**Centro de formación Espai Novaterra**



Desde hace dos años el **Espai Novaterra** supone un recurso fundamental de formación cualificada al servicio de la inclusión social.

1.100 m2 ubicados en el barrio de La Coma (Paterna) distribuidos en 3 espacios formativos: Cocina, Restaurante-bar y Limpieza.

Las acciones formativas programadas cada año se ajustan a las **especialidades con mayores posibilidades de inserción para personas con dificultades para encontrar un empleo.**

**Imagen 35**

**Hacer un cuadrito con los objetivos**

Con este recurso perseguimos los siguientes objetivos:

1. Proporcionar un **recurso necesario** para la mejora de la empleabilidad de las personas que están finalizando su itinerario de inserción.
2. Crear un **centro de referencia de formación** para el empleo en hostelería y servicios para personas sin acceso a otros recursos formativos
3. Construir **relaciones en red con empresas** de estos sectores, para **vincular la formación a las necesidades reales** de los perfiles laborales que necesitan.
4. Impartir **acciones formativas que tienen a la persona como fin** y su inserción social y laboral como objetivo; con un acento acusado en el **entrenamiento de competencias, habilidades y valores**.
5. **Guiar de manera individualizada** la adquisición de los conocimientos, destrezas y habilidades inherentes a la consecución del itinerario de inserción.
6. Crear **“formación a la carta”** que proporcione una oportunidad para **experimentar nuevas fórmulas de formación** **ocupacional,** adaptada a la población destinataria y a las necesidades que demanda el mercado de trabajo.

FOTOS 13-14 (Ya las tienes del anterior envío) y logo del Incorpora de la Caixa de la página 27 dela memoria del año pasado.

**Un año más formamos parte del programa Incorpora de la Obra social “la Caixa**”**,** mediante el cual cada año recibimos apoyo económico, formación, y soporte para la prospección de empleo.

El programa Incorpora tiene por objetivo facilitar la inserción laboral de las personas en situación de exclusión social, creando una mayor **sensibilización entre el empresariado** para romper con los estigmas que ponen barreras para la contratación de personal con dificultades de inserción laboral.

El programa de integración laboral de la [**Obra Social “la Caixa**](https://obrasocial.lacaixa.es/)**“,**[**Incorpora**](http://www.incorpora.org/)**,** ha facilitado **1.166 puestos de trabajo a personas vulnerables**, gracias a la implicación de **426 empresas** y la gestión de **18 entidades colaboradoras**, entre las que nos encontramos.

**Este año acogimos** una de las reuniones de trabajo de estas **entidades** **valenciana**s **en nuestras instalaciones**.

**Punto Formativo Obra social la “Caixa”**

**Logo La Caixa**

**FOTO 36**

Por segundo año consecutivo somos **uno de los 5 Puntos Formativos de Obra Social “la Caixa” en Valencia.** El objetivo de esteprograma es complementar al programa Incorpora, mejorando las posibilidades de encontrar un trabajo para las personasusuarias del este proyecto común.

Cada uno de los centros colaboradores ofrecemos **3 acciones formativas para 20 personas** a los que pueden asistir las personas inscritas y derivadas de las 18 entidades que forman parte de la red Incorpora en la Comunitat Valenciana.

Los cursos tienen una **duración** **de 300 horas**, incluyendo 100 horas de competencias transversales, 115 horas de capacitación técnica y lo que es muy importante, 85 horas de **prácticas no laborales en empresas.**

**Dale protagonismo a las fotos. Que se vean bien, aunque ocupen una página!**

**Foto 37**

**Curso de Ayudante de Cocina**

**Foto 38**

**Curso de Ayudante de Restaurante-Bar**

**Foto 39 Pixelar a la chica que está con los dedos levantados y a la niña.**

**Curso de Limpieza de Inmuebles**

**Masterclass solidarias**

**El logo de Masterclass solidarias que hiciste**

A lo largo de estos cursos diversos profesionales han pasado por nuestra escuela a compartir su conocimiento y experiencia con el alumnado. Una experiencia única y enriquecedora que valoraron muy positivamente, y por lo que Novaterra está enormemente agradecida.

Me molaría haceruna especie de Collage chulo con las fotos y las fotos de los platos, que el protagonista sean las fotos. A ver que se te ocurre….

Masterclass solidaria de tapas con Tino, del Bar Marvi

Foto 40

Masterclass Solidaria de Alfajores con Carito Lourenço, de Tándem Gastronómico

Fotos 41-42

Masterclass Solidaria sobre el atún, con Román Navarro, del Bar Tonyina

Fotos 43-44

Masterclass Solidaria de arroces con David Ariza, de Freeland Cook

Fotos 45-46

**CURSOS CON FINANCIACIÓN PÚBLICA**

**Tras muchos años** en los que la formación se ha sustentado **únicamente en financiación privada**, y tras presentarnos a diferentes convocatorias, este año hemos optado a dos cursos del Servef y dos de la Conselleria de Igualdad y Políticas Inclusivas, **involucrando a la administración local en el trabajo de empoderamiento y acceso al empleo** de personas en situación de desventaja.

**47 Logo Conselleria**

**Foto 47**

**Curso de Camarera de Pisos**

Dentro del programa de Servicios Sociales Especializados **en Atención a mujeres en situación o riesgo de exclusión social** se diseñó este curso de Camarera de Pisos de **80 horas de duración** para **10 personas**, en el que se considera prioritario, no sólo los contenidos técnicos, sino también la incidencia en las **competencias transversales o habilidades sociales** claves para reforzar las actitudes necesarias a la hora de la búsqueda, adquisición y mantenimiento de una ocupación.

Foto 48 Pixelar al señor del medio de la parte de arriba, el que hace cuatro empezando por los dos lados.

**Curso Camarero/a de Catering**

Esta acción formativade **55 horas** de duración, en la que se han formado **9** **personas**, se enmarca dentro del **Programa: Actuaciones en materia de Acción Comunitaria. - Itinerarios de Inserción Socio-laboral: Camino para la Inclusión-.** El alumnadoparticipante aprendió a asistir en el servicio de catering, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos y bebidas.

**49 LOGO SERVEF**

También hemos iniciado antes de acabar el año dos cursos para el Servef que se desarrollarán en el 2017.

**FOTOS 50-51 Si te vienen bien o la que te venga bien para este apartado**

**Certificado de Profesionalidad Operaciones Básicas de Restaurante-Bar**.

Acción formativa correspondiente al Programa de Formación Profesional para personas desempleadas. Modalidad: Colectivos. Exclusión Social.

Un curso de 300 horas de duración (de las cuales 80 corresponden a Prácticas no laborales en empresas) para 10 personas. Del 30 de diciembre al 3 de mayo.

**Certificado de Profesionalidad en Limpieza de Superficies y Mobiliario en Edificios y Locales.**

Acción formativa correspondiente al Programa de Formación Profesional para personas desempleadas. Modalidad: Colectivos. Exclusión Social.

Un curso de 240 horas (de las cuales 80 corresponden a Prácticas no laborales en empresas) para 10 personas beneficiarias. Del 29 de diciembre al 27 de marzo.