

PROGRAMACIÓN GENERAL ANUAL

CEPA SANTA MARTA DE
TORMES

CURSO 2025/2026



ÍNDICE

1.-OBJETIVOS GENERALES, ESTRATEGIAS EDUCATIVAS Y RESPONSABLES.....	2
2.-ASPECTOS GENERALES DE ORGANIZACIÓN.....	4
2.1.- Alumnado.....	4
2.2.- Profesorado.....	5
2.3.- Órganos Colegiados.....	6
3.- DIRECTRICES PARA EL FOMENTO DE LA IGUALDAD REAL Y EFECTIVA ENTRE HOMBRES Y MUJERES.....	7
4.-PROGRAMA ANUAL DE ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.....	7
5.- CRITERIOS PEDAGÓGICOS PARA LA ELABORACIÓN DE LOS HORARIOS DE LOS ALUMNOS.....	8
6.- HORARIO GENERAL DEL CENTRO Y CRITERIOS ESTABLECIDOS PARA SU ELABORACIÓN.....	9
6.1.- Horario y ubicación de los grupos 1 y 2 de operaciones básicas de cocina... 10	
6.2.- Cuadro-resumen horario general del centro curso 2022/2023..... 11	
7- PROGRAMACIÓN ADMINISTRATIVA.....	12
7.1- Programación económica de actividades complementarias y extraescolares 12	
7.2- Necesidades de acondicionamiento, reforma y mejora de equipamiento e instalaciones del centro..... 12	

ANEXOS:

A. I- PROGRAMACIONES

A. II.- PROYECTO EDUCATIVO

A. III.- REGLAMENTO REGIMEN INTERNO

A. IV.- PLAN DE ACCION TUTORIAL

A. V.- PLAN DE CONVIVENCIA

A. VI.- PLAN DE LECTURA

1.- OBJETIVOS GENERALES, ESTRATEGIAS EDUCATIVAS Y RESPONSABLES

- ✓ **Adecuar el normal desarrollo educativo de la actividad lectiva a las directrices generales recogidas en la normativa en Vigor.**
- ✓ **Difundir información sobre la oferta educativa del Centro con el fin de aumentar la matrícula.**

A principios de septiembre, y al finalizar cada cuatrimestre, se publicitarán las enseñanzas en las que se pueda realizar matrícula a través de la prensa, carteles, información a Ayuntamientos y organizaciones del entorno (Cepaim, Ymca, Cáritas...) y a través de los alumnos. Además, se mantendrá dicha información fundamental sobre las enseñanzas ofertadas durante el curso escolar 2023-2024 en la página web del Centro (Responsable: Coordinador TIC).
- ✓ **Actualizar de manera periódica la página Web del Centro, con acceso a toda la información referente a cada una de las enseñanzas y posibilidad de descarga de la ficha de inscripción y otros documentos.** Enlace a Mentor. *(Responsables: Juan Turrión, Julio de Arriba).*
- ✓ **Mantener actualizado el inventario general del centro, para el reconocimiento de todo el material de apoyo disponible, así como la adquisición de material necesario asegurando un correcto funcionamiento del proceso de enseñanza.**
- ✓ **Mantener actualizado el registro digital de todo el material disponible en la biblioteca del centro y el préstamo de libros al alumnado.** *(Responsable de biblioteca)*
- ✓ **Conservar la buena convivencia en el centro y prevenir situaciones de conflicto, trabajando de manera transversal, desde todas y cada una de las enseñanzas, valores sociales, como la violencia de género, entre otros.** *Reelaboración y difusión del Reglamento de Régimen Interno (Responsables: todos los profesores).*
- ✓ **Fortalecer los procesos de enseñanza- aprendizaje, teniendo en cuenta las necesidades del alumnado, mediante medidas de apoyo, ampliación y refuerzo educativo de manera presencial o a través de las Aulas Virtuales Moodle del centro.** *(Todos los profesores en función del horario asignado).*

