



Ajuntament de Ripollet



Ajuntament de Ripollet
Carrer de Balmes, 2
08291 Ripollet
Barcelona
Tel. 935 04 60 00
ripollet.cat

EXP. Núm. 2023/10261
Unitat de Treball: OCUPACIÓ

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES (PPT) PARTICULARS QUE HA DE REGIR L'ADJUDICACIÓ DEL SERVEI PER IMPARTIR ACCIONS FORMATIVES PERTANYENTS A LA "FORMACIÓ OCUPACIONAL LOCAL" ADREÇADES A PERSONES EN SITUACIÓ D'ATUR I/O MILLORA D'OCUPACIÓ DEL DEPARTAMENT D'OCUPACIÓ DE L'AJUNTAMENT DE RIPOLLET A EXECUTAR DURANT ELS ANYS 2024-2025, MITJANÇANT TRAMITACIÓ ORDINÀRIA I PROCEDIMENT OBERT SIMPLIFICAT DE L'AJUNTAMENT DE RIPOLLET.

INTRODUCCIÓ I MOTIVACIÓ

La programació d'accions de formació teòric-pràctica que presentem des del Departament d'Ocupació per als anys 2024-2025 té com a objectiu garantir la formació adequada, qualificació, capacitació i competències professionals de les persones treballadores, ja sigui per afavorir la cerca de feina com per al seu manteniment en el mercat de treball. Tanmateix, amb el propòsit de promoure la millora competencial i el creixement econòmic sostenible mitjançant la tecnologia, es fa èmfasi en els aspectes digitals i tecnològics dins de les formacions per adaptar els diferents recursos digitals disponibles a les necessitats dels sectors productius i als requisits de les empreses. A través d'aquesta major capacitació es pretén satisfer les necessitats de les persones i de les empreses, fent-les també més competitives.

La formació va adreçada a persones en situació d'atur i/o millora d'ocupació que volen millorar el seu perfil professional mitjançant l'especialització professional i la millora de les competències digitals.

CLÀUSULA 1. OBJECTE DEL CONTRACTE

És objecte del present Plec de condicions tècniques fixar les prescripcions tècniques que han de regir la contractació del servei per impartir accions formatives pertanyents a la "Formació Ocupacional Local" adreçades a persones en situació d'atur i/o millora d'ocupació del Departament d'Ocupació de l'Ajuntament de Ripollet a executar durant els anys 2024-2025, i que s'ha de portar a terme per centres de formació i/o entitats de formació especialitzades.

Signatura 1 de 1
Carmen Pascual Andreu
21/11/2023

Podeu descarregar una còpia autèntica d'aquest document des de la seu electrònica:	
Codi Segur de Validació	0530888511164a039d3d89bc2021d246001
Url de validació	https://seu.ripollet.cat/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





Ajuntament de Ripollet



Ajuntament de Ripollet

Carrer de Balmes, 2

08291 Ripollet

Barcelona

Tel. 935 04 60 00

ripollet.cat

CLÀUSULA 2. DEFINICIÓ DEL PROJECTE

Les accions de qualificació professional que són objecte de la present licitació:

– Accions de “Formació Ocupacional Local” impulsades per l'Ajuntament de Ripollet i adreçades a persones en situació d'atur i/o millora d'ocupació amb l'objectiu de millorar l'ocupabilitat i les competències tècnic-professionals de les persones en recerca de feina, vinculades amb les necessitats del teixit empresarial del territori.

Lot	Acció Formativa	H	Participants total	Modalitat
1	Logística 4.0 + PRL magatzem	50	15	Presencial
	Carnet carretoners	28	15	Presencial
	Traçabilitat i codificació	30	15	Presencial

Lot	Acció Formativa	H	Participants total	Modalitat
2	Instal·lacions + PRL sector metall	90	15	Presencial
	Formació autòmat	70	15	Presencial
	Soldadura	70	15	Presencial

Lot	Acció Formativa	H	Participants total	Modalitat
3	Manteniment sostenible espais verds	60	15	Presencial
	Horticultura Ecològica i Jardineria Sostenible	60	15	Presencial

Lot	Acció Formativa	H	Participants total	Modalitat
	Neteja espais públics sociosanitaris	30	15	Presencial

21/11/2023

Signatura 1 de 1
Carmen Pascual Andreu

Podeu descarregar una còpia autèntica d'aquest document des de la seu electrònica:

Codi Segur de Validació 0530888511164a039d3d89bc2021d246001

Url de validació <https://seu.ripollet.cat/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp>

Metadades Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





Ajuntament de Ripollet



Ajuntament de Ripollet

Carrer de Balmes, 2
08291 Ripollet
Barcelona
Tel. 935 04 60 00
ripollet.cat

4	Gestió residus	50	15	Presencial
	PRL sector neteja	50	15	Presencial
	Treballs en alçada (10h *2 edicions)	20	30	Presencial

Lot	Acció Formativa	H	Participants total	Modalitat
5	Cuina amb certificat de manipulació d'aliments	60	15	Presencial
	Cambrer/a amb coneixements d'enologia	60	15	Presencial
	Certificat manipulació d'aliments (10h *4 edicions)	40	60	Presencial
	Nutrició i dietètica	35	15	Presencial

Lot	Acció Formativa	H	Participants total	Modalitat
6	E-Facturació	30	15	Presencial
	E-commerce	50	15	Presencial

Les accions formatives seran presencials, però es farà ús de la plataforma virtual d'aprenentatge del departament d'ocupació (Moodle) per posar en practicar competències digitals que permetin desenvolupar noves maneres de treballar, pensar i aprendre, i complementin la realització i seguiment de les formacions per part de l'alumnat.

Les formacions es realitzaran en dependències municipals i de manera prioritària a les instal·lacions de l'Ajuntament de Ripollet (C/Sant Sebastià 26, Ripollet), exceptuant les formacions que tal com s'indica a la clàusula 7 i l'Annex 1 requereixen instal·lacions específiques que haurà d'aportar la licitadora.

Signatura 1 de 1
Carmen Pascual Andreu
21/11/2023

Podeu descarregar una còpia autèntica d'aquest document des de la seu electrònica:

Codi Segur de Validació 0530888511164a039d3d89bc2021d246001

Url de validació <https://seu.ripollet.cat/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp>

Metadades Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





Ajuntament de Ripollet



Ajuntament de Ripollet

Carrer de Balmes, 2
08291 Ripollet
Barcelona
Tel. 935 04 60 00
ripollet.cat

Pel que fa a l'espai municipal, quedarà restringit per a la prestació del servei per part de l'adjudicatària i únicament es podrà utilitzar en l'exercici de les prestacions objecte d'aquest contracte. Aquesta disponibilitat d'espai en cap cas suposarà la integració de les persones físiques que prestin el servei en l'estructura de l'Ajuntament.

En aquest marc, l'adjudicatària haurà de:

- aportar els recursos humans i materials necessaris per portar a terme el servei.
- realitzar el seguiment i l'avaluació de les accions aprovades.

CLÀUSULA 3. OBJECTIUS GENERALS I OBJECTIUS ESPECÍFICS

Objectius generals:

Proveir del servei per impartir accions formatives pertanyents a la "Formació Ocupacional Local" adreçades a persones en situació d'atur i/o millora d'ocupació del Departament d'Ocupació de l'Ajuntament de Ripollet a executar durant els anys 2024-2025 amb l'objectiu de millorar la qualificació i competències professionals i digitals de les persones participants a través de l'adquisició de continguts formatius que complementin o capacitin el seu perfil professional.

Objectius específics:

Formació inclosa en Lot 1:

- "Logística 4.0 + PRL magatzem (30h)" de 50 hores, modalitat presencial, 15 participants per grup, una edició.
- "Carnet carretoners" de 28 hores, modalitat presencial, 15 participants per grup, una edició.
- "Traçabilitat i codificació" de 30 hores, modalitat presencial, 15 participants per grup, una edició.

Formació inclosa en Lot 2:

- "Instal·lacions + PRL sector metall (20h)" de 90 hores, modalitat presencial, 15 participants per grup, una edició.
- "Formació autòmat" de 70 hores, modalitat presencial, 15 participants per grup, una edició.
- "Soldadura" de 70 hores, modalitat presencial, 15 participants per grup,

Signatura 1 de 1
Carmen Pascual Andreu
21/11/2023

Podeu descarregar una còpia autèntica d'aquest document des de la seu electrònica:

Codi Segur de Validació 0530888511164a039d3d89bc2021d246001

Url de validació <https://seu.ripollet.cat/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp>

Metadades Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





Ajuntament de Ripollet



Ajuntament de Ripollet

Carrer de Balmes, 2
08291 Ripollet
Barcelona
Tel. 935 04 60 00
ripollet.cat

una edició.

Formació inclosa en Lot 3:

- “Manteniment sostenible espais verds” de 60 hores, modalitat presencial, 15 participants per grup, una edició.
- “Horticultura Ecològica i Jardineria Sostenible” de 60 hores, modalitat presencial, 15 participants per grup, una edició.

Formació inclosa en Lot 4:

- “Neteja espais públics socio-sanitaris” de 30 hores, modalitat presencial, 15 participants per grup, una edició.
- “Gestió residus” de 50 hores, modalitat presencial, 15 participants per grup, una edició.
- “PRL sector neteja” de 50 hores, modalitat presencial, 15 participants per grup, una edició.
- “Treballs en alçada” de 10 hores per edició, modalitat presencial, 15 participants per grup, 2 edicions.

Formació inclosa en Lot 5:

- “Cuina amb certificat de manipulació d'aliments” de 60 hores, modalitat presencial, 15 participants per grup, una edició.
- “Cambrer/a amb coneixements d'enologia” de 60 hores, modalitat presencial, 15 participants per grup, una edició.
- “Certificat manipulació d'aliments” de 10 hores per edició, modalitat presencial, 15 participants per grup, 4 edicions.
- “Nutrició i dietètica” de 35 hores, modalitat presencial, 15 participants per grup, una edició.

Formació inclosa en Lot 6:

- “E-Facturació” de 30 hores, modalitat presencial, 15 participants per grup, una edició.
- “E-Commerce, com gestionar vendes en línia” de 50 hores, modalitat presencial, 15 participants per grup, una edició.

CLÀUSULA 4. ÀMBIT D'APLICACIÓ

Persones en situació d'atur i/o millora d'ocupació, que cerquen la millora professional mitjançant la formació professional i tecnològica.

Signatura 1 de 1
Carmen Pascual Andreu
21/11/2023

Podeu descarregar una còpia autèntica d'aquest document des de la seu electrònica:

Codi Segur de Validació 0530888511164a039d3d89bc2021d246001

Url de validació <https://seu.ripollet.cat/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp>

Metadades Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





Ajuntament de Ripollet



Ajuntament de Ripollet
Carrer de Balmes, 2
08291 Ripollet
Barcelona
Tel. 935 04 60 00
ripollet.cat

CLÀUSULA 5. METODOLOGIA DE LA INTERVENCIÓ

Les licitadores podran presentar la seva proposta indicant el lot o lots als quals es volen presentar i aportant la documentació requerida per cadascun d'ells.

