



Formación
Permanente del
Profesorado .es

PROGRAMA FORMATIVO

***Monitor de Comedores Escolares +
Manipulador de Alimentos (Doble Titulación
con 5 Créditos ECTS)***



Monitor de Comedores Escolares + Manipulador de Alimentos (Doble Titulación con 5 Créditos ECTS)

Duración: 135 horas

Precio: 260 € *

Modalidad: Online

* Materiales didácticos, titulación y gastos de envío incluidos.



UNIVERSIDAD
NEBRIJA

Centro de Formación Euroinnova Business School en colaboración con Universidad Antonio de Nebrija

SUMA HASTA 2 PUNTOS Y MEJORA TU NOTA FINAL EN EL BAREMO

Cursos que puntúan como méritos en el Baremo de las Oposiciones para el Cuerpo de Maestros, Profesores de Secundaria, FP y EOI



1 Curso de
110 horas



0,5 puntos
para el baremo



2 Puntos en
el baremo



0,60 puntos en
la nota final

Consulta la Convocatoria de tu Comunidad Autónoma

* Únicamente puntúan en las oposiciones docentes las titulaciones universitarias

Puntúa con tu curso como méritos en el Baremo de las Oposiciones para el Cuerpo de Maestros, Profesores de Secundaria, FP y EOI. Realizándolo podrás sumar hasta 2 puntos sobre el total de 10 en la fase de Concurso. La nota final depende, de un 60% de la nota obtenida en el examen y un 40% de la fase concurso. Con la realización de este curso puedes llegar a añadir 0,60 puntos a la nota global del concurso-oposición.

Descripción

El objetivo principal de este curso consiste en capacitar al alumno para el ejercicio de las siguientes funciones: conocimiento del desarrollo infantil y juvenil, diseño, ejecución y evaluación de actividades educativas, adquisición y aplicación de recursos técnicos, trabajo en equipo, y en general, todo lo necesario para llevar a cabo la intervención educativa propia del monitor de comedores escolares. Además ofrece una formación práctica dirigida a personas que deseen obtener el carnet de manipulador de alimentos de alto riesgo.

A quién va dirigido

Dirigido a cualquier interesado/a que desee orientar su carrera profesional a la formación educativa llevada a cabo desde el ámbito de monitorización de comedores escolares; así como a todos aquellos profesionales que deseen perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

Salidas laborales

Comedores de centros educativos, tanto públicos como privados-concertados.

Objetivos

- Conocer el comedor escolar en todo su ámbito educativo así como el funcionamiento del mismo.
- Saber el perfil que tiene que desempeñar profesionalmente el monitor de comedores escolares.
- Conocer las diferentes necesidades nutricionales en la etapa escolar, como la importancia de una buena educación para la mejora de la salud.
- Conocer que es una dieta equilibrada y poder explicar a los niños/as del comedor las ventajas de seguirla.
- Facilitar el conocimiento y fomentar el cumplimiento de las normas de higiene alimentaria en el trabajo habitual de los manipuladores de alimentos, es decir, todas aquellas personas que, por su actividad laboral, tienen contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.

Para que te prepara

Este curso prepara al alumno para afrontar de una manera competente las funciones propias de un monitor de comedor escolar, como son la planificación del trabajo, el desarrollo de la programación diaria, crear un ambiente educativo correcto, etc. Además te da la formación básica en manipulación de alimentos.

Titulación

Doble Titulación: - Titulación de Manipulador de Alimentos. Alto Riesgo expedida por Euroinnova Business School y Avalada por la Escuela Superior de Cualificaciones Profesionales - Titulación Universitaria en Monitor de Comedores Escolares por la UNIVERSIDAD ANTONIO DE NEBRIJA con 5 Créditos Universitarios ECTS. Curso puntuable como méritos para oposiciones de acceso a la función pública docente en todas las CC. AA., según R.D. 276/2007 de 23 de febrero (BOE 2/3/2007). Éste se lleva a cabo dentro del plan de formación permanente del profesorado de la Universidad Antonio de Nebrija

Esta titulación la expide la prestigiosa Universidad Antonio de Nebrija, con ella se obtendrán 5 créditos ECTS(European Credit Transfer System).



Forma de pago

Tarjeta de Crédito / PayPal

Eligiendo esta opción de pago, podrá abonar el importe correspondiente, cómodamente en este mismo instante, a través de nuestra pasarela de pago segura concertada con Paypal

Transferencia Bancaria

Eligiendo esta opción de pago, deberá abonar el importe correspondiente mediante una

transferencia bancaria.

No será aceptado el ingreso de cheques o similares en ninguna de nuestras cuentas bancarias.

