



Universitat
de les Illes Balears

Títol: Hotel Escola per a Persones amb Discapacitat / Hotel Escuela para Personas con Discapacidad / School Hotel for People with Disabilities

Autor: Carles Bonet Sanchís

Memòria del Treball de Fí de Màster

Màster Universitari en
Tecnologia de Serveis
(Especialitat/Itinerari: Hoteleria i Turisme)
de la
UNIVERSITAT DE LES ILLES BALEARS

Curs Acadèmic 019/020

Data: 11/04/020

Nom del tutor del treball: Dr. Pere Jaume Alzina Seguí

ÍNDEX

1. Justificació.	4
2. Introducció / Resum.	5
3. Objectius i Contextualització.	6
3.1 Objectius Generals	
3.2 Objectius Específics	
4. Mapa Conceptual	7
5. Estat de la Qüestió.	12
5.1. Marc Sociològic	12
5.1.1 L'atenció a la diversitat.	
5.1.2 La Diversitat Funcional.	
5.1.3 Discapacitat, ocupació i alumnat.	
5.1.4 La Coordinadora i la (Fundació de Persones amb discapacitat de Menorca, 2020)	
6. Desenvolupament de la proposta.	20
6.1 Marc Pedagògic	20
6.1.1 El treball per projectes:	
• Cuina	21
• Restaurant i bar	25
• Servei de pisos	29
6.1.2 Mòdul específic de (seguretat i salut, 2020)	32
6.1.3 (Integració i inclusió educativa, 2020)	37
7. Conclusions	39
8. Bibliografia	41
9. Annexos.	47
9.1 Marc Normatiu.	47
9.1.1 (Pla d'autoprotecció, 2020)	

9.1..2 (Projecte Educatiu de Centre, 2020)

9.1.3 (Normativa Hotels Ciutat CIME, 2019) i
(Albergs Juvenils, 2018)

9.1.4 (CEO, 2005)

9.1.5 Cursos i Formacions de l' Hotel Escola.

- (PQIE Auxiliar de Cuina, 2020)
- (Activitas auxiliars de comerç, 2020)
- (Serveis auxiliars d'estètica, 2020)
- (Animació musical i visual en viu i en directe, 2020)
- (Neteja de superfícies i mobiliari en edificis i locals, 2020)
- (Operacions bàsiques de restaurant i bar, 2020)
- (Activitas auxiliars en vivers, jardins i centres de jardineria, 2020)
- Altres.

9.2. Marc Tecnològic

55

9.2.1 Ubicació i cost total de la infraestructura

9.2.2 Cost de construcció .

9.2.3 Equipaments.

9.2.4 Despeses Formatives

9.2.5 Despeses de Personal i Funcionament

9.2.6 Fonts de Finançament

1. JUSTIFICACIÓ DE L'ELECCIÓ DEL TEMA.

Actualment l' autor d'aquest (Treball de Final de Màster, 2020) fa 12 anys que es dedica professionalment al col·lectiu de les persones amb discapacitat. Anteriorment va treballar 10 temporades en el sector serveis en diferents (empreses i activitats turístiques, 2020).

En el curs 019 - 020 es va matricular a la UIB en el curs per a l'obtenció del (Màster de Formació del Professorat, 2020) en l'especialitat d' (Hoteleria i Turisme, 2020). Aquests estudis es complementen amb un treball on cada alumne desenvolupa tot el que ha après en la formació, sobre un tema pedagògic en concret i de lliure elecció.

En el cas present s'han combinat els dos àmbits laborals en els quals l' autor ha tingut l' oportunitat de treballar, l'elecció del projecte ha estat senzilla i fins i tot natural. Partint d'una possible ubicació municipal a Ciutadella de Menorca dissenyem la construcció i posada en marxa d'un **Hotel Escola per a persones amb Discapacitat**. Aquest centre educatiu desenvolupa la seva tasca en temporada baixa o d'hivern (desestacionalització turística) i porta viabilitat econòmica i funcionalitat al (CEO, 2005) on està ubicat.

Amb l' ajuda de l' (IDI i Servei de Tutorització per a persones emprenedores del CIME, 2012) i el permís de la (UIB, 2020) entregarem part d' aquest treball a la (Coordinadora de Persones amb Discapacitat de Menorca, 2020) i el continuarem desenvolupant per a fer realitat el somni de moltes persones amb altres capacitats: formar-se i trobar una ocupació digna.

El responsable d' aquest treball i ja per acabar vol donar gràcies a la (UIB, 2020), especialment al tutor del treball, al professorat, al personal subaltern i als companys i companyes de curs per tot el que li han recordat, aportat i mostrat.

2. INTRODUCCIÓ / RESUM.

Aquest (Treball de Final de Màster, 2020) desenvolupa el projecte d'un **Hotel Escola** (Centre Educatiu Integrat per a persones amb discapacitat) que alberga formacions d' (Educació, 2020) i (SOIB, 2020) i diversos centres de pràctiques: cuina, restaurant, bar i servei de pisos.

Ens veiem obligats per amortitzar entre altres coses la notable despesa econòmica que necessita l' edifici en concepte d'obra i reforma per adaptar-se a la normativa, a la compra i equipament de materials, eines i productes per homologar les aules com a (centre col·laborador del SOIB, 2020) a aprofitar l' espai i temps i desenvolupar paral·lelament un projecte que permeti l' ús d'aquesta instal·lació com a (CEO, 2005) assegurant així el correcte funcionament de l'hotel escola dia a dia.

Mentre segueix (des de fa anys) el debat entre entitats i polítics sobre si cal fer integració o inclusió en matèria formativa i laboral amb les persones amb discapacitat seguim amb dades prou preocupants sobre la seva precarietat.

Un estudi del (GREID, 2020) de la (UIB, 2020) va dir fa temps - " (solament tres de cada deu persones amb discapacitat treballa a les Balears i la resta no segueix formant-se ni cercant feina, 2000)". Actualment les coses no han canviat gaire com veurem. Crec que és aquí on cal aturar de parlar tant i fer una mica de feina. Com diu l' (article 35 de la Constitució Espanyola, 1978): tothom té dret a treballar i a escollir l'ofici que vol desenvolupar.

Aquest (Treball de Final de Màster, 2020) és un projecte generador de formació i posterior recerca de feina per a persones amb discapacitat .

Paraules Clau: formació, turisme, integració, persones amb diversitat funcional.

3. OBJECTIUS I CONTEXTUALITZACIÓ.

3.1 OBJECTIUS GENERALS:

- Ampliar l'oferta formativa especial de la família d' (Hoteleria i Turisme, 2020).
- Aconseguir la plena i satisfactòria (inserció laboral , 2020) de l'alumnat..
- Col·laborar amb les (administracions públiques, 2020), la (Fundacio de Persones amb discapacitat de Menorca, 2020) i empreses del sector privat perquè aquest (centre educatiu, 2020) i (CEO, 2005) pugui engegar-se aviat.
- Promoure la igualtat efectiva entre homes i dones.

3.2 OBJECTIUS ESPECÍFICS:

- Situar aquest Centre Educatiu en l'antic edifici de la “Fonda Espanya” en el camí de Maó nº13 de 07760 Ciutadella de Menorca.
- Celebrar cada any el curs específic de (PQIE Auxiliar de Cuina, 2020) i fins a 4 formacions del (SOIB, 2020) relacionades amb l' (Hoteleria i Turisme, 2020).
- Donar un servei de cuina, restaurant, bar i servei de pisos que permeti als alumnes formar-se adequadament fent pràctiques i en temporada d'estiu treballar de manera assalariada i rotativa.
- Dotar el centre d'una professional qualificada pel (PIL i Incorpora, 2020). que permeti el suport extens en la inserció laboral i individual de l'alumnat.
- Gaudir d'un centre fomenti la sostenibilitat el respecte del medi ambient i ser un petit referent educatiu en aquest aspecte.

4. MAPA CONCEPTUAL.



Abans d'explicar les relacions entre les diverses eines pedagògiques exposades amb aquest treball parlarem dels estudis que han permès a l'autor desenvolupar aquesta proposta. Els estudis universitaris de turisme sempre i

que em permetin l'acudit són una espècie de taller de manteniment. Els titulats surten de la universitat sabent fer un poc de tot, però no estan especialitzats en res en concret, com sí que es dóna el cas en estudis de medicina, administració, física, química i altres. Els estudis de turisme preparen i capaciten als seus alumnes a conèixer i participar en el lideratge d'un cert grup de professionals. Aquest grup genera una determinada sèrie de serveis i productes per atendre el millor que poden als consumidors d'aquests.

La majoria d'aquestes professions com són cuina, servei de bar i restaurant, neteja i animació pertanyen ja a la família professional d' (Hoteleria i Turisme, 2020)

Però trobem també professionals de la família agrícola amb el servei de jardineria. En trobem de la família d'obra civil amb el servei de manteniment, amb el grup professional relacionat amb l'energia trobem electricistes i trobem també presència de la família d'activitats físiques amb la figura dels socorristes.

La llista és gran i podem trobar serveis de perruqueria, serveis audiovisuals, de seguretat i salut, administratius i fins i tot comerços i supermercats. També podem trobar algunes coses curioses, com són els lligams amb la família professional marítima si aquest hotel està inclòs a dins un creuer.

Però com podem atendre als clients d'un hotel, mantenir les instal·lacions i alhora relacionar-ho amb l'educació? Si els professionals de l'hotel atenen als clients mitjançant un (CEO, 2005) , com capacitem o formem als professionals? La resposta és clara i senzilla i dóna utilitat a aquest projecte: mitjançant al centre educatiu per a persones amb diversitat funcional adherit.

En aquest treball parlem de les propostes educatives que tenen cabuda en aquesta escola de capacitació professional que prepara i qualifica als seus alumnes emprant els criteris legals generats pel Ministeri i en el nostres cas la conselleria d'educació.

“ (Els aprenentatges més grans de la vida s'aprenen jugant, 2018) ”. Com saben vostès ho defensa sovint el senyor Francesco Tonucci, llicenciat en pedagogia i nascut al 1940 a Itàlia. Nosaltres literalment agafem aquesta premissa i l'apliquem mitjançant el treball per projectes amb els serveis de cuina, bar, restaurant i el de pisos.

Aquests tres són els eixos principals de l'establiment i els que cobreixen les necessitats bàsiques dels hostes. La docència en la rebuda de materials i queviures, l'elaboració i servei dels mateixos i l'atenció i neteja dels espais habitables de l'establiment són adequadament desenvolupats en la proposta pedagògica.

Amb la capacitació educativa que proposem amb el departament de jardineria mostrem als alumnes les cures atencions bàsiques pel manteniment dels espais i zones verdes de l'hotel. Amb la proposta educativa d'animació fem docència sobre tècniques i suport musical d'esdeveniments i activitats culturals i esportives.

Amb el servei de comerç plantejarem formació sobre atenció al clients i als magatzems de qualsevol negoci. Amb l'spa d'un hotel descobrim l'atenció i les cures capil·lars, dèrmiques i estètiques

Per cada proposta educativa presentem també un exemple de transversalitat. La relació que existeix entre els diferents àmbits educatius per assolir un mateix objectiu, en el nostre cas l'atenció als clients.

L'altra gran bloc de continguts dins la proposta pedagògica envolta totes les formacions anteriorment mencionades i desenvolupa, **quines coses cal tenir en compte per relacionar-se adequadament entre professionals i amb els hostes?**

La imatge que dona un hotel normalment és acurada, estructurada i molt estudiada. És essencial per garantir l'atenció, la qualitat i també el consum. Hi ha empreses i professionals que dissenyen els seus serveis, estructures i accessos per facilitar el màxim confort dels clients garantint alhora el màxim rendiment econòmic de les instal·lacions.

Bar vora la piscina, animació al costat del bar, centres d'estètica i spa en llocs tranquils i silenciosos. Comerços i supermercats envoltant la recepció on es porten a terme pagaments i canvis de monedes.

Hotels especialitzats i amb una oferta esportiva determinada (ciclisme o triatló) amb grans gimnasos, tallers de manteniment de bicicletes i piscines climatitzades, fins i tot hotels especialitzats en convencions i esdeveniments que compten amb sales i fins i tot petits auditoris per la celebració de fires i congressos.

La temporalitat, la tipologia i la disposició de productes, serveis, il·luminació i molts altres factors dels mateixos influeixen notablement en les vendes mensuals però també en les feines generades, en les relacions i fins i tot en la salut dels professionals encarregats d'aquestes.

Si abans hem afirmat que la imatge que emet un hotel normalment és acurada, estructurada i molt estudiada, podem emprar la cultura popular que diu que en alguns casos la processó va per dins.

Les malalties professionals lligades al sector serveis sempre són de recent estudi però suposen ja una nova font d'incapacitat laboral que obliga les persones a reduir jornada, a canviar d'ofici o fins i tot al reconeixement d'una discapacitat.

