

Dirección Xeral de Formación Profesional Rede de Integrados de Formación Profesional

Modelo MD85ACO01

Guía do alumnado





1	Presentación do centro.....	3
1.1	Planos, localización e acceso.....	3
1.2	Oferta educativa.....	3
1.3	Organigrama funcional.....	3
2	Política de calidade.....	3
3	Dereitos e deberes do alumnado.....	3
4	Normas de convivencia no centro.....	3
5	Servizos do centro.....	3
5.1	Biblioteca.....	3
5.2	Comedor.....	3
5.3	Residencia.....	3
5.4	Outros.....	3
6	Calendario escolar.....	4
7	Horario.....	4
8	Información de interese.....	4
8.1	Validacións e exencións.....	4
8.2	Faltas de asistencia.....	4
8.3	Baixa de oficio.....	4
8.4	Traslado.....	4
8.5	Renuncia á matrícula.....	4
8.6	Bolsas.....	4
8.7	Formación en centros de traballo.....	4
8.8	Programas europeos.....	4
8.9	FP+.....	4
8.10	Recursos informativos.....	4
8.11	Outros.....	5
9	Normas en caso de evacuación.....	5

1 Presentación do centro

Benvido/da a CIFP de Vilamarín.

O CIFP de Vilamarín é un centro de titularidade pública que imparte estudos Formación Profesional, está situado no entorno rural do concello de Vilamarín, a 18 km da cidade das Búrgas. A súa construción data de 1978. Comezou a funcionar como Centro de Formación Profesional das familias de Hostalaría e Turismo e Agraria no curso 1988/89, con servizo de Residencia para alumnado masculino, segundo foi pasando o tempo, o centro foi medrando e adaptándose ao ritmo das distintas Leis de educación, no ano 2000 a residencia pasou a ser mixta.

Na actualidade o centro educativo oferta ciclos das familias profesionais de Hostalaría Turismo, Industrias Alimentarias e Agraria. O CIFP de Vilamarín é un centro educativo rural sito na vila de Vilamarín que presenta unha oferta educativa centrada solo na formación profesional e forma parte desde agosto de 2023 á rede de CIFP de Galicia, regulados polo Decreto 266/2007, do 28 de setembro.

Cada día acolle a uns 250 alumnos e alumnas e 53 docentes que se reparten entre os diferentes ciclos das familias de Industrias Alimentarias, Hostalaría e Turismo e Agraria, en tres niveis educativos, superior, medio e básico, distribuídos nas modalidades de ordinario, modular ordinario, modular distancia e dual. Ademais compartimos co Portovello o ciclo de Producción e Comercio.

Asemade, o centro tamén xestiona procedementos relacionados coa acreditación de competencias profesionais, probas libres e accións formativas para desempregados en colaboración co servizo de emprego, que fan do CIFP de Vilamarín un dos centros educativos de maior relevancia dentro da especialidade da Hostalaría e o Turismo da provincia de Ourense.

No medio deste contexto xurde o departamento de Calidade e Innovación do CIFP de Vilamarín, que se configura dentro da área de Calidade, innovación e orientación profesional do centro educativo, tal como recolle o Regulamento Orgánico de Centros Integrados de Formación Profesional (ROC) regulado no Decreto 77/2011, do 7 de abril, Decreto que se desenvolve na ORDE do 29 de xullo de 2011.

Para finalizar, cómpre subliñar que o centro comeza este curso 2023/2024 con este departamento de Calidade, tendo en conta que como xa se indicou, foi nomeado no mes de agosto dentro da rede de CIFP de Galicia. O feito de integrarnos nesta rede leva aparelado que o centro educativo terá auditorías de seguimento dos requisitos precisos para a consecución de unha Certificación de Calidade segundo a norma UNE-EN-ISO 9001.

