CPIFP HURTADO DE MENDOZA
ESCUELA DE HOSTELERÍA
Y TURISMO DE GRANADA

PLAN DE ACTUACIÓN FORMA JOVEN 2022/2023

Centro: CPIFP HURTADO DE MENDOZA (18004355C)

Coordinador: Francisco José Pérez Carreño

E-mail coordinador: franciscoperez@hurtadodemendoza.es

CONTENIDOS

1. Equipo de promoción de la salud en el centro
2. Investigación y análisis de la situación inicial
3. Objetivos generales de promoción de la salud en el centro
4. Líneas de intervención y bloques temáticos
5. Estrategias de integración curricular por áreas curriculares
6. Propuestas de formación y coordinación para los diferentes sectores de la comunidad educativa
7. Cronograma de actividades y actuaciones 2022/2023
8. Recursos educativos
9. Recursos humanos
10. Técnicas e instrumentos para la comunicación y difusión
11. Seguimiento y evaluación

1. EQUIPO DE PROMOCIÓN DE LA SALUD EN EL CENTRO

Equipo directivo del centro	**Don José Luis Lizancos Berrio (Director) Don José Amo Fraile (Vicedirector) Don Antonio Reyes Gómez (Jefe Técnico)**
Coordinador del programa	**Francisco José Pérez Carreño**
Profesorado participante en el programa	**Todo el claustro de profesorado**
Alumnado participante en el programa	**Grado medio "Servicios en Restauración" Grado medio "Cocina y Gastronomía" Grado medio "Panadería, Repostería y Confitería" Grado superior "Dirección en Servicios de Restauración" Grado superior "Dirección en Cocina" Grado superior "Agencia de viajes y gestión de eventos" Grado superior "Gestión de alojamientos turísticos" Grado superior "Guía, información y asistencia turística"**
Coordinadores de otros programas desarrollados en el centro	**Romero Marion, Tamara (Aula de Emprendimiento) Vega Cabezudo, José María (Transformación Digital Educativa) Amaya Alvero, Jorge (FP Dual) Pérez Ruíz, Beatriz (Vivir y Sentir el Patrimonio) Roldán Castellón, Rafael (Plan de Igualdad) Torres Villafaina, Borja (Plan de Bilingüismo)**
Departamento de orientación	**Aguilera Sánchez, Francisca**
Profesionales del servicio público de salud	**Centro sanitario Zaidín Sur**
Enfermera referente	**Amparo Arrabal**
Reuniones	**Con carácter general se llevará a cabo una reunión mensual por el equipo de promoción de la salud con objeto de coordinar las actividades y alcanzar los objetivos previstos.**

2. INVESTIGACIÓN Y ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN INICIAL

El presente curso 2022/2023 presenta unas características de vuelta a la normalidad, siempre que no se revierta la situación sanitaria. Actualmente y debido a la situación post pandemia, es más necesario que nunca que desde los centros educativos contribuyamos de forma activa al desarrollo de competencias y habilidades emocionales en nuestro alumnado, permitiéndoles afrontar desde una mejor perspectiva la situación actual postpandemia que ha disparado los problemas emocionales (ansiedad, depresión, estrés…). Asimismo se debe trabajar, especialmente desde nuestro centro, el CPIFP Hurtado de Mendoza, recientemente nombrado centro de excelencia nacional en Hostelería y Turismo, a promover la alimentación saludable y dadas las especialidades, también la prevención de la accidentalidad.

Es por ello que el trabajo profesional del personal especializado en el centro (nuestra orientadora) así como tutores, profesorado, así como el personal sanitario que contribuya al programa serán de gran ayuda para afrontar mejor la situación actual.

