

ANEXO 1

SITUACIÓN DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO DEL CENTRO

SITUACIÓN DE INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO DEL CENTRO

2023-2024



COLEGIO PÚBLICO
CANALES Y
MARTÍNEZ

El centro de Educación Infantil y Primaria Canales y Martínez de Almoradí es un edificio con 46 años de existencia y requiere la remodelación, ampliación o reforma de algunas dependencias.

Siempre ha habido una colaboración entre la Administración Local y la Conselleria d'Educació a la hora de la comunicación de deficiencias y mejoras en las instalaciones. Actualmente se están revisando los precios y el proyecto del Plan Edificant para volver a sacar la licitación y no quede desierta.

1	La instalación de fontanería es antigua, las cañerías son de plomo en la mayoría de aseos.
2	El pavimento del Centro se encuentra en mal estado, principalmente en la planta baja. Hay zonas con desnivel.
3	Se requiere la construcción de un gimnasio amplio. Actualmente, se cuenta con un gimnasio pequeño que solo se puede usar para impartir psicomotricidad en la etapa de Educación Infantil.
4	El patio de la etapa de Educación Infantil no tiene acceso exterior a baños. El alumnado de esta etapa tiene que entrar al edificio principal para hacer uso del baño en horario de recreo.
5	Parte del patio de Educación Primaria es de tierra, lo que genera gran cantidad de polvo que influye en la limpieza de las aulas y también en el alumnado y/o docentes que padecen algún tipo de alergia relacionada. Esta parte del patio también queda inutilizada cuando llueve, por acumulación de agua.
6	El colegio dispone de un porche en la zona de entrada al Centro que es insuficiente a la hora de albergar al alumnado y a las familias cuando llueve.
7	El Centro no dispone de porches cubiertos en el patio y hay escasas zonas de sombra.
8	El Centro cuenta tan solo con una rampa de acceso a la planta principal, por lo que el acceso y la subida a la primera planta para personas con movilidad reducida se ve afectada.
9	La carpintería y las ventanas están deterioradas, debido a la antigüedad del edificio.
10	La instalación eléctrica del centro es muy antigua, no está preparada para soportar la potencia demandada.
11	El vallado del centro está en malas condiciones, hay zonas que se han asegurado para que no ceda, pero es insuficiente.

ANEXO 2

PROGRAMA ANUAL DE FORMACIÓN

CURSO 2023/2024

PROGRAMA ANUAL DE FORMACIÓN

2023-2024



COLEGIO PÚBLICO
CANALES Y
MARTÍNEZ

ANEXO 3

PROGRAMA ANUAL DE COMEDOR ESCOLAR

CURSO 2023/2024



PROGRAMA
ANUAL DE
COMEDOR
ESCOLAR

2023-2024



COLEGIO PÚBLICO
CANALES Y
MARTÍNEZ

ÍNDICE

- 1. Datos del Centro.**
- 2. Horarios.**
- 3. Organización del servicio.**
- 4. Documentación que custodia el Centro.**
- 5. Comensales.**
- 6. Propuesta de monitores.**
- 7. Relación de menús.**
- 8. Objetivos y actividades.**
 - 8.1. Educación alimentaria: conocimientos y hábitos.
 - 8.2. Educación en tiempo libre: aspectos artísticos, culturales, deportivos y recreativos.
- 9. Planificación del horario de comedor.**
- 10. Seguimiento y evaluación.**
- 11. Presupuesto curso 2023-2024.**
- 12. Anexo 1.**
- 13. Anexo 2.**

1. Datos del Centro.

Centro educativo	CEIP CANALES Y MARTÍNEZ	NIF	Q5355157H
Localidad	ALMORADI	Provincia	ALICANTE
Corre electrónico	03002408@edu.gva.es	Teléfono	965290130
Código del Centro	03002408		

Capacidad del comedor	260 comensales en 2 turnos
------------------------------	--

2. Horarios.

- **Aula matinal:** De 7:30 a 9:00 horas.
- **Horario lectivo:** De 9:00 a 14:00 horas.
- **Extraescolares:** De 15:30 a 17:00 horas.
- **Horario de comedor:** De 14:00 a 15:30 horas.
 - **Primer turno:** 14:00 horas.
 - **Segundo turno:** 14:45 horas.

3. Organización del servicio.

- **Cocina del Centro.**
- **Cocina central y transporte (Catering):** De manera excepcional cuando por circunstancias ajenas y/o rotura de la cocina no se puede cocinar en el Centro.

El **Consejo Escolar** del Centro, en la sesión celebrada **el 17 de julio de 2023** ha escogido la empresa **COES SL** como encargada del servicio de alimentación y monitores del Centro.

4. Documentación que custodia el Centro.

1	Libro de Sanidad de Comedor colectivo.
2	Plan de medidas de seguridad.
3	Inventario de equipamiento, firmado por la empresa.
4	Documentación presentada por la empresa, de acuerdo con lo establecido en el artículo 12 de la Orden 53/2012 modificado por la Orden 43/2016.
5	Ficha de datos con la firma y sello del Centro con la empresa prestadora del servicio de comedor.
6	Certificados negativos de delincuencia sexual del personal de comedor.
7	Relación de al menos 20 menús y los especiales por motivos de salud, religiosos o culturales.
8	Objetivos y actividades del comedor.
9	Acreditación del monitor/a coordinador y al menos un monitor con la acreditación de primeros auxilios.

5. Comensales (Previsión para el curso 2023-2024).

ALUMNOS COMENSALES	INFANTIL 3 AÑOS	INFANTIL 4/5 AÑOS	PRIMARIA	TOTAL
DEL CENTRO	23	64	175	262
DE OTRO CENTRO	2	2	14	18
TOTAL	25	66	189	280

6. Propuesta de monitores.

MONITORES	INFANTIL 3 AÑOS	INFANTIL 4/5 AÑOS	PRIMARIA	TOTAL
2 horas	1	1	3	5
2,5 horas	0	0	0	0
3 horas	1	2	4	7
TOTAL	2	3	7	12

7. Relación de menús.

La empresa del servicio de comedor **COES SL** a la hora de establecer los menús diarios de comedor del Centro ha tenido en cuenta lo establecido en el Decreto 84/2018, de 15 de junio del Consell, de fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros de la Generalitat (publicado el 22 de junio de 2018 en el DOGV).

Cada mes, la empresa, con el fin de ofrecer un servicio de alimentación para los comensales que tenga en cuenta las alergias o enfermedades alimenticias, las diferencias culturales o religiosas, entre otras, nos elabora menús de las siguientes modalidades:

- Menú general.
- Menú musulmán.
- Menú legumbres.
- Menú celiaco.
- Menú lácteo.
- Menú huevo.
- Menú frutos secos.
- Menú pescado.

En el Anexo 1 vemos los diferentes modelos de menú mensuales que nos ofrece la empresa COES SL.

8. Objetivos y actividades.

OBJETIVOS GENERALES	
1	Fomentar la adquisición de hábitos de correcta alimentación e higiene en la infancia y adolescencia.
2	Desarrollar la adquisición de hábitos sociales, normas de urbanidad y cortesía y correcto uso y conservación de los útiles de comedor.
3	Fomentar actitudes de ayuda y colaboración entre los compañeros, prestando especial atención a los más pequeños y en las labores de puesta y recogida del servicio.
4	Fomentar actitudes de convivencia y solidaridad.
5	Desarrollar actividades de expresión artística y corporal que contribuyan al desarrollo psicológico, social y afectivo de los alumnos.
6	Desarrollar actividades de libre elección y lúdicas que contribuyan al desarrollo de la personalidad y al fomento de hábitos sociales y culturales.
7	Acercar al alumnado a los objetivos de desarrollo sostenible establecidos por la ONU de una manera lúdica y sencilla.

8.1. Educación alimentaria: conocimientos y hábitos.

- Aseo y limpieza de manos antes y después de la comida.
- Explicación y reflexión sobre el menú del día antes de cada comida.
- Ofrecimiento a la familia la información de los menús escolares para que puedan planear el resto de las comidas del día y aplicarlos en sus hogares.
- Cumplimiento de normas: desplazamiento en fila, permanecer sentado durante la hora de la comida, mantener nivel de ruido considerable en el horario de comida...
- El alumnado de Primaria ayudará en la limpieza de sus bandejas vaciando el contenido y restos de comida en los recipientes habilitados.
- Aseo y limpieza de manos y dientes después de cada comida.
- Los comensales tendrán una bolsita que utilizarán para el aseo diario con:
 - cepillo de dientes.
 - pasta de dientes.
 - toalla pequeña.

8.2. Educación en tiempo libre: aspectos artísticos, culturales, deportivos y recreativos.

Con la educación en el tiempo de comedor se pretenden trabajar los siguientes objetivos específicos.

- Favorecer una buena organización y utilización del tiempo libre dotando a los alumnos de alternativas de ocio educativo.
- Promover el trabajo en equipo y las relaciones interpersonales para una mejor convivencia entre el conjunto escolar.
- Fomentar valores sociales y culturales que potencien el respeto y la tolerancia entre todos.

- Potenciar el desarrollo intelectual, físico y social de los niños a través de juegos y dinámicas en las que se desarrolle su creatividad e imaginación.
- Realizar actividades que pongan en juego estrategias que permitan al niño la resolución de conflictos y la toma de decisiones.
- Mejorar el autoconcepto personal, cultural de los alumnos. Inculcar actitudes positivas hacia el resto del alumnado, sea cual sea su procedencia.
- Fomentar una convivencia pacífica entre estudiantes de diversas culturas y del diálogo como medio de resolución de conflictos. Luchar contra el racismo y la discriminación.

Dentro de la programación de actividades en el tiempo de comedor se proponen las siguientes:

- Jornadas mensuales que contará con un conjunto de actividades a realizar adecuadas a las necesidades y ritmos de los alumnos, divididas en 4 ciclos: infantil - 1º y 2º- 3º y 4º- 5º y 6º.
 - Las actividades que se realizarán, a su vez estarán divididas en diferentes tipologías:
 - Objetivos de desarrollo sostenible (ODS)
 - Dinámica de grupo: Momento en grupo y de reflexión, en el que trabajaremos una fecha especial relacionada con los objetivos de desarrollo sostenible (ODS).
 - Hilo conductor.
 - Talleres: Manualidad.
 - Actividad especial: Bien podrá ser el visionado de películas con preguntas y actividades de reflexión o actividades complementarias a la temática del mes.
 - Juego físico deportivo: A lo largo del año, vamos a practicar un deporte diferente cada mes. De esta manera, los alumnos y alumnas se convertirán en "expertos" por un mes.
- Jornadas gastronómicas, acompañadas de actividades o talleres sobre las mismas.
- Celebración de fechas especiales: Halloween, Carnaval... acompañadas de talleres para todos los cursos.

En el Anexo 2 podemos observar la infografía del proyecto educativo de comedor "Un año deslumbrante".

9. Planificación del horario de comedor.

14:00 a 14:30: - Actividades anterior al periodo de alimentación (porque hay alumnos que entran más tarde)

- Actividades al aire libre.
- Aseo personal
- Otras actividades.
- Presentación del menú.

14:30 a 15:00 Periodo de alimentación.

15:00 a 15:15:

- Traslado a los espacios comunes.
- Aseo (dientes y manos).
- Actividades.

15:00 a 15:15: Programación de actividades de comedor.

15.15 a 15.30: Recogida, aseo y distribución en talleres o salida a casa.

10. Seguimiento y evaluación.

Para el seguimiento y control de los objetivos y actividades de este Programa, se realizarán sesiones periódicas con el equipo del comedor escolar:

- Monitores y monitoras.
- Cocinera
- Encargada.
- Equipo Directivo

En esas reuniones analizaremos el funcionamiento del servicio de comedor, detectaremos los posibles fallos que puedan existir y propondremos mejoras en el funcionamiento.

Este programa será revisado en Consejo Escolar a través de la comisión de comedor o en las sesiones del mismo conforme se presenten novedades o necesidades que supongan o requieran cambios a realizar.

11. Presupuesto curso 2023-2024.

Para un tiempo de funcionamiento de **176** días lectivos.

El número de comensales es: **280** comensales.

La cuota ordinaria de comensal es de **4,10 €** al día.

Para la elaboración del presente presupuesto se ha tenido en cuenta un escenario lo más ajustado posible a la realidad en la que nos encontramos.

Es difícil tener en cuenta el número de comensales que asistirán al comedor a lo largo del curso, no obstante, los cálculos han tenido en cuenta muchas de las fluctuaciones en cuanto a los ingresos y gastos por comensales y monitores.

Se ha considerado los gastos e ingresos según los días lectivos reales de cada mes.

INGRESOS				
Puntos Beca	Nº Alumnos/as	Importe	Menús	TOTAL
20/19	104	4,10	17.937	73.541,70 €
18	8	3,50	1.197	4.189,50 €
17/16/15/14	22	3,00	2.710	8.130 €
13/12	20	2,50	3.238	8.080 €
11/10/9/8/7	42	2,00	7.392	14.784 €
Aportación Conselleria por gastos de funcionamiento				
Nº Alumnos/as	280	1,50	40.852	61.278 €
Aportación de alumnado sin ayudas				
Nº Alumnos/as	84	4,10	12.566	51.520,60 €
Aportación de alumnado por diferencia entre la cuota y la ayuda				
Puntos Beca	Nº Alumnos/as	Importe	Días	TOTAL
18	8	0,60	1.197	718,20 €
17/16/15/14	22	1,10	2.710	2.981 €
13/12	20	1,60	3.238	5.180,80 €
11/10/9/8/7	42	2,10	7.392	15.523,20 €
Remanente de comedor				20.008,00 €
TOTAL DE INGRESOS				265.935 €

GASTOS			
Menús	Menús	Importe	TOTAL
	45.040	3,50	157.640 €
Monitores			
2 horas Septiembre	10	552	3.744 €
2 horas Octubre a Mayo	7	552	30.912 €
3 horas Octubre a Mayo	5	780	31.200 €
2 horas Junio	8	552	4.416 €
Gestión			
Director	176	25	4.400
Encargada	176	25	4.400
Secretario	176	25	4.400
Otros gastos			3.000 €
Traspaso de fondos (hasta el 50%) del remanente (Certificado acta Consejo Escolar)			0,00 €

TOTAL DE GASTOS	244.112 €
RESUMEN	
INGRESOS	265.935 €
GASTOS	244.112 €
DIFERENCIA/SALDOS	21.823 €

El Consejo Escolar del Centro en la sesión del día **23 de octubre de 2023**, **APRUEBA** el presente Programa Anual de Comedor para el curso 2023-2024.

Daniel López Gómez
Secretario del Consejo Escolar

Luis Ballester Rabasco
Director del Centro



MENÚ OCTUBRE 2023

GPC

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Día 2 Ensalada. 1º. Crema de calabacín natural con cebolla ecológica . 2º. Lomo a la plancha con ajitos y patatas a la brava. 3º. Lácteo / Pan. <i>H.Carb:46g, Azucares:19g, Gras.:19g, G.Sat:3g, Prot:22g, Fibra:5g, Sal:2g, KCal:459</i> Sugerencia de cena: Verdura asado y pescado blanco.	Día 3 1º. Olla de legumbres. 2º. Varitas de merluza y ensalada campestre con tomate, zanahoria y remolacha. 3º. Fruta / Pan. <i>H.Carb:78g, Azucares:23g, Gras.:15g, G.Sat:4g, Prot:22g, Fibra:12g, Sal:2g, KCal:538</i> Sugerencia de cena: Verdura al vapor y carne de ave.	Día 4 1º. Arroz caldoso con garbanzos y judías verdes. 2º. Tortilla de patata con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y lombarda. 3º. Fruta / Pan. <i>H.Carb:118g, Azucares:3g, Gras.:18g, G.Sat:4g, Prot:25g, Fibra:20g, Sal:3g, KCal:776</i> Sugerencia de cena: Verdura hervida y carne.	Día 5 1º. Ensalada mediterránea con atún. 2º. Canelones Rosinni. 3º. Fruta / Pan. <i>H.Carb:83g, Azucares:8g, Gras.:20g, G.Sat:4g, Prot:30g, Fibra:12g, Sal:1g, KCal:632</i> Sugerencia de cena: Verdura a la plancha y pescado azul.	Día 6 Ensalada. 1º. Sopa de ajo con huevo duro y lluvia. 2º. Pechuga de pollo empanada con zarangollo. 3º. Fruta / Pan. <i>H.Carb:57g, Azucares:3g, Gras.:33g, G.Sat:5g, Prot:24g, Fibra:12g, Sal:2g, KCal:626</i> Sugerencia de cena: Verdura al vapor y pescado blanco.
Día 9 FESTIVO DIA DE LA COMUNITAT VALENCIANA	Día 10 1º. Caracolas con atún y tomate. 2º. Croquetas de pollo con ensalada de lechuga, zanahoria, maíz y lombarda. 3º. Lácteo / Pan. <i>H.Carb:95g, Azucares:13g, Gras.:26g, G.Sat:4g, Prot:18g, Fibra:12g, Sal:2g, KCal:703</i> Sugerencia de cena: Verdura a la plancha y pescado blanco.	Día 11 1º. Lentejas huertanas. 2º. Tortilla francesa con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas. 3º. Fruta / Pan. <i>H.Carb:54g, Azucares:2g, Gras.:21g, G.Sat:4g, Prot:22g, Fibra:18g, Sal:3g, KCal:509</i> Sugerencia de cena: Verdura asada y carne de ave.	Día 12 FESTIVO DIA DE LA HISPANIDAD	Día 13
Día 16 1º. Crema a la marinera con abadejo, calabacín ecológico . 2º. Hamburguesa a la plancha encebollada con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas. 3º. Lácteo / Pan. <i>H.Carb:33g, Azucares:2g, Gras.:20g, G.Sat:1g, Prot:24g, Fibra:14g, Sal:1g, KCal:398</i> Sugerencia de cena: Verdura hervido y pescado blanco.	Día 17 Ensalada. 1º. Sopa minestrone con lluvia. 2º. Fogonero a la romana con patatas al ajillo. 3º. Fruta / Pan. <i>H.Carb:48g, Azucares:2g, Gras.:16g, G.Sat:2g, Prot:30g, Fibra:13g, Sal:2g, KCal:488</i> Sugerencia de cena: Verdura al vapor y carne de ave.	Día 18 1º. Fideuá campellera con calamar. 2º. Lomo adobado al horno con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio. 3º. Fruta / Pan. <i>H.Carb:73g, Azucares:4g, Gras.:20g, G.Sat:4g, Prot:28g, Fibra:11g, Sal:2g, KCal:592</i> Sugerencia de cena: Verdura asada y pescado blanco.	Día 19 1º. Arroz a la cubana con tomate y huevo frito. 2º. Calamares a la romana y ensalada campestre con zanahoria, pepino y remolacha. 3º. Fruta / Pan. <i>H.Carb:95g, Azucares:5g, Gras.:27g, G.Sat:2g, Prot:24g, Fibra:14g, Sal:2g, KCal:722</i> Sugerencia de cena: Verdura a la plancha y carne de ave.	Día 20 Ensalada. 1º. Potaje de garbanzos. 2º. Pollo a la jardinera con patatas fritas. 3º. Fruta / Pan. <i>H.Carb:110g, Azucares:9g, Gras.:21g, G.Sat:4g, Prot:42g, Fibra:24g, Sal:2g, KCal:832</i> Sugerencia de cena: Verdura hervida y pescado azul.
Día 23 1º. Espirales integrales con jamón y tomate. 2º. Ventresca de merluza a la gallega con ensalada de lechuga, zanahoria, maíz y lombarda. 3º. Lácteo / Pan. <i>H.Carb:77g, Azucares:20g, Gras.:17g, G.Sat:4g, Prot:31g, Fibra:2g, Sal:1g, KCal:598</i> Sugerencia de cena: Verdura al vapor y huevo.	Día 24 Ensalada. 1º. Sopa juliana con estrellas. 2º. Magro al chilindrón con zanahoria ecológica y patatas a lo pobre. 3º. Fruta / Pan. <i>H.Carb:53g, Azucares:6g, Gras.:25g, G.Sat:7g, Prot:24g, Fibra:14g, Sal:2g, KCal:548</i> Sugerencia de cena: Verdura a la plancha y pescado blanco.	Día 25 1º. Lentejas a la castellana. 2º. Huevos revueltos con tomate y ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas. 3º. Fruta / Pan. <i>H.Carb:59g, Azucares:4g, Gras.:25g, G.Sat:6g, Prot:22g, Fibra:16g, Sal:3g, KCal:566</i> Sugerencia de cena: Verdura hervida y carne de ave.	Día 26 1º. Arroz de verduras. 2º. Boquerones en tempura con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y pepino. 3º. Fruta / Pan. <i>H.Carb:84g, Azucares:2g, Gras.:22g, G.Sat:3g, Prot:17g, Fibra:13g, Sal:1g, KCal:606</i> Sugerencia de cena: Verdura a la plancha y pescado azul.	Día 27 Ensalada. 1º. Crema de espinacas natural. 2º. Muslo de pollo asado en su jugo con verdura en tempura. 3º. Fruta / Pan. <i>H.Carb:35g, Azucares:2g, Gras.:10g, G.Sat:4g, Prot:40g, Fibra:14g, Sal:2g, KCal:396</i> Sugerencia de cena: Verdura al vapor y pescado blanco.
Día 30 Ensalada. 1º. Sopa a la marinera con lluvia. 2º. Lomo asado al horno en su jugo con carlotitas al eneldo. 3º. Lácteo / Pan. <i>H.Carb:35g, Azucares:2g, Gras.:10g, G.Sat:4g, Prot:40g, Fibra:14g, Sal:2g, KCal:396</i> Sugerencia de cena: Verdura al vapor y huevo.	Día 31 1º. Crema de calabaza terrorífica. 2º. Flamenquín de ave escalofriante con cocktail variado. 3º. Postre especial / Pan. <i>H.Carb:117g, Azucares:41g, Gras.:33g, G.Sat:9g, Prot:15g, Fibra:4g, Sal:1g, KCal:835</i>			

Los viernes se servirá Pan con salvado

Existe un Menú Declaración de Alérgenos a disposición del comensal con el fin de informar sobre la posible presencia o trazas de sustancias recogidas en el Reglamento (UE) N°1169/2011 Anexo II, que podrá consultar en su centro.

Atención nutricional al comensal: De lunes a jueves de 9:00 a 13:00 en el tlf. 965 10 06 48 o las 24 horas en nutricionista@coess.es

Comer **COES**
es comer salud



MENÚ OCTUBRE 2023

CELÍACO

Menú adaptado, elaborado sin gluten ni productos que lo contengan.

Al final del menú diario se muestra la información de alérgenos.

GPC

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p>Día 2 Ensalada. 1º. Crema de calabacín natural con cebolla ecológica.</p> <p>2º. Lomo a la plancha con ajitos y patatas a la brava. 3º. Lácteo / Pan sin gluten.</p> <p>E. Sulfitos 1º. Sulfitos 2º. Soja(T), Leche(T) // G. Sulfitos 3º. Leche / -</p> <p>H.Carb:46g, Azucares:19g, Gras.:19g, G.Sat:3g, Prot:22g, Fibra:5g, Sal:2g, KCal:459</p>	<p>Día 3 1º. Olla de legumbres. 2º. Merluza al vapor y ensalada campesite con tomate, zanahoria y remolacha. 3º. Fruta / Pan sin gluten.</p> <p>1º. Sulfitos 2º. Pescado // G. Sulfitos 3º. - / -</p> <p>H.Carb:78g, Azucares:23g, Gras.:15g, G.Sat.:4g, Prot:22g, Fibra:12g, Sal:2g, KCal:538</p>	<p>Día 4 1º. Arroz caldoso con garbanzos y judías verdes. 2º. Tortilla de patata con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y lombarda. 3º. Fruta / Pan sin gluten.</p> <p>1º. Sulfitos, Apio 2º. Huevo, Sulfitos // G. Sulfitos 3º. - / -</p> <p>H.Carb:118g, Azucares:3g, Gras.:18g, G.Sat:4g, Prot:25g, Fibra:20g, Sal:3g, KCal:776</p>	<p>Día 5 1º. Ensalada mediterránea con atún. 2º. Espirales con tomate al orégano. 3º. Fruta / Pan sin gluten.</p> <p>1º. Sulfitos, Pescado 2º. - 3º. - / -</p> <p>H.Carb:83g, Azucares:8g, Gras.:20g, G.Sat:4g, Prot:30g, Fibra:12g, Sal:1g, KCal:632</p>	<p>Día 6 Ensalada. 1º. Sopa de ajo con huevo duro y fideos. 2º. Pechuga de pollo a la plancha con zarangollo. 3º. Fruta / Pan sin gluten.</p> <p>E. Sulfitos 1º. Apio, Huevo 2º. - // G. Sulfitos 3º. - / -</p> <p>H.Carb:57g, Azucares:3g, Gras.:33g, G.Sat:5g, Prot:24g, Fibra:12g, Sal:2g, KCal:626</p>
<p>Día 9</p> <p>FESTIVO</p> <p>DIA DE LA COMUNITAT VALENCIANA</p>	<p>Día 10 1º. Macarrones con atún y tomate. 2º. Pavo al horno con ensalada de lechuga, zanahoria, maíz y lombarda. 3º. Lácteo / Pan sin gluten.</p> <p>1º. Pescado 2º. Soja, Leche // G. Sulfitos 3º. - / -</p> <p>H.Carb:95g, Azucares:13g, Gras.:26g, G.Sat:4g, Prot:18g, Fibra:12g, Sal:2g, KCal:703</p>	<p>Día 11 1º. Lentejas huertanas. 2º. Tortilla francesa con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas. 3º. Fruta / Pan sin gluten.</p> <p>1º. Sulfitos 2º. Huevo // G. Sulfitos 3º. - / -</p> <p>H.Carb:54g, Azucares:2g, Gras.:21g, G.Sat:4g, Prot:22g, Fibra:18g, Sal:3g, KCal:509</p>	<p>Día 12</p> <p>FESTIVO</p> <p>DIA DE LA HISPANIDAD</p>	<p>Día 13</p>
<p>Día 16 1º. Crema a la marinera con abadejo, calabacín ecológico. 2º. Hamburguesa a la plancha encebollada con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas. 3º. Lácteo / Pan sin gluten.</p> <p>1º. Sulfitos, Pescado, Crustáceo, Molusco(T) 2º. Sulfitos // G. Sulfitos 3º. Leche / -</p> <p>H.Carb:33g, Azucares:2g, Gras.:20g, G.Sat:1g, Prot:24g, Fibra:2g, Sal:1g, KCal:398</p>	<p>Día 17 Ensalada. 1º. Sopa minestrone con fideos. 2º. Fogonero a la romana con patatas al ajillo. 3º. Fruta / Pan sin gluten.</p> <p>E. Sulfitos 1º. Sulfitos, Apio 2º. Pescado, Huevo // G. Sulfitos 3º. - / -</p> <p>H.Carb:48g, Azucares:2g, Gras.:16g, G.Sat:2g, Prot:30g, Fibra:13g, Sal:3g, KCal:488</p>	<p>Día 18 1º. Fideuá campellerera con calamar. 2º. Lomo adobado al horno con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio. 3º. Fruta / Pan sin gluten.</p> <p>1º. Pescado, Crustáceo, Molusco, Huevo 2º. Soja, Leche(T) // G. Sulfitos, Apio 3º. - / -</p> <p>H.Carb:73g, Azucares:4g, Gras.:20g, G.Sat:4g, Prot:28g, Fibra:11g, Sal:2g, KCal:592</p>	<p>Día 19 1º. Arroz a la cubana con tomate y huevo frito. 2º. Merluza al vapor y ensalada campesite con zanahoria, pepino y remolacha. 3º. Fruta / Pan sin gluten.</p> <p>1º. Huevo, Apio 2º. Pescado // G. Sulfitos 3º. - / -</p> <p>H.Carb:95g, Azucares:5g, Gras.:27g, G.Sat:2g, Prot:24g, Fibra:14g, Sal:2g, KCal:722</p>	<p>Día 20 Ensalada. 1º. Potaje de garbanzos. 2º. Pollo a la jardinera con patatas fritas. 3º. Fruta / Pan sin gluten.</p> <p>E. Sulfitos 1º. Sulfitos 2º. - // G. Sulfitos 3º. - / -</p> <p>H.Carb:110g, Azucares:9g, Gras.:21g, G.Sat:4g, Prot:42g, Fibra:24g, Sal:2g, KCal:832</p>
<p>Día 23 1º. Espirales con jamón y tomate. 2º. Ventresca de merluza a la gallega con ensalada de lechuga, zanahoria, maíz y lombarda. 3º. Lácteo / Pan sin gluten.</p> <p>1º. Soja, Leche 2º. Pescado // G. Sulfitos 3º. Leche / -</p> <p>H.Carb:77g, Azucares:20g, Gras.:17g, G.Sat:4g, Prot:31g, Fibra:2g, Sal:1g, KCal:598</p>	<p>Día 24 Ensalada. 1º. Sopa juliana con fideos. 2º. Magro al chilindrón con zanahoria ecológica y patatas a lo pobre. 3º. Fruta / Pan sin gluten.</p> <p>E. Sulfitos 1º. Apio 2º. Soja // G. Sulfitos 3º. - / -</p> <p>H.Carb:53g, Azucares:6g, Gras.:25g, G.Sat:7g, Prot:24g, Fibra:14g, Sal:2g, KCal:548</p>	<p>Día 25 1º. Lentejas a la castellana. 2º. Huevos revueltos con tomate y ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas. 3º. Fruta / Pan sin gluten.</p> <p>1º. Sulfitos 2º. Huevo // G. Sulfitos 3º. - / -</p> <p>H.Carb:59g, Azucares:4g, Gras.:25g, G.Sat:6g, Prot:23g, Fibra:16g, Sal:3g, KCal:566</p>	<p>Día 26 1º. Arroz de verduras. 2º. Merluza al vapor con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y pepino. 3º. Fruta / Pan sin gluten.</p> <p>1º. Apio 2º. Pescado // G. Sulfitos 3º. - / -</p> <p>H.Carb:84g, Azucares:2g, Gras.:22g, G.Sat:3g, Prot:17g, Fibra:13g, Sal:1g, KCal:606</p>	<p>Día 27 Ensalada. 1º. Crema de espinacas natural. 2º. Muslo de pollo asado en su jugo con verdura en tempura. 3º. Fruta / Pan sin gluten.</p> <p>1º. Sulfitos 2º. - // G. Gluten 3º. - / -</p> <p>H.Carb:35g, Azucares:2g, Gras.:10g, G.Sat:4g, Prot:40g, Fibra:14g, Sal:2g, KCal:396</p>
<p>Día 30 Ensalada. 1º. Sopa a la marinera con fideos. 2º. Lomo asado al horno en su jugo con carlotitas al eneldo. 3º. Lácteo / Pan sin gluten.</p> <p>1º. Pescado, Crustáceo, Molusco 2º. Soja(T), Leche(T) // G. - 3º. Leche / -</p> <p>H.Carb:35g, Azucares:2g, Gras.:10g, G.Sat:4g, Prot:40g, Fibra:14g, Sal:2g, KCal:396</p>	<p>Día 31 1º. Crema de calabaza terrorífica. 2º. Tiras de ave escalofrantes con patatas chips. 3º. Postre esp / Pan sG.</p> <p>1º. Sulfitos 2º. - // G. - 3º. Soja, Leche, Huevo / -</p>	<p>El Pan SIN Gluten: Contiene Soja, y Puede contener Trazas de Altramuz y Mosaza</p>		

Atención nutricional al comensal: De lunes a jueves de 9:00 a 13:00 en el tlf. 965 10 06 48 o las 24 horas en nutricionista@coess.es

Si comes **COES** comes bien



MENÚ OCTUBRE 2023

FRUCTOSA

Menú adaptado con contenido reducido en fructosa.