1.1 Planos, localización e acceso

1.2 Oferta educativa

Familia Profesional Hostalaría e Turismo

RÉXIME	CICLOS FORMATIVOS	DURACIÓN DOS ESTUDIOS	
Ordinario	CB Cociña e Restauración 1º	3 trimestres FCE	
	CB Cociña e Restauración 1º	2 trimestres FCE + 1 trimestre FCT	
	CB Actividades de panadaría 1º	3 trimestres FCE	
	CB Actividades de Panadaría 2º	2 trimestres FCE + 1 trimestre FCT	
	CM Servizos de Restauración 1º	3 trimestres FCE	
	CM Servizos de Restauración 1º	2 trimestres FCE + 1 trimestre FCT	
	CM Cociña e Gastronomía 1º	3 trimestres FCE	
	CM Cociña e Gastronomía 2º	3 trimestres FCE + 80 horas FCT	
	CSD Cociña 1º	3 trimestres FCE	
	CSD Cociña 1º	2 trimestres FCE + 1 trimestre FCT	
	CSD Servizos de restauración 1º	3 trimestres FCE	
	CSD Servizos de restauración 2º	2 trimestres FCE + 1 trimestre FCT	
DUAL	CSD Xestión de Aloxamentos Turísticos 1º	2 trimestres FCE + 2 trimestres empresa	
	CSD Xestión de Aloxamentos Turísticos 2º	2 trimestres FCE + 2 trimestres empresa	
	CSD Cociña con módulos de agroecoloxía1º	2 trimestres FCE + 2 trimestres empresa	
Adultos modular	CM Cociña e Gastronomía oferta A	3 trimestres FCE	
	CM Cociña e Gastronomía oferta B	3 trimestres FCE	
Plan retorna distancia	CSD Xestión de Aloxamentos Turísticos		
Distancia			

Familia de Industrias Alimentarias

RÉXIME	CICLOS FORMATIVOS	DURACIÓN DOS ESTUDIOS	
	CM Panadaría Pastelería e Confeitería 1º	3 trimestres FCE	
	CM Panadaría Pastelería e Confeitería 2º	2 trimestres FCE + 1 trimestre FCT	

1.3 Organigrama funcional.

- **Dirección do CIFP de Vilamarín**

- **Dna. Eva Fachado Rubio**

- Teléfonos: 988 685 050
 - Fax:
 - Correo electrónico: cifp.vilamarin@edu.xunta.gal
-

- **Vicedirección**

- **D. Juan Pose Casal**

Correo electrónico: cifp.vilamarin@edu.xunta.gal Teléfono: 988 685 055

- ***Xefatura da área de calidade, innovación e orientación profesional***

- **Xefatura de Área:** D. Juan Pose Casal
 - **Xefatura de departamento de Calidade e Innovación:** Dna. Rocío Pérez Reija
Reija.xescal.cifp.vilamarin@edu.xunta.gal Teléfono: 988 685 056
 - **Xefatura de departamento Acreditación e Probas (ARA):** María Luisa Rodríguez Bello
Ferreiro.acreditacion.cifp.vilamarin@edu.xunta.gal teléfono: 988 685 047
 - **Coordinación de Innovación e Formación do Profesorado (CFCT):** Loreto Blanco Núñez
fct.cifp.vilamarin@edu.xunta.gal teléfono: 988 685 057
innovacioneformacion.cifp.vilamarin@edu.xunta.gal
 - **-Coordinación de Programas Internacionais:** D. Adrián García Suárez
programas.internacionais.cifp.vilamarin@edu.xunta.gal teléfono: 988 685 065
 - **- Coordinación de Tecnoloxía da Información e Comunicación (TIC):** Dna. Alba Quintas Aller
tic.cifp.vilamarin@edu.xunta.ga teléfono: 988 685 048
plandixital.cifp.vilamarin@edu.xunta.gal
 - **Coordinación de Emprendemento:** Dna. Ana María Feijoo González. Teléfono: 988 685 066
-

