

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.

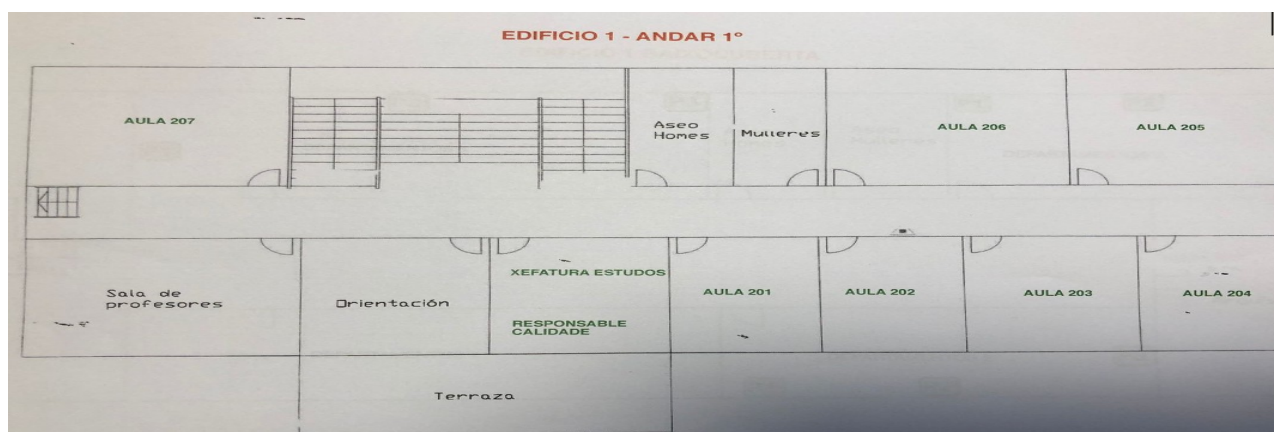
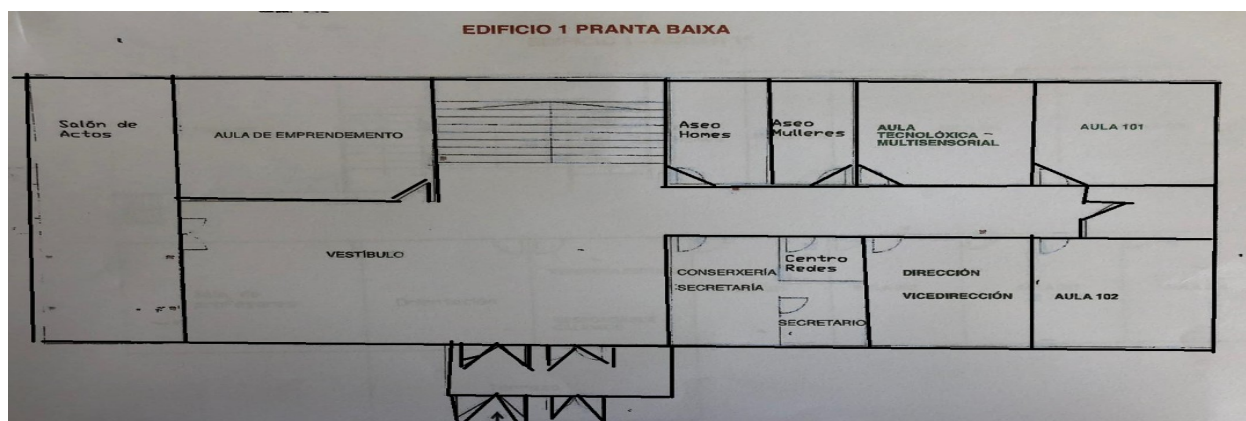
Cada día acolle a uns 250 alumnos e alumnas e 56 docentes que se reparten entre os diferentes ciclos das familias de Industrias Alimentarias, Hostalaría e Turismo e Agraria, en tres niveis educativos, superior, medio e básico, distribuídos nas modalidades de ordinario, modular ordinario, modular distancia 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 curso 2023- 24 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.

