



Hola PRIMAVERA



COLEGIO
**SIERRA
NEVADA**

CRONICAS DEL SIERRA **vol. 58**
marzo-abril 2026

FECHAS IMPORTANTES!

marzo

1 al 31 de marzo

PERIODO DE ADMISIÓN

(para alumnado de nuevo ingreso, alumnado de 6º que pasa a IES o aquel que desee cambiar de centro)



ESCOLARIZACIÓN 2026/2027

Jueves 5 de marzo



5º Esquí en Sierra Nevada



FINALIZA PLAZO PRIMER PAGO VIAJE DE ESTUDIOS 6º

Viernes 6 de marzo

6º 12h Visita

IES Pedro Soto de Rojas

(el alumnado reflejará previamente por escrito todas sus dudas e inquietudes)

COBRO RECIBOS COMEDOR FEBRERO

Sábado 7 de marzo al viernes 13 de marzo

MOVILIDAD ERASMUS

ALUMNADO 6º SELECCIONADO



Lunes 9 de marzo

3º y 4º Teatro Cantainglés en Teatro Isidro Olgoso

Miércoles 11 de marzo

2º Taller

"Las Abejas van al Cole"



Miércoles 18 de marzo

1º y 2º Visita

Escritora BEGOÑA ORO



AULA TEATRAPO

Actividad | día en la nieve Sierra Nevada



Lunes 23 de marzo

10h Publicación de Boletines de Evaluación en iPASEN

TUTORÍAS GRUPALES

16:15h: 1º Primaria + 5º Primaria.

17:00h: 3 años + 2º Primaria + 6º Primaria.

17:45h: 4 años + 3º Primaria + TEATRAPO.

18:30h: 5 años + 4º Primaria.

23 y 24 de marzo

Visita Instituto de Astrofísica de Andalucía

Lunes 23

5 años B y 5 años C

Martes 24

5 años A



Viernes 27 de marzo

5º y 6º Concierto



ÚLTIMO DÍA LECTIVO DEL TRIMESTRE



FECHAS IMPORTANTES!

abril

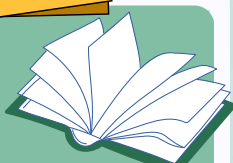
Lunes 6 de abril

3°C Biblioteca
Fco. Ayala



Martes 7 de abril

4°C Biblioteca
Fco. Ayala



Miércoles 8 de abril

1°C Biblioteca
Fco. Ayala



Jueves 9 de abril

4 años C Biblioteca
Fco. Ayala



Viernes 10 de abril

2ºA Biblioteca
Fco. Ayala



Lunes 13 de abril
al sábado 18 de abril

Nos Visita
Alumnado Erasmus de
Piombino (Italia)



Erasmus+

Del miércoles 15 de abril
al martes 5 de mayo

2º Pago
VIAJE DE ESTUDIOS 6º

Viernes 17 de abril

1ºA **Taller de jabón**

con
*Fundación
Purísima
Concepción*



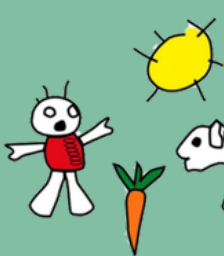
4º **Visita** Museo Caja Granada

EXPOSICIÓN
"ARTE PARA
APRENDER"



Martes 21 de abril

4 y 5 años **Visita**



Jueves 23 de abril

3 años **Visita**

Viernes 24 de Abril

1ºB y 1ºC **Taller de jabón**

con
*Fundación
Purísima
Concepción*



6º CICLO RUTA
POR LA VEGA



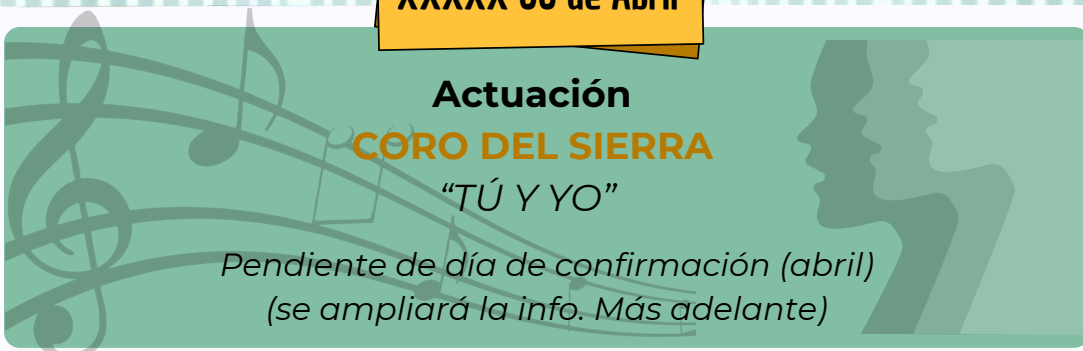
XXXXX 00 de Abril

Actuación

CORO DEL SIERRA

"TÚ Y YO"

Pendiente de día de confirmación (abril)
(se ampliará la info. Más adelante)



INMERSIONES LINGÜÍSTICAS Y ANIMACIONES LECTORAS IN ENGLISH

Por falta de entendimiento entre administraciones estatal y autonómica, este año no se ha implementado el programa de auxiliares de conversación en los centros bilingües.