La temporalitat laboral és també laboralment parlant una font generadora d'estrès laboral. Tot es necessita de manera urgent i amb una data concreta. Es

treballa 6 mesos a Menorca i a ple rendiment quasi tres. Horaris que a cops arriben a 12 i 14 hores i amb alguns casos extrems sense cap dia de descans quan la llei obliga com a mínim a fer 1,5 dies obligatòriament. En prou casos per considerar-ho significatiu el rendiment econòmic està per sobre del benestar humà en moltes empreses del sector quan hauria de ser com a mínim semblant.

Els horaris i la difícil conciliació familiar fa que els professionals treballin mentre els clients descansen. Dissabtes, diumenges i festius, horaris nocturns com en el sector sanitari, però amb la meitat de sou i una responsabilitat comparable en alguns casos. Per exemple un cuiner si no segueix les mesures de seguretat pot arribar a transmetre algunes malalties greus com la salmonel·losi a tots els clients d'un hotel.

Una cambrera de pisos si no desinfecta adequadament una habitació pot arribar també a estendre una gastroenteritis com ha passat en hotels a dins vaixells, a tota la tripulació i passatge d'un creuer amb tot el perill que significa.

Les cambreres de pisos manegen molts productes químics i alguns d'aquests altament tòxics per la salut o pel medi ambient però no tenen cap formació específica que els permeti la capacitat en els seus usos. El sou del col·lectiu de les cambreres de pisos normalment no està equiparat amb la notable càrrega física i psicològica que comporta.

El consum de tòxics també és notable entre els joves treballadors masculins dels serveis de bar i restaurant i a cops és sortida fàcil i ràpida que permet als cambrers aguantar l'estrès físic i emocional provocat per una mala alimentació, poc descans i moltes hores de servei.

Tot i que hi ha hotels i plantilles que són exemplars, a Menorca podem trobar molts casos com els abans descrits. Aquestes situacions generen mal estar entre les persones, degraden el sentit de grup i acaben afectant a tot el col·lectiu. És aquí on prima la supervivència del més fort i quan malauradament

tenen lloc setges laborals, físics i psíquics sobre els treballadors considerats més dèbils i amb manco recursos socials i laborals.

És en aquesta situació desemparant quan la majoria del les persones amb dificultats pel moviment, la comunicació o la interacció pateixen per doble motiu, un per la seva pròpia discapacitat i l'altre per la situació laboral i social generada.

Cal protegir als treballadors amb discapacitat i en el nostre cas preparar als alumnes del centre per a tot el què es trobaran en la vida real. Donar actuacions i mesures per la prevenció i actuació en casos on es detecti perill per la seguretat i la salut, donar formació amb uns mínims garantits sobre dret laboral i nòmines, mostrar recursos per la resolució de conflictes i després de tot el que vivim aquests dies, més que mai és imprescindible implantar actuacions i mesures per protegir el medi natural.

El mapa conceptual ha quedat explicat i ens preparem per endinsar-nos dins l'estat de la qüestió. .

5. ESTAT DE LA QÜESTIÓ

5.1 MARC SOCIOLÒGIC:

5.1.1 L' ATENCIÓ A LA DIVERSITAT.

Dins els tres tipus de persones vulnerables els quals formen la nostra societat (infància i joventut, gent major i persones amb diversitat funcional) tot i que Menorca pot ser un referent quasi en l'àmbit nacional, podem dir tranquil·lament que l'atenció a discapacitat és l'àrea que manco atenció i mitjans gaudeix dels tres.

Fonamentem aquesta afirmació primerament des de la simple i senzilla observació. Multitud d'escoletes, centres educatius, (formació professional, 2020), entitats i instal·lacions esportives i culturals dedicades als petits i joves. També hi ha entre dues i cinc residències i serveis per a gent major a cada

municipi. Fins i tot gent major, joves i fillets gaudeixen d'instal·lacions i parcs saludables situats a l'aire lliure i en places i avingudes per a desenvolupar el joc lliure o el manteniment motriu.

L'atenció a la discapacitat compta amb dues residències, un parell de (centres ocupacionals, 2009) a Maó i Ciutadella i amb un sol centre especial de treball per tota Menorca i ara com ara sense cap centre educatiu especialitzat a atendre segons dades del (Centre Base, 1999) i estudi del (CIME, 2020) / (OBSAM, 2000) de 2015 a les 4.336 persones amb discapacitat que viuen a Menorca. El número d'aquestes persones amb discapacitat a Menorca en 2006 era de 3.556 . Això és tot el que hi ha.

Fa pocs mesos i fent la consulta adequada ens assabentem que a l'illa de Menorca solament hi ha 409 persones inscrites al (SOIB, 2020) com a desocupades i amb alguna discapacitat reconeguda. Un número insòlit i preocupant, malgrat les bones intencions i les estadístiques publicades arreu. D'aquests quatre centenars segons dades del (PIL i Incorpora, 2020) de la (Fundacio de Persones amb discapacitat de Menorca, 2020) es varen atendre i en relació amb aquest aspecte, en 2019 a cent vuitanta-sis persones. Aquest número va ser 166 en 2018 i 165 en 2017).

Fruit de l'intens treball de nou tècnics en inserció laboral i una cap de projecte) es comptabilitzaren 75 persones que aconseguiren un contracte laboral, d'un mes i a mitja jornada com a mínim . La pregunta és clara i senzilla i justifica de cop aquest projecte. Què fem amb la resta de persones? Sí, aquestes més de tres-centes inscrites al (SOIB, 2020) i que no tenen feina. Que fem? On està l' (article 35 de la Constitució Espanyola, 1978)? En què es converteixen els cents i cents de paraules i lletres que omplen diaris i discursos sobre atenció a la diversitat i discapacitat?

Arribats aquí, les persones més optimistes argumenten: "les coses han millorat per aquest col·lectiu". Tenen part (ni la meitat) de raó. Segons dades d'un

estudi del (GREID, 2020) com hem dit la introducció d'aquest treball solament tres de cada deu persones amb discapacitat treballaven a les Balears; la resta no seguia formant-se ni cercant feina una volta acabats els seus estudis obligatoris.

La poca documentació i dades actualitzades, les quals ja són en si un indicatiu i comparades entre si són gairebé iguals. Segons dades de l' (INE, 2020) de 2018 solament el 36,6% de les persones amb discapacitat de les Balears tenia feina.

El projecte d'Hotel Escola per a persones amb discapacitat és una proposta formativa i d'inclusió laboral adaptada a l'entorn de Menorca per a mitjà termini intentar invertir aquestes preocupants dades sobre ocupació especial. Tant de bo sigui una realitat.

5.1.2 LA DIVERSITAT FUNCIONAL

La discapacitat a cops és difícil de definir i encara ho és més a cops manejar-la. La discapacitat és la deficiència física o psíquica que afecta directament al cos o a la ment de qui la pateix i que dificulta el desenvolupament normal de les activitats del seu dia a dia.

Discapacitat és un terme general que abasta deficiències o mancances físiques o intel·lectuals prou grans. Les persones amb discapacitat tenen limitacions per a portar a terme activitats o restriccions en la participació en aquestes gràcies a aquestes mancances.

Però recordem que tothom d'una manera o altra presenta algun tipus de dificultat a l'hora de relacionar-se amb la resta d'iguals. Ja no parlem de col·lectius vulnerables sinó de les dificultats cognitives o emocionals que tenen un percentatge prou elevat de la societat per desenvolupar empatia, altruisme o compassió amb les quals gaudiríem d'una convivència i societat més justa, pacífica i igual.

5.1.3 DISCAPACITAT, OCUPACIÓ i ALUMNAT

Es consideren persones amb discapacitat, als efectes de les polítiques d'ocupació, aquelles a qui se'ls hagi reconegut un grau de discapacitat igual o superior al 33%.

L'ocupació és un element essencial per garantir la igualtat d'oportunitats per a tothom i contribueix decisivament a la participació plena de les persones en la vida econòmica, cultural i social, així com al seu desenvolupament personal. Les persones amb discapacitat, especialment aquelles que presenten una discapacitat severa, conformen un grup amb un nivell d'atur molt alt.

Un dels objectius del (pla d' ocupació de treballadors amb discapacitat, 2020) és la integració en el mercat laboral o, si no és possible, la seva incorporació en el sistema productiu mitjançant el treball protegit.

Per al compliment d'aquest objectiu, l'estat contempla diferents mesures que fomenten l' (ocupació dels treballadors amb discapacitat com les polítiques actives d'ocupació (reserva de llocs, subvencions per la contractació, bonificacions en les quotes de la Seguretat Social, desgravacions fiscals , 2020) i altres

5.1.4 LA COORDINADORA i LA FPDM.

La (Coordinadora de Persones amb Discapacitat de Menorca, 2020) és una associació constituïda en el 1986 que té la seva adreça social a l'avinguda Palma de Mallorca nº1 baixos de 07760 Ciutadella de Menorca (Illes Balears) . Està inscrita al R.A.I.B. a la Secció Primera i amb número --01075. En el moment d'entrar a la (Fundació de Persones amb discapacitat de Menorca, 2020) aportà els 2 centres (un d'ocupacional i un de dia) per a persones amb discapacitat, 2 habitatges protegits (un tutelat i un assistit) i un (CEO, 2005) amb 3 eixos productius: (Social Càtering, Ecoverd i Lligall Artgràfic, 2020).

La (Fundació de Persones amb discapacitat de Menorca, 2020) és una entitat privada però finançada de manera pública i formada pel Consell Insular, els ajuntaments de l'illa i tretze associacions de Menorca relacionades amb la discapacitat. Actualment (comptabilitzant els contractes temporals) té més de dues centes cinquanta persones treballant en els diferents serveis i centres. El seu comitè d'empresa el formen dos sindicats i nou representants en total.

Per entendre aquesta entitat cal situar-nos primer en el seu màxim òrgan representatiu. Aquest és el Patronat. El formen la presidenta del (CIME, 2020) qui ocupa la presidència, el conseller o la consellera de serveis d'atenció a les persones amb discapacitat qui té la vicepresidència primera i un representant de les entitats que manté la vicepresidència segona. Els representants de cadascuna de les altres 12 entitats, tres representants del (CIME, 2020), i un representant de cada ajuntament de Menorca són per acabar els vocals.

Les tretze entitats que actualment formen part de (Fundació de Persones amb discapacitat de Menorca, 2020) estan relacionades amb el món de la discapacitat:

(AFEM, ASINPROS, Club Vidalba, la Fundació Tutelar de Menorca, l'Associació de malalts de Parkinson de Menorca, ASSORME, Down Menorca, la Coordinadora de Persones amb discapacitat de Menorca, 2020). (La Fundació convivència Maó, TEA Menorca, S'Olivera, la Lliga reumatològica de Menorca i l'Associació de malalts d'Esclerosi múltiple de Menorca, 2020).

La missió de Fundació és fàcil d'explicar però difícil d'aplicar: Promoure i normalitzar la total integració de les persones amb discapacitat en la societat menorquina. En poques paraules ajudar i millorar la vida d'aquestes.

Els valors en els quals es basa per promocionar i normalitzar són: (el respecte a la dignitat de les persones sigui quina sigui la seva condició, l'ètica professional, la confiança i el suport mutu, l'atenció integral i la coordinació entre

equips de treball, la transparència i l'eficiència en la gestió dels recursos, 2020) (La qualitat i la millora en la prestació dels serveis, el desenvolupament sostenible de les seves activitats assistencials i mercantils i la innovació, la qualitat i la millora continua, 2020)

L'organització de la (Fundació de Persones amb discapacitat de Menorca, 2020) es concreta en dos grans departaments:

Un departament administratiu (anomenat anteriorment com a gerència) el qual porta tot el tema comptable, de gestió de recursos humans i econòmics, accessibilitat i prevenció de riscos laborals.

Un departament tècnic que porta els serveis de formació i d'inserció soci laboral, els serveis assistencials, els de salut mental, els d'atenció infantil i juvenil i el d'atenció a les persones.