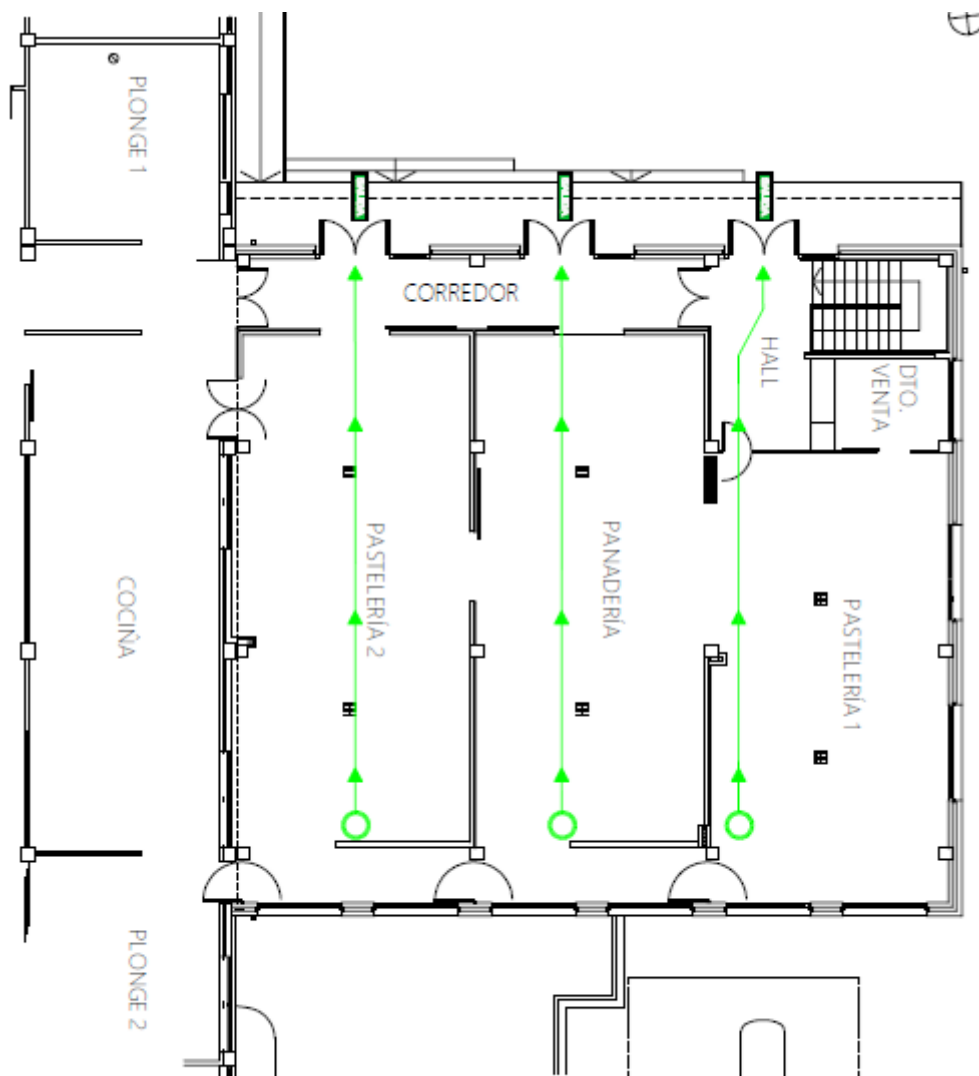
O feito de estar integrados nesta rede leva aparelado que o centro educativo terá auditorías de seguimento dos requisitos precisos para a consecución de unha Certificación de Calidade segundo a norma UNE-EN-ISO 9001.