Secretaría

D. Eduardo Redondo Collazo

Correo electrónico: cifp.vilamarin@edu.xunta.gal Teléfono: 988 685 052

conserxeria.cifp.vilamarin@edu.xunta.gal

Xefatura da área de administración e xestión

- Coordinador de Residencia: D. Xenxo Pereiro López
- Responsable de mantemento: D. Francisco Vidal García.
- Responsable de compras: D. Eduardo Redondo Collazo.
- Comisión de Seguridade e Saúde Laboral: D. Eduardo Redondo Collazo e os/as xefes/as de departamento.
-

Xefatura de estudos

Dna. Isabel Sánchez Atan

- Correo electrónico: cifp.vilamarin@edu.xunta.gal Teléfono: 988 685063

Xefatura da área de formación

- **Xefatura de área:** Isabel Sánchez Atan
- **Xefatura do departamento de Hostalería e Turismo:** D. Jacobo Rodríguez Hermida
teléfono: 988 685 064
- **Xefatura do departamento Industrias Alimentarias:** Dna. Rosa Celi Monteiro
- **Xefatura do departamento Agraria:** Dna. M^a Esperanza Fernández días
- **Xefatura do departamento de ciencias naturais :** Dna. Tamara Rodríguez Cabo
- **Xefatura do departamento de Formación e Orientación Laboral:** Dna Olga Panceira Pita.
- **Xefatura do departamento de Dinamización de Idiomas:** Dna. Adrián García Suárez
- dinamizaciondeidiomas.cifp.vilamarin@edu.xunta.gal
- **Xefatura de departamento de Información e Orientación Profesional:** Dna. Mónica Elena Noda Plasencia.
- **Coordinación de Biblioteca:** Dna. Paloma Pilar Hermida Tato.
- **Xefatura do departamento de Inglés:** Dona Dolores Rúa

- Xefatura do departamento de Francés: Dna. Paloma Pilar Hermida
biblioteca.cifp.vilamarin@edu.xunta.gal
- **Coordinación do Equipo de Dinamización de Lingua Galega:** D. Adrián García Suárez
- **Coordinación Plurilingüismo:** Dna. Paloma Pilar Hermida Tato.

Outros:

- **Dinamización da relación coas empresas e FP DUAL:** Natalia Salgueiro Loureiro.
Teléfono: 988 685 037
- **RAOGAL:** Gloria Marino Ambrosio.
Teléfono: 988 685 067

TITORES GRUPOS_Curso 2023-2024.

TITORES	CICLOS/GRUPOS
Lomba Martínez Tecla	CBHOT11-COCRES_CB Cociña e Restauración 1º
Marino Ambrosio Gloria	CBHOT11 Cociña e Restauración 2º
Vaz Diéguez, Óscar.	CBHOT13-ACTPANPAS_CB 2º
Nieves Fernández, Rut	CMHOT02-SERES_CM Servizos en Restauración 1º
Vidal García Francisco	CMHOT02-SERES_CM Servizos en Restauración 2º
González González, Bibian	CMHOT01-COGA_CM Cociña e Gastronomía 1º
Neira Mato, Natividad	CMHOT01-COGA_CM Cociña e Gastronomía 2º
Cordido Río, Manuel	CMINA01-PRC_CM Panadaría Repostaría e Confeitaría 1º
Fernández Amoedo, Sara	CMINA01-PRC_CM Panadaría Repostaría e Confeitaría 2º
Cuñarro Mouriño, David	ZMHOT01-COGA_CM Cociña e Gastronomía_
Vázquez Domínguez, Alberto	CSHOT05-DIRSR_CS Dirección de Servizos de Restauración 1º
Montilla Fernández , Anxo	CSHOT05-DIRSR_CS Dirección de Servizos de Restauración 2º (BAIXA)
González Puga, Antonio	CSHOT04-DIRCO_CS Dirección de Cociña 1º
Rodríguez Hermida Jacobo	CSHOT04-DIRCO_CS Dirección de Cociña 2º
Leira García, Elena	ZSHOT01-XEALTU_CS Xestión de Aloxamentos Turísticos_DUAL 1º
López Rodríguez, María Isabel	ZSHOT01-XEALTU_CS Xestión de Aloxamentos Turísticos_DUAL 2º***2 CSHOT01-XEALTU-B (FCT e Proxecto 1ºTrimestre)
González Meijide, Javier	ZSHOT04-DIRCO/ZMAGA01-PRAGREC_CS Dirección de Cociña e Oferta Parcial Agroecoloxía_DUAL1º
Alvite Antelo, Manuel	ZSHOT04-DIRCO/ZMAGA02-PRAGREC_CS Dirección de Cociña e

