

**I.E.S. GRAN CAPITÁN**

**PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA**

**MÓDULO PROFESIONAL:  
GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD  
E HIGIENE ALIMENTARIA**

**CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR DE  
DIRECCIÓN DE COCINA**

**VIGENCIA: 2019/2023**

### GUIÓN DE CONTENIDOS

1. Descripción del módulo
2. Competencias profesionales, personales y sociales relacionadas
3. Objetivos generales a los que contribuye el módulo
4. Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación
5. Bloques de contenidos básicos
6. Listado de UDD
7. Tabla general relacionando OG, CPPS, RA, UD, temporalización y duración en sesiones
8. Detalle de las unidades didácticas o de trabajo (para cada una)
9. Contenidos transversales
10. Orientaciones pedagógicas y líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje
11. Metodología:
  - 11.1. Del proceso de enseñanza
  - 11.2. Del tiempo, espacio y agrupamientos
  - 11.3. Materiales y recursos didácticos (incluidos los libros para uso del alumnado)
12. Medidas de Atención a la diversidad y adaptaciones curriculares no significativas para el alumnado que presente necesidades educativas especiales.
13. Evaluación
  - 13.1. Instrumentos
  - 13.2. Ponderación sobre la nota de cada RA
  - 13.3. Requisitos para una calificación positiva
14. Actividades de refuerzo
15. Actividades de mejora de resultados y ampliación
16. Pérdida de evaluación continua (*indicar que se establece en el ROF*)
17. Procedimiento para el seguimiento de la programación
18. Bibliografía

## 1. DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO

Toda la información básica del Módulo **Gestión de la Calidad y de la Seguridad e Higiene Alimentaria** se encuentra recogida en la siguiente tabla:

Descripción		
Identificación	Código	0501
	Módulo Profesional	Gestión de la Calidad y de la Seguridad e Higiene Alimentaria
	Familia Profesional	Hostelería y Turismo
	Título	Técnico Superior en Dirección de Cocina
	Grado	Superior
Distribución horaria	Curso	1º
	Horas	96
	Horas Semanales	3
Tipología de módulo	Asociado a UC:	UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. UC1100_3: Realizar la gestión de calidad, ambiental y de seguridad en restauración
	Transversal	No
	Soporte	No
Síntesis del módulo	Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar la función de control de la calidad y la seguridad alimentaria y ambiental.	



## **2. COMPETENCIAS PROFESIONALES, PERSONALES Y SOCIALES RELACIONADAS**

La formación de este módulo contribuye a alcanzar las siguientes competencias profesionales, personales y sociales relacionadas:

- f) Controlar la puesta a punto de espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- m) Dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones de los clientes, para cumplir con sus expectativas y lograr su satisfacción.
- n) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.
- q) Generar entornos seguros en el desarrollo de su trabajo y el de su equipo, supervisando y aplicando los procedimientos de prevención de riesgos laborales y ambientales de acuerdo con lo establecido por la normativa y los objetivos de la empresa.
- r) Supervisar y aplicar procedimientos de gestión de calidad, de accesibilidad universal y de diseño para todos, en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.



### **3. OBJETIVOS GENERALES A LOS QUE CONTRIBUYE EL MÓDULO**

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales del ciclo formativo que se relacionan a continuación:

- g) Analizar espacios, maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo sus características, aplicaciones y principios de funcionamiento, para controlar la puesta a punto del lugar de trabajo.
- h) Identificar las necesidades de manipulaciones previas de las materias primas en cocina, analizando sus características y aplicaciones, para verificar los procesos de preelaboración y/o regeneración.
- n) Analizar los protocolos de actuación ante posibles demandas de los clientes, identificando las características de cada caso, para dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias o reclamaciones, utilizando el inglés en su caso.
- ñ) Analizar y utilizar los recursos y oportunidades de aprendizaje relacionadas con la evolución científica, tecnológica y organizativa del sector y las tecnologías de la información y la comunicación, para mantener el espíritu de actualización y adaptarse a nuevas situaciones laborales y personales.
- s) Evaluar situaciones de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, proponiendo y aplicando medidas de prevención personal y colectiva, de acuerdo a la normativa aplicable en los procesos del trabajo, para garantizar entornos seguros.
- u) Identificar y aplicar parámetros de calidad en los trabajos y actividades realizados en el proceso de aprendizaje para valorar la cultura de la evaluación y de la calidad y ser capaces de supervisar y mejorar procedimientos de gestión de calidad.

#### **4. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

##### **RA1. Identifica los sistemas de gestión de la calidad caracterizando los pasos para su diseño e implementación.**

- a) Se han reconocido los conceptos, la etimología y los diferentes aspectos del término «calidad».
- b) Se han identificado los principios más relevantes relacionados con la calidad y con su gestión.
- c) Se han analizado los objetivos de los sistemas de gestión de la calidad.
- d) Se ha relacionado el diseño del sistema de calidad con las particularidades de la empresa.
- e) Se han identificado los manuales y otra documentación relacionada con el sistema de gestión de la calidad.
- f) Se han descrito las acciones de formación necesarias para el personal a su cargo para implementar el sistema de calidad determinado.