Las partidas económicas habituales se han ofertado por parte de la *Consejería de Desarrollo Educativo* a la presentación voluntaria de proyectos por parte de los centros. Nuestro centro optó por una inmersión lingüística en Sierra Nevada para el nivel de 5º de Ed. Primaria y para todo el centro animaciones lectoras, juegos y charlas (en función de los niveles) aprobado en el Consejo Escolar Extraordinario del 24 de noviembre.

Por tanto, estas actividades se realizarán de **forma gratuita** en horario escolar en colaboración con la *empresa de actividades extraescolares*

SESIONES CUENTACUENTOS

martes 24 de marzo | 1º Ed. PRIMARIA
miércoles 25 de marzo | 2º Ed. PRIMARIA
jueves 26 de marzo | 3º Ed. PRIMARIA
lunes 6 de abril | 3 años (1ª sesión)
viernes 11 de abril | 4 años (1ª sesión)
martes 14 de abril | 5 años (1ª sesión)
miércoles 6 de mayo | 3 años (2ª sesión)
jueves 7 de mayo | 4 años (2ª sesión)
viernes 8 de mayo | 5 años (2ª sesión)

SESIONES ENGLISH GAMES

lunes 20 de abril | 1º Ed. PRIMARIA
viernes 24 de abril | 2º Ed. PRIMARIA
lunes 27 de abril | 3º Ed. PRIMARIA

CHARLAS CULTURALES

miércoles 29 de abril | 4º 5º 6º Ed. PRIMARIA

INMERSIÓN LINGÜÍSTICA EN SIERRA NEVADA

viernes 8 de mayo | 5º Ed. PRIMARIA

INFORMACIONES VARIAS

Primavera y Alergias: Guía de Seguridad para Padres

Situación de la Temporada

Alergias más agresivas y duraderas

Las lluvias previas han incrementado la polinización de forma significativa.

Medidas de Seguridad y Acción



Revisión de medicación de rescate

Comprueba la fecha de vencimiento y sustituye cualquier fármaco caducado.



Prohibido en la mochila

Por seguridad, la medicación nunca debe guardarse en la mochila del alumno.

LA HISTORIA INTERMINABLE DE LAS CANASTAS

Como ya se trasladó, tras no considerarse por parte del Ayuntamiento una actuación de mantenimiento y no haberse dotado en su totalidad las CANASTAS y/o TABLEROS por parte de la AGENCIA EDUCATIVA ANDALUZA, el centro solicitó presupuesto de tableros a comercio local (SPORT GARRIDO)

Cuando el técnico del comercio, se personó en el centro antes de proceder a la instalación, comprobó que una de las canastas sin tablero está totalmente deteriorada, por lo que no es factible con su estado actual la colocación de un tablero. Además indicó que las que tienen tablero, pero tienen aros y redes defectuosas están descatalogadas.

Por lo que se ha trasladado nuevo INFORME/PETICIÓN a la AGENCIA EDUCATIVA ANDALUZADA y a la SECRETARÍA GENERAL de la Delegación Territorial.

Informe/petición

ELECCIONES A DIRECCIÓN DEL CENTRO

Hay sólo una candidatura (como informábamos en boletín anterior). Continúa el proceso tal como se recoge en las instrucciones normativas.

INSTRUCCIONES y CALENDARIO que regulan todo el proceso

Se ha constituido la Comisión de Selección en la que está representado el Claustro del Profesorado y el Consejo Escolar, además de la Administración Educativa. La misma decidirá si procede la selección

PROYECTOS EDIL AYUNTAMIENTO

El Ayuntamiento de Granada ha abierto un proceso de recogida de propuestas dirigido a los centros de Educación Infantil y Primaria, tras la concesión de fondos europeos en el marco de la convocatoria EDIL (Estrategias de Desarrollo Integrado Local), cofinanciada por el FEDER (85%) y el propio Ayuntamiento (15%). Esta iniciativa se integra en la estrategia Granada Cohesión Conexión 2030 y, dentro de ella, en el programa ECOlegios, orientado a la adaptación climática de los espacios exteriores escolares.

El objetivo es claro: *más sombra, más vegetación y menos hormigón*, mediante actuaciones como instalación de pérgolas, plantación de arbolado, despavimentación de zonas duras, creación de huertos escolares y fuentes de agua.

