

PROYECTO EDUCATIVO DE CENTRO



ÍNDICE

1.	PRESENTACIÓN	3
2.	SEÑAS DE IDENTIDAD	3
3.	MISIÓN VISIÓN Y VALORES	6
3.1	MISIÓN	6
3.2	VISIÓN	6
3.3	VALORES	6
4.	CARACTERÍSTICAS DEL CENTRO	7
4.1	EL EDIFICIO	7
4.2	OFERTA EDUCATIVA	8
4.3	EL ALUMNADO	10
4.4	PLANTILLA DOCENTE Y NO DOCENTE	11
4.5	INSTALACIONES	11
AULAS		12
ALOJAMIENTO		12
INSTALACIONES PARA REUNIONES Y CONGRESOS		12
4.6	MEDIOS AUDIOVISUALES E INFORMÁTICOS	13
5.	ESTRUCTURA Y ORGANIZACIÓN GENERAL DEL CENTRO	14
5.1	FUNCIONAMIENTO ORGÁNICO	14
5.2	ORGANIGRAMA	15
6.	FUNCIONAMIENTO DEL CENTRO	15
6.1	HORARIO	15
6.2	RECURSOS HUMANOS	16
6.3	RECURSOS ECONÓMICOS	16
6.4	FUNCIONES DIDÁCTICAS	17
6.4.1	PROGRAMACIONES	17
6.4.2	CRITERIOS PEDAGÓGICOS DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE	17
6.4.3	CRITERIOS ORGANIZATIVOS	18
6.4.4	EVALUACIÓN	18
7.	DISPOSICIÓN FINAL	19
8.	REGLAMENTO DE RÉGIMEN INTERIOR Y PLAN DE CONVIVENCIA.	20
9.	PLAN DE CONVIVENCIA DEL CENTRO	20

1. PRESENTACIÓN

El Proyecto Educativo del IES Hotel Escuela de la Comunidad de Madrid ha sido creado desde la singularidad que exige la utilización de clientes externos como recurso didáctico. Con él se pretende dejar claramente marcado el ideal educativo, y las líneas comunes de actuación desde el compromiso colectivo en su cumplimiento.

2. SEÑAS DE IDENTIDAD

El Hotel Escuela surge de la iniciativa de dotar a un centro de formación de la estructura capaz de ofrecer a los alumnos un entorno real para que las acciones de enseñanza aprendizaje se encuadren dentro de las condiciones que se producen en el ámbito laboral, permitiéndoles evaluar y encontrar respuestas diarias a situaciones concretas y reales.

El Hotel Escuela tiene la capacidad de ofertar una formación real que, en conexión con empresas turísticas que aportan la frescura y las innovaciones que se incorporan al sector, permite a los alumnos conocer desde el primer día las características de la profesión, situándoles en una situación privilegiada de cara al objetivo perseguido al iniciar sus estudios de hostelería y turismo: recibir la formación adecuada que garantice su incorporación inmediata y adaptación plena al mundo laboral.

Se trata de realizar una propuesta integral en el ámbito educativo que afecta a aspectos tanto docentes como organizativos y de gestión ya que la parte académica se sustenta en la implicación directa del Hotel en la actividad educativa.

Se pretende proyectar la identidad del Centro desde planteamientos flexibles y abiertos, aportando unidad, continuidad y estabilidad a la línea de trabajo que se propone. Está realizado para que cualquier miembro de la Comunidad Educativa conozca los criterios y reconozca el estilo propio bajo el que se enmarca el Centro. El contenido está distribuido conforme al criterio de dar coherencia al conjunto de

actividades relacionadas con los servicios propios de un establecimiento hotelero, con la integración en éstos de los distintos elementos que enmarcan los proyectos curriculares de cada uno de los Ciclos Formativos que se imparten.

Es una realidad que el centro no sigue las pautas generales de funcionamiento de otras escuelas que imparten las mismas enseñanzas. Su diferencia se basa en una metodología de trabajo que se distingue por la posibilidad de realizar actividades prácticas en entorno real como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje. Esta singularidad plantea una serie de compromisos importantes para la Administración educativa siendo el primero de ellos prestar un mayor apoyo en medios humanos y materiales a los que reciben centros de formación típicos. Los beneficios que se están recibiendo también son mayores: en primer lugar, contamos con un alto índice de inserción laboral, objetivo primero y último de la formación profesional, como resultado de lo que entendemos como un sistema más real y práctico de formación; en segundo plano, es un hecho demostrado el prestigio que está alcanzando nuestro centro como consecuencia de las posibilidades que ofrece, tanto a los alumnos y profesores que participan directamente en el proceso de formación, como al sector empresarial que cuenta con un centro donde el componente práctico de sus enseñanzas abre un campo mayor para la colaboración.