1.1 Planos, localización e acceso

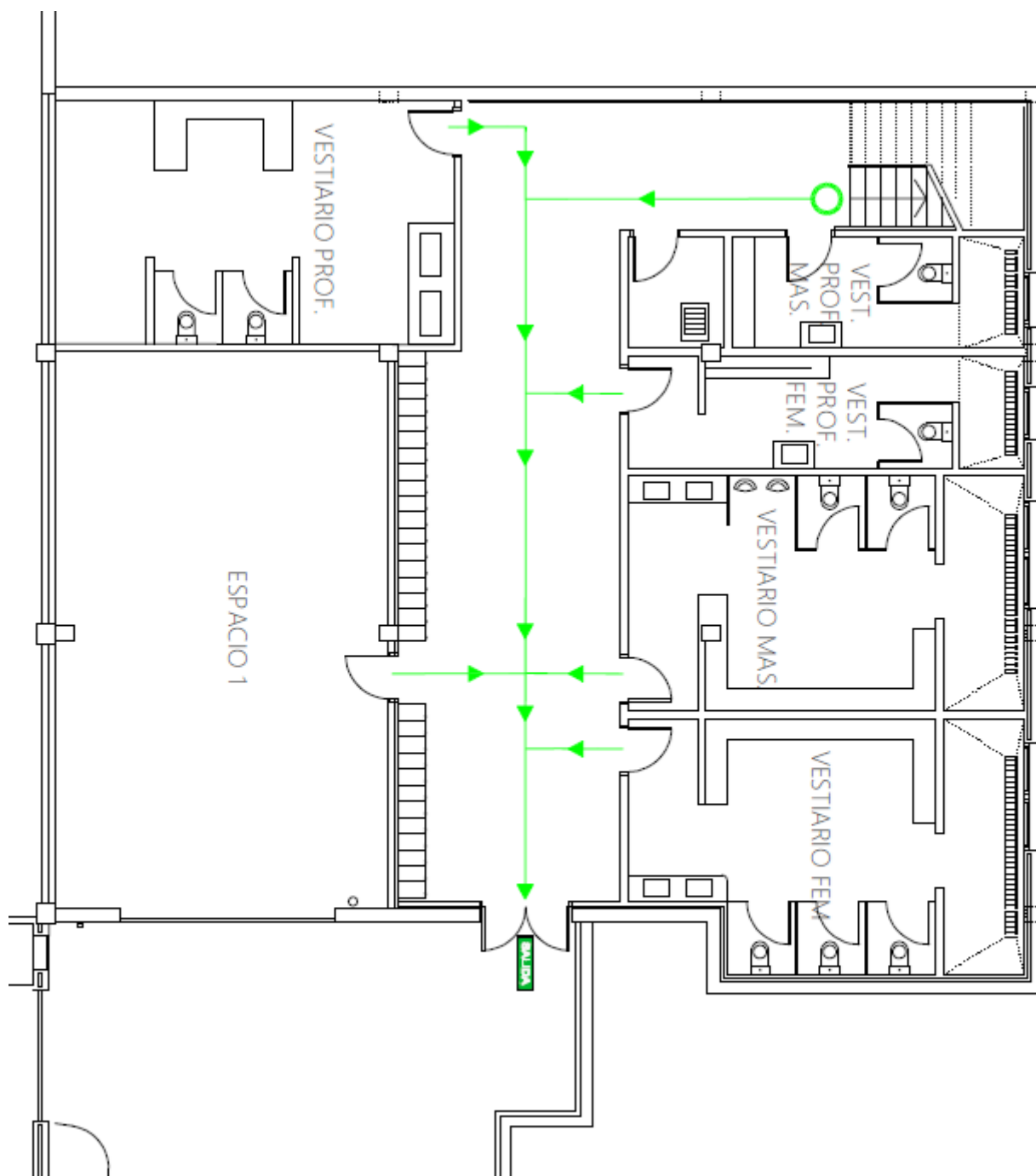


continuación, destacamos nunha Táboa **os Espazos singulares** de cada edificio, onde se atopan os distintos Despachos e Aulas Obradoiros, aulas, residencia, comedores etc.

Talleres de panadería, pastelería e confeitaría



Vestuarios planta -1 edificio nº2 zona Talleres de panadería, pastelería e confeitaría



Edificio	PLANTA BAIXA	1º ANDAR	PLANTA (- 1 BAIXA)	BAIXO CUBERTA
Nº 1 OFICINAS	-SECRETARÍA, DIRECCIÓN -AULA 101 -AULA 102 -AULA AUDIO -AULA DE EMPRENDEMENTO -AULA TECA 1 -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 nº1 (DIMAX. RAOGAL Relación con empresas) - Departamento nº2 Dinamización de idiomas - Departamento nº 3 FOL, Emprendemento, TIC. - Departamento nº 4 hostalaría Turismo, industrias alimentarias, ARA. - ALMACÉN
Nº 2 TALLERES	- AULA TALLER DE RESTAURANTE 1 - AULA TALLER DE RESTAURANTE 2 - AULA TALLER DE CAFETERÍA - - AULA DE COCIÑA 1 E 2 - AULA DE CUARTO FRÍO - ZONAS DE PLONGE - -OFFICE 1 LAVADO) -OFFICE 2 (ALMACÉN9		ECONOMATO	ALMACÉN
Nº 2 ZONA NOVA TALLERES PANADARÍA	-OBRADOIRO DE PASTELARÍA - OBRADOIRO DE PANADARÍA - OBRADOIRO DE CONFEITARÍA		- VESTIARIOS ALUMNOS - VESTIARIOS ALUMNAS - VESTIARIOS PROFESORADO - ALMACÉN - TAQUILLAS.	
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 XIMNASIO. - COMEDOR MULTIUSOS RESIDENCIA. - AULA DE CATA. - SERVIZOS /ASEOS. - BIBLIOTECA	-DESPACHO EDUCADORES/AS -HAB: ,201, 202, 203, 205 210, 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 (TECA 2). -LAVANDERÍA -CORREDORES ZONA DE ***** SOPORTAIS ZONA DE PING-PON	ALMACÉN
Nº3 AGRARIA	- AULA -VESTIARIOS AULA TALLER ADEGA -ALMACÉN DE MAQUINARIA .			

