

PROGRAMA

DE ACTUACIÓN

DEL COMEDOR

ÍNDICE

<u>INTRODUCCIÓN: Base legal</u>	5
<u>1-Gestión del servicio de comedor</u>	5
<u>2-Datos de identificación del servicio de comedor</u>	7
<u>3-Descripción del proceso de elaboración del programa anual del servicio de comedor escolar: participantes, tiempos de realización, procedimientos de trabajo, etc</u>	8
<u>4-Objetivos educativos del programa del servicio de comedor por etapa y ciclo</u>	8
<u>5-Ámbitos educativos del programa anual del servicio de comedor</u>	10
<u>6-Medidas organizativas que aseguren la atención educativa al alumno</u>	13
<u>7-Criterios y momentos para la evaluación de los principios y finalidades del programa anual del servicio de comedor</u>	15
<u>8-Fecha de la última modificación</u>	15

INTRODUCCIÓN: BASE LEGAL

- Orden 917/2002, de 14 de marzo, de la Consejería de Educación, por la que se regulan los comedores colectivos escolares en los centros docentes públicos no universitarios de la Comunidad de Madrid.

-Instrucción de la Dirección General de Centros Docentes sobre utilización de comedores escolares por alumnos alérgicos o que padezcan cualquier enfermedad o trastorno somático que precise una alimentación específica.

-Pliego de Prescripciones Técnicas del concurso de adopción de tipo para suministro de menús escolares, del concurso de homologación de empresas de comedor, que estará vigente los cursos 2006/2007, 2007/2008 y sucesivos, si se prorroga dicho concurso.

-Ley 17/2011 de 5 julio, de seguridad alimentaria y nutrición.

-Reglamento de Régimen Interior del centro.

-Plan de Convivencia del Centro.

-Toda la normativa aplicable sobre el funcionamiento del servicio de comedores escolares que establezca la Administración cada Curso.

-El comedor es un espacio más dentro del Centro, y es, a su vez, un momento educativo dentro del horario del Centro. Por lo tanto, en él regirán las mismas normas de comportamiento y tendrán cabida los mismos planes de actuación: Reglamento de Régimen Interior, Plan de Convivencia, etc. Esto quiere decir que el horario del comedor es un momento educativo más, por lo tanto la atención que brindarán las cuidadoras tendrá como principal objetivo el que l@s alumn@ coman, pero dentro de un marco pedagógico. La programación de actividades y las sanciones que se impongan a las infracciones que puedan ocurrir también tendrán un carácter pedagógico recogidas en el plan de convivencia según Decreto 32.

1-GESTIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR.

1.1-Precio del menú y cobro a las familias.

-El precio del menú lo establecerá la Comunidad de Madrid al comienzo de cada curso escolar, sobre el cual no se aplicará ni descuento ni aumento por parte del centro a los usuarios fijos. El precio de los usuarios discontinuos lo fijará el consejo escolar cada curso escolar.

-Existen dos formas de asistir al comedor: puntual o fijo. El usuario puntual avisará de la necesidad de usar el servicio del comedor con la mayor prontitud posible, se le aceptará siempre y

cuando la ratio de alumnos por monitora lo permita y siempre que haya comida suficiente para todos. Según especifica la normativa, se debe prever hasta un 10% más de comida para estos casos.

-Se entenderá que los usuarios fijos asistirán desde el primero hasta el último día del mes. En caso de querer darse de baja se tendrá que avisar con al menos 7 días de antelación. En caso de falta de un día o días concretos se reembolsará el 50 % siempre que se avise con 7 días de antelación.

-Según se aprobó en Consejo Escolar, al principio de cada mes se procederá al cobro del mes íntegro de los comensales fijo a través de domiciliación bancaria. Los comensales discontinuos pagarán en el momento de inscribirse. Actualmente, la devolución de los recibos por parte del banco no supondrá una penalización para pagadores.

-En aquellos casos que las familias de los usuarios del comedor no paguen el servicio del comedor dejarán automáticamente de disfrutar del mismo. Excepcionalmente se podrá permitir el uso del comedor y posponer su pago, tan sólo en aquellos casos que el Equipo Directivo haya estudiado junto con las familias las causas y las formas de aplazamiento en el pago. Nunca se permitirá que se mantengan deudas sin saldar.