Para llevar a cabo estas actividades con una cierta garantía de éxito, es necesario contar con unos medios adecuados al calibre de los objetivos que se persiguen. Si las situaciones siempre deben tender a la mejora continua, es innegable que los medios que se ponen a nuestra disposición para llevar a cabo la tarea de la formación son, al menos, suficientes para abordar el trabajo con cierta seguridad. Las instalaciones y recursos didácticos se están adaptando a los objetivos perseguidos por el centro, los recursos humanos existentes en número, aún pendiente de ampliarse de forma definitiva la plantilla, son también un ejemplo de la singularidad de este centro donde la ratio de profesores/alumnos es, sin duda, superior a otras escuelas de

hostelería. En definitiva, se puede considerar que contamos con medios suficientes para acometer todas las tareas que como escuela queramos proponernos.

En este trabajo son elemento imprescindible todos y cada uno de los miembros de esta Comunidad educativa. El personal no docente tiene en sus manos un importante papel en la gestión administrativa del centro, cada vez mayor en número y complejidad; asimismo, el mantenimiento de las instalaciones y su preparación para su mejor aplicación en el proceso de enseñanza es, indudablemente, otro factor de seria responsabilidad del que no se puede prescindir. El personal docente es quien elabora y ejecuta las diferentes programaciones y quien acoge, las líneas educativas generales de funcionamiento del centro, teniendo en sus manos la responsabilidad de actuar conforme a los objetivos que el instituto tiene marcados, alcanzarlos de la forma más provechosa para el alumnado y colaborar en el crecimiento del Hotel-Escuela en calidad de enseñanza, entendida ésta como adecuada al ámbito laboral al que se dirige, renovadora de los conocimientos y técnicas de formación, integrada en el sector profesional de los perfiles que forma y en resumen, en la capacidad de dar una respuesta válida de enseñanza a todos los que acuden a nuestro centro con el objetivo de recibir una formación profesional en cualquiera de los ciclos de la familia de hostelería y turismo.

3. MISIÓN VISIÓN Y VALORES

3.1 MISIÓN

La misión del IES Hotel Escuela es formar profesionales de la Hostelería y del Turismo mediante la utilización de clientes reales, como recurso didáctico específico, lo que permite conocer dicho sector así como la plena inserción laboral de los alumnos.

VISIÓN

Pretendemos mantenernos como centro docente de referencia en el sector de la Hostelería y el Turismo, distinguiéndonos por proporcionar una calidad de enseñanza global y una formación práctica de nuestro alumnado, siempre próxima a la realidad de su entorno laboral, con el compromiso de toda la Comunidad Educativa de enfocar su actividad a la consecución de tal fin.

VALORES

- Mantener relaciones internacionales con otros centros de prestigio, para procurar estancias formativas e intercambios que permitan aumentar el nivel de comprensión lingüística, cultural, social y laboral de nuestros alumnos.
- Afianzar relaciones con empresas del sector, sobre todo con aquellas con las que se mantenga convenio de colaboración para la realización del módulo de FCT.
- Impulsar la participación de las familias por medio de reuniones periódicas.
- Promover, dar a conocer y posibilitar la participación de la Comunidad Educativa en cursos, conferencias, seminarios, ferias, concursos y en todos aquellos actos que sirvan para su permanente actualización y reciclaje.
- Fomentar el trabajo en equipo y mejorar el clima laboral.

- Mejorar continuamente, persiguiendo la máxima calidad y la excelencia en todas nuestras actuaciones.
- Mantener actualizados los medios tecnológicos en todos los ámbitos del centro.

