



FECHAS IMPORTANTES!

mayo

Viernes 1 de mayo

Festivo Nacional

Lunes 4 de mayo

No Lectivo Local

Martes 5 de mayo

1º PRIMARIA

visitan el PARQUE de las CIENCIAS

5 y 6 de mayo

"PRUEBAS DE EVALUACIÓN Y DIAGNÓSTICO"

4º PRIMARIA

CUENTACUENTOS IN ENGLISH

Miércoles 6 de mayo 3 años

Jueves 7 de mayo 4 años

Viernes 8 de mayo 5 años



en el centro

Viernes 8 de mayo



2ºC Biblioteca Fco. Ayala

5º PRIMARIA

INMERSIÓN LINGÜÍSTICA en Sierra Nevada

COBRO RECIBOS COMEDOR ABRIL

Lunes 11 de mayo

1ºA y 1ºB

Biblioteca Fco. Ayala



Martes 12 de mayo

4 años A y 4 años B

Biblioteca Fco. Ayala



Viernes 15 de mayo

"EL ROCK SE CUELA EN LA ESCUELA"

3, 4 y 5 años

1º, 2º, 5º y 6º PRIMARIA

Teatro Isidro Olgoso



Lunes 18 de mayo

4ºC

CENTRO DE EDUCACIÓN VIAL



Martes 19 de mayo

5 años A y 5 años C

Biblioteca Fco. Ayala



Jueves 21 de mayo

5 años B

Biblioteca Fco. Ayala



4ºB CENTRO DE EDUCACIÓN VIAL



Viernes 22 de mayo

1º VISITA PADUL "RUTA DEL MAMUT"

2º VISITA "CUEVAS DE PIÑAR"



Lunes 25 de mayo

4ºA

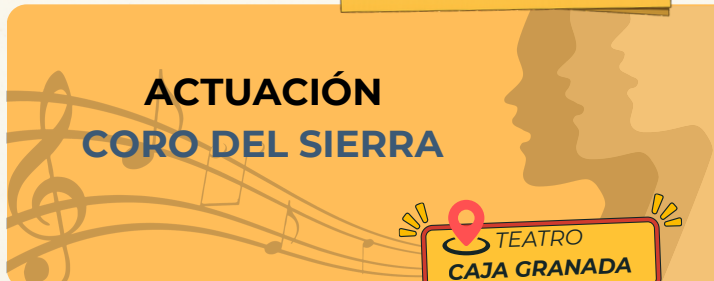
CENTRO DE EDUCACIÓN VIAL



Martes 26 de mayo

ACTUACIÓN CORO DEL SIERRA

TEATRO CAJA GRANADA



Viernes 29 de mayo

EXPOSICIÓN

arte para aprender

MUSEO CAJA GRANADA



FECHAS IMPORTANTES!

junio

1 al 8 de Junio

PERIODO DE MATRICULACIÓN

PARA TODO EL ALUMNADO DE INFANTIL Y PRIMARIA

(Sencillo tramite que se realiza en la SECRETARÍA VIRTUAL)



SECRETARÍA VIRTUAL
DE LOS CENTROS EDUCATIVOS

Para el alumnado que pasa al IES es del **1 al 10 de julio**

2 de Junio

3º y 4º VISITA

El Torcal
de Antequera

Miércoles 3, Jueves 4, Viernes 5
de Junio

NO LECTIVOS
Corpus

Martes 9 de Junio

COBRO RECIBOS COMEDOR
MAYO

10 al 12 de junio

6º PRIMARIA
VIAJE DE
ESTUDIOS A
CAZORLA



Lunes 15 de Junio

17:30 h

Jornada Acogida Familias
3 años curso 26/27

Lunes 22 de Junio

19:30 h
FIESTA FIN DE CURSO

En junio se publicará cartel
con horario actuaciones

Miércoles 24 de Junio

ENTREGA BOLETINES EVALUACIÓN

11:00 h En punto de recogida de iPASEN

12-14 h Atención FAMILIAS DISCONFORMES
con calificaciones

3 de Julio

COBRO RECIBOS COMEDOR
JUNIO

INFORMACIONES VARIAS

PRUEBAS DE DIAGNÓSTICO 4º ED. PRIMARIA

Como ya informamos a las familias del nivel, el pasado 26 de marzo, vía iPASEN, tal y como se recoge en las INSTRUCCIONES DE 26 DE ENERO... el alumnado de 4º realizará el 5 y 6 de mayo las mencionadas pruebas.