- A los alumnos que reciban un precio reducido de comedor por parte de la Administración se les reducirá del precio fijado por la Comunidad de Madrid.

-Aquellas familias que tengan a sus hijos en Instituto o CEIPSO cercanos al Centro y reciban becas de comedor por parte de la Administración, pueden hacer uso del comedor del Centro siempre y cuando el Equipo Directivo dé el visto bueno y haya medios para atender al alumno (llegue a tiempo al comedor y haya sitio para él/ella).

1.2-Menús, alergias, etc.

-Tal y como establece la normativa, el menú que se oferta en el comedor del Centro será el mismo para todos los alumnos y profesores, sin variaciones. Este menú será programado por la empresa del Comedor y elaborado en la cocina que dispone el Centro.

- La empresa de Comedor Cocinas Centrales así como el centro tendrá disponible un protocolo de cómo actuar con algún niño con algún tipo de alergia.

-Según la normativa referente a los alumnos alérgicos, el Centro y la empresa del Comedor están obligados a atender a los alumnos celíacos. Además, se dará respuesta a todas aquellas alergias alimenticias que hayan presentado un informe médico, donde se explicita el tipo y grado de la alergia y los alimentos que no y que sí pueden comer, previa aprobación del Consejo Escolar.

2-DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR.

-El servicio del comedor es de gestión directa. El Centro cuenta con una cocina completamente equipada, por lo que se elaborará la comida en ella.

2.1-Número de comensales por etapa y ciclo educativo.

-Según la normativa actual, en cuanto a la dotación del personal, la ratio cuidadora/niño en cada etapa es la siguiente:

GRUPO	Nº MÁX COMENSALES	FRACCIÓN
3 AÑOS	15	8
4 Y 5 AÑOS	20	10
PRIMARIA	30	15

-En los presentes cursos, hemos empezado disponiendo de la siguiente cantidad de personal del comedor: una cocinera, una cuidadora para el grupo de 3 años, otra para el grupo de 4 años y 5 años, otra para el grupo formado Primaria.

2.2-Adscripción de profesionales/responsabilidades.

- El Director, el Secretario y la Jefa de Estudios se encargarán de la gestión del servicio de comedor, controlar la asistencia de los comensales, realizar lo cobros a las familias y los pagos a la empresa prestataria. También supervisarán la atención que reciben los alumnos, así como la organización y desarrollo de las normas y actividades.

-La cocinera será la encargada de realizar todos los días la comida de los comensales.

-La atención a los alumnos durante la comida y durante el tiempo de actividad posterior, será llevada a cabo por las monitoras/es que destine la empresa. El reparto de los grupos de alumnos será llevado a cabo por el Equipo Directivo al principio de cada curso escolar.

2.3-Instalaciones disponibles.

-Comedor, baños del comedor, patio, techado, baños del edificio principal, pasillos edificio principal, aulas de Infantil y aula de psicomotricidad.

3- DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DEL PROGRAMA ANUAL DEL SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR: PARTICIPANTES, TIEMPOS DE REALIZACIÓN, PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO, ETC.

- Los participantes en la elaboración del Programa de Actuación del Comedor serán el Equipo Directivo, los profesores miembros del Consejo Escolar y el/la representante del sector de padres del Consejo Escolar perteneciente a la comisión de comedor.

- Se establecerá en la PGA del principio de curso la necesidad o no de reelaborar este Plan y se programarán las fechas para llevarlo a cabo.

- Los maestros, en el Claustro, realizarán propuestas para la mejora de este Plan. Éstas serán llevadas por el Equipo Directivo a la Comisión de Comedor para ser discutidas y elevadas al Consejo Escolar para su aprobación, si procede.

4-OBJETIVOS EDUCATIVOS DEL PROGRAMA DEL SERVICIO DE COMEDOR POR ETAPA Y CICLO.