Tras analizar las necesidades de nuestro centro y participar en la sesión de codiseño celebrada el 22 de enero de 2026, el Equipo Directivo ha presentado una propuesta que ha sido refrendada por el Consejo Escolar, órgano máximo de gobierno del centro. Entre las actuaciones priorizadas destacan:

- **Instalación de pérgolas** en patios y pistas deportivas (1ª prioridad).
- **Despavimentación parcial** de zonas obsoletas para introducir pavimentos permeables (2ª prioridad).
- **Plantación de 50 nuevos árboles** en distintos espacios del centro (3ª prioridad).
- **Instalación de fuentes** en zonas exteriores (4ª prioridad).
- **Consolidación y mejora del huerto escolar** en el Aula Verde (5ª prioridad).

POR LA SEGURIDAD DEL ALUMNADO



POR FAVOR, NO ESTACIONE EN LA ACERA.

SE AVISARÁ A POLICÍA

COMEDOR ESCOLAR

MENÚ MARZO 2026

FESTIVO	2	3	4	5	6
	Potaje de habichuelas con verduras y patata ecológica(12) Tortilla de calabacín con ensalada de tomate y pepino(3) Fruta de temporada	Sopa de verduras con fideos(1) Filete de gallo a la plancha con ensalada de lechuga, tomate y aguacate(4) Fruta de temporada	Crema de zanahoria, puerro y cebolla Magro de cerdo con tomate y acompañamiento de patatas ecológicas al horno Yogur griego natural(7)	Arroz caldoso con zanahoria, cebolla y calabacín Salmón al horno con ensalada 4 colores(4) Fruta de temporada	
Arroz con pollo al curry(7) Ensalada de lechuga, zanahoria, tomate y huevo cocido(3) Fruta de temporada	9	10	11	12	13
	Crema de calabaza, zanahoria y cebolla Rosada a la plancha con patatas gajo ecológicas(4) Fruta de temporada	Puchero andaluz completo: garbanzos, caldo de cocido, fideos, zanahoria, patata ecológica, pollo y costillas de cerdo(1,12) Acompañamiento: ensalada de tomate, zanahoria rallada y maíz dulce Fruta de temporada	Macarrones integrales con tomate, calabacín y cebolla(1) Bacalao a la plancha con ensalada de tomate, AOVE y orégano(4) Yogur griego natural(7)	Ensalada César: pollo, lechuga, tomate, queso y picatostes(1,7) Guisado de lentejas con verduras (cebolla, zanahoria y pimiento) y patata ecológica(12) Fruta de temporada	
Crema de calabacín, patata ecológica y cebolla Tortilla de espárragos verdes con ensalada de lechuga, tomate y aguacate(3) Fruta de temporada	16	17	18	19	20
	Alubias con calabacín, cebolla y boniato(12) Merluza al horno con ensalada 4 colores(4) Fruta de temporada	Arroz tres delicias (guisantes, zanahoria y jamón cocido >85% de carne)(12) Lomo de cerdo a la plancha con bastoncitos de boniato al horno Fruta de temporada	Espirales integrales con salsa de verduras casera(1) Salmón a la plancha con ensalada de tomate, zanahoria rallada y maíz dulce(4) Yogur griego natural(7)	Ensalada caprese: tomate, queso fresco y orégano(7) Potaje de garbanzos con verduras y patata ecológica(12) Fruta de temporada	
Ensalada de tomate, zanahoria, aguacate, maíz y huevo duro(3) Lentejas con verduras (zanahoria, cebolla y pimiento rojo) y boniato(12) Fruta de temporada	23	24	25	26	27
	Crema de calabaza, zanahoria, judías verdes y puerro Croquetas de bacalao casaras con patatas ecológicas al horno(1,3,4) Fruta de temporada	Macarrones integrales con salsa de tomate y zanahoria(1) Muslitos de pavo al horno con salsa de verduras casera y ensalada de lechuga, tomate y aguacate Fruta de temporada	Alubias con verduras (calabacín, pimiento y cebolla) y patata ecológica(12) Filete de gallo a la plancha con ensalada de tomate, AOVE y orégano(4) Yogur griego natural(7)	Arroz del Sierra: con carne de cerdo, pimiento, zanahoria, cebolla, tomate y ajo Tortilla de champiñones con ensalada de tomate y pepino(3) Fruta de temporada	
FESTIVO	30	31			
Alérgenos: 1. Cereales con gluten. 2. Crustáceos. 3. Huevo. 4. Pescado. 5. Cacahuete. 6. Soja. 7. Lácteos. 8. Frutos secos. 9. Apio. 10. Mostaza. 11. Granos de sésamo. 12. Sulfitos. 13. Altramucos. 14. Moluscos					
Frutas de temporada: mandarina, plátano, naranja, kiwi, pomelo y níspero					
Todas las comidas irán acompañadas de agua y pan integral					

*Menú elaborado según las directrices del PLAN EVACOLE elaborado por la Junta de Andalucía y siguiendo la Ley de Información Alimentaria (Alérgenos) 1169/2011

