

RSA - Entidades no lucrativas

Empresa evaluada

**CPIFP ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO
DE TERUEL**

CIF:S4400003B

C/Mariano Muñoz Nogües nº:11

44001 - Teruel

Teruel

DATOS DE LA ORGANIZACIÓN

Denominación de la organización

CPIFP Escuela de Hostelería y Turismo de Teruel

Forma jurídica

Centro público integrado de formación profesional.

Órganos de la Administración del Estado y comunidades autónomas

Número de socios (en caso de asociaciones)

0

Número de miembros Junta/Patronato

No tenemos una Junta o Patronato como tal.

El centro consta de dos órganos colegiados de participación.

Por un lado el Consejo social, que es el órgano de participación de la sociedad en el centro, y consta de 12 personas. Cuatro representantes de la administración de la comunidad autónoma, cuatro representantes del centro y cuatro representantes de organizaciones empresariales y sindicales.

Por otro lado, el claustro de profesores, que es el órgano de participación del profesorado en el centro, y está integrado por la totalidad de profesores del centro y consta de 36 docentes en este curso.

Dirección - CP - Población

C/ Mariano Muñoz Nogués, 11-13

44001 TERUEL

Sector/Ámbito de actuación.

Educación

Actividad principal

Docencia en la formación profesional reglada en sus tres niveles (básica, medio y superior) y docencia en la formación para el empleo.

Colectivo principal atendido

Estudiantes egresados de institutos de la provincia de Teruel para seguir con su formación.
Personas inscritas como desempleadas en el INAEM para cursos de formación.

Año comienzo actividad.

1997

Número de personas empleadas - media anual

37

Número de personas empleadas estables (contrato indefinido)

Entre 30 y 40 personas.

Como personal de administración y servicios fluctúa entre 5 y 7 personas.

Como personal docente fluctúa entre 25 y 35 personas, según los horarios del centro y el número de interinos.

Número de voluntarios

0

Persona contacto

Contacto principal.

D. Raúl Igual Ibáñez como director del centro.

Contacto secundario.

D. José Félix Tortajada Andreu como responsable del departamento de calidad

E-mail contacto

director@ehteruel.es

departamentocalidad@ehteruel.es

Página web

<https://www.escuelahosteleriaateruel.es/>

GENERAL

Tendencias Globales

1- Considera que su organización tiene en cuenta o se ve afectada, directa o indirectamente, por temas globales y generales como, por ejemplo:

-Económicos (por ejemplo, creación de empleo, generación de riqueza, cumplimiento de la legalidad)

-Políticos (por ejemplo, cambios de gobierno, alianzas con Administraciones Públicas)

-Medioambientales (cambio climático, consumo de recursos: agua, energía eléctrica, etc.)

-Tecnológicos (por ejemplo, comunicaciones, redes sociales)

-Sociales (igualdad de género, conciliación de la vida personal y profesional, educación, formación, etc.)

1.1 Información adicional

- Económicos (creación de empleo). Históricamente nos hemos visto afectados. En los años con mayor tasas de desempleo, y con las crisis económicas más fuertes se ha notado un aumento en el número de alumnado. El centro sobrevive con los fondos públicos que se le asigna, y como centro público, debemos hacer una rendición de cuentas ante la dirección general de educación y cumplir la legalidad en materia de impuestos, imputación de gastos, etc.

El aumento de los costes de las materias primas y de los suministros ha elevado los gastos del centro.

- Políticos (cambios de gobierno, alianzas con Administraciones Públicas) Si. Debido a los constantes cambios en las leyes de educación realizados por los diferentes gobiernos generales y autonómicos. Igualmente, el hecho de haber tenido elecciones autonómicas este año ha afectado a las partidas presupuestarias del centro. El cambio de gobierno ha generado modificaciones en la estructura organizativa de la consejería de educación. La constitución de la nueva consejería genera que varias partidas económicas no se estén librando en tiempo y forma.

En el curso 24-25 entra en vigor el Decreto 91/2024 del Gobierno de Aragón que establece la Ordenación de la Formación Profesional de grado D y de grado E en la Comunidad Autónoma de Aragón.

- Medioambientales (cambio climático, consumo de recursos: agua, energía eléctrica).

El centro cambió la caldera en 2019. Antiguamente se utilizaba una de gasoil, y ahora es de gas natural. El aumento del precio del gas ha afectado sensiblemente a los gastos del centro.

Las nuevas calderas se controlan de manera informática, controlando las horas de funcionamiento y conseguir una eficiencia en el consumo.

En el año 2024 se renovaron las maquinarias de los talleres de cocina (por ejemplo, Horno y sartén basculante Rational, una nueva laminadora o una envasadora al vacío entre otros ejemplos). Esto conlleva a tener máquinas más eficientes y que generan menor consumo que las anteriores.

- Tecnológicos (comunicaciones, redes sociales).