Les adjudicatàries d'aquests serveis s'encarregaran de la impartició teòric-pràctica del lot o lots adjudicats seguint els continguts recollits a l'ANNEX 1 i les instruccions metodològiques del Departament d'Ocupació. Se'ls facilitarà l'accés a l'aula virtual amb una antelació de 20 dies a l'inici de la formació per incorporar els recursos complementaris adients al curs.

L'adjudicatària serà responsable de:

- Programar, preparar les accions formatives i assignar l'equip corresponent a cadascuna de les formacions, adequant la metodologia i l'ús d'eines per impartir els continguts als objectius establerts a l'Annex 1.
- Impartir les sessions teòriques i tècniques per part del professorat docent segons continguts, modalitat i hores indicats en l'Annex 1.
- Adaptar la metodologia i recursos en el cas de persones participants amb discapacitat i/o necessitats psicosocials específiques.
- Coordinar-se amb la persona assignada des del Departament d'Ocupació abans de l'inici de la formació per rebre la informació necessària en referència a la utilització de la plataforma virtual d'aprenentatge del departament (Moodle).
- Utilitzar la plataforma virtual per treballar aspectes rellevants per a la comprensió dels aprenentatges ocupacionals al mateix temps que es desenvolupen competències digitals. Ha de facilitar materials didàctics als quals l'alumnat pugui accedir i consultar a voluntat (resums, síntesi i glossaris que identifiquin i defineixin els termes o vocables claus, material audiovisual, enllaços...). Des del departament s'habilitarà per a l'alumnat i professorat una aula amb equips informàtics per al seu ús durant la formació.

Signatura 1 de 1
Carmen Pascual Andreu
21/11/2023

Podeu descarregar una còpia autèntica d'aquest document des de la seu electrònica:

Codi Segur de Validació 0530888511164a039d3d89bc2021d246001

Url de validació <https://seu.ripollet.cat/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp>

Metadades Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





Ajuntament de Ripollet



Ajuntament de Ripollet

Carrer de Balmes, 2
08291 Ripollet
Barcelona
Tel. 935 04 60 00
ripollet.cat

- Elaborar els materials amb els continguts per cada alumne/a amb els logos corresponents. Cal lliurar còpia electrònica d'aquest material a la persona responsable assignada pel departament com a mínim deu dies abans de l'inici de la formació.
- Aportar els materials didàctics i de suport, inclòs tot el necessari per a la correcta realització de l'acció formativa com els equips de protecció individual indispensables per treballar amb seguretat (EPI), material fungible, equips i mitjans tècnics.
- Disposar del nombre d'unitats dels utensilis, màquines i eines requerits per assolir els continguts i objectius establerts a l'Annex 1.
- Assegurar que la impartició de la formació s'adequa a les exigències legals de la Llei de Prevenció de Riscos Laborals i compleix amb la Llei 31/1995, de 8 de novembre, de prevenció de Riscos Laborals.
- Fer una avaluació continua dels coneixements adquirits durant la formació per part de les persones participants amb la presentació de l'informe final de l'acció, segons s'indica a la clàusula 8 del present PPT.
- Realitzar la substitució del personal docent quan sigui necessari amb el compromís de comunicació prèvia a l'inici de l'activitat.
- Acreditar que disposa d'un sistema de seguiment de les accions formatives per garantir la qualitat del servei prestat.
- Informar a la persona assignada pel departament de les incidències que puguin donar-se amb l'alumnat durant la formació, siguin a l'aula o referent a l'ús de la plataforma.
- Acreditar la implementació de les mesures de seguretat necessàries i adequades al tipus de dades personals, conforme al Reglament General de Protecció de Dades, Reglament UE 2016/679 del Parlament Europeu i del Consell, de 27 d'abril de 2016, en vigor des del passat 25 de maig de 2018. Les dades que es requereixin seran les estrictament necessàries, adequades i pertinents per a la finalitat per a la qual es recullen.
- Declaració sobre el compliment dels requisits establerts als articles 32.1, 32.3 i 35.4 de la Llei 1/1998, de 7 de gener, de política lingüística (DOGC núm. 2553, de 7.1.1998).

21/11/2023

Signatura 1 de 1
Carmen Pascual Andreu

Podeu descarregar una còpia autèntica d'aquest document des de la seu electrònica:

Codi Segur de Validació 0530888511164a039d3d89bc2021d246001

Url de validació <https://seu.ripollet.cat/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp>

Metadades Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





Ajuntament de Ripollet



Ajuntament de Ripollet
Carrer de Balmes, 2
08291 Ripollet
Barcelona
Tel. 935 04 60 00
ripollet.cat

CLÀUSULA 6. PROGRAMACIÓ

Les activitats formatives es desenvoluparan entre 2024 i 2025 segons el calendari programat previst.

L o t	Acció Formativa	H	Participants total	Edi ció	Calendari previst
1	Logística 4.0 + PRL magatzem (30h)	50	15	1	2024
	Carnet carretoners	28	15	1	2024
	Traçabilitat i codificació	30	15	1	2024
2	Instal·lacions + PRL sector metall (20h)	90	15	1	2024
	Formació autòmat	70	15	1	2025
	Soldadura	70	15	1	2025
3	Manteniment sostenible espais verds	60	15	1	2024
	Horticultura Ecològica i Jardineria Sostenible	60	15	1	2024
4	Neteja espais públics socio-sanitaris	30	15	1	2024
	Gestió residus	50	15	1	2024
	PRL sector neteja	50	15	1	2024
	Treballs en alçada (10h)	20	30	2	2024/ 2025
5	Cuina amb certificat de manipulació d'aliments	60	15	1	2024
	Cambrer/a amb coneixements d'enologia	60	15	1	2024
	Certificat manipulació d'aliments (10h)	40	60	4	2024/ 2025
	Nutrició i dietètica	35	15	1	2025
6	E-Facturació	30	15	1	2024
	E-commerce	50	15	1	2025

El calendari d'execució es podrà modificar i ajustar segons l'acord establert entre l'adjudicatària i el Departament d'Ocupació. El calendari de festes i períodes de vacances serà fixat pel Departament d'Ocupació.

Signatura 1 de 1
Carmen Pascual Andreu
21/11/2023

Podeu descarregar una còpia autèntica d'aquest document des de la seu electrònica:	
Codi Segur de Validació	0530888511164a039d3d89bc2021d246001
Url de validació	https://seu.ripollet.cat/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





Ajuntament de Ripollet



Ajuntament de Ripollet

Carrer de Balmes, 2
08291 Ripollet
Barcelona
Tel. 935 04 60 00
ripollet.cat

CLÀUSULA 7. APORTACIÓ DE RECURSOS

L'adjudicatària del servei haurà de proveir del personal necessari degudament qualificat, amb la solvència tècnica que s'indiqui des del Departament d'Ocupació, i l'experiència per a la realització de les accions, d'acord amb la normativa vigent.

Haurà de fer arribar abans de la data d'inici de la formació la documentació següent:

- CV actualitzat del personal formador que durà a terme l'acció formativa.
- Declaració responsable de disposar de les certificacions legalment establertes acreditatives de que les persones adscrites a l'execució del contracte no han estat condemnades per algun delictes contra la llibertat i indemnitat sexual ni pel delictes de tràfic de persones.

En cas d'haver de substituir a la persona formadora proposada a la licitació, tal com es recull a la memòria, la persona que li substitueix haurà de reunir els requisits d'acreditació i comptar, com a mínim, amb la mateixa puntuació dels criteris de valoració automàtica presentats a la licitació. El canvi s'haurà de notificar en termini no inferior a 20 dies abans de l'inici del curs i haurà de ser validat pel personal responsable del departament d'ocupació que valorarà la documentació aportada.

Igualment, l'adjudicatària haurà de proveir de personal per coordinar-se amb el departament, establint-se una reunió prèvia a l'inici del curs amb una antelació mínima de 20 dies. La persona assignada a la coordinació farà el seguiment individual de l'alumnat, de la dinàmica del grup i de la supervisió de la docència.

Pel que fa a la disponibilitat de recursos materials i d'espai necessaris per a la correcta impartició de la formació tal com es recull a la clàusula 5 i l'Annex 1:

21/11/2023

Signatura 1 de 1
Carmen Pascual Andreu

Podeu descarregar una còpia autèntica d'aquest document des de la seu electrònica:

Codi Segur de Validació 0530888511164a039d3d89bc2021d246001

Url de validació <https://seu.ripollet.cat/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp>

Metadades Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





Ajuntament de Ripollet



Ajuntament de Ripollet

Carrer de Balmes, 2

08291 Ripollet

Barcelona

Tel. 935 04 60 00

ripollet.cat

Lot 1	
Acció Formativa	Requisits
Logística 4.0 + PRL magatzem (50h)	- Disposar d'un mostrari d'equips de protecció individual (EPI) per mostrar de manera pràctica el correcte ús d'aquests.
Carnet carretoners (28h)	- Estar acreditada per impartir el mòdul COMLO01PO, expedició del títol sota certificació norma UNE 58451:2015. - Disposar d'espai i maquinària per a la realització de la formació segons norma UNE. - Disposar de calçat i EPIS de seguretat per a totes les persones participants.
Traçabilitat i codificació (30h)	- No es contemplen requisits específics.

Lot 2	
Acció Formativa	Requisits
Instal·lacions + PRL sector metall (90h)	- Disposar de maquinària i material fungible per a la realització de la formació. - Disposar d'EPIS de seguretat per a totes les persones participants.
Formació autòmat (70h)	- Disposar dels equipaments propis d'un taller d'automatismes: equips adequats a les pràctiques, eines i utillatge, material fungible. - Disposar d'EPIS de seguretat per a totes les persones participants.
Soldadura (70h)	- Disposar de la maquinària i material fungible necessari per a la realització de la formació: soldadors i eines auxiliars com claus d'estrènyer, dinamomètriques i de graus, tornavisos, alicates, martells i maces, granetes, llimes, fileres de roscar, extractors, eines de tall; útils de fixació, etc. - Disposar d'EPIS de seguretat per a totes les persones participants.

Signatura 1 de 1
Carmen Pascual Andreu
21/11/2023

Podeu descarregar una còpia autèntica d'aquest document des de la seu electrònica:

Codi Segur de Validació 0530888511164a039d3d89bc2021d246001

Url de validació <https://seu.ripollet.cat/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp>

Metadades Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





Ajuntament de Ripollet



Ajuntament de Ripollet

Carrer de Balmes, 2

08291 Ripollet

Barcelona

Tel. 935 04 60 00

ripollet.cat

Lot 3	
Acció Formativa	Requisits
Manteniment sostenible espais verds (60h)	- Disposar de maquinària per a la realització de la formació: tallagespa, desbrossadores, tallabardisses, motoserres, maquinaria manual (pala, aixada, rasclet, rascador, escombra per a gespa, forca, eines de mà, tisores de podar). - Disposar de calçat i EPIS de seguretat per a totes les persones participants.
Horticultura Ecològica i Jardineria Sostenible (60h)	- Disposar de maquinària per a la realització de la formació: tallagespa, desbrossadores, tallabardisses, motoserres, maquinaria manual (pala, aixada, rasclet, rascador, escombra per a gespa, forca, eines de mà, tisores de podar). - Disposar de calçat i EPIS de seguretat per a totes les persones participants.

