



CONVENIO ESPECÍFICO DE COLABORACIÓN EDUCATIVA

PARA PRÁCTICAS DE ALUMNOS ENTRE EL

CONALEP DEL ESTADO DE MÉXICO

Y

GREDOS SAN DIEGO, S. COOP. MAD.

PROYECTO DUAL-INTERNACIONAL.

PRÁCTICAS PROFESIONALES DE ALUMNOS MEXICANOS (CONALEP-

ESTADO DE MÉXICO) EN GSD.

México, 20 de septiembre de 2016.

DECLARACIONES

1.- Declara "GSD" por conducto de su representante:

a).- Que Don Alberto Vicente Pescador, con NIF 50.816.723-V, en su calidad de Director General, según nombramiento recogido en la escritura pública otorgada el 27 de marzo de 2014 ante el Notario de Madrid D. Manuel Martel Diaz-Llanos, con nº 1058 de su protocolo, e inscrita en el Registro de Entidades de Economía Social bajo el asiento nº 71. Actúa en nombre y representación de Gredos San Diego Sociedad Cooperativa Madrileña con NIF F-78037520 y domicilio social en Calle San Moisés 4, C.P. 28018, Madrid, España.

2.- Declara "CONALEP" por conducto de su representante:

a).- Que el Lic. Edgar Tello Baca, en su condición de Director General, según nombramiento de fecha 27 de abril de 2012, expedido por el Gobernador del Estado de México, Dr. Eruviel Ávila Villagas y provisto de Documento Identificativo consistente en Credencial para Votar con Nº de folio 0000026628251 expedido por el Instituto Federal Electoral, actúa en nombre y representación de Colegio de Educación Profesional Técnica del Estado de México, CONALEP Estado de México, con R.F.C. nº CEM981126970 y señala como su domicilio social el ubicado en Avenida Doctor Jorge Jiménez Cantú sin número, Colonia San Juan Atlamca, Cuautitlán Izcalli, Estado de México, C.P. 54729.

Reconociéndose los intervinientes mutua y recíproca capacidad para formalizar el presente documento, manifiestan que ostentan representación suficiente de las respectivas entidades para otorgar este Convenio de Colaboración Educativa.

EXPONEN

1.- El presente convenio específico se encuadra dentro del convenio marco que con fecha 27 de abril de 2016, y con referencia UJ/CONV/078/16, ambas instituciones firmaron en Cuautitlán Izcalli, para la creación de una colaboración institucional estable y el establecimiento de líneas y ámbitos de cooperación, en el desarrollo y difusión de proyectos dentro del objeto social y naturaleza de ambas entidades, en especial todo aquello que redunde en una mejora de los proyectos educativos de las partes y en pro de la Educación en un mundo globalizado.

En dicho acuerdo se establecieron tanto las áreas de colaboración como los aspectos concretos a desarrollar en los convenios específicos a establecerse por las partes.

2.- Que GSD desarrolla un proyecto de emprendimiento enfocado a la práctica de la alta cocina a través de la gestión de un restaurante propio bajo el modelo de "slow food" o cocina de kilómetro cero, concepto acuñado en relación al planteamiento del que parte; potenciar el desarrollo de iniciativas emprendedoras en el medio rural que propicien la producción de alimentos orgánicos y

de alta calidad conectándolo a su vez con establecimientos hoteleros que apuestan por el fortalecimiento de autogestión de micro iniciativas empresariales.

El restaurante llamado “El Rincón del Cárabo” (www.elrincóndelcarabo.com) es una prolongación de la Escuela de Cocina GSD ubicada en el centro de formación profesional GSD Buitrago, que imparte Formación Profesional de Grado medio y Superior. Además de ser un espacio ideal para la práctica culinaria pretende ser un ejemplo real de cómo gestionar una empresa hostelera, así como una manera de mostrar a nuestros alumnos el aprovechamiento de oportunidades enfocadas a la creación de autoempleo en el medio rural. El restaurante se encuentra ubicado en la sierra norte de Madrid, en un espacio natural protegido bajo el reconocimiento de “Reserva de la Biosfera”, el cual está formado por un conjunto de 5 pequeños pueblos y una reserva natural de alto valor ecológico