El centro se mantiene en proceso de reconversión digital. Contamos con un servidor propio y utilizamos correo corporativo con la plataforma de Google. Google Drive, Google Classroom y la plataforma Aeducar del gobierno de Aragón son aplicaciones de uso habitual en el centro que han permitido disminuir el uso del papel físico con el consecuente ahorro en luz, papel y tinta.

En el año 2021 creamos el aula ATECA. Se trata de un espacio de tecnología aplicada pensado para la modernización del sistema de Formación Profesional actual, con la incorporación de la digitalización, la innovación y el emprendimiento.

En el año 2022 hemos renovado los medios informáticos del centro con la incorporación de 15 ordenadores tanto para uso del alumnado como uso docente.

En el año 2023 hemos incorporado 10 nuevos equipos informáticos y un armario de carga de portátiles. Esto ha conllevado a poner un aula de informática.

A finales del año 2024 vamos a recibir 10 pantallas multifunción para digitalizar las aulas.

- Sociales (igualdad de género, conciliación de la vida personal y profesional, educación, formación). Respecto a la igualdad de género, en el tema de la contratación, el centro poco o nada puede hacer, ya que la asignación de los docentes se hace a través de listas y baremo de puntuaciones. En cuanto a la conciliación de la vida personal, desde la dirección del centro se procura realizar los horarios de los docentes en función de sus necesidades (niños, traslados...)

Desde el 2021, el gobierno de Aragón concede a los docentes 2 días de libre disposición sin justificación para poder conciliar la vida laboral y familiar.

2.- ¿Cree que las organizaciones pequeñas o medianas pueden enfrentarse de forma individual a temas como los anteriores?

2.1. Información adicional

Para generar un cambio, dicho cambio debe nacer de uno mismo.

En nuestro caso, como centro educativo debemos promover buenas prácticas en nuestro alumnado para poder conseguir una sociedad mejor.

Desde acciones en el día de la mujer, al respeto al prójimo o tener una política de tolerancia cero en la violencia (tanto física como verbal) en el aula.

Enseñar al alumnado la importancia del reciclaje, la correcta gestión de residuos, el uso eficiente de la maquinaria hará que a la larga, nuestro centro educativo haya contribuido a generar una sociedad mejor.

Integración en la estrategia de los retos económicos, sociales y ambientales

3.- Al planificar la actividad de su organización, ¿se diferencian los planes a corto y a largo plazo?

3.1. Información adicional

El centro cuenta con dos documentos clave. El proyecto funcional, el cual se refleja la previsión en el largo plazo y el plan anual de trabajo, que como su propio nombre indica es anual, y por tanto, para el corto plazo.

Ambos documentos están enmarcados en los objetivos de desarrollo sostenible (ODS) para así afrontar objetivos social y ambientales.

Además, anualmente el centro se plantea unos los objetivos del centro y revisa los riesgos y oportunidades que tiene el mismo, y busca cómo afrontarlos, para minimizar unos y potenciar otros.

El centro posee un departamento de innovación, desde el cual desarrollan diferentes proyectos. A la hora de diseñarlos tienen presentes los objetivos de desarrollo sostenible

(ODS).

El centro cuenta con una intermediadora laboral de INAEM para guiar y asesorar al alumnado en cuestiones relacionadas con la búsqueda de empleo y la inserción en el mercado laboral.

4.- La organización se preocupa de ser rentable (económica- y socialmente) y optimizar los recursos de los que dispone

4.1 Información adicional

El centro utiliza una herramienta de gestión económica (GIR) desarrollada para los centros educativos de Aragón.

Como entidad pública buscamos racionalizar el gasto.

Además, al realizar acciones formativas para el empleo debemos justificar de manera adecuada el gasto realizado y, en el caso de no utilizarlo, devolver los recursos económicos no empleados.

5. En caso de ser positivo el resultado del año ¿cómo se define el destino de estos fondos?

5.1. Información adicional

En los últimos años, las decisiones de inversión han sido tomadas desde dirección. Aunque es verdad que se escucha al claustro en cuanto a las necesidades a cubrir, la decisión final es tomada desde la dirección del centro, sin consulta al claustro ni al consejo social. Los casos más recientes han sido la reforma de una de las cocinas (llamada de 1º) y de los baños del alumnado.

En el año 2023, previa consulta al departamento de hostelería se llegó a un acuerdo con la empresa RATIONAL para la cesión de un horno y una sartén basculante.

En el año 2023, ya bajo una nueva dirección, se ha reformado la otra cocina del centro. Dicha reforma se realizó pidiendo tres presupuestos a diferentes empresas, y la decisión se sometió a votación en la comisión económica del Consejo Social.