<i>OBJETIVOS EDUCATIVOS QUE FOMENTEN ACTITUDES DE COLABORACIÓN, SOLIDARIDAD Y CONVIVENCIA</i>	
<u>EDUCACIÓN INFANTIL Y PRIMARIA</u>	<p>Elaborar y conocer las normas de uso y disfrute del comedor escolar (colgadas y elaboradas por todos).</p> <ul style="list-style-type: none"> -Aprender a comer de todo, - Fomentar su autonomía (comer sólo, masticación, probar alimentos, usar la servilleta,...) -Identificar el horario de comedor como extensión del horario educativo en el que se siguen las mismas normas que durante el horario lectivo. -Respetar y ayudar a los compañeros en todas las situaciones que se puedan dar, tanto en el tiempo de comida como en los anteriores y posteriores. -Utilizar un volumen de voz adecuado para hablar con compañeros, monitores, cocinera. - Utilizar fórmulas de cortesía: por favor, gracias, buenas tardes,... Respetar las normas de uso y desplazamientos de pasillos, patios, salas, baños, comedor. -Respetar las indicaciones de los monitores durante el horario del comedor. - Usar, utilizar y recoger el menaje y el material utilizado en las actividades que se realicen. - No compartir alimentos, por el riesgo a los alumnos alérgicos, intolerantes.
<u>EDUCACIÓN PRIMARIA</u>	<ul style="list-style-type: none"> -Colaborar en la recogida de su menaje (bandeja, vaso, servilleta...), rotando las responsabilidades.

<i>OBJETIVOS EDUCATIVOS RELATIVOS A LA EDUCACIÓN PARA LA SALUD (HIGIENE Y NUTRICIÓN)</i>	
<u>NUTRICIÓN</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Familiarizar a los alumnos con la ingesta de todos los tipos de alimentos motivándoles a probarlos. -Comerse su comida correspondiente del menú, aunque no todos sean alimentos del gusto del alumno, respetando sus necesidades, - Probar nuevos alimentos. - Conocer la importancia de una dieta equilibrada. -Adoptar posturas adecuadas: Sentarse bien, aprender a no levantarse. -Aprender a manejar y utilizar correctamente el menaje.
<u>HIGIENE</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Promover hábitos de higiene personal. -Lavarse las manos y la cara antes y después de comer. -Lavarse los dientes después de comer. -Pedir ir al baño cuando sientan necesidad y limpiarse correctamente una vez utilizado el servicio, en la medida de sus posibilidades.

5-ÁMBITOS EDUCATIVOS DEL PROGRAMA ANUAL DEL SERVICIO DE COMEDOR.

5.1.-Líneas de actuación con el alumnado:

a) Actividades que desarrollen hábitos de correcta alimentación e higiene en la infancia y adolescencia.

-Educación Infantil:

1-Lavado de manos y uso del baño inmediatamente al terminar las clases (13:55 h). en las aulas de infantil.

2-Sentarse en el sitio correspondiente y mantener una postura correcta.

No cambiar de sitio ni compartir comida por los alumnos con algún tipo de alergia.

3-Utilización correcta de los cubiertos.

4-Mantener una actitud positiva ante la comida.

5.- Desarrollo de su autonomía: comer sólo, masticar, aprender a usar la servilleta,...

5-Expresa sus necesidades básicas: sed, hambre, ir al baño, dolor, sueño, que ha finalizado de comer,...

6-Usa el baño y lavado de manos, dientes y cara después de comer.

7- Los alumnos traerán un baby-babero que llevarán al comedor los lunes junto a su cepillo de dientes y un vaso de plástico. Todo el material vendrá con su nombre. Los monitores lo devolverán a las familias los viernes,

-Educación Primaria:

1-Lavado de manos, cara y hacer pis al finalizar el horario lectivo de la mañana.

2-Sentarse en el sitio correspondiente y mantener una postura correcta.

3-Utilización correcta de los cubiertos.

4. Expresa sus necesidades básicas, usando normas de cortesía y un tono de voz adecuado: sed, hambre, ir al baño, dolor, sueño, finalizar la comida...

5-Usa el baño y lavado de manos, dientes y cara después de comer.

b) Actividades de expresión artística y corporal que contribuyan al desarrollo psicológico, social y afectivo de los alumnos. En colaboración con la programación de actividades que disponga la empresa de comedor para cada curso escolar.

-Educación Infantil:

1.-Talleres de dibujo, manualidades, lectura y actividades para fomentar una alimentación sana, hábitos de alimentación e higiene.

2.-Los alumnos de infantil de 3 años se relajarán en clase un ratito después de la comida, con la lectura de un cuento.

3.-Cuentos.

4.-Arenero.

