as tendrán que llevar a cabo.

El desarrollo del proyecto de formación en alternancia con el empleo se organizará semanalmente, a jornada completa de lunes a viernes, además de días puntuales donde se desarrolle prestación de servicios, para lo que se establecerá un horario flexible en el contrato suscrito, compensando horas y días de formación y aprendizaje; ya que los actos se celebran fundamentalmente los fines de semana o en horario de tarde.

El grupo se dividirá en función de la programación de las actividades/servicios a desarrollar, y se irán turnando semanalmente, de tal forma que todos pasen a realizar tareas asignadas y hagan todos los trabajos establecidos.

Para desarrollar toda esta coordinación, semanalmente y a partir del segundo mes de proyecto, se establecerán los cronogramas de las actividades de intervención programadas previstas con la planificación de menús, provisión de insumos, turnos para la rotación de alumnos participantes para adquisición de aprendizaje y competencias en las distintas intervenciones programadas, que podrá ser adaptado o modificado en función de las situaciones imprevistas que sobrevengan, petición de colaboraciones, suspensión de eventos, aplazamiento de actividades para fechas más idóneas, etc...

Área geográfica de intervención (solo indicar municipio/s o localidad/es donde se van a realizar las obras/servicios):

También serán áreas de actuación municipios que soliciten la prestación de servicios y colaboración para el desarrollo de actos de diferente índole como prácticas profesionales en pro de dar promoción y visualización del proyecto y colaborar con otras Administraciones, colectivos y entidades que demanden los servicios del **PFE Las Salinas II**.

Cód. Validación: 7AYHNW56ENDLKTTHMGDSW7JFR9
Verificación: <https://baja.sedelectronica.es/>
Documento firmado electrónicamente desde la plataforma esPublico Gestiona | Página 10 de 13





V. PLAN DE FORMACIÓN

5.1. FORMACIÓN PRINCIPAL

OPCIÓN 1/2/3: Itinerario completo de un Certificado Profesional (nivel 1/2/3)

Denominación del C.P.:					
Familia profesional			Área profesional		
R.D.			Código		Nivel
N.º horas del C.P.			N.º horas total en el proyecto		

OPCIÓN 4: Itinerarios formativos de acciones del Catálogo de Especialidades del Sistema Nacional de Empleo

Especialidad Formativa	Código	N.º horas
COCINA Y RESTAURACIÓN BÁSICA Y ASISTENCIA POLIVALENTE EN BARRA Y SALA (NIVEL 1)	HOTR51	862
ASISTENCIA POLIVALENTE EN BARRA Y SALA (NIVEL 1)	HOTR52	530
	N.º horas total en el proyecto	1392 hs

5.2. FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN PARA LA INSERCIÓN LABORAL (formación laboral, habilidades sociales y actividades de búsqueda de empleo)

N.º horas	100
-----------	-----

5.3. OTRA FORMACIÓN PARA EL EMPLEO

FORMACIÓN NO FORMAL

Denominación del módulo	N.º horas
Prevención de Riesgos Laborales (mínimo 30 horas)	30

Cód. Validación: 7AYHNW56ENDLKTTHMGDSW7JFR9
Verificación: https://haja.sedelectronica.es/
Documento firmado electrónicamente desde la plataforma esPublico Gestiona | Página 11 de 13





5.4. FORMACIÓN COMPLEMENTARIA TRASVERSAL

Denominación del módulo	N.º horas
Sensibilización medioambiental (mínimo 10 horas)	10
Igualdad de oportunidades entre hombres y mujeres (mínimo 20 horas)	20
Sociedad de la información (mínimo 30 horas)	30
Plan integral de empleo de la isla de La Palma	2
Protocolo básico en hostelería	20
Inglés básico en hostelería	20

5.5. FORMACIÓN DE APOYO PARA LA SUPERACIÓN DE LAS PRUEBAS DE COMPETENCIAS CLAVE

Denominación del módulo	N.º horas

5.6. RESUMEN HORAS TOTAL PROYECTO FORMATIVO:

Formación principal	1392 hs
Formación y orientación para la inserción laboral	100
Otra formación para el empleo	30
Formación complementaria transversal	102
Competencias clave	
N.º TOTAL HORAS	1624 hs

VI. RECURSOS HUMANOS

6.1. PERSONAL NECESARIO PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL PROYECTO

PUESTO/FUNCIÓN	Jornada	Perfil
Director/a-docente	Completa	Titulado universitario con experiencia en el sector de la restauración o en dirección de Programas de Formación y Empleo mínima de 1 año.
Coordinador/a de formación / Orientador/a de empleo	Completa	Licenciado/Grado Pedagogo y/o Psicopedagogo Magisterio o título de grado equivalente
Docente 1	Completa	Técnico Superior de la Familia Profesional de Hostelería y Turismo

Cód. Validación: 7AYHNW56ENDLKTMMGDSW7JFR9
Verificación: <https://bbaja.sedelectronica.es/>
Documento firmado electrónicamente desde la plataforma esPublico Gestiona | Página 12 de 13





Docente 2	Completa	Técnico Superior de la Familia Profesional de Hostelería y Turismo
Apoyo administrativo	Completa	Auxiliar/Empleado Administrativo FPII o ciclo formativo de grado superior rama administrativa con nivel alto de informática

VII. COSTE TOTAL DEL PROYECTO

Plan de financiación y previsión de gastos e ingresos.

7.1. SUBVENCIÓN SOLICITADA

a) Gastos salariales del equipo directivo/docente/apoyo	176.425,30 €
b) Gastos relacionados con el desarrollo del proyecto formativo	10.515,95 €
c) Gastos salariales del alumnado-trabajador	188.058,75 €
TOTAL SUBVENCIÓN SOLICITADA (a + b + c)	375.000,00 €

7.2. APORTACION

Aportación de la entidad beneficiaria	20.000,00 €
Otras aportaciones (indicar procedencia)	0,00 €

7.3. COSTE TOTAL DEL PROYECTO

COSTE TOTAL DEL PROYECTO (7.1 + 7.2)	395.000,00 €
---	---------------------

Cód. Validación: 7AYHNW5BENDLKTTHMGDSW7JFR9
Verificación: <https://sede.gob.es/verificador-validador>
Documento firmado electrónicamente desde la plataforma esPublico Gestiona | Página 13 de 13



Este documento ha sido firmado electrónicamente por:	
JESSICA DEL CARMEN DE LEON VERDUGO - CONSEJERO/A MARIA TERESA ORTEGA GRANADOS - DIRECTOR/A	Fecha: 27/12/2024 - 08:40:16 Fecha: 27/12/2024 - 08:37:56
Este documento ha sido registrado electrónicamente:	
RESOLUCION - Nº: 9197 / 2024 - Tomo: 1 - Libro: 604 - Fecha: 27/12/2024 08:54:10	Fecha: 27/12/2024 - 08:54:10
En la dirección https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/verifica_doc?codigo_nde= puede ser comprobada la autenticidad de esta copia, mediante el número de documento electrónico siguiente: RP001-000JtB791ZvbtZvVe2U8xvJGQ==	
El presente documento ha sido descargado el 27/12/2024 - 08:55:19	