4. CARACTERÍSTICAS DEL CENTRO

4.1 EL EDIFICIO

El IES Hotel Escuela está integrado dentro del Complejo Educativo Ciudad Escolar-San Fernando. Fue construido en los años 70, y originalmente fue una residencia de estudiantes. A partir del año 1989 se adaptan sus instalaciones para la impartición, como centro piloto, desde el año 1991, de las enseñanzas autorizadas y módulos profesionales que identifica la LOGSE, estableciéndose las bases para la posterior creación de los distintos ciclos formativos. Al mismo tiempo se tomaron ciertas medidas para dotar al centro de una singularidad en su sistema de enseñanza, integrar dentro de la formación de los alumnos a clientes externos como recurso didáctico.

La antigüedad de las instalaciones sólo es patente en aquellas zonas que todavía no se han rehabilitado. Aunque se han ido acometiendo las reformas más urgentes, queda mucho por hacer. El hecho de que exista una fuente de ingresos propia y de poderla gestionar en función de las necesidades, supone contar con presupuesto no solo para poder hacer frente a las reparaciones más urgentes sino para llevar a cabo de forma progresiva y meditada aquellas que no lo son tanto.

La necesidad de adecuación y el aprovechamiento de los espacios con los que se cuenta, ha llevado a una continua reorganización para tratar de ubicar las aulas y dependencias a los actuales requerimientos, ya que se han ido incorporando

gradualmente algunos de los ciclos formativos que forman parte de la Familia Profesional de Hostelería y Turismo.

Actualmente el grado de utilización de las instalaciones es bastante elevado, ya que el Centro permanece abierto con alumnos desde la 8.00 horas hasta las 22.30 horas, dispuestos en dos turnos.

4.2 OFERTA EDUCATIVA

El Centro ofrece la posibilidad de estudiar seis Ciclos Formativos pertenecientes a la Familia Profesional de Hostelería y Turismo por que por orden de implantación son:

Ciclos Formativos de Grado Medio:

- Cocina y Gastronomía
- Servicios en Restauración

Ciclos Formativos de Grado Superior:

- Gestión de Alojamientos Turísticos
- Restauración (presencial y por libre)
- Agencias de Viajes y Gestión de Eventos
- Guía, Información y Asistencia Turísticas

Prácticamente desde el primer día se pretende que la metodología esté basada en un entorno real de enseñanza-aprendizaje. Esta metodología se adapta en función del ciclo formativo y de las posibilidades del Centro, pero forma parte inequívoca de la singularidad del mismo. Se trata de establecer durante las clases sistemas de enseñanza-aprendizaje que tengan una clara referencia con un entorno real de trabajo. En este sentido, cada Ciclo Formativo está dotado con un aula a tal efecto, además de las utilizadas con carácter polivalente. Se cuenta con un restaurante abierto al público en el que realizan parte de sus estudios los alumnos de los Ciclos

de grado medio “Cocina y Gastronomía”, “Servicios en restauración” y de grado superior “Restauración”. Para los Ciclos Formativos de grado superior de “Gestión de Alojamientos Turísticos”, “Agencias de Viajes y Gestión de Eventos” e “Guía, Información y Asistencia Turísticas”, fuera de la franja habitual de docencia, se efectúan prácticas reales con clientes bajo la supervisión de un profesional contratado para tal cometido. También para estos últimos ciclos se cuenta con un hotel abierto al público en el que en el que realizan parte de sus estudios los alumnos del Ciclo de Alojamiento y una Agencia de Viajes, con la que complementan sus estudios los alumnos de los Ciclos de Agencia de Viajes y de Información y Comercialización Turísticas. Aparte de todo esto y siempre tomando como referencia el entorno productivo, se cuenta con programas informáticos, como Amadeus, Millenium Soft y Orbis, que se imparten para que los alumnos lleguen al sector conociendo los sistemas de gestión más utilizados.

De vital importancia en esta Familia Profesional son los idiomas, módulos que se han desdoblado para elevar el nivel de los alumnos. Además, contamos con una experiencia piloto promovida por parte de la Subdirección General de Formación Profesional denominada “Aulas Técnicas Europeas”, este programa, impartido fuera del horario lectivo, es una iniciativa para impartir clases voluntarias y gratuitas de inglés, francés y alemán, hecho que puede ser de gran importancia, si se tiene la posibilidad de mantenerlo para futuras promociones, como complemento dado el tipo de ciclos que se imparten en el Centro.