5.-Actividades de patio.

6.- Otras (Actividades navideñas, Otoño, concursos,...)

-Educación Primaria:

1-Talleres de dibujo, manualidades, lectura y actividades para fomentar una alimentación sana, hábitos de alimentación e higiene.

2-Realización de juegos de mesa.

3-Selección de actividades para cada día a lo largo de la semana que deberá ser variada a lo largo de la semana.

4-Juegos populares y deportes tradicionales, que no requieran demasiada actividad física.

5.- Juego libre.

6.- Otras. (Actividades navideñas, Otoño, Concursos,...)

c) Actividades que fomenten actitudes de ayuda y colaboración entre los compañeros, prestando especial atención a los más pequeños y en las labores de puesta y recogida del servicio, a través de la figura del responsable de mesa.

1-Establecimiento de un responsable de mesa rotativo.

2-Establecimiento de un responsable rotativo para repartir el pan y servir el agua.

3-Ser responsable de su menaje.

d) Mesa de protocolo-restaurante (dónde los viernes podrán ir los alumnos que mejor hayan participado en todas las actividades del comedor). Todo el menaje es especial además de que tiene la posibilidad de elegir el postre e invitar a una amigo a disfrutar de la comida.

5.2-Líneas de actuación con los monitores

- ***La contratación del personal corresponde a la empresa Cocinas Centrales, que será la encargada de la formación de sus empleados.*** No serán familiares de primer grado con los alumnos.

-Reuniones con el Equipo Directivo. Mínimo tres veces al año y siempre que se considere necesario.

-Dar a conocer tanto este plan de actuación como el plan de convivencia, para saber las normas, herramientas de convivencia, sanciones, uso de las instalaciones del centro, para llevar a cabo su labor desde una perspectiva pedagógica.

- Los monitores estarán en la zona de recogida a las 14:00 horas (asegurando que llevan sus pertenencias y que han ido al baño).

- Los monitores serán los encargados de elaborar y dar a conocer a los alumnos las normas del periodo de comedor.

- Durante el periodo de comedor los monitores se encargan de las heridas, caídas o conflictos que surjan, siendo los encargados de informar a las familias, con la ayuda de enfermería en el caso de que esté en el centro. En el caso de heridas graves, se avisará a enfermería o al Equipo Directivo para atender a ese alumno y avisar a la familia. El servicio de comedor dispondrá de un botiquín para uso exclusivo del mismo.

- Los miembros del servicio conocen el protocolo de alergias del centro. Así como las necesidades educativas para dar la respuesta correcta a sus necesidades.

- Conocer la ley de protección de datos.

-La relación entre el personal del servicio de comedor y el alumnado será siempre positiva, fomentando la implicación de los mismos en las tareas propuestas por el personal del comedor, motivándoles a colaborar en la realización de actividades propuestas.

-Se procurará usar un tono de voz adecuado para no incitar a los alumnos a subir el volumen.

-Se prestará especial atención en todo momento a aquell@s alumn@s que más lo necesitan, no sólo en las comidas sino también en los momentos de higiene y en las actividades de extensión educativa, antes o después de la comida.

-En el caso de incidencias graves ocurridas durante el horario de comedor, el personal de vigilancia y atención educativa, lo registrará en un Libro de Incidencias y lo comunicará al Equipo Directivo, que llevará a cabo las actuaciones necesarias de acuerdo al Reglamento de Régimen Interior del Centro.

- Los monitores no explicará a las familias incidentes graves ocurridos entre el alumnado. Sólo informarán de la alimentación y de cualquier circunstancia personal que se pudiera reseñar (caída en el patio,...) respetando la protección de datos.

- Los monitores son los encargados de la elaboración de los boletines informativos de comedor que se entregarán a los alumnos al final del trimestre.

5.3.-Trabajo con familias.

- Las familias recibirán los menús escolares a principio de mes y se colgará en la web del centro (incluido menús alérgicos).

- Las familias deben aportar los informes médicos así como las medidas de actuación en caso de alumnos con alguna alergia.

- Las familias reservarán el servicio de comedor en el mes de junio y formalizarán el uso del comedor en septiembre con la documentación que se precise en secretaría.

- Las familias entregarán en el centro un documento con las personas responsables de la recogida de los alumnos. Bajo ningún concepto ninguna persona que no esté autorizada, podrá recoger al alumno.

