

El método participativo ayuda a la alumna a lograr la seguridad que proviene de conocer el proceso a seguir y las metas a alcanzar, consiguiendo así una mayor implicación que le permite comprender la utilidad de lo que hace. El aspecto de utilidad para la persona adulta es imprescindible para evitar el abandono, antes de completar el proceso de aprendizaje. Asimismo, al comenzar el trabajo en el curso hay que tener en cuenta por un lado la importancia de conocer las características del grupo, así como la situación inicial de cada uno de los individuos que lo componen, y por otro aplicar un método de aprendizaje adecuado al grupo de personas al que va dirigido.

De este planteamiento metodológico se deriva el aprendizaje significativo, como motor que va dotando de sentido todo el trabajo que realiza la alumna, motivándola a continuar con la certeza de que es capaz de superar con éxito situaciones nuevas, así como dar solución a determinados problemas.

TEMPORALIZACIÓN

La duración del curso será de 5 meses, a partir de la firma del convenio, considerándose agosto inhábil. Dadas las características del curso, en concreto el módulo práctico de cocina, se establece dos grupos de 15 alumnas cada uno, de tal manera que las clases prácticas de cocina se darán en días alternativos en horario de tarde.

El calendario se desarrollará conforme a lo siguiente:

Módulos de post-alfabetización.- De lunes a viernes, en horario de mañana (de 9:30 a 13:30 horas) 4 horas al día

Módulos prácticos de cocina.- De lunes a jueves en horario de tarde (de 16,30 a 19,30 horas) 3 horas al día, en días alternos para cada uno de los dos grupos de quince alumnas

Los talleres y charlas se desarrollaran en viernes en horario lectivo.

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
9:30 – 11:15	Alfabetización	Alfabetización	Alfabetización	Alfabetización	Valores
11:15-11:45	Recreo	Recreo	Recreo	Recreo	Recreo
11:45-13:30	Alfabetización	Alfabetización	Alfabetización	Alfabetización	Alfabetización
16:30- 19:30	Módulo Cocina Grupo 1	Módulo Cocina Grupo 2	Módulo Cocina Grupo 1	Módulo Cocina Grupo 2	

El curso va acompañado de otras medidas, como:

- El Transporte, para los traslados de las alumnas.
- El Servicio de ludotecas en horario de tarde, para posibilitar la conciliación familiar, generando un espacio a los hijos donde se les ofrezca apoyo escolar
- La formación específica para la obtención del Permiso de Manipulación de Alimentos de Alto Riesgo, que habilita para trabajar en una cocina.
- La atención personalizada, en cuanto a información sobre recursos facilitados por el Centro de la Mujer, atención social, psicológica, jurídica.
- Tutorías individualizadas y adecuadas al perfil de las usuarias, orientación y asesoramiento en la búsqueda de empleo (redacción del CV, entrevistas de trabajo y otras herramientas)

ORGANIZACIÓN INTERNA

El proyecto será coordinado por el Equipo Técnico del Centro de Información y Asesoramiento a la Mujer que depende orgánica y funcionalmente de la Viceconsejería de la Mujer de la Ciudad Autónoma de Melilla.

En la fase de intervención, se llevarán a cabo reuniones semanales para realizar el seguimiento, cuantificar las actuaciones, ajustar los contenidos de las mismas, realizar la evaluación continua y cuantas otras cuestiones se planteen a lo largo de su desarrollo.

COORDINACIÓN EXTERNA

Para evaluar los progresos y reorientar si es necesario el desarrollo del curso, se llevarán a cabo reuniones quincenales con el Centro de formación. Asimismo, y a los efectos de coordinación y seguimiento del cumplimiento de los fines del convenio se reunirá la Comisión Mixta de Seguimiento cuando cualquiera de las partes lo considere necesario y como mínimo una vez durante el período de vigencia del Convenio.

DIFUSIÓN EN PRENSA

Como herramienta para la captación de candidatas, difusión del proyecto y como instrumento de sensibilización en igualdad de oportunidades.