El CPIFP Hurtado de Mendoza, situado en la ciudad de Granada y que cuenta con más de 750 alumnos y alumnas, tiene sus orígenes en noviembre de 1966, convirtiéndose en la primera escuela de hostelería de Andalucía. En 1975 se modifica la antigua denominación “Escuela Sindical de Hostelería” por la de “Escuela Superior de Hostelería de Granada” dependiente del Ministerio de Trabajo. En 1985 pasa a depender del Ministerio de Educación y Ciencia y cambia su nombre por el de “IES Hurtado de Mendoza”.

El 17 de noviembre de 2008 se inauguraron las nuevas instalaciones por el Presidente de la Junta de Andalucía en aquél entonces, D. Manuel Chaves. Unas instalaciones de vanguardia, que lo han convertido en uno de los centros más modernos y amplios de España. En el año 2009 pasó a constituirse como Centro Público Integrado de Formación Profesional (CPIFP) Hurtado de Mendoza, siendo uno de los tres primeros centros de esta modalidad en Andalucía, y que junto a sus modernas y amplias instalaciones, lo han convertido en un referente de la formación en Hostelería y Turismo a nivel nacional y europeo, lo que constatan las numerosas menciones y premios recibidos al respecto, entre los que cabe citar:

-Premios Andalucía del Turismo (2006)
-Premio al Mérito en la Educación (2007)
-Certificación del Sistema de Calidad UNE-EN-ISO 9001:2000 por AENOR

Cabe destacar que el centro cuenta con más de 750 alumnos y alumnas cursando estudios de formación profesional, los cuales provienen de toda la provincia así como de otras partes de Andalucía, dado que existen pocos centros de estas características en la Comunidad Autónoma, muchos de los cuales viven en residencias o pisos compartidos.
Con respecto a la realidad socio-económica y cultural de alumnado, también encontramos una gran diversidad, en general con gran interés por la hostelería y el turismo, entre los que encontramos alumnado que provienen de pruebas de acceso o FP Básica así como estudiantes con formación universitaria y grandes capacidades.

Tras el análisis de FORMA JOVEN llevado a cabo en el curso 2021/2022 en el CPIFP Hurtado de Mendoza y considerando la situación actual descrita, entre las líneas de actuación que debemos poner en marcha mediante actuaciones coordinadas entre toda la comunidad educativa en la que se integra el programa, cabe citar las siguientes:

-Las emociones y problemas de estrés, autoestima y autonomía emocional. Todo ello enfocado a dar apoyo y ánimo al alumnado, profesorado o personal derivadas o acrecentadas tras la pandemia.

-Falta de hábitos de vida saludables: falta de práctica de ejercicio físico, dietas no saludables (lo cual se aprecia en los recreos), tabaquismo y malos hábitos de sueño. Se tratará de celebrar, si la situación actual lo permite, jornadas de desayunos saludables con bocadillos, ensaladas, macedonias, brochetas de frutas, zumos naturales.

3. OBJETIVOS GENERALES DE PROMOCIÓN DE LA SALUD EN EL CENTRO

Entre los **objetivos generales** del Programa para la Innovación Educativa, Hábitos de Vida Saludable, se proponen los siguientes:

1. Sensibilizar sobre la importancia de realizar actividad física y llevar una alimentación variada y equilibrada basada en la dieta mediterránea, haciendo especial énfasis en el aumento del consumo de frutas y hortalizas y en la disminución del consumo de bebidas azucaradas.

2. Diseñar e implementar actividades transdisciplinares de educación y promoción para la salud en el centro para hacer del alumnado un agente activo y competente en la prevención y mejora de su salud, y de la comunidad educativa.

3. Concienciar al alumnado sobre el impacto del consumo de sustancias adictivas, incidiendo en los factores de riesgo y de protección que se relacionan con la probabilidad de uso de tabaco, de alcohol y de otras sustancias o conductas adictivas.