Impulso del diálogo con los grupos de interés/stakeholders

6.- Tiene identificados su organización los grupos de interés/colectivos con los que se relaciona: empleados, cliente/usuarios, familias, voluntarios, proveedores, financiadores y donantes, aliados y colaboradores públicos y privados, medios de comunicación, otros.

6.1. Información adicional

El centro cuenta con la certificación ISO 9001:2015, y una de las obligaciones que marca esa norma es que estén definidas las partes interesadas o grupos de interés.

Además, estamos con la implantación del modelo EFQM, y nos encontramos en el proceso para aspirar al premio a la excelencia empresarial en Aragón.

7.- ¿Ha identificado las necesidades y/o expectativas de sus grupos de interés?

7.1. Información adicional

El centro cuenta con la certificación ISO 9001:2015, por lo tenemos todo estructurado por procesos.

Además, realizamos encuestas a nuestras partes interesadas para conocer su percepción de nosotros. Encuestamos a personal (docente y no docente) realizando dos cuestionarios diferenciados, uno enfocado al clima laboral y otro enfocado al liderazgo del centro.

A nuestro alumnado (clientes) les preguntamos por el centro y sus instalaciones, el clima de convivencia en el centro y la labor de la tutoría. Además, les preguntamos por cada uno de los módulos que tienen docencia.

En el curso 23/24 se realizaron las siguientes encuestas al alumnado.

- Encuesta de satisfacción de inicio de curso
- Encuesta de satisfacción de la formación (se pregunta por cada módulo)
- Encuesta de satisfacción de final de curso

Como parte fundamental de la formación práctica del alumnado disponemos de unos restaurantes abiertos al público, y hacemos una pequeña encuesta a todas esas personas que colaboran con el centro viniendo a comer.

Igualmente, preguntamos a los tutores de la formación en centros de trabajo (FCTs) sobre el profesorado y alumnado del centro.

También se realiza encuestas a los proveedores de alimentación que son nuestros principales proveedores.

Igualmente se encuesta a los miembros del Consejo Social formado por personal docente, personal de la Administración educativa y se sindicatos y asociaciones empresariales.

Transparencia, rendición de cuentas y buen gobierno de la organización

8.- En cuanto a los miembros del órgano de gobierno, con independencia de si ejercen su cargo a nivel particular o en calidad de representantes jurídicos de otros organismos/organizaciones públicas o privadas, ¿cómo desempeñan de su cargo?

8.1. Información adicional.

Realizan sus funciones tal y como marca el Reglamento orgánico de centros integrados (Decreto 80/2016)

También se mantienen contactos frecuentes con diversas asociaciones empresariales y empresas privadas para integrarse y participar de forma activa en los diferentes eventos que se realizan en la ciudad. Dos miembros del equipo directivo son antiguos alumnos y por lo tanto se implican todavía mas en el desarrollo y dinamismo del centro educativo.

9.-Respecto a la rendición de cuentas, ¿cómo actúa la organización?

9.1.- Información adicional.

El secretario del centro rinde cuentas ante el Consejo social al inicio y al final del curso, presentando presupuesto y cuentas ante el mismo.

El director rinde cuentas ante la dirección provincial y la dirección general de FP en Aragón, presentando la memoria de centro, solicitando nuevos ciclos formativos, profesorado...

10.- ¿Se proporciona información clara, honesta y fiel sobre la propia organización, su composición, estrategia y funcionamiento, sus redes y acuerdos y sus fuentes de financiación y obtención de recursos?

10.1. Información adicional

Se cumple con lo fijado en la normativa que afecta a los centros integrados de formación profesional de Aragón.

Tanto en el Claustro (personal) como en los Consejos Sociales (sociedad) se presentan las cuentas anuales del centro y se explica todo lo necesario, y se resuelven las dudas que se plantean.

11.- En cuanto a normas de actuación, ¿conocen los gestores de la organización y los responsables de personas las pautas o normas de actuación de la organización?

11.1.- Información adicional

Tenemos un plan de acogida para el personal docente, el cual se revisa y actualiza anualmente.

Tenemos diseñada una visita específica para el profesorado. Al inicio de curso se explica el acceso a la intranet y documentación del centro en una charla general para los nuevos, pero es abierta para que todos aquellos profesores que ya estaban en el centro se puedan reciclar.

Tenemos diferentes perfiles de profesorado según su especialidad. (Idiomas, FOL, Hostelería y Turismo...), y después de esa charla general es deber del jefe de departamento de cada especialidad realizar las explicaciones detalladas de su puesto.

En el caso del personal no docente el secretario del centro realiza la acogida del mismo, y le explica las funciones a realizar en su puesto.

En el caso del alumnado (clientes) también existe un protocolo de bienvenida. En primer lugar, la dirección del centro realiza una charla de bienvenida al alumnado. Posteriormente, los tutores se reúnen con sus alumnos para explicar la normativa, horarios y funcionamiento del centro. Realizando una visita guiada del centro.