Al final del menú diario se muestra la información de alérgenos.

GPC

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p>Día 2 Ensalada.</p> <p>1º. Crema de calabacín natural.</p> <p>2º. Lomo a la plancha con patatas panadera.</p> <p>3º. Lácteo / Pan.</p> <p>E. Sulfitos 1º. Sulfitos 2º. Soja(T), Leche(T) // G. Sulfitos 3º. Leche / Gluten</p> <p>H.Carb:46g, Azucares:19g, Gras.:19g, G.Sat:3g, Prot:22g, Fibra:5g, Sal:2g, KCal:459</p>	<p>Día 3 1º. Caldo casero con pasta.</p> <p>2º. Varitas de merluza y ensalada campestre con zanahoria y remolacha.</p> <p>3º. Lácteo / Pan.</p> <p>1º. Apio, Gluten, Huevo(T) 2º. Gluten, Pescado, Huevo(T), Leche(T), Crust(T), Mol(T) // G. Sulfitos 3º. Leche / Gluten</p> <p>H.Carb:78g, Azucares:23g, Gras:15g, G.Sat:4g, Prot:22g, Fibra:12g, Sal:2g, KCal:538</p>	<p>Día 4 1º. Arroz caldoso con zanahoria.</p> <p>2º. Tortilla de patata con ensalada de lechuga, zanahoria y lombarda.</p> <p>3º. Lácteo / Pan.</p> <p>1º. Sulfitos, Gluten, Apio 2º. Huevo, Sulfitos // G. Sulfitos 3º. Leche / Gluten</p> <p>H.Carb:118g, Azucares:3g, Gras.:18g, G.Sat:4g, Prot:25g, Fibra:20g, Sal:3g, KCal:776</p>	<p>Día 5 1º. Ensalada mediterránea con atún.</p> <p>2º. Espirales gratinados al orégano.</p> <p>3º. Lácteo / Pan.</p> <p>1º. Sulfitos, Pescado 2º. Gluten, Huevo(T), Leche 3º. Leche / Gluten</p> <p>H.Carb:83g, Azucares:8g, Gras.:20g, G.Sat:4g, Prot:30g, Fibra:12g, Sal:1g, KCal:632</p>	<p>Día 6 Ensalada.</p> <p>1º. Sopa de ajo con huevo duro y lluvia.</p> <p>2º. Pechuga de pollo empanada con zarangollo.</p> <p>3º. Lácteo / Pan.</p> <p>E. Sulfitos 1º. Apio, Gluten, Huevo 2º. Gluten, Soja(T) // G. Sulfitos 3º. Leche / Gluten</p> <p>H.Carb:57g, Azucares:3g, Gras.:33g, G.Sat:5g, Prot:24g, Fibra:12g, Sal:2g, KCal:626</p>
<p>Día 9</p> <p>FESTIVO</p> <p>DIA DE LA COMUNITAT VALENCIANA</p>	<p>Día 10 1º. Caracolas con atún.</p> <p>2º. Croquetas de pollo con ensalada de lechuga, zanahoria y lombarda.</p> <p>3º. Lácteo / Pan.</p> <p>1º. Gluten, Huevo(T), Pescado 2º. Gluten, Leche, Huevo(T), Soja, Crustáceo(T), Molusco(T), Pescado(T) // G. Sulfitos 3º. Leche / Gluten</p> <p>H.Carb:95g, Azucares:13g, Gras.:26g, G.Sat:4g, Prot:18g, Fibra:12g, Sal:2g, KCal:703</p>	<p>Día 11 1º. Arroz blanco.</p> <p>2º. Tortilla francesa con ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas.</p> <p>3º. Lácteo / Pan.</p> <p>1º. - 2º. Huevo // G. Sulfitos 3º. Leche / Gluten</p> <p>H.Carb:54g, Azucares:2g, Gras.:21g, G.Sat:4g, Prot:22g, Fibra:18g, Sal:3g, KCal:509</p>	<p>Día 12</p> <p>FESTIVO</p> <p>DIA DE LA HISPANIDAD</p>	<p>Día 13</p>
<p>Día 16 1º. Crema a la marinera con abadejo, calabacín ecológico.</p> <p>2º. Hamburguesa a la plancha con ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas.</p> <p>3º. Lácteo / Pan.</p> <p>1º. Sulfitos, Pescado, Crustáceo, Molusco(T) 2º. Sulfitos // G. Sulfitos 3º. Leche / Gluten</p> <p>H.Carb:33g, Azucares:2g, Gras.:20g, G.Sat:1g, Prot:24g, Fibra:14g, Sal:1g, KCal:398</p>	<p>Día 17 Ensalada.</p> <p>1º. Sopa minestrone con lluvia.</p> <p>2º. Fogonero a la romana con patatas al ajillo.</p> <p>3º. Lácteo / Pan.</p> <p>E. Sulfitos 1º. Sulfitos, Gluten, Huevo(T), Apio 2º. Pescado, Gluten, Huevo // G. Sulfitos 3º. Leche / Gluten</p> <p>H.Carb:48g, Azucares:2g, Gras.:16g, G.Sat:2g, Prot:30g, Fibra:13g, Sal:3g, KCal:488</p>	<p>Día 18 1º. Fideuá campellerà con calamar.</p> <p>2º. Pavo al horno con ensalada de lechuga, zanahoria y apio.</p> <p>3º. Lácteo / Pan.</p> <p>1º. Pescado, Crustáceo, Molusco, Gluten, Huevo(T) 2º. Soja, Leche // G. Sulfitos, Apio 3º. Leche / Gluten</p> <p>H.Carb:73g, Azucares:4g, Gras.:20g, G.Sat:4g, Prot:28g, Fibra:11g, Sal:2g, KCal:592</p>	<p>Día 19 1º. Arroz blanco con huevo frito.</p> <p>2º. Calamares a la romana y ensalada campestre con zanahoria, pepino y remolacha.</p> <p>3º. Lácteo / Pan.</p> <p>1º. Huevo, Apio 2º. Pescado, Gluten, Molusco, Huevo(T), Leche(T), Crustáceo(T), Sulfitos(T), Soja(T) // G. Sulfitos 3º. Leche / Gluten</p> <p>H.Carb:95g, Azucares:5g, Gras.:27g, G.Sat:2g, Prot:24g, Fibra:14g, Sal:2g, KCal:722</p>	<p>Día 20 Ensalada.</p> <p>1º. Crema de verduras natural.</p> <p>2º. Pollo a la jardinera con patatas fritas.</p> <p>3º. Lácteo / Pan.</p> <p>E. Sulfitos 1º. Sulfitos 2º. Gluten // G. Sulfitos 3º. Leche / Gluten</p> <p>H.Carb:110g, Azucares:9g, Gras.:21g, G.Sat:4g, Prot:42g, Fibra:24g, Sal:2g, KCal:832</p>
<p>Día 23 1º. Espirales con jamón.</p> <p>2º. Ventresca de merluza a la gallega con ensalada de lechuga, zanahoria y lombarda.</p> <p>3º. Lácteo / Pan.</p> <p>1º. Soja, Leche, Gluten, Huevo(T) 2º. Pescado // G. Sulfitos 3º. Leche / Gluten</p> <p>H.Carb:77g, Azucares:20g, Gras.:17g, G.Sat:4g, Prot:31g, Fibra:2g, Sal:1g, KCal:598</p>	<p>Día 24 Ensalada.</p> <p>1º. Sopa juliana con estrellas.</p> <p>2º. Magro estofado con zanahoria ecológica y patatas a lo pobre.</p> <p>3º. Lácteo / Pan.</p> <p>E. Sulfitos 1º. Apio, Gluten, Huevo(T) 2º. Soja, Gluten // G. Sulfitos 3º. Leche / Gluten</p> <p>H.Carb:53g, Azucares:6g, Gras.:25g, G.Sat:7g, Prot:24g, Fibra:14g, Sal:2g, KCal:548</p>	<p>Día 25 1º. Crema de verduras natural.</p> <p>2º. Huevos revueltos con ensalada de lechuga, zanahoria y aceitunas.</p> <p>3º. Lácteo / Pan.</p> <p>1º. Sulfitos, Gluten 2º. Huevo // G. Sulfitos 3º. Leche / Gluten</p> <p>H.Carb:59g, Azucares:4g, Gras.:25g, G.Sat:6g, Prot:22g, Fibra:16g, Sal:3g, KCal:566</p>	<p>Día 26 1º. Arroz de verduras.</p> <p>2º. Boquerones en tempura con ensalada de lechuga, zanahoria y pepino.</p> <p>3º. Lácteo / Pan.</p> <p>1º. Apio 2º. Pescado, Gluten, Huevo, Leche(T), Crust(T), Mol(T) // G. Sulfitos 3º. Leche / Gluten</p> <p>H.Carb:84g, Azucares:2g, Gras.:22g, G.Sat:3g, Prot:17g, Fibra:13g, Sal:1g, KCal:606</p>	<p>Día 27 Ensalada.</p> <p>1º. Crema de espinacas natural.</p> <p>2º. Muslo de pollo asado en su jugo con verdura en tempura.</p> <p>3º. Lácteo / Pan.</p> <p>E. Sulfitos 1º. Sulfitos 2º. - // G. Gluten 3º. Leche / Gluten</p> <p>H.Carb:35g, Azucares:2g, Gras.:10g, G.Sat:4g, Prot:40g, Fibra:14g, Sal:2g, KCal:396</p>
<p>Día 30 Ensalada.</p> <p>1º. Sopa a la marinera con lluvia.</p> <p>2º. Lomo asado al horno en su jugo con carlotitas al eneldo.</p> <p>3º. Lácteo / Pan.</p> <p>1º. Pescado, Crustáceo, Molusco, Gluten, Huevo(T) 2º. Soja(T), Leche(T) // G. - 3º. Leche / Gluten</p> <p>H.Carb:35g, Azucares:2g, Gras.:10g, G.Sat:4g, Prot:40g, Fibra:14g, Sal:2g, KCal:396</p>	<p>Día 31 1º. Crema de calabaza terrorífica.</p> <p>2º. Flamenquín de ave escalofriante con cocktail variado.</p> <p>3º. Postre especial / Pan.</p> <p>1º. Sulfitos 2º. Gluten, Soja, Sulfitos // G. Gluten 3º. Gluten, Huevo, Leche, Soja / Gluten</p>	<p>Los viernes se servirá Pan con salvado</p>		

Atención nutricional al comensal: De lunes a jueves de 9:00 a 13:00 en el tlf. 965 10 06 48 o las 24 horas en nutricionista@coes.es

Si comes **COES** comes bien



MENÚ OCTUBRE 2023

MUSULMÁN

Menú adaptado, elaborado sin carne de cerdo ni productos que lo contengan.

Al final del menú diario se muestra la información de alérgenos.

GPC

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p>Día 2 Ensalada. 1º. Crema de calabacín natural con cebolla ecológica. 2º. Pavo a la plancha con ajitos y patatas a la brava. 3º. Lácteo / Pan.</p> <p><i>E. Sulfitos</i> 1º. Sulfitos 2º. Soja(T) // G. Sulfitos 3º. Leche / Gluten</p> <p>H. Carb:46g, Azúcares:19g, Gras.:19g, G.Sat:3g, Prot:22g, Fibra:5g, Sal:2g, KCal:459</p>	<p>Día 3 1º. Olla de legumbres. 2º. Varitas de merluza y ensalada campesite con tomate, zanahoria y remolacha. 3º. Fruta / Pan.</p> <p>1º. Sulfitos, Gluten 2º. Gluten, Pescado, Huevo(T), Leche(T), Crust(T), Mol(T) // G. Sulfitos 3º. - / Gluten</p> <p>H. Carb:78g, Azúcares:23g, Gras.:15g, G.Sat:4g, Prot:22g, Fibra:12g, Sal:2g, KCal:538</p>	<p>Día 4 1º. Arroz caldoso con garbanzos y judías verdes. 2º. Tortilla de patata con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y lombarda. 3º. Fruta / Pan.</p> <p>1º. Sulfitos, Gluten, Apio 2º. Huevo, Sulfitos // G. Sulfitos 3º. - / Gluten</p> <p>H. Carb:118g, Azúcares:3g, Gras.:18g, G.Sat:4g, Prot:25g, Fibra:20g, Sal:3g, KCal:776</p>	<p>Día 5 1º. Ensalada mediterránea con atún. 2º. Espirales integrales gratinados al orégano. 3º. Fruta / Pan.</p> <p>1º. Sulfitos, Pescado 2º. Gluten, Huevo(T), Leche 3º. - / Gluten</p> <p>H. Carb:83g, Azúcares:8g, Gras.:20g, G.Sat:4g, Prot:30g, Fibra:12g, Sal:1g, KCal:632</p>	<p>Día 6 Ensalada. 1º. Sopa de ajo con huevo duro y lluvia. 2º. Crujientes de merluza con zarangollo. 3º. Fruta / Pan.</p> <p><i>E. Sulfitos</i> 1º. Apio, Gluten, Huevo 2º. Gluten, Pescado, Crust(T), Mol(T), Huevo(T), Leche(T) // G. Sulfitos 3º. - / Gluten</p> <p>H. Carb:57g, Azúcares:3g, Gras.:33g, G.Sat:5g, Prot:24g, Fibra:12g, Sal:2g, KCal:626</p>
<p>Día 9</p> <p>FESTIVO</p> <p>DIA DE LA COMUNITAT VALENCIANA</p>	<p>Día 10 1º. Caracolas con atún y tomate. 2º. Croquetas de bacalao con ensalada de lechuga, zanahoria, maíz y lombarda. 3º. Lácteo / Pan.</p> <p>1º. Gluten, Huevo(T), Pescado 2º. Gluten, Leche, Huevo(T), Soja(T), Crustáceo(T), Molusco(T), Pescado // G. Sulfitos 3º. - / Gluten</p> <p>H. Carb:95g, Azúcares:13g, Gras.:26g, G.Sat:4g, Prot:18g, Fibra:12g, Sal:2g, KCal:703</p>	<p>Día 11 1º. Lentejas huertanas. 2º. Tortilla francesa con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas. 3º. Fruta / Pan.</p> <p>1º. Sulfitos, Gluten 2º. Huevo // G. Sulfitos 3º. - / Gluten</p> <p>H. Carb:54g, Azúcares:2g, Gras.:21g, G.Sat:4g, Prot:22g, Fibra:18g, Sal:3g, KCal:509</p>	<p>Día 12</p> <p>FESTIVO</p> <p>DIA DE LA HISPANIDAD</p>	<p>Día 13</p>
<p>Día 16 1º. Crema a la marinera con abadejo, calabacín ecológico. 2º. Hamburguesa de pollo encebollada con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas. 3º. Lácteo / Pan.</p> <p>1º. Sulfitos, Pescado, Crustáceo, Molusco(T) 2º. Sulfitos, Soja, Gluten // G. Sulfitos 3º. Leche / Gluten</p> <p>H. Carb:33g, Azúcares:2g, Gras.:20g, G.Sat:1g, Prot:24g, Fibra:14g, Sal:1g, KCal:398</p>	<p>Día 17 Ensalada. 1º. Sopa minestrone con lluvia. 2º. Fogonero a la romana con patatas al ajillo. 3º. Fruta / Pan.</p> <p><i>E. Sulfitos</i> 1º. Sulfitos, Gluten, Huevo(T), Apio 2º. Pescado, Gluten, Huevo // G. Sulfitos 3º. - / Gluten</p> <p>H. Carb:48g, Azúcares:2g, Gras.:16g, G.Sat:2g, Prot:30g, Fibra:13g, Sal:3g, KCal:488</p>	<p>Día 18 1º. Fideuá campellera con calamar. 2º. Pavo al horno con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio. 3º. Fruta / Pan.</p> <p>1º. Pescado, Crustáceo, Molusco, Gluten, Huevo(T) 2º. Soja(T) // G. Sulfitos, Apio 3º. - / Gluten</p> <p>H. Carb:73g, Azúcares:4g, Gras.:20g, G.Sat:4g, Prot:28g, Fibra:11g, Sal:2g, KCal:592</p>	<p>Día 19 1º. Arroz a la cubana con tomate y huevo frito. 2º. Calamares a la romana y ensalada campesite con zanahoria, pepino y remolacha. 3º. Fruta / Pan.</p> <p>1º. Huevo, Apio 2º. Pescado, Gluten, Molusco, Huevo(T), Leche(T), Crustáceo(T), Sulfitos(T), Soja(T) // G. Sulfitos 3º. - / Gluten</p> <p>H. Carb:95g, Azúcares:5g, Gras.:27g, G.Sat:2g, Prot:24g, Fibra:14g, Sal:2g, KCal:722</p>	<p>Día 20 Ensalada. 1º. Potaje de garbanzos. 2º. Pollo a la jardinera con patatas fritas. 3º. Fruta / Pan.</p> <p><i>E. Sulfitos</i> 1º. Sulfitos, Gluten 2º. Gluten // G. Sulfitos 3º. - / Gluten</p> <p>H. Carb:110g, Azúcares:9g, Gras.:21g, G.Sat:4g, Prot:42g, Fibra:24g, Sal:2g, KCal:832</p>
<p>Día 23 1º. Espirales integrales con calabacín y tomate. 2º. Ventresca de merluza a la gallega con ensalada de lechuga, zanahoria, maíz y lombarda. 3º. Lácteo / Pan.</p> <p>1º. Gluten, Huevo(T) 2º. Pescado // G. Sulfitos 3º. Leche / Gluten</p> <p>H. Carb:77g, Azúcares:20g, Gras.:17g, G.Sat:4g, Prot:31g, Fibra:2g, Sal:1g, KCal:596</p>	<p>Día 24 Ensalada. 1º. Sopa juliana con estrellas. 2º. Albóndigas de pollo al chilindrón con zanahoria ecológica y patatas a lo pobre. 3º. Fruta / Pan.</p> <p><i>E. Sulfitos</i> 1º. Apio, Gluten, Huevo(T) 2º. Soja, Gluten // G. Sulfitos 3º. - / Gluten</p> <p>H. Carb:53g, Azúcares:6g, Gras.:25g, G.Sat:7g, Prot:24g, Fibra:14g, Sal:2g, KCal:548</p>	<p>Día 25 1º. Lentejas huertanas. 2º. Huevos revueltos con tomate con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas. 3º. Fruta / Pan.</p> <p>1º. Sulfitos, Gluten 2º. Huevo // G. Sulfitos 3º. - / Gluten</p> <p>H. Carb:59g, Azúcares:4g, Gras.:25g, G.Sat:6g, Prot:23g, Fibra:16g, Sal:3g, KCal:566</p>	<p>Día 26 1º. Arroz de verduras. 2º. Boquerones en tempura con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y pepino. 3º. Fruta / Pan.</p> <p>1º. Apio 2º. Pescado, Gluten, Huevo, Leche(T), Crust(T), Mol(T) // G. Sulfitos 3º. - / Gluten</p> <p>H. Carb:84g, Azúcares:2g, Gras.:22g, G.Sat:3g, Prot:17g, Fibra:13g, Sal:1g, KCal:606</p>	<p>Día 27 Ensalada. 1º. Crema de espinacas natural. 2º. Muslo de pollo asado en su jugo con verdura en tempura. 3º. Fruta / Pan.</p> <p><i>E. Sulfitos</i> 1º. Sulfitos 2º. - // G. Gluten 3º. - / Gluten</p> <p>H. Carb:35g, Azúcares:2g, Gras.:10g, G.Sat:4g, Prot:40g, Fibra:14g, Sal:2g, KCal:396</p>
<p>Día 30 Ensalada. 1º. Sopa a la marinera con lluvia. 2º. Pavo asado al horno en su jugo con carlotitas al eneldo. 3º. Lácteo / Pan.</p> <p>1º. Pescado, Crustáceo, Molusco, Gluten, Huevo(T) 2º. Soja(T) // G. - 3º. Leche / Gluten</p> <p>H. Carb:35g, Azúcares:2g, Gras.:10g, G.Sat:4g, Prot:40g, Fibra:14g, Sal:2g, KCal:396</p>	<p>Día 31 1º. Crema de calabaza terrorífica. 2º. Flamenquín de ave escalofriante con cocktail variado. 3º. Postre especial / Pan.</p> <p>1º. Sulfitos 2º. Gluten, Soja, Sulfitos // G. Gluten 3º. Gluten, Huevo, Leche, Soja / Gluten</p>			

Los viernes se servirá Pan con salvado

Atención nutricional al comensal: De lunes a jueves de 9:00 a 13:00 en el tlf. 965 10 06 48 o las 24 horas en nutricionista@coesi.es

Si comes **COES** comes bien



MENÚ OCTUBRE 2023

FRUTOS SECOS

Menú adaptado, elaborado sin frutos de cáscara ni productos que lo contengan.

Al final del menú diario se muestra la información de alérgenos.

GPC

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p>Día 2 Ensalada. 1º. Crema de calabacín natural con cebolla ecológica. 2º. Lomo a la plancha con ajitos y patatas a la brava. 3º. Lácteo / Pan.</p> <p><i>E. Sulfitos</i> 1º. Sulfitos 2º. Soja(T), Leche(T) // G. Sulfitos 3º. Leche / Gluten</p> <p>H.Carb:46g, Azúcares:19g, Gras.:19g, G.Sat:3g, Prot:22g, Fibra:5g, Sal:2g, KCal:459</p>	<p>Día 3 1º. Olla de legumbres. 2º. Varitas de merluza y ensalada campesite con tomate, zanahoria y remolacha. 3º. Fruta / Pan.</p> <p>1º. Sulfitos, Gluten 2º. Gluten, Pescado, Huevo(T), Leche(T), Crust(T), Mol(T) // G. Sulfitos 3º. - / Gluten</p> <p>H.Carb:78g, Azúcares:23g, Gras.:15g, G.Sat.:4g, Prot:22g, Fibra:12g, Sal:2g, KCal:538</p>	<p>Día 4 1º. Arroz caldoso con garbanzos y judías verdes. 2º. Tortilla de patata con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y lombarda. 3º. Fruta / Pan.</p> <p>1º. Sulfitos, Gluten, Apio 2º. Huevo, Sulfitos // G. Sulfitos 3º. - / Gluten</p> <p>H.Carb:118g, Azúcares:3g, Gras.:18g, G.Sat:4g, Prot:25g, Fibra:20g, Sal:3g, KCal:776</p>	<p>Día 5 1º. Ensalada mediterránea con atún. 2º. Canelones Rosinni. 3º. Fruta / Pan.</p> <p>1º. Sulfitos, Pescado 2º. Gluten, Huevo(T), Apio(T), Leche, Soja(T), Pescado(T), Crustáceo(T), Molusco(T) 3º. - / Gluten</p> <p>H.Carb:83g, Azúcares:8g, Gras.:20g, G.Sat:4g, Prot:30g, Fibra:12g, Sal:1g, KCal:632</p>	<p>Día 6 Ensalada. 1º. Sopa de ajo con huevo duro y lluvia. 2º. Pechuga de pollo empanada con zarangollo. 3º. Fruta / Pan.</p> <p><i>E. Sulfitos</i> 1º. Apio, Gluten, Huevo 2º. Gluten, Soja(T) // G. Sulfitos 3º. - / Gluten</p> <p>H.Carb:57g, Azúcares:3g, Gras.:33g, G.Sat:5g, Prot:24g, Fibra:12g, Sal:2g, KCal:626</p>
<p>Día 9</p> <p>FESTIVO</p> <p>DIA DE LA COMUNITAT VALENCIANA</p>	<p>Día 10 1º. Caracolas con atún y tomate. 2º. Croquetas de pollo con ensalada de lechuga, zanahoria, maíz y lombarda. 3º. Lácteo / Pan.</p> <p>1º. Gluten, Huevo(T), Pescado 2º. Gluten, Leche, Huevo(T), Soja, Crustáceo(T), Molusco(T), Pescado(T) // G. Sulfitos 3º. - / Gluten</p> <p>H.Carb:95g, Azúcares:13g, Gras.:26g, G.Sat:4g, Prot:18g, Fibra:12g, Sal:2g, KCal:703</p>	<p>Día 11 1º. Lentejas huertanas. 2º. Tortilla francesa con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas. 3º. Fruta / Pan.</p> <p>1º. Sulfitos, Gluten 2º. Huevo // G. Sulfitos 3º. - / Gluten</p> <p>H.Carb:54g, Azúcares:2g, Gras.:21g, G.Sat:4g, Prot:22g, Fibra:18g, Sal:3g, KCal:509</p>	<p>Día 12</p> <p>FESTIVO</p> <p>DIA DE LA HISPANIDAD</p>	<p>Día 13</p>
<p>Día 16 1º. Crema a la marinera con abadejo, calabacín ecológico. 2º. Hamburguesa a la plancha encebollada con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas. 3º. Lácteo / Pan.</p> <p>1º. Sulfitos, Pescado, Crustáceo, Molusco(T) 2º. Sulfitos // G. Sulfitos 3º. Leche / Gluten</p> <p>H.Carb:33g, Azúcares:2g, Gras.:20g, G.Sat:1g, Prot:24g, Fibra:14g, Sal:1g, KCal:398</p>	<p>Día 17 Ensalada. 1º. Sopa minestrone con lluvia. 2º. Fogonero a la romana con patatas al ajillo. 3º. Fruta / Pan.</p> <p><i>E. Sulfitos</i> 1º. Sulfitos, Gluten, Huevo(T), Apio 2º. Pescado, Gluten, Huevo // G. Sulfitos 3º. - / Gluten</p> <p>H.Carb:48g, Azúcares:2g, Gras.:16g, G.Sat:2g, Prot:30g, Fibra:13g, Sal:3g, KCal:488</p>	<p>Día 18 1º. Fideuá campellerera con calamar. 2º. Lomo adobado al horno con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio. 3º. Fruta / Pan.</p> <p>1º. Pescado, Crustáceo, Molusco, Gluten, Huevo(T) 2º. Soja, Leche(T) // G. Sulfitos, Apio 3º. - / Gluten</p> <p>H.Carb:73g, Azúcares:4g, Gras.:20g, G.Sat:4g, Prot:28g, Fibra:11g, Sal:2g, KCal:592</p>	<p>Día 19 1º. Arroz a la cubana con tomate y huevo frito. 2º. Calamares a la romana y ensalada campesite con zanahoria, pepino y remolacha. 3º. Fruta / Pan.</p> <p>1º. Huevo, Apio 2º. Pescado, Gluten, Molusco, Huevo(T), Leche(T), Crustáceo(T), Sulfitos(T), Soja(T) // G. Sulfitos 3º. - / Gluten</p> <p>H.Carb:95g, Azúcares:5g, Gras.:27g, G.Sat:2g, Prot:24g, Fibra:14g, Sal:2g, KCal:722</p>	<p>Día 20 Ensalada. 1º. Potaje de garbanzos. 2º. Pollo a la jardinera con patatas fritas. 3º. Fruta / Pan.</p> <p><i>E. Sulfitos</i> 1º. Sulfitos, Gluten 2º. Gluten // G. Sulfitos 3º. - / Gluten</p> <p>H.Carb:110g, Azúcares:9g, Gras.:21g, G.Sat:4g, Prot:42g, Fibra:24g, Sal:2g, KCal:832</p>
<p>Día 23 1º. Espirales integrales con jamón y tomate. 2º. Ventresca de merluza a la gallega con ensalada de lechuga, zanahoria, maíz y lombarda. 3º. Lácteo / Pan.</p> <p>1º. Soja, Leche, Gluten, Huevo(T) 2º. Pescado // G. Sulfitos 3º. Leche / Gluten</p> <p>H.Carb:77g, Azúcares:20g, Gras.:17g, G.Sat:4g, Prot:31g, Fibra:2g, Sal:1g, KCal:596</p>	<p>Día 24 Ensalada. 1º. Sopa juliana con estrellas. 2º. Magro al chilindrón con zanahoria ecológica y patatas a lo pobre. 3º. Fruta / Pan.</p> <p><i>E. Sulfitos</i> 1º. Apio, Gluten, Huevo(T) 2º. Soja, Gluten // G. Sulfitos 3º. - / Gluten</p> <p>H.Carb:53g, Azúcares:6g, Gras.:25g, G.Sat:7g, Prot:24g, Fibra:14g, Sal:2g, KCal:548</p>	<p>Día 25 1º. Lentejas a la castellana. 2º. Huevos revueltos con tomate y ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas. 3º. Fruta / Pan.</p> <p>1º. Sulfitos, Gluten 2º. Huevo // G. Sulfitos 3º. - / Gluten</p> <p>H.Carb:59g, Azúcares:4g, Gras.:25g, G.Sat:6g, Prot:23g, Fibra:16g, Sal:3g, KCal:566</p>	<p>Día 26 1º. Arroz de verduras. 2º. Boquerones en tempura con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y pepino. 3º. Fruta / Pan.</p> <p>1º. Apio 2º. Pescado, Gluten, Huevo, Leche(T), Crust(T), Mol(T) // G. Sulfitos 3º. - / Gluten</p> <p>H.Carb:84g, Azúcares:2g, Gras.:22g, G.Sat:3g, Prot:17g, Fibra:13g, Sal:1g, KCal:606</p>	<p>Día 27 Ensalada. 1º. Crema de espinacas natural. 2º. Muslo de pollo asado en su jugo con verdura en tempura. 3º. Fruta / Pan.</p> <p><i>E. Sulfitos</i> 1º. Sulfitos 2º. - // G. Gluten 3º. - / Gluten</p> <p>H.Carb:35g, Azúcares:2g, Gras.:10g, G.Sat:4g, Prot:40g, Fibra:14g, Sal:2g, KCal:396</p>
<p>Día 30 Ensalada. 1º. Sopa a la marinera con lluvia. 2º. Lomo asado al horno en su jugo con carlotitas al eneldo. 3º. Lácteo / Pan.</p> <p>1º. Pescado, Crustáceo, Molusco, Gluten, Huevo(T) 2º. Soja(T), Leche(T) // G. - 3º. Leche / Gluten</p> <p>H.Carb:35g, Azúcares:2g, Gras.:10g, G.Sat:4g, Prot:40g, Fibra:14g, Sal:2g, KCal:396</p>	<p>Día 31 1º. Crema de calabaza terrorífica. 2º. Flamenquín de ave escalofriante con cocktail variado. 3º. Postre especial / Pan.</p> <p>1º. Sulfitos 2º. Gluten, Soja, Sulfitos // G. Gluten 3º. Gluten, Huevo, Leche, Soja / Gluten</p>			

Los viernes se servirá Pan con salvado

Atención nutricional al comensal: De lunes a jueves de 9:00 a 13:00 en el tlf. 965 10 06 48 o las 24 horas en nutricionista@coesi.es

Si comes **COES** comes bien



MENÚ OCTUBRE 2023 HUEVO

Menú adaptado, elaborado sin huevo ni productos que lo contengan.