-
- ✓ Realizar un seguimiento de los/las alumnos/as que se dan de baja, identificando las razones e intentando poner solución.
 - ✓ Mantener una comunicación y coordinación constante con los Equipos de Orientación de los IES, con el fin de prevenir el abandono escolar y asegurar el éxito educativo del alumnado. (Director CEPA y Orientadores IES).
 - ✓ Planificar, en función de la disponibilidad, alguna hora de conversación en Inglés y Francés. (*Profesores Especialistas*).
 - ✓ Adecuar y mejorar los espacios disponibles para las enseñanzas de cocina.
 - ✓ Establecer mecanismos de coordinación con el Ayuntamiento de la localidad y responsables de la Dirección Provincial de Educación, para conocer la disponibilidad de espacios disponibles y utilizables por el centro a lo largo del presente curso y en cursos venideros.
 - ✓ Mantener y mejorar el nivel de Certificación TIC del centro, a través de la completa integración de las herramientas tecnológicas disponibles en los procesos académicos y de gestión del Centro, así como la formación continua para la mejora de la competencia digital por parte de todos los miembros de esta comunidad educativa. Mantener la oferta educativa por ser Centro de Capacitación Digital.
 - ✓ Promover la implicación de todos los miembros de la comunidad educativa en el uso seguro y responsable de Internet y otras Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) y el adecuado uso de los recursos TIC del Centro.
 - ✓ Aprovechar las Aulas Virtuales creadas disponibles del centro como espacio digital complementario de comunicación profesor-alumnos, facilitando la comprensión y ampliación de los contenidos trabajados.
 - ✓ Continuar con nuevas ofertas de enseñanzas que permitan adecuarse a las demandas del alumnado y que faciliten el desarrollo de competencias clave.
 - ✓ Plantear la puesta en marcha del Certificado de Profesionalidad de “Operaciones Básicas de Cocina” y elaborar la certificación de acuerdo al número de horas reales que se imparten.
 - ✓ Asegurar una comunicación y coordinación constante entre el conjunto del profesorado a través de reuniones presenciales o telemáticas, para la consecución de los objetivos preestablecidos.

2.- ASPECTOS GENERALES DE ORGANIZACIÓN

2.1.- ALUMNADO (datos provisionales)

El número actual de alumnos/as matriculados en el centro a fecha de 20 de octubre de 2023 es de distribuidos de la siguiente manera:

	TOTAL
• Nivel de iniciación:	10
• Conocimientos básicos:	
○ Curso 1º	15
○ Curso 2º	14
• ESPA	
○ Módulos I y II:	11
• Prueba Libre de Graduado:	16
• Competencia digit. y trat informac.:	48
• Competencia lingüística en Inglés :	78
• Competencia lingüística en Francés:	40
• Operaciones básicas de cocina:	
Grupo 1	13
Grupo 2	13
• Aula Mentor:	2
• Taller de Memoria	22
MATRÍCULA TOTAL	282
	ALUMNOS

Después de baremar las solicitudes han sido admitidos todos los alumnos que han realizado la matrícula dentro del plazo de las enseñanzas formales así como de inglés, francés, taller de memoria y preparación de prueba libre en ESO. En enseñanzas no formales, en concreto en cocina e informática ha sido necesario baremar de acuerdo a lo establecido en la normativa de matrícula a tal efecto.

2.2.- PROFESORADO

El número total de **profesorado** participante en la vida del centro es de 5, con la siguiente distribución:

- Dos profesores/as de adultos, Educación Primaria.
- Un profesores/as especialista en Lengua Extranjera Inglés.
- Un profesor/a especialista en Lengua Extranjera Francés.
- Un profesor/a técnico de Formación Profesional (O.B.C.).