Además, los profesores técnicos dedican los primeros días para que el alumnado se familiarice con las instalaciones, maquinaria y diferentes talleres del centro.

12.- ¿Conocen las personas que trabajan y las que colaboran como voluntarias la misión, la cultura (razón de ser de la organización, valores,...) y los objetivos propios y distintivos de la organización?

12.1. Información adicional

Propósito y visión son públicos, y se encuentran en la página web del centro.

Al haber sido tratados en la Comisión de Coordinación Formativa e Inserción laboral del centro, solamente tenemos claro que el equipo directivo y los jefes de departamento son concededores de los mismos.

Plan de Responsabilidad Social

13.- Respecto a la Responsabilidad Social ¿En qué situación se encuentra su organización en este momento?

13.1. Información adicional

Nuestro objetivo es mantener el sello y llevaremos a cabo las actuaciones que sean necesarias para ello.

En el curso 23-24 se ha colaborado en dos proyectos: el proyecto Raíces del CIFPA. y en el proyecto de recuperación del broquil altoaragonés.

Además seguimos trabajando en dos proyectos de innovación, y una condición para aceptarlos, desarrollarlos y llevarlos a cabo es que estén enmarcados en las ODS.

Dichos proyectos son sobre la vendimia y sobre la elaboración de bebidas fermentadas y destiladas.

Se colabora desde el 2024 con la organización Apadrina un olivo de Oliete, visitándolos para que nuestro alumnado conociera el proyecto y apadrinando un olivo.

Igualmente, procuramos no comprar nada que esté envasado en plástico, comprando lo que podemos a granel.

Igualmente, en colaboración con la DGA, si está analizando la viabilidad de instalar en el centro placas solares para reducir la huella de carbono, proyecto que está paralizado a casusa del cambio de Gobierno en las elecciones de 2023

Desde el curso 23/24, el departamento de innovación sigue colaborando con el grupo TERVALIS en el desarrollo de un proyecto sobre consumo responsable y biovegetales, con el objetivo de tener menos residuos alimentarios.

También, desde el curso 23/24 tenemos implantado un plan de reciclaje en el centro.

En marzo de 2024 se realizó una campaña de donación de Sangre en colaboración con el Banco de Sangre y Tejidos de Aragón, consiguiendo 26 donaciones de sangre y la adhesión de 16 nuevos donantes.

Por último, reseñar la equidad salarial entre hombres y mujeres, al ser un centro público, nuestros sueldos son iguales para todos.

14.- En caso de existir un plan de Responsabilidad Social o acciones concretas, ¿se establecieron los objetivos e indicadores de seguimiento?

14.1. Información adicional

Se demanda por parte de la administración que los proyectos de innovación tengan ODS.

pero no nace del centro.

El centro cuenta con un indicador de RS. Dicho indicador está relacionado con la consecución de los objetivos planteados.

CLIENTES

Satisfacción de cliente

15.- ¿Tienen mecanismos para conocer la satisfacción de sus clientes/usuarios/beneficiarios?

15.1. Información adicional

A partir del curso 23/24 se realizan dos encuestas al alumnado, una al inicio de curso y otra al final, y no solamente al final del mismo como veníamos haciendo.

En el caso del cliente interno (personal docente y no docente), realizamos dos encuestas con periodicidad anual. Una sobre liderazgo y otra sobre el clima laboral. Las cuales las pasamos en distintos momentos del tiempo.

Además, como escuela de hostelería damos servicios de restaurante a personas de fuera del centro. Estas personas las consideramos colaboradores en la formación del alumnado, por lo que también les realizamos una encuesta sobre la satisfacción.

Todas estas encuestas arrojan varios indicadores, como por ejemplo.

- Grado satisfacción general alumnado
- Grado satisfacción formación alumnado
- Grado satisfacción personal docente
- Grado satisfacción personal no docente
- Grado satisfacción general con el centro
- Relación calidad - precio en restaurantes abiertos al público

Después, esos datos son recogidos en las memorias, y van al informe de revisión por la dirección (ISO 9001:2015).

16. ¿Disponen de mecanismos para conocer la satisfacción de sus organismos financiadores y donantes?

16.1. Información adicional

Desde el curso 22/23 se realiza una encuesta a los miembros del Consejo Social del centro. El cual está formado por Cuatro representantes de la Administración de la Comunidad Autónoma, uno de los cuales será el director del centro, que es el presidente del Consejo Social. Cuatro representantes del Centro, uno de los cuales será el jefe de estudios del mismo. Cuatro representantes de las organizaciones empresariales y sindicales más representativas

17.- ¿Cómo identifica las posibles mejoras de servicio a sus clientes y las introduce en los procesos de la organización?

17.1. Información adicional

El centro cuenta con la certificación ISO 9001:2015.
Y estamos en el proceso de implantación del sello EFQM.