Al final del menú diario se muestra la información de alérgenos.

GPC

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p>Día 2 Ensalada. 1º. Crema de calabacín natural con cebolla ecológica. 2º. Lomo a la plancha con ajitos y patatas a la brava. 3º. Lácteo / Pan.</p> <p><i>E. Sulfitos</i> 1º. Sulfitos 2º. Soja(T), Leche(T) // G. Sulfitos 3º. Leche / Gluten</p> <p>H.Carb:46g, Azucares:19g, Gras.:19g, G.Sat:3g, Prot:22g, Fibra:5g, Sal:2g, KCal:459</p>	<p>Día 3 1º. Olla de legumbres. 2º. Merluza al vapor y ensalada campes tre con tomate, zanahoria y remolacha. 3º. Fruta / Pan.</p> <p>1º. Sulfitos, Gluten 2º. Pescado // G. Sulfitos 3º. - / Gluten</p> <p>H.Carb:78g, Azucares:23g, Gras.:15g, G.Sat.:4g, Prot:22g, Fibra:12g, Sal:2g, KCal:538</p>	<p>Día 4 1º. Arroz caldoso con garbanzos y judías verdes. 2º. Pavo al horno con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y lombarda. 3º. Fruta / Pan.</p> <p>1º. Sulfitos, Gluten, Apio 2º. Soja, Leche // G. Sulfitos 3º. - / Gluten</p> <p>H.Carb:118g, Azucares:3g, Gras.:18g, G.Sat:4g, Prot:25g, Fibra:20g, Sal:3g, KCal:776</p>	<p>Día 5 1º. Ensalada mediterránea con atún. 2º. Espaguetis gratinados al orégano. 3º. Fruta / Pan.</p> <p>1º. Sulfitos, Pescado 2º. Gluten, Leche 3º. - / Gluten</p> <p>H.Carb:83g, Azucares:8g, Gras.:20g, G.Sat:4g, Prot:30g, Fibra:12g, Sal:1g, KCal:632</p>	<p>Día 6 Ensalada. 1º. Sopa de ajo con fideos. 2º. Pechuga de pollo empanada con zarangollo. 3º. Fruta / Pan.</p> <p><i>E. Sulfitos</i> 1º. Apio 2º. Gluten, Soja(T) // G. Sulfitos 3º. - / Gluten</p> <p>H.Carb:57g, Azucares:3g, Gras.:33g, G.Sat:5g, Prot:24g, Fibra:12g, Sal:2g, KCal:626</p>
<p>Día 9</p> <p>FESTIVO</p> <p>DIA DE LA COMUNITAT VALENCIANA</p>	<p>Día 10 1º. Macarrones con atún y tomate. 2º. Pavo al horno con ensalada de lechuga, zanahoria, maíz y lombarda. 3º. Lácteo / Pan.</p> <p>1º. Pescado 2º. Soja, Leche // G. Sulfitos 3º. - / Gluten</p> <p>H.Carb:95g, Azucares:13g, Gras.:26g, G.Sat:4g, Prot:18g, Fibra:12g, Sal:2g, KCal:703</p>	<p>Día 11 1º. Lentejas huertanas. 2º. Lomo adobado con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas. 3º. Fruta / Pan.</p> <p>1º. Sulfitos, Gluten 2º. Soja, Leche(T) // G. Sulfitos 3º. - / Gluten</p> <p>H.Carb:54g, Azucares:2g, Gras.:21g, G.Sat:4g, Prot:22g, Fibra:18g, Sal:3g, KCal:509</p>	<p>Día 12</p> <p>FESTIVO</p> <p>DIA DE LA HISPANIDAD</p>	<p>Día 13</p>
<p>Día 16 1º. Crema a la marinera con abadejo, calabacín ecológico. 2º. Hamburguesa a la plancha encebollada con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas. 3º. Lácteo / Pan.</p> <p>1º. Sulfitos, Pescado, Crustáceo, Molusco(T) 2º. Sulfitos // G. Sulfitos 3º. Leche / Gluten</p> <p>H.Carb:33g, Azucares:2g, Gras.:20g, G.Sat:1g, Prot:24g, Fibra:1g, Sal:1g, KCal:398</p>	<p>Día 17 Ensalada. 1º. Sopa minestrone con fideos. 2º. Fogonero rebozado con patatas al ajillo. 3º. Fruta / Pan.</p> <p><i>E. Sulfitos</i> 1º. Sulfitos, Apio 2º. Pescado, Gluten // G. Sulfitos 3º. - / Gluten</p> <p>H.Carb:48g, Azucares:2g, Gras.:16g, G.Sat:2g, Prot:30g, Fibra:13g, Sal:3g, KCal:488</p>	<p>Día 18 1º. Fideuá campeller a con calamar. 2º. Lomo adobado al horno con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio. 3º. Fruta / Pan.</p> <p>1º. Pescado, Crustáceo, Molusco 2º. Soja, Leche(T) // G. Sulfitos, Apio 3º. - / Gluten</p> <p>H.Carb:73g, Azucares:4g, Gras.:20g, G.Sat:4g, Prot:26g, Fibra:11g, Sal:2g, KCal:592</p>	<p>Día 19 1º. Arroz a la cubana con tomate. 2º. Merluza al vapor y ensalada campes tre con zanahoria, pepino y remolacha. 3º. Fruta / Pan.</p> <p>1º. Apio 2º. Pescado // G. Sulfitos 3º. - / Gluten</p> <p>H.Carb:95g, Azucares:5g, Gras.:27g, G.Sat:2g, Prot:24g, Fibra:14g, Sal:2g, KCal:722</p>	<p>Día 20 Ensalada. 1º. Potaje de garbanzos. 2º. Pollo a la jardinera con patatas fritas. 3º. Fruta / Pan.</p> <p><i>E. Sulfitos</i> 1º. Sulfitos, Gluten 2º. Gluten // G. Sulfitos 3º. - / Gluten</p> <p>H.Carb:110g, Azucares:9g, Gras.:21g, G.Sat:4g, Prot:42g, Fibra:24g, Sal:2g, KCal:832</p>
<p>Día 23 1º. Espirales con jamón y tomate. 2º. Ventresca de merluza a la gallega con ensalada de lechuga, zanahoria, maíz y lombarda. 3º. Lácteo / Pan.</p> <p>1º. Soja, Leche 2º. Pescado // G. Sulfitos 3º. Leche / Gluten</p> <p>H.Carb:77g, Azucares:20g, Gras.:17g, G.Sat:4g, Prot:31g, Fibra:2g, Sal:1g, KCal:598</p>	<p>Día 24 Ensalada. 1º. Sopa juliana con fideos. 2º. Magro al chilindrón con zanahoria ecológica y patatas a lo pobre. 3º. Fruta / Pan.</p> <p><i>E. Sulfitos</i> 1º. Apio 2º. Soja, Gluten // G. Sulfitos 3º. - / Gluten</p> <p>H.Carb:53g, Azucares:6g, Gras.:25g, G.Sat:7g, Prot:24g, Fibra:14g, Sal:2g, KCal:548</p>	<p>Día 25 1º. Lentejas a la castellana. 2º. Pavo al horno con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas. 3º. Fruta / Pan.</p> <p>1º. Sulfitos, Gluten 2º. Soja, Leche // G. Sulfitos 3º. - / Gluten</p> <p>H.Carb:59g, Azucares:4g, Gras.:25g, G.Sat:6g, Prot:22g, Fibra:16g, Sal:3g, KCal:566</p>	<p>Día 26 1º. Arroz de verduras. 2º. Merluza al vapor con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y pepino. 3º. Fruta / Pan.</p> <p>1º. Apio 2º. Pescado // G. Sulfitos 3º. - / Gluten</p> <p>H.Carb:84g, Azucares:2g, Gras.:22g, G.Sat:3g, Prot:17g, Fibra:13g, Sal:1g, KCal:606</p>	<p>Día 27 Ensalada. 1º. Crema de espinacas natural. 2º. Muslo de pollo asado en su jugo con verdura en tempura. 3º. Fruta / Pan.</p> <p>1º. Sulfitos 2º. - // G. Sulfitos 3º. - / Gluten</p> <p>H.Carb:35g, Azucares:2g, Gras.:10g, G.Sat:4g, Prot:40g, Fibra:14g, Sal:2g, KCal:396</p>
<p>Día 30 Ensalada. 1º. Sopa a la marinera con fideos. 2º. Lomo asado al horno en su jugo con carlotitas al eneldo. 3º. Lácteo / Pan.</p> <p>1º. Pescado, Crustáceo, Molusco 2º. Soja(T), Leche(T) // G. - 3º. Leche / Gluten</p> <p>H.Carb:35g, Azucares:2g, Gras.:10g, G.Sat:4g, Prot:40g, Fibra:14g, Sal:2g, KCal:396</p>	<p>Día 31 1º. Crema de calabaza terrorífica. 2º. Flamenquín de ave escalofriante con cocktail variado. 3º. Postre especial / Pan.</p> <p>1º. Sulfitos 2º. Gluten, Soja, Sulfitos // G. Gluten 3º. Gluten / Gluten</p>	<p>Los viernes se servirá Pan con salvado</p>		

Atención nutricional al comensal: De lunes a jueves de 9:00 a 13:00 en el tlf. 965 10 06 48 o las 24 horas en nutricionista@coessl.es

Si comes **COES** comes bien



MENÚ OCTUBRE 2023

LÁCTEO

Menú adaptado, elaborado sin leche ni productos que lo contengan, incluida la lactosa.

Al final del menú diario se muestra la información de alérgenos.

GPC

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p>Día 2 Ensalada.</p> <p>1º. Crema de calabacín natural con cebolla ecológica.</p> <p>2º. Lomo a la plancha con ajitos y patatas a la brava.</p> <p>3º. Yogur de soja / Pan.</p> <p>E. Sulfitos 1º. Sulfitos 2º. - // G. Sulfitos 3º. Soja / Gluten</p> <p>H.Carb:46g, Azucares:19g, Gras.:19g, G.Sat:3g, Prot:22g, Fibra:5g, Sal:2g, KCal:459</p>	<p>Día 3</p> <p>1º. Olla de legumbres.</p> <p>2º. Merluza al vapor y ensalada campes tre con tomate, zanahoria y remolacha.</p> <p>3º. Fruta / Pan.</p> <p>1º. Sulfitos, Gluten 2º. Pescado // G. Sulfitos 3º. - / Gluten</p> <p>H.Carb:78g, Azucares:23g, Gras.:15g, G.Sat.:4g, Prot:22g, Fibra:12g, Sal:2g, KCal:538</p>	<p>Día 4</p> <p>1º. Arroz caldoso con garbanzos y judías verdes.</p> <p>2º. Tortilla de patata con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y lombarda.</p> <p>3º. Fruta / Pan.</p> <p>1º. Sulfitos, Gluten, Apio 2º. Huevo, Sulfitos // G. Sulfitos 3º. - / Gluten</p> <p>H.Carb:118g, Azucares:3g, Gras.:18g, G.Sat:4g, Prot:25g, Fibra:20g, Sal:3g, KCal:776</p>	<p>Día 5</p> <p>1º. Ensalada mediterránea con atún.</p> <p>2º. Espirales con tomate y orégano.</p> <p>3º. Fruta / Pan.</p> <p>1º. Sulfitos, Pescado 2º. Gluten, Huevo(T) 3º. - / Gluten</p> <p>H.Carb:83g, Azucares:8g, Gras.:20g, G.Sat:4g, Prot:30g, Fibra:12g, Sal:1g, KCal:632</p>	<p>Día 6 Ensalada.</p> <p>1º. Sopa de ajo con huevo duro y lluvia.</p> <p>2º. Pechuga de pollo empanada con zarangollo.</p> <p>3º. Fruta / Pan.</p> <p>E. Sulfitos 1º. Apio, Gluten, Huevo 2º. Gluten, Soja(T) // G. Sulfitos 3º. - / Gluten</p> <p>H.Carb:57g, Azucares:3g, Gras.:33g, G.Sat:5g, Prot:24g, Fibra:12g, Sal:2g, KCal:626</p>
<p>Día 9</p> <p>FESTIVO</p> <p>DIA DE LA COMUNITAT VALENCIANA</p>	<p>Día 10</p> <p>1º. Caracolas con atún y tomate.</p> <p>2º. Pavo al horno con ensalada de lechuga, zanahoria, maíz y lombarda.</p> <p>3º. Yogur de soja / Pan.</p> <p>1º. Gluten, Huevo(T), Pescado 2º. Soja(T) // G. Sulfitos 3º. Soja / Gluten</p> <p>H.Carb:95g, Azucares:13g, Gras.:26g, G.Sat:4g, Prot:18g, Fibra:12g, Sal:2g, KCal:703</p>	<p>Día 11</p> <p>1º. Lentejas huertanas.</p> <p>2º. Tortilla francesa con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas.</p> <p>3º. Fruta / Pan.</p> <p>1º. Sulfitos, Gluten 2º. Huevo // G. Sulfitos 3º. - / Gluten</p> <p>H.Carb:54g, Azucares:2g, Gras.:21g, G.Sat:4g, Prot:22g, Fibra:18g, Sal:3g, KCal:509</p>	<p>Día 12</p> <p>FESTIVO</p> <p>DIA DE LA HISPANIDAD</p>	<p>Día 13</p>
<p>Día 16</p> <p>1º. Crema a la marinera con abadejo, calabacín ecológico.</p> <p>2º. Hamburguesa a la plancha encebollada con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas.</p> <p>3º. Yogur de soja / Pan.</p> <p>1º. Sulfitos, Pescado, Crustáceo, Molusco(T) 2º. Sulfitos // G. Sulfitos 3º. Soja / Gluten</p> <p>H.Carb:33g, Azucares:2g, Gras.:20g, G.Sat:1g, Prot:24g, Fibra:14g, Sal:1g, KCal:398</p>	<p>Día 17 Ensalada.</p> <p>1º. Sopa minestrone con lluvia.</p> <p>2º. Fogonero a la romana con patatas al ajillo.</p> <p>3º. Fruta / Pan.</p> <p>E. Sulfitos 1º. Sulfitos, Gluten, Huevo(T), Apio 2º. Pescado, Gluten, Huevo // G. Sulfitos 3º. - / Gluten</p> <p>H.Carb:48g, Azucares:2g, Gras.:16g, G.Sat:2g, Prot:30g, Fibra:13g, Sal:3g, KCal:488</p>	<p>Día 18</p> <p>1º. Fideuá campellera con calamar.</p> <p>2º. Pavo al horno con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio.</p> <p>3º. Fruta / Pan.</p> <p>1º. Pescado, Crustáceo, Molusco, Gluten, Huevo(T) 2º. Soja(T) // G. Sulfitos, Apio 3º. - / Gluten</p> <p>H.Carb:73g, Azucares:4g, Gras.:20g, G.Sat:4g, Prot:28g, Fibra:11g, Sal:2g, KCal:592</p>	<p>Día 19</p> <p>1º. Arroz a la cubana con tomate y huevo frito.</p> <p>2º. Merluza al vapor y ensalada campes tre con zanahoria, pepino y remolacha.</p> <p>3º. Fruta / Pan.</p> <p>1º. Huevo, Apio 2º. Pescado // G. Sulfitos 3º. - / Gluten</p> <p>H.Carb:95g, Azucares:5g, Gras.:27g, G.Sat:2g, Prot:24g, Fibra:14g, Sal:2g, KCal:722</p>	<p>Día 20 Ensalada.</p> <p>1º. Potaje de garbanzos.</p> <p>2º. Pollo a la jardinera con patatas fritas.</p> <p>3º. Fruta / Pan.</p> <p>E. Sulfitos 1º. Sulfitos, Gluten 2º. Gluten // G. Sulfitos 3º. - / Gluten</p> <p>H.Carb:110g, Azucares:9g, Gras.:21g, G.Sat:4g, Prot:42g, Fibra:24g, Sal:2g, KCal:832</p>
<p>Día 23</p> <p>1º. Espirales integrales con calabacín y tomate.</p> <p>2º. Ventresca de merluza a la gallega con ensalada de lechuga, zanahoria, maíz y lombarda.</p> <p>3º. Yogur de soja / Pan.</p> <p>1º. Gluten, Huevo(T) 2º. Pescado // G. Sulfitos 3º. Soja / Gluten</p> <p>H.Carb:77g, Azucares:20g, Gras.:17g, G.Sat:4g, Prot:31g, Fibra:2g, Sal:1g, KCal:598</p>	<p>Día 24 Ensalada.</p> <p>1º. Sopa juliana con estrellas.</p> <p>2º. Magro al chilindrón con zanahoria ecológica y patatas a lo pobre.</p> <p>3º. Fruta / Pan.</p> <p>E. Sulfitos 1º. Apio, Gluten, Huevo(T) 2º. Soja, Gluten // G. Sulfitos 3º. - / Gluten</p> <p>H.Carb:53g, Azucares:6g, Gras.:25g, G.Sat:7g, Prot:24g, Fibra:14g, Sal:2g, KCal:548</p>	<p>Día 25</p> <p>1º. Lentejas a la castellana.</p> <p>2º. Huevos revueltos con tomate y ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas.</p> <p>3º. Fruta / Pan.</p> <p>1º. Sulfitos, Gluten 2º. Huevo // G. Sulfitos 3º. - / Gluten</p> <p>H.Carb:59g, Azucares:4g, Gras.:25g, G.Sat:6g, Prot:23g, Fibra:16g, Sal:3g, KCal:566</p>	<p>Día 26</p> <p>1º. Arroz de verduras.</p> <p>2º. Merluza al vapor con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y pepino.</p> <p>3º. Fruta / Pan.</p> <p>1º. - 2º. Pescado // G. Sulfitos 3º. - / Gluten</p> <p>H.Carb:84g, Azucares:2g, Gras.:22g, G.Sat:3g, Prot:17g, Fibra:13g, Sal:1g, KCal:606</p>	<p>Día 27 Ensalada.</p> <p>1º. Crema de espinacas natural.</p> <p>2º. Muslo de pollo asado en su jugo con verdura en tempura.</p> <p>3º. Fruta / Pan.</p> <p>1º. Sulfitos 2º. - // G. Gluten 3º. - / Gluten</p> <p>H.Carb:35g, Azucares:2g, Gras.:10g, G.Sat:4g, Prot:40g, Fibra:14g, Sal:2g, KCal:396</p>
<p>Día 30 Ensalada.</p> <p>1º. Sopa a la marinera con lluvia.</p> <p>2º. Lomo asado al horno en su jugo con carlotitas al eneldo.</p> <p>3º. Yogur de soja / Pan.</p> <p>1º. Pescado, Crustáceo, Molusco, Gluten, Huevo(T) 2º. - // G. - 3º. Soja / Gluten</p> <p>H.Carb:35g, Azucares:2g, Gras.:10g, G.Sat:4g, Prot:40g, Fibra:14g, Sal:2g, KCal:396</p>	<p>Día 31</p> <p>1º. Crema de calabaza terrorífica.</p> <p>2º. Flamenquín de ave escalofriante con cocktail variado.</p> <p>3º. Postre especial / Pan.</p> <p>1º. Sulfitos 2º. Gluten, Soja, Sulfitos // G. Gluten 3º. Gluten / Gluten</p>			

Los viernes se servirá Pan con salvado

Atención nutricional al comensal: De lunes a jueves de 9:00 a 13:00 en el tlf. 965 10 06 48 o las 24 horas en nutricionista@coess.es

Si comes **COES** comes bien



MENÚ OCTUBRE 2023

LEGUMBRES

Menú adaptado, elaborado sin legumbres ni productos que lo contengan, incluida la soja.

Al final del menú diario se muestra la información de alérgenos.

GPC

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p>Día 2 Ensalada. 1º. Crema de calabacín natural con cebolla ecológica. 2º. Lomo a la plancha con ajitos y patatas a la brava. 3º. Lácteo / Pan.</p> <p><i>E. Sulfitos</i> 1º. Sulfitos 2º. - // G. Sulfitos 3º. Leche / Gluten</p> <p>H. Carb:46g, Azúcares:19g, Gras.:19g, G.Sat:3g, Prot:22g, Fibra:5g, Sal:2g, KCal:459</p>	<p>Día 3 1º. Caldo casero con pasta. 2º. Varitas de merluza y ensalada campesite con tomate, zanahoria y remolacha. 3º. Fruta / Pan.</p> <p>1º. Apio, Gluten, Huevo(T) 2º. Gluten, Pescado, Huevo(T), Leche(T), Crust(T), Mol(T) // G. Sulfitos 3º. - / Gluten</p> <p>H. Carb:78g, Azúcares:23g, Gras.:15g, G.Sat.:4g, Prot:22g, Fibra:12g, Sal:2g, KCal:538</p>	<p>Día 4 1º. Arroz caldoso con zanahoria. 2º. Tortilla de patata con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y lombarda. 3º. Fruta / Pan.</p> <p>1º. Sulfitos, Gluten, Apio 2º. Huevo, Sulfitos // G. Sulfitos 3º. - / Gluten</p> <p>H. Carb:118g, Azúcares:3g, Gras.:18g, G.Sat:4g, Prot:25g, Fibra:20g, Sal:3g, KCal:776</p>	<p>Día 5 1º. Ensalada mediterránea con atún. 2º. Espirales gratinados al orégano. 3º. Fruta / Pan.</p> <p>1º. Sulfitos, Pescado 2º. Gluten, Huevo(T), Leche 3º. - / Gluten</p> <p>H. Carb:83g, Azúcares:8g, Gras.:20g, G.Sat:4g, Prot:30g, Fibra:12g, Sal:1g, KCal:632</p>	<p>Día 6 Ensalada. 1º. Sopa de ajo con huevo duro y lluvia. 2º. Pechuga de pollo a la plancha con zarangollo. 3º. Fruta / Pan.</p> <p><i>E. Sulfitos</i> 1º. Apio, Gluten, Huevo 2º. - // G. Sulfitos 3º. - / Gluten</p> <p>H. Carb:57g, Azúcares:3g, Gras.:33g, G.Sat:5g, Prot:24g, Fibra:12g, Sal:2g, KCal:626</p>
<p>Día 9</p> <p>FESTIVO</p> <p>DIA DE LA COMUNITAT VALENCIANA</p>	<p>Día 10 1º. Caracolas con atún y tomate. 2º. Merluza al vapor con ensalada de lechuga, zanahoria, maíz y lombarda. 3º. Lácteo / Pan.</p> <p>1º. Gluten, Huevo(T), Pescado 2º. Pescado // G. Sulfitos 3º. - / Gluten</p> <p>H. Carb:95g, Azúcares:13g, Gras.:26g, G.Sat:4g, Prot:18g, Fibra:12g, Sal:2g, KCal:703</p>	<p>Día 11 1º. Crema de verduras natural. 2º. Tortilla francesa con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas. 3º. Fruta / Pan.</p> <p>1º. Sulfitos 2º. Huevo // G. Sulfitos 3º. - / Gluten</p> <p>H. Carb:54g, Azúcares:2g, Gras.:21g, G.Sat:4g, Prot:22g, Fibra:18g, Sal:3g, KCal:509</p>	<p>Día 12</p> <p>FESTIVO</p> <p>DIA DE LA HISPANIDAD</p>	<p>Día 13</p>
<p>Día 16 1º. Crema a la marinera con abadejo, calabacín ecológico. 2º. Pechuga de pollo a la plancha con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas. 3º. Lácteo / Pan.</p> <p>1º. Sulfitos, Pescado, Crustáceo, Molusco(T) 2º. - // G. Sulfitos 3º. Leche / Gluten</p> <p>H. Carb:33g, Azúcares:2g, Gras.:20g, G.Sat:1g, Prot:24g, Fibra:14g, Sal:1g, KCal:398</p>	<p>Día 17 Ensalada. 1º. Sopa minestrone con lluvia. 2º. Fogonero a la romana con patatas al ajillo. 3º. Fruta / Pan.</p> <p><i>E. Sulfitos</i> 1º. Sulfitos, Gluten, Huevo(T), Apio 2º. Pescado, Gluten, Huevo // G. Sulfitos 3º. - / Gluten</p> <p>H. Carb:48g, Azúcares:2g, Gras.:16g, G.Sat:2g, Prot:30g, Fibra:13g, Sal:3g, KCal:488</p>	<p>Día 18 1º. Fideuá campellerera con calamar. 2º. Tortilla francesa con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio. 3º. Fruta / Pan.</p> <p>1º. Pescado, Crustáceo, Molusco, Gluten, Huevo(T) 2º. Huevo // G. Sulfitos, Apio 3º. - / Gluten</p> <p>H. Carb:73g, Azúcares:4g, Gras.:20g, G.Sat:4g, Prot:28g, Fibra:11g, Sal:2g, KCal:592</p>	<p>Día 19 1º. Arroz a la cubana con tomate y huevo frito. 2º. Merluza al vapor y ensalada campesite con zanahoria, pepino y remolacha. 3º. Fruta / Pan.</p> <p>1º. Huevo, Apio 2º. Pescado // G. Sulfitos 3º. - / Gluten</p> <p>H. Carb:95g, Azúcares:5g, Gras.:27g, G.Sat:2g, Prot:24g, Fibra:14g, Sal:2g, KCal:722</p>	<p>Día 20 Ensalada. 1º. Espaguetis con tomate. 2º. Pollo a la jardinera con patatas fritas. 3º. Fruta / Pan.</p> <p><i>E. Sulfitos</i> 1º. Gluten, Huevo(T), Leche 2º. Gluten // G. Sulfitos 3º. - / Gluten</p> <p>H. Carb:110g, Azúcares:9g, Gras.:21g, G.Sat:4g, Prot:42g, Fibra:24g, Sal:2g, KCal:832</p>
<p>Día 23 1º. Espirales integrales con tomate. 2º. Ventresca de merluza a la gallega con ensalada de lechuga, zanahoria, maíz y lombarda. 3º. Lácteo / Pan.</p> <p>1º. Gluten, Huevo(T) 2º. Pescado // G. Sulfitos 3º. Leche / Gluten</p> <p>H. Carb:77g, Azúcares:20g, Gras.:17g, G.Sat:4g, Prot:31g, Fibra:2g, Sal:1g, KCal:596</p>	<p>Día 24 Ensalada. 1º. Sopa juliana con estrellas. 2º. Pollo al chilindrón con zanahoria ecológica y patatas a lo pobre. 3º. Fruta / Pan.</p> <p><i>E. Sulfitos</i> 1º. Apio, Gluten, Huevo(T) 2º. Gluten // G. Sulfitos 3º. - / Gluten</p> <p>H. Carb:53g, Azúcares:6g, Gras.:25g, G.Sat:7g, Prot:24g, Fibra:14g, Sal:2g, KCal:548</p>	<p>Día 25 1º. Crema de verduras natural. 2º. Huevos revueltos con tomate y ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas. 3º. Fruta / Pan.</p> <p>1º. Sulfitos 2º. Huevo // G. Sulfitos 3º. - / Gluten</p> <p>H. Carb:59g, Azúcares:4g, Gras.:25g, G.Sat:6g, Prot:23g, Fibra:16g, Sal:3g, KCal:566</p>	<p>Día 26 1º. Arroz de verduras. 2º. Boquerones en tempura con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y pepino. 3º. Fruta / Pan.</p> <p>1º. Apio 2º. Pescado, Gluten, Huevo, Leche(T), Crust(T), Mol(T) // G. Sulfitos 3º. - / Gluten</p> <p>H. Carb:84g, Azúcares:2g, Gras.:22g, G.Sat:3g, Prot:17g, Fibra:13g, Sal:1g, KCal:606</p>	<p>Día 27 Ensalada. 1º. Crema de espinacas natural. 2º. Muslo de pollo asado en su jugo con verdura en tempura. 3º. Fruta / Pan.</p> <p><i>E. Sulfitos</i> 1º. Sulfitos 2º. - // G. Gluten 3º. - / Gluten</p> <p>H. Carb:35g, Azúcares:2g, Gras.:10g, G.Sat:4g, Prot:40g, Fibra:14g, Sal:2g, KCal:396</p>
<p>Día 30 Ensalada. 1º. Sopa a la marinera con lluvia. 2º. Lomo asado al horno en su jugo con carlotitas al eneldo. 3º. Lácteo / Pan.</p> <p>1º. Pescado, Crustáceo, Molusco, Gluten, Huevo(T) 2º. - // G. - 3º. Leche / Gluten</p> <p>H. Carb:35g, Azúcares:2g, Gras.:10g, G.Sat:4g, Prot:40g, Fibra:14g, Sal:2g, KCal:396</p>	<p>Día 31 1º. Crema de calabaza terrorífica. 2º. Tiras de ave escalofriantes con cocktail variado. 3º. Postre especial / Pan.</p> <p>1º. Sulfitos 2º. Gluten // G. Gluten 3º. Gluten / Gluten</p>			

Los viernes se servirá Pan con salvado

Atención nutricional al comensal: De lunes a jueves de 9:00 a 13:00 en el tlf. 965 10 06 48 o las 24 horas en nutricionista@coes.es

Si comes **COES** comes bien



MENÚ OCTUBRE 2023

PESCADO

Menú adaptado, elaborado sin pescado ni productos que lo contengan.