4. Establecer redes de colaboración interprofesional (interdisciplinar e interinstitucional).

5. Hacer partícipes a las familias fomentando su colaboración en la promoción de la salud y la prevención de adicciones.

Asimismo, los **objetivos específicos de la línea de intervención Estilos de Vida Saludable** trabajados en el programa son los siguientes:

a) Promover la adopción de una dieta saludable por parte del alumnado.

b) Favorecer en el alumnado la adquisición de los conocimientos, habilidades y actitudes que faciliten la adopción efectiva de unos hábitos de alimentación saludables.

c) Proporcionar a las familias información sobre el tipo de alimentos que son promovidos por el centro para el desayuno, el almuerzo, la merienda, y/o las salidas que efectúa el centro (consumo de fruta y bocadillos, restricción del consumo de bollería, golosinas y bebidas azucaradas).

Entre los bloques temáticos trabajados en el programa, cabe destacar **Alimentación Equilibrada**, fundamentado especialmente en la oferta educativa y el contexto del centro, como Escuela de Hostelería y Turismo de Granada. Entre los recursos para alcanzar estos objetivos cabe destacar al profesorado de las especialidades de Cocina y Servicios, con diferentes talleres sobre productos ecológicos de proximidad, elaboraciones saludables de desayunos, almuerzos, meriendas y cenas con frutas y hortalizas de la provincia de Granada, así como la colaboración de las familias que aportan productos de proximidad como aguacates, mangos y chirimoyas de la costa tropical de Granada. Este curso 2022/2023 para alcanzar estos objetivos y como novedad, participaremos con el Proyecto Menús Oncosaludables y Desayunos Saludables en los Premios Vida Sana 2023.

De igual forma, y teniendo en cuenta las necesidades detectadas en el análisis inicial, los objetivos propuestos a alcanzar para el curso 2022/2023 en el resto de las líneas de intervención son los siguientes:

3.1. EDUCACIÓN EMOCIONAL

Potenciar la adquisición de las competencias emocionales como elemento esencial del desarrollo humano, con objeto de capacitar a la persona para la vida y aumentar su bienestar personal y social, permitiendo al alumnado que aprenda mejor y potencien sus resultados académicos, además de prevenir problemas emocionales y de conducta que aparecen en estas franjas de edad.

Se pretende potenciar en el alumnado la adquisición de competencias emocionales tales como:

-Conciencia Emocional. Tomar conciencia de las propias emociones y de las emociones de los demás. Así, identificar diferentes tipos de emociones en sí mismo y los demás, así como su significado.
-Regulación Emocional. Manejar las emociones de forma apropiada. Así, responder de forma apropiada a las emociones que experimentamos mediante diferentes técnicas.
-Autonomía Emocional. Sentir, pensar y tomar decisiones por sí mismo.
-Competencia Social. Mantener relaciones adecuadas con otras personas. Fomentar relaciones interpersonales, la sociabilidad, crear un clima de convivencia positivo.
-Competencias para la Vida y el Bienestar. Adoptar comportamientos apropiados y responsables para afrontar satisfactoriamente los desafíos del día a día.

Esta línea de intervención es fundamental y tendrá carácter permanente y transversal. Para la consecución de estos objetivos contamos con la colaboración del **centro de salud Zaidín-Sur** con un especialista socio-sanitario así como la **orientadora** del centro.

3.3. USO POSITIVO DE LAS TICS

-Informar sobre los factores de riesgo y medidas de protección ante el uso de las TICs.
-Fomentar el uso responsable y seguro de las TIC, de forma crítica, racional y reflexiva (redes sociales, videojuegos), facilitando el conocimiento de las normas básicas para su seguridad y protección y las medidas de actuación ante los ciberdelitos.
-Favorecer estrategias para prevenir las repercusiones negativas en la salud física y psicológica del alumnado por el uso inadecuado de las TIC, especialmente con respecto a señales de adicción.

Para alcanzar estos objetivos se informará al alumnado por medio de los tutores sobre los citados aspectos, así como la realización de un taller por parte de un profesional.