Realizamos un análisis interno de los riesgos y oportunidades, además realizamos encuestas para alumnado, docentes, personal, colaboradores (consejo social, proveedores, personas que comen en los restaurantes del centro) con el fin de encontrar oportunidades de mejora.

Igualmente, en el informe de revisión por la dirección detectamos oportunidades de mejora para el siguiente curso.

Innovación en los productos y servicios

18.- ¿Se llevan a cabo labores de investigación e innovación para ajustar los productos y servicios a las expectativas y necesidades de los diferentes clientes/usuarios/beneficiarios y el sector de la actividad?

18.1. Información adicional

Son proyectos de metodología innovadora aplicando el aprendizaje colaborativo basado en retos. (ACBR). Desde la dirección general de innovación y transferencia del conocimiento se han instaurado los ciclos A.0 en los que se aplican nuevas metodologías educativas de aprendizaje colaborativo basado en retos.

Además, en el curso 24/25, regulado por la nueva Ley de Formación Profesional, es obligatoria la inclusión del trabajo en la programación de los módulos formativos.

Calidad de los productos y servicios

19.- ¿Cómo realiza su entidad la puesta a disposición del producto o servicio?

19.1. Información adicional

Informamos a los futuros alumnos a través de la página web y las RRSS.

Nuestra página web sirve como secretaría virtual tanto para nuestro alumnado como para nuestro profesorado. A través de ella pueden acceder a toda la documentación del centro como Proyecto educativo, plan anual de trabajo, proyectos curriculares, programaciones, fechas de matriculación y exámenes finales, así como documentación sobre convalidaciones, conciliaciones o renunciaciones.

Tanto en la web como en las RRSS semanalmente vamos informando de las actividades del centro.

Igualmente tenemos contactos con otros centros educativos de nuestra área de influencia para captar futuros alumnos. En febrero de 2022 hicimos una charla - presentación de

nuestra oferta formativa a equipos orientadores de diferentes centros educativos de la zona.

En el curso 23/24 se realizaron diversas visitas a centros educativos de nuestra área de influencia. Igualmente, también se recibieron visitas de alumnado potencial. En el curso 24/25 se va a seguir con este tipo de actuaciones.

Por el lado de las empresas, con las relaciones para realizar las prácticas del alumnado, el centro de manera proactiva contacta con dichas empresas y con las asociaciones de empresarios para conocer su disposición.

Al inicio de curso, en las fichas de alumnado, realizamos la consulta sobre como nos conocieron y porque decidieron matricularse en nuestro centro.

20.- ¿Cuáles son las características del sistema de evaluación y seguimiento de los servicios/productos de su organización?

20.1. Información adicional

A nivel de docencia, el profesorado posee un cuaderno del profesor donde realiza el seguimiento diario de sus actividades, notas de clase y todo lo relacionado con la docencia y la evaluación del aprendizaje.

A raíz de dicho cuaderno podemos obtener dos indicadores, uno relacionado con el porcentaje de horas impartidas, y otro relacionado con el grado de cumplimiento de las programaciones.

Otro indicador con el que medimos la calidad del servicio son el nº de conformidades obtenidas en las auditorías

Igualmente se realizan memorias de módulos, de departamentos y del propio centro para analizar todo lo ocurrido durante el curso.

Transparencia informativa sobre el producto o servicio

21.- ¿Se proporciona información sobre los productos y/o servicios ofertados?

21.1. Información adicional

En la página web y en las RRSS se proporciona toda la información necesaria.

Además, al tratarse de un centro educativo público se puede acceder a esa misma información a través de las páginas web todo.fp y <https://educa.aragon.es/formación-profesional>.

Además, disponemos de la figura del tutor del alumnado, quién les comunica las actividades del centro, así como horarios, normativa y demás.

Las programaciones didácticas de los módulos formativos están disponibles para el alumnado desde el inicio de curso. Las entregan los docentes a sus grupos, y además, se encuentran en la intranet del centro para que las consulten cuando quieran. En ellas, se detallan los criterios de evaluación y calificación.

PERSONAS EMPLEADAS

Satisfacción de las personas empleadas

22.- ¿Existen mecanismos para evaluar la satisfacción de sus personas empleadas y voluntarias?

22.1. Información adicional

Se realiza una encuesta anual relacionada con el clima laboral tanto para el personal docente como para personal no docente.

En dicha encuesta realizados preguntas del tipo:

Satisfacción del profesorado con el centro

Satisfacción del profesorado con la imagen del centro

Satisfacción del profesorado con el proyecto educativo

Satisfacción del profesorado con el uso de las TICs

Satisfacción con el trabajo realizado. ¿Cuáles son tus necesidades como persona y como docente en el centro?

¿Estás satisfecho con la disponibilidad de medios adecuados para realizar tu trabajo?

