

**Dirección Xeral de Formación Profesional**  
**Rede de Integrados de Formación Profesional**

**Modelo MD81PLA02**

# **Plan Anual do CIFP de VILAMARÍN**

**Curso: 2023/2024**

## Índice

---

	CAPÍTULO I.....	3
1	Modificacións ao Proxecto Funcional e Obxectivos Específicos do centro para o curso	3
2	Actuacións e recursos dispoñibles para a consecución dos obxectivos propostos.....	3
3	Horario.....	3
	3.1 Horario do CIFP.....	3
	3.2 Horario do persoal docente.....	3
	3.3 Horario do persoal non docente.....	3
	3.4 Horario de atención ao público.....	3
	3.5 Horario de atención tutorial.....	3
4	Orzamento previsto.....	3
5	Organización de servizos complementarios (de ser o caso).....	4
6	Calendario de avaliación do Plan anual e de Auditorías do Sistema de Xestión da Calidade.....	4
	CAPÍTULO II.....	5
1	Documento de organización do Centro (DOC).....	5
2	Programacións de cada acción formativa.....	5
	CAPÍTULO III.....	6
1	Plans anuais das áreas funcionais.....	6
	1.1 Área de Calidade, Innovación e Orientación Profesional.....	6
	1.2 Área de Formación.....	6
	1.3 Área de administración e xestión.....	6
2	Programación da actuación dos departamentos.....	6
3	Programa anual de formación do profesorado.....	6
4	Programa de promoción da lingua galega e das linguas estranxeiras.....	6
5	Actividades complementarias á formación do alumnado.....	6
6	Outras directrices e normas específicas do CIFP.....	6

## CAPÍTULO I

# 1 Modificacións ao Proxecto Funcional e Obxectivos Específicos do centro para o curso

---

### Modificacións ao Proxecto Funcional

O Plan Conecta FP Galicia de colaboración público-privada para o establecemento de ofertas de formación profesional á medida do tecido produtivo galego 2023-2025, sinala os centros que constitúen a Rede de centros integrados de formación profesional de Galicia, como referentes da formación profesional galega, reservándolles un papel destacado na organización e desenvolvemento das actuacións previstas.

No curso 2022/23, o instituto de educación secundaria (IES) de Vilamarín (32016285) imparte ciclos formativos das familias profesionais Agraria, Hostalaría e Turismo e Industrias Alimentarias. A totalidade da actividade formativa impartida corresponde, polo tanto, a ensinanzas de formación profesional.

A transformación do IES de Vilamarín en CIFP permite adaptar o noso sistema organizativo á nosa configuración actual, superando as estruturas propias do ensino secundario e sentando as bases para o seu recoñecemento como centro de referencia en ensinanzas de formación profesional.

Ademais, esta transformación permite reforzar as ensinanzas regradas de formación profesional que se oferta no centro e, ao tempo, a posibilidade de ampliar e diversificar a súa oferta formativa a través da incorporación de novos ciclos, de novas modalidades de impartición, da formación a persoas desempregadas e do establecemento de sistemas de acreditación de competencias profesionais, contribuíndo de forma clave a fomentar a actividade emprendedora dentro dos niveis non universitarios do sistema educativo galego, así como á inserción e orientación laboral para o progreso nos distintos itinerarios formativos e profesionais.

O centro resultante da transformación inclúese na Rede de centros integrados de formación profesional de Galicia, canle fundamental na consecución de solucións formativas para os principais sectores da economía e base para a formación profesional de calidade na Comunidade Autónoma de Galicia.

O artigo 1.3 do Regulamento orgánico dos institutos de educación secundaria, aprobado polo Decreto 324/1996, do 26 de xullo, establece que a creación e a supresión destes centros docentes realizarase mediante decreto aprobado polo Consello da Xunta de Galicia.

Os centros integrados de formación profesional da Comunidade Autónoma de Galicia, segundo o establecido polo Decreto 266/2007, do 28 de decembro, serán, ademais, autorizados pola consellería competente en materia de educación e pola consellería competente en materia de traballo, logo de ditame do Consello Galego de Formación Profesional.

Na súa virtude, por proposta do conselleiro de Cultura, Educación, Formación Profesional e Universidades, logo da deliberación do Consello da Xunta de Galicia, na súa reunión do día tres de agosto de dous mil vinte e tres, dispónse a efectuar a transformación do Instituto de Educación Secundaria de Vilamarín (código 32016285) en CIFP de Vilamarín.

Porén, con data 14 de agosto de 2023 foi publicado no DOG número 154 o Decreto 125/2023, do 3 de agosto, polo que se transforman institutos de educación secundaria en centros integrados de formación profesional e, deste xeito, o Instituto de Educación Secundaria de Vilamarín transformouse en Centro Integrado de Formación Profesional de Vilamarín.

No relativo as modificacións realizadas ao proxecto funcional do CIFP de Vilamarín, cabe indicar que este documento de nova creación será aprobado no seo do Consello Social a finais do ano 2023, sendo este, o noso primeiro ano como CIFP e, polo tanto, este proxecto funcional é o primeiro do que dispón o centro.

- Os **obxectivos**: O centro está traballando nos obxectivos estratéxicos recollidos no proxecto funcional (ademais de outro específico fixado para este curso e recollido no seguinte apartado deste plan anual) 8 estratéxicos marcados desde a Dirección Xeral de Formación Profesional e 1 de centro.

- En relación coa **oferta formativa** do centro, este curso implántase, por primeira vez:

- ✓ (A)ZSHOT04 - 1º curso do ciclo formativo en modalidade Dual de Grao Superior de Dirección de cociña e oferta parcial de Producción agroecolóxica.
- ✓ (A)-ZSHOT01 – 1º curso do ciclo formativo en modalidade Dual de Grao Superior de Xestión de Aloxamentos Turísticos co Programa Retorna Talento FP (ORDE do 4 de agosto de 2023), para persoas galegas residentes no estranxeiro interesadas en retornar e cursar estudos de formación profesional que se inicien no curso académico 2023/24.
- ✓ 2 CBHOT13 – 2º curso do ciclo formativo de Grao Básico de Actividades de Panadaría e Pastelería (ordinario). Este curso xa foi impartido no 2021-2022.
- ✓ (A)-ZMCOM02 – 1º curso do ciclo formativo compartido co CIFP Portovello (32016765) en modalidade Dual de Grao Medio de Comercialización de Produtos Alimentarios. Este curso xa foi impartido no 2021-2022.

**- Participación nas ensinanzas de Formación Profesional Plurilingües Cursos 2023-2024 e 2024-2025:**

SHOT04	Dirección de cociña	MP0506	Formación e orientación laboral	1º	Inglés
SHOT04	Dirección de cociña	MP0498	Elaboracións de pastelería e repostería en cociña	2º	Inglés
SHOT05	Dirección de servizos de restauración	MP0506	Formación e orientación laboral	1º	Inglés

## Obxectivos específicos do centro para o curso 2023-2024

Os obxectivos específicos do centro para este curso, poden verse detalladamente no MD62XES02 "Seguimento de obxectivos" subido a plataforma "Educalidade".

Como pode observarse, o centro ten establecidos para este curso un total de 9 obxectivos a desenvolver do seguinte xeito:

- Todos son coincidentes cos obxectivos do Proxecto Funcional do centro, sendo destes, os 8 primeiros estratéxicos e definidos pola propia Dirección Xeral de FP. Estes obxectivos son, polo tanto, obxectivos a medio e longo prazo, dos que neste curso só se realizan accións parciais, segundo se recolle no documento citado.
- O obxectivo número 9 é de centro e ven definido no plan anual deste curso, que poderá ter continuidade ou non o vindeiro curso, en función das necesidades detectadas no centro, e que se reformulará, se procede, a partir das propostas de mellora recollida na Memoria do centro do curso 2023-2024.

## 2 Actuacións e recursos dispoñibles para a consecución dos obxectivos propostos

---

Para poder desenvolver os obxectivos propostos para este curso, é necesario realizar unha serie de accións ou actuacións encamiñadas a consecución dos mesmos e contar con distintos recursos para executalas e persoal responsable para levalas a cabo. Todos estes datos recóllense no MD62XES02 "Seguimento de obxectivos", subido a plataforma "Educalidade",

En canto as **actuacións**, como se pode ver no citado modelo, estas dependen do obxectivo ao que van asociadas e varían moito duns obxectivos a outros, pero sempre van encamiñadas a facilitar a consecución do dito obxectivo e asociadas a un indicador de logro que nos permite valorar se a acción finalmente é axeitada ou non para a consecución do mesmo.