	Oferta Parcial Agroecoloxía_DUAL2º
Otero Prada , Luís Miguel	ZSHOT01-XEALTU_CS Xestión de Aloxamentos Turísticos_DUAL 1º Plan Retorna
Gil Pena, Sonia	ZSHOT01-XEALTU_CS Xestión de Aloxamentos Turísticos_DUAL (FCT e Proxecto 1ºTrimestre) Plan Retorna

A continuación, destacamos nunha Táboa **os Espazos singulares** de cada edificio, onde se atopan os distintos Despachos e Aulas Obradoiros, aulas, residencia, comedores etc.

Edificio	PLANTA BAIXA	1º ANDAR	PLANTA (- 1 BAIXA)	BAIXO CUBERTA
Nº 1 OFICINAS	-SECRETARÍA, DIRECCIÓN -AULA DE INFORMÁTICA -AULA 101 -AULA AUDIO -AULA DE EMPRENDEMENTO -AULA TECA -SALÓN DE ACTOS	-SALA DO PROFESORADO -XEFATURA DE ESTUDOS E DE CALIDADE - DEPARTAMENTO DE INFORMACIÓN E ORIENTACIÓN PROFESIONAL (DIOP) -AULAS: 201, 202, 203, 204, 205, 206, 207,		-DEPARTAMENTO DE HOSTALARÍA E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS E ARA -DEPARTAMENTO DE FOL-TIC-EMPRENDEMENTO. -DEPARTAMENTO IDIOMAS -DEPARTAMENTO DO RELACIÓN COAS, EMPRESAS DINIMIZACIÓN DUAL. RAOGAL - ALMACÉN
Nº 2 TALLERES	- AULA TALLER DE RESTAURANTE 1 - AULA TALLER DE RESTAURANTE 2 - AULA TALLER DE CAFETERÍA - AULA TALLER OBRADOR DE PASTELARÍA ZONA 1 E ZONA 2. - AULA DE COCIÑA 1 E 2 - AULA DE CUARTO FRÍO - ZONAS DE PLONGE - -OFFICE 1 LAVADO) -OFFICE 2 (ALMACÉN9		ECONOMATO	ALMACÉN
Nº 2 RESIDENCIA	- HAB DE 101 PAS - HAB 103 VESTIARIO PROFESORAS - HAB 105 VESTIARIOS PROFESORES. - HAB: 102, 104, 106, 107, 108, 110, 111, HABITACIÓNS DO ALUMANDO. -HAB. 107 GIMNASIO. - COMEDOR MULTIUSOS RESIDENCIA. - AULA DE CATA. - SERVIZOS /ASEOS. - BIBLIOTECA	-DESPACHO EDUCADORES/AS -HAB: , 210, 211, 212, 213, 214, 215, 216, 217. HABITACIÓNS DE ALUMANDO RESIDENTE. - HAB 206, INFORMÁTICA. - HAB 207 GARDA - HAB 204 AULA TALLER DE ALOXAMENTOS.	-AULAS 301, 302, 303, 304 -LAVANDERÍA -CORREDORES ZONA DE TAQUILLAS - VESTIARIOS ALUMNOS - VESTIARIOS ALUMNAS ***** SOPORTAIS ZONA DE PING-PON	ALMACÉN
Nº3 AGRARIA	- AULA -VESTIARIOS AULA TALLER ADEGA -ALMACÉN DE MAQUINARIA .			