- **ÓRGANOS UNIPERSONALES:**

Director: Juan Antonio Turrión Cabezas
(Sustituto del Director: Julio de Arriba)

- **OTROS RESPONSABLES:**

- Tecnologías de la Información y la Comunicación: Julio de Arriba.
- Coordinador de convivencia: Julio de Arriba.
- Administrador Aula Mentor: Juan Antonio Turrión Cabezas.
- Responsable de impulsar medidas educativas que fomenten la igualdad entre hombres y mujeres: Javier Durán.
- Responsable de decoración de espacios: Todos los profesores.
- Representante en el CFIE: Leticia Álvarez
- Actividades extraescolares: Javier Durán .
- Coordinador Equipos Nivel y Junta Profesores: Juan Turrión Cabezas.
- Encargado/a Biblioteca: M^a Isabel Reyes Domínguez
- Coordinador TIC: Julio de Arriba

- **Equipos de Nivel**

Los profesores mantendrán una comunicación y coordinación constante a lo largo del curso a través de diferentes reuniones presenciales o telemáticas, haciendo uso de la aplicación "Microsoft TEAMS" proporcionada por la Junta de Castilla y León.

Dadas las características del centro y el número de profesores, las reuniones implicarán aspectos propios de los Equipos de Nivel y Junta de Profesores. Los acuerdos de dichas reuniones se plasmarán en un acta que otorgará oficialidad a los mismos.

Los contenidos de las reuniones contemplarán elementos de organización pedagógica y metodológica, además de los temas que pudieran surgir del resto de las enseñanzas que se imparten en el centro y otros asuntos de interés.

2.3.- ÓRGANOS COLEGIADOS

- **Consejo Escolar**

El Consejo Escolar del CEPA Santa Marta estará integrado por los siguientes miembros:

- **Presidente:**
Juan Antonio Turrión Cabezas.
- **Representantes de Alumnos:**
María Luisa Pérez Escribano
José Isidro Díaz Rodríguez
- **Representantes de los Profesores:**
Julio de Arriba.
Javier Durán.
- **Representante del Ayuntamiento:**
Carmen Cabrera
- **Secretario:**
Julio de Arriba Rodrigo.

- **Comisión de Convivencia**, dentro del Consejo Escolar y constituida por:

- **Director:** Juan Antonio Turrión Cabezas
- **Profesor:** Julio de Arriba
- **Alumno:** María Luisa Pérez Escribano

Se reunirá al menos una vez al trimestre y siempre que lo convoque el director o lo soliciten, al menos, un tercio de sus miembros.

- **Claustro de Profesores.**

Se reunirá al menos una vez al trimestre y siempre que lo convoque el Director o lo solicite, al menos, un tercio de sus miembros. Está formado por todos los profesores que durante el presente curso escolar forman parte del Equipo docente del centro.

3.- DIRECTRICES PARA EL FOMENTO DE LA IGUALDAD REAL Y EFECTIVA ENTRE HOMBRES Y MUJERES.

Con el alumnado en general, y de manera especial con el de Educación Secundaria y Preparación de Pruebas, se marcarán estos objetivos que se trabajará periódicamente:

- Sensibilizar sobre las desigualdades entre hombres y mujeres.
- Favorecer el autoconcepto y la autoestima en el alumnado de ambos sexos.
- Eliminar actitudes sexistas.
- Favorecer la comprensión de la diversidad en la sociedad actual.

El logro de dichos objetivos generales se alcanzará a través de:

- Actividades relacionadas con ámbitos del currículo en las que se desarrollen contenidos y actividades para potenciar la igualdad, el respeto y la eliminación de estereotipos sexistas.
- Debates y proyecciones sobre situaciones sexistas
- Análisis de artículos periodísticos al respecto
- Programas propuestos por la concejalía correspondiente del Ayuntamiento.

4.- PROGRAMA ANUAL DE ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES.