En canto aos **recursos**, con todo, son menos variados que as accións e podemos agrupalos do seguinte xeito:

### **1- Recursos humanos:**

Cóntase neste momento con 52 docentes, dos que 25 son definitivos e 27 provisionais (4 con destino definitivo neste centro que se atopa en comisión de servizos noutro destino, 2 con destino definitivo noutro centro que se atopa en comisión de servizos neste centro, 2 en situacións especiais: liberado sindical e redución de xornada e 1 con destino neste centro que itinera noutro destino).

Respecto ao persoal non docente contamos con 1 administrativa, 2 subalternos, 1 encargado de almacén, 3 limpadoras, 5 pinches de cociña, 1 oficial de segunda de cociña, 1 intérprete, 1 coidadora e 2 auxiliares de conversa (1 en inglés e 1 en francés a xornada reducida).

## **2- Recursos materiais:**

Edificacións e Instalacións:

- **Edificio principal** con tres plantas (baixa, 1ª e 2ª) distribuídas do seguinte xeito:

**Na planta baixa** está a conserxería e a secretaría, os despachos dos cargos directivos (agás xefatura de estudos que se atopa no 1º andar), a aula de tecnoloxía aplicada, a aula de emprendemento, a aula de informática, a aula 101, o salón de actos e un viveiro de empresas.

**No segundo andar** atópase a sala do profesorado, o despacho de xefatura de estudos e da xefa de Departamento de Calidade e Innovación, o despacho da xefa do Departamento de Información e Orientación Profesional, un viveiro de empresas e a maioría das aulas teóricas.

**No terceiro andar** localízase o arquivo do CIFP de Vilamarín e os despachos da Xefa do Departamento de Relación con Empresas, das Xefas dos Departamentos de Idiomas, da Coordinadora das Tecnoloxías da Información e Comunicación, da Xefa do Departamento de FOL, da Coordinadora de Emprendemento, da Xefa do Departamento de Ciencias Naturais, do Coordinador de programas internacionais, do Xefe do Departamento da Familia Profesional Hostalería e turismo, da Xefa do Departamento da Familia Profesional Industrias alimentarias, da Xefa do Departamento de Acreditación e Probas, da Responsable de Dinamización de Relación con Empresas na FP e da Responsable da Unidade de Acompañamento e Orientación persoal e familiar.

- **Edificio Residencia do CIFP de Vilamarín** con tres plantas (baixa, 1ª e -1ª) distribuídas do seguinte xeito:

Na planta baixa contamos cunha aula de cata, biblioteca, sala multiusos (comedor, sala TV, e mesas para xogos), habitacións (101-111). As habitacións 102, 104, 107, 106, 108, 110, 111 para aloxamento do alumnado, 109 espazo ximnasio, o resto delas están destinadas a vestiarios do profesorado e do persoal laboral.

- **Planta 1ª:** Contamos 14 Hab. para aloxamento do alumnado, e unha delas está destinada como aula informática (206) equipada con 6 PCs e outra para o/a educador/a de garda, espazo despacho, a hab 204 que se utiliza como aula de prácticas para o Ciclo Superior de Xestión de Aloxamentos Turísticos. En resúmen, contamos con 14 hab. na primeira planta e 7 na planta baixa, que permiten aloxar como máximo a 42 alumnos/as.

- **Planta -1:** Destinada a tres aulas teóricas, lavandaría, vestiarios do alumnado e aula de nova adecuación para o desenvolvemento de proxectos de innovación.

- **Edificio Aulas – Taller:** Contamos con aula-taller cafetería, aula-taller restaurante, aula- taller comedor de menú, office de servizos de restauración, office de cociña e pastelería, taller de cociña, taller de pastelería, cuarto frío, plonge, economato e almacén.

- **Edificio Actividades Agrarias:** Componse de aula polivalente e taller.

- **Zona Invernadoiros**

- **Pistas deportivas exteriores**

En calquera caso, no referente as instalacións e edificacións o prioritario é que se leve a cabo unha ampliación do taller de pastelería, repostaría e confeitaría das familias profesionais do centroá maior brevidade, que permita aumentar a calidade do ensino por dispoñer dos espazos e dos medios axeitados e conforme ao que establece o currículo de cada ciclo.

Equipamentos:

O centro conta con novo equipamento informático en varias aulas e nos respectivos despachos, ademais conta con todo o equipamento propio das necesidades das familias profesionais que se imparten. Equipamento que en moitos casos se atopa xa obsoleto ou deteriorado e que imos renovando a medida que é posible facelo.

## 3 Horario

---

### 3.1 Horario do CIFP

Durante o período lectivo o centro permanecerá aberto desde as 8.30 horas ata ás 21.30 horas ininterrompidamente.

Nos períodos vacacionais e cando non existan actividades lectivas o horario variará en función das necesidades existentes, informándose, na web do centro e con carteis, do horario de cada un deses períodos.

Respecto aos cursos destinados á poboación traballadora, as accións formativas para desempregados (AFD), impartiranse, en horario de tarde que é cando hai dispoñibilidade de espazos e intentarase na medida do posible que se realicen ao longo do terceiro trimestre.

### 3.2 Horario do persoal docente

(DOC) (Capítulo II do Plan anual)

No DOC aparecen recollidos os horarios individuais de todo o profesorado, co seu cadro resumo correspondente, sendo importante resaltar que algúns dos cargos dos CIFP non aparecen no Xade para poder cargalos nos horarios individuais (en concreto as diferentes coordinacións), polo que se cargan como “outras

dinamizacións" nos horarios, e "como outras actividades computables como lectivas" no cadro resumo. Aínda así, realízanse diferentes dilixencias para facer constar a que se refiren esas "outras dinamizacións" asinadas pola directora do CIFP de Vilamarín.

### 3.3 Horario do persoal non docente

#### - Oficial de cociña:

	Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres
<b>MAÑÁ (XANTAR)</b>					
<b>Entrada</b>	11:00h	11:00h	11:00h	11:00h	11:00h
<b>Saída</b>	15:30h	15:30h	15:30h	15:30h	16:30h

<b>TARDES (CEAS)</b>					
<b>Entrada</b>	18:00h	18:00h	18:00h	18:00h	
<b>Saída</b>	21:30h	21:30h	21:30h	21:30h	

#### - Carteleira curso 2023/ 24 Pinches de cociña (cada mes faise rotación):

MES				(30-31 Outubro)- Novembro		
Día	Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres	
Día	30	31	1	2	3	
Pinche Nº	horario		ZONA		horario	ZONA
Pinche 1	7:00/14:30				7:00/14:30	
Pinche 2	7:30 -15:00		PLONGE		7:00 /14:30	
Pinche 3	9:00-16:30		OFFICE		8:00 /15:30	
Pinche 4	14:30-22:00		PLONGE		11:30/19:00	
Pinche 5	14:30- 22:00		OFFICE		11:30/19:00	
MES				Novembro		
Día	Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres	
Día	6	7	8	9	10	
Pinche Nº	horario		ZONA		horario	ZONA
Pinche 1	7:00/14:30				7:00/14:30	
Pinche 2	7:30/ 15:00		PLONGE		7:00 /14:30	
Pinche 3	9:00/ 16:30		OFFICE		8:00 /15:30	
Pinche 4	14:30/22:00		PLONGE		11:30/19:00	
Pinche 5	14:30/22:00		OFFICE		11:30/19:00	



MES				Novembro		
Día	Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres	
Día	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	
Pinche Nº	horario		ZONA		horario	ZONA
Pinche 1	7:00/14:30				7:00/14:30	
<b>Pinche 2</b>	<b>7:30/ 15:00</b>		<b>PLONGE</b>		7:00 /14:30	
Pinche 3	<b>9:00/ 16:30</b>		<b>OFFICE</b>		8:00 /15:30	
<b>Pinche 4</b>	<b>14:30/22:00</b>		<b>PLONGE</b>		11:30/19:00	
<b>Pinche 5</b>	<b>14:30/22:00</b>		<b>OFFICE</b>		11:30/19:00	
MES				Novembro		
Día	Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres	
Día	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	
Pinche Nº	horario		ZONA		horario	ZONA
Pinche 1	7:00/14:30				7:00 /14:30	
<b>Pinche 2</b>	<b>7:30-15:00</b>		<b>PLONGE</b>		7:00 /14:30	
<b>Pinche 3</b>	<b>9:00 -16:30</b>		<b>OFFICE</b>		8:00 /15:30	
Pinche 4	<b>14:30-22:00</b>		<b>PLONGE</b>		11:30/19:00	
<b>Pinche 5</b>	<b>14:30- 22:00</b>		<b>OFFICE</b>		11:30/19:00	

**QUENDA DE XANTAR DE LUNS-VENRES 13:00H-13:30H,**

**QUENDA DE CEA DE LUNS-XOVES 20:00H- 20:30H**

**DESCANSO CAFÉ QUENDA MAÑÁ DE 11H-11:20H**

**DESCANSO CAFÉ QUENDA DA TARDE DE 18:00H -18:20H**

**- 3 Limpadoras (zonas comúns e residencia):**

**De 07:00 horas a 14:00 horas**

**- 2 subalternos:**

**Quenda de mañá: de 07:45 horas a 15:15 horas.**

**Quenda de tarde: de 15:00 horas a 22:30 horas.**

**- Administrativa:**

**De 09:00 horas a 15:00 horas.**

**- Responsable de almacén:**

**de 07:00 horas a 14:30 horas.**

### 3.4 Horario de atención ao público

O horario de atención ao público será o seguinte:

- Na conserxería de luns a venres de 8:30 a 21:30 horas ininterrompido.
- Na secretaría de luns a venres de 9:30 a 14:30 horas.
- Na dirección de luns a venres de 08:30 a 15:00 horas, os martes de 16:00 a 19:30 horas, os mércores de 16:00 a 18:30 horas e os xoves de 16:00 a 18:30 horas. O resto das franxas horarias, os membros do equipo directivo do CIFP de Vilamarín, estaremos localizables a través do teléfono.