2 Política de calidade

Presentámosche a nosa política de calidade e convidámoste a participar coa túa opinión a través da caixa de suxestións, e na páxina web. Contribuirás deste xeito á mellora do noso sistema de xestión da calidade.

3 Dereitos e deberes do alumnado

O CIFP de Vilamarín conta cunhas Normas de organización de funcionamento (NOF) que foron deseñadas para garantir o respecto entre de todos os membros desta comunidade educativa e favorecer un entorno que permita acadar un óptimo aproveitamento dos recursos ao alcance do alumnado e o profesorado.

Dentro do documento que recolle as NOF, no seu apartado 8. Convivencia puntos 8.1 Dereito e deberes

4 Normas de convivencia no centro

As NOF inclúen as normas de convivencia que garanten o cumprimento do Plan de convivencia. Recolle ademais a organización dos espazos e dos tempos, así como a distribución dos recursos para favorecer unha convivencia positiva no centro educativo. Por outra banda, establecen os procedementos de comunicación das faltas de asistencia.

5 Servizos do centro

5.1 Biblioteca

Este espazo ten como obxectivo garantir as condicións para realizar un bo estudo e facilitar a concentración e animación e a lectura, así como, o desenvolvemento de distintas actividades organizadas polo equipo de biblioteca. Tamén realizárase sesións de cine.

Cumpríranse as normas de uso tal como figuran en dito espazo.

5.2 Comedor

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.

Horario Xantar:

1º quenda: 13:30h - 14:00h (para alumnado implicado no servizo).

2º quenda: 14:00h – 15:00h

3º quenda 15:00h- 16:00h

Lugar onde se realiza o servizo de xantar.

1º quenda xantar, desenvolveranse no comedor social, co sistema de autoservizo, ubicado na **planta baixa da residencia aula polivalente.**

2º e 3º quenda realizarase nas **aulas talleres de comedores** según se organicen os servizos, ou no comedor social, co sistema de autoservizo, ubicado na **planta baixa da residencia aula polivalente**.

No caso de que algún alumno/a necesite un réxime alimentario especial, comunicaraselle á vicedirección, **aportando un certificado médico que acredite a necesidade dese réxime e a dieta a seguir**.

Durante o xantar o comedor é unha aula de prácticas, polo tanto tratarán en todo momento de colaborar co profesorado, cos/oas educadores/as, ou coa persoa que realice a vixilancia nesa dependencia, e tamén, de respectar os/ás compañeiros/as que se atopen no desenvolvemento das clases prácticas. Rexirán as normas que se esixen en calquera tipo de restaurante.

O alumnado non se erguerán da mesa ata que rematen tódolos comensais de comer, excepto que se aplique o sistema de "Autoservizo" sobre todo na 1ºquenda.

Non se poderá retirar do comedor comida, bebida ou utensilios propios deste espazo.

Cando se realiza autoservizo debemos colaborar coa orde e limpeza, colocando o material nos sitios destinados.

- As quendas do xantar, estarán adaptadas aos horarios do alumnado e á capacidade do comedor.
- Levarase por parte das educadoras/es un parte de incidencias diario do que ocorra no comedor e darase coñecemento das posibles incidencias ao coordinador de residencia.

5.3 Residencia

O CIFP de Vilamarín conta con servizo de residencia mixta, leva funcionando en paralelo dende o inicio do curso. Este curso ten ofertado 42 prazas. Toda información referente residencia podédela atopar no enlace:

5.4 Outros

6 Calendario escolar

Calendario escolar 2023-2024



Sem.	Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sá	Do
48					1	2	3
49	4	5	6	7	8	9	10
50	11	12	13	14	15	16	17
51	18	19	20	21	22	23	24
52	25	26	27	28	29	30	31

Sem.	Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sá	Do
14	1	2	3	4	5	6	7
15	8	9	10	11	12	13	14
16	15	16	17	18	19	20	21
17	22	23	24	25	26	27	28
18	29	30					