Instrucciones de 26 de enero de 2026 por las que se concretan determinados aspectos relacionados con la realización de la evaluación de diagnóstico para el curso académico 2025/2026



LIBROS DE TEXTO **CURSO 26/27**

INFANTIL: una vez que el Equipo de Ciclo decida las temáticas de los proyectos, se publicarán los mismos en la página web del centro.

1º y 2º de Educación Primaria: Se adquirirán con el cheque-libro que podrán descargar del **PUNTO DE RECOGIDA de iPASEN**, junto a los boletines de calificaciones.

3º, 4º, 5º y 6º de Ed. Primaria reutilizarán libros del centro y se repartirán en **SEPTIEMBRE**.

RECURSOS PERSONALES NEAE

Pueden consultar en el enlace, la petición de recursos personales NEAE para el curso 26/27 cursada por la dirección del centro:

Petición de recursos personales NEAE para el **curso 26/27**



ELECCIONES a DIRECCIÓN del centro

La Comisión de Selección ha valorado positivamente la única candidatura presentada (la del actual director del centro):

Valoración de la Comisión



ACTUACIÓN DEL CORO

El **martes 26 de mayo**, en TEATRO CAJA GRANADA a beneficio de **AGUA DE COCO**

(FILA 0, se publicará cartel en breve)

CANASTAS

Como ya informábamos vía iPASEN el pasado 20 de marzo, tras visita del técnico de la AGENCIA EDUCATIVA, por protocolo y seguridad, no procede que el centro realice ninguna actuación al respecto. Como ya está registrada la solicitud de la dotación y sustitución de las mismas (tras las peticiones del centro), queda esperar la actuación por parte de la Consejería de Desarrollo Educativo.

Vuelven a tener disponible los oficios y registros en los que pueden ver las actuaciones previas del centro:

Oficios y registros



“CON- FUTURO: ACOMPañAR PARA CRECER”

GRATIS



PLAZAS LIMITADAS
Inscripción hasta el 8 de
mayo 2026

¿Quieres que tus hijos/as
disfruten aprendiendo?



MARTES Y JUEVES DE 17:00 A 19:00



CLASES DE
APOYO
ESCOLAR



ACTIVIDADES
DE OCIO



TALLERES
EN FAMILIA

Para edades comprendidas
entre 6 y 16 años

 Zaidin, Granada

Información e
Inscripción:

 623 76 45 74

 lucia.ar@dyar.es





Gracias por hacer de nuestro cole un lugar donde compartir, aprender y transformar.



¡Enhorabuena, EQUIPO!



El trabajo en equipo, la ilusión y la creatividad
siempre dan grandes frutos.

¡Seguimos creciendo juntos!



PREMIOS NACIONALES ETWINNING

Carolina | *Esther* | *Lorena* | *Jesús*

¡Orgullosos de vuestro talento y dedicación!

POR LA SEGURIDAD DEL ALUMNADO



POR FAVOR, NO ESTACIONE EN LA ACERA.