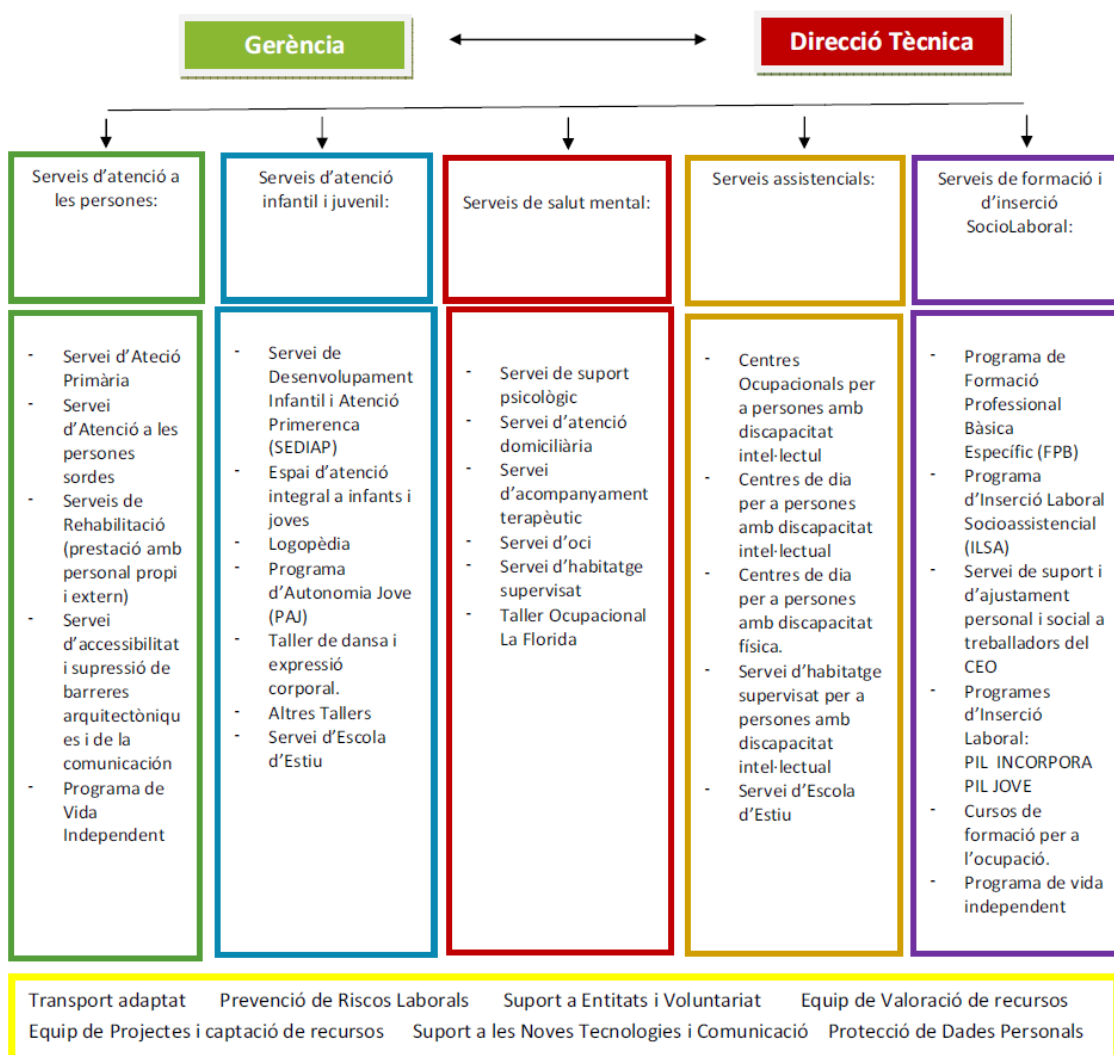
En la propera pàgina mostrem un organigrama d'aquest segon departament per a entendre millor el seu funcionament i composició. Abans aportarem noves dades per acabar de justificar adequadament aquest treball i farem algunes reflexions prou serioses.

Gràcies a la feina de la (Fundació de Persones amb discapacitat de Menorca, 2020) es varen atendre de manera directa i segons la memòria elaborada en Gener de 2019 a 1310 persones amb discapacitat unes 2136 vegades (no s'arribà a dos cops per persona).

És senzill assabentar-se de què aquesta quantitat (1310) representa solament el 30% del total del col·lectiu a Menorca (4336 persones). Aquestes dades mostren una greu i complicada situació: la manca de recursos i atenció (de la qual parlem en la introducció de l'estat de la qüestió) dedicats a aquest col·lectiu és bàsicament alarmant.

Organigrama funcional. Els òrgans de direcció. La Direcció Tècnica

La Direcció Tècnica és un òrgan de direcció de la Fundació encarregat de la coordinació general tècnica dels serveis assistencials, rehabilitadors i d'inserció que presta l'entitat. Són competències de la Direcció la gestió dels diferents serveis d'atenció al col·lectiu de persones amb discapacitat i les seves famílies.



Nosaltres ens centrarem a continuació en els (serveis de formació i d'inserció sociolaboral, 2020) que és la divisió de Fundació que més es relaciona amb el nostre projecte.

Aquesta àrea es compon d'una gran varietat de programes i (serveis d'àmbit insular, 2020), els quals permeten la inserció laboral d'una manera

integral, dinàmica i totalment flexible. Se cerquen directament possibles ocupacions per a les persones amb discapacitat.

Aquest servei intenta encaixar a cada persona dins l'empresa més adaptada a les seves necessitats i capacitats, emprant i respectant sempre el seu nivell d'autonomia. Es compta per una banda amb la contractació directa en el mercat laboral ordinari i per l'altra amb la contractació per un (CEO, 2005) o els convenis de pràctiques i entrenament laboral.

Els (serveis de formació i d'inserció sociolaboral , 2020) depenen bàsicament d'una convocatòria d'ajudes del (SOIB, 2020) ; cofinançada en un 50% pel (Fons Social Europeu, 2020) i ajudats també per l'obra social d'una coneguda entitat financera. Hi ha fins a 10 tècnics repartits en els diferents punts d'atenció: Ciutadella, Ferreries, Mercadal, Migjorn, Alaior i la capital administrativa de Menorca, Maó.

És un servei de suport per a persones amb discapacitat per accedir al mercat laboral. Es centra en les mateixes persones amb discapacitat, les seves famílies si cal i les empreses que els volen contractar. .

Per a portar a terme la seva finalitat els (serveis de formació i d'inserció sociolaboral , 2020) porten a terme un diagnòstic ocupacional de la realitat empresarial i realitza una proposta d'itinerari laboral individual per a cada usuari del servei.

Els dóna suport en la qualificació professional i adquisició de noves competències acadèmiques i professionals bé per recursos formatius externs o interns.

Prepara i executa tallers d'orientació laboral i de tècniques de recerca de feina, preparant i entrenant les competències i habilitats necessàries per a la inserció laboral satisfactòria i plena.

Dona suport i controla també les estades en pràctiques no laborals a les empreses .

Informa i assessora legalment als empresaris sensibilitzats amb el treball especial. Ajuda en l'anàlisi dels llocs de treball oferts i la valoració de la possible persona treballadora més adequada a aquesta oferta. Assessora sobre les diferents discapacitats i dóna certes pautes i recomanacions per al seu tractament. Fomenta la participació de les empreses en accions formatives per l'entrenament pràctic en la inserció de persones amb discapacitat. Dona suport i fa un seguiment regular per facilitar l'adaptació al nou lloc de treball. Ja per acabar aplica si escau el treball amb suport, per aquelles persones que pateixen discapacitats més greus i per tant tenen més dificultats per la seva inserció laboral.

6. DESENVOLUPAMENT DE LA PROPOSTA.

6.1 MARC PEDAGÒGIC

6.1.1 EL TREBALL PER PROJECTES:

Contextualització:

En primer lloc ens centrarem en com entenem la innovació educativa amb aquest TFM. Ho fem de manera global. És un nou concepte de centre educatiu per a persones amb discapacitat. Hi ha projectes similars com el del restaurant de l' (IES Maria Àngels Cardona, 2020) però no es treballa la diversitat funcional de manera senzilla, principal i específica a com proposa aquest (Treball de Final de Màster, 2020).

En el punt 5.1.3 podem trobar justificades adequadament la inclusió i la integració del projecte per evitar caure en el temut i mal emprat concepte de gueto.

Sempre des de la modèstia defensarem que en tot el territori nacional no

existeix de moment cap centre semblant en funcionament. El concepte d'innovació és aquest: centre únic a l'estat. Després hi ha la utilitat d'aquest TFM. En si mateix també és una eina inclusiva i innovadora potser la que més. Seguirem desenvolupant el projecte i intentarem engegar aquest centre, seguint les indicacions rebudes pel professorat del màster.

En segon lloc parlarem del treball per projectes. Tothom sap que són una metodologia que permet als alumnes adquirir coneixements i competències clau mitjançant l'elaboració, execució i posterior avaluació d'activitats que donen resposta a problemes reals i diaris.

Els alumnes es converteixen en protagonistes del seu propi aprenentatge i desenvolupen la seva autonomia i responsabilitat, ja que són ells els encarregats de planificar, estructurar el treball i elaborar el producte i solució per a resoldre els problemes o treballs plantejats. La labor del docent és senzilla: guiar i donar suport a l'avaluació al llarg d'aquest procés.

Aquest tipus d'aprenentatge tot i semblar una mica agosarat ja tenen una petita referència al 600 aC amb el filòsof xinès Lao Tse fundador del (Taoisme, 2020), que defensa l'ensenyament sense paraules (amb l'acció). El mateix tipus d'educació deixant de banda altres corrents i escoles, fou estesa modernament arreu del món pel (Sir Robert Baden Powell, 2001) i el (moviment Scout, 2020). El treball en petits grups, la defensa del medi, els dinamismes i pedagogia són literalment adoptats per multitud de professionals de l' (Educació Infantil, 2020). Projectes educatius, simbologia, jocs i altres, així ho expressen actualment.

6.1.1.1 SERVEI DE CUINA

Localització:

El (PQIE Auxiliar de Cuina, 2020) es desenvolupa en una aula teòrica de 20 metres quadrats i una aula - taller integrat de 135 metres quadrats i 20 de magatzem equipada segons les indicacions del (SOIB, 2020) dins l'edifici de l'Hotel Escola per a desenvolupar el treball tècnic que du inherent aquesta

formació. Es dona resposta de manera pràctica, ordenada i adequada al marc legal i a les necessitats formatives plantejades en el desenvolupament curricular fet per la (Conselleria d' Educació, Recerca i Universitat de les Illes Balears., 2020).

Metodologia:

Si deixem de banda els mòduls generals (unes 25 hores) ens podem centrar en el treball de taller pròpiament dins l'Hotel Escola. 3 dies (dilluns dimecres i divendres) els alumnes de 16 a 22 anys (amb un mínim de 5 i un màxim de 8 per curs) desenvolupen la seva tasca tècnica sota la supervisió d'un docent de cuina al llarg d'un curs escolar cercant el diploma de la (Conselleria d' Educació, Recerca i Universitat de les Illes Balears., 2020) que els acredita com a (PQIE Auxiliar de Cuina, 2020).

La jornada distribuïda d'Octubre a Juny i de 8 a 14,30h respectant les vacances de Nadal i Pasqua acaba amb un període de pràctiques de 80 hores pels alumnes que han aprovat els mòduls generals i específics. Es permetrà repetir a alguns alumnes a fi de consolidar els coneixements bàsics impartits en aquesta formació.

Els 3 dies que tenen taller el professor portarà (fet ja pels mateixos alumnes en horari teòric) ja fet el menú i la llista de la compra. Els alumnes acompanyats sempre pel personal docent aniran directament al supermercat a comprar tot el necessari i específic per desenvolupar les receptes, afavorint de manera clara i precisa l'aprenentatge de les competències bàsiques o conegudes en el món de la discapacitat com a (AVD, 2020).

De tornada al taller i realitzada meticulosament la higiene de mans i canvi d'uniformitat el professorat indicarà als futurs auxiliars de cuina les feines que cal desenvolupar per preparar, conservar i posteriorment servir els aliments i queviures comprats. Supervisió, atenció a les normes de seguretat i salut i suport són les feines bàsiques del docent tècnic.

El servei de cuina estarà en funcionament en horari lectiu i permetrà als alumnes aplicar els coneixements i (competències bàsiques, 2020) apreses de manera diària i al llarg del curs, elaborant plats i creacions gastronòmiques que seran consumides pels clients del Bar - Restaurant de l'Hotel Escola.

Transversalitats:

En aquest cas solament posarem alguns exemples il·lustratius amb els quals els alumnes relacionaran matèries i coneixements i en alguns casos innovaran, és clar.

- Preparar i adaptar menús conjuntament amb l' especialitat de (Dietètica i Nutrició, 2020).
- Conèixer l'entitat cultural (Fra Roger, 2019) que té com a objectius l'estudi, investigació, l'experimentació, la divulgació i la promoció de la gastronomia de Menorca .
- Adaptar i relacionar menús (entrant en l'especialitat d'història dins els mòduls generals) tradicionals amb un lloc d'origen i les diades més assenyalades del calendari anual: pastissos i albergínies plenes per Sant Joan, Formatjades (farcides amb indiots, sípia o tres formatges) i Flaons per Pasqua o un senzill però elaborat cuscussó vegà per Nadal.

Criteris Avaluació.

La feina del professorat consisteix a vetlar pel benestar de l'alumnat. Aprovar a tothom emprant criteris benvolents suposa deixar sols a aquests darrers en un entorn ple de llocs i estris perillosos com és una cuina industrial. Sense les qualitats i aptituds necessàries per a manejar correctament aquestes eines plenament adquirides posem en risc la integritat del l'alumnat. Aquesta situació és totalment inacceptable.

Hem justificat doncs la importància de l'avaluació. El professor tècnic juntament amb els docents d'educació especial i el coordinador del projecte decideixen els alumnes que aprovaran mitjançant els següents ítems.