Recomendaría el centro a otros docentes para que vinieran a trabajar

Dichos resultados se reflejan en indicadores del centro y se pasan al informe de revisión por la dirección.

Además, la encuesta tiene un espacio abierto para que el personal pueda exponer sus inquietudes, y la dirección considere si es importante o relevante realizar acciones sobre lo reflejado.

Igualdad de oportunidades y no discriminación

23.- ¿Cómo se garantiza en su organización el Principio de Igualdad de Oportunidades (acceso a los puestos de trabajo, la formación, el desarrollo profesional y la retribución) y la no discriminación (circunstancias de género, origen racial o étnico, religión o convicciones, discapacidad, edad u orientación sexual, cultura...)?

23.1. Información adicional.

Al ser un centro público, para acceder a los puestos de trabajo en el centro, los medios son por concurso - oposición o mediante listas de interinos, las cuales se gestionan de manera transparente por el Gobierno de Aragón. Esto garantiza la igualdad de oportunidades y la no discriminación.

Corresponsabilidad en los cuidados y conciliación de la vida personal, familiar y laboral

24.- En cuanto la conciliación entre vida personal, familiar y laboral, ¿cuenta su organización con medidas que faciliten su equilibrio?

24.1. En el caso de existir actuaciones específicas en materia de conciliación personal,

familiar y laboral especificarlas.

No dentro de la organización, pero el personal docente puede solicitar a la dirección provincial de educación reducción horaria. Además tenemos dos días de asuntos propios cada curso.

Desde jefatura de estudios se intenta adaptar el horario a los docentes con hijos y que viven fuera para entrar más tarde o salir antes del centro.

Se cumple con la normativa. Destacando

- ORDEN ECD/1479/2019, de 22 de octubre, sobre permisos, licencias y medidas para la conciliación de la vida personal, familiar y laboral del personal funcionario docente no universitario de la Comunidad Autónoma de Aragón.

- ORDEN ECD/1480/2019, de 22 de octubre, sobre permisos, licencias y medidas para la conciliación de la vida personal, familiar y laboral del personal funcionario interino docente no universitario de la Comunidad Autónoma de Aragón.

Además, en la encuesta de clima laboral realizamos una pregunta relacionada con este tema para poder conocer el sentir de nuestro personal.

Formación y desarrollo profesional

25.- ¿Cómo gestiona su organización las necesidades de formación de las personas empleadas y voluntarias?

25.1. Información adicional.

Las necesidades de formación se recogen en las memorias de los diferentes departamentos.

Además, el centro cuenta con la figura de coordinación de formación del profesorado, quién se encarga de solicitar y gestionar los cursos que solicita el profesorado.

Los docentes cuentan con una plataforma digital llamada PADDOC (Plataforma de administración de docentes del gobierno de Aragón). Entre otras muchas funciones, existe una llamada DOCEO, que es la plataforma se publican los cursos de formación para el profesorado.

26.- ¿Cómo se gestiona el desarrollo de las personas en su organización?

26.1. Información adicional.

Además de realizar acciones formativas para mejorar las competencias técnicas, se realiza formación en competencias personales y formación orientada a la promoción y desarrollo profesional y personal de las personas empleadas y voluntarias.

Realizamos formación interna al inicio de curso o cuando se incorpora algún docente a lo largo del mismo relacionada con la función docente, como elaboración de programaciones, seguimiento de clases, cuaderno del profesor, elaboración de pedidos, gestión de la documentación del centro entre otras cosas.

Además, en los departamentos se reflexiona sobre las necesidades de formación del profesorado, y esto se trata en la CCFIL y se refleja en las diferentes memorias.

Desde el Gobierno de Aragón, en el curso 22/23 se ha impulsado la formación digital del profesorado a través de certificar 6 niveles de competencia digital en un programa llamado "Arco digital".

El personal docente debe formarse como mínimo 100 horas cada 6 años para poder obtener el complemento de formación permanente del profesorado (sexenio).

Además, el centro colabora con los alumnos del Master de Educación, permitiéndoles realizar sus practicas obligatorias y contribuyendo a su formación.

Seguridad y Salud

27. ¿Tiene implantado en su organización mecanismos de salud y seguridad laboral?

27.1. Información adicional.

El centro cuenta con un plan de autoprotección.

En la encuesta de clima laboral se incluye una pregunta a nuestros empleados relacionada con la seguridad y salud laboral, y sobre cómo la perciben y la mejorarían.

Contamos actualmente con varios botiquines distribuidos por el centro y un desfibrilador.

Al trabajar con alimentos, realizamos un Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control?, el llamado APPCC en el que controlamos todo lo necesario para garantizar la seguridad alimentaria de nuestros usuarios.

PROVEEDORES

Compras responsables

28.- ¿Se han definido criterios de compra responsable para los productos, bienes y servicios?

28.1. Información adicional.

En el centro diferenciamos entre dos tipos de proveedores, los de alimentación y los que no son.