##### **RA2. Controla la aplicación de las normas de calidad caracterizando los métodos y herramientas de medición.**

- a) Se han definido los métodos y herramientas de medición de la calidad.
- b) Se han reconocido los métodos para la autoevaluación.
- c) Se han relacionado los datos que se obtienen de las diferentes herramientas de medición con posibles acciones de mejora.
- d) Se han identificado y reconocido las características de un plan de calidad para posteriormente obtener el certificado de calidad.
- e) Se han analizado diferentes planes de calidad relacionados con las empresas de restauración.
- f) Se han reconocido y caracterizado las tendencias o corrientes más actuales en la normalización y certificación de los nuevos modelos de la calidad.

##### **RA3. Supervisa la limpieza y desinfección del utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.**

- a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.
- b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/desinfección inadecuada.
- c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D).
- d) Se ha comprobado la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de estos.
- e) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.
- f) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD).
- g) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.
- h) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.
- i) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.
- j) Se han identificado y analizado diferentes planes de limpieza, desinfección, desratización y desinsectación relacionados con las empresas de restauración.

##### **RA4. Verifica las buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.**

- a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas y de manipulación.
- b) Se han identificado los peligros sanitarios, así como los principales riesgos y toxiinfecciones asociados a los malos hábitos.
- c) Se han identificado los agentes causantes de los riesgos y sus medidas de prevención en el caso de que existan.
- d) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos, para evitar problemas en la salud de los consumidores.
- e) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación o alteración en los alimentos.
- f) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración, identificando a su vez alergias e intolerancias alimentarias.
- g) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.
- h) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.
- i) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.



***RA5. Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados a los mismos.***

- a) Se ha identificado la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol.
- b) Se han reconocido los conceptos generales del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).
- c) Se han definido conceptos clave para el control de potenciales peligros sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas.
- d) Se han definido los parámetros asociados a la evaluación de los puntos críticos de control.
- e) Se han cumplimentado los registros asociados al sistema.
- f) Se ha relacionado la trazabilidad con la seguridad alimentaria.
- g) Se ha documentado y trazado el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento.
- h) Se han reconocido las principales normas voluntarias implantadas en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras).

***RA6. Controla la gestión ambiental en los establecimientos de restauración, reconociendo sus beneficios, así como sus implicaciones a nivel sanitario.***

- a) Se ha relacionado el consumo y su reducción, valorando las ventajas ambientales que aporta.
- b) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.
- c) Se han identificado aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente y aquellas que sean convenientes desde el punto de vista económico.
- d) Se han reconocido y clasificado los distintos tipos de residuos generados, así como los efectos ambientales de los mismos.
- e) Se han determinado las posibles afecciones originadas por la industria alimentaria.
- f) Se han aplicado las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- g) Se han establecido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones y se han tomado medidas para la protección ambiental.
- h) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.

## **5. BLOQUES DE CONTENIDOS BÁSICOS**

### **1. IDENTIFICACIÓN DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD:**

- Introducción a la calidad. Definición. Aproximación histórica.
- Nombres propios en materia de calidad.
- Características de la calidad en el sector servicios.
- Gestión de la calidad. Sistemas de calidad. La calidad total y los recursos humanos.
  - Expectativas y percepciones del cliente
  - Determinación y fijación de objetivos.
  - Manuales de calidad.
  - Acciones de difusión de la política de calidad en la empresa tanto al cliente externo como al interno.

### **2. CONTROL DE LA APLICACIÓN DE LAS NORMAS DE CALIDAD:**

- Análisis de las herramientas y técnicas de la calidad en las empresas de restauración.
  - Introducción a las herramientas y técnicas de calidad.
  - Técnicas grupales.
  - Herramientas de organización.
  - Herramientas de planificación.
  - Herramientas estadísticas. Datos. Proceso y medición.
  - La autoevaluación.
  - La retroalimentación. Acciones de mejora.
  - Descripción de los diferentes modelos de sistemas de calidad en las empresas de restauración.
  - Establecimiento del plan de calidad e implementación de la certificación de la calidad en las empresas de restauración.
  - El plan de calidad. Fases para su implantación.
  - Las certificaciones. Marcas y sellos de calidad. Ejemplos más significativos. Pasos que se han de seguir para la certificación.

### **3. SUPERVISIÓN DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS E INSTALACIONES:**

- Higiene, limpieza y desinfección. Conceptos y niveles de limpieza y desinfección.
- Legislación y requisitos generales de limpieza de utillaje, equipos e instalaciones.
- Procesos y productos de limpieza. Características, condiciones de empleo y parámetros de control asociados.
- Tratamientos DDD. Características, productos utilizados y condiciones de empleo. Parámetros de control asociados.
- Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuadas.
- Peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza y desinfección. Pictogramas.
- Procedimientos para la recogida y retirada de residuos.
- Plan de limpieza, desinfección, desratización y desinsectación.

### **4. VERIFICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS:**

- Normativa general higiénico-sanitaria aplicable a la actividad.
- Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas y hábitos en una manipulación inadecuada.
  - Principales peligros, riesgos y toxiinfecciones.
  - Medidas de prevención.
- Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).
  - Medidas de higiene personal.
  - Medidas de prevención de enfermedades de obligada declaración.
  - Vestimenta de trabajo. Requisitos y limpieza.
  - Medios de protección de cortes, quemaduras y heridas en el manipulador.
  - Procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.





