

## PROJECTES GUANYADORS PREMIS NOUS PROFESSIONALS 2015

### Categoria A (Projectes de Cicles Formatius de Grau Superior)

- **1r premi** (600€ a repartir entre 5 alumnes)

Nom: CACAO JEOM

Centre: Jaume Viladoms

Localitat: Sabadell

Estudis: CFGS Administració Finances

Alumnes: Marc Casanovas Gonzalez, Jessica Diaz Vilchez, Juan del Arco Pérez, Oriol Estradera Diaz, Javier Escamilla Cano

Tutora : Cristina Marin Masió

Descripció del projecte:

Cacao Jeom neix per recuperar i difondre la cultura del cacau i la xocolata a través dels seus productes. Situat al centre de Sabadell, Cacao Jeom és una empresa dedicada a l'elaboració i venda de bombons i tauletes, de diferents sabors i dissenys innovadors. Però Cacao Jeom vol anar més enllà amb la venda de noves experiències, com la capsa dels set pecats capitals i la ruleta russa.

- **2n premi** (400€ a repartir entre 3 alumnes)

Nom: Safrà xefs a domicili

Centre: Escola JOVIAT

Localitat: Manresa

Estudis: CFGS Direcció de cuina

Alumne: Eva Andres Sabido, Maria Marginet Robles i Maria Munts Soldevila

Tutor: Marta Munné Codorniu

Descripció del projecte:

L'empresa consisteix en un servei de xef a domicili. Oferirem una varietat d'àpats de qualitat que cuinarem a la residència de cada client potencial.

Hem detectat l'oportunitat de negoci pensant en esdeveniments de familiars i amics que normalment porten molta feina al amfitrió. Pensant tant en ambients informals com formals.

La nostra empresa disposarà una carta amb una àmplia oferta de aperitius.

- **3r premi** (200€ a repartir entre 4 alumnes)

Nom: Escola Bressol Xumets i Sonalls, SL

Centre: Centre d'Estudis DOLMEN

Localitat: Hospitalet de Llobregat

Estudis: CFGS Educació Infantil

Alumnes: Laura González González, Verónica Cañizares Martín, Anna Moronta Rio i Nerea Ricart López

Tutor: Margarida López Beneito

Descripció del projecte:

El projecte es basa en els següents objectius:

- Conèixer les diferents metodologies pel desenvolupament dels infants.
- Oferir un servei a l'abast de totes les famílies.
- Assessorar a les famílies.
- Aconseguir portar a terme un projecte real basat en la creació d'un centre educatiu.
- Aconseguir cohesió de grup.

Escola bressol de caràcter formal privada, destinada a infants de 0 a 3 anys, ubicada al municipi de Rubí. A més, oferim la inclusió a infants amb discapacitat auditiva. Per les tardes impartim cursos i tallers a les famílies de tot el municipi de Rubí, dins de l'espai familiar.

Conjuntament organitzarem les festes tradicionals de la nostra Comunitat.

Col·laborarem amb l'ONG "Educo".

Conclusions del treball: Volem educar l'infant com persona competent, i protagonista actiu.

El projecte és viable, ja que es pot portar a terme sense perdudes al cap de l'any i serà rendible, sempre que comptem amb un augment d'un 20% de la demanda de la quota mensual cada trimestre, iniciant l'activitat al setembre amb un 40 % de les ràtios.

#### Categoria B (Projectes de Cicles Formatius de Grau Mitjà)

- **1r premi** (600€)

Nom: Yummy

Centre: Institut Cavall Bernat

Localitat: Terrassa

Estudis: CFGM Cuina i gastronomia

Alumne: Jorge Martínez Aragon

Tutor: Mónica Berrocal Tijeras

Descripció del projecte:

L'objectiu d'aquest projecte és crear una gastronomia el·laborada, amb productes de proximitat i amb una qualitat excel·lent i reconeguda.

Desenvolupament: Una línia d'hamburgueses gourmet amb productes de primera qualitat que el client coneix i està familiaritzat i amb productes nous. I amb canal de distribució innovador.

Conclusions del treball: Crear una cuina moderna, molt saborosa, diferent, amb un gran grau de sorpresa sensorial pel client, que la barreja de sabors sigui potent però equilibrada. Desenvolupat en un entorn diferent.

▪ **2n premi (400€)**

Nom: Viver de planter ecològic del Montmany. Varietats antigues i locals del Vallès Oriental

Centre: Escola Agrària de Manresa

Localitat: Manresa

Estudis: CFGM Producció agroecològica

Alumne: Marc Capel Nadal

Tutor: Laura Magem Mas

Descripció del projecte:

Els objectius d'aquest projecte són:

- Produir planter de varietats locals i antigues en cultiu ecològic.
- Produir les llavors per obtenció del planter i del substrat, fent servir diferents components ecològics i de proximitat per a evitar la utilització de torba.
- Cercar i recuperar llavors locals i antigues de la zona.