Lot 4	
Acció Formativa	Requisits
Neteja espais públics sociosanitaris (30h)	- Disposar de maquinària per a la realització de la formació: Kàrcher, màquina fregadora, escombradora i abrillantadora.. - Disposició d'EPIS de seguretat per a totes les persones participants en la formació.
Gestió residus (50h)	- No es contemplen requisits específics.
PRL sector neteja (50h)	- No es contemplen requisits específics.
Treballs en alçada (10h) *2 edicions	- Disposar d'espai i eines per a la realització de la formació segons norma UNE. - Disposar de calçat i EPIS de seguretat per a totes les persones participants en la formació. - Disponibilitat de més d'un formador/a per a la part pràctica (assegurar la participació activa del grup).

Signatura 1 de 1
Carmen Pascual Andreu
21/11/2023

Podeu descarregar una còpia autèntica d'aquest document des de la seu electrònica:

Codi Segur de Validació 0530888511164a039d3d89bc2021d246001

Url de validació <https://seu.ripollet.cat/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp>

Metadades Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





Ajuntament de Ripollet



Ajuntament de Ripollet

Carrer de Balmes, 2
08291 Ripollet
Barcelona
Tel. 935 04 60 00
ripollet.cat

Lot 5	
Acció Formativa	Requisits
Cuina amb certificat de manipulació d'aliments (60h)	- Disposar d'EPIS de seguretat per a totes les persones participants en la formació. - Material fungible necessari per a la realització de la formació.
Cambrer/a amb coneixements d'enologia (60h)	- Disposar de PDAs, TPVs o plataformes de pagament mòbil per dur a terme activitats pràctiques com a part de la formació. - Material fungible necessari per a la realització de la formació.
Certificat manipulació d'aliments (10h)*4 ed.	- No es contemplen requisits específics.
Nutrició i dietètica (35h)	- No es contemplen requisits específics.

Lot 6	
Acció Formativa	Requisits
E-Facturació (30h)	- No es contemplen requisits específics.
E-commerce (50h)	- No es contemplen requisits específics.

CLÀUSULA 8. SEGUIMENT I AVALUACIÓ DE LA GESTIÓ

Amb motiu de la implementació del sistema de gestió de la qualitat segons norma ISO 9001:2015 en les accions formatives desenvolupades per l'Ajuntament de Ripollet i per assegurar el compliment dels requisits del servei, aquest serà avaluat mitjançant la valoració de les persones participants (ISO_FO_FP04 Full_valoració) i tenint en compte les incidències registrades.

En aquest sentit, l'adjudicatària haurà d'utilitzar els documents proporcionats pel departament d'Ocupació en la gestió i realització de les accions:

Signatura 1 de 1
Carmen Pascual Andreu
21/11/2023

Podeu descarregar una còpia autèntica d'aquest document des de la seu electrònica:

Codi Segur de Validació 0530888511164a039d3d89bc2021d246001

Url de validació <https://seu.ripollet.cat/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp>

Metadades Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





Ajuntament de Ripollet



Ajuntament de Ripollet

Carrer de Balmes, 2
08291 Ripollet
Barcelona
Tel. 935 04 60 00
ripollet.cat

- ISO_FO_FPO5 Full assistència formacions: el personal formador ha de passar llistat d'assistència diària i informar de les incidències que es puguin produir a l'aula al personal tècnic del departament assignat al servei.
- ISO_FO_FPO3 Full activitat docent: informe setmanal que reculli els mòduls, continguts formatius, activitats realitzades i recursos didàctics i materials emprats durant la impartició de la formació.

L'adjudicatària és responsable per a la justificació tècnica del curs de:

- Gestionar l'assistència aportant evidències de la presencialitat (ISO_FO_FPO6 Full assistència formacions).
- Crear i gestionar activitats avaluable segons el model d'avaluació continua.
- L'elaboració de l'informe d'avaluació de l'alumnat, indicant l'aprofitament o no del curs segons els models establerts (certificats d'aprofitament o certificats d'assistència ISO_FO_FPO8 Model diplomes formació, ISO_FO_FPO7 Informe avaluació).

Per poder avaluar l'aprofitament o no de la formació, es requerirà l'assistència al 75% de les classes presencials i haver superat amb èxit les activitats avaluable dels continguts teòrics impartits.

CLÀUSULA 9. ASPECTES ORGANITZATIUS

L'adjudicatària ha d'assumir els riscos de la realització del servei mitjançant la presentació d'una pòlissa d'assegurances de responsabilitat civil i d'accidents tal com preveu el plec de clàusules administratives.

La persona o persones professionals que executin l'actuació hauran d'estar cobertes de possibles accidents, durant el període d'execució, a través d'una Pòlissa d'assegurances per accident, mort, invalidesa i assistència sanitària, tots derivats del risc d'accidents durant l'assistència al servei contractat o durant el desplaçament a aquest per qualsevol mitjà.

21/11/2023

Signatura 1 de 1
Carmen Pascual Andreu

Podeu descarregar una còpia autèntica d'aquest document des de la seu electrònica:

Codi Segur de Validació 0530888511164a039d3d89bc2021d246001

Url de validació <https://seu.ripollet.cat/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp>

Metadades Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





Ajuntament de Ripollet



Ajuntament de Ripollet
Carrer de Balmes, 2
08291 Ripollet
Barcelona
Tel. 935 04 60 00
ripollet.cat

ANNEX 1: CONTINGUTS de les accions formatives

Lot 1:

Curs	Logística 4.0 + PRL magatzem
Objectius	-Conèixer les funcions necessàries per a la gestió de magatzems mitjançant dispositius mòbils que donin resposta a la logística de l'empresa amb informació a temps real. -Rebre formació en PRL conforme al RD 39/1997, de 17 de gener, pel qual s'aprova el Reglament dels Serveis de Prevenció.
Continguts	LOGISTICA 4.0 (20h) 1. Introducció als magatzems digitals: beneficis i requisits dels magatzems digitals; identificació, localització i seguiment de mercaderies; gestió de magatzems digitals segons la seva ubicació: Ubicació fixa o caòtica; regles d'ubicació segons ordre de sortida (LIFO, FIFO i LEFO); zones de magatzem i reubicacions. 2. Terminals de ràdio-freqüència: ús dels terminals de ràdio- freqüència; codificació i etiquetatge; articles compostos o kits. 3. Ús de la PDA en la gestió de magatzems: preparació de comandes de client -Picking, validació i expedició; registre d'entrades, recepció de compres, devolució de vendes i flux intern; generació d'etiquetes i notifikacions d'incidències per manca d'estoc o mal estat del producte; informes d'estoc. CURS Bàsic DE PREVENCIÓ DE RISCOS LABORALS (30h) FCOS02 Seguretat i salut en el treball Riscos generals i la seva prevenció 3. Riscos específics i la seva prevenció en el sector corresponent a l'activitat de l'empresa Elements bàsics de gestió de la prevenció de riscos
Tipologia aprenentatge	Presencial amb el suport de l'aula virtual. Es combinarà aspectes teòrics amb la pràctica dels conceptes treballats.

Signatura 1 de 1
Carmen Pascual Andreu
21/11/2023

Podeu descarregar una còpia autèntica d'aquest document des de la seu electrònica:

Codi Segur de Validació 0530888511164a039d3d89bc2021d246001

Url de validació <https://seu.ripollet.cat/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp>

Metadades Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





Ajuntament de Ripollet



Ajuntament de Ripollet

Carrer de Balmes, 2

08291 Ripollet

Barcelona

Tel. 935 04 60 00

ripollet.cat

Hores	50h
Núm. Participants	15
Lloc	Departament d'Ocupació
Data prevista	2024
Requisits participants	No calen requisits previs.

Curs	Conducció de carretons elevadors
Objectius	-Adquirir les competències i habilitats necessàries per a la correcta conducció i maneig de carretons elevadors amb control de les càrregues total i seguretat en la tasca (COML001PO).
Continguts	CONDUCCIÓ DE CARRETONS ELEVADORS 1. L'ofici de l'operador de carretons. 2. El carretó elevador. 3. Mecànica i manteniment del carretó. 4. Maneig de carretons elevadors. 5. Simbologia. 5. Seguretat en la conducció de carretons. 7. Ergonomia en la conducció de carretons. 8. Normativa aplicable.
Tipologia aprenentatge	Presencial amb el suport de l'aula virtual. Es combinarà aspectes teòrics amb la pràctica dels conceptes treballats.
Hores	28h
Núm. Participants	15
Lloc	Departament d'Ocupació Espai facilitat per l'entitat formadora
Data prevista	2024
Requisits participants	No calen requisits previs.

Curs	Traçabilitat i codificació
Objectius	-Conèixer el procés que permet determinar l'origen de les matèries primeres, els processos o transformacions que ha sofert el producte, la distribució i la localització del producte una vegada en destí per a ser posat a l'abast del consumidor final.

Signatura 1 de 1
Carmen Pascual Andreu
21/11/2023

Podeu descarregar una còpia autèntica d'aquest document des de la seu electrònica:	
Codi Segur de Validació	0530888511164a039d3d89bc2021d246001
Url de validació	https://seu.ripollet.cat/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





Ajuntament de Ripollet



Ajuntament de Ripollet

Carrer de Balmes, 2

08291 Ripollet

Barcelona

Tel. 935 04 60 00

ripollet.cat

	- Conèixer els processos de codificació i estandardització d'etiquetes per a garantir la traça dels productes, el sistema EAN, els principis d'aquest sistema i els codis corresponents a unitats de consum, empaquetatge i logística.
Continguts	TRAÇABILITAT I CODIFICACIÓ 1. Codificació i simbologia 1.1 Objectius per estandarditzar la codificació. 1.2 Creació d'un catàleg. 1.3 Elements necessaris per aplicar la codificació. 1.4 Numeració EAN. 1.5 Elements necessaris per codificar i etiquetar. 1.6 Nivells de codificació estàndard. 1.7 Codi EAN-13 (Unitats de consum). 1.8 Codi EAN-14 (Unitats d'empaquetatge). 1.9 Codi EAN-128 (Unitat logística). 1.10 Càlcul del dígit de control o dígit verificador. 1.11 Sistemes d'Identificació per Radiofreqüència. 2. Qualitat de la simbologia EAN 2.1 Codi de barres i errors de lectura freqüent. 2.2 Tipus de Simbologia. 2.3 Aspectes tècnics generals. 2.4 Factors de qualitat en simbologia. 3. Traçabilitat dels productes. 3.1 Definició 3.2 Objectius de traçabilitat. 3.3 Legislació en traçabilitat. 3.4 Tipus de traçabilitat. 3.5 Procés de traçabilitat. 3.6 Principis i funcions de traçabilitat. 3.7 Informació traçable. 3.8 Aplicacions de traçabilitat. 3.9 Procés OER: Optimització l'Expedició / Recepció. 3.10 Eines tecnològiques per a aplicacions traçabilitat.
Tipologia aprenentatge	Presencial amb el suport de l'aula virtual. Es combinarà aspectes teòrics amb la pràctica dels conceptes treballats.
Hores	30h

Signatura 1 de 1
Carmen Pascual Andreu
21/11/2023

Podeu descarregar una còpia autèntica d'aquest document des de la seu electrònica:

Codi Segur de Validació 0530888511164a039d3d89bc2021d246001

Url de validació <https://seu.ripollet.cat/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp>

Metadades Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





Ajuntament de Ripollet



Ajuntament de Ripollet

Carrer de Balmes, 2

08291 Ripollet

Barcelona

Tel. 935 04 60 00

ripollet.cat

Núm. Participants	15
Lloc	Departament d'Ocupació
Data prevista	2024
Requisits participants	No calen requisits previs.