- **Adquisició de coneixements teòrics dels mòduls generals i específic.**
- **Adquisició de coneixements pràctics i tècnics en el taller de cuina:**
 - Recepció, Control, emmagatzematge i distribució de les matèries primeres. Control de registres, taules de temperatura, inventaris, instruccions, ordres de treball, albarans i factures. Maneig d'instruments de mesura (balances, provetes, termòmetres i altres).
 - Control dels Magatzems i refrigeradors. Usos d'eines i mobiliari de les cambres fredes. Màquines de buit, fogons, forns, microones, màquines d'ozó, olles, paelles, pots, piques estàtiques i mòbils per la neteja i rentat dels diferents aliments. Escorredores i altres utensilis i eines de cuina (ganivets, culleres, forquilles, cullerots, etc.).
 - Dur a terme elaboracions culinàries senzilles de tota mena i preparar aquests per la seva posterior conservació.
- **Interacció, convivència i capacitat de treball en equip.**
 - Normes bàsiques de comunicació (to de veu, distància, postures no verbals, usos de paraules adequades i amables)
 - Normes bàsiques de pel foment del respecte: escoltar molt, parlar poc, saludar en arribar i partir, ser agraït i disculpar-se si escau, valorar del silenci. Mantenir la concentració i l'alegria, dir la veritat, fer accions correctes i evitar els judicis.
- **(Seguretat i Salut Laboral, 2020).**
 - Compliment estricte de les normes higiènic sanitàries i de manipulació d'aliments.
 - Usos i abusos d' eines i productes de neteja. Càrrega, manipulació i perills dels combustibles. Uniformitat, neteja i llenceria apropiada.
 - Detecció de perills i usos de mesures i sistemes de seguretat.
- **Actuacions i solucions davant situacions imprevistes.**
 - Aquesta part està adequadament desenvolupada en el mòdul Formatiu de (Promoció de la Seguretat i la Salut, 2018) de 90 h. ,

el qual s'ha basat en la pròpia experiència laboral en el sector del turisme i la discapacitat de l'autor d'aquest treball i s'ha inspirat (mots i denominacions) en les indicacions del (INCUAL, 2020)

El període de pràctiques dels alumnes es desenvoluparà segons les necessitats específiques de cada alumne, en un hotel o restaurant pels més dinàmics (sense caure en les conegudes etiquetes) i en un menjador escolar o geriàtric pels més tranquils.

6.1.1.2 SERVEI DE RESTAURANT I BAR

En aquest cas agafarem les paraules de la Pedagoga Basca (Nélida Zaitegi, 2020) (1946) que diu que educar és mostrar a ser bona persona, bona ciutadana i bona professional i deixarem els quilòmetres i quilòmetres de currículums d'hoteleria i turisme per aprofundir una mica més en el treball significatiu.

Metodologia.

Els alumnes de certificat de professionalitat d'operacions bàsiques de restaurant i bar operen diàriament dins horari escolar en un menjador certificat pel SOIB. Tenim a la nostra disposició 90 metres quadrats de bar i restaurant completament equipat amb barra, frigorífics, cafetera, maquinària (gelera, torradora, planxa, microones) taules, cadires i altres estris que permeten als alumnes portar a terme les pràctiques laborals relacionades amb la Formació del SOIB.

Els alumnes elaboren també algunes preparacions alimentàries (batuts) i atenen als clients propis (Fonda Espanya) o externs que venen a menjar o gaudir de la nostra companyia i establiment servint el que es prepara dins cuina pels alumnes del (PQIE Auxiliar de Cuina, 2020).

Si deixem de banda la part teòrica que implica aquesta formació ens tornem a centrar en el treball de taller pròpiament dins l'Hotel Escola. Cinc dies (de dilluns a divendres) els alumnes majors de 16 anys (amb un màxim de 10

per curs) desenvolupen també la seva tasca sota la supervisió d'un docent de restauració cercant el (certificat de professionalitat, 2020) que els habilitarà oficialment com a aptes per a desenvolupar aquesta tasca a tota la (CEE, 2020).

La jornada pràctica està distribuïda d'octubre a març (també respectant les vacances religioses) de 08,00 h a 10,00 h (sense contar el temps que necessiten els joves alumnes per uniformar i preparar-se (control d'higiene) adequadament i es centra en muntar, servir i arreplegar el servei de menjador (berenar) pels clients de l' Hotel Escola que volen gaudir del berenar preparat pels alumnes del (PQIE Auxiliar de Cuina, 2020).

Dos alumnes aniran a servir cada matí al Quiosc del Born (que habilitarem com a bar escola). I la resta, en aquest cas 6 romandran en el restaurant escola de la "Fonda Espanya" distribuint-se de la següent manera: 3 alumnes darrere el taulell operant begudes, plats i neteja i els altres 3 servint les taules i atenent als clients. Els torns i llocs de feina com és normal seran rotatius i flexibles.

Muntatge de taules, col·locació de gots i coberts, elaboració (cafè, infusions, xocolata desfeta i altres i alguns entrepans freds), servei dels preparats i retirada i neteja posterior d'estris i mantells són les tasques que els alumnes qui sempre estaran acompanyats pel personal docent desenvoluparan dia a dia. Afavorirem el format bufet lliure i en dies determinats i el servei per sectors amb comana directa i relació amb els clients afavorint altra cop l'aprenentatge de les (competències bàsiques, 2020).

Transversalitats:

En aquest cas també posarem alguns exemples il·lustratius amb els quals els alumnes relacionaran matèries i coneixements i en alguns casos fins i tot innovaran, és clar.

- Amb **Dietètica i (Educació Física, 2020)** elaborarem batuts i petites preparacions alimentàries orientades a la recuperació dels esportistes.
- Amb **(Educació Musical, 2020), Història**, els alumnes cercaran i reproduiran música relacionada amb les diades més assenyalades del

calendari anual. Folklore i havaneres per quan s'atraquin les Festes Patronals, nades combinades amb jazz per quan s'atraqui el 25 de desembre i altres.

Criteris Avaluació.

En aquest certificat ens basarem en criteris i similars a l'anterior projecte. Recordem que l'avaluació (autoavaluació i coavaluació) fomenta la integració. L'alumnat participa en un procés prou important, la qualificació final dels seus aprenentatges, gestionant d'aquesta manera directament el seu futur i passant finalment a formar part d'un col·lectiu professional determinat. D'aquesta manera tan senzilla hem relacionat avaluació i foment de l'autoestima. Podem dir doncs que l'avaluació prepara als alumnes per una convivència pacífica i plena.

- **Adquisició de coneixements teòrics dels mòduls formatius.**
- **Adquisició de coneixements pràctics i tècnics en el bar / restaurant:**
 - Recepció, maneig i control de mercaderies i matèries primeres.
 - Control i usos de la informació utilitzada i generada: instruccions, manuals de processos, comanes, tiquets i factures, menús i cartes.
 - Maneig i control d'equips de fred, de mobiliari, maquinària i utensilis propis de restaurant i bar: cafetera, geleres, taules calentes, piques de neteja, rentaplats i altres.
 - Material per a decoració. Vaixelles, coberteries, cristalleries i mantells.
 - Control i assistència en el muntatge de taules i elements de suport, decoració i ambientació de la zona de pública del bar / restaurant.
 - Elaboració de petites presentacions culinàries, begudes i realització i assistència en el servei d'aquestes.
- **Interacció, convivència i capacitat de treball en equip.**
 - Normes bàsiques de comunicació (to de veu, distància, postures no verbals, usos de paraules adequades i amables)
 - Normes bàsiques de pel foment del respecte: escoltar molt, parlar poc, saludar en arribar i partir, ser agraït i disculpar-se si escau,

valorar del silenci. Mantenir la concentració i l'alegria, dir la veritat, fer accions correctes i evitar els judicis.

- **Higiene i seguretat laboral.**
 - Compliment estricta de les normes higiènica sanitàries i de manipulació d'aliments.
 - Usos i abusos d' eines i productes de neteja. Càrrega, manipulació i d'eines i materials feixucs, uniformitat i neteja apropiada.
 - Detecció de perills, usos de mesures i sistemes de seguretat.
- **Actuacions i solucions davant situacions imprevistes.**
 - Aquesta part està adequadament desenvolupada en el mòdul Formatiu de (Promoció de la Seguretat i la Salut, 2018) de 90 h , el qual s'ha basat en la pròpia experiència laboral en el sector del turisme i la discapacitat de l'autor d' aquest treball i s'ha inspirat (mots i denominacions) en les indicacions trobades en (INCUAL, 2020) i la legislació vigent.

Criteris de Qualificació.

La nota final (apte o no apte) serà mesurada de la següent manera:

- **Professorat** 55% (segons els criteris d'avaluació).
- **Enquesta clients** * 15% (Mitjançant aplicació web i número de tiquet de caixa)
- **Autoavaluació** ** 10% (Amb els mateixos criteris d'avaluació del professorat)
- **Coavaluació** ** 10% (Amb els mateixos criteris d'avaluació del professorat)

*** Enquesta clients .**

El personal és cordial i amable? Puntuació del 0 (gens) al 10 (molt)	
Tenim aspecte net i elegant? Puntuació del 0 (gens) al 10 (molt)	
Li ha agradat l'ambient (decoració, música i atmosfera) de l'establiment? Puntuació del 0 (gens) al 10 (molt)	
La carta de productes és adequada (preu, composició, presentació, temps de comana i servei)? Puntuació del 0 (gens) al 10 (molt)	
Les preparacions (presentació, elaboració, quantitat, ingredients i qualitat) són del seu gust? Puntuació del 0 (gens) al 10 (molt)	
S'han resolt de manera efectiva els seus dubtes o problemes? Puntuació del 0 (gens) al 10 (molt)	
Tornarà algun dia o ens recomanarà a familiars i amistats? (s/n)	
Algun suggeriment o proposta de millora?	

**** Criteris d' auto-avaluació i Coavaluació.**

Adquisició de coneixements teòrics dels mòduls formatius. Puntuació del 0 (gens) al 5 (molt)	
Adquisició de coneixements pràctics i tècnics. Puntuació del 0 (gens) al 5 (molt)	
Interacció, convivència i capacitat de treball en equip. Puntuació del 0 (gens) al 5 (molt)	
Higiene i seguretat laboral. Puntuació del 0 (gens) al 5 (molt)	
Actuacions i solucions davant situacions imprevistes. Puntuació del 0 (gens) al 5 (molt)	

6.1.1.3 SERVEI DE PISOS.

Metodologia.

El (CP de Neteja de Superfícies i Mobiliari en Edificis i Locals , 2020) comptarà amb un servei integral d'atenció a l'edifici que realitzarà la neteja en horari escolar. Dues hores cada dia de treball per torns serviran i prou per netejar per equips els següents sectors: Cuina i menjador (en acabar la jornada formativa), habitacions, zones nobles i servei de bugaderia de l'Hotel Escola.

Es portarà a terme també el canvi de roba i la revisió del manteniment de l'edifici instal·lacions hoteleres.

L'alumnat diàriament i després de fer les classes teòriques encomanades

pel certificat de professionalitat posarà en pràctica els coneixements apresos mitjançant el treball de camp. La feina en equip, la seguretat i higiene en el maneig d'estrís i productes específics i la dignitat en l'àmbit laboral així com la prevenció i actuacions envers els riscos laborals i ergonòmics seran els eixos fonamentals d'aquesta formació.

Transversalitats.

L'alumnat aprendrà els principals mots professionals i relacionats en la seva professió en algunes llengües Europees. Realitzarem un Buidatge terminològic específic en Català sobre l'activitat.

Especialitat	Mot específic	Anglès	Alemany	Italià	Francès
Neteja	Llit	Bed	s Bett	Letto	Lit
	Finestra	Window	s F�enster	Finestra	Fen�tre
	Bany	Bathroom	e T�r	Gabinetto	Toilettes
	Llen�ol	Bed sheet	s Bettuch	Lenzuolo	Drap de lit
	Manta	Blanket	e Decke	Coltre	Couverture
	Tovallola	Towel	s Handtuch	asciugamano	Serviette

Criteris Avaluació.

En aquest certificat ens basarem en els mateixos ítems anteriors:

- **Adquisició de coneixements teòrics dels mòduls formatius.**
- **Adquisició de coneixements pràctics i tècnics al servei de pisos:**
 - Recepció, maneig i control de mercaderies i productes de neteja.
 - Control i usos de la informació utilitzada i generada: instruccions, manuals de processos, fulls d'incidències i altres.
 - Maneig, manteniment i control d'equips de neteja i estris propis del servei de pisos: granera, pal i poal de fregar, pala, aspiradors, rentadores, assecadores, equips de neteja amb aigua a pressió,

robots de neteja, màquines d'encerar i altres.