En cuanto a la demanda de matriculación, hay que destacar que en algunos grupos existen problemas para completar los grupos. El problema de la falta de alumnos en algunos Ciclos Formativos es evidente y afecta a la mayoría de los institutos que lo ofertan. Esto constituye un reto para nuestro Centro y se toman medidas para la promoción del centro. Debemos seguir solicitando a la Administración Educativa criterios de actuación concretos que permitan su mantenimiento, máxime si tenemos

en cuenta que la oferta de trabajo en este sector es elevada y se demandan profesionales cualificados de forma continua y claramente contrastable por las peticiones recibidas en la bolsa de empleo.

La captación de alumnos es necesaria y, en este sentido, en el sobre que se entrega para su matriculación, se introduce una pequeña encuesta para conocer lo que ha motivado a los alumnos a elegir el IES Hotel Escuela como el centro en el que van a realizar su formación.

4.3 EL ALUMNADO

Las características más significativas de los alumnos que se matriculan en nuestro centro son las siguientes:

- La motivación es elevada, ya que los alumnos eligen el Ciclo Formativo que desean cursar. Esta faceta es menos relevante en el Ciclo de Servicios de Restaurante y Bar, esto se debe a que muchos alumnos que no han podido optar a otros ciclos se matriculan en éste.
- El bajo nivel académico con el que cuentan algunos alumnos, sobre todo en los ciclos de grado medio, condiciona la impartición de las clases, de forma que, durante el primer trimestre, el profesorado tiene que hacer un mayor esfuerzo para adaptar sus clases a la pluralidad de alumnos que encuentra en las aulas. Esto ocurre sobre todo en aquellos módulos “menos atractivos”, pero que son tan importantes como el resto de los que forman el currículo.
- Los alumnos no solo provienen de las zonas próximas o de influencia, sino que contamos con alumnos prácticamente de toda la Comunidad de Madrid, por lo que la variabilidad del entorno social está asegurada.

- En cuanto a la distribución por sexos, el número de varones matriculados es más elevado en los Ciclos de “Restauración”, “Cocina y Gastronomía” y “Servicios en Restauración”, en cambio el número de mujeres matriculadas es más elevado el los Ciclos de “Gestión de Alojamientos Turísticos”, “Agencias de Viajes y Gestión de Eventos” y “Guía, Información y Asistencia Turísticas”.
- Otro aspecto a destacar es el incremento paulatino del número de alumnos procedentes de otros países y culturas. En nuestro centro, a diferencia de otros, esto no ha supuesto ningún problema ya que estos alumnos se encuentran perfectamente integrados, lo que no quita que en un futuro haya que trabajar en este sentido.

4.4 PLANTILLA DOCENTE Y NO DOCENTE

El centro cuenta con cerca de cuarenta profesores. El resto del personal de administración y servicios pertenece en su gran mayoría al Complejo Educativo del que forma parte el IES Hotel Escuela. Al no controlar la gestión del personal no docente nos encontramos con una falta de respuesta a problemas concretos, como la gestión de las bajas o de personal específico para la realización de tareas de mantenimiento. Además, el Centro cuenta con profesionales del sector y ex alumnos que facilitan la difícil tarea de su organización y realizan labores indispensables para su buen funcionamiento.

En relación a los docentes del Centro, cerca del 50% tiene destino definitivo en el centro. El resto del profesorado no tiene destino definitivo o es interino.

4.5 INSTALACIONES

En cuanto a las instalaciones generales, se debe señalar que, además de un aula polivalente para cada grupo de alumnos, dotadas con pizarra y pantallas, tablón de anuncios, mesas, sillas (de alumnos y profesor) y armario con televisor, DVD y vídeo, se cuenta con:

AULAS

- Aula de audiovisuales.
- Aula de multimedia.
- Dos aulas restaurante.
- Aula bar-cafetería.
- Tres aulas cocina caliente.
- Aula cuarto frío.
- Aula repostería fría y caliente.
- Aula de oficina de información y agencia de viajes.
- Aula de recepción.
- Aula de audiovisuales
- Mediateca.

ALOJAMIENTO

- 2 plantas con un total de 67 habitaciones, todas exteriores y con baño completo.
- Vistas sobre el monte del pardo

INSTALACIONES PARA REUNIONES Y CONGRESOS

- Salón de convenciones de 200 plazas
- 5 salones de reuniones
- Conexión a Internet por cable y wifi

El Centro cuenta con una plantilla de profesores y de profesionales que enmarcan su actividad, con el compromiso de la utilización de los medios y recursos para ofrecer una enseñanza de calidad encuadrada en la utilización de clientes externos como recurso didáctico imprescindibles para la formación de los alumnos.