Lot 2:

Curs	Instal·lacions + PRL sector metall
Objectius	–Capacitar per fer tasques auxiliars d'instal·lació de canonades, manipulació i unió de tubs de diferents tipus de materials, muntar i/o desmuntar radiadors i aparells de climatització d'ús domèstic, així com operacions auxiliars de muntatge i manteniment d'instal·lacions elèctriques interiors. –Donar a conèixer a les persones treballadores d'oficis de l'àrea de producció i manteniment (12h bàsiques + 8h específica per ofici) dels coneixements bàsics en matèria de prevenció de riscos laborals de l'ofici desenvolupat dins de l'àrea de producció i/o manteniment.
Continguts	INSTAL·LACIONS (70h) 1 Manipulació i assemblatge de canonada 1. Descripció dels diversos materials. 2. Unió canonades PVC desguàs i sifons. 3. Unió soldadura canonada de coure, aixetes i unions roscades. 4. Unió expansió canonada PEX (WISBO), aixetes i unions roscades. 5. Unió premsada canonada PEX-ALPVC (multicapa), aixetes i unions roscades. 2 Muntatge i manteniment d'instal·lacions elèctriques interiors 1. Descripció elements d'instal·lació. 2. Instal·lació en habitatge: interruptors, commutadors, creuaments, punts de llum i endolls. 3. Instal·lació Fotovoltaica, muntatge de plaques fotovoltaïques, proteccions i inversors. 3 Instal·lació i posada en marxa d'aparells de calefacció i clima domèstics

Signatura 1 de 1
Carmen Pascual Andreu
21/11/2023

Podeu descarregar una còpia autèntica d'aquest document des de la seu electrònica:

Codi Segur de Validació 0530888511164a039d3d89bc2021d246001

Url de validació <https://seu.ripollet.cat/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp>

Metadades Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





Ajuntament de Ripollet



Ajuntament de Ripollet

Carrer de Balmes, 2

08291 Ripollet

Barcelona

Tel. 935 04 60 00

ripollet.cat

1. Descripció elements d'instal·lació.
2. Instal·lació Caldera Connexió A.C.S., connexió Radiadors, desguàs, connexió de gas, connexió elèctrica, connexió termòstat, xemeneia.
3. Instal·lació Aerotèrmica Connexió A.C.S., connexió Radiadors, desguàs, connexió de gas, connexió elèctrica, connexió termòstat.

PRL SECTOR METALL (20h)

Part comuna o troncal (12 h)

- Verificació, identificació i vigilància del lloc de treball i el seu entorn: riscos i mesures preventives; coneixement de l'entorn del lloc de treball i planificació de les tasques des d'un punt de vista preventiu; emmagatzematge i apilament de materials; manipulació de productes químics, fitxa de dades de seguretat i simbologia; ordre i neteja; senyalització, trànsit pel centre de treball.

- Interferències entre activitats.

- Drets i obligacions: marc normatiu general i específic; organització de la prevenció; foment de la presa de consciència sobre la importància d'involucrar-se en la prevenció de riscos laborals; participació, informació, consulta i propostes.

- Seguretat viària.

- Primers auxilis i mesures d'emergència: coneixements específics bàsics. Objectius i funcions.

Part específica (8 h)

- Definició dels treballs: coneixements específics bàsics. Objectius i funcions.

- Tècniques preventives específiques: aplicació del pla de seguretat i salut en la tasca concreta, avaluació i informació específica de riscos; riscos específics i mesures preventives; proteccions col·lectives i individuals (col·locació, usos i obligacions i manteniment).

- Mitjans auxiliars, equips i eines.

Tipologia aprenentatge	Presencial amb el suport de l'aula virtual. Es combinarà aspectes teòrics amb la pràctica dels conceptes treballats.
Hores	90h
Núm. Participants	15
Lloc	Departament d'Ocupació
Data prevista	2024
Requisits participants	No calen requisits previs.

Signatura 1 de 1
Carmen Pascual Andreu
21/11/2023

Podeu descarregar una còpia autèntica d'aquest document des de la seu electrònica:

Codi Segur de Validació 0530888511164a039d3d89bc2021d246001

Url de validació <https://seu.ripollet.cat/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp>

Metadades Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





Ajuntament de Ripollet



Ajuntament de Ripollet

Carrer de Balmes, 2

08291 Ripollet

Barcelona

Tel. 935 04 60 00

ripollet.cat

Curs	Formació autòmat (nivell inicial)
Objectius	- Configurar circuits d'automatismes programables, seleccionant els seus elements i elaborant esquemes. - Conèixer els conceptes fonamentals en l'automatisme, de l'estructura de l'autòmat i el seu funcionament. - Muntar sistemes automàtics amb control programable, interpretant documentació tècnica i verificant el seu funcionament. - Realitzar la inspecció d'autòmats, diagnòstic i reparació de les avaries i disfuncions, ajustant o substituint els elements defectuosos.
Continguts	FORMACIÓ AUTÒMAT 1- Configuració circuits amb autòmats programables. 2- Sistemes automàtics amb control programable. 3- Avaries d'instal·lacions d'automàtiques amb control programable. 4- Manteniment i reparació d'instal·lacions d'automatització industrial programable circuits amb autòmats programables.
Tipologia aprenentatge	Presencial amb el suport de l'aula virtual. Es combinarà aspectes teòrics amb la pràctica dels conceptes treballats.
Hores	70h
Núm. Participants	15
Lloc	Departament d'Ocupació
Data prevista	2025
Requisits participants	No calen requisits previs.

Signatura 1 de 1
Carmen Pascual Andreu
21/11/2023

Podeu descarregar una còpia autèntica d'aquest document des de la seu electrònica:

Codi Segur de Validació 0530888511164a039d3d89bc2021d246001

Url de validació <https://seu.ripollet.cat/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp>

Metadades Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





Ajuntament de Ripollet



Ajuntament de Ripollet

Carrer de Balmes, 2

08291 Ripollet

Barcelona

Tel. 935 04 60 00

ripollet.cat

Curs	Soldadura amb operacions bàsiques de fabricació mecànica
Objectius	-Intervenir en procediments de fabricació de les línies industrials en les que es realitzen operacions auxiliars de producció, així com realitzar operacions bàsiques de muntatge de conjunts o estructures metàl·liques mitjançant unions fixes o desmuntables als diferents processos auxiliars i contextos de fabricació mecànica. - Analitzar la documentació tècnica (plànols, esquemes, procediment de soldadura, etc.) -Identificar els materials emprats en les soldadures, analitzant la seva composició i comportament. -Analitzar els processos de soldadura identificant les seqüències, necessitats dels materials, equipaments i mitjà auxiliars. -Conèixer el procés de preparació i manteniment de les màquines. -Realitzar el procés de soldadura
Continguts	SOLDADURA 1. Soldadura elèctrica amb arc amb elèctrodes revestits 2. El generador de soldadura 3. L'elèctrode: classificació dels elèctrodes 4. Tipus d'unions i posicions de soldadura 5. Coneixement i utilització d'eines mecàniques emprades en muntatge mecànic: eines auxiliars, claus d'estrènyer, dinamomètriques i de graus, tornavisos, alicates, martells i maces, granetes, llimes fileres de roscar, extractors, eines de tall; útils de fixació... 6. Coneixement i ús de les unions fixes i desmuntables: unions fixes i desmuntables, tècniques d'unió i muntatge; unions fixes, premsades, per congrenyat, ancoratges i reblats; unions adhesives, coles i coles, resines, composites, polietilens, poliuretans; unions desmuntables, tipus i aplicacions. 7. Execució d'operacions de muntatge: muntatge segons full de procés; identificació d'elements components de conjunts i subconjunts; preparació i disposició en ordre de

Signatura 1 de 1
Carmen Pascual Andreu
21/11/2023

Podeu descarregar una còpia autèntica d'aquest document des de la seu electrònica:

Codi Segur de Validació 0530888511164a039d3d89bc2021d246001

Url de validació <https://seu.ripollet.cat/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp>

Metadades Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





Ajuntament de Ripollet



Ajuntament de Ripollet

Carrer de Balmes, 2
08291 Ripollet
Barcelona
Tel. 935 04 60 00
ripollet.cat

	muntatge de materials; aplicació de normes de seguretat en el treball.
Tipologia aprenentatge	Presencial amb el suport de l'aula virtual. Es combinarà aspectes teòrics amb la pràctica dels elements treballats. Les persones participants hauran de fer pràctiques amb la maquinària i aplicar els conceptes treballats a la part teòrica.
Hores	70h
Núm. Participants	15
Lloc	Departament d'Ocupació
Data prevista	2025
Requisits participants	No calen requisits previs.