- Realització de la neteja i desinfecció adequada de zones, llocs, sòls, parets i sostres, vidres, mobiliari, eines i roba.
- **Interacció, convivència i capacitat de treball en equip.**
 - Normes bàsiques de comunicació (to de veu, distància, postures no verbals, usos de paraules adequades i amables)
 - Normes bàsiques per a fomentar el respecte: escoltar molt, parlar poc, saludar en arribar i partir, ser agraït i disculpar-se si escau, valorar del silenci. Mantenir la concentració i l'alegria, dir la veritat, fer accions correctes i evitar els judicis.
- **Higiene i seguretat laboral.**
 - Compliment estricte de les normes higièniques, sanitàries i de manipulació de productes químics.
 - Equipaments de protecció i usos de productes de neteja. Càrrega, manipulació i maneig d'eines i materials feixucs i perillosos. Uniformitat i neteja apropiada.
 - Detecció de perills i usos de mesures i sistemes de seguretat.
- **Actuacions i solucions davant situacions imprevistes.**
 - Aquesta part també està desenvolupada en el mòdul formatiu de (Promoció de la Seguretat i la Salut, 2018) de 90 h , el qual s'ha basat en la pròpia experiència laboral en el sector del turisme i la discapacitat de l'autor d'aquest treball i s'ha inspirat en les indicacions trobades en (INCUAL, 2020).

Criteris de Qualificació.

La nota final (apte o no apte) com en els altres projectes serà mesurada de la següent manera:

- **Professorat** 55% (segons els criteris d'avaluació).
- **Enquesta clients** * 15% (Mitjançant aplicació web i número de factura)
- **Autoavaluació** ** 10% (Amb els mateixos criteris d'avaluació del professorat)

- **Coavaluació **** 10% (Amb els mateixos criteris d'avaluació del professorat)

*** Enquesta clients.**

El personal és cordial i amable? Puntuació del 0 (gens) al 10 (molt)	
Tenim aspecte net i elegant? Puntuació del 0 (gens) al 10 (molt)	
Li ha agradat l'ambient (decoració, música i atmosfera) de l'establiment? Puntuació del 0 (gens) al 10 (molt)	
La neteja de la seva habitació i espais privats és adequada?	
Les neteja dels espais comuns (escala, recepció, bar / restaurant) i roba és l'adequada?	
S'han resolt de manera efectiva els seus dubtes o problemes? Puntuació del 0 (gens) al 10 (molt)	
Tornarà algun dia o ens recomanarà a familiars i amistats? (s/n)	
Algun suggeriment o proposta de millora?	

**** Criteris d' auto-avaluació i Coavaluació.**

Adquisició de coneixements teòrics dels mòduls formatius. Puntuació del 0 (gens) al 5 (molt)	
Adquisició de coneixements pràctics i tècnics. Puntuació del 0 (gens) al 5 (molt)	
Interacció, convivència i capacitat de treball en equip. Puntuació del 0 (gens) al 5 (molt)	
Higiene i seguretat laboral. Puntuació del 0 (gens) al 5 (molt)	
Actuacions i solucions davant situacions imprevistes. Puntuació del 0 (gens) al 5 (molt)	

El professorat de l' hotel Escola fomentarà i fins i tot reservarà places (d' acord amb el SOIB i les famílies dels alumnes) per que l' alumnat del PQIE cursi com a mínim un o dos dels certificats de professionalitat desenvolupats en l' Hotel Escola fent pràctica efectiva i significativa del foment la (teoria de les intel·ligències múltiples del Sr. Howard Gardner, 2016).

6.1.2 MÒDUL ESPECÍFIC DE PROMOCIÓ DE LA SEGURETAT I LA SALUT.

Contextualització.

Aquesta part del treball està basada en tot el que el responsable i redactor d'aquest (Treball de Final de Màster, 2020) va trobar a faltar en els deus anys

de feina que va tenir la sort de desenvolupar en el sector del turisme a Menorca. Es va reforçar adequadament amb dotze anys de feina amb persones amb discapacitat i amb els sabers validats mitjançant alguns (fins a set) certificats de professionalitat de la (família dels serveis socioculturals a la comunitat, 2020).

No hi ha currículum de cap certificat de professionalitat del (SOIB, 2020) agrupat en les seves 26 famílies que parli de la proposta educativa que desenvolupem a continuació. Els termes o paraules emprats al ser tècnics i específics no tenen volta de fulla. Les empra qualsevol centre o currículum. Però les idees, frases i contextualització són totalment innovadores. Per exemple: en el (certificat de professionalitat de serveis de restaurant i bar , 2020) no surt enlloc com i quan cridar al 112 en cas de detectar una emergència o aplicar primers auxilis en cas d' ennuegament d'un client.

La innovació segueix amb la següent petició. Podrà la coordinació del (Màster de Formació del Professorat, 2020) contactar per favor i sempre que sigui possible amb el (SEPE, 2020) per demanar que incloguin com a mínim, unes hores de formació en matèria de primers auxilis en tots i cadascun dels certificats de professionalitat que ofereixen?

En alguns ho fan però solament en els específics i relacionats amb la seguretat o salut. Com si no podem millorar l'alumnat i fer d'aquests uns professionals exemplars membres d'una societat més justa si no els donem eines per resoldre problemes que es presentaran de manera regular i seguida?

En els certificats relacionats amb la família professional de (Hoteleria i Turisme, 2020) i tenint en compte les dificultats afegides per la temporalitat que presenta aquest sector laboral és quasi una obligació incloure tot el que proposem a continuació. Acabem d'aquesta manera de desgranar una a una les reflexions crítiques i recull de sabers docents apresos dels quals parlem en la introducció del treball.

Si tenim en compte, que el SOIB permet la docència en (especialitats formatives no conduents a certificats de professionalitat, 2020) i que exclusivament i per motius oportunitat justificats autoritza als centres formatius a sol·licitar la modificació de les accions formatives aprovades, ja ens podem posar en marxa.

Desenvolupament.

Cada curs organitzat pel (SOIB, 2020) / Hotel Escola i que sigui conduent a un (SOIB, 2020) anirà acompanyat d'un mòdul formatiu específic i gratuït pels alumnes sufragat amb els beneficis del (CEO, 2005). Aquesta és una aportació suplementària que intenta preparar (donant instruments i recursos) als alumnes per afrontar amb èxit la seva integració en el món laboral i la realitat del sector turístic a Menorca.

El mòdul i les unitats formatives tenen denominacions emprades per altres (certificats de professionalitat , 2020) però els seus continguts són nous i adaptats a la realitat de la diversitat funcional. Cada unitat formativa presenta per reduir dimensions de la proposta un sol exemple il·lustratiu de transversalitat, metodologia i avaluació.

Mòdul Formatiu de (Promoció de la Seguretat i la Salut, 2018). 90 h.

Unitat Formativa: Assistir en cas d'accident i situació d'urgència 30 h.

- Recerca de signes d'alteracions físiques i biològiques .
- Usos de mitjans de seguretat i extinció
- Aplicació de les tècniques RCP.
- Atenció inicial i cures auxiliars bàsiques en situacions d'urgència.
- Aplicació de protocols de trasllat de les persones afectades.
- Protocol de Comunicació amb 112 & serveis de seguretat
- Promoció de la seguretat i la salut.

Transversalitats, metodologia i avaluació.

En el Mòdul Formatiu de promoció de la (seguretat i salut, 2020) impartirem un *“taller d'alimentació i nutrició”*. Farem exposició didàctica sobre la (piràmide de l'alimentació saludable, 2020) i els seus hàbits de consum i l'alumnat entregará un treball (esquema) sobre aquesta.

Unitat Formativa: Gestió de conflictes i (processos de mediació, 2014). 20h.

- Habilitats i estratègies per a la prevenció dels conflictes
- La gestió dels enfrontaments: la mediació i altres mètodes.
- Procediments i tècniques emprades en la mediació.
- (La promoció de la igualtat entre dones i homes, 2015)

Transversalitats, metodologia i avaluació.

Després de la didàctica específica i emprant la metodologia del *joc de rol* simularem conflictes entre clients o treballadores turístiques en els diferents àmbits laborals de les especialitats i aplicarem les estratègies adequades per resoldre aquests adequadament. Tots els alumnes participaran en els diferents personatges implicats en el joc i l'avaluació consistirà a posar per escrit i entregar les habilitats necessàries i actuacions concretes per a la resolució pacífica dels enfrontaments simulats.

Unitat Formativa: (Educació Ambiental i Àmbits d' Aplicació, 2019) 10h.

- El Medi ambient: Característiques, estructura i dinamismes
- L'impacte ambiental de les activitats humanes.
- Les bones pràctiques mediambientals i la gestió de residus.

Transversalitats, metodologia i avaluació.

Aplicada ja la teoria, passarem a localitzar per exemple en el cas de Jardineria les mesures aplicades per l' estalvi d'aigua (regar plantes i arbres per goteig i aprofitant les aigües grises de les diferents instal·lacions (piscina, piques de rentat de cuina i altres) entre altres. L'avaluació consistirà en explicar per escrit aquestes i altres mesures d'estalvi o gestió de residus.

Unitat Formativa (: Avaluar i controlar els riscos laborals i psicosocials relacionats amb el treball, 2020). 20h.

- Gestió i prevenció de riscos laborals
- Gestió i prevenció dels riscos ergonòmics i psicosocials
- Actuacions que milloren les condicions de seguretat i salut

Transversalitats, metodologia i avaluació.

Després d'explicar adequadament que és l'assajament laboral i els diferents àmbits o persones que pot implicar demanarem en format d'interrogatori didàctic les mesures a aplicar per tallar de manera contundent aquesta pràctica abusiva i totalment inacceptable.

Unitat Formativa: (Formació i Orientació Laboral, 2020) 10h.
<ul style="list-style-type: none"> • Drets i deures laborals de les persones treballadores. • Organismes de representació laboral dels treballadors. • El SOIB i el programa PIL / Incorpora de la FPDIM • La documentació Laboral bàsica (Contractes de treball i nòmines).
Transversalitats, metodologia i avaluació.
Assistirem a una xerrada i s'entregarà posteriorment com a avaluació un petit treball (resum) de l'exposició didàctica d'una persona representant sindical que versarà sobre el procediment, funcions i estratègies de la representació laboral.

6.1.3 INTEGRACIÓ i INCLUSIÓ EDUCATIVES.

La Integració educativa i la seva aplicació en el Centre Educatiu contempla **habilitar un espai i cedir les instal·lacions** a altres entitats per fer formacions relacionades amb l'hoteleria i turisme; per exemple el reconeixement professional de (Serveis auxiliars d'estètica MP118_1 , 2009).

Cal parlar sobretot del nexa que té el (CEO, 2005) al qual està lligat aquest centre educatiu. Un (CEO, 2005) és una eina immensament integradora i pont cap a la inserció laboral, objectiu compartit amb la formació i en aquest cas l'especial.

També ho són les transversalitats amb les (famílies professionals, 2020) de les formacions impartides en el centre: (imatge i so, agrària, perruqueria i estètica, comerç i màrqueting, obra civil, activitats físiques i esportives, 2020) i altres. El conjunt d'aquestes fan possible el que comunament es coneix com un hotel i en aquest cas i per defecte el nostre centre educatiu.

L'oferta integradora es pot ampliar creant una **associació** de Sommeliers de Menorca. Es pot **donar facilitats** a entitats relacionades per celebrar els seus

esdeveniments i crear algun **premi o reconeixement** relacionat (comptant amb l'ajuda de (PIME, 1977), (ASHOME, 1978), (Cooperativa del camp, 2020) i (Leader Menorca, 2020) amb els oficis lligats a l' (Hoteleria i Turisme, 2020), amb els productes locals (vi, formatge, mel) i les persones que els generen. Formem i alhora dignifiquem d'una manera senzilla aquestes feines i tradicions tan presents i necessàries pel desenvolupament sostenible i la vida en la nostra particular (Reserva de la Biosfera, 1993)

L'educació inclusiva afavorirà la celebració dels cursos (SOIB, 2020) **vulnerables i formació privada** (en alguns casos becada) mesclant persones amb diferents capacitats i realitats.

També són molt inclusives les eines d' **avaluació i qualificació** com hem explicat abans.

En referència a la **situació**, l'Hotel Escola planteja la recuperació i el nou ús d'un edifici públic, protegit i present en la cultura i el dia a dia de la Ciutat la Fonda Espanya del camí de Maó núm. 13. D' aquesta manera el centre gaudirà d'una interessant localització, d'una bona visibilitat i esperem que una més que notable acceptació política i social.

Per altra banda algunes de les aules formatives del centre no estaran en l'edifici principal sinó que les situarem si tot arriba sobre el previst en **l'espai annex** propietat de la Fundació Sa Nostra (Esplai per a gent gran del Camí de Maó núm.11).

Ja per acabar una darrera eina inclusiva i anomenada en els objectius específics d'aquest projecte. Dotar el centre i estudis amb una professional qualificada (serveis de formació i d'inserció sociolaboral , 2020) que permeti el suport extens en la inserció laboral i individual de l'alumnat. Aquest lloc de treball serà finançat amb els beneficis del (CEO, 2005).

L'Hotel Escola compta amb 3 tallers de pràctiques en l'edifici principal: cuina, restaurant i servei de pisos i un altre en un edifici independent: el Quiosc de la plaça del Born de Ciutadella.