### 3.5 Horario de atención tutorial

(DOC) Fixado no horario do persoal docente. (Capítulo II do Plan anual)

## 4 Orzamento previsto

O orzamento previsto para o desenvolvemento do curso académico, inclúe o orzamento autorizado para o ano en que se inicie o curso e a estimación de necesidades para o próximo ano.

Por tanto, orzamento previsto para o desenvolvemento do curso académico 2023-2024, inclúe o orzamento autorizado para o ano 2023, en que se inicia o curso e a estimación de necesidades para o próximo ano, así:

-En relación co **orzamento autorizado para o ano 2023 foi o seguinte:**

ORZAMENTO 2023 CIFP VILAMARÍN	
<b>Orzamento anual de ingresos</b>	
Dotacións procedentes da Consellería de Cultura, Educación e Ordenación Universitaria 2023 : Gastos de funcionamento (incluíndo os gastos de funcionamento ensinanzas cofinanciadas do fondo social europeo 2023)	<b>263.400,00 €</b>
Dotacións para a biblioteca escolar (fondos documentais, mobiliario...)	<b>4.780,00 €</b>
Os derivados da venda de fotocopias e uso do teléfono.	<b>400,00 €</b>
Achegas de entidades ou particulares para o pagamento dos servizos de comedor, residencias, instalacións deportivas e outros.	<b>35.875,00 €</b>
<b>Partidas finalistas</b>	
Plan proxecta	<b>300,00 €</b>
Rede galega educación dixital	<b>12.104,18 €</b>
Proxecto Etnobotánica	<b>5.410,33 €</b>
Probas Nivelling alumnado	<b>3.700,00 €</b>
RAOGAL	<b>117,02 €</b>
Contrato programa CPINCLUE	<b>4.000,00 €</b>
Aula emprendemento	<b>5.000,00 €</b>
Programa lectura e familia	<b>2.500,00 €</b>
<b>Total orzamento ingresos</b>	<b>337.586,53 €</b>

<b>Orzamento anual de gastos</b>		
1. Arrendamentos		<b>4.800,00 €</b>
2. Reparacións, mantementos e conservación.		
2.1.- Conservación de edificios		
2.2.- Reparación Maquinaria		
2.3.- Reparación mobiliario		
2.4.- Informática e TIC		
	Total reparacións, mantementos e conservación	<b>64.187,25 €</b>
3. Material de oficina.		<b>3.900,00 €</b>
4. Subministros.		
4.1.- Dpto de Hostalaría e Turismo	66.199,92 €	
4.2.- Dpto de Industrias Alimentarias	9.926,78 €	
4.3.- Dpto de Agraria	3.109,69 €	
4.4.- Dpto de Orientación.	231,00 €	
4.5.- Dpto de Inglés	231,00 €	
4.6.- Dpto de Francés	231,00 €	
4.7.- Dpto de FOL	231,00 €	
4.8.- Biblioteca	1.800,00 €	
4.9.- ENL	231,00 €	
4.10.- Gastos xerais	46.802,81 €	
4.11.- Electricidade, calefacción, gas, auga...	76.402,84 €	
	Total Subministros	<b>205.397,04 €</b>
5. Comunicacións.		<b>4.400,00 €</b>
6. Transporte.		
6.1.- Actividades extraescolares	7.040,00 €	
	Total Transporte	<b>7.040,00 €</b>
7. Traballos realizados por outras empresas.		<b>2.458,39 €</b>
8. Primas de seguro		
9. Tributos		
10. Axudas de custo e locomoción.		<b>3.000,00 €</b>
11. Gastos diversos		<b>700,00 €</b>
12. Mobiliario e utensilios inventariables.		
12.1.- Dpto de Hostalaría e Turismo	3.484,21 €	
12.2.- Dpto de Industrias Alimentarias	522,46 €	
12.3.- Dpto de Agraria	163,67 €	
	Total mobiliario e utensilios inventariables	<b>4.170,34 €</b>
13. Outros materiais inventariables		
	Maquinaria departamentos. Mobiliario	4.401,98 €
	Total outros materiais inventariables	<b>4.401,98 €</b>
<b>Partidas finalistas</b>		
Plan proxecta		<b>300,00 €</b>
Rede galega educación dixital		<b>12.104,18 €</b>
Proxecto Etnobotánica		<b>5.410,33 €</b>
Probas Nivelling alumnado		<b>3.700,00 €</b>
RAOGAL		<b>117,02 €</b>

Contrato programa CPINCLUE	<b>4.000,00 €</b>
Aula emprendemento	<b>5.000,00 €</b>
Programa lectura e familia	<b>2.500,00 €</b>
<b>Total orzamento gastos</b>	<b>337.586,53 €</b>

TOTAL DEPARTAMENTOS HOST, IA, AGR.	100%	5% Mater. Reposición
Total dpto de Hostalaría	69.684,13 €	3.484,21 €
Total dpto Industrias alimentarias.	10.449,24 €	522,46 €
Total dpto Agraria	3.273,36 €	163,67 €

A maiores de este orzamento previsto e autorizado na primavera de 2023, o centro recibiu nos últimos meses os seguintes ingresos por partidas finalistas (232.745,23 euros) polos seguintes conceptos:

PARTIDAS FINALISTAS ANO 2023	
	Importe
AFD Xardíns 2023	13.079,05 €
AFD Cociña 2023	16.487,57 €
Proxecto k103 Mobilidade profesorado	3.645,00 €
ARA GASTOS FTO IES SECUNDARIA 2023	12.733,00 €
FP Innova 2023 Santiago	8.747,66 €
Premio Prox Innovación Tecnol e cient, e prox innov didáctica	19.496,00 €
Proxecto Fomento uso Galego	255,00 €
Proxecto Nova Olivicultura Galega :AOVE de calidade	2.293,50 €
ATA Conversión aulas en espazos de tecnoloxía aplicada na FP	55.000,00 €
FE MRR conversión ciclos en Pluril. DUAL CS Xestión Alox.Tur	6.000,00 €
FE MRR conversión ciclos en Pluril DUAL CS Xestión. Alox.Tur	5.142,86 €
FE MRR conversión ciclos en Pluril DUAL CS D.Cociña Prod. Agroeco.	36.000,00 €
Fondos propios Consellería Apoio FP Dual (Dietas e gtos repr Dinam. Empr.)	1.000,00 €
Fondos propios Consellería Apoio ao emprendemento (Viveiro emp.)	20.000,00 €
Mobilidades FP Dual Xest Alox e Dirección Cociña	25.429,59 €
PLAMBE FONDOS 23/24	1.220,00 €
ARA GASTOS FTO IES SECUNDARIA 2023 Xaneiro Setembro	6.216,00 €

Os ingresos indicados como partidas finalistas deben ser destinados a desenvolver as accións para as que foron ingresados.

Vistos os ingresos e unha subida xeralizada dos gastos no ano 2023, dada a elevada subida de prezos en xeral, e con especial incidencia no noso caso nas subministracións (luz, gasóleo calefacción e gas) e materias primas (economato) adquiridas para a realización das prácticas e suministro da Residencia, o ano 2023 pechará con pouco remanente.

- O anterior parece indicar que para atender as necesidades do ano 2024 sería necesario un incremento dos ingresos para gastos de funcionamento en consonancia coa subida dos gastos de subministración principalmente (preto dun 30%). A falta de coñecemento do importe do orzamento para o ano 2024 no momento da redacción deste documento, **e coa previsión dun aumento dos gastos de funcionamento mencionados, estímase que as necesidades para o primeiro semestre do ano 2024** estaría cuberta co remanente, os nos novos ingresos que vaian chegando por gastos de funcionamento, uso de comedores e no adianto que ven realizando nos últimos anos a Consellería no mes de decembro.