Lot 3:

Curs	Manteniment sostenible espais verds
Objectius	- Diferenciar els usos de la vegetació en jardineria: elegir l'espècie en funció de l'ús que se li vulgui donar; descriure els usos de la vegetació. - Identificar les espècies més comunes en jardineria pública mediterrània: reconèixer les espècies i identificar espècies amb problemàtica concreta. - Programar un reg en base al càlcul de les necessitats de reg dels diversos espais públics. - Conèixer i realitzar les operacions habituals de manteniment de xarxes de reg. - Aplicar les tècniques que permetin millorar la retenció de l'aigua en el sòl i utilitzar un programador per l'estalvi d'aigua, a partir del coneixement dels accessoris que ens permeten estalviar aigua. - Conèixer i aplicar tècniques sobre el manteniment i ús d'eines i maquinària destinada a la jardineria professional a nivell d'usuari (no mecànica). - Conèixer els criteris bàsics de poda i identificar els diferents tipus així com les conseqüències negatives de la poda. - Diferenciar i saber utilitzar els elements de l'equip bàsic

Signatura 1 de 1
Carmen Pascual Andreu
21/11/2023

Podeu descarregar una còpia autèntica d'aquest document des de la seu electrònica:

Codi Segur de Validació 0530888511164a039d3d89bc2021d246001

Url de validació <https://seu.ripollet.cat/absis/idi/arx/diariabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp>

Metadades Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





Ajuntament de Ripollet



Ajuntament de Ripollet
Carrer de Balmes, 2
08291 Ripollet
Barcelona
Tel. 935 04 60 00
ripollet.cat

	de poda en altura, els aparells d'enfilar-se i la funció que tenen. - Saber utilitzar els EPI's per enfilar-se en els arbres i aplicar les mesures de protecció en els treballs de poda en alçada. - Realitzar el manteniment i els diversos tipus de poda d'arbusts, en el moment més idoni, utilitzant les eines i els materials adients a cada cas. - Conèixer el comportament dels diferents tipus d'arbusts, vigorositat i període de creixement. - Realitzar els diferents tipus de poda segons tipologia i característiques de l'arbust: aplicar la poda correcta segons els tipus de branques i la formació estructural. - Reconèixer el model i realitzar la poda adient en cada cas.
Continguts	MANTENIMENT SOSTENIBLE ESPAIS VERDS 1- Identificació i aplicació d'espècies vegetals al jardí 1.1 Tipus de vegetació segons el port: entapissant, arbustiu, enfiladís, arbori. 1.2 Potencial pràctic de tipus: prats, parterres, massissos, tanques vegetals, pantalla, exemplar individual, alineacions, coberta. 1.3 Identificació d'espècies: herbàcies, arbustives (i mates), enfiladisses, arbòries, palmàcies. 2- Instal·lacions de reg en jardineria pública 2.1 Sistemes de reg utilitzats en jardineria urbana: aspersió, difusió i reg localitzat. 2.2 Components i accessoris de reg. 2.3 Muntatge de les instal·lacions. 2.4 Estimació de les necessitats d'aigua i periodicitat d'una instal·lació de reg d'un parc públic. 2.5 Pluviometria i uniformitat de la instal·lació de reg. 2.6 Operacions de manteniment de les xarxes de reg. 2.7 Espècies vegetals de poques necessitats hídriques. 2.8 Tècniques que permetin millorar la retenció d'aigua en el sòl. 2.9 Programadors per l'estalvi d'aigua. 2.10 Càlcul de dosi i temporització del reg. 3- Manteniment de maquinària de jardineria. 3.1 Criteris d'ús i seguretat en el treball. 3.2 Manteniment i reparacions bàsiques en maquinària de tipus: retalla tanques, tisores; pneumàtiques amb bateria, segadores, moto serres i desbrossadores, bufadores i motocultors.

Signatura 1 de 1
Carmen Pascual Andreu
21/11/2023

Podeu descarregar una còpia autèntica d'aquest document des de la seu electrònica:

Codi Segur de Validació 0530888511164a039d3d89bc2021d246001

Url de validació <https://seu.ripollet.cat/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp>

Metadades Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





Ajuntament de Ripollet



Ajuntament de Ripollet

Carrer de Balmes, 2

08291 Ripollet

Barcelona

Tel. 935 04 60 00

ripollet.cat

	3.3 Riscos laborals i mesures de seguretat. 3.4 Utilització dels equips d'autoprotecció. 4- Poda d'arbust 4.1 L'arbust com a element del jardí: tipus d'arbusts i agrupacions vegetals arbustives. 4.2 Conceptes bàsics sobre poda. 4.3 Tipus de poda aplicats als arbusts. 4.4 Programació de la poda d'arbusts. 4.5 Eines, màquines, materials auxiliars i Equips de Protecció Individual (EPI) adients. 4.6 Operacions amb motoserra: requisits generals per treballar amb ella i requisits del treballador; dispositius de seguretat i manteniment; transport i posada en funcionament de la motoserra; principals causes d'accidents associades al seu ús incorrecte. 4.7 Mesures de seguretat que cal seguir.
Tipologia aprenentatge	Presencial amb el suport de l'aula virtual. Es combinarà aspectes teòrics amb la pràctica dels elements treballats. Les persones participants hauran de fer pràctiques amb la maquinària i aplicar els conceptes treballats a la part teòrica. Emprarà activitats en parcs i espais verds propers, per tal d'estudiar i fixar els conceptes treballats en un entorn real.
Hores	60h
Núm. Participants	15
Lloc	Departament d'Ocupació
Data prevista	2024
Requisits participants	No calen requisits previs.

Curs	Horticultura Ecològica i Jardineria Sostenible
Objectius	-Conèixer un model de gestió agrícola que combina les millors pràctiques ambientals, un alt nivell de biodiversitat, la conservació dels recursos naturals, i una producció conforme a les preferències de determinats consumidors per productes obtinguts a partir de substàncies i processos naturals.

Signatura 1 de 1
Carmen Pascual Andreu
21/11/2023

Podeu descarregar una còpia autèntica d'aquest document des de la seu electrònica:

Codi Segur de Validació 0530888511164a039d3d89bc2021d246001

Url de validació <https://seu.ripollet.cat/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp>

Metadades Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





Ajuntament de Ripollet



Ajuntament de Ripollet

Carrer de Balmes, 2

08291 Ripollet

Barcelona

Tel. 935 04 60 00

ripollet.cat

	–Fomentar la biodiversitat i el maneig ecològic dels espais enjardinats, reduir el consum dels recursos hídrics, identificar les espècies autòctones més adequades per la seva capacitat d'adaptació, conèixer la importància de planificar i dissenyar prioritzant accions de conservació i manteniment de la vegetació emprant mètodes naturals i tècniques culturals respectuoses amb el mitjà.
Continguts	HORTICULTURA ECOLÒGICA I JARDINERIA SOSTENIBLE 1. Introducció a la horticultura i jardineria ecològica: diferències entre agricultura ecològica i agricultura convencional; principis i pràctiques usuals en producció ecològica; procés de conversió a la producció ecològica (pla de conversió). 2. Reglaments i normativa que regulen l'activitat ecològica: ajudes agroambientals; organismes de certificació; procés de certificació; Guia d'Operadors Ecològics de Catalunya; comercialització de productes agroecològic. 3. Llavors i plantes: varietats i ús de llavors; material de propagació vegetal; obtenció, recuperació i conservació de llavors; millora vegetal; components i propietats del sòl; necessitats nutritives de les plantes; fertilització ecològica; associacions i rotació de cultius; les cobertes vegetals i les tanques. 4. Control de plagues i malalties i ús de la flora adventícia: pràctiques de control de plagues i malalties; tècniques culturals, parany i control biològic; plagues, malalties i fisiopaties més comunes en jardineria; tècniques de maneig de la flora adventícia; avantatges i inconvenients de les males herbes; mètodes preventius i mètodes directes de control. 5. Manteniment d'elements vegetals i maneig ecològic dels espais enjardinats: inventari bàsic d'elements vegetals; labors de manteniment dels elements vegetals; labors de manteniment de gespes.

Signatura 1 de 1
Carmen Pascual Andreu
21/11/2023

Podeu descarregar una còpia autèntica d'aquest document des de la seu electrònica:

Codi Segur de Validació 0530888511164a039d3d89bc2021d246001

Url de validació <https://seu.ripollet.cat/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp>

Metadades Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





Ajuntament de Ripollet



Ajuntament de Ripollet
Carrer de Balmes, 2
08291 Ripollet
Barcelona
Tel. 935 04 60 00
ripollet.cat

	6. Manteniment d'infraestructures, equipament i mobiliari de zones enjardinades: inventari bàsic d'infraestructures, equipament i mobiliari; operacions bàsiques de manteniment. 7. Pràctiques amb les eines més utilitzades en jardineria: correcte ús del tallagespa, desbrossadores, tallabardisses, motoserres i maquinaria manual (pala, aixada, rasclet, rascador o escarificador per a llevar males herbes, escombra per a gespa, forca, eines de mà, tisores de podar). 8. Normativa bàsica vigent en matèria de manteniment de jardins, parcs i zones verdes: normes de prevenció de riscos laborals; normes de qualitat; normes de protecció ambiental.
Tipologia aprenentatge	Presencial amb el suport de l'aula virtual. Es combinarà aspectes teòrics amb la pràctica dels elements treballats. Les persones participants hauran de fer pràctiques amb la maquinària i aplicar els conceptes treballats a la part teòrica.
Hores	60h
Núm. Participants	15
Lloc	Departament d'Ocupació
Data prevista	2024
Requisits participants	No calen requisits previs.

Lot 4:

Curs	Neteja espais públics socio-sanitaris
Objectius	- Conèixer les tècniques i procediments de neteja amb maquinària així com els utensilis a tenir en compte en la pràctica diària. - Tenir present aspectes claus en la neteja de centres socio-sanitaris. - Entendre Bold APP, un aplicatiu de gestió de dades personals i de treball, com a mostra de sistema de gestió d'horaris, tasques, torns.

Signatura 1 de 1
Carmen Pascual Andreu
21/11/2023



Ajuntament de Ripollet



Ajuntament de Ripollet

Carrer de Balmes, 2

08291 Ripollet

Barcelona

Tel. 935 04 60 00

ripollet.cat

	- Conèixer les tècniques i estratègies més òptimes en la neteja de vidres, mobiliari interior i tractament i manteniment de sòls, parets i sostres. - Incrementar el perfil professional del personal de neteja adaptant-lo a les noves necessitats del mercat.
Continguts	NETEJA ESPAIS PÚBLICS SOCIO SANITARIS 1. Metodologia d'eines digitals específiques 1.1 Campus virtual. Dispositiu digital per a l'aprenentatge continu: consulta de procediments i protocols específics d'actuació, familiarització amb dispositius digitals en la realització del treball: tasques de reporting, pla de treball, comunicació d'incidències, etc.. 1.2 APP BOLD: APP de Consulta i modificació de dades personals i de treball. 2. Neteja, tractament i manteniment de sòls, parets i sostres en edificis i locals 2.1 Eines específiques pe la neteja de sòls: maquinaria fregadora, escombradora i abrillantadora; netejadora, Kàrcher, màquina "Quitachicles"; maquinària de neteja d'escaleres mecàniques. 2.2 Tècniques de neteja: conceptes neteja i desinfecció; factors que intervenen en operacions de neteja. 2.3 Gestió i tractament de residus. Aplicació i seguiment de mesures correctives. 3. Neteja de mobiliari interior 3.1 Tècniques de neteja i desinfecció de lavabos, processos de gestió i tractament de residus en la neteja de mobiliari i aplicació i seguiment de mesures de prevenció en la neteja de mobiliari socio sanitari. Utilització del kàrcher per la neteja a pressió i en profunditat de superfícies. 3.2 Aplicació de productes i tècniques de neteja i mobiliari. 4. Tècniques i procediments de neteja amb utilització de maquinària

Signatura 1 de 1
Carmen Pascual Andreu
21/11/2023

Podeu descarregar una còpia autèntica d'aquest document des de la seu electrònica:

Codi Segur de Validació 0530888511164a039d3d89bc2021d246001

Url de validació <https://seu.ripollet.cat/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp>

Metadades Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





Ajuntament de Ripollet



Ajuntament de Ripollet
Carrer de Balma, 2
08291 Ripollet
Barcelona
Tel. 935 04 60 00
ripollet.cat

	4.1 Neteja amb màquines: classificació, components i manteniment; utilització de productes de neteja: identificació, propietats i emmagatzematge.
	4.2 Processos de neteja amb maquinària i utensilis específics. 5. Dispensadors tecnològics de uniformes i neteja de quiròfans i zones crítiques 5.1 Nous dispensadors tecnològics de uniformes de quiròfans. Requereixen programació per al seu correcte funcionament. 5.2 Neteja del quiròfan: Coneixement específic de les instal·lacions i el seu funcionament. 5.3 Retirada i transport de residus i zona de malalts infecciosos. 6. Neteja de vidres en edificis i locals 6.1 Tècniques de neteja de vidres i utilització de l'equipament per a neteja de superfícies de vidre. 7. Competències digitals associades al lloc de treball de neteja 7.1 Ús de dispositius digitals com a centres d'assignació de tasques i organització del treball: prioritització d'àrees de neteja, canvi de tasques, noves peticions...
Tipologia aprenentatge	Presencial amb el suport de l'aula virtual. Es combinarà aspectes teòrics amb la pràctica dels elements treballats. Les persones participants hauran de fer pràctiques amb la maquinària i aplicar els conceptes treballats a la part teòrica.
Hores	30h
Núm. Participants	15
Lloc	Departament d'Ocupació
Data prevista	2024
Requisits participants	No calen requisits previs.

Signatura 1 de 1
Carmen Pascual Andreu
21/11/2023

Podeu descarregar una còpia autèntica d'aquest document des de la seu electrònica:	
Codi Segur de Validació	0530888511164a039d3d89bc2021d246001
Url de validació	https://seu.ripollet.cat/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





Ajuntament de Ripollet



Ajuntament de Ripollet

Carrer de Balmes, 2

08291 Ripollet

Barcelona

Tel. 935 04 60 00

ripollet.cat

Curs	Neteja, gestió de residus i medi ambient
Objectius	- Efectuar la recollida selectiva i transport dels residus urbans i industrials i realitzar el corresponent tractament de reciclatge, complint amb el que s'estableix en la normativa mediambiental i de prevenció de riscos laborals
Continguts	NETEJA, GESTIÓ DE RESIDUS I MEDI AMBIENT 1. Mètodes i tècniques de neteja en espais oberts: conceptes generals; planificació i cost de la neteja; els productes químics; màquines; els útils de neteja; tractaments de sòls; altres neteges. 2. Tipologia de residus: introducció; classificació dels residus. 3. Gestió de residus i medi ambient 4. Tractament dels diferents residus: què fer amb les escombraries?; prevenció; reutilització; reciclatge; valorització; eliminació. 5. Precaucions en la recollida i eliminació de residus: els camins de les escombraries; transport de residus. 5. Conscienciació mediambiental: introducció al concepte de medi ambient; la contaminació i la deterioració dels recursos naturals; l'actuació de l'administració; la resposta de la societat i l'aportació individual; codi de bones pràctiques professionals.
Tipologia aprenentatge	Presencial amb el suport de l'aula virtual. Es combinarà aspectes teòrics amb la pràctica dels conceptes treballats.
Hores	50
Núm. Participants	15
Lloc	Departament d'Ocupació
Data prevista	2024
Requisits participants	No calen requisits previs.

Signatura 1 de 1
Carmen Pascual Andreu
21/11/2023

Podeu descarregar una còpia autèntica d'aquest document des de la seu electrònica:

Codi Segur de Validació 0530888511164a039d3d89bc2021d246001

Url de validació <https://seu.ripollet.cat/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp>

Metadades Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





Ajuntament de Ripollet



Ajuntament de Ripollet

Carrer de Balma, 2
08291 Ripollet
Barcelona
Tel. 935 04 60 00
ripollet.cat

Curs	PRL sector neteja
Objectius	-Identificar els riscos laborals i adquirir coneixements fonamentals sobre els sistemes d'emergència. -Obtenir el títol PRL sector neteja 50 hores. -Aplicar les recomanacions de salut pública relacionades amb la COVID-19 i la neteja, desinfecció i ventilació de diferents tipus d'espais per reduir el risc de contagi. -Realitzar correctament la neteja i desinfecció dels espais utilitzant les tècniques i productes adequats, conèixer els tipus de productes de neteja i de desinfecció que s'empren. -Conèixer les diverses vies a través de les quals es poden contagiar les persones i identificar diferents tipus de brutícia i de microorganismes (virus) que puguin afectar la salut de les persones. -Conèixer els fonaments d'un pla de neteja i desinfecció d'instal·lacions. -Aplicar correctament les mesures preventives en l'ús de productes químics biocides.

Signatura 1 de 1
Carmen Pascual Andreu
21/11/2023

Podeu descarregar una còpia autèntica d'aquest document des de la seu electrònica:

Codi Segur de Validació	0530888511164a039d3d89bc2021d246001
Url de validació	https://seu.ripollet.cat/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





Ajuntament de Ripollet



Ajuntament de Ripollet

Carrer de Balmes, 2

08291 Ripollet

Barcelona

Tel. 935 04 60 00

ripollet.cat

Continguts	PRL SECTOR NETEJA 1. Conceptes bàsics sobre seguretat i salut en el treball: el treball i la salut, els riscos professionals i factors de risc; danys derivats del treball, els accidents de treball, les malalties professionals i altres patologies derivades del treball; Marc normatiu bàsic en matèria de prevenció de riscos laborals, drets i deures bàsics. 2. Riscos generals i la seva prevenció: riscos lligats a les condicions de seguretat; riscos lligats a l'entorn laboral; la càrrega de treball, la fatiga i la insatisfacció laboral; sistemes elementals de control de riscos; protecció col·lectiva i individual; plans d'emergència i evacuació; el control de la salut dels treballadors. 3. Riscos específics i la seva prevenció en el sector corresponent a l'activitat de l'empresa. 4. Elements bàsics de gestió de la prevenció de riscos: organismes públics relacionats amb la seguretat i salut en el treball; organització del treball preventiu: rutines bàsiques; documentació recollida, elaboració i arxiu. 5. Primers auxilis. 6. Higiene: tipus de brutícia: microorganismes; superfícies a netejar i desinfectar; productes de neteja i de desinfecció; Pla de neteja i desinfecció; higiene i seguretat en l'ús de biocides; biocides i medi ambient: prevenció i diagnòstic en cas d'intoxicació per biocides. 7. Formació que capacita per a realitzar el SVB i aplicar el DEA en pacients amb parada cardiorespiratòria que ho requereixin.
Tipologia aprenentatge	Presencial amb el suport de l'aula virtual. Es combinarà aspectes teòrics amb la pràctica dels conceptes treballats.

Signatura 1 de 1
Carmen Pascual Andreu
21/11/2023

Podeu descarregar una còpia autèntica d'aquest document des de la seu electrònica:

Codi Segur de Validació 0530888511164a039d3d89bc2021d246001

Url de validació <https://seu.ripollet.cat/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp>

Metadades Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





Ajuntament de Ripollet



Ajuntament de Ripollet

Carrer de Balmes, 2

08291 Ripollet

Barcelona

Tel. 935 04 60 00

ripollet.cat

Hores	50h
Núm. Participants	15
Lloc	Departament d'Ocupació
Data prevista	2025
Requisits participants	No calen requisits previs.

Curs	Treballs en alçada
Objectius	-Adquirir els coneixements bàsics de seguretat en els treballs en altura i posar-los en pràctica. -Conscienciar als treballadors sobre el risc de caiguda i la necessitat de l'ús dels EPI. -Conèixer, utilitzar i mantenir els diferents equips i sistemes de protecció contra les caigudes. -Capacitar al treballador per a triar l'equip de protecció adequat a cada tipus de treball.
Continguts	TREBALLS EN ALÇADA Continguts Teòrics (3 h) 1. La seguretat i prevenció de riscos en els treballs en altura. Normativa aplicable. 2. EPI: Normativa aplicada, etiquetatge, tipologia de dispositius, normes de manteniment i conservació. 3. Elements bàsics de la física aplicada al comportament del material durant el seu ús: Força de xoc i factor de caiguda. 4. Sistemes anticaigudes conforme EN 353. 5. Actuació davant un accident. Protocol PAS. Continguts Pràctics (7 h) 1. Col·locació i ajust d'equips. 2. Progressió amb element d'amarrament doble amb absorbidor en ascens i descens. 3. Utilització pràctica de dispositius anticaigudes lliscants sobre estructures equipades amb línia d'ancoratge, en ascens i descens. 4. Muntatge i utilització de línies d'ancoratge vertical, de caràcter temporal. 5. Utilització d'escala de mà. S. Introducció a l'ús de sistemes restrictius sobre plataformes horitzontals i inclinades.

Signatura 1 de 1
Carmen Pascual Andreu
21/11/2023

Podeu descarregar una còpia autèntica d'aquest document des de la seu electrònica:

Codi Segur de Validació 0530888511164a039d3d89bc2021d246001

Url de validació <https://seu.ripollet.cat/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp>

Metadades Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





Ajuntament de Ripollet



Ajuntament de Ripollet

Carrer de Balmes, 2

08291 Ripollet

Barcelona

Tel. 935 04 60 00

ripollet.cat

Tipologia aprenentatge	Presencial amb el suport de l'aula virtual. Es combinarà aspectes teòrics amb la pràctica dels conceptes treballats.
Hores	10h * 2 edicions
Núm. Participants	30
Lloc	Departament d'Ocupació Espai facilitat per l'entitat formadora
Data prevista	2024 - 2025
Requisits participants	No calen requisits previs.

Lot 5:

Curs	Cuina amb Certificat de manipulació aliments
Objectius	-Aplicar tècniques senzilles de regeneració, elaboració i presentació de plats, seguint els procediments adequats i complint les normes de manipulació d'aliments. -Identificar els mètodes de regeneració i conservació, així com els llocs d'emmagatzematge adequats per a les elaboracions i aplicar-los, atenent el seu destí o consum assignat, la naturalesa dels seus components i les normes de manipulació. -Participar en la millora de la qualitat durant tot el procés productiu, comprendre el terme qualitat i les seves diferents perspectives, entendre la importància dels processos en l'assegurament de la qualitat. -Conèixer les activitats de prevenció i control dels processos per a assegurar la qualitat i evitar resultats defectuosos. -Adquirir coneixements generals en matèria d'higiene així com específics pel lloc de treball que ocupa, conèixer les al·lèrgies alimentàries i la possibilitat de contaminacions encreuades, conèixer el Sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de control crítics (APCC) i els prerequisits, així com dels requisits sanitaris i les condicions establertes a la normativa vigent.