7. CONCLUSIONS:

Aquest Treball de Final de Màster és un petit i entre altres, homenatge a la feina docent i una senzilla aportació i millora a l'entorn social i cultural de la nostra illa.

També és a parer de l'autor del treball, un conjunt de sabers, experiències, reflexions crítiques i constructives apreses al llarg d'algunes hores de formació i vint anys d'experiència laboral. Recollit, transformat, ordenat i aplicat gràcies al Màster Universitari en Formació del Professorat de la (UIB, 2020), a les persones que el fan possible i a les indicacions i paciència del tutor de treball.

Aprofita la formació especial existent en matèria relacionada amb l'Hoteleria i Turisme, la unifica en un mateix centre i la converteix mitjançant 3 projectes i un suport especial en possibles llocs de feina per a persones amb discapacitat .

Un bar escola propietat d' (AMADIP ESMENT, 1986) a Palma de Mallorca és l'oferta formativa per projectes més semblant a la que desenvolupem amb aquest (Treball de Final de Màster, 2020). Agosarada potser és la nostra proposta d'innovació i compromís envers la integració i la inclusió de persones amb diversitat funcional, no hi ha cap precedent en tot el territori nacional.

Col·laborar amb les administracions públiques, la (Fundació de Persones amb discapacitat de Menorca, 2020) i algunes empreses del sector privat perquè aquest centre educatiu i (CEO, 2005) pugui engegar-se aviat ha esdevingut quasi una obligació. Sabem ara gràcies a la UIB que acompanyat del suport econòmic, tècnic i administratiu i en les mans adequades, aquest projecte pot desenvolupar-se correctament.

Ja per acabar, és urgent desenvolupar projectes generadors de formació i ocupació especial. La situació en la qual es troba el col·lectiu de persones amb discapacitat a Menorca s'apropa a la precarietat. Aquest treball deixa la porta oberta perquè altres alumnes del (Màster de Formació del Professorat, 2020) puguin desenvolupar projectes similars aquest però en altres àmbits formatius i sectors productius lligats tots ells a la discapacitat.

8.REFERÈNCIES I BIBLIOGRAFIA

Bibliografia

- Educació Infantil*. (2020). Obtenido de http://weib.caib.es/Normativa/Curriculum_IB/educacio_infantil_.htm
: *Avaluar i controlar els riscos laborals i psicosocials relacionats amb el treball*. (2020). Obtenido de https://ioc.xtec.cat/materials/FP/Materials/1752_EDI/EDI_1752_M10/web/html/WebContent/u3/a3/annexos.html
- Activitas auxiliars de comerç*. (2020). Obtenido de <http://www.caib.es/sites/iqipib/es/inicio/>
- Activitas auxiliars en vivers, jardins i centres de jardineria*. (2020). Obtenido de <http://www.caib.es/sites/iqipib/es/inicio/>
- administracions públiques*. (2020). Obtenido de <https://www.caib.es/govern/index.do?lang=ca>
- AFEM, ASINPROS, Club Vidalba, la Fundació Tutelar de Menorca, l'Associació de malalts de Parkinson de Menorca, ASSORME, Down Menorca, la Coordinadora de Persones amb discapacitat de Menorca*. (2020). Obtenido de <http://www.fundacioidiscap.org/content/ca/entitats.html>
- Albergs Juvenils*. (2018). Obtenido de https://www.caib.es/sites/joventut/ca/cens_dinstallacions_juvenils-42418/
- AMADIP ESMENT*. (1986). Obtenido de <https://www.amadipesment.org/>
- Animació fisicoesportiva i recreativa AFDA0211*. (2020). Obtenido de <http://www.sepe.es/HomeSepe/Personas/formacion/certificados-profesionalidad/familias-profesionales.html>
- Animació fisicoesportiva i recreativa per a persones amb discapacitat AFDA0411*. (2020). Obtenido de <http://www.sepe.es/HomeSepe/Personas/formacion/certificados-profesionalidad/familias-profesionales.html>
- Animació musical i visual en viu i en directe*. (2020). Obtenido de <http://www.caib.es/sites/iqipib/es/inicio/>
- Animació turística HOT329_3*. (2020). Obtenido de <http://www.sepe.es/HomeSepe/Personas/formacion/certificados-profesionalidad/familias-profesionales.html>
- article 35 de la Constitució Espanyola*. (1978). Obtenido de <https://app.congreso.es/consti/constitucion/indice/titulos/articulos.jsp?ini=35&tipo=2>
- ASHOME*. (1978). Obtenido de <https://www.ashome.es/es/inicio>
- AVD*. (2020). Obtenido de <http://www.cocemfecyl.es/index.php/discapacidad-y-tu/66-actividades-de-la-vida-diaria-avd>
- CEE*. (2020). Obtenido de https://europa.eu/european-union/index_es
- Centre Base*. (1999). Obtenido de https://www.caib.es/sites/dgdependencia/es/sepap/centre_col-laborador_del_SOIB. (2020). Obtenido de <https://soib.es/>
- centre educatiu*. (2020). Obtenido de http://weib.caib.es/Centres/centres_.htm
- centres ocupacionals*. (2009). Obtenido de https://www.caib.es/sites/dgdependencia/ca/servei_ocupacional_per_a_persones_amb_discapacitat_associada_a_un_diagnostic_de_salut_mental_greu/
- CEO*. (2005). Obtenido de <https://www.caib.es/seucaib/ca/tramites/tramite/2352773>

- certificat de professionalitat*. (2020). Obtenido de <http://www.caib.es/sites/iqipib/es/inicio/>
- certificat de professionalitat de serveis de restaurant i bar*. (2020). Obtenido de <http://incual.mecd.es/>
- certificats de professionalitat*. (2020). Obtenido de <http://incual.mecd.es/>
- CIME*. (2020). Obtenido de <http://www.cime.es/>
- competències bàsiques*. (2020). Obtenido de <http://ensenyament.gencat.cat/ca/departament/publicacions/colleccions/competencies-basiques/>
- Conselleria d' Afers Socials i Esports*. (2020). Obtenido de <https://www.caib.es/seucaib/ca/organigrama/3349>
- Conselleria d' Educació, Recerca i Universitat de les Illes Balears*. (2020). Obtenido de <https://www.caib.es/govern/organigrama/area.do?lang=ca&coduo=7>
- Cooperativa del camp*. (2020). Obtenido de <http://www.productosartesanosmenorca.com/quienes-somos-meloussa/>
- Coordinació d' activitats de temps lliure infantil i juvenil SSCB0211*. (2020). Obtenido de <http://www.sepe.es/HomeSepe/Personas/formacion/certificados-profesionalidad/familias-profesionales.html>
- Coordinadora de Persones amb Discapacitat de Menorca*. (1986). Obtenido de <http://www.fundaciodiscap.org/content/ca/CPDM.html>
- CP de Neteja de Superfícies i Mobiliari en Edificis i Locals*. (2020). Obtenido de <http://incual.mecd.es/>
- Cuina HOT093_2*. (2020). Obtenido de <http://www.sepe.es/HomeSepe/Personas/formacion/certificados-profesionalidad/familias-profesionales.html>
- Decret 20/2015, de 17 d'abril, de principis generals i directrius de coordinació en matèria turística*. (2015). Obtenido de <http://www.caib.es/sites/institutestudisautonomics/ca/l/normativa-8165/>
- Dietètica i Nutrició*. (2020). Obtenido de <https://www.caib.es/sites/seguretatalimentaria/ca/inicio-43801/>
- Dinamització d' activitats de temps lliure infantil i juvenil SSCB0209*. (2020). Obtenido de <http://www.sepe.es/HomeSepe/Personas/formacion/certificados-profesionalidad/familias-profesionales.html>
- Educació*. (2020). Obtenido de <https://www.caib.es/govern/organigrama/area.do?lang=ca&coduo=7>
- Educació Ambiental i Àmbits d' Aplicació*. (2019). Obtenido de https://www.coamb.cat/wp-content/uploads/2016/01/fitxa_interpretacio_educacio_ambiental.pdf
- Educació Física*. (2020). Obtenido de http://weib.caib.es/Normativa/Curriculum_IB/educacio_primaria_lomce_.htm
- Educació Musical*. (2020). Obtenido de http://weib.caib.es/Normativa/Curriculum_IB/educacio_primaria_lomce_.htm
- el respecte a la dignitat de les persones sigui quina sigui la seva condició, l'ètica professional, la confiança i el suport mutu, l'atenció integral i la coordinació entre equips de treball, la transparència i l'eficiència en la gestió dels recursos*. (2020). Obtenido de <http://www.fundaciodiscap.org/>
- Els aprenentatges més grans de la vida s'aprenen jugant*. (2018). Obtenido de <https://www.youtube.com/watch?v=99nK77IWWk0>

- empreses i activitats turístiques*. (2020). Obtenido de <http://www.caib.es/cathosfront/cens>
- ERASMUS + SEPIE*. (2020). Obtenido de <http://sepie.es/especialitats formatives no conduents a certificats de professionalitat>. (2020). Obtenido de <https://soib.es/es/>
- família dels serveis socioculturals a la comunitat*. (2020). Obtenido de <http://incual.mecd.es/>
- família professional Agrària*. (2020). Obtenido de <http://www.sepe.es/HomeSepe/ca/Personas/formacion/certificados-profesionalidad/familias-profesionales/agraria.html>
- família professional de Comerç i Màrqueting*. (2020). Obtenido de <http://www.todofp.es/que-como-y-donde-estudiar/que-estudiar/familia/loe/comercio-marketing.html>
- famílies professionals*. (2020). Obtenido de <http://queestudiar.gencat.cat/ca/estudis/fp/cicles-families/index.html>
- Fons Social Europeu*. (2020). Obtenido de <https://ec.europa.eu/esf/home.jsp?langId=es>
- Formació i Orientació Laboral*. (2020). Obtenido de <https://www.upf.edu/web/mastersecundaria/presentacio-formacio-i-orientacio-laboral>
- formació professional*. (2020). Obtenido de <http://www.caib.es/sites/fp/ca/portada-77258/?campa=yes>
- Fra Roger*. (2019). Obtenido de <http://www.gastronomiamenorquina.com/>
- Fundació de Persones amb discapacitat de Menorca*. (2020). Obtenido de <http://www.fundacioidiscap.org/>
- GREID*. (2020). Obtenido de <https://www.uib.cat/recerca/estructures/grups/grup/GREID/>
- Hoteleria i Turisme*. (2020). Obtenido de <https://estudis.uib.cat/grau/turisme/GTUR-P/IBISEC>. (2020). Obtenido de <https://www.caib.es/govern/organigrama/area.do?coduo=2744&lang=ca>
- IDI i Servei de Tutorització per a persones emprenedores del CIME*. (2012). Obtenido de <http://www.cime.es/Publicacions/llicitat.aspx?tipo=EMP&LIAT=S&IDPUBDALT=594&IDPUBBAIX=596&LIMIT=5&PORTADA=1>
- IES Maria Àngels Cardona*. (2020). Obtenido de <http://www.iesmacardona.cat/joomla/index.php>
- imatge i so, agrària, perruqueria i estètica, comerç i màrqueting, obra civil, activitats físiques i esportives*. (2020). Obtenido de <https://www.sepe.es/HomeSepe/ca/Personas/formacion/certificados-profesionalidad/familias-profesionales.html>
- INCUAL*. (2020). Obtenido de <http://incual.mecd.es/>
- INE*. (2020). Obtenido de <https://www.ine.es/>
- inserció laboral*. (2020). Obtenido de <http://www.caib.es/sites/observatorideltreball/ca/portada-10648/>
- Instructor de Ioga AFDA0311*. (2020). Obtenido de <http://www.sepe.es/HomeSepe/Personas/formacion/certificados-profesionalidad/familias-profesionales.html>
- Integració i inclusió educativa*. (2020). Obtenido de <http://www.caib.es/sites/institutestudisautonomics/ca/presentacio->

