

MONITOR COMEDOR ESCOLAR



Área: Educación - Plataforma

Modalidad: Teleformación

Duración: 10 h

Precio: 75.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

OBJETIVOS

El Curso de Monitor de Comedor Escolar está diseñado para proporcionar a los participantes los conocimientos y habilidades necesarios para desempeñarse de manera eficiente y responsable en la supervisión y gestión de comedores escolares. Se podrán conocer los fundamentos necesarios para garantizar la correcta alimentación y el bienestar de los alumnos en el entorno escolar. Al finalizar el curso, los participantes estarán capacitados para:

- Comprender la importancia de una alimentación equilibrada y saludable en el contexto escolar.
- Conocer las pautas básicas de nutrición y elaboración de menús para comedores escolares.
- Adquirir habilidades de planificación, organización y gestión de un comedor escolar.
- Aplicar normas de higiene y seguridad alimentaria en la manipulación de alimentos.
- Desarrollar habilidades de comunicación efectiva y trabajo en equipo con el personal del comedor, profesores y padres.
- Identificar y abordar situaciones especiales relacionadas con la alimentación de los alumnos (alergias, intolerancias, dietas especiales, etc.).
- Fomentar hábitos alimentarios saludables y promover la educación en nutrición entre los alumnos.
- Elaborar el plan de trabajo de un comedor escolar.

CONTENIDOS

1 Introducción al comedor escolar 1.1 Introducción 1.2 Cuestionario: Introducción al comedor escolar 2 Nutrición y Alimentación Principios Básicos 2.1 Grupos de Alimentos y Sus Funciones 2.2 Elaboración de Menús Equilibrados para Necesidades Escolares 2.3 Dietas Especiales y Restricciones Alimentarias 2.4 Ejemplo de Menú Escolar Equilibrado 2.5 Cuestionario: Nutrición y Alimentación: Principios Básicos 3 Gestión y Organización del Comedor - Planificación y Organización de los Servicios de Comedor 3.1 Gestión de Stocks y Compras de Alimentos 3.2 Control de Calidad e Higiene Alimentaria 3.3 Prevención y Gestión de Riesgos Sanitarios 3.4 Cuestionario: Gestión y Organización del Comedor 4 Habilidades de Comunicación Efectiva Trabajo en Equipo y Colaboración y Resolución de Conflictos 4.1 Habilidades de Comunicación Efectiva en el Contexto de un Comedor Escolar 4.2 Habilidades de Comunicación Efectiva 4.3 Trabajo en Equipo y Colaboración 4.4 Colaboración con el Personal del Comedor, los Profesores y los Padres 4.5 Resolución de Conflictos 4.6 Cuestionario: Habilidades de Comunicación Efectiva Trabajo en Equipo y Colaboración y Resolución de Conflictos 5 Situaciones Especiales y Promoción de Hábitos Saludables 5.1 Introducción 5.2 Alergias e Intolerancias Alimentarias 5.3 Educación en Nutrición y Promoción de Hábitos Alimentarios Saludables 5.4 Cuestionario: Situaciones Especiales y Promoción de Hábitos Saludables 6 Plan de trabajo y organización de un comedor escolar 6.1 Características propias del Servicio de Comedor Escolar 6.2 Bases del modelo de atención al alumnado usuario del comedor 6.3 Tablas de distribución horarias 6.4 Descripción de funcionamiento, tareas y distribución de monitores 6.5 Cuestionario: Plan de trabajo y organización de un comedor escolar 6.6 Cuestionario: Cuestionario final

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje,

ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.

- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.
No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.