Sem.	Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sá	Do
35					1	2	3
36	4	5	6	7	8	9	10
37	11	12	13	14	15	16	17
38	18	19	20	21	22	23	24
39	25	26	27	28	29	30	

Sem.	Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sá	Do
1	1	2	3	4	5	6	7
2	8	9	10	11	12	13	14
3	15	16	17	18	19	20	21
4	22	23	24	25	26	27	28
5	29	30	31				

Sem.	Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sá	Do
18			1	2	3	4	5
19	6	7	8	9	10	11	12
20	13	14	15	16	17	18	19
21	20	21	22	23	24	25	26
22	27	28	29	30	31		

Sem.	Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sá	Do
39							1
40	2	3	4	5	6	7	8
41	9	10	11	12	13	14	15
42	16	17	18	19	20	21	22
43	23	24	25	26	27	28	29
44	30	31					

Sem.	Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sá	Do
5				1	2	3	4
6	5	6	7	8	9	10	11
7	12	13	14	15	16	17	18
8	19	20	21	22	23	24	25
9	26	27	28	29			

Sem.	Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sá	Do
22						1	2
23	3	4	5	6	7	8	9
24	10	11	12	13	14	15	16
25	17	18	19	20	21	22	23
26	24	25	26	27	28	29	30

Sem.	Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sá	Do
44			1	2	3	4	5
45	6	7	8	9	10	11	12
46	13	14	15	16	17	18	19
47	20	21	22	23	24	25	26
48	27	28	29	30			

Sem.	Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sá	Do
9					1	2	3
10	4	5	6	7	8	9	10
11	11	12	13	14	15	16	17
12	18	19	20	21	22	23	24
13	25	26	27	28	29	30	31

13 Outubro día elexido polo centro.
13 Novembro San Martiño no Concello de Vilamarín

7 Horario

Calendario das actividades lectivas

As actividades lectivas nas ensinanzas de educación infantil, de educación primaria, de educación secundaria obrigatoria, de bacharelato e de **formación profesional** realizaranse desde o día 11 de setembro de 2023 ata o 21 de xuño de 2024, ambos incluídos.

Vacacións escolares

Os períodos de vacacións escolares no curso académico 2023/24 serán os seguintes:

- Nadal: desde o día 22 de decembro de 2023 ata o día 7 de xaneiro de 2024, ambos incluídos.
- Entroido: os días 12, 13 e 14 de febreiro de 2024.
- Semana Santa: desde o día 25 de marzo ata o día 1 de abril de 2024, ambos incluídos.

Conmemoracións

- 20 de novembro de 2023: Día Universal da Infancia.
- 25 de novembro de 2023: Día Internacional contra a Violencia de Xénero.
- Do 28 de novembro ao 5 de decembro de 2023: conmemoración da Constitución e do Estatuto de autonomía de Galicia.
- 3 de decembro de 2023: Día Internacional das Persoas con Discapacidade.
- 10 de decembro de 2023: Día da Declaración Universal dos Dereitos Humanos.
- 24 de xaneiro de 2024: Día Internacional da Educación.

- 30 de xaneiro de 2024: Día Escolar da non Violencia e da Paz.
- 23 de febreiro de 2024: Día de Rosalía de Castro.
- 8 de marzo de 2024: Día Internacional da Muller.
- 15 de marzo de 2024: Día Mundial dos Dereitos do Consumidor.
- Do 4 ao 8 de marzo de 2024: Semana da Prensa.
- 1 de abril de 2024: Día das Artes Galegas.
- 7 de abril de 2024: Día Mundial da Saúde.
- Do 22 ao 26 de abril de 2024: Semana do Libro.
- 2 de maio de 2024: Día Internacional contra o Acoso Escolar.
- 9 de maio de 2024: Día de Europa.
- Do 13 ao 17 de maio de 2024: Semana das Letras Galegas.
- 5 de xuño de 2024: Día Mundial do Ambiente.