3.- CONALEP por su parte, en el desarrollo de servicios de Educación Profesional Técnica en la carreras de Hospitalidad turística y Alimentos y Bebidas, prepara a los alumnos en la adquisición de conocimientos y habilidades necesarios a través de un modelo de Educación Dual que busca la vinculación armónica de la teoría y la práctica, integrando al educando en la empresa para desarrollar sus competencias profesionales, al tiempo que desarrolla competencias genéricas y disciplinares a fin de lograr una educación integral.

4.- Que ambas partes en base a la relaciones establecidas en el referido Convenio Marco vienen desarrollar el presente proyecto de FP Dual Internacional de índole educativa que favorecerá la participación de alumnos de Formación Profesional Mexicanos y Españoles en experiencias orientadas al enriquecimiento cultural y profesional de ambas partes, al amparo de instituciones que comparten valores y expectativas comunes

Por todo ello, en cumplimiento de las exigencias establecidas en el Convenio Marco firmado por las partes y como como primera acción concreta,

ACUERDAN

PRIMERO.- Definición del Objetivo. Establecer el siguiente Convenio Específico de Colaboración Educativa para el desarrollo de un programa formativo de realización de prácticas de FP DUAL, dirigido a los alumnos que cursan Formación Profesional en ambas instituciones, poniendo en marcha la siguiente iniciativa: **Proyecto dual-internacional. Prácticas profesionales de alumnos mexicanos (CONALEP-Estado de México) en GSD.**

SEGUNDO.- Destinatarios y programa. La propuesta que se pone en marcha brinda la oportunidad para alumnos de CONALEP- Estado de México de formarse en un entorno real vinculado a su ámbito profesional pero a la vez tutorizado por profesores y personal GSD, de manera que entre dos y cuatro alumnos mexicanos de la rama de cocina y hostelería matriculados en CONALEP-Estado de México puedan visitar las instalaciones de GSD en dos ciclos comprendidos en los periodos septiembre-febrero y febrero-julio (lo cual supone un mínimo de 4

alumnos por año –dos por periodo- y un máximo de 8 para esta actividad específica), para realizar una práctica profesional en virtud del acuerdo marco general firmado entre ambas instituciones.

Esta iniciativa permitirá a los alumnos participar tanto en la experiencia de práctica formativa de nuestro restaurante El Rincón del Cárabo como en nuestra cocina colectiva del Centro GSD Buitrago, donde nuestro equipo de profesionales sirve una media de 800 menús diarios. Adicionalmente, los alumnos asistirán a sesiones teóricas vinculadas al ámbito de la gestión de la cocina y la gastronomía en nuestra sección de formación profesional destinada a tal efecto.

Durante este tiempo, el alumno podrá adquirir una experiencia diferente, única y generadora de valor en su proceso de aprendizaje la cual le permita madurar profesional y personalmente de cara al momento en que haya de enfrentarse al mundo laboral. Además de lo anterior, esta oportunidad persigue en base a los valores y expectativas promulgados por nuestras instituciones, formar a los alumnos no solo en conocimientos sino también en valores, a través del contacto y la relación directa con otra cultura, lo cual permitirá crear amistades en esta parte del mundo y porque no abrir las puertas a nuevas inquietudes y desafíos laborales que hasta el momento no se hubiera planteado. Finalmente, la experiencia pretende culminar de forma satisfactoria con la entrega de un certificado de asistencia al programa, manifestando el grado de consecución de los objetivos planteados durante el mismo.

TERCERO.- Especialidades formativas. Si bien la puesta en marcha del presente convenio se inicia para estudiantes de la especialidad de “Cocina y hostelería”, el mismo queda abierto al desarrollo de otros programas formativos en las diferentes especialidades de FP que pudieran surgir por acuerdo de las partes. Dichos programas serán anexados al presente convenio en el marco del “Proyecto dual-internacional. Prácticas profesionales de alumnos mexicanos (CONALEP-Estado de México) en GSD”.