Clic para ver en pdf



ADAPTACIONES SOBRE EL MENÚ DE MARZO 2026

(teniendo en cuenta los distintos tipos de alergias e intolerancias)



Adaptación frutas



Sin cerdo



Sin frutos secos



Sin gluten



Sin huevo y frutos secos



Sin huevo



Sin lactosa



Sin pescado



Sin huevo y PLV



Sin sésamo, pescado azul, marisco, gambas y aguacate

IDEAS DE CENAS SALUDABLES

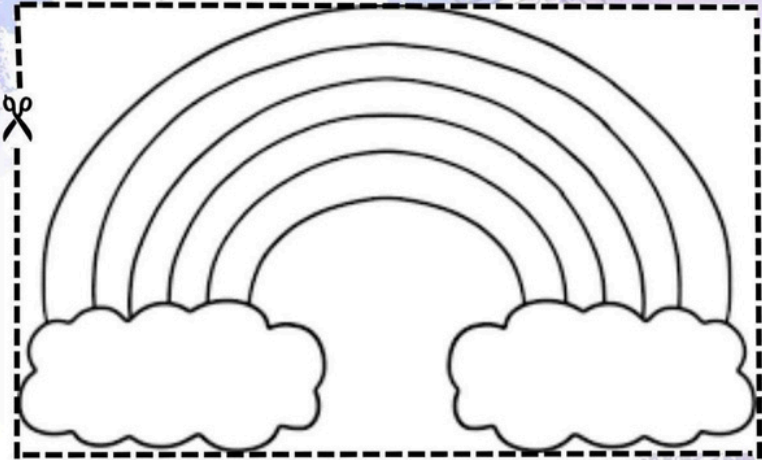
FESTIVO	2	3	4	5	6
	Sopa de verduras y pollo con estrellitas Hamburguesita de pollo con brócoli Fruta de temporada	Crema de puerro y patata Revuelto de setas y ajitos Fruta de temporada	Puré de patata y zanahoria Dorada a la plancha con picada de ajo, perejil y AOVE Fruta de temporada	Minipizzas de berenjena Fruta de temporada	
Sopa de verduras con estrellitas Lomo de cerdo salteado con zanahoria, calabacín y berenjena Yogur griego natural	9	10	11	12	13
	Guisadito de pollo, judías verdes, zanahoria y patata Fruta de temporada	Sardinas al horno con boniato y brócoli Fruta de temporada	Crema de calabacín y puerro Tortilla de patatas, calabacín y cebolla Fruta de temporada	Berenjena rellena de soja texturizada, tomate y queso mozzarella Fruta de temporada	
Guiso de merluza, acelgas y patata Yogur griego natural	16	17	18	19	20
	Sopa de verduras y pollo con estrellitas Brochetas de pavo, champiñones y pimiento verde Fruta de temporada	Crema de coliflor, cebolla dulce y patata Revuelto de espárragos verdes Fruta de temporada	Hamburguesa de pollo con patatas asadas y ensalada de tomate y pepino Fruta de temporada	Cazuela de pisto y huevos rotos Pan integral Fruta de temporada	
Hervido valenciano con bacalao desmenuzado Yogur griego natural	23	24	25	26	27
	Albóndigas de pollo caseras con salsa de tomate y acompañamiento de arroz blanco Fruta de temporada	Crema de puerro, zanahoria y cebolla Tortilla de patatas y cebolla Fruta de temporada	Sopa de verduras con estrellitas Pechuga de pavo salteada con zanahoria, calabacín y berenjena Fruta de temporada	Empanada casera de pisto y atún Fruta de temporada	
FESTIVO	30	31			

RETO DEL MES: EL ARCOÍRIS DE LOS ALIMENTOS

Un juego con el que probar nuevos sabores y aumentar la variedad de alimentos en nuestra alimentación

REGLAS DEL JUEGO

1. Dibuja y colorea un arcoíris. Puedes utilizar el que te he dejado de ejemplo
2. El objetivo del juego es llenar el arcoíris con, al menos, 3 frutas y verduras de cada color al final del mes
3. Cada vez que tomes una fruta o verdura de un color nuevo, dibújalo en tu arcoíris en el color correspondiente
4. Al final del mes tendrás un arcoíris lleno de alimentos ¿Serás capaz de conseguirlo?



TE DEJO UN EJEMPLO PARA QUE VEAS CÓMO QUEDARÍA A FINAL DE MES ¡ATRÉVETE A HACER EL TUYO!

COMEDOR ESCOLAR

Nuevas Alternativas de Comedor Escolar en Andalucía

Opciones de menú disponibles a partir de abril de 2025 y condiciones de elección.

MENÚ SIN CARNE



Incluye pescado, huevos, lácteos y proteínas de origen vegetal.

MENÚ DE PROTEÍNAS VEGETALES



Basado exclusivamente en legumbres, cereales y otros alimentos vegetales.

MENÚ BASAL



Se mantiene la opción del menú tradicional ofrecido actualmente.