8 Información de interese

8.1 Validacións e exencións

As validacións de módulos poden seguir dous procesos de resolución diferenciados:

Órgano que resolve	Tipo de validación	Procedemento a seguir polo alumnado
Centro educativo.	Aquela que corresponden cos módulos profesionais que compartan os mesmos códigos, denominacións, contidos e duración, con independencia do ciclo formativo ao que pertencen.	O alumnado poderá solicitar as validacións nos primeiros 20 días desde o inicio das clases.
Ministerio de educación e formación profesional		Dende o día de inicio do curso ata o día de finalización, tendo preferencia as solicitudes presentadas antes do 30 de outubro de 2023.

8.2 Faltas de asistencia

Para o alumnado de formación profesional en modalidade presencial (tanto en réxime ordinario como de adultos) a asistencia ás clases é de obrigado cumprimento.

Cando o alumnado se ausente das clases lectivas pode incorrer na perda do dereito a avaliación continua, feito que se alcanza cando o alumnado presenta faltas de asistencia nun 10% das horas dun módulo formativo de xeito non xustificado.

A perda do dereito á avaliación continua será comunicado debidamente ao alumnado por parte da persoa que exerza a titoría do seu curso. De todos os xeitos, previa comunicación da perda do dereito da avaliación continua, o alumnado recibirá un aviso en forma de apercibimento cando alcance o 6% de faltas de asistencia respecto das horas totais do módulo formativo.

Os motivos e/ou causas xustificadas a efectos de faltas de asistencia e baixa de oficio recóllense no anexo II.

8.3 Baixa de oficio

O Centro educativo procederá a dar de baixa ao alumnado que se ausente do centro educativo de forma inxustificada por un período de tempo superior a 15 días lectivos consecutivos, ou 25 días lectivos descontinuos, feito que será comunicado ao alumnado a través da titoría do grupo.

Tal circunstancia suporá a perda da condición de alumno/a do ciclo formativo coa correspondente convocatoria computada como xa consumida, tendo en conta que o número máximo de convocatorias ao que se pode presentar o alumnado é de 4 por cada módulo formativo.

8.4 Traslado

O traslado de expediente é un trámite administrativo que se xestiona na secretaría do centro, polo que o alumnado interesado en realizar este trámite deberá acudir a este órgano para proceder ao mesmo.

8.5 Renuncia á matrícula

Co fin de non esgotar as catro convocatorias previstas para cada módulo profesional, o alumnado poderá renunciar unha soa vez á avaliación da totalidade dos módulos profesionais no réxime ordinario, e de xeito parcial no caso do réxime de persoas adultas, sempre que se de algunha das seguintes circunstancias:

Enfermidade prolongada do alumnado ou familiares ata segundo grao de consanguinidade ou afinidade. (Anexo III. Graso de consanguinidade ou afinidade).

Incorporación a un posto de traballo mediante contrato de duración superior aos dous meses, nun horario que sexa incompatible cos ensinanzas do ciclo.

Obrigacións de tipo familiar ou persoal que impidan a normal dedicación ao estudo.

Tales circunstancias deberase xustificar documentalmente.

8.6 Bolsas

O Ministerio de Educación de Formación Profesional do Goberno de España convoca cada ano bolsas e axudas para o estudo nas diferentes etapas educativas. Para os estudantes de Formación Profesional se establecen becas de diferentes cantidades e tipos en función das características persoais e familiares da persoa solicitante.

Para máis información consultar ao Departamento de Información e Orientación Profesional do centro ou no enlace do Ministerio: [Porta-Becas y ayudas para estudiantes/Ministerio de Educación y Formación Profesional\(becaseducacion.gorb.es\)](http://Porta-Becas_y_ayudas_para_estudiantes/Ministerio_de_Educación_y_Formación_Profesional(becaseducacion.gorb.es))

8.7 Formación en centros de traballo

O CIFP de Vilamarín forma parte da rede EduEmprende, que ten en marcha diversos programas dirixidos a promoción e fomento de emprendemento profesional por parte do alumnado de formación profesional. O centro conta cunha coordinación de emprendemento que se encarga de por en marcha estas iniciativas para o alumnado así como de coordinar o Viveiro de empresas espazo que se creará neste curso no que se asesoran ideas de negocio.