Signatura 1 de 1
Carmen Pascual Andreu
21/11/2023

Podeu descarregar una còpia autèntica d'aquest document des de la seu electrònica:

Codi Segur de Validació 0530888511164a039d3d89bc2021d246001

Url de validació <https://seu.ripollet.cat/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp>

Metadades Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





Ajuntament de Ripollet



Ajuntament de Ripollet

Carrer de Balmes, 2

08291 Ripollet

Barcelona

Tel. 935 04 60 00

ripollet.cat

Continguts	CUINA AMB MANIPULACIÓ ALIMENTS - Aprovisionament de matèries primeres a la cuina - Organització del treball a la cuina. - Realització d'operacions senzilles d'economat i celler en cuina. - Utilització de matèries primeres culinàries i gèneres d'ús comú en cuina. - Desenvolupament del procés d'aprovisionament intern en cuina. - Preelaboració i conservació culinària - Maquinària, bateria, estris i eines de cuina. - Regeneració de gèneres i productes culinaris més comuns en cuina. - Preelaboració de gèneres culinaris d'ús comú en cuina. - Aplicació de sistemes de conservació i presentació comercial habituals dels gèneres i productes culinaris més comuns en cuina. - Elaboracions bàsiques de cuina - Realització d'elaboracions culinàries bàsiques i senzilles de múltiples aplicacions. - Fases dels processos i riscos en l'execució. - Elaboració de plats combinats i aperitius senzills. - Aplicació i tècniques senzilles de decoració. - Participació en la millora de la qualitat: assegurement de la qualitat; activitats de prevenció i control dels inputs i processos per tractar d'evitar resultats defectuosos. - Certificat de manipulador d'aliments: higiene alimentària; contaminació dels aliments; malalties de transmissió alimentària; conservació i emmagatzematge dels aliments; higiene personal dels manipuladors; neteja i higiene; sistema d'autocontrol APPCC i normativa; Llei d'Informació Alimentària (AI·lèrgens).
Tipologia aprenentatge	Presencial amb el suport de l'aula virtual. Es combinarà aspectes teòrics amb la pràctica dels conceptes treballats.
Hores	60h
Núm. Participants	15
Lloc	Departament d'Ocupació
Data prevista	2024

Signatura 1 de 1
Carmen Pascual Andreu
21/11/2023

Podeu descarregar una còpia autèntica d'aquest document des de la seu electrònica:

Codi Segur de Validació 0530888511164a039d3d89bc2021d246001

Url de validació <https://seu.ripollet.cat/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp>

Metadades Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





Ajuntament de Ripollet



Ajuntament de Ripollet

Carrer de Balmes, 2

08291 Ripollet

Barcelona

Tel. 935 04 60 00

ripollet.cat

Requisits
participants

No calen requisits previs.

Curs	Ajudant de cambrer/a amb coneixements d'enologia
Objectius	- Assistir en el servei d'aliments i begudes. - Executar operacions bàsiques d'aprovisionament, preparació i presentació de begudes i menjars. - Participar en la millora de la qualitat durant tot el procés, comprendre el terme qualitat i les seves diferents perspectives, entendre la importància dels processos en l'assegurament de la qualitat. - Conèixer les principals varietats de vi nacionals i locals, la classificació segons manera d'elaborar els vins, capacitat de realitzar un tast sensorial utilitzant les fitxes de tast, conèixer el servei correcte del vi, la temperatura de servei i introducció en el maridatge.
Continguts	1. Servei d'aliments i begudes i atenció al client en restauració 1.1 Tipus de servei segons fórmula de restauració gastronòmica.

Signatura 1 de 1
Carmen Pascual Andreu
21/11/2023

Podeu descarregar una còpia autèntica d'aquest document des de la seu electrònica:

Codi Segur de Validació

0530888511164a039d3d89bc2021d246001

Url de validació

<https://seu.ripollet.cat/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp>

Metadades

Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





Ajuntament de Ripollet



Ajuntament de Ripollet

Carrer de Balmes, 2

08291 Ripollet

Barcelona

Tel. 935 04 60 00

ripollet.cat

	1.2 Aplicació de tècniques senzilles de servei en taula d'esmorzars, dinars i sopars. 1.3 Característiques específiques dels serveis tipus bufet i serveis a col·lectivitats. 1.4 Aplicació de tècniques bàsiques d'atenció al client. 1.5 Formalització digital de comandes senzilles i aplicació de modalitats de facturació i cobrament (TPV on-line...). 2. Realització de tasques posteriors al servei en l'àrea de consum d'aliments i begudes 2.1 Tipus i modalitats de postservei. 2.2 Seqüència i execució d'operacions de postservei segons tipus i modalitat. 3. Participació en la millora de la qualitat 3.1 Assegurament de la qualitat. 3.2 Activitats de prevenció i control de les entrades i processos per tractar d'evitar resultats defectuosos. 4. Introducció a la viticultura i enologia 4.1 Morfologia de la vinya, parts i composició d'un gotim de raïm. 4.2 Factors que modifiquen la qualitat del raïm, cicle vegetatiu de la vinya. 4.3 Els constituents del vi i principals varietats de raïm. 5. Tipus de vi i característiques principals 5.1 Introducció a la vinificació dels vins. 5.2 Elaboració del vi blanc, vi negre, vins escumosos. 5.3 Equilibri en els vins. 5.4 Zones Vinícoles. 5.5 Vocabulari del vi. S. Introducció al servei de vins S.1 Tipus de servei i normes generals. S.2 Obertura d'ampolles de vi. S.3 La decantació: Objectiu i tècnica. S.4 Tipus i característiques d'ampolles, taps, etiquetes i càpsules. S.5 Temperatura de servei dels diferents tipus de vins. S.S Fitxes de cata (cata en 10 minuts).
Tipologia aprenentatge	Presencial amb el suport de l'aula virtual. Es combinarà aspectes teòrics amb la pràctica dels conceptes treballats.
Hores	60h

Signatura 1 de 1
Carmen Pascual Andreu
21/11/2023

Podeu descarregar una còpia autèntica d'aquest document des de la seu electrònica:

Codi Segur de Validació 0530888511164a039d3d89bc2021d246001

Url de validació <https://seu.ripollet.cat/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp>

Metadades Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





Ajuntament de Ripollet



Ajuntament de Ripollet

Carrer de Balmes, 2

08291 Ripollet

Barcelona

Tel. 935 04 60 00

ripollet.cat

Núm. Participants	15
Lloc	Departament d'Ocupació
Data prevista	2024
Requisits participants	No calen requisits previs.

Curs	Nutrició i dietètica
Objectius	- Revisar els aspectes bàsics de nutrició i dietètica en l'ésser humà en la vida adulta. - Aprofundir en els aspectes de nutrició en les persones adultes. - Facilitar l'accés a eines digitals que permetin accedir a informació nutricional i d'alimentació, per millorar la presa de decisions, com per exemple, a l'hora d'elaborar un menú ajustat a les necessitats de la persona en situació de dependència. - Classificar els macronutrients (glúcids, lípids i proteïnes), enumerar les principals funcions, les seves fonts d'alimentació i necessitats per l'organisme. - Identificar els micronutrients (vitamines i minerals), enumerar les seves principals funcions, les fonts d'alimentació i necessitats per al cos. - Aprofundir en les funcions de la fibra dietètica i l'aigua. - Enumerar les etapes en els processos de digestió i absorció dels diferents nutrients. - Identificar els factors que actuen sobre les necessitats energètiques de les persones. - Calcular les necessitats energètiques d'una persona. - Aprofundir en les principals característiques nutricionals dels grups d'aliments. - Planificar els menús equilibrats per a persones sanes. - Diferenciar aliments alterats i aliments contaminats. - Enumerar les diferents fonts de contaminació dels aliments: biològiques, químiques i físiques. - Aprofundir en les bones pràctiques d'higiene del manipulador i de la neteja de les instal·lacions. - Aprendre a recollir dades relacionades amb la salut, com el pes, passos, ingesta diària de calories, realitzar un seguiment remot de les persones usuàries/pacients, que faciliti un intercanvi d'informació en temps real entre aquestes i el/la nutricionista, que per permeti prendre decisions utilitzant aplicacions digitals/mòbils.

Signatura 1 de 1
Carmen Pascual Andreu
21/11/2023

Podeu descarregar una còpia autèntica d'aquest document des de la seu electrònica:

Codi Segur de Validació 0530888511164a039d3d89bc2021d246001

Url de validació <https://seu.ripollet.cat/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp>

Metadades Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





Ajuntament de Ripollet



Ajuntament de Ripollet

Carrer de Balmes, 2
08291 Ripollet
Barcelona
Tel. 935 04 60 00
ripollet.cat

Continguts	NUTRICIÓ I DIETÈTICA 1. Energia i principis immediats Activitat 1. Realitzar càlcul de les necessitats energètiques, mitjançant exemples. - Càlcul de la taxa de metabolisme basal (TMB) - Increment segons l'activitat física - Factor de reducció en funció de l'edat (a partir 40 anys) 2. Nutrients energètics (glúcids, greixos, proteïnes) 3. Nutrients no energètics (vitamines, minerals, fibra dietètica) - Activitat 2. Ús de calculadora nutricional amb ordinador (www.odimet.es) - Instruccions per realitzar el càlcul de la ingesta espontània. - Aplicació de Tecnologia: Ús d'aplicació informàtica - Competència Digital: Organitzar informació amb eines digitals i Utilitzar aplicacions d'edició de text, numèriques i d'imatge. 4. Aliments - Composició nutricional, propietats, història de l'aliment. - Anàlisi d'APP d'alimentació i receptes. - Activitat 3. Característiques d'aliments, elaboració d'una infografia amb programa de presentacions: Canva. - Aplicació d'alimentació i receptes: - Runtastic Balance (Android, iOS) - Cookpad – Receptes de cuina casolana (Android/ iOS) - Nooddle (Android – iOS) - FitMenCook – Healthy Recipes (Android – iOS) - Vnutrition (Android – iOS) - Ús d'aplicació informàtica. Organitzar informació amb eines digitals i Analitzar, explotar i visualitzar informació 5. Equilibri alimentari (4.5 hores) - Activitat 4. Elaboració de menús saludables. Realització d'una pauta alimentària setmanal equilibrada.
------------	--

Signatura 1 de 1
Carmen Pascual Andreu
21/11/2023

Podeu descarregar una còpia autèntica d'aquest document des de la seu electrònica:

Codi Segur de Validació 0530888511164a039d3d89bc2021d246001

Url de validació <https://seu.ripollet.cat/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp>

Metadades Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





Ajuntament de Ripollet



Ajuntament de Ripollet
Carrer de Balmes, 2
08291 Ripollet
Barcelona
Tel. 935 04 60 00
ripollet.cat

- Anàlisi d'APP d'alimentació i receptes
 - Aplicació d'alimentació i receptes: Runtastic Balance (Android, iOS)
 - Cookpad
 - Receptes de cuina casolana (Android – iOS)
 - Nooddle (Android – iOS)
 - FitMenCook
 - Healthy Recipes (Android – iOS)
 - Vnutrition (Android – iOS)
 - Ús d'APP Mòbil. Analitzar, explotar i visualitzar informació
6. Digestió, absorció i metabolisme de nutrients
- Anàlisi d'APP d'alimentació i receptes.
 - Aplicació d'alimentació i receptes: Runtastic Balance (Android, iOS)
 - Cookpad – Receptes de cuina casolana (Android – iOS)
 - Nooddle (Android – iOS)
 - FitMenCook – Healthy Recipes (Android – iOS)
 - Vnutrition (Android – iOS)
 - Ús d'APP Mòbil. Analitzar, explotar i visualitzar informació.
7. Interpretació d'etiquetat alimentari
- Anàlisi de l'etiquetat de diferents aliments.
 - Anàlisi d'APP d'alimentació i receptes.
 - Informació APPs gratuïtes lectores d'etiquetes dels Aliments: Yuka, MyRealFood, El Coco, Ingred, Food Scanner, Bueno para Mí, Open Food Facts, Què puedo comer.
 - Aplicació d'alimentació i receptes: Runtastic Balance (Android, iOS)
 - Cookpad – Receptes de cuina casolana (Android/iOS)
 - Nooddle (Android – iOS)
 - FitMenCook – Healthy Recipes (Android – iOS)
 - Vnutrition (Android – iOS)
 - Ús d'APP Mòbil. Analitzar, explotar i visualitzar informació.
8. Sessió de recerca de feina adaptada al Camp d'Atenció a les persones.