PROCESO DE ELECCIÓN



INICIO: 16 DE ABRIL

Fecha de implementación obligatoria para el curso escolar 2025/26.



ELECCIÓN DEFINITIVA

La opción seleccionada se mantendrá fija durante el resto del curso.

Si quieren optar por el menú **sin carne** o el de **proteínas vegetales** cumplimenten esta solicitud y háganla llevar por las vías de comunicación habituales a la dirección del centro

Clic para ver en pdf



Sin carne



Proteínas vegetales

Solicitud



COMEDOR ESCOLAR

MENÚ ABRIL 2026

		1	2	3
		FESTIVO	FESTIVO	FESTIVO
6	7	8	9	10
Lentejas con verduras (zanahoria, cebolla y pimiento) y patata ecológica(12) Tortilla de espárragos verdes con ensalada de lechuga, tomate y pepino(3) Fruta de temporada	Crema de brócoli y cebolla Merluza al horno con patatas ecológicas y ensalada de brotes, tomate, aguacate y manzana(4) Fruta de temporada	Ensalada de tomate, zanahoria, maíz y huevo(3) Potaje de garbanzos con zanahoria y berenjena(12) Fruta de temporada	Arroz a la cubana con trocitos de jamón cocido (>85% de carne) Ensalada César: pollo, lechuga, tomate, queso y picatostes(1,7) Yogur griego natural(7)	Macarrones integrales con salsa de tomate, zanahoria y champiñones(1) Salmón al horno con ensalada de lechuga, pepino, zanahoria y cebolla(4) Fruta de temporada
13	14	15	16	17
Arroz meloso de pollo con verduras (judías verdes, calabacín, brócoli y zanahoria) Tortilla de cebolla con ensalada de lechuga, tomate y manzana(3) Fruta de temporada	Ensalada griega: tomate, cebolla, pepino, maíz, queso feta y aceitunas con huevo duro a daditos(3,7) Potaje de habichuelas con verduras (pimiento, cebolla y ajo) y patata ecológica(12) Fruta de temporada	Espaguetis integrales con salsa de verduras casera (tomate, calabacín y cebolla)(1) Rosada a la plancha con ensalada de 4 colores(4) Fruta de temporada	Crema Vichyssoise(7) Guisado de ternera con zanahoria, judías verdes y patata Yogur griego natural(7)	Potaje de garbanzos con berenjena y zanahoria(12) Filete de gallo a la plancha con ensalada de daditos de tomate y aguacate(4) Fruta de temporada
20	21	22	23	24
Macarrones integrales a la boloñesa(1) Tortilla francesa con ensalada de brotes, tomate, aguacate y manzana(3) Fruta de temporada	Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y atún(4) Lentejas con arroz(12) Fruta de temporada	Sopa juliana Bacalao al horno con salsa verde y patatas ecológicas gajo al horno(1,4) Fruta de temporada	Alubias con calabacín, cebolla y boniato(12) Muslo de pollo al horno con ensalada de lechuga, tomate y pepino Yogur griego natural(7)	Arroz salteado con zanahoria, cebolla y calabacín Merluza al horno con ensalada de lechuga, pepino, zanahoria y cebolla(4) Fruta de temporada
27	28	29	30	
Crema de calabaza, zanahoria, judías verdes y puerro Guisado de albóndigas de pollo en salsa de verduras con patatas ecológicas(1,3,6,10) Fruta de temporada	Garbanzos con verduritas (calabacín y zanahoria) y boniato(12) Croquetas caseras de bacalao con ensalada de tomate, zanahoria y maíz(1,3,4) Fruta de temporada	Arroz del Sierra: con carne de cerdo, pimiento, zanahoria, cebolla, tomate y ajo Tortilla de calabacín con ensalada de lechuga, tomate y cebolla(3) Fruta de temporada	Ensalada de tomate, zanahoria, aguacate, maíz y atún(4) Lentejas con boniato, zanahoria, cebolla y pimiento(12) Yogur griego natural(7)	
Alérgenos: 1. Cereales con gluten. 2. Crustáceos. 3. Huevo. 4. Pescado. 5. Cacahuete. 6. Soja. 7. Lácteos. 8. Frutos secos. 9. Apio. 10. Mostaza. 11. Granos de sésamo. 12. Sulfitos. 13. Altramuces. 14. Moluscos				
Frutas de temporada: naranja, plátano, níspero, mandarina y fresa				
Todas las comidas irán acompañadas de agua y pan integral				

*Menú elaborado según las directrices del Real Decreto 315/2025, del PLAN EVACOLE de la Junta de Andalucía y siguiendo la Ley de Información Alimentaria (Alérgenos) 1169/2011

Clic para ver en pdf



ADAPTACIONES SOBRE EL MENÚ DE ABRIL 2026

(teniendo en cuenta los distintos tipos de alergias e intolerancias)



