



## Fundae y Covid-19: nuevas medidas aprobadas para no perder el crédito formativo de este año

29-04-2020

El pasado día 17 de abril se publicó en el BOE la resolución definitiva de las medidas extraordinarias adoptadas para hacer frente al impacto del Covid-19 en materia de formación. Esta resolución hace especial mención a las formaciones presenciales, que, debido al estado de alarma activado el pasado 14 de marzo, quedaron totalmente suspendidas. Dichas medidas están encaminadas a evitar que las empresas pierdan el crédito formativo de este año y puedan seguir formando a sus trabajadores.

El artículo 9 del [Real Decreto 463/2020, de 14 de marzo](#), incorpora determinadas medidas de contención en el ámbito educativo y de formación, entre las que se encuentra la suspensión de la actividad formativa presencial en el ámbito de la formación presencial para el empleo.

A raíz de la declaración del estado de alarma, se flexibilizaron las condiciones de la formación para el empleo, con el objetivo de ayudar a que los/las trabajadores/as pudiesen continuar con los planes formativos programados.

Con el fin de facilitar las acciones formativas en modalidad presencial, o la parte presencial de una modalidad mixta, éstas se podrán impartir en su totalidad, mediante el Aula Virtual, considerándose igualmente como formación presencial.

¿Qué características deben cumplir las formaciones mediante la nueva Aula Virtual?

- **Sincronicidad.** Formador y alumno deben poder interactuar a través de un sistema de comunicación telemático de carácter síncrono, es decir, a través de una videoconferencia a tiempo real.
- **Bidireccionalidad.** El Aula Virtual permite la comunicación del alumnado con el formador, por ejemplo, a través de un chat directo para resolver dudas o cuestiones durante el transcurso de la formación.
- **Registros asociados.** Que conste el registro de conexiones, personas participantes en el aula, así como sus fechas y tiempos de conexión. Así mismo se deberá contar con un mecanismo para que los órganos de control de la Fundae puedan acceder al Aula Virtual, a efectos de las actuaciones de seguimiento y control.

## ¿Qué deben cumplir las empresas para acogerse a dicha resolución?

Para poderse acoger a lo establecido en esta resolución, las empresas beneficiarias del crédito de formación deberán mantener, al menos, la plantilla media de los últimos seis meses anteriores a la declaración del estado de alarma. Se computarán como plantilla, las personas trabajadoras que hayan sido afectados por expedientes temporales de regulación de empleo (ERTE).

## Otras soluciones flexibles para la formación bonificada en empresas de restauración colectiva

En el campo de la restauración colectiva, con altas rotaciones de personal y a veces con turnos rotativos de trabajo, puede ser una buena opción plantear la formación bonificada de los trabajadores mediante la modalidad de teleformación. Dicha formación también puede ser bonificable y permite la máxima flexibilidad horaria para el alumno. Pero es muy importante tener en cuenta que la entidad que imparta la formación, debe estar previamente acreditada o inscrita para impartir la formación en la modalidad de teleformación.

– Encuentra esta y otras noticias relacionadas con la crisis del coronavirus en nuestra página '[Las colectividades frente al Covid-19](#)'.

## Noticias Relacionadas

- [Forma gratis a tus empleados durante la cuarentena y consigue la formación continua obligatoria, a coste cero para la empresa](#)
- [La situación creada por el Covid obliga a una transformación digital definitiva en formación](#)
- [Regala a tus empleados 'El libro negro de la seguridad alimentaria' con un 10% de descuento](#)
- [Selección 2020 de libros, guías y manuales profesionales para la restauración colectiva](#)



**Carla Dalmau** es graduada en Nutrición Humana y Dietética por la UB y especializada en Seguridad Alimentaria; coordinadora de proyectos y formación para empresas de restauración colectiva en **Cesnut Nutrición**, una consultoría nutricional especializada en validación dietética de menús para empresas de colectividades e industrias alimentarias. @: [carla@cesnut.com](mailto:carla@cesnut.com).