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 2º	2 trimestres FCE + 1 trimestre formación en empresa	
	CB Actividades de Panadaría 1º	3 trimestres FCE	
	CB Actividades de Panadaría 2º	2 trimestres FCE + 1 trimestre formación en empresa	
	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	2 trimestres FCE + 1 trimestre formación en empresa	
	CSD Cociña 1º	3 trimestres FCE	
	CSD Cociña 2º	2 trimestres FCE + 1 trimestre formación en empresa	
	CSD Servizos de restauración 1º	3 trimestres FCE	
	CSD Servizos de restauración 2º	2 trimestres FCE + 1 trimestre formación en empresa	
DUAL	CSD Xestión de Aloxamentos Turísticos 1º	2 trimestres FCE + 2 trimestres empresa	Intensiva
	CSD Xestión de Aloxamentos Turísticos 2º	2 trimestres FCE + 2 trimestres empresa	Intensiva
	CSD Cociña con módulos de agroecoloxía 1º	2 trimestres FCE + 2 trimestres empresa	Intensiva
	CSD Cociña con módulos de agroecoloxía 2º	2 trimestres FCE + 2 trimestres empresa	Intensiva
DUAL ACELERADA	Acelerada de Aloxamentos e lavandería	1º trimestre +2 Meses FCE	intensiva
Plan retorna DUAL distancia Distancia	CSD Xestión de Aloxamentos Turísticos 1º (distancia)	2 trimestres FCE + 2 trimestres empresa	
	CSD Xestión de Aloxamentos Turísticos 2º (distancia)	2 trimestres FCE + 2 trimestres empresa	