Se proponen:

- Visitas de tipo cultural, conferencias, coloquios... que se ofrecerán a todo el centro.
- Participar en las actividades propuestas por el Ayuntamiento.
- Participar en la oferta de otras entidades interesante para los alumnos/as.
- Una visita a un espacio-localidad de la comunidad autónoma, estará pensada para el alumnado de cocina. En caso de haber plazas vacantes se abrirá al resto de alumnos/as.
- Visita cultural a los museos del ayuntamiento de la localidad.
- Teatro patrocinado por el Ayuntamiento, durante el segundo trimestre. Obra por determinar para todos los públicos.
- Visita guiada a Salamanca para todos los alumnos/as. A un espacio de la ciudad de interés especial. Se realizará a finales de mayo de 2026.
- Convivencia de alumnos de CEPA, una por trimestre, Navidad, Semana Santa y fin de curso.

- Convivencia con otros CEPAs. Tercer trimestre del curso.

PROGRAMACIÓN ECONÓMICA DE LAS ACT. COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Como se ha dicho anteriormente, en principio, las actividades complementarias y/o extraescolares a lo largo del curso, se ajustarán a los protocolos y planes.

La programación económica se desarrollará de acuerdo a los siguientes criterios:

- Salidas y actividades extraescolares grupo de Cocina; entradas y pases a actividades 800 €. (desplazamientos pagados por alumnado).
- Exposiciones municipales: Subvencionadas por el Ayuntamiento.
- Teatro: Subvencionado por el Ayuntamiento.
- Actividades conjuntas con grupos de cocina: 300€.
- Viaje fin de curso en cooperación con el CEPA Francisco Giner de los Ríos: Pagado por los alumnos.
- Actividad de convivencia final de curso: 300 €, que aportará el centro.
- Actividad de convivencia con el CEPA Francisco Giner de los Ríos; 300 €
- Visita cultural a Salamanca: 460 € aportados por el centro.

5.- CRITERIOS PEDAGÓGICOS PARA LA ELABORACIÓN DE LOS HORARIOS DE LOS ALUMNOS.

Para la elaboración de los horarios del curso 2025/26, de acuerdo a la normativa específica al respecto, se han tenido en cuenta los siguientes criterios:

- a) En primer lugar, se han realizado los horarios de las enseñanzas:
 1. Nivel de iniciación y conocimientos básicos.
 2. Educación Secundaria Para Adultos.
 3. Preparación de pruebas: acceso a ciclos y prueba libre.
- b) A continuación, y en función de la disponibilidad horaria y la formación de los profesores, se crearán grupos de competencia lingüística en lengua extranjera (inglés y francés), competencia digital y tratamiento de la información y competencia científico-tecnológica.
- c) Las entradas y salidas específicas de cada grupo se han planteado de modo que no coincidan grupos diferentes, marcando márgenes de 5 minutos, ya que únicamente

disponemos de una puerta de entrada y salida. Asimismo, este margen de tiempo es aprovechado para la desinfección completa del espacio utilizado.

Además de lo anterior, se tiene en cuenta, con respecto a los horarios:

- Que cada tutor/a imparta el mayor número de horas posible dentro de su curso siempre que las circunstancias propias de su puesto de trabajo y las peculiaridades del centro lo permitan.
- De 16:00 a 18:00 se imparten las enseñanzas de conocimientos básicos y de 19 a 21 enseñanzas iniciales por ser las horas que más demandan los alumnos/as matriculados.
- El horario de ESPA se establece de aproximadamente 16:00 a 19:00. Hemos procurado, dentro de lo posible, empezar a las 16:00 para poder dar tiempo a los alumnos/as que trabajan a llegar sin problemas. Los ámbitos los imparten los profesores que consideramos más idóneos por tener una especialización de dichas áreas o por contar con preparación suficiente. Se han establecido varias horas, en horario de mañana, en las que se buscará, además de las clases, atención individualizada a alumnos que tienen algún tipo de desfase, o que no hayan podido asistir a clase por razones justificadas.
- Se ha creado un grupo para la prueba libre y otro para ESPA distancia. Sobre todo, el primero, presenta una gran demanda y se da una incorporación continua de alumnos a lo largo del curso.
- En cocina se han creado dos grupos en días diferentes y horario de tarde. Estas enseñanzas están adaptadas a la Cualificación Profesional de “OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA” de la familia profesional de Hostelería y Turismo, nivel 1. Cada grupo tiene 10 horas de clase a la semana, entre teoría y práctica. Las clases teóricas se imparten los viernes en el Centro de Adultos, en horario de mañana.
- En competencia digital y tratamiento de la información se han creado 4 grupos: 2 de mañana y 2 de tarde.
- Para el resto de las enseñanzas se han organizado los horarios en función de los huecos no cubiertos de los profesores y de su especialización. Se han creado dos grupos de mañana y dos de tarde de competencia lingüística en lengua extranjera inglés. Se han fijado horas de conversación en inglés y francés. También se ha creado un grupo de competencia matemática, orientada hacia un taller de memoria.