Adaptación frutas



Sin cerdo



Sin frutos secos



Sin gluten



Sin huevo y frutos secos



Sin huevo



Sin lactosa



Sin pescado



Sin huevo y PLV



Proteínas vegetales



Sin carne



Sin sésamo, pescado azul, marisco, gambas y aguacate

IDEAS DE CENAS SALUDABLES

		1	2	3
		FESTIVO	FESTIVO	FESTIVO
6	7	8	9	10
Lomo de cerdo a tiras salteado con cebolla, zanahoria y puerro con acompañamiento de quinoa Yogur griego natural	Puré de patata, puerro y zanahoria Chuletas de pavo a la plancha con hierbas provenzales Fruta de temporada	Lubina al horno con berenjena, calabacín y patatas Fruta de temporada	Menestra de verduras con patata cocida y huevo duro a daditos por encima Fruta de temporada	Hamburguesa completa de pollo con pan integral, cebolla, tomate, lechuga y queso Fruta de temporada
13	14	15	16	17
Salmón al horno con coliflor y boniato Yogur griego natural	Sopa de pollo y verduras con estrellas Revuelto de alcachofas con taquitos de jamón Fruta de temporada	Alitas de pollo al horno con patatas, pimiento y berenjena Fruta de temporada	Ensalada al gusto Tortilla de patatas, calabacín y cebolla Fruta de temporada	Pizza casera con base de coliflor Fruta de temporada
20	21	22	23	24
Sardinas al horno sobre una cama de tomate, patatas y cebollita dulce con un toque de orégano Yogur griego natural	Sopa de verduras con fideos Huevos rotos con pimentitos verdes Fruta de temporada	Ensalada de 4 colores Solomillos de pollo con salsa de queso casera Fruta de temporada	Tortilla de calabacín y cebollita con patatas gajo al horno Fruta de temporada	Puré de patatas Pechugas de pollo a la napolitana: con rodajas de tomate, queso semicurado y orégano por encima Fruta de temporada
27	28	29	30	
Tosta integral de revuelto de gambitas y espárragos verdes Yogur griego natural	Lomo de cerdo a la plancha con salsa de verduras casera y pan integral Fruta de temporada	Sopa de pescado con estrellas Salmón a la plancha con parrillada de verduras al gusto Fruta de temporada	Crema de calabacín Tortilla de patatas y cebolla Fruta de temporada	

FRUTAS Y VERDURAS DE TEMPORADA

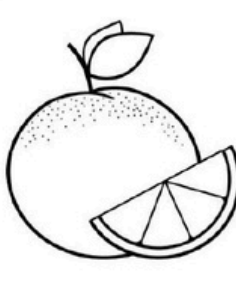
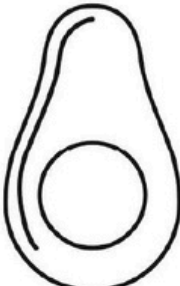
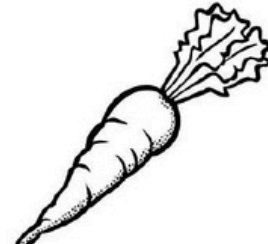
¿SABÍAS QUÉ?... LAS FRUTAS Y VERDURAS TIENEN SU PROPIA TEMPORADA

Las frutas y verduras no crecen todo el año igual. Cada una tiene su momento favorito: cuando hace el clima perfecto, tienen más sabor, más color... ¡y están en su mejor momento!

LAS FRUTAS Y VERDURAS DE TEMPORADA...

- ✓ Son más ricas y sabrosas
- ✓ Tienen más vitaminas y nutrientes
- ✓ Son más baratas
- ✓ Y además, ¡cuidan el planeta! 🌍

CONOCE Y COLOREA LAS FRUTAS Y VERDURAS DE ESTA TEMPORADA:



A TENER EN CUENTA

VAMOS A COMUNICARNOS

Rogamos hagan un uso razonable, constructivo y respetuoso de las diferentes vías de comunicación. Hemos de revisar antes, toda la información disponible en boletín, **iPASEN** y **NUESTRA WEB** (en el menú de SECRETARÍA y de SERVICIOS A LA FAMILIA están disponibles todos los documentos e información de servicios)

Cuando exista **alguna duda y/o disconformidad sobre alguna gestión realizada por el personal del centro** (ya sea pedagógica, administrativa o asistencial), es preferible trasladarla a la persona en cuestión. Si existe dificultad para contactar con la persona responsable, el Equipo Directivo se lo facilitará

Debemos respetar el horario laboral del personal y esperar un tiempo “prudencial” para la respuesta de al menos 1 semana, y utilizar una sola vía y diríjanse, si es posible, a una sola persona para rentabilizar tiempos y mejorar la operatividad.