- 27789/?campa=yes
La Fundació convivència Maó, TEA Menorca, S'Olivera, la Lliga reumatològica de Menorca i l'Associació de malalts d'Esclerosi múltiple de Menorca. (2020). Obtenido de <http://www.fundacioidiscap.org/content/ca/entitats.html>
- La promoció de la igualtat entre dones i homes.* (2015). Obtenido de http://politiquesdigitals.gencat.cat/ca/pgov_ambits_d_actuacio/pgov_funcio_publica/Politiques-socials-prevencio-i-salut-laboral/pgov_politiques_socials/pgov_igualtat_d_oportunitats/
- La qualitat i la millora en la prestació dels serveis, el desenvolupament sostenible de les seves activitats assistencials i mercantils i la innovació, la qualitat i la millora continua.* (2020). Obtenido de <http://www.fundacioidiscap.org/>
- Leader Menorca.* (2020). Obtenido de <http://feader.leadermenorca.org/Contingut.aspx?IdPub=8257>
- Llei 10/2006, de 26 de juliol, Integral de la joventut .* (2006). Obtenido de <http://www.caib.es/sites/institutestudisautonomics/ca/l/normativa-8165/>
- Llei 8/2012, de 19 de juliol, del turisme de les Illes Balears.* (2012). Obtenido de http://www.caib.es/sites/institutestudisautonomics/ca/n/llei_82012_de_19_de_juliol_del_turisme_de_les_illes_balears-79871/
- Màster de Formació del Professorat.* (2020). Obtenido de <https://estudis.uib.cat/master/MFPR/>
- Ministeri de Presidència, Relacions amb les Corts i Igualtat.* (2020). Obtenido de <https://www.mpr.gob.es/mpr/funciones/Paginas/funciones.aspx>
- mitjans de protecció contra incendis.* (1992). Obtenido de <https://www.caib.es/seucaib/ca/tramites/tramite/2252389>
- moviment Scout .* (2020). Obtenido de <https://www.scout.org/es>
- Nélida Zaitegi.* (2020). Obtenido de <https://aprendemosjuntos.elpais.com/especial/seis-claves-para-aprender-a-convivir-nelida-zaitegi/>
- Neteja de superfícies i mobiliari en edificis i locals.* (2020). Obtenido de <http://www.caib.es/sites/iqipib/es/inicio/>
- Normativa Hotels Ciutat CIME.* (2019). Obtenido de <http://www.cime.es/GesServeis/Gestion.aspx?IDGESTION=900100070&IDDESTINATARI=>
- Objectius educatius.* (2020). Obtenido de https://www.caib.es/sites/inspeccioeducativa/ca/pagina_dinici-41838/?campa=yes
- Objectius educatius. Pla pedagògic i d'intervenció educativa. Pla de convivència. Pla d'atenció a la diversitat. Pla d'orientació. Pla de qualitat. Pla lingüístic. Pla mediambiental. Pla de seguretat.* (2020). Obtenido de https://www.caib.es/sites/inspeccioeducativa/ca/pagina_dinici-41838/?campa=yes
- OBSAM.* (2000). Obtenido de <https://www.obsam.cat/obsam/>
- ocupació dels treballadors amb discapacitat com les polítiques actives d'ocupació (reserva de llocs, subvencions per la contractació, bonificacions en les quotes de la Seguretat Social, desgravacions fiscals .* (2020). Obtenido de <https://www.sepe.es/HomeSepe/ca/Personas/encontrar-trabajo/empleo-para-personas-con-discapacidad/empleo-con-apoyo.html>
- Operacions bàsiques de càtering HOT325_1.* (2020). Obtenido de <http://www.sepe.es/HomeSepe/Personas/formacion/certificados->

- profesionalidad/familias-profesionales.html
- Operacions bàsiques de Cuina HOT091_1.* (2020). Obtenido de <http://www.sepe.es/HomeSepe/Personas/formacion/certificados-profesionalidad/familias-profesionales.html>
- Operacions bàsiques de pastisseria HOT414_1.* (2020). Obtenido de <http://www.sepe.es/HomeSepe/Personas/formacion/certificados-profesionalidad/familias-profesionales.html>
- Operacions bàsiques de restaurant i bar.* (2020). Obtenido de <http://www.caib.es/sites/iqipib/es/inicio/>
- Pastisseria HOT223_2.* (2020). Obtenido de <http://www.sepe.es/HomeSepe/Personas/formacion/certificados-profesionalidad/familias-profesionales.html>
- PIL i Incorpora.* (2020). Obtenido de <http://www.fundacioidiscap.org/>
- PIME.* (1977). Obtenido de <https://www.pimemenorca.org/>
- piràmide de l'alimentació saludable.* (2020). Obtenido de https://canalsalut.gencat.cat/ca/vida-saludable/alimentacio/piramide_alimentacio_saludable/
- pla d'ocupació de treballadors amb discapacitat.* (2020). Obtenido de <https://www.sepe.es/HomeSepe/ca/Personas/encontrar-trabajo/empleo-para-personas-con-discapacidad/empleo-con-apoyo.html>
- Pla d'atenció a la diversitat.* (2020). Obtenido de https://www.caib.es/sites/inspeccioeducativa/ca/pagina_dinici-41838/?campa=yes
- pla d'autoprotecció.* (2020). Obtenido de <http://www.caib.es/govern/organigrama/area.do?lang=ca&coduo=2464>
- Pla d'autoprotecció.* (2020). Obtenido de <http://www.caib.es/govern/organigrama/area.do?lang=ca&coduo=2464>
- Pla de Convivència.* (2020). Obtenido de https://www.caib.es/sites/inspeccioeducativa/ca/pagina_dinici-41838/?campa=yes
- Pla de recursos personals i materials. Pla de relació amb els agents externs.* (2020). Obtenido de https://www.caib.es/sites/inspeccioeducativa/ca/pagina_dinici-41838/?campa=yes
- Pla pedagògic i d'intervenció educativa.* (2020). Obtenido de https://www.caib.es/sites/inspeccioeducativa/ca/pagina_dinici-41838/?campa=yes
- PQIE Auxiliar de Cuina.* (2020). Obtenido de <http://www.caib.es/sites/fp/ca/portada-77258/?campa=yes>
- processos de mediació.* (2014). Obtenido de <https://treballiaferssocials.gencat.cat/ca/detalls/Article/40007-Curs-sobre-eines-de-mediacio-i-resolucio-de-conflictes>
- Projecte Educatiu de Centre.* (2020). Obtenido de http://www.caib.es/sites/inspeccioeducativa/ca/documents_institucionals/
- Promoció de la Seguretat i la Salut.* (31 de Juliol de 2018). Obtenido de https://www.caib.es/sites/institutestudisautonòmics/ca/n/llei_72018_de_31_de_juliol_de_promocio_de_la_seguretat_i_la_salut_en_el_treball_a_les_illes_balears/
- Reial decret Legislatiu 1/2013, de 29 de novembre, pel que es aprova el Text Refós de la*

- Llei General de drets de les persones amb discapacitat i de la seva inclusió social.* (2013). Obtenido de https://www.caib.es/sites/dgdependencia/ca/normativa_relacionada_amb_la_discapacitat_-16676/
- Reserva de la Biosfera.* (1993). Obtenido de <http://www.biosferamenorca.org/>
- seguretat i salut.* (2020). Obtenido de http://www.caib.es/sites/riscslaborals/ca/comites_de_seguretat_i_salut-7967/
- Seguretat i Salut Laboral.* (2020). Obtenido de https://treball.gencat.cat/ca/ambits/seguretat_i_salut_laboral/
- SEPE.* (2020). Obtenido de <http://www.sepe.es/HomeSepe/ca/>
- Serveis auxiliars d'estètica.* (2020). Obtenido de <http://www.caib.es/sites/iqipib/es/inicio/>
- Serveis auxiliars d'estètica MP118_1 .* (2009). Obtenido de <https://sede.sepe.gob.es/especialidadesformativas/RXBuscadorEFRED/DetalleEspecialidadFormativa.do?codEspecialidad=IMPE0108>
- serveis d'àmbit insular.* (2020). Obtenido de <http://www.fundaciodiscap.org/>
- serveis de formació i d'inserció sociolaboral .* (2020). Obtenido de <http://www.fundaciodiscap.org/>
- Sir Robert Baden Powell .* (2001). Obtenido de https://campus.usal.es/~revistas_trabajo/index.php/0212-0267/article/view/10955
- Social Càtering, Ecoverd i Lligall Artgràfic.* (2020). Obtenido de <http://www.fundaciodiscap.org/content/es/CEO.html>
- SOIB.* (2020). Obtenido de <https://soib.es/>
- solament tres de cada deu persones amb discapacitat treballa a les Balears i la resta no segueix formant-se ni cercant feina.* (2000). Obtenido de https://www.uib.es/digitalAssets/128/128046_84_fordis.pdf
- Sommelieria HOT337_3.* (2020). Obtenido de <http://www.sepe.es/HomeSepe/Personas/formacion/certificados-profesionalidad/familias-profesionales.html>
- Taoisme.* (2020). Obtenido de https://www.uv.es/uvweb/uv-noticies/es/noticias/tradicio-xinesa-del-taoisme-filosofia-occidental-1285973304159/Novetat.html?id=1285993869508&plantilla=UV_Noticies/Page/TPGDetaillNews
- teoria de les intel·ligències múltiples del Sr. Howard Gardner.* (2016). Obtenido de <https://www.blanquerna.edu/ca/noticies/howard-gardner-autor-de-la-teoria-de-les-intelligencies-multiples-sera-investit-doctor-honoris-causa-url>
- Treball de Final de Màster.* (2020). Obtenido de <https://cep.uib.cat/Alumnat/TREBALL-DE-FI-DE-MASTER/>
- UIB.* (2020). Obtenido de <https://www.uib.es/es/>

9 ANNEXOS:**9.1 MARC NORMATIU:****9.1.1 PLA D' AUTOPROTECCIÓ.****Titular. Coordinadora de Persones amb Discapacitat de Menorca****Descripció de l'activitat i del medi físic en qual es desenvolupa:**

En aquesta part, tot i que no ho desenvoluparem adequadament presentaríem dades de l'edifici i l'activitat que es desenvolupa en aquest. També mostrarem superfícies emprades, any de construcció o reforma i altres coses.

Inventari, anàlisi i avaluació de riscos.

Tindrem en compte els elements i instal·lacions que poden donar origen a una situació d'emergència com són: quadres elèctrics, calderes, grup electrogen i altres. També instal·lacions i zones de risc especial. Identificarem, quantificarem i registrarem la tipologia de les persones que tinguin accés a les activitats de risc.

Les mesures i els mitjans d'autoprotecció.

Podem separar els (mitjans de protecció contra incendis, 1992) amb els elements de protecció passiva: les parets, els materials ignífugs, les portes contra incendis i les eines de protecció activa com són els extintors, les mànigues d'aigua i les mantes apaga focs.

Els mitjans d'evacuació són les sortides de seguretat i els rètols indicatius de les escales, o els de la localització de les alarmes entre altres.

Cal tenir també actualitzat un protocol d'evacuació de persones amb discapacitat en cas d'incendi i senyalitzar adequadament els mitjans d'evacuació i il·luminació d'emergència .

Hi haurà personal format i vàlid en la prestació de primers auxilis i maneig de la farmaciola i en l'atenció sociosanitària. També manejaran els equips d'intervenció contra el foc, ocupant els càrrecs de cap d'intervenció i cap d'emergència.

Programa de manteniment d'instal·lacions.

Caldrà portar al dia el manteniment preventiu i les inspeccions de seguretat de les instal·lacions de protecció contra incendis. Caldrà controlar també les instal·lacions de risc (elèctrica, tèrmica, les que presenten risc de proliferació de legionel·la, les petrolíferes, els ascensors i altres)

Pla d'actuació davant emergències.

Varia en funció del tipus de risc , de la gravetat i en funció de l'ocupació i mitjans humans . Els procediments d'actuació davant emergències són la detecció i l'alerta i activat els mecanismes d'alarma , els de resposta davant de l'emergència posar en marxa l'evacuació i la prestació de primers auxilis si escau. Caldrà implantar un (pla d'autoprotecció, 2020) i mantenir l'eficàcia i portar a terme les actualitzacions corresponents

9.1.2 DOCUMENTACIÓ DE CENTRE (PEC)

PRESENTACIÓ.

L'hotel Escola i (CEO, 2005) Fonda Espanya és un centre concertat que pertany a la (Coordinadora de Persones amb Discapacitat de Menorca, 1986). Depèn també i en part del finançament de la (Conselleria d' Educació, Recerca i Universitat de les Illes Balears, 2020) i del (SOIB, 2020).

Està situat al camí de Maó núm. 13 de Ciutadella, municipi situat al Ponent de Menorca i compta amb aproximadament uns 29.000 habitants. La major part de la renda generada a Menorca prové directament o indirectament del sector del turisme, que presenta una forta estacionalitat en les seves activitats econòmiques.

La pèrdua de competitivitat del sectors primari i industrial tradicionals a l'illa, ramaderia, calçat, pesca, bijuteria, envers el sector de serveis i el de la construcció, han repercutit en l' educació de la població i en la tipologia de l'alumnat.

Gràcies a la declaració de Menorca com a Reserva de la Biosfera i a l'actual situació a escala global educar a l'alumnat en pautes i comportaments coherents

amb un desenvolupament sostenible i respectuós amb el medi natural ha esdevingut prioritari.

Pel que fa a la llengua, la majoria de la població de Menorca és catalanoparlant i aquesta serà la llengua vehicular i d'aprenentatge en el centre. En el nostre cas emprarem el català com a mitjà d'acollida i eix fonamental per a la integració de la població nouvinguda.

TRETS D'IDENTITAT DEL CENTRE.

Ajudarem a l'alumnat a realitzar-se i a enriquir-se acadèmicament i socialment. Per aconseguir aquesta fita l'hotel Escola i (CEO, 2005) Fonda Espanya ha definit els següents aspectes:

MISSIÓ: Educarem al nostre alumnat oferint una formació acadèmica i professional de qualitat i que respongui a les necessitats educatives actuals amb l'objectiu final de formar bons ciutadans i fomentar la convivència útil i pacífica.