Desenvolupament: S'adequarà una finca amb les infraestructures necessàries per la producció de planter i autoproducció de la llavor, com un hivernacle amb sistema automàtic de control de temperatura i d'humitat, zona de vermicompostatge i els espais adequats per l'elaboració del substrat. Alhora es pretén fer de pont entre els productors i els horticultors per a agilitzar la producció de les varietats locals.

Conclusions del treball: A partir de l'anàlisi del sector, s'observa una creixent demanda de varietats locals i antigues com a producte de proximitat valorat tant per productors com per consumidors.

Aquesta activitat és econòmicament viable gracies a la utilització de recursos propis alhora que aporta un valor afegit des del punt de vista mediambiental, cultural i patrimonial com a un element de producte de proximitat.

Categoria C (Projectes de Creativitat Artística)

- **Únic premi (600€)**

Nom: TAIMET Project

Centre: Escola d'Art i Disseny de Sant Cugat

Localitat: Sant Cugat

Estudis: Arts plàstiques i disseny

Alumne: Sergi García Infates

Tutor: Sara Salmerón Garcia

Descripció del projecte:

L'objectiu d'aquest treball és la creació d'una associació de persones que germinen llavors d'arbres a casa seva i després passen a un viver local on són cuidades per joves de serveis social en risc d'exclusió social. Una vegada els arbres són grans, es programa un esdeveniment públic per replantar-los en zones desforestades. Així contribueix al manteniment del medi natural, un problema d'abast mundial.

Desenvolupament: Creació i disseny d'una web on donar a conèixer les iniciatives i accions de l'associació, ampliar el nombre de germinadors i a la vegada conscienciar a tots els usuaris sobre el medi natural. A més, un pla de comunicació per xarxes socials i esdeveniments públics on s'inclou una revista digital gratuïta, material didàctic i l'anunci realitzat amb motion graphics.

Conclusions del treball: Aquest projecte vol conscienciar sobre els riscos de la degradació dels boscos i la difícil situació de ciutadans sense recursos. A més, planteja mesures amb beneficis a llarg termini, com l'educació dels més petits, donant així resposta a la problemàtica actual i garanteix que futures generacions coneguin la importància de la regeneració i cura dels boscos per evitar nous incendis.

Categoria D (Projectes de Programes de Formació i Inserció)

- **Únic premi (600€)**

Nom: CELI-FOOD

Centre: PTT Ajuntament de Granollers-adscriu a l'INS Carles Vallbona

Localitat: Granollers

Estudis: PFI Auxiliar de vendes, oficina i atenció al públic

Alumne: Melanie Tardio Colmenero

Tutor: Vicky Luaces Crespo

Descripció del projecte:

L'objectiu d'aquest projecte és la creació d'un petit establiment de venda productes que consumeixen la gent de la meua edat a un preu assequible, oferint-los també als joves celíacs i amb altres intoleràncies als aliments.

Desenvolupament: CELI-FOOD és un establiment petit perquè el lloguer sigui baix i així oferir millors preus als meus clients, que són joves amb pocs recursos. Aquest local està en una zona amb centres educatius i instal·lacions esportives properes. A l'establiment es vendran pizzes, croissants, tacos, creps, entrepans, etc., també per a celíacs i per persones amb altres intoleràncies.

Conclusions del treball: La conclusió a la que he arribat al final d'aquest projecte és que si et proposes un objectiu, amb ganes i il·lusió l'acabes aconseguint. Sóc molt bona cuinera i els valors de la cuina com la disciplina i l'organització del temps m'han aportat confiança en mi mateixa, per tal d'afrontar el repte d'acabar aquest projecte, i el curs m'ha donat les eines que necessitaré en un futur.

Premi al centre amb més projectes presentats i/o finalistes (300€)

Nom: Escola d'Art t i Disseny de Sant Cugat  
Ha presentat 6 projectes, dels quals 3 són finalistes

Premi al tutor/a amb més projectes presentats i/o finalistes (300€)

Nom: David Laje Andrés de  
Centre: Salesians Terrassa  
Ha presentat 5 projectes

Premi especial 10a edició, segons els criteris que estableixi el jurat

Institut Santa Eulàlia perquè al llarg de les 10 edicions ha estat el centre que ha obtingut més treballs finalistes. Es premia així, la regularitat i l'excel·lència en la presentació dels seus treballs.