Los trámites administrativos pueden realizarse preferentemente de forma telemática utilizando, para ello, la cuenta **18008968@g.educaand.es**

IPASEN Y COMUNICACIONES

Debes de tener activa la app iPASEN PARA LA RECEPCIÓN DE COMUNICACIONES tanto del Equipo Directivo como de los Equipos Docentes.

Para su instalación y 1ª entrada



Para la recuperación de contraseñas



Por favor, hagamos un uso razonable y respetuoso de las diferentes vías de comunicación. Revisa antes toda la información disponible en boletín, web, iPASEN...

TUTORÍAS

Los **lunes** de **18:15 a 19:15**
(preferiblemente telemáticas)

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

Accedan a la información de toda la organización de los servicios de **aula matinal**, **comedor** y **actividades extraescolares**

Información

CORREOS ELECTRÓNICOS

CORREO GENERAL 18008968@g.educaand.es

ISIDRO | DIRECTOR iavigar399@g.educaand.es

ALICIA MONTES | JEFA DE ESTUDIOS amonmar790@g.educaand.es

CARMEN MOYA | SECRETARIA cmoyher712@g.educaand.es



Cuentas Gmail Dominio Cole y Classroom

Todo el centro tiene cuentas de correo nuevas con el dominio **@g.educaand.es**

La Junta de Andalucía tiene un acuerdo con Google, que garantiza la protección de datos para nuestro alumnado y sus familias.

Las cuentas de nuestro alumnado, todo en minúscula, están compuestas de:

- **La inicial del nombre** (José= **j**), nombres compuestos solo la inicial del primer nombre.
- **Las tres primeras letras del primer apellido** (Fernández= **fer**)
- **Las tres primeras letras del segundo apellido** (Rodríguez= **rod**)
- **Y el día y mes de nacimiento** (dos dígitos cada uno, en total 4)

Si José nació el 5 de agosto sería **0508**

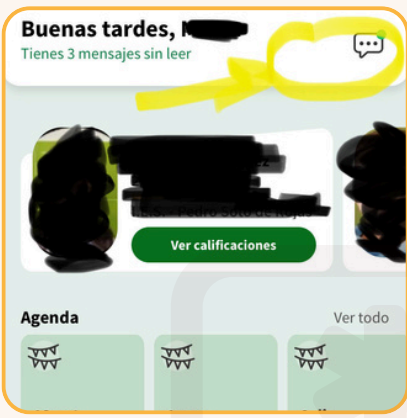
Finalmente, continúa con el dominio **@g.educaand.es**

Por lo tanto, la cuenta de nuestro alumno ficticio José Fernández Rodríguez, que nació el 5 de agosto es **jferrod0508@g.educaand.es**



LA CONTRASEÑA

La **CONTRASEÑA** es la misma que iPasen asigna al alumnado (y no coincidente con la de los tutores legales) y, si lo necesitas, puedes restablecerla con la siguiente ruta:



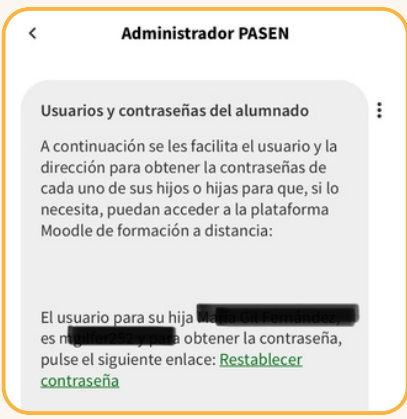
1

Entra en iPasen y globo de comunicaciones



2

La segunda comunicación Usuarios y contraseñas del alumnado



3

Dentro de ésta, si tenemos un hijo solo aparece 1, si tenemos 3 aparecerán 3, finalmente pinchas en restablecer contraseña

Vídeo tutorial para ver cómo se hace:



Cualquier problema, ponte en contacto con el centro en el email: **18008968.tde@g.educaand.es**

Familias que wasapean en paz

Recomendaciones para el uso responsable de los grupos de familias



Wasapear con compromiso

Recuerda siempre que la buena convivencia de la clase de tu hij@ también es responsabilidad de las familias. No intentes resolver sus problemas con mentalidad de adulto.

Wasapear con sentido común

No compartas ni uses contenidos que vulneren la privacidad o la intimidad de nadie.

Wasapear con honradez

Escribe sólo aquello que dirías a la cara. Y ten en cuenta que la palabra escrita puede ser fácilmente mal interpretada y queda para siempre.

Wasapear con eficiencia

Intercambia información útil e interesante para la vida y el desarrollo escolar de tu hij@. Evita compartir contenidos inadecuados, cuida la ortografía y las expresiones.

Wasapear con agilidad

Haz tus mensajes concretos y concisos. No es muy operativo extenderse mucho ni responder tod@s a la misma pregunta. Responde sólo si aportas algo.

Wasapear con prudencia

Resuelve tus problemas directamente con la persona afectada, sea un docente u otro familiar. No uses el whatsapp del grupo porque las cosas se magnifican.

