



CPR Belarmino Fernández Iglesias – Tfno.: 982 460 469

Plan de continxencia do Centro educativo – Curso 2021-2022

CPR BELARMINO FERNÁNDEZ IGLESIAS

Índice

ACTUACIÓNS PREVIAS DIANTE DA APARICIÓN DUN ABROCHO.....3

ACTUACIÓNS PARA O PERÍODO DE ACTIVIDADE LECTIVA NON PRESENCIAL.6

MEDIDAS PARA O REINICIO DA ACTIVIDADE LECTIVA PRESENCIAL.....9

ANEXO I.....10

ANEXO II.....11

O Plan de Continxencia do centro educativo CPR Fundación Belarmino Fernández Iglesias ten por finalidade establecer as medidas preventivas, colectivas e individuais, e as medidas para facer efectivo o ensino a distancia e os procesos para o reinicio da actividade académica presencial no caso de que se teña interrompido a suspensión da actividade lectiva como consecuencia da aparición dun gromo que supoña o cese da actividade presencial nunha aula, nun ciclo formativo ou no Centro.

ACTUACIÓNS PREVIAS DIANTE DA APARICIÓN DUN GROMO

1. Non asistirán ao Centro aqueles estudantes, docentes e outros profesionais que teñan síntomas compatibles con COVID-19, así como aqueles que se atopen en illamento por diagnóstico de Covid-19, ou en período de corentena domiciliaria por ter contacto estreito con algunha persoa con síntomas ou diagnosticada de COVID-19.
2. Diante dunha persoa que desenvolva síntomas compatibles con COVID-19 no centro educativo seguirase o protocolo de actuación do Centro previamente elaborado:
 - Colocaráselle unha máscara cirúrxica, levaráselle á sala de COVID destinada ao efecto ata a recollida por parte da familia. Esta disporá de adecuada ventilación, xel hidroalcohólico e papeleira con tapa de pedal. Será necesario contactar coa persoa responsable do manexo da COVID-19 no centro educativo e cos familiares ou titores legais.
 - A persoa que acompañe ao caso sospeitoso deberá levar o material de protección adecuado:
 - Máscara cirúrxica, se a persoa con síntomas a leva.
 - De forma excepcional e no caso específico de que o/a alumno/a teña una exención para o uso da máscara por xustificación médica e non usa máscara, a persoa acompañante usará máscara

FFP2 sen válvula (KN95), ademais dunha pantalla facial e unha bata desbotable. Na eventualidade de que non houbera dispoñibilidade de máscaras KN95, poderá utilizarse unha máscara cirúrxica xunto coa obrigatoriedade da utilización da pantalla.

Se coincidisen no tempo máis dun caso con sintomatoloxía compatible coa COVID-19, os restantes casos agardarán acompañados por algunha persoa traballadora do centro educativo de preferencia nun lugar cuberto exterior ao edificio ou noutro lugar interior coa ventilación adecuada. A persoa que utilice a FFP2 deberá estar formada na utilización dos equipos de protección individual e no seu refugallo.

O Centro contará cun stock deste material para as situacións nas que se requira para a atención dun caso sospeitoso.

3. En caso de presentar síntomas de gravidade ou dificultade respiratoria chamarase ao 061. O/A traballador/a que inicie síntomas debe abandonar o seu posto de traballo protexido por máscara, e logo de seguir as instrucións do Centro de saúde ata que a súa situación médica sexa valorada por un profesional sanitario.
4. No suposto da aparición dun caso, nun Centro educativo tanto sexa do alumnado, profesorado ou persoal do Centro, a persoa coordinadora do equipo formado na COVID-19, a petición dos servizos de saúde a través de EduCovid, incluírá na aplicación informática a información prevista do eventual afectado/a relativa aos contactos estreitos, dos compañeiros/as afectados/as e do seu profesorado, así como de quen sexa persoa próxima vencellada ao Centro educativo.
5. A familia dun neno ou nena con sospeita de contaxio, deberá solicitar unha consulta telefónica co seu pediatra para que este avalíe a necesidade de solicitude dun test diagnóstico.
6. Tras a aparición dun caso diagnóstico da COVID-19 segúíranse as recomendacións da CSC e, no caso de gromos, da Xefatura Territorial de Sanidade, sendo posible que nun centro teña que estar illada unha parte dun centro educativo (aula ou grupo de aulas) mantendo o funcionamento do resto da forma habitual en función do número de contactos identificados en cada gromo.