- Las familias no entrarán en el comedor. Seguirán las indicaciones del monitor para la recogida (el momento de recogida no es un momento de diálogo, ya que el monitor debe ocuparse del resto del alumnado).

- En caso de acudir a las actividades extraescolares se autorizará a los diferentes monitores (del AMPA o del C.B. Campaneros), para que sean ellos los que realicen la recogida.

- Las familias se encargarán de proporcionar babis, bolsa de aseo y vaso. Todo el material debe venir con el nombre puesto para evitar confusiones. En caso de que la familia no traiga la bolsa de aseo los alumnos no podrán lavarse los dientes. Todos este material se traerá el lunes al colegio y el viernes se lleva a casa para lavarlo.

- Las familias que quieran que su hijo se quede en el comedor de manera discontinua tendrán que avisar en secretaría antes de las 12:00 horas.

-Se entregarán a las familias trimestralmente unos boletines informativos que se elaborarán en consenso junto con la empresa del comedor. En estos boletines se recogerán, entre otros, los siguientes puntos:

- 1-Come bien.
- 2-Cuida el material.
- 3-Tiene una buena actitud.
- 4-Se comporta correctamente.
- 5-Colabora con sus compañeros.
- 6-Sigue las pautas de higiene y aseo personal.

-Se expondrá en el aula de *Infantil de 3 años* (o en un lugar visible únicamente para los padres/madres de los alumnos de esa clase), una hoja donde se informará diariamente de la marcha de sus hijos/as en el comedor. Cada alumno se representará con una fruta o verdura (que sólo sabrá su familia), para velar por la protección de datos de los alumnos.

	COME PRIMER Y SEGUNDO PLATO	COME EL POSTRE

-El Centro y/o la empresa del comedor podrán proponer actividades de consulta y/o de desarrollo con las familias, sobre temas relacionados con hábitos de higiene personal antes y después de las comidas, hábitos alimenticios en casa, conocimiento de la dieta mediterránea (principalmente), conocimiento y clasificación de los diferentes tipos de alimentos, etc.

- Las familias podrán participar en papá/mamá comensal, reservando sitio con antelación para poder hacer una correcta previsión.

6-MEDIDAS ORGANIZATIVAS QUE ASEGUREN LA ATENCIÓN EDUCATIVA AL ALUMNO.

6.1-Medios, recursos, espacios y tiempos:

-Se prepararán materiales exclusivos del comedor, a los que se adjudicará un espacio en el mismo.

-Los espacios en los que se desarrollarán las actividades de extensión educativa serán, principalmente el patio, el arenero, el aula de psicomotricidad, el aula de música y el aula de infantil 3 años. En los días de mal tiempo (lluvia, frío,...) se usarán: el aula de psicomotricidad y aula de música.

- Se dispondrá de un tiempo estipulado de aproximadamente 45-50 minutos para comer.

- 10 minutos para el aseo personal y lavado de dientes.
- 45-50 minutos diferentes actividades.
- 10 minutos de recogida de material y preparación para la salida.

Se establecerán tres turnos de recogida de los alumnos:

Un primer turno a las 15:00 horas, un segundo turno a las 15:30 horas y un tercer turno a las 15:55 horas hasta las 16:00 horas.

En septiembre y junio los horarios de recogida serán los siguientes: un primer turno a las 14:00 horas, un segundo turno a las 14:30 y un tercer turno a las 14:55 hasta las 15:00 horas.

El servicio de comedor será el encargado de entregar a los alumnos en los distintos horarios en la puerta principal del colegio.

Los alumnos a los que no hayan recogido a las 15:00 horas o a las 16:00 horas se informará al Equipo Directivo, que será el encargado de llamar a la familia del alumno.

6.3-Modelo de trabajo para el desarrollo de los tiempos de comedor y de las actividades de extensión educativa.