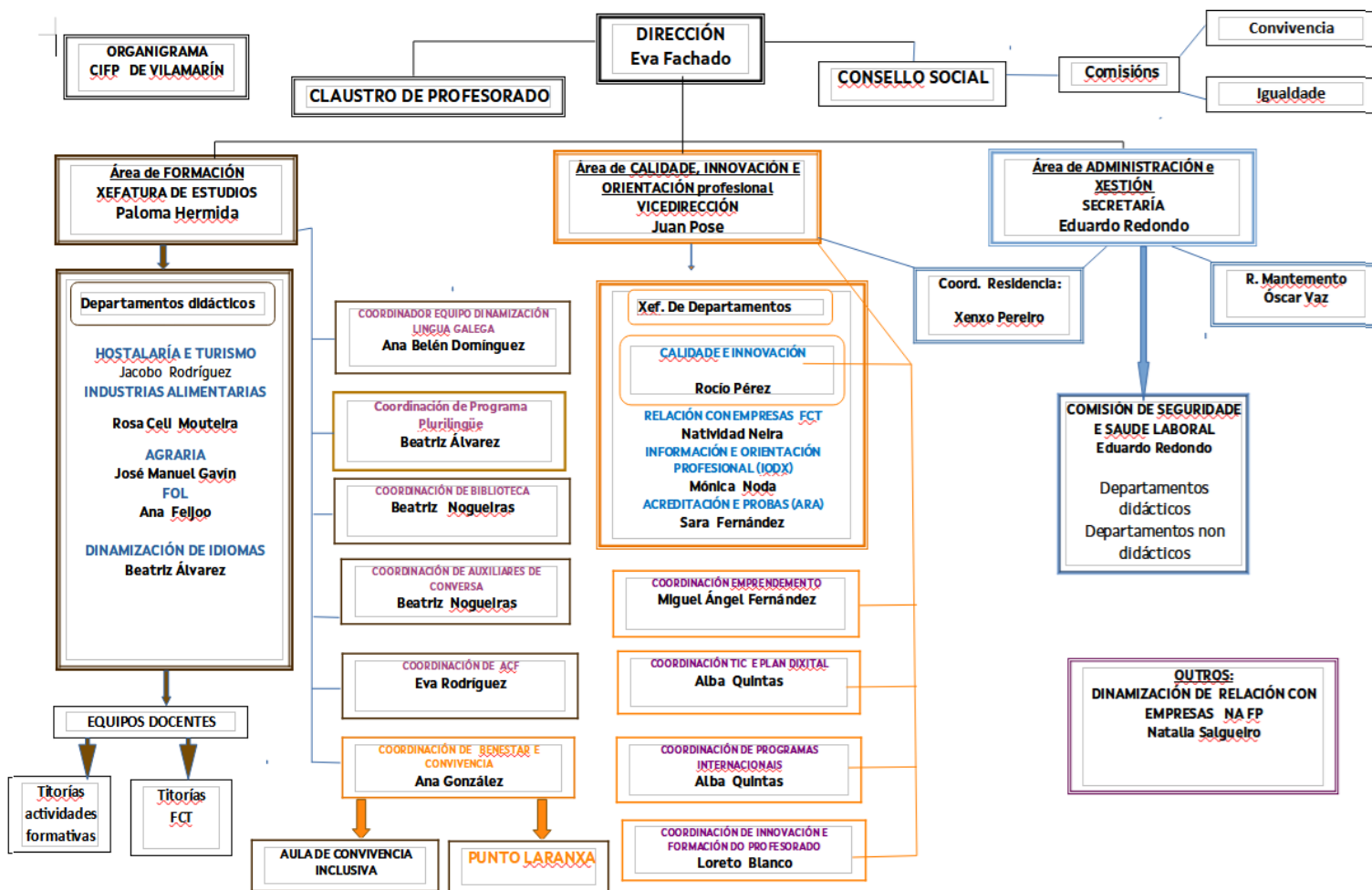
Familia de Industrias Alimentarias

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

Familia de Agraria

RÉXIME	CICLOS FORMATIVOS	DURACIÓN DOS ESTUDIOS	
DUAL modular intensiva	CB Aproveitamentos Forestais 1º	2 trimestres FCE + 1 trimestre FCT	

1.3 Organigrama funcional.



3. Organigrama do CIFP

- **Dirección do CIFP de Vilamarín**
- **Dña. 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 Reijsa
xescal.cifp.vilamarin@edu.xunta.gal Teléfono: 988 685 056
- **Xefatura de departamento Acreditación e Probas (ARA):** Dna. Sara Fernández Amoedo.
acreditacion.cifp.vilamarin@edu.xunta.gal teléfono: 988 685 047
- **Coordinación de Innovación e Formación do Profesorado :** Dna. Loreto Blanco Núñez
innovacioneformacion.cifp.vilamarin@edu.xunta.gal
- **-Coordinación de Programas Internacionais:** Dna. Alba Quintas Aller
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.gal teléfono: 988 685 048
- plandixital.cifp.vilamarin@edu.xunta.gal
- **Coordinación de Emprendemento:.** Teléfono: 988 685 066

- **Secretaría.**

- **D. Eduardo Redondo Collazo**
- **Correo electrónico:** cifp.vilamarin@edu.xunta.gal Teléfono: 988 685 052

- **Xefatura da área de administración e xestión.**

- **Xefe da área:** D. Eduardo Redondo Collazo
- conserxeria.cifp.vilamarin@edu.xunta.gal
- **-Coordinador de Residencia:** D. Xenxo Pereiro López
- **- Responsable de mantemento:** D. Óscar Vaz Diéguez
mantemento.cifp.vilamarin@edu.xunta.gal
- **- 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. Paloma Pilar Hermida Tato

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

• Xefatura da área de formación

• **Xefatura de área:** Dna. Paloma Pilar Hermida Tato

• **Xefatura do departamento de Hostalería e Turismo:** D. Jacobo Rodríguez Hermida
teléfono: 988 685 064

• **Xefatura do departamento Industrias Alimentarias:** Dna. Rosa Celi Mouteria.

• **Xefatura do departamento Agraria:** D. José Manuel Gavín Rodríguez

• **Xefatura do departamento de Formación e Orientación Laboral:** Dna. Ana María Feijoo González
teléfono: 988 685 048

• **Xefatura do departamento de Dinamización de Idiomas:** Dna. Ana Belén Domínguez Gómez
dinamizaciondeidiomas.cifp.vilamarin@edu.xunta.gal

• **Xefatura de departamento de Información e Orientación Profesional:** Dna. Mónica Elena Noda Plasencia.

• **Coordinación de Biblioteca:** Dna. Beatriz Nogueiras Ferreiro.

• biblioteca.cifp.vilamarin@edu.xunta.gal

• **Xefatura do departamento de dinamización de Idiomas:** Dona Beatriz Álvarez Castro.