## 5 Organización de servizos complementarios (de ser o caso)

No referente a organización de servizos complementarios no centro, cabe destacar o seguinte:

### - **SERVIZO DE RESIDENCIA:**

#### - **Características da Residencia:**

Consta de dúas plantas, coa seguinte distribución:

- **Planta baixa:** aula de cata, **biblioteca**, sala multiusos (comedor, sala TV, e mesas para xogos), habitacións: (101-111). As 102, 104, 107, 106, 108, 110, 111 para aloxamento do alumnado, 109 espazo ximnasio, o resto delas están destinadas a vestiarios do profesorado e persoal laboral.

- **1ª planta:** hai 14 Hab. para aloxamento do alumnado, e unha delas está destinada como aula informática (206) equipada con 6 Pc e outra para o/a educador/a de garda, e o espazo despacho, a hab 204 se utiliza como aula de aloxamentos turísticos. En resúmen, contamos con 14 hab. na primeira planta e 7 na planta baixa, que permiten aloxar como máximo a 42 alumnos/as.

**Incorporación do alumnado a residencia do CIFP de Vilamarín.**

**Toda información figura no plan de organización e de convivencia da residencia do CIFP de Vilamarín.**

**([www://:edu.xunta.gal/centros/iesdevilamarin](http://www://:edu.xunta.gal/centros/iesdevilamarin)).**

#### - **Requisitos de admisión:**

- Imprescindible: estar matriculado/a no CIFP de Vilamarín.
- Baremación no caso de que haxa máis solicitudes que prazas ofertadas.
- Ter praza reservada según orde de solicitude, terá preferencia en caso de empate.
- Preferencia de alumnado residente no curso anterior, que non teña ningunha expulsión da residencia anteriormente, así como faltas moi graves contrarias á convivencia. (2 puntos).
- Non ter sido expulsado/a no curso anterior, nin estar sometido/a a un procedemento disciplinario en trámite, por algunha das condutas gravemente prexudiciais para a convivencia descritas no artigo 15

da Lei 4/2011, do 30 de xuño, de convivencia e participación da comunidade educativa, e no capítulo II do Decreto 8/2015, do 8 de xanerio, que a desenvolve.

- Non ter contraída ningunha débeda nin coa residencia nin co centro educativo. (1 punto)
- Situación xeográfica, dificultade de medio de transporte público ao CIFP (3 puntos) Presentación de certificado de empadramento.
- Discapacidades. (2 puntos) presentar certificado de discapacidade da persoa solicitante expedido pola Administración autonómica.
- Nota media de acceso ós estudos. Nota media se puntuará por cada punto superior a 6, será de 0,5 puntos. Redemento académico: Terase en conta media obtida co curso escolar inmediatamente anterior, acreditada mediante o certificado oficial de notas. Cando non cursase estudos no curso inmediatamente anterior, terase e conta a nota media do último curso que realizase.
- Renda familiar. ( 2 Puntos) presentar copia da declaración da renda.
- Familia numerosa. ( 2 puntos) certificación.
- Preferencia de alumnado con irmáns matriculados/as no centro. (2 puntos).
- En caso de empate terase en conta a puntuación máis alta no seguinte orde: 1º irmáns no centro, 2º carecer de transporte público para desprazarse ao centro. 3º familia numerosa.
- Soamente se admitirá alumnado que está a realizar a F.C.T. se hai unha causa de forza maior.

#### **- Características das habitacións:**

- As habitacións contan con dúas camas equipadas con baño completo, un armario de dous compartimentos, estantes, mesa de estudo e dúas cadeiras e papeleira.
- Tamén conta con comedores e espazos deportivos ó aire libre para desenvolver distintos deportes.

#### **- Horario da residencia:**

- A Residencia estará aberta de luns a venres, condicionada a súa apertura e o seu peche ao horario escolar que se estableza ao comezo de cada curso académico. No caso de coincidir algún día non lectivo que prolongue a fin de semana, a residencia abrirase pola mañá do primeiro día lectivo, este curso será o luns 12 de setembro.
- De xeito habitual a residencia funcionará dende **os luns as 08:15h ata os venres as 16:45h.**
- No caso de que durante a semana haxa un día festivo, a residencia pechará ás **20:00h** do lectivo (**non haberá servizo de ceas**) e a apertura será de novo o primeiro día lectivo co horario establecido.
- A hora de erguerse será ás 07:30h e a de deitarse ás 23:00h.

### - Pagos do internado CRV:

#### Resumo dos pagos:

**A continuación relaciónanse os diferentes cargos que se van realizar e normas a seguir para o pago da residencia:**

- A cuota mensual é de 250,00€ cargados por adiantado aproximadamente sobre o día dez de cada mes. Este importe será cargado cada mes, independentemente dos días lectivos que teña, salvo nos meses de setembro, e xuño que se cobrará a metade (125,00€).
- **Cobrarase unha fianza do importe dunha mensualidade, 250,00€** que será devolta na súa integridade unha vez comprobado o correcto uso das habitacións e instalacións. Esta fianza será cargada na primeira mensualidade que se cobre e a súa devolución farase a finais de xuño.
- Todos os pagos realizaranse por domiciliación bancaria e no caso de gastos por devolución de recibos serán por conta do residente.
- As baixas deberán cubrir o **anexo XIX** cun mes de antelación entregando este na secretaría do centro.

#### TÁBOA DE RELACIÓN DOS PAGOS:

MES	IMPORTE RÉXIMEN PRESENCIAL	Data aproximada de cargo
Setembro	Fianza: 250€ ½ Mes: 120€ TOTAL: 370,00€	3/10/2023
Outubro	250,00€	10/10/2023
Novembro	250,00€	10/11/2023
Decembro	250,00€	10/12/2023
Xaneiro	250,00€	10/01/2024
Febreiro	250,00€	10/02/2024
Marzo	250,00€	10/03/2024
Abril	250,00€	10/04/2024
Maio	250,00€	10/05/2024
Xuño	125,00 €. Este importe non se cargará e descontarase na devolución da fianza.	Fin de xuño devolución de fianza. Farase un ingreso na conta bancaria do alumnado de 125€ en concepto de: 250 Fianza –125 € mes de xuño.

#### - Devolución da Fianza:

A finais de xuño devolverase a fianza. Farase un ingreso na conta bancaria do alumnado de 125 euros en concepto de 250 euros – 125 euros mes de xuño. No caso de que algún alumno se dera de baixa a devolución farase tamén neste mes de xuño.

## - **SERVIZO DE COMEDOR:**

### - **Para alumnado residente:**

O alumnado acatará en todo momento as normas de funcionamento do comedor especificadas polo departamento de Hostalaría e Turismo do CIFP de Vilamarín. Accederase ao comedor de forma axeitada e coas medidas de hixiene apropiadas.

Os/As alumnos/as terán dereito aos seguintes xantares:

Almorzo: 08:00h - 08:30h.

Tentempé: 11:30h -12:00h.

Xantar: 15:00h ou ás 14:00h cando o horario de clases o permita (13:30h se é alumnado implicado no servizo).

Merenda: 18:00h-18:30h.

Cea: 20:30h.

### - **Para alumnado externo e profesorado:**

O alumnado externo e o profesorado poderá facer uso do comedor o servizo de xantar sempre que haxa prazas libres.

Horario de luns a venres será ás 15:00h.

De xoves a venres será ás 14:00h.

### - **Comedor "carta":**

Ao longo deste curso académico, xa se está a ofertar o servizo de xantar no restaurante pedagóxico aberto ao público tanto para persoas alleas ao Centro, así como para toda a comunidade educativa, seguindo en todo momento ás decisións dos departamentos profesionais implicados (martes, xoves).