**5. APLICACIÓN DE SISTEMAS DE AUTOCONTROL:**

- Medidas de control relacionadas con los peligros sanitarios en la manipulación de los alimentos. Diseño higiénico de las instalaciones. Planes de apoyo.
- El sistema APPCC. Pasos previos. Los siete principios. Fases de implementación.
- Trazabilidad y seguridad alimentaria. Características, relación y procedimiento de aplicación.
- Principales normas voluntarias en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-ENISO9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras). Análisis e interpretación.

**6. CONTROL DE LA GESTIÓN AMBIENTAL EN ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN:**

- Normativa aplicable a las empresas de restauración en materia ambiental.
- La sostenibilidad como herramienta de gestión en el sector de la hostelería. Ejemplificaciones.
  - Optimización en el uso de recursos naturales y energéticos.
  - Minimización de impactos ambientales.
  - La cultura de las 3 R-s: Reducir, Reutilizar y Reciclar.
- Residuos, vertidos o emisiones. Conceptos y técnicas de gestión.
  - Parámetros de control ambiental.
  - Acciones correctivas y de mejora.

## 6. LISTADO DE UUDD

- **UNIDAD DIDÁCTICA 1:** BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE Y DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
- **UNIDAD DIDÁCTICA 2:** LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
- **UNIDAD DIDÁCTICA 3:** SISTEMAS DE AUTOCONTROL
- **UNIDAD DIDÁCTICA 4:** LA GESTIÓN AMBIENTAL EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN
- **UNIDAD DIDÁCTICA 5:** LA GESTIÓN DE LA CALIDAD EN ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN

## 7. TABLA GENERAL DE OBJETIVOS GENERALES, COMPETENCIAS PPS, RESULTADOS DE APRENDIZAJE, UNIDADES DE TRABAJO, TEMPORALIZACIÓN Y DURACIÓN EN SESIONES

OG	CPPS	RA	UT	Trimestre	Sesiones
G, H, K, Ñ, S, U	F, J, N, Q	RA4. Verifica las buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.	1. Buenas prácticas de higiene y de manipulación de alimentos	1º	22
G, U	F, J	RA3. Supervisa la limpieza y desinfección del utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	2. Limpieza y desinfección	1º y 2º	22
H, K, G, U	J, Q, R	RA5. Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados a los mismos.	3. Sistemas de autocontrol	2º	18
K, S, U	J, Q	RA6. Controla la gestión ambiental en los establecimientos de restauración, reconociendo sus beneficios, así como sus implicaciones a nivel sanitario.	4. La gestión ambiental en los establecimientos de restauración	2º y 3º	17
G, H, K, N, Ñ, U	F, M, N, R	RA1. Identifica los sistemas de gestión de la calidad caracterizando los pasos para su diseño e implementación. RA2. Controla la aplicación de las normas de calidad caracterizando los métodos y herramientas de medición.	5. La gestión de la calidad en establecimientos de restauración	3º	17
<b>TOTAL</b>					<b>96</b>



## 8. DETALLE DE LAS UNIDADES DE TRABAJO

MÓDULO: GCSHA	
UNIDAD TRABAJO 1: BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE Y DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	
<b>TEMPORALIZACIÓN:</b> 22 horas	
<b>RESULTADO DE APRENDIZAJE</b>	
RA4. Verifica las buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.	
<b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>  a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas y de manipulación. b) Se han identificado los peligros sanitarios, así como los principales riesgos y toxiinfecciones asociados a los malos hábitos. c) Se han identificado los agentes causantes de los riesgos y sus medidas de prevención en el caso de que existan. d) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos, para evitar problemas en la salud de los consumidores. e) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación o alteración en los alimentos. f) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración, identificando a su vez alergias e intolerancias alimentarias. g) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza. h) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador. i) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.	<b>CONTENIDOS</b>  Verificación de buenas prácticas higiénicas y de manipulación de alimentos: <ul style="list-style-type: none"><li>– Normativa general higiénico-sanitaria aplicable a la actividad.</li><li>– Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas y hábitos en una manipulación inadecuada.<ul style="list-style-type: none"><li>• Principales peligros, riesgos y toxiinfecciones.</li><li>• Medidas de prevención.</li></ul></li><li>– Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).<ul style="list-style-type: none"><li>• Medidas de higiene personal.</li><li>• Medidas de prevención de enfermedades de obligada declaración.</li><li>• Vestimenta de trabajo. Requisitos y limpieza.</li><li>• Medios de protección de cortes, quemaduras y heridas en el manipulador.</li><li>• Procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.</li></ul></li></ul>

**MÓDULO: GCSHA**  
**UNIDAD TRABAJO 2: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

**TEMPORALIZACIÓN:** 22 horas

**RESULTADO DE APRENDIZAJE**

RA3. Supervisa la limpieza y desinfección del utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

- a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.
- b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/desinfección inadecuada.
- c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D).
- d) Se ha comprobado la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de estos.
- e) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.
- f) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD).
- g) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.
- h) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.
- i) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.
- j) Se han identificado y analizado diferentes planes de limpieza, desinfección, desratización y desinsectación relacionados con las empresas de restauración.