ESTRATÈGIES: prioritzarem l'atenció a totes les capacitats, la millora contínua, la relació amb l'entorn empresarial i el seguiment de l'alumnat en la seva inserció laboral.

VISIÓ: ens agradaria ser un centre reconegut per la seva professionalitat, atenció a l'alumnat i a les seves famílies.

VALORS: ens centrarem en el respecte, l'assertivitat, el diàleg i l'autocontrol. També en la professionalitat i la responsabilitat social.

Altres documents formals que estaran a disposició del professorat i la (Conselleria d' Educació, Recerca i Universitat de les Illes Balears, 2020) són:

(Objectius educatius. Pla pedagògic i d'intervenció educativa. Pla de convivència. Pla d'atenció a la diversitat. Pla d'orientació. Pla de qualitat. Pla lingüístic. Pla mediambiental. Pla de seguretat, 2020) (Pla de recursos personals i materials. Pla de relació amb els agents externs, 2020).

9.1.3 NORMATIVA

(Llei 8/2012, de 19 de juliol, del turisme de les Illes Balears, 2012). L'article 39 parla de que els allotjaments de turisme d'interior ocuparan edificis de construcció anterior a l'1 de gener de 1940 o en edificis catalogats pels seus valors patrimonials històrics i artístics.

(Decret 20/2015, de 17 d'abril, de principis generals i directrius de coordinació en matèria turística, 2015). L'article 101 parla dels criteris mínims (neteja, canvis de roba, característiques, equipaments, espais i altres disposicions que tindran aquests establiments .

(Llei 10/2006, de 26 de juliol, Integral de la joventut , 2006). L'article 50 descriu que són les instal·lacions juvenils i com es classifiquen.

9.1.4 EL CENTRES ESPECIALS D' OCUPACIÓ:

(Reial decret Legislatiu 1/2013, de 29 de novembre, pel que es aprova el Text Refós de la Llei General de drets de les persones amb discapacitat i de la seva inclusió social, 2013). Descriu que són (empreses que tenen l'objectiu de donar feina a persones discapacitades, garantir la seva formació i donar suport permanent en la seva vida personal i social, ajudant-los amb el trànsit a l'empresa ordinària) i els requisits per la creació d'un centre d'aquests.

9.1.5 CURSOS I FORMACIONS DE L' HOTEL ESCOLA.

Un hotel és un edifici destinat a allotjar a persones de manera temporal mentre estan normalment de pas (viatge). Permet també als seus hostes a gaudir de serveis addicionals com restaurants, bars, animació, piscina, perruqueria, supermercat i fins i tot guarderies o sales de congressos.

Els hotels estan classificats legalment en categories segons el grau de benestar i nivell de serveis donats. Aquestes estan específicament simbolitzades

per un conjunt d'estrelles, les quals poden anar d'una fins a cinc. Indiquen de menor a major el grau de qualitat de l'establiment.

Un hotel escola és un entorn pràctic de formació on l'alumnat compta amb els avantatges afegits del treball per projectes. Aquí és on es desenvolupen cada dia les pràctiques formatives amb l'objectiu final de la capacitació professional i la posterior i desitjada inserció laboral.

Formació de la (Conselleria d' Educació, Recerca i Universitat de les Illes Balears, 2020)

1- (PQIE Auxiliar de Cuina, 2020)
Aprenentatges:
<ul style="list-style-type: none"> • Portar a terme operacions d'aprovisionament, elaboració i conservació culinària. • Donar suport en la tasca culinària i preparar plats senzills. • Netejar equips i instal·lacions i fer suport a la protecció ambiental en l'hoteleria i turisme_amb el suport dels professionals adequats.
<ul style="list-style-type: none"> • Mòdul de prevenció de riscos a la feina. • Mòdul d'ús de la comunicació. • Mòdul d'ús de les ciències aplicades. • Mòdul d'autonomia personal en la vida diària. • Mòdul de tutoria

Formacions del (SEPE, 2020) i (SOIB, 2020) .

2 - (Activitats auxiliars de comerç, 2020) 270 hores.

Aprentatges o mòduls formatius:

- Reposar, netejar, disposar i condicionar, materials i productes en els llocs de venda.
- Fer comandes eficaçment, seguint protocols adequats.
- Moure i canviar productes de lloc en la superfície comercial i repartir aquests en la proximitat, utilitzant maquinària auxiliar.
- Informar tècnicament, operativament i acuradament i seguint els protocols dirigits als consumidors.

Transversalitats.

En aquest cas lliguem amb un treball didàctic senzill la (família professional de Comerç i Màrqueting , 2020) amb la d' (Hoteleria i Turisme, 2020). Conèixer els principals productes, marques i aliments dels països d'origen dels clients del supermercat o tendes de l'hotel on treballarem.

3- (Serveis auxiliars d'estètica, 2020) 360h.

Aprentatges o mòduls formatius:

- Preparar equips, procediments i atendre i acomodar els clients de manera segura i higiènica.
- Aplicar cures estètiques bàsiques en mans, peus i ungles.
- Eliminar i decolorar el borrisol.
- Aplicar maquillatges tant de dia com de nit.

Transversalitats.

En aquest cas lliguem amb un treball didàctic específic, la família professional d' Imatge Personal i Estètica amb la d'Hoteleria i Turisme. Conèixer i aplicar les principals tendències en maquillatge i aplicar aquests en el centre d'estètica i salut de l'hotel on farem feina.

4 - (Animació musical i visual en viu i en directe, 2020) 350h.

Aprenentatges o mòduls formatius:

- Preparar equipaments i mitjans i col·laborar en la programació i promoció de sessions d'animació amb música i imatges.
- Realitzar sessions d'animació amb música en directe integrant llums, imatges i so.
- Realitzar sessions d'animació visual en directe integrant llums, so i música.

Transversalitats.

En aquest cas lligarem la família professional d'imatge i so amb la d'hoteleria i turisme entre altres coses en conèixer i dinamitzar les principals músiques tant infantils com les folklòriques, les clàssiques o les contemporànies dels països d'origen dels clients de l'hotel.

5 - (Neteja de superfícies i mobiliari en edificis i locals, 2020) 230h.

Aprenentatges o mòduls formatius:

- Neteja de sòls, sostres i parets en locals i habitatges.
- Neteja de mobiliari interior.
- Neteja de vidres i finestres en edificis i locals
- Neteja i tractament de superfícies amb suport mecànic.

Transversalitats.

Aquesta està explicada en el desenvolupament del treball per projectes d'aquesta especialitat formativa.

6 - (Operacions bàsiques de restaurant i bar, 2020) 290h.

Aprenentatges o mòduls formatius:

- Fer aprovisionament bàsic. Preparar i presentar begudes senzilles i menjars ràpids.
- Fer el servei d'aliments i begudes.

Insversalitats.

Aquesta també està explicada en el desenvolupament del treball per projectes d'aquesta especialitat formativa.

7 - (Activitats auxiliars en vivers, jardins i centres de jardineria, 2020) 330h.

Aprenentatges o mòduls formatius:

- Executar intervencions de suport en vivers i centres de jardineria per a la producció i manteniment de plantes
- Portar a terme treballs de suport per a la instal·lació de jardins, parcs i zones verdes
- Realitzar tasques auxiliars pel manteniment de parcs, jardins i zones verdes.

Insversalitats.

En aquest cas lligarem la (família professional Agrària , 2020) amb la d' (Hoteleria i Turisme, 2020) explicant les principals plantes xeròfiles i les cures que necessiten aquestes per tenir el jardí de l'hotel equilibrat i saludable, reduint al màxim el consum d'aigua i minimitzant l'impacte ambiental (cures fitosanitàries). També podem instruir sobre les tasques laborals extres que suposa desenvolupar aquesta professió en un establiment hotelier: Recollida diària de gandules, tractament químic i sanitari de l'aigua de la piscina, recollida de papereres, petits manteniments (obra) i altres.

La importància d'aprofitar espai, temps i recursos la podem portar a la realitat programant i celebrant cada dia fins a 5 activitats formatives diferents.

Els 3 projectes educatius (cuina, pisos i servei de bar i restaurant) i fins a 2 cursos del (SOIB, 2020) a celebrar cada dia (un en torn de matí i l'altra en torn d'horabaixa) o fins i tot, si hi ha necessitat, en cap de setmana.

L'hotel escola pot generar altres certificats de professionalitat (i alhora grans elements integradors) de manera privada (sense finançament públic). Podem cercar col·laboració de d'associacions de professionals del sector i habilitar i certificar adequadament els espais.

- (Operacions bàsiques de Cuina HOT091_1, 2020), (Operacions bàsiques de pastisseria HOT414_1, 2020), (Cuina HOT093_2, 2020), (Pastisseria HOT223_2, 2020), (Operacions bàsiques de càtering HOT325_1, 2020), (Animació turística HOT329_3, 2020), (Sommelieria HOT337_3, 2020), (Dinamització d' activitats de temps lliure infantil i juvenil SSCB0209, 2020), (Coordinació d' activitats de temps lliure infantil i juvenil SSCB0211, 2020), (Instructor de loga AFDA0311, 2020), (Animació fisicoesportiva i recreativa AFDA0211, 2020), (Animació fisicoesportiva i recreativa per a persones amb discapacitat AFDA0411, 2020).

L'hotel escola tindrà una web de **gestió hotelera** (reserves, facturació, control d'estocs, comanes i altres) i una pel **centre educatiu** (oferta, gestió, comunicació) que facilitarà la feina i donarà una més que notable imatge corporativa.

9.2 MARC TECNOLÒGIC

9.2.1. UBICACIÓ I COST TOTAL DE LA INFRAESTRUCTURA

Són necessaris 811.712,75 € per la rehabilitació total i posterior equipament i funcionament anual del Centre Educatiu & (CEO, 2005).

9.2.2 DESPESES DE CONSTRUCCIÓ, REFORMA i EQUIPAMENT 525.345,00 €

Reforma integral de l'espai amb *	289.000,00 €
Construcció soterrani	105.500,00 €

Aules formatives + ISO 9001	40.400,00 €
Equipaments Hotelers.	60.250,00 €
Cuina.	35.100,00 €
Restaurant.	35.100,00 €
Bar.	20.300,00 €
Disseny interior.	2.500,00 €
Webs, hardware i software.	7.500,00 €
Ascensor.	20.800,00 €
Pla Autoprotecció.	1.500,00 €
Grup electrogen.	18.000,00 €
Extres i material fungible.	15.000,00 €

9.2.4 DESPESES FORMATIVES 123.947,75 €

PQIE Cuina	50.214,55 €
Certificats Professionalitat SOIB	73.733,20 €

9.2.5 DESPESES DE PERSONAL CEO i FUNCIONAMENT ANUAL. 162.420,00€

2 persones tasques administratives (6h/dia per 12 mesos)	17.160,00 €
2 persones tasques de neteja de pisos (6h/dia per 12 mesos)	17.160,00 €
1 persona Manteniment (2h al dia per 12 mesos)	9.000,00 €
es per dia / 11 mesos)	24.330,00 €
cuina (4hores per dia per 11 mesos)	11.220,00 €
Cap de Menjador (8 hores per dia / 11 mesos)	26.330,00 €
2 persones pel servei de menjador (4 hores diàries)	11.220,00 €
Amortitzacions (d'un 2 a un 33% segons AEAT)	8.500,00 €
Funcionament (llum, aigua, gas, cànon i altres)**	8.500,00 €
Romanent Bancari per fer front a imprevistos	20.000,00 €
UVAI & PIL (½ jornada)	9.000,00 €

* **Nota:** rigorosos criteris de sostenibilitat i respecte pel medi ambient

** **Nota:** no incloses les despeses per compres de matèries primeres pels serveis de cuina, bar i restaurant.

9.2.6 FONTS DE FINANÇAMENT:**Públiques.**

(IBISEC, 2020), Projectes Generadors d' Ocupació de la (Conselleria d' Afers Socials i Esports, 2020) , (Conselleria d' Educació, Recerca i Universitat de les Illes Balears, 2020), (Ministeri de Presidència, Relacions amb les Corts i Igualtat, 2020), (ERASMUS + SEPIE , 2020) i per acabar la (CEE, 2020).

Privades.

Obres Socials, Fundacions, Donacions, Programes de Mecenatge.

Ingressos propis.

Funcionament del CEO 241.800€

- **Servei de pisos: 79,380€**

Habitacions (Càlcul efectuat sobre 30 places d'allotjament a 18€ de mitjana que és el preus Alberg de sa Vinyeta (CIME, 2020) per l'estiu de 2020 per 70% ocupació total (21 dies de cada 30) i per un total de 7 mesos de temporada)

- **Servei de Restaurant: 92.420,00€**

Tenint en compte que un petit restaurant o bar ja establitzat pot arribar a facturar molt més de 250.000€ anuals.

- **Servei de Bar: 70.000,00€**

Una regla no escrita en hoteleria per calcular la rendibilitat d'un negoci és facturar un mínim de 150€/dia per cambrer per què aquest funcioni.