### **Número de prazas máximas ofertadas:**

Residentes 42

Persoal laboral 7

Xantar alumnado + profesorado = 30

<b>Relación semanal dos servizos de xantar por quendas</b>										
<b>1º TRIMESTRE DO CURSO (25 DE SETEMBRO AO 21 DE DECEMBRO DE 2023)</b>										
<b>SERVIZOS DE COMIDAS COCIÑA</b>	<b>luns</b>		<b>Martes</b>		<b>Mércores</b>		<b>Xoves</b>		<b>Venres</b>	
<b>QUENDAS</b>	<b>1º</b>	<b>2º</b>	<b>1º</b>	<b>2º</b>	<b>1º</b>	<b>2º</b>	<b>1º</b>	<b>2º</b>	<b>1º</b>	<b>2º</b>
<b>RESIDENTES</b>	<b>22</b>	<b>18</b>	<b>25</b>	<b>15</b>	<b>19</b>	<b>21</b>	<b>21</b>	<b>19</b>	<b>6</b>	<b>34</b>
<b>EXTERNOS XANTAR</b>	<b>19</b>	<b>1</b>	<b>26</b>	<b>2</b>	<b>10</b>	<b>6</b>	<b>22</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	<b>2</b>
<b>PROFESORADO</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>6</b>
<b>PERSOAL LABORAL</b>	<b>7</b>		<b>7</b>		<b>7</b>		<b>7</b>		<b>9</b>	
<b>TOTAL</b>	<b>53</b>	<b>23</b>	<b>62</b>	<b>24</b>	<b>41</b>	<b>33</b>	<b>56</b>	<b>25</b>	<b>25</b>	<b>42</b>



**IMPRESO RESERVA COMEDOR TRIMESTRAL**
**Curso 2023/2024**

<b>APELIDOS E NOME:</b>						
<i>Marcar o que proceda</i>	Alumnado		Profesorado		Persoal laboral	
No caso do alumnado, <b>CICLO FORMATIVO E CURSO:</b>						
<b>Días da semana interesad@ en facer uso do comedor e tipo de menú que corresponda</b> ( <i>marcar o que proceda</i> )						
<i>Tipo de menú / Día da semana</i>	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES	
* Menú <b>Autoservizo (2,5 €/xantar) 1º Quenda 13:30 h</b>						
Menú <b>Diario (5€/xantar) 2º quenda ás 14:00h</b> <b>3º quenda 15:00h</b>						
* <b>Prezo Menú AUTOSERVIZO TRIMESTRE completo</b> O autoservizo vai dirixido ao alumnado e profesorado en talleres de cociña e servizos involucrados no servizo de comedor e/ou carta, efetuarase na <b>1º quenda de 13:30 h a 14:00 h</b>					<b>2,5€/xantar</b>	
<b>Prezo Menú DIARIO TRIMESTRE completo</b>					<b>5€/xantar</b>	

**INFORMACIÓN XERAL E PASOS PARA CALCULAR O IMPORTE A PAGAR**

- A **reserva de comidas farase TRIMESTRALMENTE.**
- O aforo do comedor é limitado e a asignación das prazas farase por orde de entrada das solicitudes.
- **Durante o mes de setembro non se prestará servizo de comedor.**
- O servizo de comedor comenará o día **25 de setembro de 2023**
- Establécense os seguintes **prazos para efectuar a reserva:**

	1º Trimestre, Outubro, novembro, decembro.	2º Trimestre Xanerio, febreiro, marzo.	3º Trimestre, Abril e maio.	Xuño
<b>Último día de reserva Antes das 14:00 h</b>	<b>20 de setembro</b>	<b>15 de decembro</b>	<b>26 de marzo</b>	<b>28 de maio</b>
<b>Data publicación listaxes admitidos</b>	<b>22 de setembro</b>	<b>20 de decembro</b>	<b>29 de marzo</b>	<b>30 de maio</b>
<b>Último día de pago das comidas</b>	<b>3 de outubro</b>	<b>No momento da reserva</b>	<b>No momento da reserva</b>	<b>No momento da reserva</b>

- Nas seguintes táboas marcar o/os día/s nos que fará uso do *autoservizo (táboa1)* e/ou do menú diario (*táboa2*), tendo en conta que as táboas recollen o número de días lectivos de cada semana, por trimestres, **desde o 03/10/23 ata o 16/06/24.**

- Sumar os dous importes de ser o caso e proceder ao pago mediante algún dos sistemas indicados.

- O **PAGO DAS COMIDAS RESERVADAS FARASE NO 1º TRIMESTRE, NA 1ª SEMANA DE FUNCIONAMENTO DO COMEDOR, E NO 2º E 3º TRIMESTRE NO MOMENTO DA RESERVA.**

**DEVOLUCIÓN DO IMPORTE DE COMIDAS NON CONSUMIDAS:**

No caso de non poder facer uso do comedor algún día dos pagados por causa de forza maior, o importe será devolto previa solicitude por escrito presentado na secretaría do centro e **tendo avisado con antelación suficiente cando sexa posible.**

MENÚ AUTOSERVIZO 1º QUENDA TRIMESTRAL (2,5 €/xantar)							Importe a pagar: €					
Táboa1	Días	Luns	€	Martes	€	Mércores	€	Xoves	€	Venres	€	
1º TRIM.	OUTUBRO	5	12,5€	5	12,5€	4	10€	3	7,5€	3	7,5€	
	NOVEMBRO	4	10€	4	10€	4	10€	5	12,5€	4	10€	
	DECEMBRO	3	7,5€	3	7,5€	2	5€	2	5€	2	5€	
<b>TOTAL</b>		<b>12</b>	<b>30€</b>	<b>12</b>	<b>30€</b>	<b>10</b>	<b>25€</b>	<b>10</b>	<b>25€</b>	<b>9</b>	<b>22,5€</b>	

MENÚ DIARIO TRIMESTRAL (1ºQ. 14:00H) (2ºQ. 15:00H) PREZO (5€/xantar)							Importe a pagar: €					
Táboa1	Días	Luns	€	Martes	€	Mércore s	€	Xoves	€	Venres	€	
1º TRIM.	OUTUBRO	5	25€	5	25€	4	20€	3	15€	3	15€	
	NOVEMBRO	4	20€	4	20€	4	20€	5	25€	4	20€	
	DECEMBRO	3	15€	3	15€	2	10€	2	10€	2	10€	
<b>TOTAL</b>		<b>12</b>	<b>60€</b>	<b>12</b>	<b>60€</b>	<b>10</b>	<b>50€</b>	<b>10</b>	<b>50€</b>	<b>9</b>	<b>45€</b>	
<b>MENÚ 1º QUENDA 1º TRIMESTRAL + MENÚ DIARIO TRIMESTRAL</b>										<b>Importe total a pagar:</b>		<b>€</b>

**INDICAR A FORMA DE PAGO:**

Ingreso na conta do CIFP de Vilamarín, indicando no concepto: nome de usuario, trimestre e día/semána que vai xantar. **O xustificante bancario de ingreso entregarase na secretaría do centro.**  
**IBAN CIFP de Vilamarín: ES32 2100 4771 4802 0006 0219**

**Efectivo.** Asdo.: .....

**Tarxeta bancaria.** (É obrigatorio asinar o documento)

En Vilamarín, ..... de .....de .....

SECRETARIO DO CIFP DE VILAMARÍN

Data do pago:\_\_\_\_\_

**IMPRESO RESERVA/PAGO COMEDOR XANEIRO/FEBREIRO/MARZO DE 2024**

**APELIDOS E NOME:**

<i>Marcar o que proceda</i>	Alumnado		Profesorado		Persoal laboral	
-----------------------------	----------	--	-------------	--	-----------------	--

No caso do alumnado, **CICLO FORMATIVO E CURSO:**

**Días da semana interesad@ en facer uso do comedor e tipo de menú que corresponda** (*marcar o que proceda*)

<i>Tipo de menú / Día da semana</i>	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
* Menú <b>Autoservizo (2,5 €/xantar)</b> 1º Quenda 13:30 h					
Menú <b>Diario (5€/xantar)</b> 2º quenda ás 14:00h / 3ºquenda 15:00h					
* <b>Prezo Menú AUTOSERVIZO TRIMESTRE completo</b> O autoservizo vai dirixido ao alumnado e profesorado en talleres de cociña e servizos involucrados no servizo de comedor e/ou carta, efetuarase na <b>1º quenda de 13:30 h a 14:00 h</b>				<b>2,5€/xantar</b>	
<b>Prezo Menú DIARIO TRIMESTRE completo</b>				<b>5€/xantar</b>	

**INFORMACIÓN DO 2º TRIMESTRE (XANEIRO, FEBREIRO E MARZO) IMPORTE A PAGAR**

- O aforo do comedor é limitado e a asignación das prazas farase por orde de entrada das solicitudes, tendo preferencia o alumnado e profesorado que fixese uso do comedor no 1º trimestre.

- Establécense os seguintes prazos para efectuar a **reserva**:

	<b>2º Trimestre</b>
	Xanerio, febreiro, marzo.
<b>Último día de reserva</b>	<b>15 de decembro (Antes das 14:00 h)</b>
<b>Data publicación listaxes admitidos</b>	<b>20 de decembro</b>
<b>Último día de pago das comidas</b>	<b>No momento da reserva</b>

- Nas seguintes táboas marcar o/os día/s nos que fará uso do *autoservizo (táboa1)* e/ou do menú diario (*táboa2*), tendo en conta que as táboas recollen o número de días lectivos de cada semana, por trimestres, **desde o 8/01/24 ata o 31/03/24.**

- Sumar os importes e proceder ao pago mediante algún dos métodos de pago indicados.