Al final del menú diario se muestra la información de alérgenos.

GPC

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p>Día 2 Ensalada.</p> <p>1º. Crema de calabacín natural con cebolla ecológica.</p> <p>2º. Lomo a la plancha con ajitos y patatas a la brava.</p> <p>3º. Lácteo / Pan.</p> <p><i>E. Sulfitos</i> 1º. <i>Sulfitos</i> 2º. <i>Soja(T), Leche(T) // G. Sulfitos</i> 3º. <i>Leche / Gluten</i></p> <p>H.Carb:46g, Azucares:19g, Gras.:19g, G.Sat:3g, Prot:22g, Fibra:5g, Sal:2g, KCal:459</p>	<p>Día 3</p> <p>1º. Olla de legumbres.</p> <p>2º. Hamburguesa de pollo y ensalada campesite con tomate, zanahoria y remolacha.</p> <p>3º. Fruta / Pan.</p> <p>1º. <i>Sulfitos, Gluten</i> 2º. <i>Soja, Gluten, Sulfitos // G. Sulfitos</i> 3º. - / <i>Gluten</i></p> <p>H.Carb:78g, Azucares:23g, Gras.:15g, G.Sat.:4g, Prot:22g, Fibra:12g, Sal:2g, KCal:538</p>	<p>Día 4</p> <p>1º. Arroz caldoso con garbanzos y judías verdes.</p> <p>2º. Tortilla de patata con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y lombarda.</p> <p>3º. Fruta / Pan.</p> <p>1º. <i>Sulfitos, Gluten, Apio</i> 2º. <i>Huevo, Sulfitos // G. Sulfitos</i> 3º. - / <i>Gluten</i></p> <p>H.Carb:118g, Azucares:3g, Gras.:18g, G.Sat:4g, Prot:25g, Fibra:20g, Sal:3g, KCal:776</p>	<p>Día 5</p> <p>1º. Ensalada mediterránea con pavo.</p> <p>2º. Espirales gratinados al orégano.</p> <p>3º. Fruta / Pan.</p> <p>1º. <i>Sulfitos, Soja, Leche</i> 2º. <i>Gluten, Leche, Huevo(T)</i> 3º. - / <i>Gluten</i></p> <p>H.Carb:83g, Azucares:8g, Gras.:20g, G.Sat:4g, Prot:30g, Fibra:12g, Sal:1g, KCal:632</p>	<p>Día 6 Ensalada.</p> <p>1º. Sopa de ajo con huevo duro y lluvia.</p> <p>2º. Pechuga de pollo empanada con zarangollo.</p> <p>3º. Fruta / Pan.</p> <p><i>E. Sulfitos</i> 1º. <i>Apio, Gluten, Huevo</i> 2º. <i>Gluten, Soja(T) // G. Sulfitos</i> 3º. - / <i>Gluten</i></p> <p>H.Carb:57g, Azucares:3g, Gras.:33g, G.Sat:5g, Prot:24g, Fibra:12g, Sal:2g, KCal:626</p>
<p>Día 9</p> <p>FESTIVO</p> <p>DIA DE LA COMUNITAT VALENCIANA</p>	<p>Día 10</p> <p>1º. Caracolas con tomate.</p> <p>2º. Pavo al horno con ensalada de lechuga, zanahoria, maíz y lombarda.</p> <p>3º. Lácteo / Pan.</p> <p>1º. <i>Gluten, Huevo(T)</i> 2º. <i>Soja, Leche // G. Sulfitos</i> 3º. - / <i>Gluten</i></p> <p>H.Carb:95g, Azucares:13g, Gras.:26g, G.Sat:4g, Prot:18g, Fibra:12g, Sal:2g, KCal:703</p>	<p>Día 11</p> <p>1º. Lentejas huertanas.</p> <p>2º. Tortilla francesa con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas.</p> <p>3º. Fruta / Pan.</p> <p>1º. <i>Sulfitos, Gluten</i> 2º. <i>Huevo // G. Sulfitos</i> 3º. - / <i>Gluten</i></p> <p>H.Carb:54g, Azucares:2g, Gras.:21g, G.Sat:4g, Prot:22g, Fibra:18g, Sal:3g, KCal:509</p>	<p>Día 12</p> <p>FESTIVO</p> <p>DIA DE LA HISPANIDAD</p>	<p>Día 13</p>
<p>Día 16</p> <p>1º. Crema de verduras con calabacín ecológico.</p> <p>2º. Hamburguesa a la plancha encebollada con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas.</p> <p>3º. Lácteo / Pan.</p> <p>1º. <i>Sulfitos</i> 2º. <i>Sulfitos // G. Sulfitos</i> 3º. <i>Leche / Gluten</i></p> <p>H.Carb:33g, Azucares:2g, Gras.:20g, G.Sat:1g, Prot:24g, Fibra:1g, Sal:1g, KCal:398</p>	<p>Día 17 Ensalada.</p> <p>1º. Sopa minestrone con lluvia.</p> <p>2º. Pechuga de pollo empanada con patatas al ajillo.</p> <p>3º. Fruta / Pan.</p> <p><i>E. Sulfitos</i> 1º. <i>Sulfitos, Gluten, Huevo(T), Apio</i> 2º. <i>Gluten, Soja // G. Sulfitos</i> 3º. - / <i>Gluten</i></p> <p>H.Carb:48g, Azucares:2g, Gras.:16g, G.Sat:2g, Prot:30g, Fibra:13g, Sal:3g, KCal:488</p>	<p>Día 18</p> <p>1º. Fideuá de verduras.</p> <p>2º. Lomo adobado al horno con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio.</p> <p>3º. Fruta / Pan.</p> <p>1º. <i>Gluten, Huevo(T)</i> 2º. <i>Soja, Leche(T) // G. Sulfitos, Apio</i> 3º. - / <i>Gluten</i></p> <p>H.Carb:73g, Azucares:4g, Gras.:20g, G.Sat:4g, Prot:28g, Fibra:11g, Sal:2g, KCal:592</p>	<p>Día 19</p> <p>1º. Arroz a la cubana con tomate y huevo frito.</p> <p>2º. Pavo al horno y ensalada campesite con zanahoria, pepino y remolacha.</p> <p>3º. Fruta / Pan.</p> <p>1º. <i>Huevo, Apio</i> 2º. <i>Soja, Leche // G. Sulfitos</i> 3º. - / <i>Gluten</i></p> <p>H.Carb:95g, Azucares:5g, Gras.:27g, G.Sat:2g, Prot:24g, Fibra:14g, Sal:2g, KCal:722</p>	<p>Día 20 Ensalada.</p> <p>1º. Potaje de garbanzos.</p> <p>2º. Pollo a la jardinera con patatas fritas.</p> <p>3º. Fruta / Pan.</p> <p><i>E. Sulfitos</i> 1º. <i>Sulfitos, Gluten</i> 2º. <i>Gluten // G. Sulfitos</i> 3º. - / <i>Gluten</i></p> <p>H.Carb:110g, Azucares:9g, Gras.:21g, G.Sat:4g, Prot:42g, Fibra:24g, Sal:2g, KCal:832</p>
<p>Día 23</p> <p>1º. Espirales integrales con jamón y tomate.</p> <p>2º. Tortilla francesa con ensalada de lechuga, zanahoria, maíz y lombarda.</p> <p>3º. Lácteo / Pan.</p> <p>1º. <i>Soja, Leche, Gluten, Huevo(T)</i> 2º. <i>Huevo // G. Sulfitos</i> 3º. <i>Leche / Gluten</i></p> <p>H.Carb:77g, Azucares:20g, Gras.:17g, G.Sat:4g, Prot:31g, Fibra:2g, Sal:1g, KCal:596</p>	<p>Día 24 Ensalada.</p> <p>1º. Sopa juliana con estrellas.</p> <p>2º. Magro al chilindrón con zanahoria ecológica y patatas a lo pobre.</p> <p>3º. Fruta / Pan.</p> <p><i>E. Sulfitos</i> 1º. <i>Apio, Gluten, Huevo(T)</i> 2º. <i>Soja, Gluten // G. Sulfitos</i> 3º. - / <i>Gluten</i></p> <p>H.Carb:53g, Azucares:6g, Gras.:25g, G.Sat:7g, Prot:24g, Fibra:14g, Sal:2g, KCal:548</p>	<p>Día 25</p> <p>1º. Lentejas a la castellana.</p> <p>2º. Huevos revueltos con tomate y ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas.</p> <p>3º. Fruta / Pan.</p> <p>1º. <i>Sulfitos, Gluten</i> 2º. <i>Huevo // G. Sulfitos</i> 3º. - / <i>Gluten</i></p> <p>H.Carb:59g, Azucares:4g, Gras.:25g, G.Sat:6g, Prot:23g, Fibra:16g, Sal:3g, KCal:566</p>	<p>Día 26</p> <p>1º. Arroz de verduras.</p> <p>2º. Lomo adobado con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y pepino.</p> <p>3º. Fruta / Pan.</p> <p>1º. <i>Apio</i> 2º. <i>Soja, Leche(T) // G. Sulfitos</i> 3º. - / <i>Gluten</i></p> <p>H.Carb:84g, Azucares:2g, Gras.:22g, G.Sat:3g, Prot:17g, Fibra:13g, Sal:1g, KCal:606</p>	<p>Día 27 Ensalada.</p> <p>1º. Crema de espinacas natural.</p> <p>2º. Muslo de pollo asado en su jugo con verdura en tempura.</p> <p>3º. Fruta / Pan.</p> <p><i>E. Sulfitos</i> 1º. <i>Sulfitos</i> 2º. - / <i>G. Gluten</i> 3º. - / <i>Gluten</i></p> <p>H.Carb:35g, Azucares:2g, Gras.:10g, G.Sat:4g, Prot:40g, Fibra:14g, Sal:2g, KCal:396</p>
<p>Día 30 Ensalada.</p> <p>1º. Sopa de verduras con lluvia.</p> <p>2º. Lomo asado al horno en su jugo con carlotitas al eneldo.</p> <p>3º. Lácteo / Pan.</p> <p>1º. <i>Apio, Gluten, Huevo(T)</i> 2º. <i>Soja(T), Leche(T) // G. -</i> 3º. <i>Leche / Gluten</i></p> <p>H.Carb:35g, Azucares:2g, Gras.:10g, G.Sat:4g, Prot:40g, Fibra:14g, Sal:2g, KCal:396</p>	<p>Día 31</p> <p>1º. Crema de calabaza terrorífica.</p> <p>2º. Flamenquín de ave escalofriante con cocktail variado.</p> <p>3º. Postre especial / Pan.</p> <p>1º. <i>Sulfitos</i> 2º. <i>Gluten, Soja, Sulfitos // G. Gluten</i> 3º. <i>Gluten, Huevo, Leche, Soja / Gluten</i></p>			

Los viernes se servirá Pan con salvado

Atención nutricional al comensal: De lunes a jueves de 9:00 a 13:00 en el tlf. 965 10 06 48 o las 24 horas en nutricionista@coes.es

Si comes **COES** comes bien



MENÚ OCTUBRE 2023

SIN PROTEÍNA

Menú adaptado, exento de proteína de origen animal.

Al final del menú diario se muestra la información de alérgenos.

GPC

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p>Día 2 Ensalada. 1º. Crema de calabacín natural con cebolla ecológica. 2º. Judías verdes con tomate y patatas a la brava. 3º. Fruta / Pan.</p> <p><i>E. Sulfitos</i> 1º. Sulfitos 2º. - // G. Sulfitos 3º. - / Gluten</p>	<p>Día 3 1º. Olla de legumbres. 2º. Tomate asado y ensalada campesite con tomate, zanahoria y remolacha. 3º. Fruta / Pan.</p> <p><i>E. Sulfitos, Gluten</i> 1º. Sulfitos, Gluten 2º. - // G. Sulfitos 3º. - / Gluten</p>	<p>Día 4 1º. Arroz caldoso con garbanzos y judías verdes. 2º. Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y lombarda. 3º. Fruta / Pan.</p> <p><i>E. Sulfitos, Gluten, Apio</i> 1º. Sulfitos, Gluten, Apio 2º. Sulfitos 3º. - / Gluten</p>	<p>Día 5 1º. Ensalada mediterránea con aceitunas. 2º. Espirales con tomate al orégano. 3º. Fruta / Pan.</p> <p><i>E. Sulfitos</i> 1º. Apio, Gluten, Huevo 2º. Gluten, Huevo(T) 3º. - / Gluten</p>	<p>Día 6 Ensalada. 1º. Sopa de ajo con lluvia. 2º. Brócoli rebozado con zarangollo. 3º. Fruta / Pan.</p> <p><i>E. Sulfitos</i> 1º. Apio, Gluten, Huevo 2º. Gluten // G. Sulfitos 3º. - / Gluten</p>
<p>Día 9</p> <p>FESTIVO</p> <p>DIA DE LA COMUNITAT VALENCIANA</p>	<p>Día 10 1º. Caracolas con tomate. 2º. Ensalada de lechuga, zanahoria, maíz y lombarda. 3º. Fruta / Pan.</p> <p><i>E. Sulfitos, Huevo(T)</i> 1º. Gluten, Huevo(T) 2º. Sulfitos 3º. - / Gluten</p>	<p>Día 11 1º. Lentejas huertanas. 2º. Verduras salteadas con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas. 3º. Fruta / Pan.</p> <p><i>E. Sulfitos, Gluten</i> 1º. Sulfitos, Gluten 2º. - // G. Sulfitos 3º. - / Gluten</p>	<p>Día 12</p> <p>FESTIVO</p> <p>DIA DE LA HISPANIDAD</p>	<p>Día 13</p>
<p>Día 16 1º. Crema a la marinera con abadejo, calabacín ecológico. 2º. Guisantes encebollados con ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas. 3º. Fruta / Pan.</p> <p><i>E. Sulfitos, Pescado, Crustáceo, Molusco(T)</i> 1º. Sulfitos, Pescado, Crustáceo, Molusco(T) 2º. - // G. Sulfitos 3º. - / Gluten</p>	<p>Día 17 Ensalada. 1º. Sopa minestrone con lluvia. 2º. Coliflor a la romana con patatas al ajillo. 3º. Fruta / Pan.</p> <p><i>E. Sulfitos</i> 1º. Sulfitos, Gluten, Huevo(T), Apio 2º. Gluten, Huevo // G. Sulfitos 3º. - / Gluten</p>	<p>Día 18 1º. Fideuá de verduras. 2º. Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y apio. 3º. Fruta / Pan.</p> <p><i>E. Apio, Gluten, Huevo(T)</i> 1º. Apio, Gluten, Huevo(T) 2º. Sulfitos, Apio 3º. - / Gluten</p>	<p>Día 19 1º. Arroz a la cubana con tomate. 2º. Ensalada campesite con zanahoria, pepino y remolacha. 3º. Fruta / Pan.</p> <p><i>E. Huevo, Apio</i> 1º. Huevo, Apio 2º. Pescado, Gluten, Molusco, Huevo(T), Leche(T), Crustáceo(T), Sulfitos(T), Soja(T) // G. Sulfitos 3º. - / Gluten</p>	<p>Día 20 Ensalada. 1º. Potaje de garbanzos. 2º. Carolotitas en salsa con patatas fritas. 3º. Fruta / Pan.</p> <p><i>E. Sulfitos</i> 1º. Sulfitos, Gluten 2º. - // G. Sulfitos 3º. - / Gluten</p>
<p>Día 23 1º. Espirales integrales con tomate. 2º. Ensalada de lechuga, zanahoria, maíz y lombarda. 3º. Fruta / Pan.</p> <p><i>E. Soja, Leche, Gluten, Huevo(T)</i> 1º. Soja, Leche, Gluten, Huevo(T) 2º. Sulfitos 3º. - / Gluten</p>	<p>Día 24 Ensalada. 1º. Sopa juliana con estrellas. 2º. Judías verdes con zanahoria ecológica y patatas a lo pobre. 3º. Fruta / Pan.</p> <p><i>E. Sulfitos</i> 1º. Apio, Gluten, Huevo(T) 2º. - // G. Sulfitos 3º. - / Gluten</p>	<p>Día 25 1º. Lentejas huertanas. 2º. Tomate asado y ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas. 3º. Fruta / Pan.</p> <p><i>E. Sulfitos, Gluten</i> 1º. Sulfitos, Gluten 2º. - // G. Sulfitos 3º. - / Gluten</p>	<p>Día 26 1º. Arroz de verduras. 2º. Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y pepino. 3º. Fruta / Pan.</p> <p><i>E. Apio</i> 1º. Apio 2º. Sulfitos 3º. - / Gluten</p>	<p>Día 27 Ensalada. 1º. Crema de espinacas natural. 2º. Verdura en tempura con patatas al vapor. 3º. Fruta / Pan.</p> <p><i>E. Sulfitos</i> 1º. Sulfitos 2º. Gluten // G. Sulfitos 3º. - / Gluten</p>
<p>Día 30 Ensalada. 1º. Sopa de verduras con lluvia. 2º. Guisantes salteados con tomate y carlotitas al eneldo. 3º. Fruta / Pan.</p> <p><i>E. Pescado, Crustáceo, Molusco, Gluten, Huevo(T)</i> 1º. Pescado, Crustáceo, Molusco, Gluten, Huevo(T) 2º. - // G. - 3º. - / Gluten</p>	<p>Día 31 1º. Crema de calabaza terrorífica. 2º. Verduras en tempura con cocktail variado. 3º. Postre especial / Pan.</p> <p><i>E. Sulfitos</i> 1º. Sulfitos 2º. Gluten // G. Gluten 3º. - / Gluten</p>			

Los viernes se servirá Pan con salvado

Atención nutricional al comensal: De lunes a jueves de 9:00 a 13:00 en el tlf. 965 10 06 48 o las 24 horas en nutricionista@coessl.es

Si comes **COES** comes bien



Cocinando y mucho más

UN AÑO ¡DESLUMBRANTE!

PROYECTO EDUCATIVO 23-24



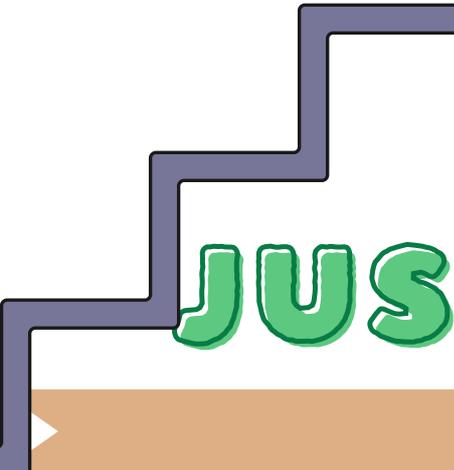
“Descubre tu talento”

NUESTRA PROPUESTA

Proponemos desde COES la programación del comedor escolar, tanto en horario de comedor, como en el horario de actividades extraescolares voluntarias en periodo no lectivo.

Dicha programación surge como complemento al plan específico del centro y con la finalidad de coordinar con éste las actividades extraescolares a realizar en la jornada no lectiva con horario de 15,30 a 17,00 horas.





JUSTIFICACIÓN

Como decía Gardner, todos los niños y niñas destacan de una manera especial en algún área. Pero, mientras que en las películas de superhéroes, los poderes de los protagonistas son bastante obvios, los de la vida real suelen pasar desapercibidos.

Hemos de recordar que todos y cada uno de nosotros somos diferentes. Nuestros, intereses, capacidades, expectativas, ritmos, emociones, nuestras interacciones sociales y con el entorno...

Es por todo esto, por lo que buscamos que cada comensal encuentre intereses y motivaciones nuevas en las que pueda destacar, desarrolle su creatividad y su potencialidad. Ya que todos somos buenos en algo, pero no todos somos buenos en lo mismo.

Así que, te animamos a:

1. Escucharte

Lo más importante para descubrir tu potencial es escucharte a ti mismo, las emociones que sientes en determinadas situaciones y lo que sientes que quieres hacer, aunque sólo sea un pensamiento.

2. Reconocer tus emociones

Identificar qué es exactamente lo que te emociona puede ser un reto, pero reconocerlo y comprenderlo puede ayudarte a mejorar y a encontrar tu potencial.

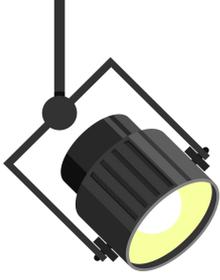
3. Identificar lo que te motiva.

Identificar las cosas que te gusta hacer

- ¿Hay alguna actividad que disfruto hacer especialmente?
- ¿Hay situaciones en las que me siento especialmente motivado?

4. Escuchar a los demás

Si bien es cierto que al final nadie te conoce mejor que tú, igualmente hay personas que te conocen bien, que han compartido contigo y te viven de cerca.



**CURSO
2023
2024**

OBJETIVOS

Nuestros objetivos educativos anuales se concretan en:

- **Favorecer una buena organización y utilización del tiempo libre dotando a los alumnos de alternativas de ocio educativo.**
- **Promover el trabajo en equipo y las relaciones interpersonales para una mejor convivencia entre el conjunto escolar.**
- **Fomentar valores sociales y culturales que potencien el respeto y la tolerancia entre todos.**
- **Potenciar el desarrollo intelectual, físico y social de los niños a través de juegos y dinámicas en las que se desarrolle su creatividad e imaginación.**
- **Realizar actividades que pongan en juego estrategias que permitan al niño la resolución de conflictos y la toma de decisiones.**
- **Favorecer la búsqueda de potencialidades e intereses nuevos en el alumno/a.**
- **Ampliar los talentos, además de ayudar a los comensales a desarrollar nuevas capacidades.**
- **Acercar a los alumnos a los objetivos de desarrollo sostenible establecidos por la ONU de una manera lúdica y sencilla.**
- **Concienciar a los niños y niñas sobre la educación sostenible gracias a la celebración de fechas mundiales e internacionales relacionadas con el compromiso social y ciudadano.**

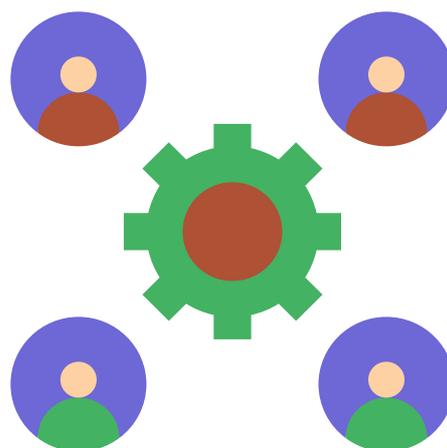
METODOLOGÍA

FUNCIONAMIENTO

Dentro de nuestra programación de actividades en tiempo de comedor, proponemos:

- Jornadas mensuales acompañadas de un dossier explicativo de las diferentes actividades y los materiales para llevarlas a cabo.
- Jornadas gastronómicas, acompañadas de menús especiales.
- Celebración de fechas representativas, acompañadas de decoración y talleres.

En cuanto a las jornadas mensuales, éstas girarán en torno a la temática **Un año ¡deslumbrante!** y contará con un dossier explicativo con el conjunto de actividades a realizar adecuadas a las necesidades y ritmos de los alumnos, divididas en 4 etapas: infantil - 1º y 2º- 3º y 4º- 5º y 6º.



METODOLOGÍA

FUNCIONAMIENTO

Las actividades que se realizarán, a su vez estarán divididas en diferentes bloques:

HILO CONDUCTOR



Talleres: Manualidad.

Actividad especial: Bien podrá ser el visionado de películas con preguntas y actividades de reflexión o actividades complementarias a la temática del mes.



Dinámica de grupo: Momento en grupo y de reflexión, en el que trabajaremos una fecha especial relacionada con los objetivos de desarrollo sostenible (ODS)

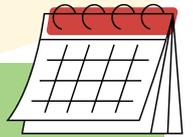
JUEGOS FÍSICO DEPORTIVOS



Juegos deportivos de patio:

A lo largo del año, vamos a practicar un deporte diferente cada mes. De esta manera, los alumnos y alumnas se convertirán en "expertos" por un mes.

JORNADAS GASTRONÓMICAS Y FECHAS ESPECIALES



Jornadas gastronómicas: acompañadas de actividades o talleres sobre las mismas.

Celebración de fechas especiales: Halloween, Carnaval... acompañadas de talleres para todos los cursos



**CURSO
2023
2024**

METODOLOGÍA

FUNCIONAMIENTO

En el dossier, el equipo de monitores encontrará tanto las actividades a realizar durante el mes, como los materiales necesarios. Estos últimos a su vez, serán enviados al colegio la primera semana de cada mes.

Cabe destacar que la calendarización de las actividades a lo largo del mes será planificada por el equipo de monitores atendiendo al ritmo de su grupo-clase. Así, podrá gestionar personalmente cuántos días emplearán los alumnos en cada sesión y cómo las dividirá a lo largo del mes.

Por otro lado, la buena comunicación permite llevar a cabo grandes proyectos. Por ello en COES contamos con la figura de la coordinadora de actividades educativas de comedor, que estará a vuestra plena disposición para abordar el proyecto junto con el centro educativo y equipo de monitores.

Desde COES, realizaremos visitas periódicamente con el objetivo de mantener un contacto fluido. De esta manera estaremos al tanto de las necesidades que puedan surgir en el día a día, evaluar la propuesta a final de curso, proponer mejoras y ayudarnos mutuamente.

**CURSO
2023
2024**

METODOLOGÍA

HILO CONDUCTOR

Este año es especial para todos nosotros, ya que cumplimos nada más y nada menos que 45 años.

Coesito y Coesita, los protagonistas de nuestra historia, están super emocionados y están deseando conocer a todos y cada uno de los niños y niñas que estudian en los colegios.

Ellos están preparando un concurso de talentos para final de curso, pero aun no saben cuál va a ser su actuación estelar, ya que aun están descubriendo en qué destacan.

Este nuevo curso, hemos decidido abordar nuestro proyecto educativo de una manera diferente, ya que, igual que cada comensal es único, nuestro año así va a serlo también.

Cada uno de los meses se centrará en una temática diferente, desde el reciclaje, el espectáculo, pasando por el arte hasta el deporte.

De esta forma, los alumnos y alumnas podrán encontrar una variedad de actividades en las que poder destacar, encontrar intereses afines y disfrutar.

Además, cada mes contará con la celebración de una fecha especial y relevante; un día internacional o mundial... Esta dinámica estará relacionada con los tan conocidos Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) e irá acompañada de un taller o dinámica para poder trabajarla.

Al finalizar el curso, celebraremos la IX edición de nuestro ya conocido COES Concurso. Este año viene cargado de novedades y muchas sorpresas que descubriréis más adelante.

**CURSO
2023
2024**

CALENDARIZACIÓN

OCTUBRE

EL MES
DEL
ARTISTA



ODS DÍA MUNDIAL DE LA
ALIMENTACIÓN

NOVIEMBRE

¡QUÉ
ESPECTÁCULO!



ODS DÍA UNIVERSAL
DEL NIÑO

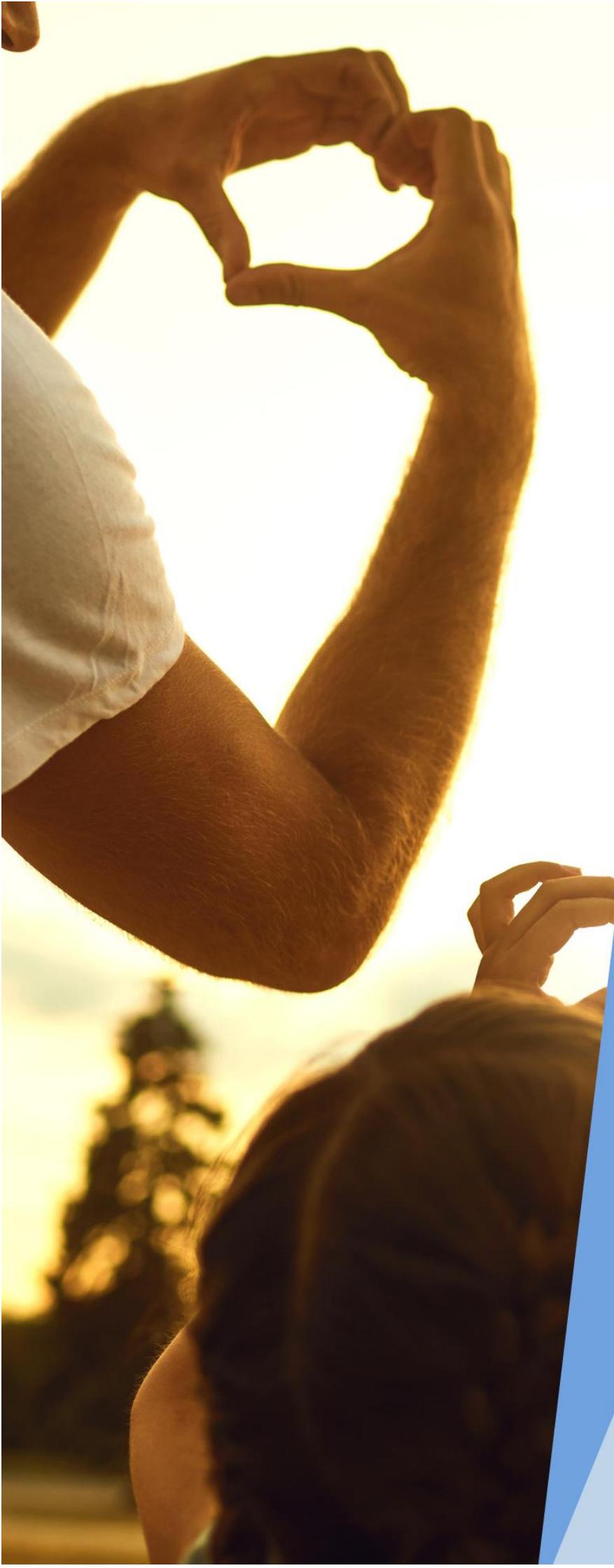
DICIEMBRE

¡YA ES
NAVIDAD!



ODS DÍA INTERNACIONAL
DE LA SOLIDARIDAD

ANEXO 4
RELACIÓN ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES AMPA
CURSO 2023/2024



RELACIÓN DE ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES DE LA AMPA

2023-2024



COLEGIO PÚBLICO
CANALES Y
MARTÍNEZ

La AMPA del CEIP Canales y Martínez tiene programadas las siguientes actividades para este curso 2023/2024. A continuación, detallamos la programación, temporalización y horario para que quede reflejado en la PGA del Centro.