3.4. PREVENCIÓN DEL CONSUMO DE ALCOHOL, TABACO, CANNABIS Y OTRAS DROGAS

-Informar y formar al alumnado sobre los efectos, consecuencias y situaciones de riesgo derivados del consumo de estas sustancias.
-Retrasar la edad de inicio del consumo de alcohol, tabaco, cannabis y otras drogas.
-Fomentar una actitud crítica y potenciar medidas de protección para reducir los factores de riesgo.
-Reducir el consumo de tabaco en la adolescencia y conocer la normativa en vigor.

Estos objetivos se pretenden alcanzar informando al alumnado sobre los citados puntos por medio de los tutores, con los que se compartirá la información, así como mediante taller denominado *Tú sirves tú decides*, impartido por la asociación Espirituosos España, a realizar Noviembre de 2022, con la colaboración del área de juventud del **Ayuntamiento de Granada.**

4. LÍNEAS DE INTERVENCIÓN Y BLOQUES TEMÁTICOS

LÍNEAS DE INTERVENCIÓN	BLOQUES TEMÁTICOS
Educación emocional	Conciencia emocional Regulación emocional Autonomía emocional Competencia social Competencia para la vida y el bienestar
Estilos de Vida Saludable	Alimentación equilibrada Actividad física Prevención de accidentalidad
Uso positivo de las TICs	Buenas prácticas y recomendaciones Adicciones a las TIC
Prevención del consumo de alcohol, tabaco, cannabis y otras sustancias	Hábitos que contribuyen a una vida sana Consumo de alcohol, cannabis y otras drogas Drogas: mitos y creencias

5. ESTRATEGIAS DE INTEGRACIÓN CURRICULAR POR ÁREAS CURRICULARES

El programa FORMAJOVEN se desarrollará desde el mayor número de áreas curriculares posibles, como son Técnicas de Comunicación, Inglés y de forma general los módulos de preelaboración, elaboración y Servicio de los Grados Medios de Cocina y Gastronomía, Pastelería y Servicios de Restauración.

Además se contará con las aportaciones de los coordinadores de otros programas del centro (Innicia, Plan de igualdad de género en educación, Plan de Salud Laboral y Prevención de Riesgos Laborales) así como el Departamento de Orientación. También contribuye a la integración curricular la celebración de las distintas **efemérides** relacionadas con las distintas líneas de intervención. Cabe así citar:

-30 de enero. Día Escolar de la No Violencia y la Paz.

-4 de febrero. Día Mundial contra el Cáncer. Difusión del proyecto Menús oncosaludables.

-28 de febrero. Día de Andalucía. Desayuno típico andaluz con aceites de oliva virgen extra andaluces, promocionando tanto las peculiaridades propias de la cultura andaluza como la salud alimentaria.

-7 de abril. Día Mundial de la Salud. Exposición de murales con alimentos funcionales así como alimentos desfavorables.

-28 de mayo. Día Mundial sin tabaco.

Los contenidos expuestos se trabajarán de manera transversal a través de las diferentes áreas del currículo, por ejemplo, las competencias sociales se practicarán en aquellos módulos relacionados con la atención al cliente así como en los módulos profesionales se enseñará al alumnado a realizar las tareas respetando las premisas de salud laboral: manejo de cargas, postura de trabajo, movimientos repetitivos, etc.

En el ámbito de la formación profesional inicial, la disposición tercera de la Ley Orgánica 5/2002 de las Cualificaciones y Formación Profesional, indica que la formación relacionada con las **áreas prioritarias**, se incorporará en los diferentes módulos profesionales, bien en módulos profesionales específicos o de forma transversal en los módulos que forman el título así como el artículo 13 del Decreto 436/2008, indica que todos los ciclos formativos de formación profesional inicial incluirán las TIC, prevención de riesgos laborales, hábitos de vida saludable. Asimismo se deberá poner en valor y dar a conocer la cultura andaluza y sus peculiaridades.