SE AVISARÁ A POLICÍA

COMEDOR ESCOLAR

MENÚ MAYO 2026

				FESTIVO 1
FESTIVO 4	5	6	7	8
	Espirales integrales con salsa de verduras casera (1) Tortilla de calabacín y cebolla con ensalada de lechuga, tomate y aguacate (3) Fruta de temporada	Crema de calabaza, zanahoria y cebolla Muslo de pollo con patatas ecológicas al horno Fruta de temporada	Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y atún (4) Guisado de alubias con verduras (calabacín, pimiento y cebolla) y patatas ecológicas (12) Yogur griego natural (7)	Arroz con salteado de zanahoria, cebolla y calabacín Ensalada César con pollo a la plancha, lechuga, tomate, queso y picatostes de pan tostado (1,7) Fruta de temporada
11	12	13	14	15
Macarrones integrales con salsa de verduras (tomate, zanahoria y champiñones) casera (1) Tortilla de champiñones con ensalada de dados de tomate y aguacate (3) Fruta de temporada	Sopa de verduras con arroz (9) Filete de gallo a plancha con ensalada de canónigos, tomate, zanahoria, maíz y manzana (4) Fruta de temporada	Ensalada de tomate, zanahoria, aguacate, maíz y huevo cocido (3) Guisado de lentejas con arroz y verduras (12) Fruta de temporada	Salmorejo (1) Lomo de cerdo a la plancha con patatas ecológicas gajo al horno Yogur griego natural (7)	Crema de guisantes, brócoli y zanahoria (12) Salmón al horno con ensalada de tomate y AOVE (4) Fruta de temporada
18	19	20	21	22
Lacitos integrales con dados de tomate, champiñones y calabacín salteados (1) Muslo de pavo al horno con salsa de verduras casera y ensalada de dados de tomate y aguacate Fruta de temporada	Ensalada de lechuga, zanahoria, tomate y huevo cocido (3) Potaje de garbanzos con berenjena y zanahoria (12) Fruta de temporada	Arroz del Sierra: con carne de cerdo y verduras (tomate, pimiento, zanahoria, cebolla y ajo) Merluza al horno con tomate picado (4) Fruta de temporada	Potaje de habichuelas con pimiento, cebolla, ajo y patatas ecológicas (12) Tortilla de espárragos verdes con ensalada de lechuga y tomate (3) Yogur griego natural (7)	Crema de calabacín, zanahoria, puerro y boniato Bacalao a la plancha con ensalada de brotes tiernos, tomate, aguacate y manzana (4) Fruta de temporada
25	26	27	28	29
Espaguetis integrales con carne picada de pollo y verdura salteada (tomate, zanahoria y champiñones) (1) Tortilla de cebolla con ensalada de lechuga, tomate y aguacate (3) Fruta de temporada	Puré de lentejas con verduras (12) Croquetas de bacalao al horno con ensalada de canónigos, tomate, zanahoria, maíz y manzana (1,3,4) Fruta de temporada	Gazpacho andaluz Ternera en salsa de verduras casera con patatas ecológicas cocidas con pimentón Fruta de temporada	Ensalada de tomate, zanahoria, aguacate, maíz y atún (4) Guisado de garbanzos con verduras (zanahoria y calabacín) y boniato (12) Yogur griego natural (7)	Arroz con salteado de brócoli, tomate y champiñones Rosada a la plancha con ensalada de tomate y AOVE (4) Fruta de temporada
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, mandarina, plátano, albaricoque, fresa, níspero, ciruela, nectarina, sandía y melocotón				
Todas las comidas irán acompañadas de agua y pan integral				

Clic para ver en pdf



ADAPTACIONES SOBRE EL MENÚ DE MAYO 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

Proteínas vegetales

Sin carne

IDEAS DE CENAS SALUDABLES

				FESTIVO 1
FESTIVO 4	5	6	7	8
	Salmón al horno con brócoli y boniato Yogur griego natural	Parrillada de verduras al gusto Tortilla de patatas y cebolla Fruta de temporada	Lomo de cerdo a la plancha con calabacín, berenjena y acompañamiento de quinoa Fruta de temporada	Pizza casera con base de zanahoria Fruta de temporada
11	12	13	14	15
Crema de brócoli, cebolla y patata Dorada a la plancha Yogur griego natural	Ensalada de verano: tomate, patata cocida, zanahoria cocida, pimiento asado, aceitunas negras y huevo duro Fruta de temporada	Hamburguesita de pollo con ensalada de tomate y maíz Fruta de temporada	Tortilla de patatas, zanahoria y guisantes Fruta de temporada	Salmorejo casero con daditos de huevo duro por encima Fruta de temporada
18	19	20	21	22
Montaditos de pan integral con sardinas, tomate y queso fresco Yogur griego natural	Sopa de verduras y pollo con estrellitas Albóndigas caseras de cerdo con salsa de verduras casera Fruta de temporada	Tortilla francesa con ensalada de tomate, pepino, maíz y picatostes de pan integral Fruta de temporada	Puré de patata y coliflor Brochetas de pavo con pimiento verde y champiñones Fruta de temporada	Poke bowl de quinoa, mango, aguacate y tofu Fruta de temporada
25	26	27	28	29
Crema de verduras al gusto Tortilla de patatas Yogur griego natural	Parrillada de verduras al gusto Solomillo de pollo con salsa de queso Fruta de temporada	Salmón a la plancha con espárragos, champiñones y patata asada Fruta de temporada	Lomo de cerdo a tiras con salteado de brócoli y coliflor y acompañamiento de arroz blanco Fruta de temporada	Sopa de caldo de verduras con estrellitas Gambas al ajillo Fruta de temporada

17 DE MAYO: DÍA MUNDIAL DEL RECICLAJE

¿Dónde va esto? Une con una flecha cada residuo con su contenedor



Para evitar el desperdicio de alimentos, guarda las sobras y conviértelas en nuevas recetas