ACTIVIDAD	FECHA DE REALIZACIÓN	HORARIO	DIRIGIDO A
Aula matinal	Desde el 11 de septiembre hasta el 21 de junio	De lunes a viernes de 7:30 a 9:00	Alumnado del Centro
Escuela Vespertina	Septiembre y junio	De lunes a viernes de 14:30 a 16:30	Alumnado del Centro
Escuela de Invierno	Desde el 23 de diciembre hasta el 5 de enero	De lunes a viernes de 9:00 a 14:00	Alumnado de la localidad
Escuela de Primavera	Desde el 11 al 17 de abril	De lunes a viernes de 9:00 a 14:00	Alumnado de la localidad
Escuela de Verano	Desde el 3 al 31 de julio	De lunes a viernes de 9:00 a 14:00	Alumnado de la localidad

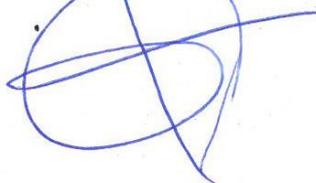
Almoradí, a 1 de septiembre de 2023

A.M.P.A.
"CANALES Y MARTÍNEZ"
C.I.F.: G-03294782
ALMORADÍ

Meritxell Riquelme Cuerva
Presidenta del AMPA CEIP Canales y Martínez



Virginia Gómez Cordero
Secretaria del AMPA CEIP Canales y Martínez



ANEXO 5

OBJETIVOS DE EQUIPOS DE CICLO, ORIENTACIÓN EDUCATIVA Y EQUIPO DIRECTIVO

OBJETIVOS DE EQUIPOS DE CICLO, ORIENTACIÓN EDUCATIVA Y EQUIPO DIRECTIVO

2023-2024



COLEGIO PÚBLICO
CANALES Y
MARTÍNEZ

OBJETIVOS DEL CICLO DE EDUCACIÓN INFANTIL

- Utilizar su potencial creativo para realizar propuestas en clase.
- Aprender a cuidar el medio ambiente a través de hábitos relacionados con el uso de material reciclado, el uso del agua durante las rutinas de higiene en el baño, así como el reciclaje en el aula.
- Conocer y valorar positivamente el papel de la mujer en el deporte de Almoradí.
- Iniciarse en la autonomía y autocontrol en situaciones de resolución de conflictos entre iguales.
- Promover el interés por la lectura de cuentos tanto en el aula como en la biblioteca de infantil.

OBJETIVOS DEL PRIMER CICLO DE EDUCACIÓN PRIMARIA

- Dar a conocer al alumnado las normas de convivencia y respeto en el aula.
- Fomentar el trabajo en equipo e individual, priorizando una actitud positiva y de respeto hacia los compañeros/as.
- Transmitir y educar en habilidades para la resolución de conflictos.
- Valorar y adquirir hábitos saludables de higiene, limpieza y alimentación.
- Desarrollar las capacidades afectivas y en igualdad de género de los niños y niñas.
- Fomentar en el alumnado el gusto e interés por la lectura.
- Trabajar la expresión y el enunciado de ideas orales y escritas donde exista coherencia y sentido propio a través de situaciones cotidianas (asamblea, debates...).
- Desarrollar la motricidad adecuada a su etapa evolutiva.

OBJETIVOS DEL SEGUNDO CICLO DE EDUCACIÓN PRIMARIA

- Trabajar el desplazamiento por las distintas dependencias del centro, fuera y dentro del edificio, con autonomía, sabiendo donde se ubican aquellos espacios más relevantes en cuanto a su uso: baños, comedor, aula de música, conserjería, despachos, etc.
- Usar y organizar la agenda con autonomía.
- Seguir las pautas de convivencia establecidas y resolver conflictos de manera pacífica.
- Aplicar el pensamiento lógico-matemático en situaciones de la vida cotidiana.
- Fomentar en el alumnado el gusto e interés por la lectura.

- Trabajar en todas las áreas la expresión de ideas de forma escrita (textos breves) y oral.
- Organizar las pautas de uso y distribución del espacio en las libretas.

OBJETIVOS DEL TERCER CICLO DE EDUCACIÓN PRIMARIA

- Incrementar el uso personal y diario de la agenda.
- Promover la resolución pacífica de conflictos entre iguales, a través del diálogo y la empatía.
- Fomentar el estudio personal del alumnado a través de técnicas como el resumen, la creación de mapas conceptuales y/o esquemas.
- Concienciar en igualdad de género, promoviendo actividades inclusivas y el fomento de la coeducación.
- Participar en equipos de trabajo cooperativos, realizando la parte de la tarea que le corresponde para alcanzar metas comunes, reconociendo su rol, confiando en sus posibilidades y en las de sus compañeros/as.
- Seguir instrucciones de las tareas de aprendizaje con atención y constancia, adaptándose a los cambios sin desanimarse ante las dificultades, pidiendo ayuda si la necesita.

OBJETIVOS DEL EQUIPO DE ORIENTACIÓN EDUCATIVA

- Apoyar en el desarrollo de un currículum para la inclusión. Este acompañamiento requiere asesorar y dar apoyo a los equipos educativos, de forma colaborativa, para mejorar las condiciones de aprendizaje y favorecer el éxito escolar de todo el alumnado.
- Participar en la planificación, el desarrollo y la evaluación de programas, actuaciones y medidas orientadas a la promoción de la igualdad, la coeducación, la diversidad sexual, de género y familiar, la convivencia, la comunicación no violenta, la prevención de conflictos y la gestión y resolución pacífica de estos.
- Apoyar y asesorar en los procesos de transición entre niveles, ciclos, etapas y modalidades de escolarización para garantizar el acompañamiento al alumnado y a las familias, el trasvase de información, la continuidad de las actuaciones educativas y la detección de necesidades que pueden producirse en los momentos en que las barreras y las desigualdades se manifiestan con más frecuencia e intensidad.

- Potenciar la madurez vocacional y la auto orientación del alumnado, en un proceso de asesoramiento al alumnado y las familias, para favorecer el autoconocimiento, se ofrece información sobre las diferentes opciones académicas y profesionales y se ayuda en la toma de decisiones de manera responsable y libre de sesgos de género o de cualquier otro tipo.

OBJETIVOS DEL EQUIPO DIRECTIVO

- Dotar al alumnado de experiencias y vivencias que mejoren su desarrollo integral.
- Despertar el interés del Claustro por formar y sentirse parte de un proyecto educativo común, donde todos/as somos imprescindibles.
- Optimizar el tratamiento de la inclusión a través de la eficiente gestión de los recursos humanos y materiales contando con el asesoramiento del equipo de inclusión.
- Acercar a las familias a la actividad del Centro.
- Fomentar un clima óptimo de convivencia que propicie el establecimiento de las relaciones interpersonales y la paz interna.
- Ofrecer una gestión del equipo directivo en el ejercicio de un liderazgo democrático, participativo, compartido y pedagógico.

ANEXO 6

PLAN DE ACTIVIDADES DEL EQUIPO DE ORIENTACIÓN EDUCATIVA



PLAN DE ACTIVIDADES DEL EQUIPO DE ORIENTACIÓN EDUCATIVA

2023-2024



COLEGIO PÚBLICO
CANALES Y
MARTÍNEZ

ÍNDICE

0.INTRODUCCIÓN

1.JUSTIFICACIÓN

1.1 CONTEXTUALIZACIÓN

2. COMPOSICIÓN Y FUNCIONES DEL EQUIPO DE ORIENTACIÓN EDUCATIVA

2.1 COMPOSICIÓN DEL EQUIPO DE ORIENTACIÓN EDUCATIVA

2.2 FUNCIONES DEL EQUIPO DE ORIENTACIÓN EDUCATIVA

3. ACTUACIONES DE APOYO A LAS LINEAS ESTRATÉGICAS DE LA ORIENTACIÓN EDUCATIVA:

- a) Proceso de enseñanza-aprendizaje**
- b) Igualdad y convivencia**
- c) Transición y Acogida**
- d) Orientación Académica y Profesional**

4.PROGRAMAS Y ACTUACIONES QUE SE DESARROLLAN DE FORMA CONJUNTA O EN COORDINACIÓN CON LA AGRUPACIÓN DE ORIENTACIÓN DE ZONA

5. ESTRATEGIAS DE COORDINACIÓN.

5. CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA DIFUSIÓN, SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN DEL PLAN DE ACTIVIDADES Y PARA LA ELABORACIÓN DE LA MEMORIA ANUAL.

0. INTRODUCCIÓN

La Ley orgánica 3/2020, de 29 de diciembre, por la cual se modifica la Ley orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de educación, dispone que los poderes públicos prestarán una atención prioritaria al conjunto de factores que favorecen la calidad de la enseñanza, entre los cuales se encuentra la orientación educativa y profesional con perspectiva de género e inclusiva, como un derecho básico del alumnado, que propicie una educación integral en conocimientos, destrezas y valores. Así pues, la orientación y la acción tutorial acompañan al alumnado en el proceso educativo, individual y colectivo, a lo largo de todas las etapas educativas.

1. JUSTIFICACIÓN

Siguiendo la actual normativa vigente y más concretamente el **Decreto 72/2021 de 21 de mayo**, la orientación educativa y profesional constituye uno de los pilares esenciales, en cuanto que facilita que las personas adquieran las competencias necesarias para desarrollar su proyecto de vida y profesional a lo largo de la vida, y reconocer y aprovechar las oportunidades que se les presentan.

De este modo, la orientación educativa y profesional se convierte en un factor clave que favorece la calidad de la enseñanza, como un derecho básico que debe ponerse al alcance de la totalidad del alumnado a lo largo de su proceso formativo, desde las etapas iniciales, que implica la necesaria colaboración entre los diferentes agentes, con especial consideración de las familias.

Este enfoque requiere que la orientación educativa y profesional esté contextualizada a las diferentes realidades y necesidades existentes, que se planifique y se desarrolle desde los centros educativos en todos los niveles de respuesta y a lo largo de las diferentes etapas, que forme parte de la función docente y que se integre en el proceso educativo a través de los diferentes planes, programas y ámbitos de actuación: la docencia, la tutoría y la orientación especializada, en colaboración con toda la comunidad educativa y los agentes del entorno.

1.1 CONTEXTUALIZACIÓN

El CEIP Canales y Martínez es un Centro de titularidad pública que cuenta con 3 líneas en Educación Infantil y 2º, 4º 6º de Educación Primaria y 4 líneas en 1º, 3º y 5º de Educación Primaria.

Las familias del Centro representadas por la AMPA forman un eslabón fundamental en la tarea educativa. El aumento de la participación en la AMPA tiene un valor fundamental para dotar al centro de una enseñanza de mayor calidad.

El Centro cuenta con 714 alumnos y alumnas pertenecientes, en su mayoría, a familias de nivel socioeconómico y cultural medio-bajo. Nos encontramos con el castellano como lengua vehicular. No obstante, es un centro multicultural.

PAISES DE PROCEDENCIA	PORCENTAJE
España	60,50%
Países de África	31,51 %
América Latina	2,94 %
Asia	0,56 %
Otros países de Europa	4,48 %

Nuestro Centro se caracteriza por apostar por la innovación como herramienta de mejora. La sostenibilidad, educando en la protección y el respeto del medio ambiente. Somos una escuela creativa, solidaria y participativa, donde el alumnado es el eje alrededor del cual giran todas las actuaciones, con el fin de conseguir el desarrollo integral del mismo.

La inclusión y la optimización de recursos para atender a la diversidad de todo el alumnado es fundamental para nuestro Centro. Por ello, ponemos en marcha medidas de respuesta a la inclusión en todos sus niveles, con el fin de eliminar la mayor cantidad de barreras para el alumnado y establecer medidas rigiéndonos por reconocimiento de los derechos de las niñas y niños y por los principios del diseño universal de aprendizaje (DUA).

Las características estructurales del Centro cumplen lo reflejado en el Real Decreto 132/2010, de 12 de febrero, por el que se establecen los requisitos mínimos de los centros que impartan las enseñanzas del segundo ciclo de la educación infantil, la educación primaria y la educación secundaria.

En línea general, se dispone de los espacios, instalaciones y recursos necesarios, ya que siendo un centro antiguo ha sufrido remodelaciones para adaptarse a las nuevas necesidades. Aunque en los últimos años y debido al aumento de unidades en algunos niveles, no nos permite hacer uso de la biblioteca del Centro por cuestiones organizativas.

En cuanto a los recursos humanos, el Centro cuenta con una plantilla de personal docente y no docente compuesta por:

PUESTOS	NÚMERO
Maestras/os de Educación Infantil	12
Maestras/os de Educación Primaria	21
Maestros/as de Educación Física	3
Maestros/as de Inglés	4
Maestras/os de Música	2
Maestras de Religión	3

Maestras/os de Pedagogía Terapéutica	3,5
Maestras/os de Audición y Lenguaje	2
Orientador	1
Educadora	1,5
Fisioterapeuta	1
Conserje	1
Personal de limpieza	3
Personal de cocina	4
Monitores de comedor	12

El Centro basa todas sus actuaciones en los documentos institucionales. Estos documentos son los siguientes:

DOCUMENTOS INSTITUCIONALES	
Proyecto Educativo	<ul style="list-style-type: none"> • Concreciones curriculares. • Plan de Acción Tutorial. • Plan de Atención a la Diversidad e Inclusión Educativa. • Plan de Mejora. • Normas de organización y funcionamiento. • Plan de Igualdad y Convivencia. • Proyecto Lingüístico de Centro. • Plan de Acogida. • Plan para el fomento de la lectura. • Plan de Transición de la Educación Primaria a la ESO. • Plan de Transición de Infantil a Primaria • Plan Digital. Estrategia digital. • Acciones de formación permanente del profesorado. • Proyecto de comedor escolar. • Programa de reposición y reutilización del banco de libros. • Proyecto Lingüístico de Centro (PLC)
Documentos organizativos	<ul style="list-style-type: none"> • Programación General Anual (PGA). • Plan de actuación para la mejora (PAM).

A través de las Concreciones Curriculares elaboradas por los equipos de ciclo, se establece la propuesta pedagógica de cada ciclo, ajustándose a la realidad socioeducativa del Centro.

En el centro estamos tratando de implementar un Proyecto de Investigación e Innovación educativa con el fin de transformar el uso de los patios como espacios inclusivos, dinámicos y sostenibles, como fuente de aprendizaje para el alumnado durante el tiempo de recreo.

El Proyecto Lingüístico del Centro (PLC) parte de la *Ley 4/2018, de 21 de febrero por la que se regula y promueve el Plurilingüismo* y está articulado en función del **Programa de educación plurilingüe e intercultural (PEPLI)** de acuerdo a las necesidades del contexto en el que se ubica el centro.

En la etapa de Educación Infantil encontramos las siguientes características en el PLC:

ÁREA LINGÜÍSTICA	SESIONES	PORCENTAJE
Castellano	16	61,17 %
Valenciano	6	27,05 %
Inglés	3	11,76 %

En la etapa de Educación Primaria encontramos las siguientes características en el PLC:

ÁREA LINGÜÍSTICA	MATERIAS	PORCENTAJE
Castellano	<ul style="list-style-type: none"> • Lengua castellana y literatura. • Matemáticas. • Ciencias Sociales • Ciencias Naturales • Religión • Valores • Música • Conocimiento del medio • Música y Danza • Atención Educativa • Valores Sociales y Éticos • Proyecto Interdisciplinar "Amar Almoradí" 	53,30 % (56,66 %)
Valenciano	<ul style="list-style-type: none"> • Lengua Valenciana y Literatura • Educación Física • Tutoría • Proyecto Interdisciplinar "Amar Almoradí" 	30 % (26,66 %)
Inglés	<ul style="list-style-type: none"> • Lengua extranjera: Inglés • Educación Plástica y Visual • Plástica • Proyecto Interdisciplinar "Amar Almoradí" 	16,66 %

Por último, resaltar que según los *apartados 1 y 7 del artículo 24 de la Ley 23/2018* tenemos en cuenta en todos los documentos que regulan la vida del Centro la promoción de la igualdad en la diversidad y la no discriminación de las personas LGTBI.

2. COMPOSICIÓN Y FUNCIONES DEL EQUIPO DE ORIENTACIÓN EDUCATIVA

2.1 COMPOSICIÓN DEL EQUIPO DE ORIENTACIÓN EDUCATIVA

Llorenç Ramis	Orientador Educativo
Rubén Meseguer	Maestro especialista en PT
Rubén Redondo	Maestro especialista en PT
Andrea Pont	Maestra especialista en PT
Adriana García	Maestra especialista en PT
Andrea Redondo	Maestra especialista en AL
Cristina Fernández	Maestro especialista en AL
Pilar Bernabé	Educadora Educación Especial
Mercedes Giménez	Educadora Educación Especial

2.2 FUNCIONES DEL EQUIPO DE ORIENTACIÓN EDUCATIVA

Según el artículo 6. **Decreto 72/2021 de 21 de mayo**, las funciones del equipo de orientación educativa, son las siguientes:

a) Cooperar en la planificación, la coordinación, el desarrollo y la evaluación de las actuaciones de orientación educativa y profesional y de acción tutorial, que incorporen la perspectiva de género y tengan en cuenta la diversidad de todo el alumnado.

b) Asesorar y cooperar con los equipos educativos, con las figuras de coordinación y con los órganos de gobierno, de coordinación docente y de participación del centro en:

1º. El proceso de identificación de las barreras que están presentes en el contexto escolar, familiar y sociocomunitario, así como en la planificación, el desarrollo y la evaluación de

actuaciones y programas que contribuyan a eliminarlas, poniendo especial atención en aquellos que tengan un carácter preventivo.

2º. La organización de los apoyos personales y materiales de forma que aumenten la capacidad del centro para responder de manera eficaz a la diversidad y aseguren el acceso de todo el alumnado a la orientación educativa y a las experiencias educativas comunes.

3º. La accesibilidad de los entornos y de los materiales didácticos y curriculares, incluyendo el proceso de elaboración de las programaciones didácticas, en los diferentes niveles de concreción, de acuerdo con los principios del diseño universal y la accesibilidad.

4º. La prevención y la detección temprana de las dificultades de aprendizaje, de las necesidades de apoyo y de las situaciones de desigualdad o desventaja, así como la organización y el seguimiento de las medidas que ayuden a superarlas y a compensar las situaciones y circunstancias que las producen.

5º. La planificación, el desarrollo y la evaluación de actuaciones de promoción de la igualdad y la convivencia y la intervención en los procedimientos derivados de los diferentes protocolos: absentismo, atención sanitaria, prevención de la violencia y desprotección, acogida del alumnado recién llegado o desplazado y todos aquellos que disponga la administración para favorecer la inclusión del alumnado.

6º. La planificación, el desarrollo y la evaluación de los procesos de acogida al inicio de la escolarización y de transición .

7º. La organización y el desarrollo del programa de acciones formativas del centro, los proyectos de innovación y las actuaciones de sensibilización dirigidas a los equipos educativos, al alumnado, a las familias y al entorno sociocomunitario.

c) Participar en la evaluación sociopsicopedagógica y cooperar con los equipos educativos en el diseño, desarrollo, seguimiento y evaluación de las medidas de respuesta que se deriven y de los planes de actuación personalizados, facilitando el asesoramiento y acompañamiento necesario a las familias y al alumnado, recogiendo su opinión, haciéndoles partícipes en el proceso, en la toma de decisiones y en la consecución de los objetivos planificados.

d) Colaborar con la dirección del centro en la tramitación de las medidas de respuesta educativa para la inclusión que requieran la autorización de la Administración educativa, y con esta y el profesorado, en el registro en los sistemas de gestión de los datos del alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo y de compensación de desigualdades.

e) Dar apoyo al alumnado que lo requiera mediante un acompañamiento que refuerce su ajuste

personal, el sentido de pertenencia al centro y al grupo clase y la consecución de los aprendizajes.

f) Orientar a las familias y acordar pautas que contribuyan a mejorar el desarrollo personal, intelectual, académico, social y emocional de sus hijas e hijos.

g) Participar en las sesiones de evaluación de los diferentes cursos de las etapas correspondientes.

h) Transmitir y recoger, de acuerdo con la normativa vigente, la información educativa del alumnado que requiere una respuesta personalizada, entre las diferentes estructuras de la orientación educativa y profesional, los servicios e instituciones del entorno implicadas y los servicios públicos de la administración local, autonómica o estatal.

i) Establecer y coordinar acciones conjuntas con los agentes externos y los servicios educativos, sanitarios, sociales, de infancia, culturales y laborales del entorno que contribuyan al desarrollo del plan de actividades del equipo de orientación educativa.

j) Cualquier otra que la Administración educativa determine en su ámbito de competencias.

2.3 PRINCIPIOS DE LA ORIENTACIÓN EDUCATIVA

PREVENTIVA Y PROACTIVA

- Detección de barreras y fortalezas
- Actuaciones y medidas en todos los niveles de intervención

BASADA EN EL CURRÍCULUM

- Documentos del centro
- Programaciones didácticas
- Práctica educativa

CARÁCTER SISTÉMICO

- Colaborativo y multidisciplinar
- Contextualizado
- Con perspectiva sociocomunitaria

3. ACTUACIONES DE APOYO A LAS LÍNEAS ESTRATÉGICAS DE LA ORIENTACIÓN EDUCATIVA

Según la **Orden 10/2023 de 22 de mayo**, la orientación educativa y profesional, se organiza en torno a cuatro líneas estratégicas:

- A) Apoyo al proceso de Enseñanza-aprendizaje
- B) Igualdad y convivencia y bienestar emocional
- C) Transición y acogida
- D) Orientación académica y profesional

APOYO AL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE	IGUALDAD, CONVIVENCIA Y BIENESTAR EMOCIONAL	TRANSICIÓN Y ACOGIDA	ORIENTACIÓN ACADÉMICA Y PROFESIONAL
<p>Objetivo:</p> <p>Contribuir al éxito escolar de todo el alumnado, la personalización del aprendizaje y la detección precoz de las necesidades específicas de apoyo educativo, desde los principios de calidad, igualdad de oportunidades, equidad y accesibilidad universal.</p>	<p>Objetivo:</p> <p>Contribuir al desarrollo de actitudes y competencias que promuevan la igualdad, la coeducación, la convivencia democrática y el respeto a las diferencias individuales, la prevención, la gestión y la resolución pacífica de conflictos, el bienestar emocional, la cohesión social y el sentido de pertenencia al grupo. A la vez, contribuye a que los centros</p>	<p>Objetivo:</p> <p>Garantizar, en los procesos de transición entre niveles, ciclos, etapas y modalidades de escolarización, el acompañamiento al alumnado y a las familias, el trasvase de información, la continuidad de las actuaciones educativas y la detección de las necesidades de apoyo que pueden producirse en estos momentos en que las barreras y las desigualdades se manifiestan con más frecuencia e</p>	<p>Objetivo: potenciar la madurez vocacional y la autoorientación del alumnado a lo largo de la vida, para que, a partir del autoconocimiento y de la información disponible sobre las diferentes opciones académicas, formativas y profesionales, sea competente para tomar decisiones responsables, ajustadas y libres de sesgos de género o de cualquier otro tipo.</p>

educativos sean intensidad.
entornos seguros, intensidad
saludables,
sostenibles,
democráticos y
donde todas las
personas se sientan
acogidas y valoradas
por igual.

Estas líneas están vinculadas a los diferentes planes, proyectos y programas de que dispone el centro. A su vez, cada una de ellas, conlleva un conjunto de actuaciones que se van a llevar a cabo en nuestro centro y se describen a continuación.

A- Proceso de enseñanza-aprendizaje:

- a) Identificación de las barreras del centro y del aula que limitan el acceso, la participación y el aprendizaje del alumnado.
- b) Prevención y detección precoz de las dificultades del aprendizaje y otras necesidades específicas de apoyo educativo, y adopción de las medidas oportunas tan pronto como se detecten.
- c) Organización del proceso de enseñanza-aprendizaje considerando los diferentes niveles de respuesta educativa para la inclusión recogidos en el artículo 14 del Decreto 104/2018, de 27 de julio.
- d) Desarrollo curricular para que dé respuesta a la diversidad de todo el alumnado del grupo: diseño universal de aprendizaje (DUA), programación multinivel, secuencias didácticas para el aprendizaje competencial e inclusivo (ABP, APS, tareas, etc.), estrategias que promuevan la autonomía y la autorregulación del aprendizaje, metodologías de aprendizaje personalizado (aprendizaje cooperativo, enseñanza invertida, indagación, aprendizaje experiencial, planificación centrada en la persona, etc.), organización curricular por ámbitos, talleres (competencia comunicativa, refuerzo, profundización, etc.), proyectos interdisciplinarios, entre otros.
- e) Actuaciones específicas para el desarrollo de la competencia de aprender a aprender, que contribuyan a la gestión del aprendizaje de manera autónoma y a lo largo de la vida.
- f) Actuaciones para la identificación y el desarrollo de los talentos, las fortalezas y las habilidades de todo el alumnado, teniendo en cuenta la perspectiva de género.

- g) Procesos e instrumentos de evaluación inclusiva y participativa del aprendizaje.
- h) Organización de los apoyos del centro, generales y especializados, y decisiones sobre la participación de agentes externos de apoyo.
- i) Evaluación sociopsicopedagógica y emisión del informe sociopsicopedagógico para identificar las necesidades específicas de apoyo educativo y orientar la respuesta educativa, centrándose en las barreras, las fortalezas y el perfil de apoyos.
- j) Medidas personalizadas y organización de los apoyos para el alumnado que presenta necesidades específicas de apoyo educativo.
- k) Medidas personalizadas y organización de los apoyos para el alumnado que, transitoriamente, no puede asistir al centro educativo con regularidad, por convalecencia domiciliaria u hospitalaria de larga duración, escolarización en unidades educativas terapéuticas / hospitales de día infantil y adolescente (UET/HDIA) o internamiento en residencias socioeducativas, entre otros.
- l) Plan de actuación personalizado (PAP).
- m) Organización y colaboración con el profesorado tutor en la planificación, implementación y evaluación de las actividades de acción tutorial de apoyo al proceso de enseñanza-aprendizaje para el grupo clase.
- n) Actuaciones del protocolo de coordinación de profesionales para el desarrollo de la atención precoz.
- o) Organización, colaboración y coordinación con instituciones, entidades y agentes externos que pueden contribuir a desarrollar las actuaciones de apoyo al proceso de enseñanza y aprendizaje.
- p) Otras actuaciones que, dentro de esta línea estratégica, pueda proponer la conselleria competente en materia de educación.

B- Igualdad y convivencia:

- a) Identificación de las barreras del centro y de los grupos clase que limitan el acceso, la participación y el bienestar emocional del alumnado y de la comunidad educativa.
- b) Detección precoz de situaciones de vulnerabilidad socioeducativa y cultural, desigualdad, discriminación, machismo, alteraciones de la convivencia, acoso, ciberacoso, violencia y problemas de salud mental.
- c) Prevención y detección precoz de conductas adictivas relacionadas, entre otras, con el consumo de sustancias, el uso abusivo del móvil y de las redes sociales, los videojuegos y el juego patológico.

- d) Promoción de la convivencia positiva, que implica, entre otras, el fomento de las habilidades frente a la violencia, la sensibilización y la formación de la comunidad educativa, la valoración y el respeto a todo tipo de diversidad, el conocimiento y la difusión de los derechos y deberes, el respeto a los derechos humanos y a los valores democráticos, así como la promoción del buen trato y la resolución pacífica de conflictos basada en el diálogo igualitario, la conciliación y la restauración.
- e) Acciones transversales que fomenten la igualdad entre mujeres y hombres y que contribuyan a construir roles y relaciones de género igualitarios y a erradicar los estereotipos de género, así como la violencia contra las mujeres y cualquier tipo de violencias machistas.
- f) Propuestas curriculares y de acción tutorial relacionadas con la igualdad: coeducación, educación afectiva sexual integral, diversidad sexual, de género y familiar, entre otros.
- g) Acciones y recursos orientados al reconocimiento y la visibilización de las mujeres, de su protagonismo a lo largo de la historia y de su producción en diferentes ámbitos, especialmente el social, cultural y científico, así como su legado en los contenidos educativos.
- h) Acciones y recursos orientados al reconocimiento de la relevancia que han tenido en diferentes ámbitos, especialmente el social, cultural y científico, personas de colectivos minorizados.
- i) Acciones de educación intercultural, dirigidas al reconocimiento y el respeto a la diversidad cultural y lingüística.
- j) Actuaciones de promoción de la salud, la sostenibilidad, el consumo responsable, el uso seguro y responsable de las TIC y las redes sociales, y los comportamientos viarios cívicos y seguros, entre otros.
- k) Actuaciones y actividades dirigidas a la promoción de la salud mental y al desarrollo de la competencia socioemocional, que incluye, entre otras, el sentido de pertenencia al grupo y a la comunidad, la capacidad para gestionar las emociones propias y de los otros, el autoconocimiento, la aceptación personal, la autoestima positiva, la confianza en sí mismo, la resolución de problemas personales e interpersonales, la asertividad, la conciencia social, la empatía y la resiliencia.
- l) Actuaciones y procedimientos de intervención ante situaciones que alteran la convivencia.
- m) Actuaciones de los protocolos ante situaciones de violencia y maltrato, de protección de la infancia y la adolescencia, así como otros protocolos que pueda desarrollar la conselleria competente en materia de educación dirigidos a la protección de las personas menores en el ámbito educativo.

- n) Actuaciones del protocolo de acompañamiento para garantizar el derecho a la identidad de género, la expresión de género y la intersexualidad.
- o) Actuaciones del protocolo de absentismo escolar para prevenir el abandono prematuro del sistema educativo.
- p) Actuaciones del protocolo de detección precoz, actuación y coordinación ante problemáticas relacionadas con la salud mental.
- q) Evaluación sociopsicopedagógica y emisión del informe sociopsicopedagógico del alumnado que presenta problemas graves de conducta y de salud mental.
- r) Medidas personalizadas y organización de apoyos para el alumnado que presenta problemas graves de conducta y de salud mental: programas de conducta, planes terapéuticos, planes de actuación personalizados.
- s) Medidas personalizadas y organización de apoyos para la compensación de las desigualdades.
- t) Acciones de acompañamiento y tutorización con el alumnado que se encuentra en situación de vulnerabilidad socioeducativa y con sus familias, incluyendo la información y el apoyo en la solicitud de becas y ayudas al estudio.
- u) Organización y colaboración con el profesorado tutor en la planificación, implementación y evaluación de las actividades de acción tutorial relacionadas con la igualdad, la convivencia y el bienestar emocional para el grupo clase.
- v) Creación de estructuras, formales e informales, que promuevan el desarrollo de una cultura participativa, inclusiva y abierta a la diversidad: comisión de igualdad y convivencia, estructuras de participación del alumnado y ayuda entre iguales, comisiones mixtas, estructuras de participación de familias y voluntariado, entre otros.
- w) Actuaciones comunitarias dirigidas a la apertura del centro al entorno y a la creación de redes de cooperación y solidaridad que contribuyan al desarrollo sociocomunitario.
- x) Organización, colaboración y coordinación con instituciones, entidades y agentes externos que pueden contribuir a desarrollar las actuaciones de igualdad, convivencia y bienestar emocional.
- y) Otras actuaciones que, dentro de esta línea estratégica, pueda proponer la conselleria competente en materia de educación.