Estos elementos han sido incluidos en todas las actividades:

-TICs. El alumnado ha llevado a cabo la realización de los recursos audiovisuales (fotografías, vídeos) durante la realización de las diferentes actividades, así como la utilización de internet para la búsqueda y análisis de información y la utilización de plataformas virtuales para compartirlas.

-Prevención de Riesgos Laborales. En todas las actividades se han tenido en cuenta la prevención de riesgos laborales: utilización correcta de maquinaria eléctrica, maquinaria y utensilios cortantes, maquinaria generadora de calor como hornos o plancha para evitar quemaduras, identificando sus riesgos y medidas preventivas, utilización correcta de los alimentos con las técnicas adecuadas de manipulación y conservación.

-Cultura Andaluza. Por ejemplo, los ingredientes utilizados para las elaboraciones saludables son de proximidad y de nuestra comunidad autónoma: hortalizas y frutas de la Costa Tropical de Granada (aguacates, mangos, chirimoyas, etc.), Aceites de Oliva de Jaén, tomates de Almería, pescados de la costa de Andalucía.

-Educación de respeto al medio ambiente. Valorando la importancia del reciclado y ahorro energético así como la colaboración en el cuidado del entorno en todas las actividades realizadas.

Esta integración curricular de los elementos en las diferentes actuaciones muestran el carácter interdisciplinar y competencial del mismo, partiendo de las motivaciones del alumnado e integrándose con los objetivos generales y específicos de los diferentes ciclos formativos de Hostelería y Turismo, partiendo siempre de un carácter práctico y del saber hacer en cada una de las actuaciones llevadas a cabo en el proyecto.

Más específicamente podemos citar los módulos en los que se integra la línea de intervención Estilos de Vida Saludable:

Todos los módulos profesionales de los diferentes ciclos de la Formación Profesional: Hábitos de vida saludable, TIC, prevención de riesgos laborales y cultura andaluza.
Grado medio de Servicios en Restauración. -Módulo Operaciones Básicas en Bar Cafetería y Operaciones Básicas en Restaurante. -Técnicas de Comunicación.

Grado Medio de Cocina y Gastronomía. Técnicas culinarias y Ofertas Gastronómicas.
Grado Medio de Panadería, Repostería y Confitería -Elaboraciones de Panadería-Bollería -Procesos Básicos de Pastelería y Repostería
Grado Superior de Dirección en Servicios de Restauración -Procesos de Servicios en Bar-Cafetería -Procesos de Servicios en Restaurante -Nutrición
Grado superior de Dirección de Cocina -Procesos de elaboración culinaria -Gastronomía y Nutrición

Estos son los módulos más relacionados en la línea de intervención Estilos de vida saludable por su implicación en las elaboraciones y servicio de los diferentes alimentos y bebidas en las actuaciones, si bien el resto de ciclos formativos están también integrados curricularmente por las áreas prioritarias citadas anteriormente.

6. PROPUESTAS DE FORMACIÓN Y COORDINACIÓN PARA LOS DIFERENTES SECTORES DE LA COMUNIDAD EDUCATIVA

● Formación de carácter obligatorio:

-Jornadas iniciales de trabajo (Noviembre 2022)

-Jornadas formativas de asesoramiento (segundo trimestre)

● Formación de carácter voluntario:

-Curso Primeros Auxilios presencial de 30 horas (CEP Motril)

-Curso Salud integral y prevención de riesgos laborales en profesorado de FP. 20 horas presenciales. (CEP Granada).

-Curso Cuerpo y mente. Formación para autocuidado físico, mental y emocional en profesorado de FP. 12 horas presenciales. (CEP GRANADA).

-Difusión de materiales de salud emocional, alimentación saludable y adicción a las tecnologías por parte de Orientación y el Coordinador del Proyecto.

-Curso *Salutem. La promoción de hábitos de vida saludable a través de Forma Joven. (CEP)*. Curso online 30 horas.

-Espacios web de autoformación en la comunidad en red del Programa (Colabor@).

