

MANUAL DE NORMAS INTERNAS

- Los alumnos participantes en la acción formativa tendrán cubierto el riesgo de accidentes derivado de la asistencia a los cursos.
 - Tanto durante el desarrollo de las prácticas, como en cualquier otro momento, cada alumno estará en la zona asignada a su curso.
 - Cada curso tiene asignados una serie de utillaje, equipos y materias primas que deberán mantenerse en buenas condiciones sin que puedan ser abandonados en cualquier lugar. De este modo, ante cualquier desperfecto o avería deberá ponerse en conocimiento del profesor para proceder a su arreglo o sustitución.
 - A comienzo de curso se realizará un inventario del material de uso común de los obradores. Periódicamente se realizará un recuento del mismo y, en caso de faltar material sin haber sido notificado al profesor el desperfecto o la avería del mismo, su importe se abonará por parte de los alumnos.
 - Se deberá mantener en perfecto estado (limpieza, conservación) todas las instalaciones del Centro.
 - Se deberá hacer un uso adecuado de la dotación e instalaciones del Centro.
 - El alumno asumirá los gastos de reparación o sustitución del material y maquinaria del Centro cuando se produzcan desperfectos o deterioros por un mal uso de los mismos.
 - No se tolerarán las faltas de respeto hacia compañeros o personal del Centro, pudiendo suponer la expulsión total o parcial del ciclo formativo.
 - Los alumnos se dirigirán al profesorado usando las formas de cortesía a menos de que se indique lo contrario. Se usará el término “*chef*” para dirigirse a todo el personal de obrador.
 - Por respeto al resto de los compañeros y al profesor, los dispositivos móviles se mantendrán en modo silencio en el vestuario durante el horario lectivo (salvo importantes excepciones).
 - Está prohibido realizar fotografías dentro de las instalaciones del Centro, así como su difusión, sin previa autorización.
-

- La publicación de contenidos y/o comentarios en redes sociales que dañen el honor del Centro, personal o alumnado será considerado falta grave, pudiendo tomarse medidas disciplinarias y legales al respecto.
- Está prohibido el consumo de alcohol así como fumar en las instalaciones.
- El Centro facilitará a los alumnos la ropa de trabajo para obrador y laboratorio, así como material didáctico (libreta y bolígrafo) al inicio del curso.
- Durante el desarrollo de las prácticas, el alumno deberá utilizar la ropa de trabajo facilitada por el Centro así como seguir las medidas de seguridad indicadas por el profesor. En el caso de no acudir algún día a las prácticas el alumno deberá de notificarlo al centro, así como aportar el justificante.
- El uniforme completo será obligatorio y el que el Centro decida, no estando permitida la manipulación, transformación o sustitución de éste.
- Si el alumno no trae alguna de las prendas que componen el uniforme (incluida bayeta) y/o el maletín de trabajo se le prohibirá la entrada a la zona de elaboración y/o laboratorio.
- La falta reiterada de cuidado y limpieza del uniforme será considerada falta grave y se le podrá prohibir la entrada a la zona de elaboración.
- La ropa y el calzado se guardará en la taquilla asignada ya que el vestuario deberá permanecer limpio y ordenado durante toda la jornada.
- El extravío o pérdida de la llave de la taquilla se abonará por parte del alumno.
- En caso de necesidad, el Centro se reserva el derecho a abrir las taquillas del alumnado.
- Sólo está permitido el uso de prendas interiores blancas debajo del uniforme, estando éstas limitadas a camisetas y camisetas térmicas.
- Está prohibido el uso de anillos, pulseras, relojes, pendientes, piercings faciales u otros adornos en la zona de elaboración.
- Está prohibido el uso de esmalte de uñas y postizos en la zona de elaboración.
- El aseo personal diario se observará estrictamente.

- El alumno tiene la obligación de respetar las normas de convivencia, organización y disciplina del Centro.
- La asistencia y el horario se deben respetar escrupulosamente: el alumno deberá estar dentro del aula a las 8:00 en clases teóricas y se le concederán 10 minutos de cortesía en clases de obrador al comienzo de la jornada.
- Un 20% de faltas de asistencia sin justificar traerá como consecuencia no poder presentarse a los exámenes de esa evaluación y de esa asignatura. Deberá presentarse un justificante en caso de no poder asistir a la jornada lectiva. En caso de no poder asistir al Centro durante varios días consecutivos, junto al justificante el tutor legal deberá enviar un mail para notificarlo. En caso de enfermedad crónica que impida al alumno asistir con regularidad, deberá notificarlo al Centro al comienzo del curso lectivo.
- La entrega de justificantes se realizará a lo largo de la misma semana en que tenga lugar la falta de asistencia, nunca más tarde del siguiente lunes a las 9:00.
- Se realizará un descanso de un máximo de 30 minutos.
- Se considera una falta muy grave comer, beber materias primas y/o productos elaborados sin autorización del profesor a cargo de la clase; así como sustraer o utilizar maquinaria y utensilios sin previa autorización.
- Los productos elaborados no pueden ser llevados fuera del Centro a no ser que haya una autorización expresa del profesor/a.
- Las materias primas y utensilios de uso común deberán permanecer en el Centro, siendo una falta grave el uso de estos fuera de las zonas destinadas para la elaboración.
- ITEPPA invita a sus alumnos a las Master Class que tengan lugar durante su estancia en el Centro (no incluyen demostraciones y másters privadas, ni Seminario ITEPPA), pudiendo ser retirada dicha invitación colectiva o individualmente por faltas reiteradas.