CUARTO.- Selección del alumnado y seguimiento: La selección de alumnos para realizar las prácticas, así como el seguimiento de los mismos durante su estancia y su tutorización se llevará a cabo por el Chef jefe de cocina en GSD Buitrago y responsable del restaurante El Rincón del Cárabo, quien se encargará de seleccionar a los alumnos presentados por CONALEP-Estado de México, previa entrevista Skype y revisión de sus informes. Posteriormente, organizará sus horarios de actividad durante la duración del periodo de prácticas establecido en el Anexo 1. Adicionalmente el personal de residencia junto al responsable de los programas de Formación profesional dual internacional de GSD, Héctor Greciano se encargará de organizar su estancia.

QUINTO.- Obligaciones GSD: GSD se encargará de organizar el programa formativo del periodo de prácticas, así como del alojamiento y manutención en su residencia de estudiantes ubicada en el centro GSD Buitrago, situado a 20 minutos en coche del restaurante El Rincón del Cárabo así como el alojamiento durante el periodo de prácticas en dicho restaurante. Los traslados realizados entre el colegio y el restaurante serán de igual modo organizados por GSD.

SEXTO.- Obligaciones de CONALEP: Por su parte CONALEP asumirá los costes derivados de su gestión de visado, vuelo, seguro de viaje y una pequeña dotación económica que permita al

alumno hacer frente a sus gastos personales durante la estancia.

SÉPTIMO- Esquema orientativo del programa formativo:

- Viernes tarde, sábado y domingo práctica laboral en el restaurante. (el viernes y el sábado los alumnos pernoctarán en un alojamiento acondicionado para ellos en la localidad de Horcajuelo de la Sierra, donde se encuentra el restaurante)-
- Lunes y martes descanso en las instalaciones de GSD Buitrago con la posibilidad de desplazarse a Madrid para conocer la ciudad.
- Miércoles y jueves, asistencia a sesiones teóricas y prácticas en la Escuela de Cocina de GSD Buitrago.
- Viernes por la mañana, descanso.

Además de lo anterior, los alumnos participarían en las jornadas excepcionales de festivos en las que el restaurante estuviera abierto, compensándolo con jornadas libres en otro momento dentro del calendario de prácticas. Durante el mes de cierre por vacaciones del restaurante, los alumnos visitantes desarrollarían su práctica en la cocina colectiva del Centro GSD Buitrago. Del mismo modo, durante los periodos de Navidad y Semana Santa cuando el colegio permanezca cerrado, los alumnos permanecerán alojados en el alojamiento de Horcajuelo de la Sierra, vinculándose únicamente a la práctica del restaurante de viernes a domingo y festivos en los que se decida abrir al público. Estos detalles y todos los demás relativos al programa quedarían recogidos en el ANEXO 1 del convenio, el cual describiría todos los detalles del programa.

OCTAVO.- Reconocimiento practicas: Una vez finalizado el periodo de prácticas GSD emitirá un informe/certificación relativo a la presencia del alumno en el lugar de prácticas asignado y del seguimiento del programa específico establecido, que remitirá a la finalización de las prácticas a CONALEP-Estado de México. La certificación deberá incluir el número de horas prácticas, las funciones realizadas, número total de horas y nivel de formación alcanzado.

NOVENO.- Las prácticas serán en todos los casos de carácter académico. GSD se compromete a facilitar el desarrollo de la tarea relacionada con la formación de los alumnos como futuros profesionales.

El presente convenio no supone a GSD más compromisos que los previstos en este documento y en el ANEXO 1 correspondiente a las prácticas, sin que se derive para el mismo ninguna obligación o derecho propios de una relación o contrato laboral. Las actividades en las que el alumno colabore siempre estarán debidamente dirigidas y supervisadas por el personal del propio centro.