Contrareembolso

Podrá pagar sus compras directamente al transportista cuando reciba el pedido en su casa. Eligiendo esta opción de pago, recibirá mediante mensajería postal, en la dirección facilitada en el formulario, el material del curso, abonando el importe correspondiente a la recepción.

Metodología

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios. Además recibirá los materiales didácticos que incluye el curso para poder consultarlos en cualquier momento y conservarlos una vez finalizado el mismo. La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de aprendizaje online, que cuenta con una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso. La titulación será remitida al alumno/a por correo una vez se haya comprobado que ha completado el itinerario de aprendizaje satisfactoriamente.

Materiales didácticos

- Manual teórico 'Monitor de Comedores Escolares'
- Manual teórico 'Manipulador de Alimentos. Alto Riesgo'

Profesorado y servicio de tutorías

"RedEduca" está formado por un equipo multidisciplinar de profesionales especialistas en incorporar las Nuevas Tecnologías al ámbito educativo.

Nuestro principal objetivo es conseguir una formación didáctico-pedagógica innovadora y de calidad. Por ello, ponemos al alcance de nuestro alumnado una serie de herramientas y recursos que les permitirán potenciar su aprendizaje a lo largo del curso.

Además, a lo largo del curso, nuestro alumnado cuenta con un equipo de tutores expertos en las distintas especialidades ofertadas, con una amplia experiencia en el mundo de la enseñanza que resolverán todas tus dudas y consultas y con un equipo de soporte técnico que le ayudarán con cualquier problema de la plataforma.



Bolsa de empleo y Prácticas

El alumnado tendrá posibilidad de incluir su currículum en nuestra Bolsa de Empleo y Prácticas, participando así en los distintos procesos de selección y empleo gestionados por empresas y organismos públicos colaboradores en territorio nacional y abrir su abanico de posibilidades en el mundo laboral.

Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido:

- **Master a distancia y online:** El plazo de finalización será de 12 meses a contar desde la fecha de recepción de las materiales del curso.
- **Curso a distancia y online:** El plazo de finalización será de 6 meses a contar desde la fecha de recepción de los materiales del curso.

En ambos casos, si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada de 3 meses.

Red Social Educativa

La Red Social Educativa es un lugar de encuentro para docentes y opositores donde poder compartir conocimiento. Aquí encontrarás todas las novedades del mundo de la educación que puedan ser de tu interés, así como noticias relacionadas con oposiciones. Es un espacio abierto donde podrás escribir y participar en todas las noticias y foros.

Te invitamos a registrarte y a comenzar a participar en esta red de profesionales de la educación.

Visítanos en: www.redsocial.rededuca.net



Campus Virtual

Es el aula virtual donde encontrarás todos los contenidos de los cursos, cuidadosamente revisados y actualizados por nuestro equipo de profesores y especialistas.

El campus virtual se convierte en el principal escenario de aprendizaje y es aquí donde el alumnado podrá acceder a los contenidos del curso con tan sólo un clic.

Este nuevo sistema de aprendizaje online puede facilitar el trabajo del alumnado y del equipo docente en varios sentidos:

La presentación online de la acción formativa hace posible incluir contenidos en muy diversos formatos: texto, imagen, vídeo, audio, etc.

Asimismo, el alumnado puede descargarse en pdf el temario de su curso conforme vaya avanzando en los contenidos para que pueda tenerlos guardados.

Además, el campus virtual permite establecer contacto directo con el tutor o tutora a través del sistema de comunicación por correo electrónico que también permitirá intercambiar archivos entre las partes.

El entorno virtual simplifica y agiliza la evaluación y seguimiento del alumnado, tanto para el propio alumno o alumna como para el equipo docente. Por un lado, el alumnado podrá observar su avance a lo largo del itinerario formativo y recibirá retroalimentación inmediata sobre sus resultados en las pruebas de evaluación. En segundo lugar, el equipo docente verá simplificado su trabajo, puesto que todos los datos acerca de la actividad del alumnado en la plataforma, así como los resultados de las pruebas quedan registrados de manera automática, evitando así la labor de corrección manual y permitiendo al profesor o profesora tener una visión del progreso de sus alumnos/as con tan sólo un clic.