Wasapear con el ejemplo

Si quieres que tus hij@s respeten a los demás ahórrate los descalificativos hacia los docentes, el resto de familias y el alumnado.

Wasapear con responsabilidad

Evita comentar rumores o seguir fomentándolos. Intenta erradicarlos del grupo. Usa tu propio criterio, lee, evalúa y expresa tu opinión y si hace falta tu disconformidad.

Wasapear con visión de futuro

Promociona la autonomía de tu hij@ sin utilizar este medio como su agenda. Confía en tu hijo@ y en su capacidad para resolver sus problemas. Lo estás preparando para la vida.

Súmaos al compromiso **#familiasquewasapeaninpaz** descargando el distintivo de calidad para utilizarlo como foto de perfil de vuestro grupo en

equipotecnicoorientaciongranada.wordpress.com



MEDICAMENTOS EN EL COLE

Por la **seguridad** de los peques,
NO está permitido que el alumnado lleve en su
mochila medicamentos.

ENFERMEDADES CRÓNICAS

La medicación de rescate se custodia en el centro, según el protocolo de enfermedad crónica de cada alumno/a. Se debe presentar en Secretaría el informe médico y cumplimentar la documentación correspondiente (Autorización y datos relevantes).
(Consultar página web)
La familia debe hacer entrega del medicamento, NO el/la alumno/a e informar al tutor/a.
Ejemplo: asma, alergia estacional, diabetes.

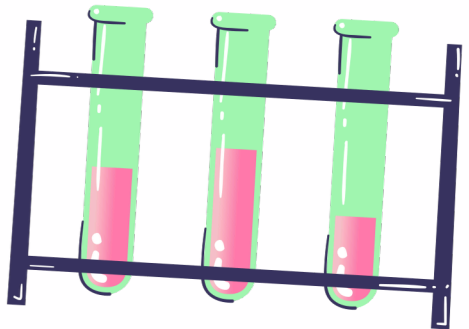


ALERGIAS ALIMENTARIAS

Tanto las alergias como las intolerancias se deben comunicar en Secretaría y al tutor/a, sea usuario/a o no del comedor escolar. La familia debe hacer entrega de la medicación de rescate en Secretaría y cumplimentar la documentación correspondiente.

¿Y SI LA MEDICACIÓN ES PUNTUAL?

Si la enfermedad es puntual la familia puede venir al centro y administrar al alumnado el medicamento.



¿QUIÉN LA ADMINISTRA?

La medicación de rescate la administran los maestros/as tutores/as y los docentes del centro, así como los monitores/as de comedor y actividades extraescolares.



Gracias por vuestra colaboración

Texto revisado por la médico del EOE

CALENDARIO ESCOLAR PROVINCIAL

2025-2026

Septiembre 2025

Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sa	Do
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

Inicio de curso:

1	Centros de Ens. Deport. que lo soliciten	3	1º ciclo Ed. Infantil
10	2º Ciclo Ed. Inf., Ed. Prim y Ed. Especial		
15	ESO, Bach, FP, Ens. Artísticas Elem. y Prof., Ed.Perm.		
22	EOI y Ens. Art. Superiores		

Octubre 2025

Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sa	Do
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

12	Fiesta Nacional de España
13	Fiesta Nacional de España pasa al día 13

Noviembre 2025

Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sa	Do
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

1	Fiesta de todos los Santos
3	Día no lectivo provincial

Diciembre 2025

Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sa	Do
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

6	Día de la Constitución
8	Fiesta de la Inmaculada
22	Inicio de vacaciones de Navidad

Enero 2026

Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sa	Do
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

6	Fin de vacaciones de Navidad
---	------------------------------

Febrero 2026

Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sa	Do
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	

28	Día de Andalucía
----	------------------

Marzo 2026

Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sa	Do
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

2	Día de la Comunidad Educativa
30	Inicio vacaciones de Semana Santa

Abril 2026

Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sa	Do
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

5	Fin de vacaciones de Semana Santa
---	-----------------------------------

Mayo 2026

Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sa	Do
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

1	Fiesta del Trabajo
4	Día no lectivo (municipal)
22	Fin días lectivos para 2º Bachillerato

Junio 2026

Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sa	Do
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

3	Miércoles de Tarasca
4	Día del Corpus Christi
5	Día no lectivo provincial
22	Fin días lectivos, 2º Ciclo Ed. Inf., Ed. Prim y Ed. Especial Fin días lectivos, resto de enseñanzas con carácter general

Julio 2026

Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sa	Do
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

30	Fin días lectivos para 1º Ciclo Ed. Infantil
----	--

Agosto 2026

Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sa	Do
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

15	Asunción de la Virgen
31	Fin días lectivos, centros Ens. Deportivas que lo soliciten

DÍAS LECTIVOS (Ed. Inf, Ed. Prim, y Ed. Especial)

1er. Trimestre:	70
2º Trimestre	57
3º Trimestre	51
Total:	178

Hello Spring