- **Modalidade para levar:** Indicar na casilla dos días da semana que se queira facer uso desta modalidade. Se deberán entregar os tuppens cada día en cociña **antes das 14:00h.**

Pódese combinar a comida no comedor e para levar, segundo o día da semana.

**- O PAGO DAS COMIDAS RESERVADAS FARASE NO MOMENTO DA RESERVA**

**DEVOLUCIÓN DO IMPORTE DE COMIDAS NON CONSUMIDAS:**

No caso de non poder facer uso do comedor algún día dos pagados **por causa de forza maior**, o importe será devolto **previa solicitude por escrito** presentado na secretaría do centro e tendo avisado con antelación suficiente cando sexa posible.

MENÚ AUTOSERVIZO 1º QUENDA TRIMESTRAL (2,5 €/xantar)													
Táboa1	Días	Luns	€	Martes	€	Mércores	€	Xoves	€	Venres	€		€
2º TRIM.	XANEIRO	4	10€	4	10€	4	10€	3	7,5€	3	7,5€		
	FEBREIRO	3	7,5€	3	7,5€	3	7,5€	5	12,5€	4	10€		
	MARZO	3	7,5€	3	7,5€	3	7,5€	3	7,5€	4	10€		
	<b>TOTAL</b>	<b>10</b>	<b>25€</b>	<b>10</b>	<b>25€</b>	<b>10</b>	<b>25€</b>	<b>11</b>	<b>27,5€</b>	<b>11</b>	<b>27,5€</b>		
<b>IMPORTE TOTAL 1º QUENDA</b>													

MENÚ DIARIO TRIMESTRAL (5€/xantar)														
Táboa2	Días	Luns	€	Martes	€	Mércores	€	Xoves	€	Venres	€		€	
2º TRIM.	XANEIRO	4	20€	4	20€	4	20€	3	20€	3	15€			
	FEBREIRO	3	15€	3	15€	3	15€	5	25€	4	20€			
	MARZO	3	15€	3	15€	3	15€	3	15€	4	20€			
	<b>TOTAL</b>	<b>10</b>	<b>50€</b>	<b>10</b>	<b>50€</b>	<b>10</b>	<b>50€</b>	<b>11</b>	<b>60€</b>	<b>11</b>	<b>55€</b>			
Para levar				Para levar				Para levar				Para levar		
<b>IMPORTE TOTAL 2ª/3ª QUENDA</b>														
<b>IMPORTE TOTAL 1ª + 2ª/3ª QUENDA - TOTAL A PAGAR</b>														

**INDICAR A FORMA DE PAGO:**

Ingreso na conta do CIFP de Vilamarín, indicando no concepto: nome de usuario, trimestre e día/s semana que vai xantar. **O xustificante bancario de ingreso entregárase na secretaría do centro.**

**IBAN CIFP de Vilamarín: ES32 2100 4771 4802 0006 0219**

Efectivo.

Tarxeta bancaria.

Asdo.: .....

*(É obrigatorio asinar o documento)*

En Vilamarín, ..... de .....de ..... SECRETARIO DO CIFP DE VILAMARÍN

Data do pago: \_\_\_\_\_

**IMPRESO RESERVA/ PAGO COMEDOR ABRIL-MAIO 2024**

**APELIDOS E NOME:**

<i>Marcar o que proceda</i>	Alumnado		Profesorado		Persoal laboral	
-----------------------------	----------	--	-------------	--	-----------------	--

No caso do alumnado, **CICLO FORMATIVO E CURSO:**

**Días da semana interesad@ en facer uso do comedor e tipo de menú que corresponda** (*marcar o que proceda*)

<i>Tipo de menú / Día da semana</i>	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
* Menú <b>Autoservizo (2,5€/xantar) 1º Quenda 12:30 h</b>					
Menú <b>Diario (5€/xantar) 2º Quenda 14:00h 3º Quenda 15:00h</b>					
* <b>Prezo Menú AUTOSERVIZO TRIMESTRE completo</b> O autoservizo vai dirixido ao alumnado e profesorado en talleres de cociña e servizos involucrados no servizo de comedor e/ou carta, efetuarase na <b>1º quenda de 13:30 h a 14:00 h</b>					<b>2,5€/xantar</b>
<b>Prezo Menú DIARIO TRIMESTRE completo</b>					<b>5€/xantar</b>

**INFORMACIÓN XERAL E PASOS PARA CALCULAR O IMPORTE A PAGAR**

- A **reserva** e pagos de comidas faráse no mes de marzo.  
 .- O aforo do comedor é limitado e a asignación das prazas farase por orde de entrada das solicitudes, preferencia ao alumnado e profesorado que fixera uso de comedor o 2º trimestre.

.- Establécense os seguintes **prazos para efectuar a reserva:**

<b>ABRIL E MAIO</b>	
<b>Último día de reserva</b> Antes das 14:00 h	<b>20 de marzo</b>
<b>Data publicación listaxes admitidos</b>	<b>22 de marzo</b>
<b>Último día de pago das comidas</b>	<b>No momento da reserva</b>

.- Nas seguintes táboas marcar o/os día/s nos que fará uso do *autoservizo (táboa1)* e/ou do menú diario (*táboa2*), tendo en conta que as táboas recollen o número de días lectivos de cada semana, por trimestre, **desde o 1/04/24 ata 31/05/24.**

.- Sumar os dous importes de ser o caso e proceder ao pago mediante algún dos sistemas indicados.

**DEVOLUCIÓN DO IMPORTE DE COMIDAS NON CONSUMIDAS:**

No caso de non poder facer uso do comedor algún día dos pagados por causa de forza maior, o importe será devolto previa solicitude por escrito presentado na secretaría do centro e tendo avisado con antelación suficiente cando sexa posible.

MENÚ AUTOSERVIZO 1º QUENDA TRIMESTRAL (2,5€/xantar)												
Táboa1	Días	Luns	€	Martes	€	Mércores	€	Xoves	€	Venres	€	
3º TRIM.	ABRIL	4	10€	5	12,5€	4	10€	4	10€	4	10€	
	MAIO	4	10€	4	10€	4	10€	5	12,5€	4	10€	
	<b>TOTAL</b>	<b>8</b>	<b>20€</b>	<b>9</b>	<b>22,5€</b>	<b>8</b>	<b>20€</b>	<b>9</b>	<b>22,5€</b>	<b>8</b>	<b>20€</b>	
	<b>TOTAL IMPORTE A PAGAR ABRIL+MAIO:</b>										<b>€</b>	

MENÚ DIARIO TRIMESTRAL (5€/xantar)												
Táboa1	Días	Luns	€	Martes	€	Mércores	€	Xoves	€	Venres	€	
3º TRIM.	ABRIL	4	20€	5	25€	4	20€	4	20€	4	20€	
	MAIO	4	20€	4	20€	4	20€	5	25€	4	20€	
	<b>TOTAL</b>	<b>8</b>	<b>40€</b>	<b>9</b>	<b>45€</b>	<b>8</b>	<b>40€</b>	<b>9</b>	<b>45€</b>	<b>8</b>	<b>40€</b>	
	<b>Para levar</b>			<b>Para levar</b>			<b>Para levar</b>			<b>Para levar</b>		
	<b>TOTAL IMPORTE A PAGAR ABRIL+MAIO:</b>										<b>€</b>	
<b>IMPORTES MENÚS TRIMESTRAL 1º E 2º QUENDA TOTAL A PAGAR:</b>										<b>€</b>		

**INDICAR A FORMA DE PAGO:**

Ingreso na conta do CIFP Vilamarín, indicando no concepto: nome de usuario, trimestre e día/s semana que vai xantar. **O xustificante bancario de ingreso entregarse na secretaría do centro.**

**IBAN CIFP Vilamarín: ES32 2100 4771 4802 0006 0219**

**Efectivo.**

**Asdo.: .....**

**Tarxeta bancaria.**

**(É obrigatorio asinar o documento)**

**DATA DO PAGO:\_\_\_\_\_**

En Vilamarín, ..... de .....de ..... SECRETARIO DO CIFP DE VILAMARÍN

## **- SERVIZO DE TRANSPORTE:**

**Percorrido:** Ourense - CIFP de Vilamarín – Ourense.

**Destinatarios:** Toda a comunidade educativa.

**Empresa:** Gavilanes teléfono. 988.371.235

Horario RIO Rede Integrada de Ourense.