• **Coordinación do Equipo de Dinamización de Lingua Galega:** Dna. Ana Belén Domínguez Gómez

• **Coordinación Plurilingüismo:** Dna. Beatriz Álvarez Castro

• **Coordinación de Benestar de Convivencia:** Dna. Ana González Franco.

• Outros:

• **Dinamización da relación coas empresas e FP DUAL:** Natalia Salgueiro Loureiro.
Teléfono: 988 685 037.

• TITORES GRUPOS

• TITORES	• CICLOS/GRUPOS
• Quintas Feijoo, Antía	• CBHOT11-COCRES_CB Cociña e Restauración 1º
• Piñeiro Gestal, Salvador	• CBHOT11 Cociña e Restauración 2º
• Rodríguez Pérez, María José	• CBHOT13-ACTPANPAS_CB 1º
• Iglesias Rey, Fernando	• ZD1AGA001300 CB Aproveitamentos forestais.
• Vidal García, Pancho	• CMHOT02-SERES_CM Servizos en Restauración 1º

• Fernán de Alonso, Judit	• CMHOT02-SERES_CM Servizos en Restauración 2º
• Noya Pampín, Juan Manuel	• CMHOT01-COGA_CM Cociña e Gastronomía 1º
• González Franco, Ana	• CMHOT01-COGA_CM Cociña e Gastronomía 2º
• Cordido Río, Manuel	• CMINA01-PRC_CM Panadaría Repostaría e Confeitaría 1º
• Fernández López, Miguel A.	• CMINA01-PRC_CM Panadaría Repostaría e Confeitaría 2º
• Nieves Fernández, Rut	• CSHOT05-DIRSR_CS Dirección de Servizos de Restauración 1º
• Oliveira Ozores, Juan M.	• CSHOT05-DIRSR_CS Dirección de Servizos de Restauración 2º
• Salgueiro Loureiro, Natalia	• CSHOT04-DIRCO_CS Dirección de Cociña 1º
• Cuñarro Mouriña, David	• CSHOT04-DIRCO_CS Dirección de Cociña 2º
• Besada Areal, Nuria	• ZSHOT01-XEALTU_CS Xestión de Aloxamentos Turísticos_DUAL 1º
• Leira García, Elena	• ZSHOT01-XEALTU_CS Xestión de Aloxamentos Turísticos_DUAL 2º***2 CSHOT01-XEALTU-B (FCT e Proxecto 1º Trimestre)
• Tejada Cid, Belén	• ZSHOT04-DIRCO/ZMAGA01-PRAGREC_CS Dirección de Cociña e Oferta Parcial Agroecoloxía_DUAL1º
• González González, Bibian	• ZSHOT04-DIRCO/ZMAGA01-PRAGREC_CS Dirección de Cociña e Oferta Parcial Agroecoloxía_DUAL2º
• Leis Montoiro, Cristina	• ZSHOT-(BOLSA RETORNA DUAL INTENSIVA) CS Xestión de Aloxamentos Turísticos_DUAL 1º
• Rodríguez Tuñas, Noelia	• ZSHOT-(BOLSA RETORNA DUAL INTENSIVA) CS Xestión de Aloxamentos Turísticos_DUAL 2º
• Gallego García, Amara	• Formación Acelerada, Aloxamento e lavandería

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 realizarase sesións de cine.

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

5.2 Vestiarios

A localización disto está no edificio nº 2 zona talleres panadaría, pastelería na planta -1 , a entrada será pola porta 3 a última (zona de venta) e así mesmo a de saída. Está prohibido saír pola porta de emerxencia da planta -1, agás cando a situación o requira por emerxencia.

5.3 Comedor

O alumnado acatará en todo momento as normas de funcionamento do comedor establecidas 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), que rematan as clase ese día ás 16:00h

***2º quenda: 14:00h – 15:00h só os venres para o alumando que remata ás clase a 14:00h.**

3º quenda 15:00h- 16:00h (cando rematen as súas clases).

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** segundo se organicen os servizos, ou no comedor social, co sistema de autoservizo, localizado na **planta baixa da residencia aula polivalente**.

No caso de que algún alumno/a necesite un réxime alimentario especial, comunicaráselle 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. Rexerán 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.

5.4 Residencia

O CIFP de Vilamarín conta con servizo de residencia mixta, leva funcionando en paralelo dende o inicio do centro. Este curso ten ofertado 38 prazas e 15 para alumnado do Plan Retorna. Toda información referente residencia podédela atopar na páxina web do CIFP e na aula virtual.