4.6 MEDIOS AUDIOVISUALES E INFORMÁTICOS

- **Aula de audiovisuales:** Dotada con pizarra digital interactiva, tablón de anuncios, mesas, sillas (de alumnos y profesor) pantalla de retroproyección, videoprojector dos vídeos y un monitor de televisión, retroproyectors y casetes.
- **Aula multimedia:** 25 puestos con sistema Multimedia (ClassPerfect software), Tell Me More (Inglés y Francés), Office e Internet, tablón de anuncios, mesas, sillas (de alumnos y profesor).
- **Aula de ICT:** 30 puestos escolares con programas de gestión como Millenium Soft, Orbis, Amadeus, (ClassPerfect software) e Internet, tablón de anuncios, mesas, sillas (de alumnos y profesor).
- **Mediateca:** Dotada con libros, casetes y vídeos, publicaciones periódicas relacionadas con el sector; puestos de audio y vídeo, sala de lectura y sistema de préstamos de libros, así como puestos informáticos con acceso a Internet.

5. ESTRUCTURA Y ORGANIZACIÓN GENERAL DEL CENTRO

5.1 FUNCIONAMIENTO ORGÁNICO

Nuestro centro cuenta con los siguientes órganos:

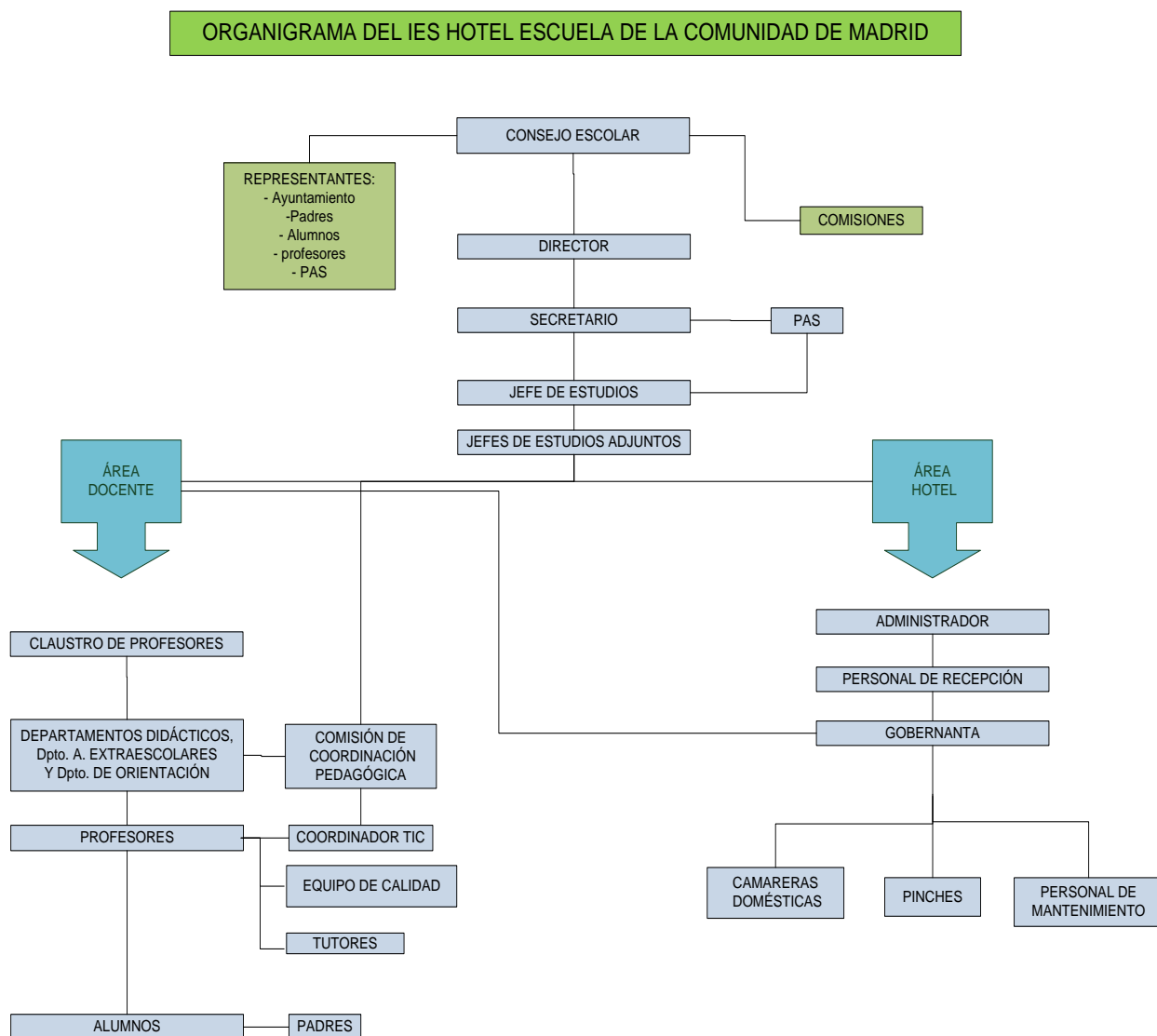
- De Gobierno:
 - Unipersonales:
 - ◆ Director
 - ◆ Jefe de Estudios
 - ◆ Secretario
 - Colegiados:
 - ◆ Consejo Escolar
 - Comisión de Convivencia
 - Comisión Económica
 - ◆ Claustro de Profesores