Desde a Coordinación de Emprendemento informárase puntualmente das actividades previstas para estes programas no curso 2023/24 e as condicións de participación do alumnado para cada unha delas.

8.8 Programas europeos

O CIFP de Vilamarín dispón de ERASMUS dentro do consorcio da Consellaría que posibilita que tanto o alumnado de ciclos medios e superiores como o profesorado do centro educativo poidan acceder a estadias formativas dentro dos países da Unión Europea que participen no programa.

8.9 FP+

8.10 Recursos informativos

O alumnado do centro disporá de toda a información precisa en relación coa comunidade educativa a través dos seguintes recursos:

- Páxina web: CIFP de Vilamarín xunta.gal
- Aula virtual: Aula virtual CIFP de Vilamarín xunta.gal
- Plataforma Abalar de Consellaría de Cultura, Educación e Universidade.
- Redes sociais informativas:

Instagram: [cifpdevilamarin](https://www.instagram.com/cifpdevilamarin).

- Facebook

8.11 Outros

Emprendemento.

O CIFP de Vilamarín forma parte da rede EduEmprende, que ten en marcha diversos programas dirixidos a promoción e fomento de emprendemento profesional por parte do alumnado de formación profesional. O centro conta cunha coordinación de emprendemento que se encarga de por en marcha estas iniciativas para o alumnado así como de coordinar o Viveiro de empresas espazo que se vai crear este curso, no que se asesoran ideas de negocio.

Desde a Coordinación de Emprendemento informárase puntualmente das actividades previstas para estes programas no curso 2023/24 e as condicións de participación do alumnado para cada unha delas.

9 Normas en caso de evacuación

Aplicarase o plan de autoprotección do centro (documento que podes atopar web do CIFP, **Menú-documentos centro**)

Instrucións recollidas no plan para o alumnado:

- Actuar sempre de acordo coas indicacións do profesorado e non deberá seguir iniciativas propias.
- O alumnado ao que o profesorado lle encomendou unhas funcións concretas, responsabilizarse de cumprilas e de colaborar co profesorado para manter a orde do grupo.
- Non recoller os obxectos persoais, co fin de evitar obstáculos e demoras.
- O alumnado que ao soar o sinal de alarma atópanse nos aseos ou noutros locais anexos, na mesma planta da súa aula, deberá incorporarse con toda rapidez ao seu grupo. Si se atopa noutra planta, incorporarse ao grupo mais próximo que se atope no momento da saída. E posteriormente incorporárase ao seu grupo no punto de reunión dando aviso.
- Todos os movementos deberán realizarse de présa, pero sen correr, sen atropelar nin empuxar os demais.
- Os simulacros deberán facerse en silencio e con sentido da orde e axuda mutuos, para evitar atropelos e lesións, axudando aos que teñan dificultades ou sufran caídas.
- No caso de que nas vías de evacuación exista algún obstáculo que dificulte a saída na evacuación, será apartado polo alumnado, se fose posible, de forma que non provoque caídas das persoas ou deterioración do obxecto.
- A evacuación realizarase respectando o mobiliario e equipamento escolar e usando as portas co sentido de xiro para o que están previstas
- Non deterse xunto ás portas de saída.
- En ningún caso o alumnado deberá volver atrás co pretexto de buscar irmáns menores, amigos ou obxectos etc.
- En todo caso, os grupos permanecerán sempre unidos, sen disgregarse nin adiantar a outros, mesmo cando se atopen nos lugares exteriores de concentración previamente establecidos con obxecto de facilitarlle ao profesorado o control dos grupos.



PLAN DE AUTOPROTECCION: Punto de encontro, punto de recepción y punto de reunión.