**CONTENIDOS**

- Supervisión de la limpieza y desinfección de equipos e instalaciones:
- Higiene, limpieza y desinfección. Conceptos y niveles de limpieza y desinfección.
  - Legislación y requisitos generales de limpieza de utillaje, equipos e instalaciones.
  - Procesos y productos de limpieza. Características, condiciones de empleo y parámetros de control asociados.
  - Tratamientos DDD. Características, productos utilizados y condiciones de empleo. Parámetros de control asociados.
  - Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuadas.
  - Peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza y desinfección. Pictogramas.
  - Procedimientos para la recogida y retirada de residuos.
  - Plan de limpieza, desinfección, desratización y desinsectación.



**MÓDULO: GCSHA**  
**UNIDAD TRABAJO 3: SISTEMAS DE AUTOCONTROL**

**TEMPORALIZACIÓN:** 18 horas

**RESULTADO DE APRENDIZAJE**

RA5. Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados a los mismos.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

- a) Se ha identificado la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol.
- b) Se han reconocido los conceptos generales del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).
- c) Se han definido conceptos clave para el control de potenciales peligros sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas.
- d) Se han definido los parámetros asociados a la evaluación de los puntos críticos de control.
- e) Se han cumplimentado los registros asociados al sistema.
- f) Se ha relacionado la trazabilidad con la seguridad alimentaria.
- g) Se ha documentado y trazado el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento.
- h) Se han reconocido las principales normas voluntarias implantadas en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras).

**CONTENIDOS**

Aplicación de sistemas de autocontrol:

- Medidas de control relacionadas con los peligros sanitarios en la manipulación de los alimentos. Diseño higiénico de las instalaciones. Planes de apoyo.
- El sistema APPCC. Pasos previos. Los siete principios. Fases de implementación.
- Trazabilidad y seguridad alimentaria. Características, relación y procedimiento de aplicación.
- Principales normas voluntarias en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-ENISO9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras). Análisis e interpretación.

**MÓDULO: GCSHA**

**UNIDAD TRABAJO 4: LA GESTIÓN AMBIENTAL EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN**

**TEMPORALIZACIÓN:** 17 horas

**RESULTADO DE APRENDIZAJE**

RA6. Controla la gestión ambiental en los establecimientos de restauración, reconociendo sus beneficios, así como sus implicaciones a nivel sanitario.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

- a) Se ha relacionado el consumo y su reducción, valorando las ventajas ambientales que aporta.
- b) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.
- c) Se han identificado aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente y aquellas que sean convenientes desde el punto de vista económico.
- d) Se han reconocido y clasificado los distintos tipos de residuos generados, así como los efectos ambientales de los mismos.
- e) Se han determinado las posibles afecciones originadas por la industria alimentaria.
- f) Se han aplicado las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- g) Se han establecido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones y se han tomado medidas para la protección ambiental.
- h) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.

**CONTENIDOS**

Control de la gestión ambiental en establecimientos de restauración:

- Normativa aplicable a las empresas de restauración en materia ambiental.
- La sostenibilidad como herramienta de gestión en el sector de la hostelería. Ejemplificaciones.
  - Optimización en el uso de recursos naturales y energéticos.
  - Minimización de impactos ambientales.
  - La cultura de las 3 R-s: Reducir, Reutilizar y Reciclar.
- Residuos, vertidos o emisiones. Conceptos y técnicas de gestión.
  - Parámetros de control ambiental.
  - Acciones correctivas y de mejora.

**MÓDULO: GCSHA**

**UNIDAD TRABAJO 5: LA GESTIÓN DE LA CALIDAD EN ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN**

**TEMPORALIZACIÓN:** 17 horas

**RESULTADO DE APRENDIZAJE**

RA1. Identifica los sistemas de gestión de la calidad caracterizando los pasos para su diseño e implementación.

RA2. Controla la aplicación de las normas de calidad caracterizando los métodos y herramientas de medición.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

- a) Se han reconocido los conceptos, la etimología y los diferentes aspectos del término «calidad».
- b) Se han identificado los principios más relevantes relacionados con la calidad y con su gestión.
- c) Se han analizado los objetivos de los sistemas de gestión de la calidad.
- d) Se ha relacionado el diseño del sistema de calidad con las particularidades de la empresa.
- e) Se han identificado los manuales y otra documentación relacionada con el sistema de gestión de la calidad.
- f) Se han descrito las acciones de formación necesarias para el personal a su cargo para implementar el sistema de calidad determinado.

**CONTENIDOS**

Identificación de los sistemas de gestión de la calidad:

- Introducción a la calidad. Definición. Aproximación histórica.
- Nombres propios en materia de calidad.
- Características de la calidad en el sector servicios.
- Gestión de la calidad. Sistemas de calidad. La calidad total y los recursos humanos.
  - Expectativas y percepciones del cliente
  - Determinación y fijación de objetivos.
  - Manuales de calidad.
  - Acciones de difusión de la política de calidad en la empresa tanto al cliente externo como al interno.