DÉCIMO.- Código de Conducta del alumno en prácticas y rescisión anticipada de prácticas. GSD y CONALEP-Estado de México informarán a los alumnos en prácticas del código de conducta y las normas de convivencia a las que se someten los alumnos durante su estancia en GSD, así como de las consecuencias de su incumplimiento que pudieran lugar a la rescisión anticipada de las prácticas. GSD se reserva el derecho de rescisión anticipada de las prácticas a cualquiera de los estudiantes que no cumplieran con las directrices marcadas en el código de conducta, no

desempeñen su tarea con el debido decoro y respeto, ni mantengan el grado de aprovechamiento necesario. Se deberá acreditar dichos incumplimientos por escrito y de igual forma será notificado al estudiante.

UNDÉCIMO.- Confidencialidad. El estudiante, por el mero hecho de participar en el programa de prácticas, asumirá la obligación de guardar el secreto sobre cualquier información personal o profesional a la que tenga acceso como consecuencia de la realización de prácticas, así como la de no explotar la misma sin la autorización expresa de GSD, quien hará firmar a los estudiantes un documento de confidencialidad en este sentido.

DUODÉCIMO.- Protección de datos. GSD comunicará a los estudiantes en prácticas académicas que utilizarán sus datos personales cumpliendo con lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/1999 de Protección de Datos de Carácter Personal (LOPD), informándoles expresamente de los datos identificativos del fichero en el que se incluirán, debidamente inscrito ante el RGPD, con la finalidad de posibilitar el ejercicio de los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición, y poder remitir al estudiante en prácticas posteriores comunicaciones del CENTRO DE PRÁCTICAS dentro del ejercicio de su actividad, así como posibles ofertas de trabajo.

A su vez, y en el caso de que los estudiantes en prácticas durante las mismas tuvieran acceso a datos personales cedidos a GSD, deberán comprometerse a respetar y cumplir con las normas de seguridad, protección de datos y confidencialidad que a esos efectos establezca esa entidad.

DECIMOTERCERO.- Uso de Marcas. A los efectos exclusivos del presente documento, las Partes podrán hacer alusión de forma genérica en sus folletos informativos, documentación promocional, página web y medios equivalentes, a esta colaboración pudiendo utilizar asimismo su denominación o signos distintivos. A tal efecto, la parte que quiera utilizar los signos distintivos o denominaciones conforme a lo antes previsto, deberá informar a la otra parte la forma en que se realizará dicho uso, para que ésta, exprese -por escrito- su consentimiento a tal efecto.

No obstante lo anterior, a los efectos de este Convenio y con el fin de poder llevar a cabo las obligaciones en él contenidas, GSD podrá aludir en sus folletos informativos, documentación, impresos, página web, etc. a la EMPRESA como “entidad colaboradora”.

Las partes se reservan todos los derechos sobre sus marcas y nombres comerciales y, en general, sobre los derechos de propiedad industrial e intelectual. En todo caso, la marca o el logotipo y distintivos de las partes, se utilizarán exclusivamente en la versión que cada una facilite sin que se puedan alterar colores, formas, símbolos o gráficos. Cualquier alteración de los signos anteriormente mencionados supondrá una infracción de los derechos del titular de la marca.

DECIMOCUARTO. -Vigencia. El presente Convenio de Colaboración tendrá una vigencia de DOS años a partir de la fecha de su firma y se renovará tácitamente por iguales periodos, salvo que una de las partes notifique a la otra por escrito y mediante carta certificada su intención de darlo por concluido, con un preaviso de un mes.

DECIMOQUINTO.- Reciprocidad del convenio. El presente convenio sienta las bases para la reciprocidad del mismo facilitando en un futuro que CONALEP-Estado de México, desarrolle un programa de prácticas formativas de FP-DUAL para alumnos de FP matriculados en GSD

Leído y hallado conforme por ambas partes, se firma el presente convenio por duplicado en el lugar y fecha indicados en el encabezamiento

CONALEP-ESTADO DE MÉXICO



DON EDGAR TELLO BALA

GREDOS SAN DIEGO S.COOP.MAD



DON ALBERTO VICENTE PESCADOR