De coordinación docente y asesoramiento:

- ◆ Comisión de Coordinación Pedagógica
- ◆ Departamento de Familia Profesional de Hostelería y Turismo
- ◆ Coordinador de Turismo
- ◆ Departamento de actividades extraescolares y complementarias.
- ◆ Departamento de orientación.
- ◆ Departamento de Formación y Orientación Laboral.
- ◆ Departamento de Inglés.
- ◆ Departamento de Francés
- ◆ Tutores
- ◆ Servicio de Inspección

Las competencias de los distintos órganos son las marcadas por ley, y las asumidas por estar incluidas dentro del Reglamento de Régimen Orgánico.

5.2 ORGANIGRAMA



6. FUNCIONAMIENTO DEL CENTRO

6.1 HORARIO

El horario general del IES HOTEL ESCUELA se establece en función de la normativa vigente actual y su adaptación a la metodología que caracteriza el modelo del Centro orientado a crear un entorno real que permita a los alumnos encontrar, inmerso en

su proceso educativo, los condicionantes propios del sector en el que se encuentran incluidos los estudios que realizan.

El Centro permanece abierto en horario de mañana y tarde con carácter general, con dos franjas horarias que se desarrollan desde las 8 a las 14,30 horas para el turno diurno y desde las 14,30 a las 21 horas para el turno vespertino.

Este horario se prolonga, para cada uno de los turnos, en una hora y media para cada uno de ellos, coincidiendo con la franja horaria del almuerzo y la cena y permitiendo la puesta en práctica de la metodología concreta que singulariza a este Centro Educativo. Asimismo, y por un periodo de cinco días lectivos por trimestre, los alumnos de los ciclos de Gestión de Alojamientos Turísticos, Agencias de Viajes y Gestión de Eventos y Guía, Información y Asistencia Turísticas realizan prácticas, incrementado su horario, en las respectivas áreas del departamento en turno contrario a su turno.

A estos efectos, la jornada escolar de los alumnos tiene establecida una franja de 45 minutos de descanso en la que los alumnos que prolongan su jornada realizan la comida.

6.2 RECURSOS HUMANOS

Los componen:

- Los profesores nombrados para el mismo y que prestan servicios en el.
- Los alumnos matriculados en el Centro.
- El personal no docente.

6.3 RECURSOS ECONÓMICOS

El régimen de funcionamiento económico del Centro es el marcado en la Legislación Vigente al respecto, y se nutre de los Presupuestos del Estado, a través de los créditos que la Conserjería de Educación de la Comunidad de Madrid abona

anualmente por unidad escolar y proyectos que se lleven a cabo. Otros ingresos derivados por la prestación de servicios que suponen el aliciente para poder dar una educación de calidad y una mejora continua de las instalaciones. Otros ingresos derivados de la gestión del IVA y donaciones de empresas.

El Centro, a través de su Consejo Escolar, ha decidido crear la Comisión Económica, cuyas competencias están recogidas en el R.R.I., y que informa al menos tres veces al año al Claustro y al Consejo Escolar de la marcha económica del Centro, y rinde cuentas ante la Comunidad, al finalizar cada año.