5.5 Outros

6 Calendario escolar

CURSO ESCOLAR 2025/2026

	Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres	Totais
TRIMESTRE 1	13	14	15	15	14	71
TRIMESTRE 2	10	10	10	11	11	52
TRIMESTRE 3	10	11	11	10	10	52

SETEMBRO 2025							OUTUBRO 2025							NOVEMBRO 2025							DECEMBRO 2025						
L	M	M	X	V	S	D	L	M	M	X	V	S	D	L	M	M	X	V	S	D	L	M	M	X	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7			1	2	3	4	5						1	2	1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14	6	7	8	9	10	11	12	3	4	5	6	7	8	9	8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21	13	14	15	16	17	18	19	10	11	12	13	14	15	16	15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28	20	21	22	23	24	25	26	17	18	19	20	21	22	23	22	23	24	25	26	27	28
29	30						27	28	29	30	31			24	25	26	27	28	29	30	29	30	31				
17 días lectivos							22 días lectivos							18 días lectivos							14 días lectivos						
XANEIRO 2026							FEBREIRO 2026							MARZO 2026							Período lectivo: INICIO:8 SETEMBRO 2025 FIN ACT. LECTIVA: 19 XUÑO 2026 Períodos de vacacións: NADAL: 22 / 12 / 25 a 07 / 01 / 26 (i) ENTROIDO: 16, 17 e 18 / 02 / 25 S. SANTA: 30 / 03 a 06 / 04 / 26 (i)						
L	M	M	X	V	S	D	L	M	M	X	V	S	D	L	M	M	X	V	S	D							
			1	2	3	4							1							1							
5	6	7	8	9	10	11	2	3	4	5	6	7	8	2	3	4	5	6	7	8							
12	13	14	15	16	17	18	9	10	11	12	13	14	15	9	10	11	12		13	14	15						
19	20	21	22	23	24	25	16	17	18	19	20	21	22	16	17	18	19		20	21	22						
26	27	28	29	30	31		23	24	25	26	27	28		23	24	25	26	27		28	29						
														30	31												
17 días lectivos							17 días lectivos							18 días lectivos							Días non lectivos: 31 de outubro de 2025: Día do Ensino 03 d e novembro de 2025: Non lectivo 11 de novembro de 2025: Festivo local 20 de marzo de 2026: C. Pedagóxica Total: 175 día lectivos						
ABR														XUÑO 2026													
L	M	M	X	V	S	D	L	M	M	X	V	S	D	L	M	M	X	V	S	D							
			1	2	3	4						1	2	3	4	5	6	7									
6	7	8	9	10	11	12	4	5	6	7	8	9	10	8	9	10	11	12	13	14							
13	14	15	16	17	18	19	11	12	13	14	15	16	17	15	16	17	18	19	20	21							
20	21	22	23	24	25	26	18	19	20	21	22	23	24	22	23	24	25	26	27	28							
27	28	29	30				25	26	27	28	29	30	31	29	30												
18 días lectivos							20 días lectivos							15 días lectivos													

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 8 de setembro de 2025 ata o 15 de xuño de 2025, ambos incluídos.

Vacacións escolares

Os períodos de vacacións do curso académico 2025/26 serán os seguintes:

- Do día 22 de decembro do 2025 ata o día 7 de xaneiro de 2026, ambos inclusive.
- Os días 16, 17, e 18 de febreiro de 2026. (entroido)
- Do día 30 de marzo ao 6 de abril de 2026, ambos inclusive. (Semana Santa)

Sesións de avaliación final

1. Os centros docentes, facendo uso da súa autonomía, concretarán as datas das sesións de avaliación final ou, de ser o caso, de avaliación final ordinaria e final extraordinaria, respectando os seguintes criterios:

a) A sesión de avaliación final e ordinaria do primeiro curso dos ciclos formativos de grao básico deberán realizarse a partir do 9 de xuño de 2026.

c) A sesión de avaliación final do segundo curso dos ciclos formativos de grao básico e dos ciclos formativos da formación profesional, así como a sesión de avaliación final extraordinaria do primeiro curso dos ciclos formativos de grao básico deberán realizarse a partir do día 20 de xuño de 2026.

As probas finais da convocatoria extraordinaria para o primeiro curso dos ciclos formativos de grao básico realizaranse o 22 de xuño de 2026.