- a) Se han definido los métodos y herramientas de medición de la calidad.
- b) Se han reconocido los métodos para la autoevaluación.
- c) Se han relacionado los datos que se obtienen de las diferentes herramientas de medición con posibles acciones de mejora.
- d) Se han identificado y reconocido las características de un plan de calidad para posteriormente obtener el certificado de calidad.
- e) Se han analizado diferentes planes de calidad relacionados con las empresas de restauración.
- f) Se han reconocido y caracterizado las tendencias o corrientes más actuales en la normalización y certificación de los nuevos modelos de la calidad.

Control de la aplicación de las normas de calidad:

- Análisis de las herramientas y técnicas de la calidad en las empresas de restauración.
  - Introducción a las herramientas y técnicas de calidad.
  - Técnicas grupales.
  - Herramientas de organización.
  - Herramientas de planificación.
  - Herramientas estadísticas. Datos. Proceso y medición.
  - La autoevaluación.
  - La retroalimentación. Acciones de mejora.
  - Descripción de los diferentes modelos de sistemas de calidad en las empresas de restauración.
  - Establecimiento del plan de calidad e implementación de la certificación de la calidad en las empresas de restauración.
  - El plan de calidad. Fases para su implantación.
  - Las certificaciones. Marcas y sellos de calidad. Ejemplos más significativos. Pasos que se han de seguir para la certificación.



## **9. CONTENIDOS TRANSVERSALES**

Una de las características de la normativa andaluza sobre currículo es su carácter integral en relación con el desarrollo del alumnado. De este hecho se deriva la integración en las diferentes etapas y niveles de una serie de saberes actualmente demandados por la sociedad y que deben ser incorporados al sistema educativo. Son los llamados contenidos o elementos transversales, que deberán estar presentes en los diferentes módulos a lo largo del ciclo formativo.

Atendiendo a los contenidos de las diferentes unidades didácticas, se considera conveniente trabajar los siguientes contenidos transversales que serán de gran ayuda para la educación en valores profesionales vinculados al puesto de trabajo y para la adquisición de las competencias personales y sociales asociadas al título, que se abordarán mediante diversas actividades, como charlas, debates, lectura de textos, juegos cooperativos, etc.

- **Cultura andaluza:** la Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía, en su artículo 40, establece que el currículo deberá contemplar la presencia de contenidos y de actividades relacionadas con el medio natural, la historia, la cultura y otros hechos diferenciadores de Andalucía, como el flamenco, para que sean conocidos, valorados y respetados como patrimonio propio y en el marco de la cultura española y universal.
- **Educación emocional:** conciencia emocional, regulación emocional, autonomía emocional, competencias sociales y competencias para la vida y el bienestar.
- **Educación del consumidor:** consumo ético y sostenible, actitud crítica ante la publicidad, calidad en el servicio, separar las propias necesidades del acoso publicitario, etc.
- **Educación medioambiental:** importancia de conocer y cuidar el entorno en que vivimos, conocer las medidas que se pueden tomar en los establecimientos de restauración, reciclaje y reutilización de materiales, tomar plena conciencia del significado de la palabra “Naturaleza” y la necesidad de su respeto y conservación e impacto ambiental de nuestro desempeño profesional.
- **Educación para la salud:** adquirir hábitos de vida saludable, apreciar la importancia de la buena alimentación y ejercicio físico para el bienestar, importancia de la adopción de medidas de higiene y de prevención de riesgos, etc.
- **Formación en el uso de las tecnologías de la información y de la comunicación:** importancia de las tecnologías de la información y de la comunicación (TIC), uso de internet y las TIC de manera crítica y nuevas tecnologías en el ámbito profesional.
- **Animación y fomento de la lectura:** la lectura como fuente de información y formación, usos y necesidades de la lectura en el trabajo.
- **Coeducación:** desarrollar todas las potencialidades individuales y una real igualdad de oportunidades educativas de alumnos y alumnas, atender a todos los clientes por igual, igualdad e integración laboral, establecer medidas de acción positivas tendentes a compensar desigualdades de género.

Todos estos contenidos son esenciales para el desarrollo integral del alumnado y para el desarrollo de la actividad profesional, que en un futuro tendrán que desarrollar en el sector productivo para el cual se está formando.





## **10. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS Y LÍNEAS DE ACTUACIÓN EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE**

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de control de la calidad y la seguridad alimentaria y ambiental.

La función de la calidad y la seguridad e higiene alimentaria y ambiental incluye aspectos como:

- Aplicación de las normas de calidad.
- Aplicación de las normas de seguridad.
- Aplicación de las normas higiénico-sanitarias.
- Normas de manipulación de alimentos.
- Control de residuos.
- Minimización del impacto ambiental.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Todos los procesos o productos relacionados con los servicios de restauración.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- Modelos de calidad que se deben aplicar en el sector de la restauración.
- Aplicación de la normativa de seguridad e higiene.
- Contribución al medio ambiente, cumpliendo la normativa.
- Reducción, en la medida de lo posible, de los residuos generados.

## **11. METODOLOGÍA**

### **11.1. Del proceso de enseñanza-aprendizaje**

Se utilizarán diferentes metodologías a lo largo del curso, con el objetivo de que el alumnado pueda adquirir de forma óptima las competencias asociadas a este módulo profesional.