Saídas de Ourense	Saídas do CIFP de Vilamarín	Calendario
6:30h	7:00h	Luns a Venres
7:50h	11:00h	Lectivos
10:00h	15:15h	Lectivos
14:15h	15:00h	Luns a Venres
	16:45h	Luns a Venres
	21:45h	Lectivos a demanda

### **Paradas en Ourense:**

6:30h- 14:15h Jardín Posío – Alameda – Parque de San Lázaro – 12 de Outubro -Avda. Santiago (Abanca)

7:50h e 10:00h Jardín Posío – Alameda – Parque de San Lázaro – 12 de Outubro -Avda. Santiago (Abanca)

Os luns o das 7:50h fai a maiores unha parada na Estación Intermodal.

Os venres á volta no das 16:45h fai parada na Estación Intermodal.

## **- SERVIZO DE TAQUILLAS:**

O CIFP de Vilamarín dispón dun servizo de aluguer de taquillas para o alumnado que o precise. O aluguer das taquillas implica a aceptación por parte do alumnado das normas de uso das mesma, custodiadas na secretaría do centro.

Para ter asiganda unha taquilla é preciso aboar unha fianza de 10 Euros en concepto de garantía de bo uso, así como asinar o preceptivo documento onde se detallan as normas de uso. O alumnado usuario da taquilla faise responsable do bo uso da mesma. Osa danos ocasionados polo mal uso da taquilla serán reparados con cargo á fianza depositada no momento do aluguer. A fianza será devolta, en efectivo ou transferencia bancaria ao alumnado responsable, unha vez entregada a chave e comprobado polo persoal subalterno que non se aprecien danos materiais. A reincidencia no mal uso pode dar lugar á retirada do dereito do uso da taquilla.

O CIFP de Vilamarín non se fai responsable dos obxectos extraviados, roubados ou esquecidos nas taquillas, polo que se recomenada non gardar nelas obxectos de valor, asía como especial dilixencia no peche das mesmas.

### **\*CONDICIÓN DO CONTRATO DE ALUGUER DE TAQUILLAS CURSO: 2023/2024:**

O contrato de aluguer de taquillas do centro ten unha contía de **10 euros**, que serán en concepto de fianza e devolveranse cando se faga entrega de chaves ás persoas designadas para aluguer, revisión e control das taquillas: A vicedirección coordinará a organización das taquillas.

---

## O despacho de chaves e información farase no portelo da secretaría do centro.

Teléfono de contacto: 988 685 061 / 988 685 050.

- O alumnado faise responsable do mantemento da taquilla nas condicións en que se lle fai entrega. O uso indebido e desperfecto desta implica a devolución inmediata da taquilla e a perda da fianza, ademais do abono da correspondente reparación.
- O alumnado comprométese a devolución da chave da súa taquilla antes do último día de clase. A perda da chave implica a comunicación inmediata na secretaría do centro, cubrindo o impreso pertinente (facilitado na secretaría) que se encargarán de facer outra copia. O pago desta nova chave supón a perda da devolución dos **10 euros** de fianza ó remate do curso.
- So se permitirá o acceso ás taquillas durante a entrada, recreo e saída do centro polo seu carácter de garda de material e uniforme relacionado coas clases.
- O centro non se responsabiliza de perdas, extravíos, furtos ou roubos en vestiarios e taquillas polo que se **recomenda non deixar obxectos de especial valor**.
- O alumnado que aluga as taquillas acepta que o centro ten chave maestra de todas as taquillas e que o equipo directivo poderá acceder ás mesmas en caso necesario e xustifico.
- O cumprimento de todas estas normas implica a posibilidade de reservar a taquilla para o curso seguinte.
  
- **O incumprimento destas normas suporá a perda do dereito de uso do servizo de taquillas.**

## CONTRATO DE ALUGUER DE TAQUILLAS

Desde o CIFP DE Vilamarín, Eva fachado Rubio , directora do Centro e da outra parte D/Dna\_\_\_\_\_ (menores de idade)

Alumno/a:\_\_\_\_\_ (maiores de idade)

con DNI:\_\_\_\_\_, co teléfono\_\_\_\_\_

en calidade de pai/nai/titor(a) do/a alumno/a:\_\_\_\_\_

CICLO :\_\_\_\_\_ CURSO:\_\_\_\_\_ NÚMERO DE TAQUILLA:\_\_\_\_\_

do curso 2023/24 realizan este contrato de aluguer dunha taquilla de centro polo período de duración de curso escolar 11/09/23 a 21/06/2024 pola contía de **10 euros**, en concepto de fianza e a devolver cando acabe o período de aluguer.

A aceptación deste contrato implica a conformidade coas condicións de uso sinaladas na primeira folla deste documento.

Vilamarín a \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_

Directora do IES Vilamarín

Alumno/a pai/nai/ titor(a)

Asdo: Eva Fachado Rubio

Asdo:\_\_\_\_\_

\*\*\*\*\*

---



## DEVOLUCIÓN DA TAQUILLA

O/A alumno/a fai entrega da chave da taquilla correspondente. Data : \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_202\_\_

O estado da taquilla: \_\_\_\_\_

**\* Entregar este documento, para a devolución dos dez euros de fianza da taquilla, cos datos cubertos e asinado.**

### **- BIBLIOTECA DO CENTRO:**

A biblioteca escolar do CIFP, integrado ao PLAMBE dende o curso 2020-2021, ofrécelle á nosa comunidade educativa un espazo polivalente de lectura, estudo e lecer con fondos e equipamentos dixitais actualizados para poder atender ás súas necesidades educativas. Como recurso aberto e integrado no sistema de formación, o funcionamento dos servizos da biblioteca escolar está asegurado pola coordinadora da biblioteca, o equipo de apoio e o profesorado de garda permitindo unha atención ao usuario para préstamos, consultas, estudo ou lectura.

Asemade, a biblioteca do centro, a través do Plan anual de lectura, organiza e promove actividades vencelladas ao Calendario do Libro e a Lectura e ás efemérides marcadas polo calendario escolar, co fin de fomentar a competencia lectora incentivando a interdisciplinaridade e mellorando as competencias transversais como pode ser o traballo en equipo ou a competencia dixital. Dentro do seu labor activo, na formación do alumnado, colabora cos distintos departamentos organizando actividades complementarias como obradoiros de conversa e lingua estranxeiras, de oralidade ou de apoio en lingua ou lingua nos ciclos básicos para alumnado con dificultades de aprendizaxe.

Finalmente, as actuacións formativas da biblioteca tradúcense tamén pola súa participación en programas promovidos dende a consellería como son o Club de lectura, as Bibliotecas Escolares Solidarias ou Lectura e familias participando deste xeito a dinamización cultural do centro.

### **- OUTRAS ACTIVIDADES:**

A maiores dos servizos complementarios indicados, é importante mencionar outras actividades, servizos ou programas nos que participa o centro:

**- 02331094 PFPP 2023/2024 32016285 - CIFP de Vilamarín:**

<b>Título</b>	<b>Liña de Traballo</b>	<b>Coordinador</b>
A radio na escola: unha ferramenta de aprendizaxe	67 - Competencia didáctica	Hermida Tato, Paloma Pilar
Polos creativos, innovación e aplicación de novas tecnoloxías.	66 - Competencia dixital	Sánchez Atán, María Isabel
Xornal dixital Vilamarín Xsperta News	68 - Competencia en innovación e investigación	Blanco Nuñez, Loreto
Erasmus+. Maior proxección e máis oportunidades internacionais para a educación e a formación	70 - Competencia comunicativa	Hermida Tato, Paloma Pilar

- **PFFP 2023/2024 32016285** – CIFP de Vilamarín:

Coavaliación mediante observación nas aulas\_Coordinadora Gloria Marino Ambrosio.

- Tense previsto participar na convocatoria dos premios para o desenvolvemento de **proxectos de innovación tecnolóxica ou científica e proxectos de innovación didáctica no ámbito da formación profesional** en centros públicos dependentes da Consellería de Educación, Universidade e Formación Profesional, pretendendo potenciar as iniciativas innovadoras, o traballo colaborativo e a transferencia de coñecemento entre centros educativos, empresas e/ou outras entidades, procurando a calidade e a excelencia na formación profesional, e o fomento do emprendemento.

Neste curso 2023/2024 estase desenvolvendo o proxecto premiado na convocatoria anterior dos **Premios de innovación na FP: Experiencia gastronómica multisensorial, Resolución do 12 de maio de 2023 da Dirección Xeral de Formación Profesional**.

Participamos, ademais, como centro colaborador co IES O Ribeiro doutro proxecto de innovación premiado: **Nova olivicultura galega: AOVE galego de calidade**.