También se pueden recibir otros ingresos de la Comunidad Autónoma o Ayuntamiento para proyectos de Innovación Educativa, presentados por el Centro, en las convocatorias que anualmente realizan estas instituciones. Estos posibles ingresos se justifican a través de la Cuenta de Gestión y a la entidad que los subvencione.

6.4 FUNCIONES DIDÁCTICAS

6.4.1 PROGRAMACIONES

El Centro cuenta con los Proyectos Curriculares desarrollados por la Comisión de Coordinación Pedagógica y las programaciones de cada módulo desarrolladas por el profesorado que imparte clase en ese módulo.

6.4.2 CRITERIOS PEDAGÓGICOS DEL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE

- Proporcionará a nuestros alumnos conocimientos, hábitos y actitudes para que adquieran unos criterios de valoración, que le permitan vivir en el mundo de hoy, y adaptarse al mundo del futuro, en el ámbito humano y laboral, mediante la impartición de las clases en un ámbito formativo con la participación de clientes reales como recurso didáctico de los distintos módulos.
- Partirá de las peculiaridades individuales, respetando el estilo personal de

cada uno, así como de los conocimientos previos.

- Será integrador, abarcando todas las facetas de la personalidad humana en su dimensión social e individual.
- Será significativo, con valor real en el empleo.
- Será constructivista y participativo en avance de lo simple a lo complejo y de lo concreto a lo abstracto.
- Será motivador y en continuo proceso de revisión en función del grupo de alumnos que cada curso tengamos y de los avances de la ciencia y de la técnica.
- Será globalizador, en los ciclos, las áreas estarán íntimamente ligadas unas a otras.
- Fomentará todo tipo de experiencias, espíritu crítico y la creatividad, así como el trabajo en equipo como base para la cooperación.
- Fomentará el placer por aprender, como medio para adquirir una formación cultural y humana, Respetando el proceso madurativo de cada alumno.

6.4.3 CRITERIOS ORGANIZATIVOS

El agrupamiento mediante el cual se organiza el alumnado de nuestro Centro varia según el momento del curso, las características del mismo, las condiciones de los clientes externos y: agrupamiento flexible, según de que actividad se trate.

6.4.4 EVALUACIÓN

Partiendo de nuestra realidad educativa, procuramos que nuestra evaluación sea:

- Procesal, considerando a la misma como un proceso evolutivo, y no como una suma de situaciones puntuales, valorando todas ellas y teniendo en cuenta los

progresos dentro de las capacidades individuales, y no solo los resultados observables en una prueba.

- Conocida y familiar para el alumno, introduciendo gradualmente formulas de participación en la misma.
- Comprensiva y referida a aspectos globales mas que puntuales.
- Individualizada, teniendo en cuenta el momento madurativo de los alumnos, y conociendo previamente su situación inicial de aprendizaje.
- Cualitativa y procurando evitar la nota numérica exclusivamente.
- Completa, recogiendo todos los aspectos del currículo.
- Formativa, planteando la evaluación como una actividad mas de aprendizaje. Debemos tener en cuenta también los errores como herramientas de aprendizaje.
- Inmediata, que revise todos los trabajos, actividades y pruebas lo mas rápidamente posible, y dentro de la propia unidad.
- Compartida, realizándose una reflexión sobre los procesos de enseñanza-aprendizaje.
- Reversible, tanto para el profesor, alumnado y el propio proceso de aprendizaje, sirviendo de retroalimentación para el proceso. Es decir, corregir aquellos errores que sean detectados.

7. DISPOSICIÓN FINAL

El Centro se mantendrá abierto a cuantas iniciativas de relación y participación se desarrollen y supongan un beneficio para la Institución, su singular sistema de enseñanza-aprendizaje y para sus alumnos. En todas ellas la colaboración de los distintos componentes de la comunidad educativa se valorará para conseguir una verdadera educación integral y un centro de calidad acorde en todo momento a la situación del mundo laboral en el que se desenvolverán los alumnos una vez acabada

su formación.

8. REGLAMENTO DE RÉGIMEN INTERIOR Y PLAN DE CONVIVENCIA.

Texto aparte

9. PLAN DE CONVIVENCIA DEL CENTRO

Texto aparte