● Formación alumnado mediador en salud:

-Taller Uso Positivo de las Tecnologías (Instituto Andaluz de la Juventud).

-Formación y difusión de materiales e información sobre alimentación saludable por parte de Orientación y el Coordinador del programa.

7. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES Y ACTUACIONES 2022/2023

Cronograma a modo de síntesis de las actuaciones previstas para el curso 2022/2023. Qué, quiénes, cuándo y con quién se llevarán a cabo las actividades de promoción y educación para la salud en el centro.

LÍNEAS DE INTERVENCIÓN	**BLOQUES TEMÁTICOS**	**ACTIVIDAD**	**TRIMESTRE**
ESTILOS DE VIDA SALUDABLE	Alimentación equilibrada	Promoción de desayunos saludables	Durante todo el curso
EDUCACIÓN EMOCIONAL	Autonomía emocional Competencia social	Dinámicas de fomento de la inteligencia emocional	Durante todo el curso
ESTILOS DE VIDA SALUDABLE	Actividad física	Promoción del deporte compartiendo información	Durante todo el curso
EDUCACIÓN EMOCIONAL	Competencia social	Tutoría sobre normas de convivencia en el centro (1h)	1er Trimestre
PREVENCIÓN DEL CONSUMO DE ALCOHOL, TABACO, CANNABIS Y OTRAS DROGAS	Consumo de alcohol, cannabis y otras sustancias	Taller sobre el servicio responsable y consumo de alcohol en hostelería por profesional	1er TRIMESTRE (Noviembre 2022)
ESTILOS DE VIDA SALUDABLES	Educación para la salud Alimentación equilibrada	Taller AOVE (Aceite de Oliva Virgen Extra)	2o TRIMESTRE
ESTILOS DE VIDA SALUDABLES	Alimentación equilibrada	DESAYUNO SALUDABLE ANDALUZ, elaborado y servido por alumnado de los grados de cocina y servicios	2o TRIMESTRE *Febrero 2023*
USO POSITIVO DE LAS TICs	Buenas prácticas y recomendaciones	Taller por parte de la enfermera referente del centro	2o TRIMESTRE

ESTILOS DE VIDA SALUDABLES	Educación para la salud Alimentación equilibrada	Promoción de alimentación saludable con participación de otros centros	2o TRIMESTRE
ESTILOS DE VIDA SALUDABLES	Educación para la salud	Participación premios VIDA SANA	2o TRIMESTRE
ESTILOS DE VIDA SALUDABLES	Prevención de accidentalidad	Intervención por parte de la enfermera referente	2o TRIMESTRE
EDUCACIÓN EMOCIONAL	Autonomía emocional Competencia social	Taller sobre Educación Emocional por profesionales de la Junta de Andalucía	3er TRIMESTRE
PREVENCIÓN DEL CONSUMO DE ALCOHOL, TABACO, CANNABIS Y OTRAS DROGAS	Consumo de alcohol, cannabis y otras sustancias	Día mundial sin tabaco, actuación por parte de profesional	3er TRIMESTRE Mayo 2023

Para coordinar las actividades y cumplir los objetivos, se va a llevar a cabo una **reunión mensual** del equipo de promoción de la salud con objeto de coordinar las actividades.

Las actividades se llevarán a cabo conjuntamente entre coordinador, equipo de promoción de la salud del centro y con la colaboración del resto de coordinadores de planes y proyectos educativos del centro, con la participación de todo el alumnado participante en el programa.