Los principios de actuación metodológica serán:

- **Aprendizaje activo, funcional y autónomo:** facilitar al alumnado la construcción de sus propios aprendizajes, la comprobación y el interés de la utilidad de lo aprendido y la funcionalidad de los aprendizajes.
- **Constructivismo y aprendizaje significativo:** el constructivismo se centra en la forma en que el alumnado elabora el conocimiento haciéndolo suyo para poder construir los nuevos conocimientos. Este tipo de aprendizaje favorecerá el pensamiento crítico, al producir conocimientos más duraderos y significativos.
- **Cooperativismo:** el aprendizaje cooperativo se basa en la construcción participativa del conocimiento. Dentro del proceso de aprendizaje cooperativo se destaca la participación activa y la interacción tanto de alumnado como de profesorado.
- **Individualización:** la enseñanza debe estructurarse en función de las características individuales de cada alumno/a, teniendo en cuenta los intereses y motivaciones personales, los procesos individuales de aprendizaje y el seguimiento continuo de cada alumno/a.
- **Creatividad:** educar en la creatividad es educar para el cambio y formar personas ricas en originalidad, flexibilidad, visión, iniciativa, confianza; personas amantes de los riesgos y listas para afrontar los obstáculos y problemas que se les van presentado en su vida, tanto escolar y cotidiana.
- **Conectivismo:** es un enfoque de aprendizaje donde las personas mediante el uso de las TIC, forman redes y comunidades para lograr un aprendizaje permanente.

### **11.2. Del tiempo, el espacio y los agrupamientos**

#### **A) La organización del tiempo.**

Su fin es adecuar las diversas actividades al tiempo disponible, entendiendo siempre esta adecuación como flexible a las necesidades y características del momento.

El orden en el que llevamos a cabo la temporalización es:

- 1º) Asignar realistamente un tiempo a cada Unidad Didáctica.
- 2º) Secuenciar sus contenidos y el tiempo para cada actividad.

#### **B) La organización del espacio.**

- En función de la actividad que se vaya a realizar.
- En función de la agrupación del alumnado

También aquí se requiere ser flexible para adecuarse a las circunstancias.

#### **C) Los agrupamientos.**

Diferentes y flexibles en función de los objetivos y los contenidos.



- **Grupo Clase (curso):** se utiliza para, asambleas, exposiciones verbales, gráficas o documentales y puede tener un carácter propositivo (síntesis iniciales) o conclusivo (síntesis finales).
- **Equipos de trabajo (Gran Grupo (1/2 clase) y Pequeño Grupo (1/4 de clase):** requieren el empleo de estrategias de indagación, se vinculan, habitualmente, al tratamiento de los procedimientos y actitudes. Gracias a ellos pueden ser realizados proyectos de trabajo conjunto.
- **Trabajo individual:** se aplica también a la realización de tareas de indagación, permitiendo por tanto la reflexión personal, el trabajo autónomo, la adquisición de procedimientos y automatismos, el planteamiento y la resolución de problemas y la adquisición de experiencias en la búsqueda y consulta autónoma de información.

### **11.3. Materiales y recursos didácticos**

Son los diversos materiales y equipos que me ayudarán como profesora a presentar los contenidos y a los alumnos a adquirir los conocimientos, las destrezas y habilidades necesarias para superar el módulo.

Serán variados, versátiles y adecuados a las competencias profesionales que el alumnado debe desarrollar y su utilidad concreta se tendrá en cuenta para las diferentes unidades recogidas en la programación.

Podrán ser propios del centro, entre los que quiero destacar como recursos generales: los libros de próxima adquisición para el departamento, serán también de consulta para el alumnado, los libros disponibles en la biblioteca del centro, los diferentes medios audiovisuales e informáticos (destacando el uso de Internet); y como recursos específicos para este módulo (instalaciones, mobiliario, maquinaria, útiles...) Así mismo, haremos uso de todos los recursos que pueda ofrecernos el entorno (bares, restaurantes, tiendas especializadas, bibliotecas, centros de profesores, asociaciones, organismos e instituciones públicas y privadas, etc.)

## 12. MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y ADAPTACIONES CURRICULARES NO SIGNIFICATIVAS PARA EL ALUMNADO QUE PRESENTE NECESIDADES EDUCATIVAS ESPECIALES

Podemos entender este apartado como una **“Atención a la Diversidad”**, diversidad que viene dada por el grupo tan heterogéneo de alumnos que podemos encontrarnos.

Para darle respuesta a esta diversidad, debemos identificar donde se manifiesta, por lo que en el desarrollo de la programación tendré en cuenta los ámbitos en los que se manifiesta;

- a. La *capacidad para aprender*. La potencialidad que tiene un alumno para conseguir ciertos aprendizajes.
- b. La *motivación por aprender*. Condiciona la capacidad para aprender y va en función del historial del alumno y de la funcionalidad que le vea al contenido que está aprendiendo, por lo que deberemos tener en cuenta el valor práctico e incentivador de los contenidos y métodos de aprendizaje.
- c. Los *intereses personales*. Se relacionan con el futuro académico y profesional; siendo un factor que condiciona la motivación por aprender.
- d. Los *estilos de aprendizaje*. Tienen diferencias con respecto a:
  - Modalidad sensorial preferente: Se basa en que cada alumno aprende mejor con versos métodos (leyendo, escuchando, escribiendo...)
  - Nivel de atención en la tarea: No todo el alumnado tiene la misma capacidad de atención, los hay que se distraen más o menos.
  - Tipo de refuerzo más adecuado: Cada estudiante prefiere un sistema diferente.
  - Preferencias de agrupamiento: También variarán en función de la persona.
- e. Las *dificultades de ciertos alumnos*. Tanto si son necesidades educativas especiales puntuales o temporales, deberemos prestar a los alumnos afectados una ayuda pedagógica especial que dé respuesta a sus necesidades educativas específicas.