7. A autoridade sanitaria, en coordinación coa Consellería de Educación, determinará en cada caso o número de persoal e alumnado afectado e a duración das medidas de corentena o que se comunicará ao equipo COVID do Centro para a súa comunicación á comunidade educativa, sen prexuízo da información que sexa facilitada pola autoridade sanitaria.
8. A autoridade sanitaria, en función do número de contaxios, poderá ordenar o peche dunha ou varias aulas, dun nivel educativo ou do Centro educativo na súa totalidade.
9. A aparición dun contaxio sospeitoso con posterior confirmación é un suposto de declaración obrigatoria que implicará por parte da autoridade sanitaria a obriga de entrada en corentena de polo menos 10 días a todas as persoas que teñan a consideración de contacto estreito.
10. A suspensión da actividade lectiva presencial suporá a aplicación das normas previstas no presente protocolo, na resolución que se dite aos efectos do Plan de Continxencia ante peches de aulas ou Centros educativos no contexto da COVID-19 nos Centros de ensino non universitario sostidos con fondos públicos da Comunidade Autónoma de Galicia para o curso 2021-2022 así como para a elaboración de horarios nos Centros docentes sostidos con fondos públicos na Comunidade Autónoma de Galicia para o curso 2021-2022 para o desenvolvemento de ensino a distancia en períodos de peche de aulas ou Centros como consecuencia da pandemia da COVID-19, relativas ao ensino a distancia.

ACTUACIONES PARA O PERIODO DE ACTIVIDADE LECTIVA NON PRESENCIAL

1. O ensino non presencial será impartido polo profesorado ordinario do alumnado preferentemente a través da aula virtual Edmodo de cada grupo. O profesorado realizará o seguimento do alumnado impartindo os coñecementos da materia de xeito virtual a través dos contidos dispoñibles ben achegados polo profesorado ou ben os que poña a disposición a Consellería. Igualmente o/a profesor/a poderá poñer tarefas ao alumnado que reforcen co contido da materia ou a avaliación continua da mesma.
2. O equipo COVID do Centro identificará ao alumnado que teña dificultades de conexión ou falla de equipamento para que a Consellería adopte as medidas oportunas que minimicen as eventuais dificultades da educación realizada por medios telemáticos.
3. Para cada caso concreto de suspensión da actividade lectiva presencial a Consellería poderá adoptar as medidas oportunas en relación cos períodos ordinarios de avaliación do alumnado cando coincidan co tempo de suspensión.
4. Durante o período de suspensión da actividade presencial o centro educativo ten previstas as seguintes medidas:
 - 4.1) Comunicación do profesorado de cada grupo coas familias do alumnado pola páxina web do Centro, AbalarMóbil e/ou correo electrónico, alternativamente poderán ser comunicadas por teléfono. En especial o profesorado titor/a deberá informar ás familias da forma na que se continuará co proceso de ensino a distancia, os prazos e as medidas para o retorno á educación presencial cando sexan comunicadas ao Centro polo Grupo de Coordinación e Seguimento da Pandemia e calquera outra información de interese para as familias.
 - 4.2) Comunicación co alumnado para a presentación da materia, entrega de tarefas, recollida e corrección das mesmas:
 - a) Clases virtuais dende a plataforma Edmodo (terán acceso á mesma dende a páxina web do Centro). Será o medio preferente para continuar co ensino a distancia. Cada alumno/a

ten un usuario propio co que poder acceder as materias do seu curso, consultar a información ofrecida polo profesorado do mesmo e entregar as tarefas para a súa corrección. Será o profesorado de cada materia o encargado da actualización dos contidos e a corrección das tarefas entregadas polo alumnado. Durante o mes de setembro crearanse os “cursos” dentro das aulas virtuais, e así como os usuarios para o alumnado e profesorado. A aula virtual, os cursos e os usuarios terán que estar plenamente operativos e funcionando ao finalizar o mes de setembro. Crearase tamén un usuario na aula virtual para o/a inspector/a do centro con permiso de acceso e todos os cursos virtuais e facilitaráselle a dito/a inspector/a o seu usuario e clave. Todo o profesorado, á maior brevidade posible, asegurase de que o seu alumnado coñece o funcionamento do seu curso e da metodoloxía que seguirá no hipotético caso de ter que realizar o ensino a distancia.

