

El Centro Público Integrado de Formación Profesional de Hostelería y Turismo de Cartagena está comprometido con un cumplimiento de la norma, sus requisitos de aplicación, la mejora continua y la satisfacción de los requisitos propios del Centro y de los Clientes. A tal fin, ha establecido y desarrollado un sistema de gestión de la calidad basado en la **NORMA UNE-EN-ISO 9001:2015** que incluye la estrategia y objetivos para el Centro, así como el sistema para su revisión y mejora continua. El Sistema de Gestión de Calidad se aplica a la integración efectiva de los subsistemas de Formación Profesional del Sistema Educativo y el de la Formación para el Empleo.

La Dirección del C.I.F.P. de Hostelería y Turismo de Cartagena evidencia este compromiso determinando y proporcionando los recursos necesarios para responder a la necesidad de asegurar una nueva oferta integrada, que capacite para el desempeño cualificado de distintas profesiones y sirva de recurso formativo permanente a las personas adultas para mejorar sus condiciones de empleabilidad.

El centro asimismo, pretende atender a las necesidades de cualificación inmediata y emergente del sistema productivo, ser un referente orientador para el sector productivo y formativo de su entorno y facilitar la integración de las ofertas de formación profesional.

Se comunica la política de calidad del CIFP de Hostelería y Turismo de Cartagena a través de la página web del centro así como en los tableros de anuncios a disposición de todos los usuarios.

Misión, Visión y Valores del CIFP de Hostelería y Turismo de Cartagena.

Misión:

Prestar un servicio de formación profesional integral, basado en la obtención de competencias básicas, donde el alumnado alcance la cualificación profesional requerida mediante procesos sostenibles, tecnológicos y digitalmente efectivos encaminados a la excelencia.

Visión:

Ser centro de referencia académica, tecnológico-profesional y digitalmente competente dentro de la Región en los sectores de hostelería y turismo e industrias alimentarias en colaboración con la administración, empresas y agentes sociales para dar respuesta a las necesidades y demandas del entorno laboral y social con el compromiso de nuestra comunidad educativa.

Ampliando infraestructuras eficientes energéticamente y acordes a nuestra oferta educativa.

Valores:

- Una convivencia dentro del respeto y tolerancia hacia los demás y el entorno.
- El trabajo en equipo como herramienta de refuerzo profesional.
- Formación permanente que garantice un enriquecimiento profesional y personal de la comunidad educativa.
- Innovación y creatividad en las actividades educativas.

- Satisfacción por el trabajo bien hecho.
- Responsabilidad y compromiso con el medio ambiente. Educando en gastronomía y turismo sostenible.
- Educación en igualdad de oportunidades y autonomía con acceso a nuevas tecnologías a través de la digitalización.
- Compromiso y colaboración con la administración, empresarios y agentes sociales del sector.

El C.I.F.P. de Hostelería y Turismo de Cartagena quiere ser un centro con una clara vocación científica, tecnológica y cultural, cuya comunidad educativa colabora y trabaja para:

- ✓ Ser un referente académico, tecnológico y profesional dentro de la Región de Murcia.
- ✓ Ser un centro con proyección nacional, promoviendo la Formación Profesional con la realización de buenas prácticas e intercambio de experiencias basadas en el asociacionismo. Fomentando la implicación y colaboración con otros centros educativos, empresas y entidades.
- ✓ Sentar las bases de una participación y colaboración activa en concursos y eventos en el ámbito nacional y autonómico de la Hostelería y el Turismo.
- ✓ Facilitar la inserción laboral.
- ✓ Impulsar el Emprendimiento con actividades extraescolares y complementarias.
- ✓ Facilitar la mejora de competencias lingüísticas en el alumnado y personal del centro, ofertando mayor número de movilidades Erasmus + de Educación Superior y Formación Profesional. Así como la participación en programas bilingües promovidos por la Administración Educativa.
- ✓ Lograr la satisfacción del profesorado mediante la creación de un clima adecuado para el desarrollo de su labor docente y el reconocimiento y valoración de su trabajo.
- ✓ Posibilitar los medios para la formación permanente de la comunidad educativa en el uso de las nuevas tecnologías de la información y la comunicación, según el Plan de Formación del Centro.
- ✓ Mantener planes con medidas de prevención, higiene y promoción de la salud.
- ✓ Garantizar los derechos fundamentales de los menores y adolescentes a su integridad física, psíquica, psicológica y moral frente a cualquier forma de violencia.
- ✓ Ser centro líder en la promoción de la gastronomía y turismo sostenible.

Cartagena, a 6 de noviembre del 2025

DIRECTOR

Fdo.: ANTONIO GARCÍA MARTÍNEZ