C- Transición y Acogida:

- a) Identificación de barreras en el inicio de la escolarización y en los momentos de transición durante la escolarización que limiten el acceso, la participación y el aprendizaje del alumnado.

- b) Detección de necesidades específicas de apoyo educativo y necesidades de compensación de las desigualdades con anterioridad al inicio de la escolaridad, en el momento de incorporación al centro y en los procesos de transición.
- c) Actuaciones de acogida al alumnado y a las familias al inicio de la escolarización y en los momentos de transición.
- d) Actuaciones del protocolo de acogida del alumnado recién llegado o desplazado. e) Traspase de la información sobre todo el alumnado y, particularmente, de aquel que tiene necesidades específicas de apoyo educativo, necesidades de compensación de desigualdades y cualquier otra circunstancia de vulnerabilidad.
- f) Continuidad de las actuaciones educativas y planificación de la respuesta educativa en los momentos de transición entre ciclos, etapas, centros y modalidades de escolarización.
- g) Actuaciones personalizadas de transición y acogida para el alumnado que, transitoriamente, no puede asistir al centro educativo, por convalecencia domiciliaria u hospitalización de larga duración, escolarización en unidades educativas terapéuticas / hospitales de día infantil y adolescente (UET/HDIA) o internamiento en residencias socioeducativas, entre otras.
- h) Evaluación sociopsicopedagógica y emisión del informe sociopsicopedagógico al inicio de la escolaridad y en los momentos de transición del alumnado que presenta necesidades específicas de apoyo educativo.
- i) Organización y colaboración con el profesorado tutor en la planificación, implementación y evaluación de las actividades de acción tutorial relacionadas con la transición y acogida para el grupo clase.
- j) Organización, colaboración y coordinación con instituciones, entidades y agentes externos que pueden contribuir a desarrollar las actuaciones de transición y acogida. k) Otras actuaciones que, dentro de esta línea estratégica, pueda proponer la conselleria competente en materia de educación.

D- Orientación Académica y Profesional:

- a) Identificación de barreras que limiten los procesos de toma de decisiones y el acceso a las diferentes opciones académicas, formativas y profesionales.
- b) Detección de necesidades de orientación académica y profesional en las diferentes enseñanzas y grupos de alumnado.
- c) Organización de la orientación académica y profesional, con perspectiva de género, en todas las enseñanzas, etapas y niveles, incluyendo la Educación Infantil y Primaria y los centros de Educación Especial.

d) Acciones orientadas a la sensibilización contra la discriminación y los estereotipos en la generación de intereses vocacionales y en la elección de estudios y profesiones por razones de género, culturales o discapacidad, entre otras.

Programas y actuaciones por ámbitos				
Ámbito	Programas i actuaciones Programas y actuaciones	Temporalización	Metodología	Destinatarios
Apoyo al proceso de enseñanza-aprendizaje	Prevención de dificultades en la comunicación	Todo el curso	Intervención directa	1º ciclo de primaria
	Identificación de barreras que limitan el acceso, la participación y el aprendizaje a nivel de centro y de aula	Todo el curso	Asesoramiento	Todos
	Adecuación de las programaciones didácticas para dar respuesta a la diversidad de todo el alumnado (DUA, multinivel, aprendizaje cooperativo, TTI, talleres, proyectos,...)	Inicio de curso	Asesoramiento	Profesorado
	Prevención y detección temprana de dificultades de aprendizaje y adopción de medidas de respuesta	Todo el curso Atención especial en transiciones	Asesoramiento	Todos
	Evaluación inclusiva y participativa	Todo el curso	Asesoramiento	Profesorado
	Evaluación sociopsicopedagógica	Todo el curso	Técnicas de orientación	Todos
	Personalización del aprendizaje: medidas de respuesta para la inclusión	Todo curso	Asesoramiento	Todos
	Colaboración en la organización de los apoyos del centro	Todo curso	Asesoramiento	Equipo directivo
	Coordinación con otros agentes de la comunidad educativa (CAT, SSSS,...)	Todo curso	Asesoramiento	Todos
	Organización y colaboración en el PAT	Todo curso	Asesoramiento	Profesorado
	Identificación de barreras que limitan el acceso y la participación a nivel de centro y de aula	Todo el curso	Asesoramiento	Todos

Igualdad, convivencia y bienestar emocional	Detección temprana de situaciones de desventaja o desigualdad	Todo el curso Especialmente al inicio de la escolarización	Asesoramiento	Todos
	Identificación de necesidades de compensación de desigualdades	Todo el curso	Asesoramiento Evaluación SCP	Todos
	Promoción de la igualdad y convivencia positiva	Todo el curso	Asesoramiento	Todos
	Colaboración en la creación de estructuras de participación (comisión de igualdad y convivencia, ayuda entre iguales, participación de familias, voluntariado, colaboración interinstitucional,...)	Todo el curso	Asesoramiento	Todos
	Colaboración en la propuesta de actividades para el PAT con temáticas concretas (coeducación, diversidad sexual, de género y familiar, educación emocional, educación afectivo-sexual, interculturalidad, salud, uso de TIC,...)	Todo el curso	Asesoramiento sobre actividades y programas de intervención	Profesorado
	Intervención ante conductas que alteran la convivencia (aula de convivencia, tutorías personalizadas, compromiso familia-tutor,...)	Todo el curso	Asesoramiento Revisión de los documentos del centro	Todos
	Intervención para la compensación de desigualdades: medidas y actuaciones	Todo el curso	Asesoramiento: Programas Protocolos	Todos
	Intervención ante trastornos y problemas graves de conducta y de salud mental	Todo el curso	Evaluación sociopsicopedag Asesoramiento sobre medidas	Todos
	Colaboración en la organización de los apoyos para el alumnado con necesidades de compensación o problemas graves de conducta.	Todo el curso	Asesoramiento	Equipo directivo
	Información y acompañamiento a las familias en la tramitación de ayudas y becas	Todo el curso	Asesoramiento	Familias
Participación en actividades comunitarias y de cooperación	Todo el curso	Participación	Entorno	

	Colaboración en el PAT sobre acciones de igualdad y convivencia	Todo el curso	Asesoramiento	Profesorado
Transición y acogida	Identificación de barreras al inicio de la escolarización y en los momentos de transición	Antes de iniciar el curso y al final	Evaluación SCP Asesoramiento	Todos
	Prevención y detección temprana de necesidades específicas de apoyo educativo y de compensación y adopción de medidas de respuesta con anterioridad al inicio de la escolarización	Antes de iniciar la escolarización	Evaluación SCP Asesoramiento	Todos
	Evaluación SCP al inicio de la escolaridad	Antes de iniciar la escolarización	Técnicas de orientación	Todos
	Trasvase de información sobre todo el alumnado y, particularmente, de aquél con NEAE, compensación o cualquier otra circunstancia	Antes de finalizar el curso	Coordinación	IES
	Colaboración para la continuidad de las medidas de respuesta y medidas educativas adoptadas hasta ahora en el centro escolar	Antes de finalizar el curso	Coordinación	IES
	Colaboración en la acogida de alumnado y familias (intercambio de información, acompañamiento,...)	Inicio de curso	Asesoramiento Protocolo de nueva escolarización	Todos
	Colaboración en la acogida al personal de nueva incorporación en el centro	Inicio de curso	Asesoramiento Atención	Personal
	Organización, colaboración y coordinación con servicios y agentes externos al centro	Todo el curso	Organización, colaboración y coordinación	Entorno
	Colaboración en el PAT sobre acciones de transición y acogida	Todo el curso	Asesoramiento	Profesorado
Orientación académica y	Identificación de barreras que limitan los procesos de toma de decisiones y acceso a las diferentes opciones académicas y profesionales	Todo el curso Momentos de decisión	Evaluación SCP Asesoramiento	Todos
	Colaboración en acciones para el reconocimiento y la inclusión de las mujeres y su producción cultural y científica	Inicio de curso Cuando sea necesario	Asesoramiento en las programaciones didácticas	Profesorado

profesional	Colaboración en acciones de sensibilización contra la discriminación y estereotipos de cualquier clase	Todo el curso	Asesoramiento	Todos
	Detección de necesidades de orientación académica y profesional	Todo el curso	Asesoramiento individualizado	Alumnado
	Colaboración en la propuesta de actividades para el PAT sobre orientación académica y profesional	Todo el curso	Asesoramiento sobre actividades y programas de intervención	Profesorado
	Prevención del abandono escolar temprano	Todo el curso	Asesoramiento y propuesta de actuaciones	Todos
	Colaboración en actuaciones con el alumnado con NEAE y en situaciones de riesgo de abandono	Todo el curso	Asesoramiento y propuesta de actuaciones	Todos
	Colaboración en la tramitación de otras medidas de respuesta que requieren la autorización de la Administración (flexibilización, accesibilidad personalizada) y aplicación de medidas	Cuando sea necesario	Evaluación SCP Asesoramiento	Centro
	Información y acompañamiento a las familias en los procesos de orientación académica y profesional	Todo el curso	Asesoramiento individualizado	Familias
	Colaboración y coordinación con servicios y agentes externos al centro para el conocimiento de acciones relacionadas con la orientación vocacional	Todo el curso	Colaboración y coordinación	Alumnado
	Colaboración y coordinación con otros centros educativos e instituciones con ofertas formativas complementarias y para el alumnado con NEE	Tercer trimestre Cuando sea necesario	Colaboración y coordinación	Alumnado
	Colaboración en el PAT sobre acciones de orientación académica y profesional	Todo el curso	Asesoramiento	Profesorado

4. PROGRAMAS Y ACTUACIONES QUE SE DESARROLLAN DE FORMA CONJUNTA O EN COORDINACIÓN CON LA AGRUPACIÓN DE ORIENTACIÓN DE ZONA

Las agrupaciones de zona están constituidas por el conjunto del profesorado de la especialidad de Orientación Educativa, en el caso de nuestro centro, somos la agrupación de zona n.º 7.

Los integrantes de la agrupación nos reunimos de forma sistemática los viernes en horario de mañana, a excepción de aquellos que existe coordinación territorial de orientación, que también se realiza los viernes mañana y que organizan las unidades especializadas de orientación.

El objetivo de estas coordinaciones es el establecer líneas y criterios de actuación conjuntos, considerando las peculiaridades de cada centro y las características del contexto sociocomunitario.

Las actuaciones que desde la agrupación de orientación de zona vamos a llevar a cabo son las siguientes:

PROGRAMAS Y ACTUACIONES

- Toma de decisiones sobre criterios comunes de funcionamiento en la agrupación.
- Acompañamiento al personal de orientación, especialmente al de nueva incorporación.
- Asesoramiento colaborativo sobre procedimientos de actuación y pruebas de evaluación sociopsicopedagógica.
- Análisis y valoración conjunta de casos con necesidades de carácter complejo y toma de decisiones sobre las medidas y los apoyos más adecuados para darles respuesta.
- Detección e identificación previa a la escolarización de las necesidades específicas de apoyo educativo y cooperación con los consejos escolares municipales o las comisiones técnicas correspondientes en la identificación de las necesidades de compensación de desigualdades.
- Planificación y coordinación, en el marco de los planes y procesos de transición entre etapas y modalidades de escolarización, la orientación educativa y profesional, el acompañamiento de todo el alumnado y de las familias y el trasvase de información del alumnado que requiere una respuesta educativa personalizada (actividades de autoconocimiento).
- Proporcionar asesoramiento al personal docente especialista (PT y AL) de la agrupación de zona.
- Protocolos de coordinación conjuntos con la USMIA, Servicios sociales municipales y/u otros.
- Elaboración de materiales conjuntos de agrupación.
- Proyectos de innovación sociocomunitarios.
- Actualización de recursos de la zona (centros con aula específica, gabinetes y centros de reeducación psicopedagógica y del lenguaje, centros de atención temprana...).
- Establecimiento de criterios para programas de enseñanza intensiva de las lenguas vehiculares y hacer un banco de recursos.

- Actuaciones de promoción de la convivencia y resolución pacífica de conflictos y hacer banco de recursos.

5. ESTRATEGIAS DE COORDINACIÓN.

Para la puesta en marcha y desarrollo de las líneas de actuación descritas anteriormente, se llevan a cabo distintas coordinaciones, tanto de forma interna como externa.

Las coordinaciones, favorecen las relaciones del centro dentro y fuera del mismo, facilitando los procesos y la consecución de objetivos a trabajar en cada línea estratégica. Por otro lado, mejora el trabajo de los miembros de la comunidad educativa, ya que hace partícipe a todos los agentes educativos implicados y al entorno de diferentes maneras y ofrece beneficios para todos.

COORDINACIONES	TEMPORALIZACIÓN
INTERNAS	
Órganos de gobierno del centro (Equipo Directivo, Claustro de profesores)	Mensual o quincenal, según necesidades.
Órganos de coordinación docente (Comisión de Coordinación Pedagógica, Equipos de ciclo...)	Mensual.
Tutores, profesorado especialista, equipos docentes	Durante todo el curso el curso escolar, según necesidades.
Coordinador de igualdad y convivencia, Coordinador de formación	Durante todo el curso el curso escolar, según necesidades.
Otros coordinadores	Durante todo el curso el curso escolar, según necesidades.
Equipo de orientación educativa	Semanalmente
Coordinaciones familiares.	Durante todo el curso el curso escolar, según necesidades.

COORDINACIONES EXTERNAS	TEMPORALIZACIÓN
Agrupaciones de zona	Mensual o quincenal, según necesidades.
Coordinadora Territorial	Mensual.
CEE (Centro de recursos)	Durante todo el curso escolar, según necesidades.
Otras: CAT, Servicios sanitarios, Servicios Sociales, Centros de intervención psicopedagógica y del lenguaje, Centros de intervención familiar.	Durante todo el curso escolar, según necesidades.
UEO	Durante todo el curso escolar, según necesidades.
Con otros agentes externos que intervienen con nuestro alumnado (profesores particulares, monitores de actividades extraescolares...).	Durante todo el curso escolar, según necesidades.

6. INDICADORES DEL PROCESO DE EVALUACIÓN Y REFLEXIÓN DEL PLAN DE ACTIVIDADES Y PARA LA ELABORACIÓN DE LA MEMORIA ANUAL.

Presentación al equipo directivo y posteriormente en reunión con la Comisión de Coordinación Pedagógica para su exposición. Establecimiento de los criterios para su seguimiento y evaluación:

Criterios:

- Cumplimiento de los diferentes apartados.
- Participación de los distintos agentes en las actuaciones y programas.
- Adecuación de la temporalización a las necesidades y características del centro.
- Adecuación de las actuaciones y programas a las necesidades y barreras del centro.
- Nivel de satisfacción de los distintos agentes a quien va dirigido este plan.

Temporalización del seguimiento del plan:

- Trimestralmente en el centro junto con el resto de evaluaciones.
- Elaboración de una memoria con propuestas de mejora a final de curso

AUTOEVALUACIÓN POR PARTE DEL EQUIPO DE ORIENTACIÓN EDUCATIVA

La siguiente escala tiene como finalidad, que los profesionales que formamos parte del Equipo de Orientación Educativa, valoremos el desempeño de nuestras funciones y así poder plantearnos mejorar nuestras intervenciones de cara a futuros cursos.

1 (No iniciado) 2 (Iniciado) 3 (Avanzado pero no conseguido) 4 (Conseguido)

Nº	ITEMS	1	2	3	4
1	Hemos realizado un Plan de Actividades pensando en las características del centro, las necesidades del mismo y la situación sanitaria actual.				
2	Se ha entregado el Plan de Actividades al Equipo Directivo.				
3	Se ha explicado el Plan de Actividades a la CCP/Claustro.				
4	Se ha asesorado y colaborado en la tramitación de becas MEC alumnos NEAE.				
5	Se ha explicado en CCP (y si ha hecho falta al Claustro) el orden a seguir para la aplicación de las diferentes medidas de atención a la diversidad en el centro, explicando lo que es susceptible de orientación y lo que es susceptible de evaluación sociopsicopedagógica (niveles del Decreto de Inclusión y del PAM).				
6	Se ha informado en CCP el procedimiento adecuado a seguir para solicitar una evaluación sociopsicopedagógica.				
7	Se ha dado respuesta a las solicitudes de evaluación sociopsicopedagógica realizadas.				
8	Se han dado respuesta a las solicitudes de determinación de las necesidades de compensación de desigualdades en el centro.				
9	Se ha dado respuesta a las solicitudes por incorporación tardía al sistema educativo/desconocimiento del idioma.				
10	Se ha dado respuesta a las solicitudes/demandas de información de servicios externos (USMIA, Centro Base, Servicios Sociales,...)				
11	Se han realizado las revisiones y actualizaciones de los informes sociopsicopedagógicos prescriptivos (por				

- evolución en las NEAE, por cambio de etapa,...)
- 12 En cada evaluación sociopsicopedagógica se ha aplicado el procedimiento a seguir (observación en diferentes momentos escolares, entrevista/s con el equipo docente y entrevista/s con la familia, cumplimentación de los diferentes anexos, entrevistas agentes externos...)
 - 13 En cada evaluación sociopsicopedagógica se ha informado previamente a los padres o tutores legales, firmando el acta de información a padres.
 - 14 Se ha informado/orientado a la familia del alumno/a siempre al finalizar cada evaluación sociopsicopedagógica (resultados de la evaluación, toma de decisiones que se derivan de ella y orientaciones para la familia para la mejora/potenciar el desarrollo).
 - 15 Se ha seguido siempre la legislación y los criterios acordados en la CCP y en el EOE en relación a la evaluación sociopsicopedagógica (diagnóstico, toma de decisiones...).
 - 16 Se ha colaborado/asesorado en la elaboración del PAP, ACIS para el alumnado con NEAE...
 - 17 Se ha revisado a principio de curso y ofrecido orientación para la atención educativa de los casos más prioritarios del centro con NEAE (sobre todo a los casos de NEE).
 - 18 Se ha colaborado a principio de curso en la priorización de la atención educativa del alumnado a cargo de los profesionales de apoyo a la inclusión.
 - 19 Nos hemos coordinado, sistemáticamente, con los especialistas que atienden al alumnado con NEAE, para el seguimiento de los apoyos, organización,...
 - 20 Hemos informado en CCP con anterioridad sobre los plazos para las solicitudes que pueden interesar al centro por responder a las necesidades del alumnado, así como los requisitos de cada una de ellas (becas MEC NEAE, material de apoyo NEE, solicitud de recursos complementarios, permanencias extraordinarias, etc.).
 - 21 Nos hemos coordinado con el Equipo Directivo siempre que ha resultado necesario.
 - 22 Ha habido una comunicación fluida y de apoyo mutuo con el Equipo Directivo.
 - 23 Se ha asesorado al Equipo docente y E. Directivo en

	cuanto a programas/talleres... preventivos en relación a la atención a la diversidad (de cara a su inclusión en el PAM).
24	Se ha participado activamente en todas las sesiones de evaluación, asesorando al profesorado en la toma de decisiones (ACIS, Adaptaciones del alumnado con NEAE; promoción de los mismos...)
25	Se ha respondido a las demandas de los/las tutores/as del centro en relación al Plan de Acción Tutorial para favorecer la convivencia y la cohesión grupal.
26	Nos hemos coordinado con los profesionales del centro en relación a la Convivencia en el mismo (prevención e intervención): Coordinador/a de Igualdad y Convivencia.
27	El Equipo ha respondido a las necesidades de orientación de los/las maestros/as del centro en cuanto a la elaboración de programas de prevención e intervención para la modificación de conducta.
28	Se ha respondido a las necesidades de orientación de las familias del centro en cuanto a la elaboración de programas de prevención e intervención para la modificación de conducta.
29	El Equipo nos hemos coordinado con los servicios externos: USMIA, S.Sociales, ONCE, etc., según las necesidades del alumnado.
31	Hemos, el EOE, respondido a las solicitudes de orientación de los/las tutores/as o equipos docentes asesorando y colaborando con orientaciones y pautas de actuación (PAP, alumno/a para la que solicitan orientación).
32	Hemos utilizado siempre los protocolos acordados en la legislación vigente en el caso de derivación a USMIA y/o Neuropediatría (Orden conjunta de 11 de diciembre de 2017).
36	Nos hemos coordinado con la Trabajadora Social de la UEO siempre que ha resultado necesario.
37	Se ha respondido a todas las solicitudes de orientación de las familias.
38	Hemos participado en las reuniones grupales informativas para las familias para orientación al inicio de la escolaridad (adaptación, convivencia,...)

- 38 Hemos participado activamente en el Equipo de Transición entre EI y EP.
- 40 Hemos participado activamente en el Equipo de Transición entre EP-Secundaria, asesorando al profesorado en la toma de decisiones.
- 41 Se ha asesorado a los profesionales del centro, en relación a las necesidades de compensación de desigualdades del alumnado (medidas ordinarias).
- 42 Hemos asesorado sobre las altas y las bajas de atención de recursos especializados (nivel 4).
- 43 Hemos realizado la memoria del EOE, concretando las propuestas de mejoras más importantes de cara al siguiente curso.
- 44 Se ha entregado la memoria del EOE al Equipo Directivo, explicándoles estas propuestas y sentando las bases de la mejora en el siguiente curso.

ANEXO 7

MATERIALES NO MODULADOS PARA EL ALUMNADO QUE REQUIERA SISTEMAS DE COMUNICACIÓN AUMENTATIVOS Y/O ALTERNATIVOS



MATERIALES NO
MODULADOS
PARA EL
ALUMNADO QUE
REQUIERA SCAA

2023-2024



COLEGIO PÚBLICO
CANALES Y
MARTÍNEZ

En el Centro hay una alumna en la etapa de educación primaria que presenta una **hipoacusia neurosensorial severa y profunda**.

El curso pasado Conselleria dotó al Centro de un equipo de ampliación-estimulación auditiva individual, a través de un sistema de transmisión a distancia.

Con un sistema FM, el docente utiliza un micrófono que capta su voz y le envía a la alumna a través del transmisor hasta el receptor, situado en los audífonos o en el procesador de la alumna.

El receptor dispone de dos emisores de luz que permiten controlar permanentemente el proceso de transmisión-recepción. Es un circuito cerrado que permite controlar la sensibilidad del micrófono del auricular. Este se adecúa automáticamente cuando el transmisor actúa, reduciendo al mínimo las distorsiones causadas por el sonido ambiente y reajustándose de forma automática. El micrófono incorporado puede usarse como amplificador independiente. El receptor puede funcionar mediante auriculares, conexión directa con audífonos, circuito cerrado y placa de inducción. Los botones de funcionamiento están escondidos por una tapa para evitar accidentes y desajustes de sonido. El transmisor lleva incorporado un micrófono con posibilidad de utilizar otro por separado. Posibilidad de ajuste del micrófono al volumen deseado, con control director en el receptor.

ANEXO 8

PLAN DE ACTUACIÓN PARA LA MEJORA

CURSO 2023/2024

PLAN DE ACTUACIÓN PARA LA MEJORA (PAM)

2023-2024



COLEGIO PÚBLICO
CANALES Y
MARTÍNEZ

ACTUACIONES PLAN DE MEJORA 2023/2024 CEIP CANALES Y MARTÍNEZ

PLAN/PROGRAMA	CONCRECIÓN CURRICULAR		
ACTUACIÓN	FINALIDAD	DESCRIPCIÓN	DIRIGIDO ETAPA/CICLO/CURSO
<p>Uso de metodologías y estrategias didácticas que favorezcan el aprendizaje interactivo.</p>	<p>Fomentar y consolidar el uso de la metodología de grupos interactivos con el fin de trabajar las habilidades sociales, la convivencia, el trabajo en equipo y las responsabilidades del alumnado y familias.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Implantar línea metodológica común desde Infantil a Primaria (Grupos interactivos) en 2 sesiones mensuales en las áreas de matemáticas y lengua. • Formación en claustros pedagógicos trimestrales, PAF y comisión de trabajo mensual. 	<ul style="list-style-type: none"> - Educación Infantil. - Educación Primaria.
<p>Uso de metodologías y estrategias didácticas que favorezcan el aprendizaje experiencial y manipulativo.</p>	<p>Fomentar el empleo de metodologías y estrategias didácticas que favorezcan el aprendizaje experiencial y manipulativo en la etapa de infantil.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Implantar la metodología de propuestas de trabajo en Infantil como metodología común para toda la etapa en una sesión diaria de manera interdisciplinar. • Diseñar y estructurar el aula en ambientes de aprendizaje. • Formación en claustros pedagógicos trimestrales, PAF y comisión de trabajo mensual. 	<ul style="list-style-type: none"> - Educación Infantil.
<p>Docencia compartida</p>	<p>Fomentar prácticas educativas eficientes para todo el alumnado en el aula, así como también el aprendizaje profesional y el desarrollo de los docentes implicados en esta metodología.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Coordinación de dos maestros/as para programar una sesión semanal (metodología, actividades, etc.) en el área de Valenciano. • Subida de píldoras formativas digitales a la plataforma One Drive para profundizar en la práctica de esta metodología. 	<ul style="list-style-type: none"> - Educación Infantil - Educación Primaria

Implementación de instrumentos de evaluación competencial	Implementar una evaluación competencial dentro del marco normativo actual a través de diferentes instrumentos.	<ul style="list-style-type: none"> • Reflexión, diseño y elaboración de diversos instrumentos de evaluación competencial de manera consensuada en equipos de ciclo y Claustros de manera trimestral. 	<ul style="list-style-type: none"> - Educación Infantil - Educación Primaria
--	--	---	--

PLAN/PROGRAMA	PROYECTO LINGÜÍSTICO DE CENTRO		
ACTUACIÓN	FINALIDAD	DESCRIPCIÓN	DIRIGIDO ETAPA/CICLO/CURSO
Actuaciones relacionadas con el Proyecto Lingüístico y la mejora de la competencia lingüística del alumnado.	Adecuar las características del PLC a la normativa vigente. Establecer espacios y momentos donde el alumnado trabaje la competencia lingüística.	<ul style="list-style-type: none"> • Ubicación de cartelería en los tres idiomas que se aprenden en el centro para la señalización de normas e instrucciones de juegos en los patios o señalización de dependencias del centro a través de la comisión de patios. • Aplicar el nuevo enfoque comunicativo a través del trabajo mensual de la comisión de TILC basándose en el diseño y programación del área de Valenciano utilizando recursos y estrategias acordes al Marco Común Europeo de Referencia de la Lenguas. • Implementar actividades complementarias (películas, obras de teatro, performance...) en los tres idiomas en la semana cultural. • Implementar actuaciones relacionadas con el programa Erasmus+ del centro (movilidades de alumnado y profesorado) especificadas en el proyecto KA122-SCH y coordinadas por la comisión Erasmus+. 	<ul style="list-style-type: none"> - Educación Infantil - Educación Primaria

PLAN/PROGRAMA	MEDIDAS PARA EL FOMENTO DE LA LECTURA		
ACTUACIÓN	FINALIDAD	DESCRIPCIÓN	DIRIGIDO ETAPA/CICLO/CURSO
<p>Actuaciones para la mejora de la comprensión lectora y el fomento del hábito lector. Tratamiento interdisciplinario de la lectura en las diferentes áreas.</p>	<p>Utilización de espacios y momentos que fomenten el hábito lector en el alumnado partiendo del interés y gusto del mismo. Trabajar la comprensión lectora desde la lectura.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Finalizar, organizar e inventariar los rincones de biblioteca de Centro coordinado por la comisión de animación lectora y con la colaboración de los equipos de ciclo durante el curso escolar. • Implementar el servicio de préstamo de libros para el alumnado en la biblioteca de Centro a través de los tutores. • Realizar la presentación de libro por parte de un autor en la celebración de la semana cultural. • Optimizar el funcionamiento del proyecto de apadrinamiento lector estableciendo como padrinos/madrinas los grupos de 5º y 6º de Primaria y ahijados/as los grupos de Infantil 5 años y 1º de Primaria realizando dos sesiones trimestrales. • Comenzar con las actuaciones de la semana de animación lectora y cultural en octubre a través de la temática "Somos Europa" donde se trabajen diferentes obras literarias de autores europeos (1 por nivel y curso) que impregnen las diferentes áreas del currículo en cada uno de los niveles de la etapa de Infantil y Primaria. 	<ul style="list-style-type: none"> - Educación Infantil - Educación Primaria

PLAN/PROGRAMA	MEDIDAS PARA EL FOMENTO DE LA IGUALDAD Y LA CONVIVENCIA		
ACTUACIÓN	FINALIDAD	DESCRIPCIÓN	DIRIGIDO ETAPA/CICLO/CURSO
Planificación y desarrollo de actuaciones específicas para el fomento de la coeducación.	Fomentar la coeducación en el ámbito educativo a través de diferentes actuaciones.	<ul style="list-style-type: none"> Realizar actividades coeducativas en colaboración con la Concejalía de Igualdad del Ayuntamiento de Almoradí a través de la celebración del día contra la violencia de género o el día de la mujer, coordinadas a través de la comisión de igualdad y convivencia del centro. Concienciar al alumnado de la importancia de la igualdad de género, el respeto mutuo y la no discriminación desde una edad temprana a través de campañas, charlas trimestrales... y sesiones de tutoría. 	<ul style="list-style-type: none"> - Educación Infantil. - Educación Primaria.
Patios Inclusivos dinámicos y sostenibles.	Crear espacios de aprendizaje en los patios durante el tiempo de recreo, mejorar la convivencia, generar oportunidades de juego para todo el alumnado, independientemente de sus características (edad, sexo, etc.), fomentando así la inclusión. Fomentar la actividad física, el deporte y la salud en tiempo de recreo. Contribuir al desarrollo de los objetivos de la agenda 2030.	<ul style="list-style-type: none"> Optimizar las actuaciones del proyecto de innovación de patios inclusivos, dinámicos y sostenibles para mejorar la convivencia, rediseñando juegos y espacios que den respuesta a todo el alumnado, estableciendo e intensificando las normas y la vigilancia de los mismos, coordinado por la comisión de PIIE y puesto en marcha por el claustro y el alumnado a partir de octubre. 	<ul style="list-style-type: none"> - Educación Infantil - Educación Primaria
Actuaciones para el fomento de la convivencia y mediación escolar.	Generar espacios, recursos y dotar de herramientas al alumnado y profesorado que	<ul style="list-style-type: none"> Consolidar el funcionamiento del Consejo de alumnos como herramienta de participación del alumnado a través de la puesta en marcha de iniciativas en las que el mismo tenga un papel relevante tales como organización de la carrera solidaria de diciembre o jornadas de deporte inclusivo en mayo de 2024. 	<ul style="list-style-type: none"> - Educación Primaria. - Educación Infantil.