Puede acceder como invitado a nuestro Campus Virtual a través del siguiente enlace:

<https://campusrededuca.euroinnova.edu.es>

Programa formativo

PARTE 1. MONITOR DE COMEDORES ESCOLARES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL COMEDOR ESCOLAR COMO ÁMBITO EDUCATIVO

- - Introducción al comedor escolar
- - Importancia del comedor escolar en la comunidad educativa
- - El comedor escolar en el Proyecto Educativo de Centro
- - Propuestas de mejora

UNIDAD DIDÁCTICA 2. FUNCIONAMIENTO DE LOS COMEDORES ESCOLARES

- - Objetivos
- - Funcionamiento del comedor escolar
- - Usuarios del comedor escolar
- - Cláusulas administrativas
- - Atribuciones del Consejo Escolar, del Equipo Directivo y del personal colaborador en relación con el comedor escolar
- - Atención al alumnado usuario del servicio de comedor escolar
- - Ubicación del servicio de comedor escolar

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PERFIL PROFESIONAL DEL MONITOR DE COMEDORES ESCOLARES

- - La animación sociocultural en el ámbito educativo: horizonte de la actividad profesional del monitor de comedores escolares
- - Funciones del monitor de comedores escolares
- - Estilos educativos
- - Exigencias formativas
- - Competencias profesionales del monitor de comedores escolares

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EDUCACIÓN PARA LA SALUD Y EDUCACIÓN NUTRICIONAL

- - Educación para la salud
- - La escuela promotora de salud
- - La educación para la salud desde el comedor escolar

UNIDAD DIDÁCTICA 5. NECESIDADES NUTRICIONALES EN LA ETAPA ESCOLAR

- - Conceptos generales de nutrición
- - Requerimientos nutricionales
- - Dieta saludable

- - La nutrición del niño de 2-6 años
- - Alimentación del niño escolar
- - Nutrición en la adolescencia

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LA DIETA EQUILIBRADA

- - Introducción
- - ¿Qué es una dieta equilibrada?
- - El consumo de alimentos en las distintas horas del día
- - Los aditivos en los alimentos
- - La preparación de los alimentos
- - Los menús escolares

UNIDAD DIDÁCTICA 7. LA HIGIENE BUCAL

- - El cuidado de los dientes
- - Cómo lavarse los dientes
- - Enfermedades bucodentales

UNIDAD DIDÁCTICA 8. INTOLERANCIA Y ALERGIAS A LOS ALIMENTOS

- - Conceptualización
- - Intolerancia a los alimentos
- - Alergias alimentarias

PARTE 2. MANIPULADOR DE ALIMENTOS. ALTO RIESGO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE

- - El manipulador en la cadena alimentaria
- - - La cadena alimentaria
- - - Definición de manipulador de alimentos
- - - Obligaciones del manipulador de alimentos
- - Concepto de alimento
- - - Características de los alimentos de calidad
- - - Tipos de alimentos
- - Nociones del valor nutricional
- - - Concepto de nutriente
- - - La composición de los alimentos

- - - Proceso de nutrición
- - Recomendaciones alimentarias
- - El nuevo enfoque del control basado en la prevención y los sistemas de autoco

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALTERACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- - Concepto de contaminación y alteración de los alimentos
- - Causas de la alteración y contaminación de los alimentos
- - Origen de la contaminación de los alimentos
- - Los microorganismos y su transmisión
- - - Factores que contribuyen a la transmisión
- - - Principales tipos de bacterias patógenas
- - Las enfermedades transmitidas por el consumo de los alimentos
- - - Clasificación de las ETA
- - - Prevención de enfermedades transmisibles
- - - Tipos de enfermedades de transmisión alimentaria

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS

- - Los métodos de conservación de los alimentos
- - - Métodos de conservación físicos
- - - Métodos de conservación químicos
- - El envasado y la presentación de los alimentos
- - Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, y almacenamiento de los alimentos
- - - Prácticas higiénicas y manipulación de alimentos
- - - Requisitos en la recepción y el transporte
- - - Requisitos de almacenamiento de los alimentos
- - Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos
- - Higiene del manipulador
- - - Hábitos del manipulador
- - - Estado de salud del manipulador
- - Higiene en locales, útiles de trabajo y envases
- - Limpieza, desinfección y control de plagas
- - - Limpieza y desinfección
- - - Control de plagas

- - - Desinsectación y desratización

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS. ETIQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

- - Principios del control de alérgenos
- - Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
- - - Principales novedades
- - - Información sobre la presencia en los alimentos de sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias
- - Nuevas normas
- - - Cómo facilitar la información al consumidor
- - Legislación aplicable al control de alérgenos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO

- - Profundización en los aspectos técnico-sanitarios específicos de los alimentos de alto riesgo
- - - Alimentos de alto riesgo
- - Los sistemas de autocontrol APCC y GPCH propios del sector de los alimentos de alto riesgo
- - - Origen del sistema APPCC
- - - Razones para implantar un sistema APPCC
- - - Ventajas e inconvenientes del sistema APPCC
- - - Fases del sistema APPCC
- - Cumplimentación e importancia de la documentación de los sistemas de autocontrol y trazabilidad