	G 1	G 2	G 3
13:50	Hacen pis y se preparan en fila para entrar al comedor, en su aula. Con especial atención a l@s ANNEES.	Hacen pis, se lavan las manos y la cara y se preparan en fila para entrar al comedor en su aula. Con especial atención a l@s ACNEES.	
14:00	Recogida de los monitores en el aula de infantil 3 años.	Recogida de los monitores por las puertas del patio de infantil. Entran a comer	Hacen pis, se lavan las manos y la cara. El monitor espera en el porche para organizar la entrada.
14:05	Se ponen babys o baberos.	Se ponen babys o baberos	Entran a comer
14:50	Una vez hayan terminado de comer, van a lavarse manos, cara y dientes y a hacer pis. Con especial atención a l@s alumn@s de NEE. En el aula de infantil 3 años.	Una vez hayan terminado de comer, van a lavarse manos, cara y dientes y a hacer pis. Con especial atención a l@s alumn@s de NEE. En el baño de la entrada.	Una vez hayan terminado de comer, van a lavarse manos, cara y dientes y a hacer pis. Con especial atención a l@s alumn@s de NEE. en los baños de comedor.
15:00	Primer turno de recogida		
15:05	Relajación de infantil 3 años en su aula con un cuento, canción,...	Realizan las actividades que tengan programadas con su monitor.	Realizan las actividades que tengan programadas con su monitor.
15:25	Actividades programadas con su monitor.		
15:30	Segundo turno de recogida		
15:35	Actividades programadas	Realizan las actividades	Realizan las actividades

	con su monitora.	que tengan programadas con su monitor,.	que tengan programadas con su monitor,.
15:50	Todos los alumnos que lo deseen irán al baño a beber agua, hacer pis, etc. Recoger material	Todos los alumnos que lo deseen irán al baño a beber agua, hacer pis, etc. Recoger material	Todos los alumnos que lo deseen irán al baño a beber agua, hacer pis, etc. Recoger material.
15:55	Cada grupo hace su fila propia de comedor con su cuidador	Cada grupo hace su fila propia de comedor con su cuidador	Cada grupo hace su fila propia de comedor con su cuidador
15:55 - 16:00	Tercer turno de recogida		

-En los días de lluvia, o de mal tiempo, se realizarán las actividades programadas en las aulas señaladas, para esos días concretos.

-Las actividades se concretarán en la Programación de actividades, que se desarrollarán junto con la empresa de comedor para cada curso escolar.

-Aquellos alumnos/as que por su singularidad manifiesta a la hora de comer necesiten dedicar más tiempo que sus compañeros, se quedarán durante la hora de la comida de los profesores, siempre con el consentimiento del Equipo Directivo. En aquellos casos extremos que así se considere necesario, se tendrá reuniones periódicas con las familias y la encargado del comedor para ir evaluando la evolución del alumn@.

7-CRITERIOS Y MOMENTOS PARA LA EVALUACIÓN DE LOS PRINCIPIOS Y FINALIDADES DEL PROGRAMA ANUAL DEL SERVICIO DE COMEDOR.

EMPRESA	MONITORES	C.OMISIÓN COMEDOR	CONSEJO ESCOLAR	FAMILIAS	ALUMNOS	EV DEL PROPIO PLAN
*Programación *Memoria	Trimestralemnte -Boletín alumnos - E. directivo	Trimestralmente	PGA MEMORIA	Encuesta final	Encuesta final proponer actividades, juegos..	Fin de curso

EVALUACIÓN DEL PROPIO PLAN	1	2	3	4	PROPUESTAS DE MEJORA
Se da a conocer el plan a Empresa, cocinera, monitores.					
Se realizan las reuniones con monitores del comedor					
Hay una coordinación y seguimiento fluido .con la Empresa					
La comisión de comedor se reúne trimestralmente.					

Se modifican actuaciones que mejoran el servicio					
Mejoran los conflictos					
Las familias responden a la encuesta de comedor					
Los alumnos promueven actividades y agrado por el servicio de comedor.					
El C. Escolar conoce el Plan en la PGA y Memoria					
Se establecen las modificaciones del plan					

-A principios del curso se realizará una reunión con el personal del servicio comedor donde se establecerán los principios y finalidades que se crean que serán de mayor relevancia para todo el curso, así como el reparto de los monitores con los distintos grupos de alumnos que se formen. A lo largo del curso se evaluará la idoneidad de esos principios y finalidades, añadiendo, manteniendo, modificando o eliminando lo que se crea necesario.

8-FECHA DE LA ÚLTIMA MODIFICACIÓN

-El presente documento ha sido modificado durante junio de 2023.