Signatura 1 de 1
Carmen Pascual Andreu
21/11/2023

Podeu descarregar una còpia autèntica d'aquest document des de la seu electrònica:

Codi Segur de Validació 0530888511164a039d3d89bc2021d246001

Url de validació <https://seu.ripollet.cat/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp>

Metadades Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





Ajuntament de Ripollet



Ajuntament de Ripollet
Carrer de Balmes, 2
08291 Ripollet
Barcelona
Tel. 935 04 60 00
ripollet.cat

Tipologia aprenentatge	Presencial amb el suport de l'aula virtual. Es combinarà aspectes teòrics amb la pràctica dels conceptes treballats. Ús d'aplicació informàtica, APP mòbil...
Hores	35 h
Núm. Participants	15 per edició
Lloc	Departament d'Ocupació
Data prevista	2025
Requisits participants	No calen requisits previs.

Curs	Certificat manipulació d'aliments
Objectius	-Adquirir coneixements generals en matèria d'higiene així com específics pel lloc de treball que ocupa, conèixer les al·lèrgies alimentàries i la possibilitat de contaminacions encreuades, conèixer el Sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de control crítics (APCC) i els prerequisits , així com dels requisits sanitaris i les condicions establertes a la normativa vigent.
Continguts	CERTIFICAT MANIPULACIÓ D'ALIMENTS 1. Higiene alimentària 2. Contaminació dels aliments 3. Malalties de transmissió alimentària 4. Conservació i emmagatzematge dels aliments 5. Higiene personal dels manipuladors 6. Neteja i higiene 7. Sistema d'autocontrol APPCC i normativa 8. Llei d'Informació Alimentària (AI·lèrgens).
Tipologia aprenentatge	Presencial amb el suport de l'aula virtual.
Hores	10h * 4 edicions
Núm. Participants	60
Lloc	Departament d'Ocupació
Data prevista	2024 - 2025
Requisits participants	No calen requisits previs.

Signatura 1 de 1
Carmen Pascual Andreu
21/11/2023

Podeu descarregar una còpia autèntica d'aquest document des de la seu electrònica:

Codi Segur de Validació	0530888511164a039d3d89bc2021d246001
Url de validació	https://seu.ripollet.cat/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





Ajuntament de Ripollet



Ajuntament de Ripollet

Carrer de Balmes, 2

08291 Ripollet

Barcelona

Tel. 935 04 60 00

ripollet.cat

Lot 6:

Curs	E-Facturació
Objectius	-Conèixer la regulació sobre facturació a través de l'anàlisi de la diversitat de supòsits en què ha d'emetre's factura i el seu contingut, Reial decret 1519/2012, de 30 de novembre. -Proporcionar els coneixements i habilitats necessaris per introduir la facturació electrònica en l'àmbit de l'organització. -Accedir amb facilitat als elements bàsics per abordar la implementació de la factura digital en una empresa, negoci o qualsevol activitat professional, coneixent les obligacions de les parts que intervenen en el procés de facturació. -Identificar el marc normatiu de la factura electrònica per al correcte procés d'implantació de la factura digital. -Conèixer els tipus d'arxius electrònics amb els quals és possible generar una factura digital, i distingir els dos grans grups de formats de factura electrònica. -Reconèixer algun programa específic de facturació telemàtica que permeti generar factures electròniques dirigides a l'Administració Pública. -Garantir l'aprenentatge de la gestió bàsica de facturació electrònica per mitjà del programa Facturae. -Aprendre a manejar el programa des de la creació de la factura i l'emplenament dels camps informatius amb la posterior generació del fitxer. -Gestionar l'enviament telemàtic de la factura i també el procés de recepció d'aquesta, a més d'altres funcionalitats entre les quals estan la generació del llibre d'IVA.

Signatura 1 de 1
Carmen Pascual Andreu
21/11/2023

Podeu descarregar una còpia autèntica d'aquest document des de la seu electrònica:

Codi Segur de Validació 0530888511164a039d3d89bc2021d246001

Url de validació <https://seu.ripollet.cat/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp>

Metadades Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





Ajuntament de Ripollet



Ajuntament de Ripollet

Carrer de Balmes, 2

08291 Ripollet

Barcelona

Tel. 935 04 60 00

ripollet.cat

Continguts	E-FACTURACIÓ 1. Definició de factura i contingut obligatori de la factura i línies de detall: obligacions de facturació, segons Reial decret 1519/2012, de 30 de novembre. - Tractament de la justificació de les despeses deduïbles. - Subjectes obligats a expedir factures, operacions en què haurà d'expedir-se factura i còpia i altres operacions. - Operacions on no cal expedir factura. - Conseqüències de l'incompliment de l'obligació d'expedir factura. - Conservació i magatzematge de factures i altres documents segons normativa, a fi de no incomplir l'estipulat per la llei quant a les obligacions dels expedidors i receptors de factures. 2. Factura electrònica i signatura digital, com a mètodes per a garantir l'autenticitat. - Obligacions de les parts. - Obtenció de certificats digitals FNMT. - Legislació referent a la signatura electrònica, llei 59/2003. 3. Factura electrònica i format FacturaE. - Gestió bàsica de la facturació electrònica: camps obligatoris, gestió d'emissors i gestió de receptors. - Conceptes de facturació. Productes i serveis - Configuracions addicionals - Esborranys de factures. Factures proforma - Emissió i enviament de factures - Rectificació i recepció de factures - Generació de llibres d'IVA - Exportació i importació de factures - Fitxers XML, còdic PDF 417 (ISO/IEC 15438)
Tipologia aprenentatge	Presencial amb el suport de l'aula virtual. Alumnat i docents disposaran d'ordinadors durant les classes. Es combinarà aspectes teòrics amb la pràctica dels conceptes treballats.
Hores	30h
Núm. Participants	15
Lloc	Departament d'Ocupació

Signatura 1 de 1
Carmen Pascual Andreu
21/11/2023

Podeu descarregar una còpia autèntica d'aquest document des de la seu electrònica:

Codi Segur de Validació 0530888511164a039d3d89bc2021d246001

Url de validació <https://seu.ripollet.cat/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp>

Metadades Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





Ajuntament de Ripollet



Ajuntament de Ripollet

Carrer de Balmes, 2

08291 Ripollet

Barcelona

Tel. 935 04 60 00

ripollet.cat

Data prevista	2024
Requisits participants	No calen requisits previs.

Curs	E-Commerce "Com gestionar vendes en línia"
Objectius	-Conèixer les variables i utilitats disponibles en Internet -pàgines web, servidors i programari a nivell usuari- per a la comercialització en línia de diferents tipus de productes i serveis. -Conèixer els criteris comercials en el disseny de pàgines per a la comercialització aplicant tècniques de venda adequades. -Aplicar procediments de seguiment i atenció al client seguint criteris i procediments establerts en les situacions comercials en línia.
Continguts	E-COMMERCE 1. Internet com a canal de venda: les relacions comercials a Internet: B2B, B2C, B2A; utilitats dels sistemes en línia, ús dels principals navegadors, correu electrònic, missatgeria instantània, teletreball, llistes de distribució i altres utilitats: gestió de la relació amb el client online; models de comerç a través d'Internet: avantatges; tipus; eficiència i eficàcia; servidors en línia, servidors gratuïts, cost i rendibilitat de la comercialització en línia; twitter com a eina de màrqueting i negoci; Linkedin Ads; publicitat a l'era de l'AdBlock. 2. Disseny comercial de pàgines web: l'internauta com a client potencial i real, perfil de l'internauta, comportament del client internauta, màrqueting viral: aplicacions i bones conductes; criteris comercials en el disseny comercial de pàgines web, parts i elements del disseny de pàgines web; criteris comercials en el disseny de pàgines web; usabilitat de la pàgina web; funcionament aplicació PrestaShop. 3. Botigues virtuals: tipologia de botigues virtuals; l'aparador virtual; visites guiades; accions promocionals i baners; mitjans de pagament en Internet: Seguretat i confidencialitat; TPV virtual, transferències, cobraments contrareembolso; conflictes i reclamacions de clientes: gestió en línia de reclamacions; garanties de

Signatura 1 de 1
Carmen Pascual Andreu
21/11/2023

Podeu descarregar una còpia autèntica d'aquest document des de la seu electrònica:

Codi Segur de Validació	0530888511164a039d3d89bc2021d246001
Url de validació	https://seu.ripollet.cat/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





Ajuntament de Ripollet



Ajuntament de Ripollet

Carrer de Balmes, 2

08291 Ripollet

Barcelona

Tel. 935 04 60 00

ripollet.cat

	la comercialització en línia; bones pràctiques en la comercialització en línia; aplicacions a nivell usuari per al disseny de pàgines web comercials: gestió de continguts.
Tipologia aprenentatge	Presencial amb el suport de l'aula virtual. Alumnat i docents disposaran d'ordinadors durant les classes. Es combinarà aspectes teòrics amb la pràctica dels conceptes treballats.
Hores	50h
Núm. Participants	15
Lloc	Departament d'Ocupació
Data prevista	2025
Requisits participants	No calen requisits previs.

Signatura 1 de 1
Carmen Pascual Andreu
21/11/2023

Podeu descarregar una còpia autèntica d'aquest document des de la seu electrònica:

Codi Segur de Validació 0530888511164a039d3d89bc2021d246001

Url de validació <https://seu.ripollet.cat/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp>

Metadades Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original