COMEDOR ESCOLAR

MENÚ JUNIO 2026

1 Ensalada de pasta integral con lechuga, zanahoria y tomate(1) Estofado de magro de cerdo con tomate Fruta de temporada	2 Crema de guisantes, brócoli y zanahoria(12) Tortilla de patatas ecológicas (fritura) con ensalada de tomate y aguacate(3) Fruta de temporada	3 FESTIVO	4 FESTIVO	5 FESTIVO
8 Lacitos integrales con dados de tomate, champiñones y calabacín(1) Pechuga de pollo a la plancha con ensalada de tomate picado Fruta de temporada	9 Guiso de alubias con verduras (calabacín, pimiento y cebolla) y patata ecológica(12) Tortilla de calabacín con ensalada de 4 colores (lechuga, zanahoria, maíz y remolacha)(3) Fruta de temporada	10 Crema de brócoli, cebolla y patata ecológica Bacalao con patatas ecológicas gajo al horno(4) Fruta de temporada	11 Ensalada César: pollo, lechuga, tomate, queso y picatostes(1,7) Lentejas con verduras y patata ecológica(12) Yogur griego natural(7)	12 Arroz 3 delicias con guisantes y zanahoria(12) Salmón a la plancha con ensalada de tomate, zanahoria y maíz(4) Fruta de temporada
15 Macarrones integrales con salsa de tomate y zanahoria(1) Tacos de pollo con verduras acompañado por ensalada de lechuga y pepino(1,6,10) Fruta de temporada	16 Potaje de garbanzos con calabacín, zanahoria y boniato(12) Merluza al horno con ensalada de tomate, AOVE y orégano(4) Fruta de temporada	17 Arroz a la cubana con taquitos de jamón cocido (>85% de carne)(7,12) Tortilla francesa con ensalada de lechuga, tomate y pepino(3) Fruta de temporada	18 Ensalada de tomate, zanahoria, aguacate, maíz y atún(4) Potaje de alubias con berenjena, cebolla y patata ecológica(12) Yogur griego natural(7)	19 Salmorejo(1) Croquetas caseras de bacalao con patata ecológica cocida con pimentón(1,3,4) Fruta de temporada
22 Macarrones integrales con tomate, calabacín y cebolla(1) Hamburguesita casera de pollo con ensalada de tomate picado Fruta de temporada	INICIO DE VACACIONES DE VERANO			
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: albaricoque, ciruela, melocotón, paraguayo, cereza, fresas, nectarina, plátano, níspero, naranja, sandía y melón				
Todas las comidas irán acompañadas de agua y pan integral				

Clic para ver en pdf



ADAPTACIONES SOBRE EL MENÚ DE JUNIO 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

Proteínas vegetales

Sin carne

IDEAS DE CENAS SALUDABLES

1 Bowl de salmón con tomates Cherry, aguacate y quinoa Yogur griego natural	2 Puré de patatas Brochetas de pavo con pimiento y berenjena asados Fruta de temporada	3 FESTIVO	4 FESTIVO	5 FESTIVO
8 Gazpacho andaluz Sardinas al horno con patatas gajo Yogur griego natural	9 Ensalada de lechuga, remolacha, tomate, pepino, pollo y picatostes de pan integral Fruta de temporada	10 Bastoncitos de boniato asado Huevos rellenos de tomate y atún Fruta de temporada	11 Lomo de cerdo salteado con pimiento, puerro y zanahoria con acompañamiento de arroz Fruta de temporada	12 Ensaladilla jardinera: patata, guisantes, judías, zanahoria y huevo duro Fruta de temporada
15 Crema fría de puerro y patata Salmón a la plancha con picada de ajo y perejil Yogur griego natural	16 Hamburguesa completa de pollo con pan integral, tomate y lechuga Fruta de temporada	17 Ensalada al gusto Hummus con palitos de zanahoria y pan integral Fruta de temporada	18 Puré de patata Revuelto de alcachofas Fruta de temporada	19 Minipizzas de berenjena Fruta de temporada
22 Fajitas de bonito con pimientos de colores y cebolla morada Yogur griego natural	INICIO DE VACACIONES DE VERANO			

NUTRI-RECETAS VERANIEGAS: IDEAS DE HELADOS SALUDABLES

Llega el calor y con él...¡LOS HELADOS!

Os dejamos ideas de helados ricos y nutritivos para este verano

HELADO DE MELÓN Y FRESAS

Batimos 1 yogur natural con trozos de melón y fresas, y al congelador en unos moldes para helado.

SORBETE DE SANDÍA

Quitar cáscara y semillas de la sandía (2 rodajas), troceamos y trituramos la sandía hasta que quede un puré. Añadimos un poco de zumo de limón (½ limón). Mezclamos todo y dejamos enfriar en la nevera (mezclar cada 30 minutos durante 2 horas) y congelar.