A continuación señalo las distintas vías de atención a la diversidad del alumnado que aplicaré con la intención de ajustar la acción educativa a la realidad concreta de cada alumno:

1. *Metodologías diversas*. Las actividades planificadas serán diversas, ya que no hay un método por excelencia, ni mejor ni peor en términos absolutos.

Por ese motivo, siempre deberemos atender las necesidades que en cada momento demandan los alumnos programando diversas actividades que se adapten a la singularidad, estilo y ritmo de aprendizaje del alumnado: actividades individuales, actividades de grupo monitorizadas por los alumnos más aventajados, actividades de apoyo y refuerzo para alumnos con déficit, dificultades o retraso, actividades de proacción para los de mayor nivel, etc.

2. *Agrupamientos flexibles*. La flexibilidad de los grupos de trabajo (en el grupo-clase) hace posible que los alumnos puedan realizar al mismo tiempo diferentes tareas según su nivel, intereses u otros criterios. Pudiendo trabajarse los mismos contenidos con distinto nivel de profundidad mediante las mencionadas actividades de refuerzo, de apoyo, de profundización y ampliación.



### **13. EVALUACIÓN**

La evaluación supone un conjunto de actividades programadas para recoger información sobre la que docentes y alumnado reflexionan y toman decisiones para mejorar sus estrategias de enseñanza y aprendizaje, e introducir en el proceso en curso las correcciones necesarias.

Estamos ante un proceso sistemático de recogida de datos, incorporado al sistema general de actuación educativa, que permite obtener información válida y fiable para formar juicios de valor acerca de una situación.

En Formación Profesional el objetivo de la evaluación del proceso de aprendizaje del alumnado es conocer para cada módulo profesional si ha alcanzado los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación de los que están compuestos, con la finalidad de valorar si dispone de la competencia profesional que acredita el Título, y este será el principio que rijan la evaluación de las competencias adquiridas en este módulo profesional.

Teniendo en cuenta la Orden de 29 de septiembre de 2010, la evaluación de este módulo seguirá tres principios fundamentales: inicial (art. 10.2), continua (el art. 2.) y criterial (art. 2.5.b y art. 3).

**Inicial:** se realizará al iniciarse cada una de las fases de aprendizaje, y tiene la finalidad de proporcionar información sobre los conocimientos previos de los alumnos para decidir el nivel en que hay que desarrollar los nuevos contenidos de enseñanza y las relaciones que deben establecerse entre ellos.

**Continua:** pretende superar la relación evaluación=examen o evaluación=calificación final del alumnado, y centra la atención en otros aspectos que se consideran de interés para la mejora del proceso educativo. Se realizará a lo largo de todo el proceso de aprendizaje del alumnado y pretende describir e interpretar, de tal manera que cuanto más información significativa tengamos del alumnado mejor conoceremos su aprendizaje.

**Criterial:** a lo largo del proceso de aprendizaje, la evaluación criterial compara el progreso del alumno en relación con metas graduales establecidas previamente a partir de la situación inicial. Por tanto, fija la atención en el progreso personal del alumno en base a los criterios de evaluación definidos en la normativa. Este principio es fundamental en formación profesional, puesto que es como se estructura y organizan las enseñanzas.

### **13.1. Instrumentos**

Los instrumentos de evaluación utilizados para comprobar los aprendizajes serán variados y se elegirán y diseñarán en función de los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación que se pretendan medir. Se utilizarán:

- Para las tareas/proyectos: rúbricas y plantillas de corrección.
- Para las presentaciones: rúbricas.
- Para los debates: rúbricas.
- Para las notas de clase: rúbricas y fichas de registro de observación.
- Para cualquier otro tipo de actividades: rúbricas y plantillas de corrección.
- Para exámenes: pruebas escritas (test, preguntas cortas, desarrollo), pruebas orales, pruebas de ejecución...con sus correspondientes plantillas de corrección.

Los instrumentos de evaluación se concretarán para cada unidad de trabajo en la programación de aula y serán decisión de cada docente.

Todas las calificaciones se recogerán en el cuaderno del profesor, donde aparecerán reflejadas todas las variables a evaluar y su correspondiente calificación.

### **13.2. Ponderación sobre la nota de cada Resultado de Aprendizaje**

RESULTADO DE APRENDIZAJE	% Nota
RA1. Identifica los sistemas de gestión de la calidad caracterizando los pasos para su diseño e implementación.	10%
RA2. Controla la aplicación de las normas de calidad caracterizando los métodos y herramientas de medición.	10%
RA3. Supervisa la limpieza y desinfección del utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	15%
RA4. Verifica las buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.	25%
RA5. Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados a los mismos.	25%
RA6. Controla la gestión ambiental en los establecimientos de restauración, reconociendo sus beneficios, así como sus implicaciones a nivel sanitario.	15%

Especificado lo anterior, se hace constar que la ponderación correspondiente a cada uno de los Criterios de Evaluación relacionados con cada uno de los RA quedará establecida en la programación de aula.