Para los proveedores alimentarios, los criterios de evaluación del centro son:

Plazo de entrega

Servicio de transporte

Proximidad (criterio medioambiental, ya que menor distancia implica menor huella de carbono)

Incidencias servicio (Cantidades, calidad del producto respecto al estado óptimo de la materia prima)

Horario de atención

Gestión APPCC ((RESPECTO CADENA FRÍO/ ENVASADO/ HIGIENE TRANSPORTE)
(criterio laboral de responsabilidad con el alimento)

Resolución de incidencias.

En el caso de los proveedores de alimentación, cuando detectamos incidencias continuadas, hablamos con ellos para intentar atajar el problema.

En el caso de los proveedores no alimentarios, los criterios de evaluación son:

Plazo de entrega

Garantía

Servicio de transporte

Proximidad

Incidencias servicio

Horario atención

Resolución incidencias

En el caso de los proveedores no alimentarios contamos con algunos que nos vienen impuestos desde la DGA y el centro no tiene poder de decisión para cambiarlo, como por ejemplo, los suministros.

Al final de cada curso, evaluamos a todos nuestros proveedores para poder decidir si en el curso siguiente seguimos trabajando con ellos o buscamos proveedores nuevos.

Clasificación y evaluación de proveedores

29.- ¿Existen criterios de clasificación y evaluación de los proveedores que integren aspectos sociales, ambientales y de proximidad?

29.1. Información adicional.

Como ya hemos reflejado, la proximidad es factor clave para nosotros en la selección y evaluación de proveedores.

Además, desde el centro enviamos encuestas de satisfacción a nuestros proveedores para conocer su punto de vista sobre nosotros.

SOCIAL

Acción Social, evaluación y seguimiento de impactos

30.- En cuanto a la implicación en la comunidad en la que desarrolla la actividad su organización, ¿en qué tipo de proyectos sociales colabora?

30.1. Información adicional.

El servicio de lavandería externa del centro lo realiza Cáritas. Hablamos de servilletas, manteles y paños utilizados en los talleres del centro.

El centro ha colaborado en el pasado de manera puntual con ONGs como AECC o Martina

es mi ángel.

En el curso 22/23 hemos retomado una colaboración que ya se hacía en el pasado con Caritas para realizar una formación básica sobre iniciación e introducción al mundo de la hostelería enfocada a personas en riesgo de exclusión social.

Desde el curso 22/23 se realizó una jornada con alumnado de primaria intentando fomentar hábitos de alimentación saludable y se ha seguido realizando esta actividad.

En marzo de 2024 se realizó una campaña de donación de sangre en colaboración con el Banco de Sangre y tejidos de Aragón.

Además, al ser un centro integrado realizamos acciones de formación para el empleo en colaboración con el INAEM. Tanto certificados de profesionalidad completos como módulos formativos.

Alineación de los proyectos sociales con la estrategia de negocio

31.- ¿Considera que los proyectos sociales desarrollados están integrados con los fines y la estrategia de su organización?

31.1. Información adicional.

Contribuimos al desarrollo socioeconómico local en el sentido de que sacamos al mercado laboral profesionales formados en el mundo de la hostelería.

Igualmente, los cursos de formación para el empleo que impartimos son una oportunidad para formarse a otros grupos sociales con menos posibilidades (emigrantes, refugiados, desempleados de larga duración...)

Transparencia con el entorno social de la organización

32.- En el caso de desarrollar actuaciones en materia social ¿en qué medida se comparten con las personas empleadas, voluntarias y otros grupos de interés, fomentando su participación e implicación activa?

32.1. Información adicional

Todas las acciones del centro se encuentran publicitadas en su página web y en las RRSS.

Además, los cursos de formación para el empleo se ofertan a través del INAEM, y desde el centro se contacta con fundaciones como por ejemplo, CEPAIM Teruel, la comunidad HC de la Residencia Sagrado Corazón de Teruel o el Grupo Tervalis para dar formación a las personas que acogen.

Para comunicar las acciones a las partes interesadas, el centro cuenta con una serie de herramientas que permiten su difusión.

Para el personal docente: CCFIL (donde se reúnen los jefes de departamento) y las reuniones de departamentos que se realizan de manera semanal o mensual.

También disponemos del claustro donde reunimos a todo el personal docente un mínimo

de tres veces al año.

El Consejo Social, donde reunimos con sindicatos, empresarios, INAEM y diferentes estamentos de Educación.

Todo esto permite un flujo de información constante desde la dirección a las partes interesadas

Comunicación y fomento de buenas prácticas

33.- ¿En el caso de desarrollar actuaciones en materia social ¿en qué medida se realiza una comunicación proactiva en la Comunidad Local?