CHOCOPLÁTANO

1. Aplastamos con un tenedor 1 plátano maduro. Se mete en el congelador 3 horas.
2. Cuando ya esté congelado, se ponen en un bol 2 onzas de chocolate puro del 85% junto con 1 cucharadita de aceite de coco, y se mete en el microondas 1-2 minutos, hasta que se funda el chocolate y se remueve todo bien.
3. Se pican unas almendras
4. Se introduce el helado en el chocolate caliente y luego en el bol de las almendras. Se espera unos segundos hasta que se ponga duro el helado y listo para comer.

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



Solicitud



FRUTAS Y VERDURAS DE TEMPORADA

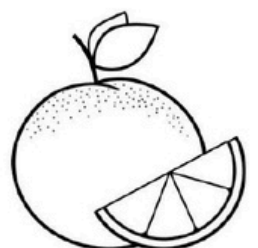
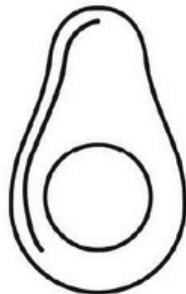
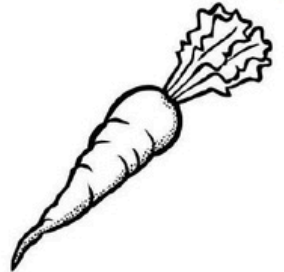
¿SABÍAS QUÉ?... LAS FRUTAS Y VERDURAS TIENEN SU PROPIA TEMPORADA

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 diríjense, 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**

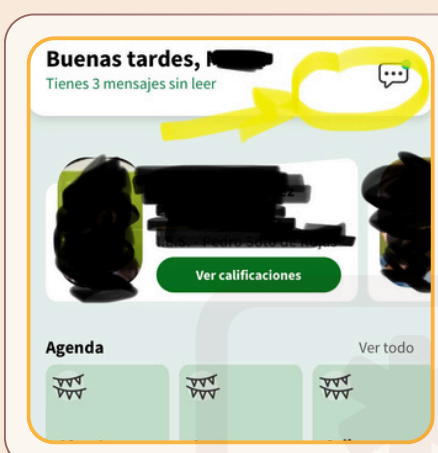
Finalmente, continúa con el dominio **@g.educaand.es**

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

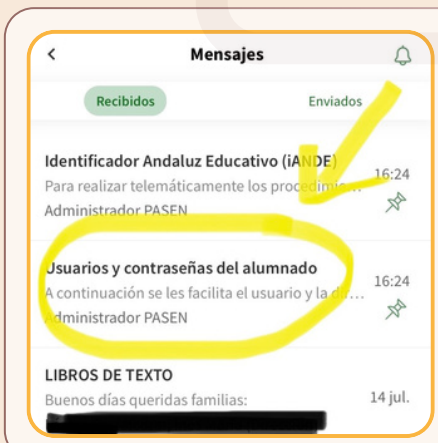


LA CONTRASEÑA

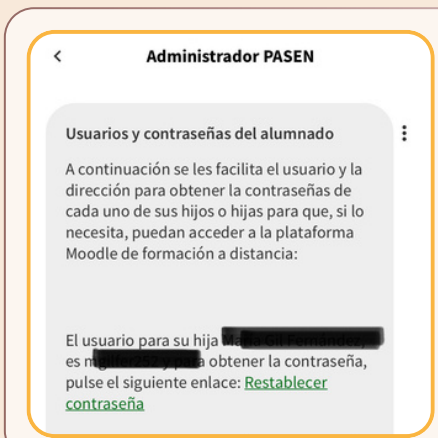
La **CONTRASEÑA** es la misma que iPasen asigna al alumnado (y no coincidente con la de los tutores legales) y, si lo necesitas, puedes restablecerla con la siguiente ruta:



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 lema 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 equipotecnicorientaciongranada.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.

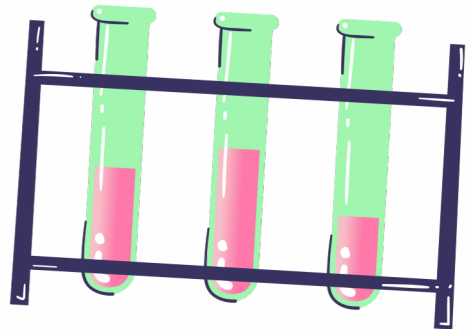


ALERGIAS ALIMENTARIAS

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