- **Programas de Éxito Educativo:**

- **Plan Recupera Proa+ Curso 2023-2024:** Coa finalidade de axudar a mellorar os resultados educativos do alumnado con necesidades específicas de apoio educativo, o noso centro participa, de novo, no Programa PROA +, polo que un docente asignado a este programa da especialidade de bioloxía e xeoloxía reforzará ao alumnado beneficiario, **en horario lectivo na aula ordinaria**, ofrecéndolle unha atención persoal e individualizada que lle permita mellorar o seu rendemento escolar e acadar unha motivación positiva de cara ás súas aprendizaxes.
- **Contratos-programa (CPInlúe):** O fin último desta iniciativa é lograr unha educación de calidade para todo o alumnado, desenvolver o máximo posible as súas potencialidades e, xa que logo, contribuír á mellora da calidade do sistema educativo de Galicia. Esta iniciativa consta de 5 actuacións que foron aprobadas para o IES de Vilamarín na Resolución definitiva 2023-2024: **QUÉDA-T, IGUÁLA-T, CONVIVE-T, INCLÚE-T, EMOCIÓNA-T**.
- **Acreditación de alumnado LE** centros públicos: **para o alumnado que cursa ensinanzas plurilingües.**
- **Acreditación de alumnado LE** centros públicos: **para o alumnado que NON cursa ensinanzas plurilingües.**

- **Participación no Programa de Auxiliares de Conversa curso 2023-2024**, coa asignación dunha auxiliar de conversa en inglés (xornada completa) e outro, por primeira vez, en francés (xornada reducida): Programa complementario de apoio e colaboración de profesorado nativo para posibilitar a práctica da conversa oral, proporcionar un modelo de corrección lingüística e achegar o alumnado e profesorado á cultura do seu país.

- **Centro acreditador do procedemento ARA:** proceso de acreditación de competencias profesionais adquiridas a través da experiencia laboral para unidades de competencia do Catálogo nacional de cualificacións profesionais.

- **Programas Internacionais\_Erasmus+:** xestión e promoción das mobilidades Erasmus nos consorcios de FP de Galicia.

---

- Desde o curso 2021-2022 o CIFP de Vilamarín pertence á Rede de Acompañamento e Orientación persoal e familiar de Galicia no marco do Plan Recupera (RAOGAL)\_**Responsable: Gloria Marino Ambrosio.**

- Continuamos un curso máis na **Rede galega de dinamización da relación con empresas na FP\_Responsable de Dinamización: Natalia Salgueiro Loureiro.**

- Participación no **Programa InnovaTech FP con tres equipos e 3 retos:**

- **Reto N° 1: Deseño dun sistema de autolimpeza para reixas de fosas sépticas de zonas rurais\_Viaqua.**

- **Reto N° 7: Creación de colección téxtil reciclada e presentación da mesma mediante ferramentas dixitais\_El Pulpo.**

- **Reto N° 8: Deseño dun sistema avanzado de análise para unha empresa téxtil que axude a optimizar propostas de colección e a medir a satisfacción do cliente\_Roberto Verino.**

- Continuarase coa participación no **Programa Voz Natura, curso 2023/2024** da Fundación Santiago Rey Fernández-Latorre, adicada ao consumo sostible.

- O CIFP de Vilamarín **conta cunha Aula de Emprendemento dende o ano 2020:** os estudantes do CIFP de Vilamarín actuais e os recentemente titulados nas ensinanzas de F.P. poden recibir o asesoramento e axuda necesarias para desenvolver as súas ideas de empresa\_**Coordinadora Ana María Feijoo González.**

Coa integración á Rede de CIFP de Galicia, contaremos, a partir deste curso con **dous viveiros de empresas.**

- **Contamos cun "Espazo de Tecnoloxía Aplicada" premiado na convocatoria do 2023:** trátase dun espazo con capacidade para combinar escenarios virtuais, presenciais e mixtos, que xeren conciencia creativa, e emprendedora, a través de modelos de gamificación e metodoloxías de construción de produtos e servizos.

- Participación no programa **Plan director para a convivencia e a mellora da seguridade nos centros educativos e nos seus contornos** (orientado á FPB do CIFP de Vilamarín).

- Estase participando nos **Plan Proxecta:**

- Programa: Proxecto Ríos.
- Programa: Xente con Don.
- Programa: Correspondentes Xuvenís.
- Programa: Educación Patrimonial.

- **Programa Observa-Acción\_Fase 3:** Desenvolvemento competencial desde a observación e o intercambio entre iguais", 2023/24, que se levará a cabo a nivel autonómico, nacional e internacional.

- Participación nas actividades da titoría do alumnado do **Prácticum: Máster profesorado e Prácticum FP.**

- Solicitud de Accións Formativas para Desempregados (AFD).

---

## 6 Calendario de avaliación do Plan anual e de Auditorías do Sistema de Xestión da Calidade

---

A previsión é poder presentar ao Consello Social, este Plan anual completo cos 3 Capítulos, para a súa aprobación a finais do mes de decembro, sendo remitido unha vez aprobado, á inspección educativa.

Como calquera plan ou programación, non é un documento estanco nin ríxido, e debe ser avaliado periodicamente para ver se se están realizando as accións previstas e tendentes a consecución dos obxectivos deseñados.

Así o **Calendario de avaliación do Plan anual** será o seguinte:

- Trimestralmente farase un seguimento dos indicadores de cada un dos obxectivos definidos neste plan anual, por parte da dirección e dos xefes de cada Área.
- Dúas veces no curso, a primeira logo da auditoría interna, e a segunda en xullo coincidindo coa Memoria Anual do CIFP, o equipo directivo fará unha revisión e avaliará todos os elementos do Plan e recollerá calquera modificación introducida durante o curso, de ser o caso, así como as súas causas.

### **Calendario de avaliación do Sistema de Xestión da Calidade**

- Realizarase trimestralmente un seguimento dos indicadores e criterios de aceptación dos procedementos implantados para poder facer correccións no caso de existir desviacións que impliquen a apertura de non conformidades no SXC.
- Ao remate de cada curso, o responsable de Calidade dos CIFP elabora en colaboración cos responsables de Calidade dos centros o Programa de auditorías, para o curso seguinte. Todos os requisitos do SXC audítanse unha vez cada ano (auditoría externa) para ver que as actividades relativas á calidade e os resultados correspondentes cumpren as disposicións previstas e para determinar a eficacia do sistema de calidade.

Segundo as datas previstas, pendentes de confirmar pola Consellería, a auditoría interna será ao longo do 2º trimestre e a externa no 3º trimestre.

---

## CAPÍTULO II

### 1 Documento de organización do Centro (DOC)

---

Anexase o DOC extraído de XADE.

### 2 Programacións de cada acción formativa

---

Poden verse na aplicación Programacións: <https://www.edu.xunta.gal/programacions/> e o resumo (versión alumnado) na páxina web do centro <https://www.edu.xunta.gal/centros/iesdevilamarin/>.

As accións formativas son deseñadas en base a criterios pedagóxicos previamente definidos nos respectivos departamentos didácticos, e buscando na medida do posible a afinidade/similitude entre as materias que se inclúen na dita acción, así como o equilibrio entre módulos de 1º e 2º curso e evitando, sempre que se pode, que unha mesma acción acumule todas as horas de docencia no mesmo grupo de alumnado.

## **CAPÍTULO III**

### **1 Plans anuais das áreas funcionais**

---

#### **1.1 Área de Calidade, Innovación e Orientación Profesional**

Documento MD85PLA03 subido a aplicación Educalidade no rol correspondente

#### **1.2 Área de Formación**

Documento MD81PLA03 subido a aplicación Educalidade no rol correspondente

#### **1.3 Área de administración e xestión**

Documento MD81PLA03 subido a aplicación Educalidade no rol correspondente

### **2 Programación da actuación dos departamentos**

---

Documentos MD81PLA05 dos distintos Departamentos didácticos e MD81PLA11 dos Departamentos non didácticos subidos a aplicación Educalidade no rol correspondente de cada Xefe de departamento (así como as programacións das distintas Coordinacións).

### **3 Programa anual de formación do profesorado**

---

Documento MD71FOR01 subido a aplicación Educalidade no rol correspondente da Coordinación de Formación e Innovación.

### **4 Programa de promoción da lingua galega e das linguas estranxeiras**

---

Documento MD85PLA14 subido a aplicación Educalidade no rol correspondente.

### **5 Actividades complementarias á formación do alumnado**

---

Documentos MD85ACF01 subidos a aplicación Educalidade nos roles correspondentes dos distintos Xefes de departamentos didácticos (FOL, Industrias Alimentarias, Idiomas, Hostalaría e Turismo, Actividades Agrarias e Ciencias Naturais).

### **6 Outras directrices e normas específicas do CIFP**

---

Cabe destacar que este curso realízase a adecuación de toda a documentación do CIFP de Vilamarín.

---