	<p>fomenten la convivencia.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Dar a conocer al alumnado, docentes y familias las normas de convivencia y las medidas correctoras en la reunión de familias de inicio de curso por parte de los tutores/as, a través de infografías y publicación en la página web del centro por parte de la comisión de igualdad y convivencia. • Establecer un programa de modificación de conducta a nivel de centro diseñado por el Equipo de Orientación y elaborado conjuntamente con la Comisión de Igualdad y Convivencia del centro. • Implementar el cuaderno de registro de conductas en las aulas de todos los niveles y etapas para llevar un correcto seguimiento de la convivencia en el centro y prevenir conflictos del alumnado. 	
<p>Implementar Programa de Inteligencia emocional</p>	<p>Implementar un programa de inteligencia emocional que permita dotar de herramientas al alumno para reducir los conflictos con sus iguales y consigo mismo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Implementar programa de inteligencia emocional con el alumnado de manera interdisciplinar a través de dos sesiones de proyecto interdisciplinar semanal. 	<ul style="list-style-type: none"> - Educación Primaria - Educación Infantil.

PLAN/PROGRAMA	MEDIDAS DE RESPUESTA EDUCATIVA PARA LA INCLUSIÓN		
ACTUACIÓN	FINALIDAD	DESCRIPCIÓN	DIRIGIDO ETAPA/CICLO/CURSO
Actuaciones con el alumnado en riesgo de exclusión social.	Favorecer el éxito y la integración del alumnado en la vida escolar del centro y evitar el abandono escolar.	<ul style="list-style-type: none"> Optimizar la puesta en marcha de Protocolo de absentismo estableciendo mecanismos de control de cada una de las fases (registro de faltas en Ítaca, comunicación a las familias de faltas...) e informando al profesorado de las actuaciones a realizar en cada una de ellas a través las reuniones de ciclo y claustro de manera trimestral. 	<ul style="list-style-type: none"> - Educación Infantil - Educación Primaria
Participación de las familias, voluntariado y otras entidades en la atención educativa	Contar con la colaboración en el proceso de E-A de las familias y otras entidades.	<ul style="list-style-type: none"> Implementar actividades en el aula que cuenten con la participación de las familias a través de grupos interactivos, cuentacuentos, teatros...y creando un grupo de familias colaboradoras en el centro en el primer trimestre que puedan acceder a las mismas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Educación Primaria. - Educación Infantil.
Establecer medidas para el alumnado recién llegado para optimizar el periodo de acogida y dominar la lengua vehicular.	Establecer medidas con el alumnado recién llegado con el fin de dar una respuesta inclusiva y equitativa para optimizar el periodo de acogida y que el alumno domine la lengua vehicular que le facilite el aprendizaje y la comunicación.	<ul style="list-style-type: none"> Optimizar el desarrollo del Programa de Enseñanza Intensiva de la Lenguas como mejora del aprendizaje de la lengua vehicular del Centro y lengua cooficial de la Comunidad Valenciana incrementando el control de la evaluación del nivel de competencia lingüística del alumnado recién llegado a través de la COCOPE y diseñando un programa basado en diferentes niveles de aprendizaje. 	<ul style="list-style-type: none"> - Educación Primaria.
Intensificar la aplicación de los principios DUA como estrategia didáctica para el diseño de situaciones de aprendizaje que den respuesta a la inclusión.	Mejorar la implementación de medidas para la atención a la diversidad y la inclusión educativa dentro del proceso de E-A con el fin de dar una mejor respuesta a todo el alumnado.	<ul style="list-style-type: none"> Intensificar la aplicación de los principios DUA como estrategia didáctica para el diseño de situaciones de aprendizaje que den respuesta a la inclusión a través del asesoramiento del Equipo de orientación y la formación e información en ciclos y claustros. 	<ul style="list-style-type: none"> - Educación Infantil. - Educación Primaria.

<p>Dotar de herramientas al profesorado para implementar medidas de respuesta a la inclusión en el aula.</p>	<p>Mejorar la respuesta educativa y el rendimiento académico del alumnado independientemente de sus características o peculiaridades.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Intensificar las reuniones de coordinación entre el equipo de orientación, tutores y especialistas para recibir asesoramiento en cuanto a medidas de respuesta a la inclusión, estableciendo una reunión mensual para cada uno de los niveles o ciclos. • Poner en conocimiento de todo el Claustro las necesidades del alumnado ACNEAE de todo el Centro e informar de las herramientas necesarias para eliminar sus barreras en espacios y tiempos comunes a través del asesoramiento del Equipo de Orientación y las reuniones de Claustro, Ciclo o COCOPE. • Sensibilizar al Claustro en detección de barreras de acceso, participación y aprendizaje del alumnado con el fin de establecer medidas de nivel II y III que eliminen o mejoren dichas barreras y les permitan individualizar la enseñanza lo máximo posible con el asesoramiento del Equipo de orientación y la información o formación a través de Claustros o ciclos. 	<ul style="list-style-type: none"> - Educación Infantil. - Educación Primaria.
---	---	---	--

PLAN/PROGRAMA	ACTUACIONES DE ORIENTACIÓN ACADÉMICA Y PROFESIONAL		
ACTUACIÓN	FINALIDAD	DESCRIPCIÓN	DIRIGIDO ETAPA/CICLO/CURSO
Favorecer la coordinación y la transición entre etapas y ciclos.	Llevar a cabo una transición entre etapas y ciclos adaptada a las características y necesidades del alumnado, teniendo en cuenta las peculiaridades de las etapas y los ciclos.	<ul style="list-style-type: none"> • Intensificar las reuniones de transición entre Infantil y Primaria, estableciendo dos reuniones al inicio de curso, una de manera trimestral y dos finales como mínimo. • Implementar reuniones trimestrales interciclos para unificar criterios de trabajo con el alumnado que le faciliten la adaptación y la transición entre niveles y ciclos. • Incrementar actuaciones de transición entre etapas como la experimentación de sesiones de Primaria y disfrute de momentos de patio del alumnado de infantil que pasa a Primaria y actualizar las medidas en el Plan de Transición reflejando las mismas. 	- Educación Primaria. - Educación Infantil.
Establecer banco de recursos para llevar a cabo actuaciones dentro del aula que trabajen la orientación académica y profesional del alumnado.	Mejorar la orientación académica y profesional del alumnado.	<ul style="list-style-type: none"> • Establecer banco de recursos en la plataforma One Drive para llevar a cabo actuaciones dentro del aula que trabajen la orientación académica y profesional del alumnado. (Entrevistas, encuestas...). 	- 3º Ciclo Educación Primaria.
Trabajo del autoconocimiento en el aula.	Permitir al alumnado conocerse a si mismo con el fin de poder orientar su vida académica y profesional.	<ul style="list-style-type: none"> • Trabajar el autoconocimiento para conocer los intereses, capacidades, preferencias personales, conocimiento de distintas profesiones del alumnado con el fin de orientarles académicamente y profesionalmente a través de la acción tutorial en sesiones de tutoría o de manera transversal. 	- Educación Primaria.
Concienciar sobre el uso responsable de las TIC en el alumnado de 3º ciclo	Concienciar y dotar de herramientas al alumnado de tercer ciclo de Primaria para hacer un uso responsable de las TIC.	<ul style="list-style-type: none"> • Implementar 1 sesión del taller de uso responsable de las TIC en el tercer ciclo impartida por el orientador en el segundo trimestre con la finalidad de concienciar al alumnado sobre las herramientas y las funcionalidades de las mismas así como los peligros que conlleva. 	- 3º Ciclo Educación Primaria.

PLAN/PROGRAMA	MEDIDAS RELACIONADAS CON LA ACCIÓN TUTORIAL		
ACTUACIÓN	FINALIDAD	DESCRIPCIÓN	DIRIGIDO ETAPA/CICLO/CURSO
Utilización de sociogramas	Analizar las interacciones de los alumnos y alumnas con el fin de aplicar actuaciones concretas relacionadas con diversas temáticas.	<ul style="list-style-type: none"> Elaborar sociogramas en todos los niveles educativos por parte del tutor/a durante el primer trimestre del curso. 	<ul style="list-style-type: none"> Educación Infantil Educación Primaria
Revisión del PAT y elaboración de medidas de acción tutorial.	Llevar a cabo una transición entre etapas y ciclos adaptada a las características y necesidades del alumnado, teniendo en cuenta las peculiaridades de las etapas y los ciclos.	<ul style="list-style-type: none"> Revisar el Plan de Acción Tutorial y establecer nuevas medidas comunes relacionadas con la acción tutorial que engloben las líneas estratégicas de igualdad y convivencia, acogida, enseñanza-aprendizaje, orientación académica y profesional a través de la COCOPE, los ciclos y Claustros. 	<ul style="list-style-type: none"> Educación Primaria. Educación Infantil.
Implementar actividades en la acción tutorial dentro de la línea estratégica de Igualdad y convivencia.	Mejorar el desarrollo de la coeducación y la convivencia en el aula a través de la acción tutorial.	<ul style="list-style-type: none"> Introducir la realización de dinámicas de cohesión de grupo, habilidades sociales y resolución de conflictos en todos los grupos a través de la tutoría, asesorados por el equipo de orientación. Fomentar el vocabulario no sexista en el diseño, preparación y el desarrollo de las actuaciones o actividades de centro, ciclo o aula y establecer mecanismos para la detección de indicadores de violencia de género a nivel de centro, con el asesoramiento del equipo de orientación. 	<ul style="list-style-type: none"> Educación Primaria. Educación Infantil.
Desarrollo de la competencia digital desde todas las áreas.	Que el alumnado adquiera la competencia digital desde todas las áreas.	<ul style="list-style-type: none"> Introducir, secuenciar y graduar actuaciones dentro del PAT para el desarrollo de la competencia digital en el alumnado que le permita llegar a adquirir desde todas las áreas el perfil de salida, diseñando un documento que recoja los elementos curriculares relacionados con la misma y la temporalización para su desarrollo a lo largo de las etapas de Infantil y Primaria. 	<ul style="list-style-type: none"> Educación Primaria. Educación Infantil.

Implementar actuaciones del Proyecto de inteligencia emocional.	Que el alumnado adquiriera herramientas para gestionar las emociones y le dote de habilidades sociales y resolución de conflictos.	<ul style="list-style-type: none">• Secuenciar y temporalizar las actuaciones del programa de inteligencia emocional como medidas a llevar a cabo dentro del PAT, observando, asesorando y supervisando su implementación en el aula por parte del equipo de orientación.	- Educación Primaria. - Educación Infantil.
--	--	---	--

PLAN/PROGRAMA	MEDIDAS DE GOBIERNO Y COORDINACIÓN		
ACTUACIÓN	FINALIDAD	DESCRIPCIÓN	DIRIGIDO ETAPA/CICLO/CURSO
Actuaciones que favorecen la coordinación entre etapas, ciclos y niveles educativos.	Llevar a cabo una coordinación entre etapas, ciclos y niveles adaptada a las características y necesidades del alumnado, teniendo en cuenta las peculiaridades en cada caso.	<ul style="list-style-type: none"> • Creación de diferentes comisiones de trabajo que coordinen la implementación de actuaciones para la transformación metodológica en el centro, diseñando y coordinando la elaboración de sesiones, materiales, concreciones curriculares, metodologías... de cada una de las temáticas de las mismas. (Grupos Interactivos, TILC, ABP, Erasmus+, PIIE, PEAFS...). 	<ul style="list-style-type: none"> - Educación Primaria. - Educación Infantil.
Considerar el libro de texto como un recurso más para la enseñanza-aprendizaje.	Mejorar la aplicación de metodologías activas como el ABP o TILC para mejorar los resultados académicos.	<ul style="list-style-type: none"> • Poner de manifiesto a través de la reflexión en claustros, COCOPE y ciclos la necesidad de utilizar el libro de texto como un recurso más para la enseñanza a través del diseño y programación de situaciones de aprendizaje en las diferentes áreas. • Cumplir los acuerdos de Claustro para trabajar sin libro de texto con el área de Valenciano y elaborar material propio en la etapa de Primaria a través de las comisiones de trabajo realizadas de manera mensual. • Formar al Claustro de manera práctica en la metodología ABP Y diseñar y programar material curricular propio para el curso siguiente prescindir del libro como recurso principal en el área de Conocimiento del Medio. 	<ul style="list-style-type: none"> - Educación Primaria. - Educación Infantil.
Revisión de Planes y Proyectos del Centro y elaboración de medidas de actuación para cada uno de ellos.	Revisar los Planes y Proyectos del Centro con el fin de favorecer el cumplimiento de los objetivos definidos en el PEC y las líneas de actuación del PAM y establecer medidas para cada uno de ellos	<ul style="list-style-type: none"> • Revisar los Planes o Proyectos de Centro necesarios para cumplir con los objetivos del PEC y las líneas de actuación del PAM. • Fijar indicadores que permitan evaluar el grado de cumplimiento de los objetivos y el impacto que tienen en el rendimiento del alumnado con el fin de una mejora continua de los propios planes o programas. • Diseñar y elaborar medidas de actuación sobre cada uno de los planes o programas consensuadas en COCOPE, ciclos y Claustros que permitan concretar las actuaciones a llevar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Educación Primaria. - Educación Infantil.

	para el curso académico con el fin de reducir la burocracia y concretar las actuaciones.		
Optimización del programa de actividades complementarias y extraescolares	Prever las actividades complementarias con mayor tiempo de antelación para una correcta organización por parte del profesorado.	<ul style="list-style-type: none"> • Anticipación y previsión de la realización de actividades complementarias y extraescolares por parte del centro y el ayuntamiento para que el profesorado pueda planificar y diseñar las actuaciones con éxito. 	<ul style="list-style-type: none"> - Educación Infantil - Educación Primaria
Simplificación de documentos curriculares de centro	Trabajar con documentos prácticos, flexibles y abiertos para el profesorado.	<ul style="list-style-type: none"> • Simplificar y concretar el documento de trabajo sobre las propuestas pedagógicas de ciclo para que sea práctico para el docente a través del equipo directivo. 	<ul style="list-style-type: none"> - Educación Infantil - Educación Primaria

PLAN/PROGRAMA	PLAN DIGITAL DE CENTRO		
ACTUACIÓN	FINALIDAD	DESCRIPCIÓN	DIRIGIDO ETAPA/CICLO/CURSO
<p>Actuaciones para actualizar y transformar el centro en un Centro Digital Colaborativo.</p>	<p>Implementar diferentes actuaciones que transformen digitalmente el Centro, dotando de herramientas digitales al profesorado, familias y alumnado para conseguir un nuevo modelo educativo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Crear un protocolo de detección de necesidades de formación en lo relativo a las tecnologías digitales para el profesorado estableciendo un cuestionario online en la plataforma digital del centro y remitiendo al profesorado al inicio de curso. • Crear un plan de formación e información a las familias sobre el plan de comunicación del centro a través de los canales oficiales Webfamilia y web del centro, reflejándolo en las NOF del centro. • Crear un protocolo de trabajo para utilizar la página web del centro (PortalEdu) a través de las diferentes tareas de creación, subida del contenido de la página web, mantenimiento y actualización del contenido de la web oficial con el asesoramiento de la coordinadora TIC y el trabajo coordinado del equipo impulsor del centro. • Crear píldoras de formación para que el profesorado pueda utilizar las herramientas corporativas de comunicación y colaboración y subirlas a la plataforma One Drive. • Incorporar en el espacio virtual píldoras formativas sobre el uso de las herramientas de la administración para comunicarse y colaborar. • Crear un documento de problemas frecuentes y su resolución rápida por parte del equipo impulsor y subirlo en la plataforma One Drive para su consulta por el profesorado. • Realizar un mantenimiento periódico de los dispositivos y renovar o reponer en casos necesarios por parte de la coordinadora TIC. 	<ul style="list-style-type: none"> - Educación Primaria. - Educación Infantil.
<p>Desarrollo de la competencia digital en el alumnado</p>	<p>Diseñar actuaciones para desarrollar en el alumnado la competencia digital que le permita desenvolverse ante situaciones o desafíos digitales del siglo XXI.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Introducir, secuenciar y graduar actuaciones para el desarrollo de la competencia digital en el alumnado reflejadas a través de un documento de centro que le permita llegar a adquirir desde todas las áreas del perfil de salida, diseñando un documento que recoja los elementos curriculares relacionados con la misma y la temporalización para su desarrollo a lo largo de las etapas de Infantil y Primaria. 	<ul style="list-style-type: none"> - Educación Primaria. - Educación Infantil.

PLAN/PROGRAMA	OTROS PROGRAMAS		
ACTUACIÓN	FINALIDAD	DESCRIPCIÓN	DIRIGIDO ETAPA/CICLO/CURSO
Actuaciones para el fomento de la actividad física y el deporte.	Fomentar la actividad física, el deporte y la salud en el ámbito escolar.	<ul style="list-style-type: none"> • Diseño y puesta en marcha de actuaciones propuestas para los centros CEPAFE a través de la participación en programas como “Esport a l’escola” durante el curso escolar. • Diseñar e implementar las jornadas de deporte inclusivo en el mes de mayo con la coordinación de la comisión PEAFS y el trabajo coordinado de todo el claustro y la colaboración del Consejo de alumnos. 	- Educación Primaria.
Diseño y desarrollo del plan de formación del profesorado de acuerdo a las necesidades detectadas.	Formar al profesorado en la metodología ABP para el desarrollo de proyectos interdisciplinarios y actualización metodológica, según marca la normativa vigente.	<ul style="list-style-type: none"> • Diseñar y apostar por formación práctica acorde a la nueva línea metodológica del centro sobre ABP, Grupos interactivos o Propuestas de trabajo a través del PAF del centro. • Concienciar al Claustro sobre la importancia de la formación para implementar mejoras metodológicas en el centro y mejorar la competencia profesional docente a través de la COCOPE, ciclos o Claustros. 	- Educación Infantil - Educación Primaria
Implementación del Programa Erasmus+ KA122-SCH de movilidad en educación escolar.	Fomentar cultura de sostenibilidad de la comunidad educativa, implementar metodologías activas que fomenten el aprendizaje a través del protagonismo del alumnado, potenciar la inclusión educativa y desarrollar la competencia multilingüe tanto en alumnado como en profesorado.	<ul style="list-style-type: none"> • Conocimiento y reflexión a través de la movilidad de profesorado en la modalidad de job-shadowing para replicar la implementación de prácticas sostenibles que garanticen la reducción del impacto ambiental (uso de materiales reciclados, reducción del consumo de energía en el centro...) y fomenten la cultura de la sostenibilidad en la comunidad educativa para la lucha contra el cambio climático. • Fomento de la participación de las familias y alumnado en la vida del centro a través del conocimiento por parte del profesorado participante en las movilizaciones de programas o proyectos (programas de voluntariado y sensibilización como participación en actividades físicas y salidas a la naturaleza en familia, actividades de fomento a la lectura, jornada de interculturalidad...) que promuevan la cohesión social y eliminen la brecha intercultural y de oportunidades. • Conocimiento y reflexión del profesorado participante en las movilizaciones para la réplica de metodologías activas, competenciales e innovadoras que le permitan al alumnado desarrollar las 	- Educación Infantil - Educación Primaria

		<p>competencias necesarias para desenvolverse ante situaciones de la vida real.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Desarrollo y mejora de la competencia multilingüe del profesorado y el alumnado a través de las movildades para comunicarse en varios idiomas y comprender y apreciar las diferentes culturas y países. 	
<p>Enfoque del programa i-Moute como centro observador a centros con características similares al nuestro.</p>	<p>Enfocar las actuaciones relacionadas con el programa i-Moute a contextos similares al nuestro con el fin de obtener resultados positivos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Enfocar el desarrollo del programa i-Moute como centro observador en centros con características similares al nuestro tratando de obtener resultados positivos a la hora de replicar las actuaciones observadas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Educación Infantil - Educación Primaria

ANEXO 9

CRITERIOS Y DISTRIBUCIÓN DE HORARIOS DOCENTES

CURSO 2023/2024



CRITERIOS Y DISTRIBUCIÓN DE HORARIOS DOCENTES

2023-2024



COLEGIO PÚBLICO
CANALES Y
MARTÍNEZ

DISTRIBUCIÓN HORARIA PERSONAL DOCENTE

Jornada laboral maestros/as

- Jornada laboral: 37 horas y media semanales, distribuidas:
 - Actividades del centro: 30 horas semanales. Parte lectiva: 23 horas
 - Libre disposición: 7 horas y media semanales (horas de preparación de clases y perfeccionamiento).
- Actividades de los docentes en los períodos laborales no lectivos: actividades de formación permanente; evaluación de las actividades del curso finalizado; programación y planificación del curso escolar siguiente; elaboración y desarrollo de material didáctico; coordinación didáctica docente; actividades y programadas de investigación e innovación educativa; intercambio de experiencias docentes, etc.

Funciones directivas

- Horas asignadas a las funciones directivas: 45 horas, de las cuales:
 - 18 horas para Dirección.
 - 14:15 horas para Dirección de Estudios.
 - 12:45 horas para Secretaría.

Se garantiza la presencia de, como mínimo, un miembro del equipo directivo.

Personas coordinadoras

- Horas asignadas para las figuras de coordinación:
 - Coordinación Infantil: 45 minutos
 - Coordinación Primer Ciclo Primaria: 45 minutos
 - Coordinación Segundo Ciclo Primaria: 45 minutos
 - Coordinación Tercer Ciclo Primaria: 45 minutos
 - Coordinación TIC: 75 minutos
 - Coordinación Formación: 45 minutos
 - Coordinación Igualdad y convivencia: 45 minutos
 - Coordinación RED 2030: 135 min
 - Encargada Biblioteca: 45 minutos
 - Encargada Comedor: 45 minutos

Profesorado orientación educativa

- Jornada laboral: 37 horas y media semanales, distribuidas:
 - Actividades del centro: 30 horas semanales, de las cuales:
 - 25 horas distribuidas en 18 horas de atención directa con el alumnado y 7 horas de asesoramiento sociopsicopedagógico.
 - 5 horas de dedicación a actividades del centro (reuniones, coordinaciones, etc.).
 - Libre disposición: 7 horas y media semanales (perfeccionamiento individual).

CRITERIOS ELABORACIÓN HORARIOS DOCENTES

- Distribución de la docencia de cada una de las áreas en distinta franja horaria.
- Las áreas que tengan dos sesiones se impartirán en días alternos.
- Distribución de apoyos en función de las necesidades del grupo-aula.
- Contemplar posibles cambios en la distribución de apoyos, por cambios en las necesidades de algún grupo-aula.
- Los horarios del personal del equipo de orientación son flexibles, se van reajustando a lo largo del curso, dependiendo de las necesidades que presente el alumnado.
- La docencia compartida, desdobles y apoyos, en la medida de lo posible, serán impartidos por personal del mismo nivel y ciclo.
- Atención inmediata a todos los grupos en situaciones imprevistas.

ANEXO 10

DISTRIBUCIÓN DE APOYOS, DESDOBLES Y DOCENCIA COMPARTIDA

CURSO 2023/2024



DISTRIBUCIÓN DE
APOYOS,
DESDOBLES Y
DOCENCIA
COMPARTIDA

2023-2024



COLEGIO PÚBLICO
CANALES Y
MARTÍNEZ

DISTRIBUCIÓN DE APOYOS EDUCACIÓN INFANTIL

	APOYOS IMPARTIDOS POR CADA DOCENTE								
	3años A	3años B	3años C	4años A	4años B	4años C	5años A	5años B	5años C
ALBERT PATIÑO, ESTER									
ALBIOL GÓMEZ, LAURA	1	1		1	1		1	1	1
ESQUER MARTÍNEZ, NATIVIDAD	1	2	3	1	1	1	1		
FERRER LÓPEZ, YOLANDA				3		1			
FILIU PARRES, MÓNICA								3	1
GARCÍA GOMIS, ELENA							3		
IRLES CAMPELLO, NOEMÍ		1	2		1				
LÓPEZ MARCO, PALOMA					2	2			
MARTÍNEZ SERRANO, ANA BELÉN								1	3
RIBERA GARCÍA, MARINA	2		1			1			
RIBERA GARCÍA, SARA (Le sustituye SANCHEZ PASCUAL, LUCÍA)	1	1	1			1			
RUIZ HURTADO, JOAQUÍN	2	2							
TOTAL APOYOS POR GRUPO:	7	7	7	5	5	6	5	5	5

La distribución de los apoyos en infantil se realizan atendiendo a las necesidades de cada grupo. Se tiene en cuenta la edad y la atención a la diversidad de cada clase.

DISTRIBUCIÓN DE APOYOS EDUCACIÓN PRIMARIA

	APOYOS IMPARTIDOS POR DOCENTES																				
	1º A	1º B	1º C	1º D	2º A	2º B	2º C	3º A	3º B	3º C	3º D	4º A	4º B	4º C	5º A	5º B	5º C	5º D	6º A	6º B	6º C
ALBALADEJO GRAU, M. ESTER	3	1	1	1		1															
ALMODÓVAR CREMADES, VICENTE	1	1	1	1	2		2														
AMOROS ÁLVAREZ, M. CARMEN									3	2	1										
FERRÁNDEZ ROS, AMANDA	1	1		2	1																
GARCÍA GARCÍA, DESAMPARADOS				1				1	1		1	1	1								
GARCÍA MARTÍNEZ, MARGARITA												1			1	1					
GARCÍA VÁZQUEZ, M VICTORIA	1	1	1	1		1	1														
HERNÁNDEZ COLL, ERIC GABRIEL																				1	
HURTADO MONGE, JUDIT	1												1				1	1	1		
LÓPEZ GÓMEZ, MARIO						1								1		1			1	1	
MANCÓN DOLS, ANA	1					1		1				1	1				1				
MANSILLA BENAVENT, BLANCA			1				1						1	1							1
MARTÍNEZ MOYA, CAROLINA							1										1	2		1	
MOLINA GARCÍA, JAIME JOSÉ	1	3	1																		
PARIS MAESTRE, ELSA		1	1	2	1	1															1
PERELLÓ BERENGUER, ANDREA												1			1						
ROCAMORA GARCÍA, MARÍA JOSÉ	2	1	1				2														
RODRÍGUEZ SERNA, MARÍA	1																				
ROMERO BERENGUER, MAGDALENA														2							
RUIZ MARTÍNEZ, ANTONIO																1					
RUIZ TOMÁS, LOURDES								2		2	2										
SARABIA ALONSO, MIGUEL																	1			1	
SATOCA VALERO, MARÍA	2			1			1									1		1	1		
VICENTE VILLAGRASA, IRENE															2			1		1	1
TOTAL APOYOS POR GRUPO	14	9	7	9	4	5	8	4													

La distribución de los apoyos en primaria se realizan atendiendo a las necesidades de cada grupo. Como mínimo, cada grupo cuenta con cuatro apoyos, de los cuales, uno es en el área de castellano, otro en matemáticas, otro en valenciano (docencia compartida) y otro de sesión TIC.

Además de estos apoyos, todos los grupos cuentan con dos sesiones de desdoble: una en el área de matemáticas y otra en el área de castellano.