- b) Videoconferencias dende a plataforma WEBEX. O profesorado que o estime oportuno, poderá realizar sesións por vídeo conferencia co alumnado e retransmitir a clase ou parte da mesma, no caso de ter alumnado en corentena (a cámara apuntará ó/á mestre/a, nunca ó alumnado). Haberá que ter en conta os recursos dispoñibles, o número de usuarios posible, o funcionamento desta ferramenta e a protección da imaxe de todas as persoas implicadas.
- c) Correo electrónico. É un recurso complementario para as familias con dificultade de acceso á aula virtual ou en caso de dificultades técnicas con esta ferramenta. Por este medio poderase realizar o envío e recepción de información, contidos e tarefas para a súa corrección.
- d) Envío e recollida de material en soporte físico. No caso das familias que non teñan acceso a medios dixitais, á espera de que a Consellería ou os axentes sociais poidan resolver esta

problemática, o/a titor/a acordará coas familias un método para o envío e recollida de material en soporte físico.

MEDIDAS PARA O REINICIO DA ACTIVIDADE LECTIVA PRESENCIAL

1. Finalizado o período de peche presencial da aula, Ciclo Formativo ou Centro realizarase unha planificación do retorno á actividade presencial. O Grupo de Coordinación e Seguimento da Pandemia determinará o momento a partir do cal se iniciará o retorno e as medidas específicas que sexa preciso adoptar e o comunicará ao Centro.
2. O/a titor/a deberá informar ás familias e o alumnado das medidas para o retorno á educación presencial marcadas polo Grupo de Coordinación e Seguimento da Pandemia.
3. O equipo COVID do Centro analizará o protocolo do mesmo para facer as modificacións que se consideren oportunas en pos dunha maior seguridade.

ANEXO I – Documento a empregar polos titores para detectar as necesidades do alumnado para levar a cabo a educación á distancia.

[illegible]



CPR Belarmino Fernández Iglesias – Tfno.: 982 460 469

Plan de continxencia do Centro educativo – Curso 2021-2022

Anexo II – Horarios no proceso de ensino a distancia

1º COCINA E GASTRONOMÍA (CURSO 2021-2022)

HORARIO	LÚNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
09:15 – 10:05	Procesos básicos de pastelería e repostería	Preelaboración e conservación de alimentos	Formación e Orientación Laboral	Procesos básicos de pastelería e repostería	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos
10:05 – 10:55	Preelaboración e conservación de alimentos	Preelaboración e conservación de alimentos	Formación e Orientación Laboral	Procesos básicos de pastelería e repostería	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos
10:55 – 11:25					
11:25 – 12:15	Preelaboración e conservación de alimentos	Preelaboración e conservación de alimentos	Técnicas culinarias	Procesos básicos de pastelería e repostería	Formación e Orientación Laboral
12:15 – 13:05	Técnicas culinarias	Técnicas culinarias	Técnicas culinarias	Procesos básicos de pastelería e repostería	Formación e Orientación Laboral
13:05 – 13:55	Técnicas culinarias	Técnicas culinarias	Preelaboración e conservación de alimentos	Procesos básicos de pastelería e repostería	
13:55 – 14:25					
14:25 – 15:15	Técnicas culinarias	Técnicas culinarias	Preelaboración e conservación de alimentos	Procesos básicos de pastelería e repostería	
15:15 – 16:05	Técnicas culinarias	Técnicas culinarias	Preelaboración e conservación de alimentos	Procesos básicos de pastelería e repostería	
16:05 – 16:55	Técnicas culinarias	Técnicas culinarias	Preelaboración e conservación de alimentos	Procesos básicos de pastelería e repostería	

PROFESORADO:

- Dna. Noelia Fernández Mira (titora):
 - a) Preelaboración e conservación de alimentos.
 - b) Técnicas culinarias.
- D. David Cidre Guitián:
 - a) Procesos básicos de pastelería e repostería.
- Dna. Carmen María Fernández Alarcón:
 - a) Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos.
- Dna. Rebeca Vázquez Iglesias:
 - a) Formación e Orientación Laboral.

1º SERVICIOS EN RESTAURACIÓN (CURSO 2021-2022)

HORARIO	LÚNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
09:15 – 10:05	Operacións básicas en restaurante	Técnicas de comunicación en restauración	Formación e Orientación Laboral	Operacións básicas en restaurante	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos
10:05 – 10:55	Operacións básicas en restaurante	Técnicas de comunicación en restauración	Formación e Orientación Laboral	Operacións básicas en restaurante	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos
10:55 – 11:25					
11:25 – 12:15	Inglés	Inglés	Operacións básicas en bar e cafetería	Inglés	Formación e Orientación Laboral
12:15 – 13:05	Inglés	Inglés	Operacións básicas en bar e cafetería	Inglés	Formación e Orientación Laboral
13:05 – 13:55	Operacións básicas en restaurante	Operacións básicas en bar e cafetería	Operacións básicas en bar e cafetería	Operacións básicas en restaurante	
13:55 – 14:25					
14:25 – 15:15	Operacións básicas en restaurante	Operacións básicas en bar e cafetería	Operacións básicas en bar e cafetería	Operacións básicas en restaurante	
15:15 – 16:05	Operacións básicas en restaurante	Operacións básicas en bar e cafetería	Operacións básicas en bar e cafetería	Operacións básicas en restaurante	
16:05 – 16:55	Operacións básicas en restaurante	Operacións básicas en bar e cafetería	Operacións básicas en bar e cafetería	Operacións básicas en restaurante	