8. RECURSOS EDUCATIVOS

Los recursos para el desarrollo de este programa están disponibles en:

-Portal Forma Joven de la Consejería de Educación y Deporte de la Junta de Andalucía (https://www.formajoven.org/)
-Guía Didáctica de la L.I. Educación Emocional.
-Guía Didáctica de la L.I. Estilos de Vida Saludable.
-Guía Didáctica de la L.I. Uso Positivo de las Tecnologías de la Información y la Comunicación
-Guía Didáctica de la L.I. Prevención del Consumo de Sustancias Adictivas
-Web del centro (https://www.hurtadodemendoza.es/) y sus redes sociales (Facebook, Twitter, Instagram)
-Comunidad Colabor@ Promueve Salud. Comunidad de colaboración en red para intercambio de experiencias y conocimientos entre el profesorado y profesionales de la Junta de Andalucía interesados o implicados en el desarrollo de actuaciones de promoción de Hábitos de Vida Saludable en adolescentes de Andalucía.
-Recursos de internet, ONG y otros **recursos de agentes externos**.
-Material del **Departamento de Orientación**.
-Recursos para la divulgación del programa: pizarras, cartelería, correo electrónico y comunicación vía Séneca para transmitir información a los tutores que informarán al alumnado.

9. RECURSOS HUMANOS

-Coordinador del programa
-Orientadora
-Equipo directivo
-Resto de coordinadores de planes y proyectos
-Tutores de los grupos para transmitir la información al alumnado
-Centro de Salud Zaidín Sur. Personal sanitario.
-Profesionales del Ayuntamiento
-Profesionales de la Diputación de Granada
-Madres/padres del AMPA

10. TÉCNICAS E INSTRUMENTOS PARA LA COMUNICACIÓN Y DIFUSIÓN

Para dar a conocer el programa a los distintos miembros de la comunidad educativa, se utilizarán las siguientes técnicas e instrumentos de comunicación y difusión:

- Página web del Centro (https://www.hurtadodemendoza.es/)
- Facebook del Centro (https://www.facebook.com/CPIFPHurtadoDeMendoza)
- Instagram del Centro (https://www.instagram.com/cpifphurtadodemendoza/?hl=es)
- Twitter del Centro (https://twitter.com/HdM1966?ref_src=twsrc%5Egoogle%7Ctwcamp%5Eserp%7Ctwgr%5Eauthor)
- Canal YouTube del Centro (https://www.youtube.com/channel/UCjT6VhQKtIIjxmc2-4Snz_w)
- Medios de comunicación digitales: (https://www.granadaesnoticia.com/provincia/forman-a-alumnos-del-ies-hurtado-de-mendoza-en-el-consumo-responsable-de-bebidas-alcoholicas)
- Plataformas virtuales: Classroom y Moodle
- Plataformas de almacenamiento virtual: google Drive.
- Aplicaciones: Kahoot, códigos QR, google Docs, google Forms, powerpoint, genially, Canvas.
- Tablón de anuncios y cartelería del centro.
- Comunicación del Programa a los tutores, a los que se les informará previamente mediante correo electrónico y Séneca.

11. SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN

Evaluación inicial. Encaminada a detectar las necesidades del centro, con objeto de definir el proyecto de intervención para la promoción de la salud, así como las líneas estratégicas de desarrollo. Se tendrá en cuenta el análisis del entorno, situación sanitaria, características y necesidades del alumnado y los activos en salud propios del centro así como los recursos comunitarios disponibles.

Seguimiento del programa. Encaminado a reconducir las actuaciones o procesos de intervención adaptando el programa a las necesidades y recursos disponibles.
Habrá una ***evaluación interna,*** por parte del profesorado participante y durante todo el curso escolar se realizará una valoración continua para el óptimo desarrollo del programa.
Además, una ***evaluación externa***, por parte de la persona que coordina el programa a través del formulario de seguimiento del Sistema Séneca (durante el mes de febrero).

Evaluación final. Al término del programa, se analizará la consecución de los objetivos propuestos, dificultades encontradas y propuestas de mejora de mejora de cara al próximo curso. Se hará de forma *interna* (por parte del profesorado participante) y *externa*: por parte del coordinador del programa a través de la memoria de valoración de Séneca, a partir de la primera semana de junio y hasta el 31 de agosto.