ANEXO 11

RESUMEN HORARIOS CURRICULARES

CURSO 2023/2024

RESUMEN HORARIOS CURRICULARES

2023-2024



COLEGIO PÚBLICO
CANALES Y
MARTÍNEZ

HORARIO SEMANAL ETAPA EDUCACIÓN INFANTIL CURSO 2023/2024

ÁREAS		HORARIO INFANTIL 3, 4 y 5 AÑOS				
		Distribución	Cómputo total	PLAN LINGÜÍSTICO		
				CAST	VAL	INGLÉS
CRECIMIENTO EN ARMONÍA	Crecimiento en armonía (lengua vehicular valenciano)	1 sesión de 60 min 1 sesión de 45 min	105 min		105	
	Crecimiento en armonía (lengua vehicular castellano)	1 sesiones de 60 min 5 sesiones de 45 min	285 min	285		
	TOTAL MININUTOS ÁREA:		390 min			
DESCUBRIMIENTO Y EXPLORACIÓN DEL ENTORNO	Descubrimiento y exploración del entorno (lengua vehicular castellano)	3 sesiones de 60 min 5 sesiones de 45 min	405 min	405		
	TOTAL MININUTOS ÁREA:		405 min			
COMUNICACIÓN Y REPRESENTACIÓN DE LA REALIDAD	Comunicación y representación de la realidad (lengua vehicular valenciano)	4 sesión de 60 min	240 min		240	
	Comunicación y representación de la realidad (lengua vehicular castellano)	1 sesión de 45 min	45 min	45		
	Comunicación y representación de la realidad (lengua vehicular inglés)	1 sesión de 60 min 2 sesiones de 45 min	150 min			150
	TOTAL MININUTOS ÁREA:		435 min			
RELIGIÓN/ ATENCIÓN EDUCATIVA	representación de la realidad	1 sesión de 45 min	45 min	45		
	TOTAL MININUTOS ÁREA:		45 min	780 min	345 min	150 min
Total sesiones y minutos:		25 sesiones/semana	1.275 minutos	61,2%	27%	11,8%
				1.275 min		

HORARIO SEMANAL 1º PRIMARIA CURSO 2023/2024

ÁREAS	HORARIO DE 1º PRIMARIA				
	Distribución	Cómputo total	PLAN LINGÜÍSTICO		
			CAST	VAL	INGLÉS
Conocimiento del Medio Natural, Social y Cultural	3 sesiones de 45 min	135 min	135		
Matemáticas	5 sesiones de 45 min	225 min	225		
Lengua Castellana y Literatura	4 sesiones de 45 min	180 min	180		
Valencià: Llengua i Literatura	4 sesiones de 45 min	180 min		180	
Lengua Extranjera: Inglés	3 sesiones de 45 min	135 min			135
Educación Física	3 sesiones de 45 min	135 min		135	
Música y Danza	2 sesiones de 45 min	90 min	90		
Plástica y Visual	1 sesión de 45 min	45 min			45
Tutoría	1 sesión de 45 min	45 min		45	
Proyecto interdisciplinar a) 1 sesión en castellano b) 1 sesión en valenciano c) 1 sesión en inglés	3 sesiones de 45 min	135 min	45	45	45
Religión / Atención educativa	1 sesión de 45 min	45 min	45		
Total sesiones y minutos:	30 sesiones de 45 min	1.350 minutos	720 min	405 min	225 min
			53,33%	30%	16,66%
			1.350 min		

HORARIO SEMANAL 2º PRIMARIA CURSO 2023/2024

ÁREAS	HORARIO DE 2º PRIMARIA				
	Distribución	Cómputo total	PLAN LINGÜÍSTICO		
			CAST	VAL	INGLÉS
Conocimiento del Medio Natural, Social y Cultural	3 sesiones de 45 min	180 min	180		
Matemáticas	5 sesiones de 45 min	225 min	225		
Lengua Castellana y Literatura	3 sesiones de 45 min	135 min	135		
Valencià: Llengua i Literatura	3 sesiones de 45 min	135 min		135	
Lengua Extranjera: Inglés	3 sesiones de 45 min	135 min			135
Educación Física	3 sesiones de 45 min	135 min		135	
Música y Danza	2 sesiones de 45 min	90 min	90		
Plástica y Visual	1 sesión de 45 min	45 min			45
Tutoría	1 sesión de 45 min	45 min		45	
Proyecto interdisciplinar a) 1 sesión en castellano b) 1 sesión en valenciano c) 1 sesión en inglés	3 sesiones de 45 min	135 min	45	45	45
Religión / Atención educativa	2 sesión de 45 min	90 min	90		
Total sesiones y minutos:	30 sesiones de 45 min	1.350 minutos	765 min	360 min	225 min
			56,66%	26,66%	16,66%
			1.350 min		

HORARIO SEMANAL 3º PRIMARIA CURSO 2023/2024

ÁREAS	HORARIO DE 3º PRIMARIA				
	Distribución	Cómputo total	PLAN LINGÜÍSTICO		
			CAST	VAL	INGLÉS
Conocimiento del Medio Natural, Social y Cultural	3 sesiones de 45 min	135 min	135		
Matemáticas	5 sesiones de 45 min	225 min	225		
Lengua Castellana y Literatura	4 sesiones de 45 min	180 min	180		
Valencià: Llengua i Literatura	4 sesiones de 45 min	180 min		180	
Lengua Extranjera: Inglés	3 sesiones de 45 min	135 min			135
Educación Física	3 sesiones de 45 min	135 min		135	
Música y Danza	2 sesiones de 45 min	90 min	90		
Plástica y Visual	1 sesión de 45 min	45 min			45
Tutoría	1 sesión de 45 min	45 min		45	
Proyecto interdisciplinar d) 1 sesión en castellano e) 1 sesión en valenciano f) 1 sesión en inglés	3 sesiones de 45 min	135 min	45	45	45
Religión / Atención educativa	1 sesión de 45 min	45 min	45		
Total sesiones y minutos:	30 sesiones de 45 min	1.350 minutos	720 min	405 min	225 min
			53,33%	30%	16,66%
			1.350 min		

HORARIO SEMANAL 4º PRIMARIA CURSO 2023/2024

ÁREAS	HORARIO DE 4º PRIMARIA				
	Distribución	Cómputo total	PLAN LINGÜÍSTICO		
			CAST	VAL	INGLÉS
Conocimiento del Medio Natural, Social y Cultural	3 sesiones de 45 min	180 min	180		
Matemáticas	5 sesiones de 45 min	225 min	225		
Lengua Castellana y Literatura	3 sesiones de 45 min	135 min	135		
Valencià: Llengua i Literatura	3 sesiones de 45 min	135 min		135	
Lengua Extranjera: Inglés	3 sesiones de 45 min	135 min			135
Educación Física	3 sesiones de 45 min	135 min		135	
Música y Danza	2 sesiones de 45 min	90 min	90		
Plástica y Visual	1 sesión de 45 min	45 min			45
Tutoría	1 sesión de 45 min	45 min		45	
Proyecto interdisciplinar g) 1 sesión en castellano h) 1 sesión en valenciano i) 1 sesión en inglés	3 sesiones de 45 min	135 min	45	45	45
Religión / Atención educativa	2 sesión de 45 min	90 min	90		
Total sesiones y minutos:	30 sesiones de 45 min	1.350 minutos	765 min	360 min	225 min
			56,66%	26,66%	16,66%
			1.350 min		

HORARIO SEMANAL 5º PRIMARIA CURSO 2023/2024

ÁREAS	HORARIO DE 5º PRIMARIA				
	Distribución	Cómputo total	PLAN LINGÜÍSTICO		
			CAST	VAL	INGLÉS
Conocimiento del Medio Natural, Social y Cultural	3 sesiones de 45 min	135 min	135		
Matemáticas	4 sesiones de 45 min	180 min	180		
Lengua Castellana y Literatura	4 sesiones de 45 min	180 min	180		
Valencià: Llengua i Literatura	4 sesiones de 45 min	180 min		180	
Lengua Extranjera: Inglés	3 sesiones de 45 min	135 min			135
Educación Física	3 sesiones de 45 min	135 min		135	
Música y Danza	2 sesiones de 45 min	90 min	90		
Plástica y Visual	1 sesión de 45 min	45 min			45
Tutoría	1 sesión de 45 min	45 min		45	
Proyecto interdisciplinar a) 1 sesión en castellano b) 1 sesión en valenciano c) 1 sesión en inglés	3 sesiones de 45 min	135 min	45	45	45
Religión / Atención educativa	1 sesión de 45 min	45 min	45		
Educación en Valores Cívicos y Éticos	1 sesión de 45 min	45 min	45		
Total sesiones y minutos:	30 sesiones de 45 min	1.350 minutos	720 min	405 min	225 min
			53,33%	30%	16,66%
			1.350 min		

HORARIO SEMANAL 6º PRIMARIA CURSO 2023/2024

ÁREAS	HORARIO DE 6º PRIMARIA				
	Distribución	Cómputo total	PLAN LINGÜÍSTICO		
			CAST	VAL	INGLÉS
Conocimiento del Medio Natural, Social y Cultural	3 sesiones de 45 min	135 min	135		
Matemáticas	4 sesiones de 45 min	180 min	180		
Lengua Castellana y Literatura	3 sesiones de 45 min	135 min	180		
Valencià: Llengua i Literatura	3 sesiones de 45 min	135 min		180	
Lengua Extranjera: Inglés	3 sesiones de 45 min	135 min			135
Educación Física	3 sesiones de 45 min	135 min		135	
Música y Danza	2 sesiones de 45 min	90 min	90		
Plástica y Visual	1 sesión de 45 min	45 min			45
Tutoría	1 sesión de 45 min	45 min		45	
Proyecto interdisciplinar d) 1 sesión en castellano e) 1 sesión en valenciano f) 1 sesión en inglés	3 sesiones de 45 min	135 min	45	45	45
Religión / Atención educativa	2 sesión de 45 min	90 min	90		
Educación en Valores Cívicos y Éticos	2 sesión de 45 min	90 min	90		
Total sesiones y minutos:	30 sesiones de 45 min	1.350 minutos	765 min	360 min	225 min
			56,66%	26,66%	16,66%
			1.350 min		

ANEXO 12

PROYECCIÓN DISTRIBUCIÓN HORARIA POR CICLOS DE EDUCACIÓN PRIMARIA

DISTRIBUCIÓN HORARIOS POR CICLO

2023-2024



COLEGIO PÚBLICO
CANALES Y
MARTÍNEZ

PROYECCIÓN HORARIA PRIMER CICLO

HORARIOS PRIMER CICLO LOM/LOE						PLC 1º 2022/2023				PLC 2º 2023/2024			
ÁREAS	min/ciclo	PRIMERO		SEGUNDO 2023/2024		CAST	VAL	ING	TOTAL	CAST	VAL	ING	TOTAL
		min	sesiones	min	sesiones								
Con. Del Medio	315	135	3	180	4	135				180			
Matemáticas	450	225	5	225	5	225				225			
Castellano	315	180	4	135	3	180				135			
Valenciano	315	180	4	135	3		180				135		
Inglés	270	135	3	135	3			135				135	
Ed. Física	270	135	3	135	3		135				135		
Música y danza	180	90	2	90	2	90			90				
Plástica	90	45	1	45	1			45				45	
Tutoría	90	45	1	45	1		45			45			
Religión/Atención	135	45	1	90	2	45			90				
Proy interdisciplinar	270												
Proy inter a) cast		45	1	45	1	45			45				
Proy inter b) valen		45	1	45	1		45			45			
Proy inter c) inglés		45	1	45	1			45			45		
TOTALES	2700	1350	30	1350	30	720	405	225	1350	765	360	225	1350
						53,30 %	30,00 %	16,66 %	100,00 %	56,66 %	26,66 %	16,66 %	100,00 %

PROYECCIÓN HORARIA SEGUNDO CICLO

HORARIOS SEGUNDO CICLO LOM/LOE						PLC 3º 2022/2023				PLC 4º 2023/2024			
ÁREAS	min/ciclo	TERCERO		CUARTO 2023/2024		CAST	VAL	ING	TOTAL	CAST	VAL	ING	TOTAL
		min	sesiones	min	sesiones								
Con. Del Medio	315	135	3	180	4	135				180			
Matemáticas	450	225	5	225	5	225				225			
Castellano	315	180	4	135	3	180				135			
Valenciano	315	180	4	135	3		180				135		
Inglés	270	135	3	135	3			135				135	
Ed. Física	270	135	3	135	3		135				135		
Música y danza	180	90	2	90	2	90			90				
Plástica	90	45	1	45	1			45				45	
Tutoría	90	45	1	45	1		45			45			
Religión/Atención	135	45	1	90	2	45			90				
Proy interdisciplinar	270												
Proy inter a) cast		45	1	45	1	45			45				
Proy inter b) valen		45	1	45	1		45			45			
Proy inter c) inglés		45	1	45	1			45			45		
TOTALES	2700	1350	30	1350	30	720	405	225	1350	765	360	225	1350
						53,30 %	30,00 %	16,66 %	100,00 %	56,66 %	26,66 %	16,66 %	100,00 %

PROYECCIÓN HORARIA TERCER CICLO

HORARIOS TERCER CICLO LOM/LOE						PLC 5º 2022/2023				PLC 6º 2023/2024			
ÁREAS	min/ciclo	QUINTO		SEXTO 2023/2024		CAST	VAL	ING	TOTAL	CAST	VAL	ING	TOTAL
		min	sesiones	min	sesiones								
Con. Del Medio	270	135	3	135	3	135				135			
Matemáticas	360	180	4	180	4	180				180			
Castellano	315	180	4	135	3	180				135			
Valenciano	315	180	4	135	3		180				135		
Inglés	270	135	3	135	3			135				135	
Ed. Física	270	135	3	135	3		135				135		
Música y danza	180	90	2	90	2	90				90			
Plástica	90	45	1	45	1			45				45	
Tutoría	90	45	1	45	1		45				45		
Religión/Atención	135	45	1	90	2	45				90			
Ed. Valores	135	45	1	90	2	45				90			
Proy interdisciplinar	270												
Proy inter a) cast		45	1	45	1	45				45			
Proy inter b) valen		45	1	45	1		45				45		
Proy inter c) inglés		45	1	45	1			45				45	
TOTALES	2700	1350	30	1350	30	720	405	225	1350	765	360	225	1350
						53,30 %	30,00 %	16,66 %	100,00 %	56,66 %	26,66 %	16,66 %	100,00 %

ANEXO 13
HORARIOS PERSONAL NO DOCENTE
2022-2023



HORARIOS PERSONAL NO DOCENTE

2023-2024



COLEGIO PÚBLICO
CANALES Y
MARTÍNEZ

PERSONAL NO DOCENTE

Personal no docente especializado de apoyo

- Educadora 1: jornada completa en el Centro, con su horario aprobado de 36:15h:
 - Atención directa alumnado en horario lectivo: 22:30
 - Pausa diaria de 30 min entre las 10:00h y las 12:00h: 02:30
 - Seguimiento del alumnado: 06:15
 - Tareas de informes y coordinación y pausas para comer: 08:45
- Educadora 2: compartimos esta educadora con el IES Antonio Sequeros. Asiste al centro 4 horas al día para atención directa con el alumnado, de 09:00 a 13:00.

Personal de Administración y Servicios

- Centro de 2ª adscripción.
- Horas dedicadas en el centro: 21 horas y 45 minutos (lunes, martes y miércoles).

Fisioterapeuta escolar

- Centro de adscripción CEIP Manuel de Torres (Almoradí).
- Este curso, todo el alumnado que precisa su atención tiene que ir al aula de fisioterapeuta ubicada en el CEIP Manuel de Torres. De nuestro centro acude un alumno, un día a la semana, una sesión (45 minutos).

Criterios elaboración horario personal no docente especializado de apoyo

- Las educadoras atienden al alumnado con necesidades específicas de apoyo educativa que cuenta con un Programa de desarrollo para la autonomía personal.
- Se ha priorizado al alumnado con limitaciones en la autonomía de actividades básicas de la vida diaria (control de esfínteres, ir al baño...). Se ha tenido en cuenta también la intensidad y el grado de apoyo de cada alumno/a y el tipo de ayuda que precisan (física, guía o supervisión).
- Se ha intentado, en la medida de lo posible, que la educadora que compartimos con el IES Antonio Sequeros esté en nuestro centro en horario que coincida con los momentos de higiene y almuerzo.
- Contemplamos que son horarios flexibles, que pueden sufrir modificaciones, dependiendo de las necesidades del alumnado.

Horario Personal no docente especializado de apoyo: educadora 1 (jornada completa)

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
09:00 11:15	ATENCIÓN ALUMNADO	ATENCIÓN ALUMNADO	ATENCIÓN ALUMNADO	ATENCIÓN ALUMNADO	ATENCIÓN ALUMNADO
11:15 11:45	PAUSA DE 30 MIN				
11:45 14:00	ATENCIÓN ALUMNADO	ATENCIÓN ALUMNADO	ATENCIÓN ALUMNADO	ATENCIÓN ALUMNADO	ATENCIÓN ALUMNADO
14:00 15:00	INFORMES Y COORDINACIÓN				
15:00 15:45	PAUSA PARA COMER				
15:45 16:15	SEGUIMIENTO ALUMNADO				

Horario Personal no docente especializado de apoyo: educadora 2 (media jornada)

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
09:00 11:15	ATENCIÓN ALUMNADO	ATENCIÓN ALUMNADO	ATENCIÓN ALUMNADO	ATENCIÓN ALUMNADO	ATENCIÓN ALUMNADO
11:15 11:45	PAUSA DE 30 MIN				
11:45 13:00	ATENCIÓN ALUMNADO	ATENCIÓN ALUMNADO	ATENCIÓN ALUMNADO	ATENCIÓN ALUMNADO	ATENCIÓN ALUMNADO

Criterios elaboración horario personal de administración y servicios

- Su horario se ajusta a las necesidades del centro, pues coincide con el horario del secretario del centro y con las horas donde hay más afluencia y demandas de este servicio.
- Este personal asiste al centro tres días a la semana: lunes, martes y miércoles. Su centro de adscripción es el CEIP Francesc Cantó de Elche.
- Su horario diario, tanto en nuestro centro como en su centro de adscripción es de 08:15h a 15:30h
- Horas dedicadas en el centro: 21 horas y 45 minutos, el resto lo completa en el otro centro.

Horario personal de administración y servicios

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
8:15 11:00	JORNADA LABORAL	JORNADA LABORAL	JORNADA LABORAL		
11:00 11:30	PAUSA DIARIA DE 30 MIN				
11:30 15:30	JORNADA LABORAL	JORNADA LABORAL	JORNADA LABORAL		

**Los jueves y viernes acude al otro centro, en el mismo horario.*

ANEXO 14
ADAPTACIONES DEL PROYECTO LINGÜÍSTICO DEL CENTRO AL NUEVO
CURRÍCULUM DE PRIMARIA

ADAPTACIONES
DEL PLC AL
NUEVO
CURRÍCULO DE
PRIMARIA

2023-2024



COLEGIO PÚBLICO
CANALES Y
MARTÍNEZ

 <p>GENERALITAT VALENCIANA</p>	<p>ADAPTACIONS DEL PROJECTE LINGÜÍSTIC DEL CENTRE AL NOU CURRÍCULUM DE PRIMÀRIA</p>
--	--

Adaptació al Decret 106/2022, de 5 d'agost, del Consell, pel qual s'estableix l'ordenació i currículum de l'etapa d'Educació Primària

A ÀREES

Llengua en què es vehicula l'àrea de Coneixement del Medi Natural, Social i Cultural

CURS	Valencià	Castellà	Llengua Estrangera
Primer de primària	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Segon de primària	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tercer de primària	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Quart de primària	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cinquè de primària	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sisé de primària	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Llengua en què es vehicula l'àrea de Valors cívics i ètics
Assenyalau solament la casella del curs en el qual impartiu l'àrea de Valors cívics i ètics

CURS	Valencià	Castellà	Llengua Estrangera
Cinquè de primària	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sisé de primària	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Llengua o llengües en què es vehiculen els projectes interdisciplinaris
Indiqueu el total de sessions (en minuts) per curs. Recordeu que el temps destinat als projectes interdisciplinaris ha de ser de 270 minuts per cicle.

CURS / PROJECTE	Valencià	Castellà	Llengua Estrangera	TOTAL MINUTS
Primer de primària	45	45	45	135
Segon de primària	45	45	45	135
Tercer de primària	45	45	45	135
Quart de primària	45	45	45	135
Cinquè de primària	45	45	45	135
Sisé de primària	45	45	45	135

D OBSERVACIONS

ANEXO 15
INFORME SOCIEDAD DE LA INFORMACIÓN
2023-2024



SOCIEDAD DE LA INFORMACIÓN

2023-2024



COLEGIO PÚBLICO
CANALES Y
MARTÍNEZ

Equipament informàtic del centre:
Ordinadors
Equipamiento informático del centro:
Ordenadores

Cod. 03002408
CEIP CANALES Y MARTÍNEZ
CL. COMUNIDAD VALENCIANA, 64
03160 ALMORADÍ
Tel. 965290130

Se sol·licita informació sobre els ordinadors operatius en el centre i la seua classificació tenint en compte el tipus d'ordinador, la seua utilització preferent i la seua ubicació al centre. A l'efecte estadístic s'inclouran com a ordinadors operatius tots els ordinadors que s'estan utilitzant en el centre, així com aquells altres que ara no s'utilitzen però s'utilitzaran més endavant, una vegada siguen instal·lats, reparats, assignats, etc.

Se solicita información sobre los ordenadores operativos en el centro y su clasificación atendiendo al tipo de ordenador, a su utilización preferente y a su ubicación en el centro. A efectos estadísticos se incluirán como ordenadores operativos todos los ordenadores que se están utilizando en el centro, así como aquellos otros que en el momento actual no se utilizan pero serán utilizados en el futuro, una vez sean instalados, reparados, asignados, etc.

1. Indiqueu el nombre d'ordinadors operatius en el centre. 121
Indique el número de ordenadores operativos en el centro.

2. Classifiqueu els ordinadors per tipus d'ordinador (indiqueu el nombre d'ordinadors de cada tipus i comproveu que la suma dels distints tipus coincidix amb el total de la pregunta 1 d'este apartat).
Clasifique los ordenadores por tipo de ordenador (indique el número de ordenadores de cada tipo y compruebe que la suma de los distintos tipos coincide con el total de la pregunta 1 de este apartado).
 - a) Sobretaula 63
Sobremesa

 - b) Ordinador portàtil i miniportàtil (inclou Chromebook) 5
Ordenador portátil y miniportátil (incluye Chromebook)

 - c) Tablets 53
Tabletas

Equipament informàtic del centre:
Ordinadors
Equipamiento informático del centro:
Ordenadores

Cod. 03002408
CEIP CANALES Y MARTÍNEZ
CL. COMUNIDAD VALENCIANA, 64
03160 ALMORADÍ
Tel. 965290130

3. **Classifiqueu els ordinadors per utilització preferent (indiqueu el nombre d'ordinadors de cada categoria i comproveu que la suma de les distintes categories coincidix amb el total de la pregunta 1 d'este apartat). Clasifique los ordenadores por utilización preferente (indique el número de ordenadores de cada categoría y compruebe que la suma de las distintas categorías coincide con el total de la pregunta 1 de este apartado).**
- a) Tasques administratives (ordinadors utilitzats preferentment en les tasques d'administració i gestió del centre. Habitualment estan situats en la secretaria del centre i despatxos de direcció) 5
Tareas administrativas (ordenadores utilizados preferentemente en las tareas de administración y gestión del centro. Habitualmente están ubicados en la secretaría del centro y despachos de dirección)
- b) Tasques pròpies del professorat (ordinadors utilitzats preferentment pel professorat per a la preparació de classes o seguiment de l'alumnat. Habitualment estan situats en la sala o despatxos del professorat) 4
Tareas propias del profesorado (ordenadores utilizados preferentemente por el profesorado para la preparación de clases o seguimiento del alumnado. Habitualmente están ubicados en la sala o despachos del profesorado)
- c) Tasques de docència directa amb alumnes o per a utilització directa per alumnes (ordinadors utilitzats preferentment per a la impartició de docència als alumnes o perquè ells practiquen. Habitualment estan situats en aules d'informàtica o en aules ordinàries) 112
Tareas de docencia directa con alumnos o para utilización directa por alumnos (ordenadores utilizados preferentemente para la impartición de docencia a los alumnos o para que ellos practiquen. Habitualmente están ubicados en aulas de informática o en aulas ordinarias)
- d) No assignats a tasca preferent (en esta categoria s'han de classificar només aquells ordinadors que siguen de molt difícil assignació a les categories anteriors) 0
No asignados a tarea preferente (en esta categoría se deben clasificar únicamente aquellos ordenadores que sean de muy difícil asignación a las categorías anteriores)

Equipament informàtic del centre:
Ordinadors
Equipamiento informático del centro:
Ordenadores

Cod. 03002408
CEIP CANALES Y MARTÍNEZ
CL. COMUNIDAD VALENCIANA, 64
03160 ALMORADÍ
Tel. 965290130

4. Altre equipament:
Otro equipamiento:

- | | |
|---|---------------------------------|
| a) Impressores 3D
<i>Impresoras 3D</i> | <input type="text" value="0"/> |
| b) Equip (kit) de robòtica
<i>Equipo (kit) de robótica</i> | <input type="text" value="0"/> |
| c) Panells i pissarres digitals interactius i altres dispositius d'ús similar
<i>Paneles y pizarras digitales interactivas y otros dispositivos de uso similar</i> | <input type="text" value="24"/> |

5. Activitats innovadores recolzades en mitjans digitals:
Actividades innovadoras apoyadas en medios digitales:

- | | | | |
|---|--------------------------|--|--------------------------|
| Aules de futur
Aulas de futuro | <input type="checkbox"/> | Aules de tecnologia aplicada en RP (aules ATECA)
Aulas de tecnología aplicada en FP (aulas | <input type="checkbox"/> |
| Activitats de producció de materials (Espais Maker,...)
Actividades de producción de materiales (Espacios | <input type="checkbox"/> | Tallers de disseny gràfic, ràdio i/o vídeo digitals | <input type="checkbox"/> |

Internet

Cod. 03002408
CEIP CANALES Y MARTÍNEZ
CL. COMUNIDAD VALENCIANA, 64
03160 ALMORADÍ
Tel. 965290130

1. Indiqueu si el centre té connexió a Internet, ja siga de forma directa o a través de la Intranet de la Conselleria (Marqueu l'opció corresponent).
Indique si el centro tiene conexión a Internet, ya sea de forma directa o a través de la Intranet de la Conselleria (Marque la opción correspondiente).

SI NO

2. Indiqueu el tipus de connexió a Internet que té el centre (Marqueu l'opció/ns corresponent/s).
Indique el tipo de conexión a Internet que tiene el centro (Marque la opción/es correspondiente/s).

ADSL / ADSL	<input type="checkbox"/>	Cablemodem (xarxa sobre TV per cable) / Cablemodem (red sobre TV por cable)	<input type="checkbox"/>
Fibra òptica / Fibra òptica	<input checked="" type="checkbox"/>	Connexió de dades mòbils (LTE, 3G, 4G, 4.5G o 5G) / Conexión de datos móvil (LTE, 3G, 4G, 4.5G)	<input type="checkbox"/>
		Altres (punt a punt, ràdio, FR, satèl·lit, ...) / Otros (punto a punto, radio, FR, satélite, ...)	<input type="checkbox"/>

3. Indiqueu el màxim de l'ample de banda que té el total de les connexions a Internet del centre (Marqueu l'opció corresponent).
Indique el máximo del ancho de banda que tiene el total de las conexiones a Internet del centro (Marque la opción correspondiente).

Igual o inferior a 50 Mbps Igual o inferior a 50 Mbps	<input type="checkbox"/>	Des de 100 Mbps fins a 300 Mbps Desde 100 Mbps hasta 300	<input type="checkbox"/>	Des de 500 Mbps fins a 1 Gb Desde 500 Mbps hasta 1 Gb	<input checked="" type="checkbox"/>
Des de 50 Mbps fins a 100 Mbps Desde 50 Mbps hasta 100	<input type="checkbox"/>	Des de 300 Mbps fins a 500 Mbps Desde 300 Mbps hasta 500	<input type="checkbox"/>	Més de 1 Gb Más de 1 Gb	<input type="checkbox"/>

Entorns
Entornos

Cod. 03002408
CEIP CANALES Y MARTÍNEZ
CL. COMUNIDAD VALENCIANA, 64
03160 ALMORADÍ
Tel. 965290130

1. **El centre disposa de serveis en un Entorn Virtual d'Aprenentatge (EVA) o serveis al Núvol?**
¿El centro dispone de servicios en un Entorno Virtual de Aprendizaje (EVA) y servicios en la Nube?

SI NO

En cas afirmatiu qui proveeix aquests serveis?
En caso afirmativo ¿quién provee dichos servicios?

Serveis de l'Administració educativa i desenvolupats per ella *Servicios de la Administración educativa y desarrollados por ella*
Serveis oferits pel mercat (Google, Microsoft, Amazon, ...) proporcionats per acord de l'Administració educativa *Servicios ofertados por el mercado (Google, Microsoft, Amazon, ...) proporcionados por acuerdo de la Administración educativa*

Serveis oferits pel mercat (Google, Microsoft, Amazon, ...) proporcionats per contractació directa del centre *Servicios ofertados por el mercado (Google, Microsoft, Amazon, ...) proporcionados por*
Serveis oferits pel mercat (Google, Microsoft, Amazon, ...) per subscripció directa del centre *Servicios ofertados por el mercado (Google, Microsoft, Amazon, ...) por suscripción directa del centro*

En cas de disposar de servei en una EVA indiqueu el tipus d'usuari de l'entorn virtual
En caso de disponer de servicios en un EVA indique el tipo de usuario del entorno virtual

Alumnat Famílies de l'alumnat

2. **Participa el centre en algun projecte, convocatòria, etc. relacionada amb l'ús de les tecnologies educatives, ja siga a nivell autonòmic, nacional o internacional?**
¿Participa el centro en algún proyecto, convocatoria, etc. relacionada con el uso de las tecnologías educativas, ya sea a nivel autonómico, nacional o internacional?

SI NO

3. **El centre permet a l'alumnat l'ús del mòbil amb fins educatius en les següents ensenyances?**
¿El centro permite al alumnado el uso del móvil con fines educativos en las siguientes enseñanzas?

ESO Batxillerat / *Bachillerato*

Formació Professional Bàsica Formació Professional GM Formació Professional GS
Formación Profesional Básica *Formación Profesional GM* *Formación Profesional GS*

Aules
Aulas

Cod. 03002408
CEIP CANALES Y MARTÍNEZ
CL. COMUNIDAD VALENCIANA, 64
03160 ALMORADÍ
Tel. 965290130

- Indiqueu el nombre d'aules específiques d'informàtica que té el centre.**
Indique el número de aulas específicas de informática que tiene el centro.
- Dotació en l'aula de sistemes digitals interactius (PDI, projectors interactius, taules multi-touch, ...)**
Dotación en el aula de sistemas digitales interactivos (PDI, proyectores interactivos, mesas multi-touch,
Nombre d'aules sense dotació de sistemes digitals interactius /
Número de aulas sin dotación de sistemas digitales
Nombre d'aules dotades de sistemes digitals interactius /
Número de aulas dotadas de sistemas digitales interactivos
- De les aules habituals de classe dotades de sistemes digitals interactius, des de quantes es pot impartir ensenyament híbrid? (preparades per a la impartició de la docència presencial i remota de manera simultània: sol estar dotada de dos panells, un d'ells interactiu, una cambra i megafonia)**
De las aulas habituales de clase dotadas de sistemas digitales interactivos, desde cuántas se puede impartir enseñanza híbrida? (preparadas para la impartición de la docencia presencial y remota de manera simultánea: suele estar dotada de dos paneles, uno de ellos interactivo, una cámara y megafonía)

WIFI
WIFI

Cod. 03002408
CEIP CANALES Y MARTÍNEZ
CL. COMUNIDAD VALENCIANA, 64
03160 ALMORADÍ
Tel. 965290130

1. **Indique si el centre té servei de xarxa WIFI:**
Indique si el centro tiene servicio de red WIFI:

SI NO

2. **Qui té accés a internet via WIFI des de dispositius propis?**
¿Quién tiene acceso a internet via WIFI desde los dispositivos propios?

Alumnat
Alumnado

Professorat
Profesorad

Invitats
Invitados

3. **Indique si el centre té pàgina Web publicada en Internet:**
Indique si el centro tiene página Web publicada en Internet:

SI NO

ANEXO 16
EVALUACIONES INICIALES
2023-2024

EVALUACIONES INICIALES

2023-2024



COLEGIO PÚBLICO
CANALES Y
MARTÍNEZ

FECHAS SESIÓN EVALUACIÓN INICIAL CURSO 2023/2024

Educación Infantil

- 3 AÑOS: 29 de septiembre
- 4 AÑOS: 28 de septiembre
- 5 AÑOS: 28 de septiembre

Educación Primaria

- 1º PRIMARIA: 27 de septiembre
- 2º PRIMARIA: 27 de septiembre
- 3º PRIMARIA: 26 de septiembre
- 4º PRIMARIA: 26 de septiembre
- 5º PRIMARIA: 25 de septiembre
- 6º PRIMARIA: 25 de septiembre