PROFESORADO:

- D. Lara Vázquez Fernández (titora):
 - a) Operacións básicas en restaurante.
- D. Alberto Fuentes Rojo:
 - a) Operacións básicas en bar e cafetería.
- Dna. Rocío Rodríguez Arias:
 - a) Inglés.
- Dna. Carmen María Fernández Alarcón:
 - a) Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos.
 - b) Técnicas de comunicación en restauración.
- Dna. Rebeca Vázquez Iglesias:
 - a) Formación e Orientación Laboral.

1º VITIVINICULTURA (CURSO 2021-2022)

HORARIO	LÚNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
09:15 – 10:05	Vinificacións	Formación e orientación laboral	Viticultura	Formación e orientación laboral	Viticultura
10:05 – 10:55	Vinificacións	Formación e orientación laboral	Viticultura	Formación e orientación laboral	Viticultura
10:55 – 11:25					
11:25 – 12:15	Vinificacións	Procesos bioquímicos	Procesos bioquímicos	Cata e cultura vitivinícola	Viticultura
12:15 – 13:05	Vinificacións	Procesos bioquímicos	Procesos bioquímicos	Cata e cultura vitivinícola	Viticultura
13:05 – 13:55	Procesos bioquímicos	Procesos bioquímicos	Procesos bioquímicos	Cata e cultura vitivinícola	
13:55 – 14:25					
14:25 – 15:15	Procesos bioquímicos	Análise enolóxica	Análise enolóxica	Vinificacións	
15:15 – 16:05	Análise enolóxica	Análise enolóxica	Análise enolóxica	Vinificacións	
16:05 – 16:55	Análise enolóxica	Análise enolóxica	Análise enolóxica	Vinificacións	

PROFESORADO:

Dna. Manuela Chouza Carou (titora):

- a) Viticultura

Dna. M^a Cristina Mantilla González:

- a) Vinificacións
- b) Cata e cultura vitivinícola

D. Ernesto Márquez Fernández:

- a) Procesos bioquímicos
- b) Análise enolóxica

Dna. Rebeca Vázquez Iglesias:

- a) Formación e orientación laboral

2º COCINA E GASTRONOMÍA (CURSO 2021-2022)

HORARIO	LÚNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
09:15 – 10:05	Empresa e iniciativa emprendedora	Sobremesas en restauración	Produtos culinarios	Produtos culinarios	Produtos culinarios
10:05 – 10:55	Empresa e iniciativa emprendedora	Sobremesas en restauración	Produtos culinarios	Produtos culinarios	Produtos culinarios
10:55 – 11:25					
11:25 – 12:15	Ofertas gastronómicas	Sobremesas en restauración	Produtos culinarios	Produtos culinarios	Produtos culinarios
12:15 – 13:05	Ofertas gastronómicas	Sobremesas en restauración	Produtos culinarios	Produtos culinarios	Produtos culinarios
13:05 – 13:55	Ofertas gastronómicas	Sobremesas en restauración	Produtos culinarios	Produtos culinarios	
13:55 – 14:25					
14:25 – 15:15	Ofertas gastronómicas	Sobremesas en restauración	Produtos culinarios	Produtos culinarios	
15:15 – 16:05	Ofertas gastronómicas	Sobremesas en restauración	Produtos culinarios	Produtos culinarios	
16:05 – 16:55	Empresa e iniciativa emprendedora	Sobremesas en restauración	Produtos culinarios	Produtos culinarios	

PROFESORADO:

- D. Diego Enrique Roibal Rey (titor):
 - a) Productos culinarios.
- D. David Cidre Guitián:
 - a) Sobremesas en restauración.
- Dna. Carmen María Fernández Alarcón:
 - a) Ofertas gastronómicas.
- Dna. Rebeca Vázquez Iglesias:
 - a) Empresa e iniciativa emprendedora.