Debido a la demanda detectada en cursos anteriores y al considerable número de matrículas del presente curso, se mantiene la oferta de competencia lingüística en lengua extranjera francés, ofreciendo dos grupos en horario de tarde.

6.- HORARIO GENERAL DEL CENTRO Y CRITERIOS ESTABLECIDOS PARA SU ELABORACIÓN.

- **Lectivo:**
 - Mañana: martes, miércoles, y viernes de 9:00 a 14:00.
 - Tarde: lunes, martes, miércoles y jueves de 16:00 a 21:00.
 - Lunes, martes, miércoles y jueves de 16 a 20 horas (Únicamente Escuela Hogar).
- **Complementario:**
 - Martes, miércoles y viernes de 8 a 9 horas.
 - Lunes a jueves de 21 a 22 horas.

El horario del centro se ha establecido en función de las demandas de los alumnos, de la disponibilidad del profesorado y de los espacios disponibles.

Aunque en la enseñanza de adultos el grueso de las actividades suele ser por la tarde-noche para hacerlas compatibles con los horarios laborales de los usuarios, existe un colectivo que demanda su formación por las mañanas, generalmente en los cursos de competencia digital y tratamiento de la información y competencia en lenguas extranjeras. De ahí que estas tres actividades se ofrezcan también en horario de mañana.

El horario y los grupos de mañana se establecen en función de la demanda, en el caso concreto de este curso, se cubren con dos grupos de competencia digital y tratamiento de la información, dos de competencia en lengua extranjera inglés. No observamos demanda de más actividades por la mañana.

El resto de las actividades comienzan a partir de las cuatro y hasta las nueve de la noche, siendo, en general, las primeras horas de la tarde para las enseñanzas básicas y francés y las últimas horas para enseñanzas iniciales, Educación Secundaria y Preparación de Pruebas.

6.1.- HORARIO Y UBICACIÓN DE LOS GRUPOS 1 Y 2 DE OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA

El “grupo cocina 1”, tendrá horario los lunes y martes de 16:00 a 20:00. Este grupo asistirá, además, a las sesiones de formación teórica en el centro de adultos “aula 0”, los viernes en horario de 9:00 a 10:00.

El “grupo cocina 2”, tendrá horario los miércoles y jueves de 16:00 a 20:00. Las sesiones teóricas se realizarán en el aula 0 del centro de adultos, los viernes de 11:00 a 12:00.

7- NECESIDADES DE ACONDICIONAMIENTO, REFORMA Y MEJORA DEL CENTRO RESPECTO A INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO.

De acuerdo a las necesidades del centro, se continuará mejorando espacios del nuevo Centro de Adultos.

Diligencia

Se extiende para hacer constar que el día de la fecha la presente Programación General Anual ha sido informada positivamente al Consejo Escolar del Centro para su envío a la Dirección Provincial.

En Santa Marta de Tormes, 29 Octubre de 2025

El Director

Fdo. Juan Antonio Turrión Cabezas