- En el caso de que un alumno/a actúe de manera contraria tanto a los deberes como a los derechos de otro alumno/a o profesor/a se le aplicarán correcciones oportunas por su profesor/a o tutor/a y en el caso de una actitud persistente por las faltas se le podrá expulsar del ciclo formativo de forma total o parcial dependiendo del grado de la falta.
- Los alumnos no podrán participar en ningún evento, concurso, etc... en nombre de la Escuela, sin previa autorización de la misma.
- En el caso de participar a título personal, no podrán llevar la ropa de trabajo facilitada por el centro.
- En el caso de extravío o rotura de alguno de los utensilios del maletín proporcionados por la escuela, deberán de ser repuestos por el alumno a la mayor brevedad posible.

SANCIONES

FALTAS LEVES	
<i>Faltas</i>	<i>Sanciones</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Interrupción de la clase. • Falta de aseo personal. • Uniforme incompleto o sucio. • Uso de prendas interiores no permitidas. • Uso de esmaltes de uñas o postizos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Prohibición de acceso al aula. • Expulsión del aula. • Tres faltas leves equivalen a una falta grave: expulsión de 1 a 3 días del ciclo formativo.

FALTAS GRAVES	
<i>Faltas</i>	<i>Sanciones</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Mal uso del material o maquinaria. • Uso de dispositivos móviles durante las clases. • Publicación de contenidos y/o comentarios no apropiados en redes sociales. • Realizar fotografías en las instalaciones y/o difundirlas. • Consumo de alcohol o fumar. • Comer o beber materias primas o productos elaborados sin autorización. • Sacar del centro productos elaborados sin autorización. • Sustraer materias primas, material o maquinaria.* • Faltas de respeto.* 	<ul style="list-style-type: none"> • Expulsión de 1 a 3 días del ciclo formativo. • Tres faltas graves suponen la expulsión permanente del ciclo formativo. • * Podrán considerarse faltas MUY GRAVES y suponer la <u>expulsión permanente inmediata</u> del ciclo formativo.

HIGIENE DEL PERSONAL

Según el Capítulo VIII del Reglamento (CE) Nº 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios:

1. Todas las personas que trabajen en una zona de manipulación de productos alimenticios deberán mantener un elevado grado de limpieza y deberán llevar una vestimenta adecuada, limpia y, en su caso, protectora.

2. Las personas que padezcan o sean portadoras de una enfermedad que pueda transmitirse a través de los productos alimenticios, o estén aquejadas, por ejemplo, de heridas infectadas, infecciones cutáneas, llagas o diarrea, no deberán estar autorizadas a manipular los productos alimenticios ni a entrar bajo ningún concepto en zonas de manipulación de productos alimenticios cuando exista riesgo de contaminación directa o indirecta. Toda persona que se halle en tales circunstancias, que esté empleada en una empresa del sector alimentario y que pueda estar en contacto con productos alimenticios deberá poner inmediatamente en conocimiento del operador de empresa alimentaria la enfermedad que padece o los síntomas que presenta y si es posible, también sus causas.

FALTAS DE ASISTENCIA

Un 20% de faltas de asistencia a un módulo provoca la imposibilidad de aplicar una evaluación continua, teniendo derecho al examen extraordinario del módulo o módulos.

CONVOCATORIAS

En cada curso académico, el alumno podrá ser calificado en dos convocatorias: Una ordinaria y otra extraordinaria, y dispondrá, durante todo el tiempo que dure su formación en un ciclo formativo, de un máximo de cuatro convocatorias para la superación de cada módulo profesional. Dicho límite se establece en seis convocatorias para los alumnos con necesidades educativas especiales acreditadas por el organismo competente.

Los alumnos que no superen algún módulo profesional en la convocatoria ordinaria dispondrán en el mismo curso escolar de una convocatoria extraordinaria de recuperación.

El módulo de FCT podrá ser evaluado en dos convocatorias como máximo. En función del momento en el que se decida la promoción del alumno a este módulo, las convocatorias podrán realizarse en el mismo o en distinto curso escolar.

RENUNCIAS A CONVOCATORIAS Y MATRÍCULAS DE TODOS O ALGUNO DE LOS MÓDULOS:

Con el fin de no agotar todas las convocatorias, el alumno/a o sus representantes legales podrán solicitar al Director del Centro la renuncia a convocatoria y matrícula de todos o alguno de los módulos profesionales.

La solicitud se formulará con al menos dos (2) meses de antelación a la evaluación final, ordinaria o extraordinaria del módulo, módulos para los que solicita la renuncia, siempre que concurra alguna de las circunstancias siguientes:

- Enfermedad prolongada.
- Incorporación a un puesto de trabajo incompatible con la asistencia a clases.
- Obligaciones de tipo personal o familiar incompatibles con la asistencia a clases.

Estas circunstancias serán acreditadas de forma documental. La decisión se resolverá en un plazo máximo de diez días y se comunicará al interesado en este plazo de tiempo.

CONVOCATORIA DE GRACIA

En el caso de que un/a alumno/a haya superado todos los módulos del Ciclo Formativo menos uno se podrá solicitar una convocatoria extraordinaria.

También se podrá solicitar para la Formación en Centros de Trabajo por una sola vez, para aquellos casos que por enfermedad u otros motivos personales documentados que impidan al alumno/a la superación de este módulo en convocatorias anteriores.

En OVIEDO a 13 de septiembre de 2023, los/as alumnos/as abajo firmantes han leído y comprendido el Manual de Normas Internas de la Escuela del Gremio de Artesanos Confiteros del Principado de Asturias y se comprometen a cumplirlo fielmente durante el presente Año Académico:

Nombre	Apellidos	NIF	Firma