2º SERVICIOS EN RESTAURACIÓN (CURSO 2021-2022)

HORARIO	LÚNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
09:15 – 10:05	Empresa e iniciativa emprendedora	Servizos en restaurante e eventos especiais	O viño e o seu servizo	Servizos en restaurante e eventos especiais	Servizos en bar e cafetería
10:05 – 10:55	Empresa e iniciativa emprendedora	Servizos en restaurante e eventos especiais	O viño e o seu servizo	Servizos en restaurante e eventos especiais	Servizos en bar e cafetería
10:55 – 11:25					
11:25 – 12:15	Ofertas gastronómicas	Servizos en bar e cafetería	O viño e o seu servizo	Servizos en restaurante e eventos especiais	Servizos en restaurante e eventos especiais
12:15 – 13:05	Ofertas gastronómicas	Servizos en bar e cafetería	O viño e o seu servizo	Servizos en restaurante e eventos especiais	Servizos en restaurante e eventos especiais
13:05 – 13:55	Ofertas gastronómicas	Servizos en bar e cafetería	O viño e o seu servizo	Servizos en restaurante e eventos especiais	
13:55 – 14:25					
14:25 – 15:15	Ofertas gastronómicas	Servizos en bar e cafetería	O viño e o seu servizo	Servizos en restaurante e eventos especiais	
15:15 – 16:05	Ofertas gastronómicas	Servizos en bar e cafetería	O viño e o seu servizo	Servizos en restaurante e eventos especiais	
16:05 – 16:55	Empresa e iniciativa emprendedora	Servizos en bar e cafetería	O viño e o seu servizo	Servizos en restaurante e eventos especiais	

PROFESORADO:

- D. Alberto Fuentes Rojo (titor):
 - a) Servizos en restaurante e eventos especiais.
- Lara Vázquez Fernández:
 - a) Servizos en bar e cafetaría.
- D. David Cidre Guitián:
 - a) O viño e o seu servizo.
- Dña. Carmen María Fernández Alarcón:
 - a) Ofertas gastronómicas.
- Dña. Rebeca Vázquez Iglesias:
 - a) Empresa e Iniciativa Emprendedora.

2º VITIVINICULTURA (CURSO 2021-2022)

HORARIO	LÚNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
09:15 – 10:05	Lexislación vitivinícola e seguridade alimentaria	Lexislación vitivinícola e seguridade alimentaria	Lexislación vitivinícola e seguridade alimentaria	Estabilización, crianza e envasamento	Empresa e Iniciativa Emprendedora
10:05 – 10:55	Lexislación vitivinícola e seguridade alimentaria	Lexislación vitivinícola e seguridade alimentaria	Lexislación vitivinícola e seguridade alimentaria	Estabilización, crianza e envasamento	Empresa e Iniciativa Emprendedora
10:55 – 11:25					
11:25 – 12:15	Lexislación vitivinícola e seguridade alimentaria	Comercialización e loxística na industria alimentaria	Industrias derivadas	Xestión de calidade ambiental na industria alimentaria	Estabilización, crianza e envasamento
12:15 – 13:05	Lexislación vitivinícola e seguridade alimentaria	Comercialización e loxística na industria alimentaria	Industrias derivadas	Xestión de calidade ambiental na industria alimentaria	Estabilización, crianza e envasamento
13:05 – 13:55	Estabilización, crianza e envasamento	Comercialización e loxística na industria alimentaria	Comercialización e loxística na industria alimentaria	Xestión de calidade ambiental na industria alimentaria	
13:55 – 14:25					
14:25 – 15:15	Estabilización, crianza e envasamento	Industrias derivadas	Comercialización e loxística na industria alimentaria	Comercialización e loxística na industria alimentaria	
15:15 – 16:05	Estabilización, crianza e envasamento	Industrias derivadas	Xestión de calidade ambiental na industria alimentaria	Comercialización e loxística na industria alimentaria	
16:05 – 16:55	Estabilización, crianza e envasamento	Industrias derivadas	Xestión de calidade ambiental na industria alimentaria	Empresa e Iniciativa Emprendedora	

PROFESORADO:

Dna. Manuela Chouza Carou (titora):

- a) Comercialización e loxística na industria alimentaria.
- b) Xestión de Calidade e Ambiental na industria alimentaria.
- c) Industrias derivadas.

Dna. M^a Cristina Mantilla González:

- a) Estabilización, crianza e envasamento.

D. Ernesto Márquez Fernández:

- a) Lexislación vitivinícola e Seguridade alimentaria.

Dna. Rebeca Vázquez Iglesias:

- a) Empresa e Iniciativa Emprendedora.