33.1. Información adicional

Las actividades del centro se difunden a través de las RRSS y la página web del centro, siendo nuestra red de referencia INSTAGRAM, por ser la más utilizada por nuestro alumnado (actual y futuro).

Actualmente, el centro cuenta con un plan de marketing con un vigencia de dos cursos. El 22/23 y el 23/24.

Por ejemplo, en 2019, el centro cumplió su 25 aniversario. Se realizó un evento, y la recaudación del mismo fue a parar a las ONGs AECC Teruel y Martina es mi ángel.

AMBIENTAL

Impacto ambiental

34.- Respecto a los temas medioambientales, ¿cómo tiene en cuenta su organización el impacto ambiental en el desarrollo de la actividad?

34.1. Información adicional.

Tampoco tenemos ningún tipo de indicador.

Desde el curso 23/24 tenemos un plan de reciclaje en el centro. A lo largo de las diferentes del centro contamos con papeleras de papel y plástico. Además, dentro de las aulas taller de cocina y restaurante se dividen los residuos entre vidrios, plásticos, papel-cartón y resto. Igualmente en nuestro cuarto de basuras tenemos estas 4 divisiones.

El papel que se compra para uso del centro no es de material reciclado.

También se recicla el aceite de cocinar, ya que lo recoge una empresa especializada.

En el año 2023 hemos comenzado a limitar el uso de la lejía, con el fin de eliminarla del todo para el año 2024 e utilizar otro tipo de desinfectantes menos lesivos con el medio ambiente.

Compromiso frente al cambio climático

35.- ¿Se participa o se ponen en marcha acciones que evidencien el compromiso público de la organización para prevenir la contaminación?

35.1. Información adicional.

Reciclaje del aceite y de los vidrios.

En 2018, cambiamos el sistema de calefacción pasando del gasoil al gas ciudad. Además, las calderas del centro se pueden controlar de manera digital y remota para poder modificar su temperatura, y en consecuencia su consumo, con el fin de no gastar más de gas ciudad del necesario.

Economía circular

36.- ¿Hasta qué nivel se ha desarrollado en su organización el modelo de economía circular?

36.1. Información adicional

Estamos diseñando un plan de reciclaje integral para todo el centro. Separando papel y cartón, plásticos, vidrios y residuo orgánico. En nuestro caso, generamos bastante residuo fruto de los envases y embalajes de los alimentos y bebidas. Dicho plan se va a diseñar e implantar a lo largo del curso 23/24.

Comunicación ambiental

37.- En el caso de desarrollar actuaciones en materia ambiental ¿en qué medida se comunica a los diferentes grupos de interés?

37.1. Información adicional

En el año 2022 se instaló sensores de luz en los baños del alumnado. Dicho cambio se comunicó en el claustro de profesores. Y se delegó en los tutores esa comunicación al alumnado.

En el curso 22/23 se realizó una inversión de 40.000 euros cambiando una cocina entera con más de 20 años de antigüedad, por una más nueva y eficiente. La noticia salió publicada en prensa. <https://www.diariodeteruel.es/teruel/la-escuela-de-hosteleria-de-teruel-renueva-su-aula-de-cocina-con-una-inversion-de-40000-euros>.

Desde el curso 22/23 el centro cuenta con un convenio con la empresa Hornos Rational . Esta empresa nos facilitó en mayo 2024 un horno de avanzada tecnología que permite un gran ahorro energético. E

Además, se implantó como medida de seguridad el sistema anti incendios en las campanas de la cocina, para prevenir fugas de gas e incendios en la cocina.

VALORACIÓN GLOBAL DE LA GESTIÓN SOCIALMENTE RESPONSABLE

Priorización de temas

38.- Priorice la importancia que le otorga a los siguientes aspectos para lograr el éxito

en la gestión socialmente responsable. (1 más importante - 10 menos importante)

-

Valoración Global

39.- ¿En qué nivel de 1 a 10 siendo 10 muy alto valora su satisfacción con la gestión socialmente responsable que actualmente realiza?

Puntos fuertes y áreas de Mejora

40.- ¿Podría enunciar un punto fuerte?

Tanto el profesorado como el personal laboral del centro apuestan por el compromiso con las actividades innovadoras que redunden en beneficio de nuestro entorno en general y del alumnado en particular.

El centro está realizando grandes inversiones económicas con el fin de mejorar las instalaciones, y que redunde en una mejor formación.

41.- ¿Podría enunciar un área de mejora?

El compromiso para una mejor gestión de los recursos, sobre todo los energéticos. Realizar un plan de formación del profesorado mas acorde con el rápido avance tecnológico del mercado.

Agenda 2030 y Objetivos de Desarrollo Sostenible

¿Conoce su organización la Agenda 2030 y los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)?

En caso afirmativo, ¿su organización tiene identificados los ODS prioritarios sobre los que más impacta?

Si la respuesta a la anterior pregunta es afirmativa, ¿Cuales son?