Conmemoracións:

1. Os centros docentes poderán organizar, no horario lectivo, actividades de interese relacionadas co seu proxecto educativo e funcional co obxecto de promover ou celebrar conmemoracións que sensibilicen sobre temas de interese social, cultural e/ou ambiental.
2. Así, os centros docentes poderán celebrar as conmemoracións que establezan na súa programación xeral anual, tendo en conta, de ser o caso, os criterios sobre a incorporación de elementos transversais e sobre o deseño das actividades complementarias recollidos na concreción curricular. Para estes efectos, as conmemoracións indicadas no anexo I terán carácter orientativo.

Conmemoracións orientativas

- 20 de novembro de 2025: Día Universal da Infancia.
- 25 de novembro de 2025: Día Internacional contra a Violencia de Xénero.
- 3 de decembro de 2025: Día Internacional das Persoas con Discapacidade.

- A semana do 6 de decembro de 2025: conmemoración da Constitución e do Estatuto de autonomía de Galicia.
- 10 de decembro de 2025: Día da Declaración Universal dos Dereitos Humanos.
- 24 de xaneiro de 2026: Día Internacional da Educación.
- 30 de xaneiro de 2026: Día Escolar da non Violencia e da Paz.
- 23 de febreiro de 2026: Día de Rosalía de Castro.
- 8 de marzo de 2026: Día Internacional da Muller.
- 15 de marzo de 2026: Día Mundial dos Dereitos do Consumidor.
- A segunda semana de marzo de 2026: Semana da Prensa.
- 1 de abril de 2026: Día das Artes Galegas.
- 7 de abril de 2026: Día Mundial da Saúde.
- A semana do 23 de abril de 2026: Semana do Libro.
- 2 de maio de 2026: Día Internacional contra o Acoso Escolar.
- 9 de maio de 2026: Día de Europa.
- A semana do 17 de maio de 2026: Semana das Letras Galegas.
- 5 de xuño de 2026: Día Mundial do Medio Ambiente.
- Na/nas data/s elixida/s polo centro no calendario de celebracións internacionais relacionadas coa igualdade de trato e a non discriminación de lesbianas, gays, transexuais, bisexuais e intersexuais en Galicia: conmemoracións para favorecer a visibilidade e integrar de forma transversal a diversidade afectivo-sexual.

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 pertenzan.	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.

O ALUMNADO DE CICLOS DE DUAL NON SE APLICARÁ A NORMA DE PEDA DO DEREITO A AVALIACIÓN CONTINUA

O alumando que teña un informe de baixo rendemento por faltas de asistencia, NON PARTICIPARÁN NAS ACF DE CICLO.

A perda do dereito á avaliación continua nun determinado módulo non será de aplicación ó alumnado de CICLOS BÁSICOS en idade de escolarización obrigatoria. Ó dito alumnado aplicaráselle o protocolo para a prevención e control do absentismo escolar

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 impida 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 ten convenios con Empresas do sector a nivel provincial, autonómico e estatal, así como de Europa, esta información podela atopar na web do centro, e na aula virtual (guía de procedemento FCT) no apartado alumnado -fct.

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. Máis información na web do CIFP

Datas aproximadas das convocatorias

As convocatorias para participar nos programas Erasmus+ adoitan abrir entre **novembro e febreiro**, aínda que estas datas poden variar cada ano e son determinada pola Consellaría de Educación. É importante estar atento ás comunicacións oficiais do CIFP de Vilamarín para coñecer as data exactas. **Toda información xa facilitará o teu titor/a.**

8.9 FP+ (Emprendemento)

A importancia da cultura emprendedora no desenvolvemento persoal e profesional da xente nova, e a súa contextualización como motor para a mellora da competitividade e da empregabilidade, fan necesaria a

sensibilización da comunidade educativa cara a favorecer a introdución do espírito emprendedor no sistema educativo.

Para favorecer o emprendemento entre o alumnado este curso poñemos en funcionamento un pequeno viveiro de empresas aso que poden acceder todas as persoas que reúnan os requisitos.

Os servizos que ofrece o viveiro son:

- Asesoramento por parte do profesorado que imparte formación relacionada co sector onde se desenvolverá o proxecto empresarial e do persoal técnico especialista para avaliar a viabilidade técnica e económica do proxecto.
- Tutoría pola empresarial coordinadora de emprendemento, responsable do seguimento e orientación dos proxectos.
- Instalacións propias do viveiro.
- Locais axeitados para o desenvolvemento das actividades das persoas emprendedoras no centro educativo onde se atopa o viveiro.

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 2025/26 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, responsabilizarase 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 atópese 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 incorporátese 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 mesmos.



PLAN DE AUTOPROTECCION:

Punto de encontro, punto de recepción y punto de reunión.