### **13.3. Requisitos para una calificación positiva del módulo**

En el apartado 1 del Art. 16 de la Orden de 29 de septiembre de 2010, indica que *“la evaluación conllevará una calificación que reflejará los resultados obtenidos por el alumno o alumna en su proceso de enseñanza-aprendizaje. La calificación de los módulos profesionales de formación en el centro educativo y del módulo profesional de proyecto se expresará en valores numéricos de 1 a 10, sin decimales. Se considerarán positivas las iguales o superiores a 5 y negativas las restantes”*.

**Para superar el módulo, el alumnado debe haber alcanzado todos los resultados de aprendizaje establecidos en la Orden que regula la titulación en la que se encuentra enmarcado el presente módulo, es decir, deberá superar cada uno de ellos de manera individual con una nota igual o superior a 5 sobre 10.**



Teniendo en cuenta esto y tal y cómo indicábamos anteriormente, los criterios de calificación se concretarán para cada unidad de trabajo en la programación de aula para poder realizar la calificación de cada instrumento de evaluación asociado a un criterio de evaluación nos serviremos de una rúbrica o plantilla de corrección.

#### **14. ACTIVIDADES DE REFUERZO**

Se contemplarán en la programación de aula dentro del desarrollo de cada una de las unidades, serán de carácter individual y estarán enfocadas a ayudar al alumnado a conseguir los resultados de aprendizaje en nivel suficiente como para poder obtener una calificación positiva del módulo.

#### **15. ACTIVIDADES DE MEJORA DE RESULTADOS Y AMPLIACIÓN**

Para aquellos alumnos con mayor capacidad o mayor interés, la atención a la diversidad se concretará en:

- Oferta de una adecuada diversificación y ampliación de los aspectos del saber y del saber hacer.
- Diseño por parte de los alumnos implicados diferentes actividades de ampliación, estimulando así la formación de personas autónomas.

Tanto las actividades de refuerzo/recuperación como las de ampliación, están planificadas para ser realizadas entre la sesión de evaluación previa a la realización del módulo profesional de formación en centros de trabajo y la sesión de evaluación final, según se indica en el apartado 4.c del artículo 2 de la Orden de 29 de septiembre de 2010: *“La determinación y planificación de las actividades de refuerzo o mejora de las competencias, que permitan al alumnado matriculado en la modalidad presencial la superación de los módulos profesionales pendientes de evaluación positiva o, en su caso, mejorar la calificación obtenida en los mismos. Dichas actividades se realizarán en primer curso durante el periodo comprendido entre la última evaluación parcial y la evaluación final y, en segundo curso durante el periodo comprendido entre la sesión de evaluación previa a la realización del módulo profesional de formación en centros de trabajo y la sesión de evaluación final.”*

#### **16. PÉRDIDA DE EVALUACIÓN CONTINUA**

La asistencia regular a las clases es un requisito imprescindible para la evaluación y calificación continuas. En esta línea, la expresión “asistencia regular” y sus efectos sobre la evaluación continua se pueden especificar en los siguientes términos:

- El derecho a la evaluación continua, lo pierde cualquier alumno que haya tenido faltas de asistencia, justificadas y no justificadas, en la medida que establece el Reglamento Organización y Funcionamiento del Centro.
- Aquellos alumnos que pierdan el derecho a la evaluación continua, tendrán derecho a un sistema de evaluación especial que consistirá en un conjunto de pruebas y trabajos individuales, asociados a cada Criterio de Evaluación.

#### **17. PROCEDIMIENTO PARA EL SEGUIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN**

La programación didáctica es un instrumento de planificación flexible, por tanto, necesita de un seguimiento periódico para evaluar el cumplimiento de la misma, e introducir aquellas modificaciones que sean necesarias para corregir las posibles desviaciones detectadas.



Este procedimiento pretende completar la evaluación del proceso de enseñanza-aprendizaje. Este procedimiento implicará un análisis particular de cómo los diferentes elementos curriculares que se organizan en cada Unidad de Aprendizaje, y que se recogerá en el apartado “observaciones” de cada unidad.

Como elemento de seguimiento adicional, se propone una evaluación del proceso de enseñanza en el que el alumnado de forma anónima contestará a una serie de preguntas en las que evaluará las actividades y tareas y el desarrollo en general de cada una de las unidades.

Las modificaciones pertinentes a la presente programación se realizarán de acuerdo a lo establecido en el Proyecto Educativo del Centro.

## **18. BIBLIOGRAFÍA**

Se recomienda como libros de consulta los siguientes manuales:

- Armendáriz Sanz, José Luis. (2013) *Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria*. Madrid: Ediciones Paraninfo.
- Fernández Colom, E., Molinos Lara, I., Mur Pintado, M., Oña Vizcaino, G., Puñet Núñez, M.J., Riera Puñet, L., Romaní Buschman, K., Trias Hernández, M. (2016) *Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria*. Barcelona: Editorial Altamar.
- Ferrandis-García Aparisi, Gloria. (2014) *Seguridad, higiene y gestión de la calidad alimentaria*. Madrid: Editorial Síntesis.