

OBJETIVO:

Capacitar para el ejercicio de las funciones que le son propias: 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 una intervención educativa.

Además, con este curso se obtiene el Certificado Oficial de Manipulador de Alimentos para el Sector de Comedores Colectivos.

DIRIGIDO A:

Personas encargadas de cumplir con la labor de cuidado, atención educativa al alumnado y apoyo a las actividades establecidas de acuerdo con los programas anuales del servicio de comedor escolar.

Coordinadores de Cuidadoras/es de comedores escolares.

MODALIDADES:

	MODALIDAD	Nº DE HORAS	PRECIO
Con certificado de Manipulador	Semipresencial	75 (4 Presenciales, 71 a Distancia)	175 €(IVA Incluido)
Sin Certificado	A distancia	65 horas	130 €(IVA Incluido)

METODOLOGÍA:

1. Al ser un curso modalidad distancia, el participante trabaja con autonomía, gestiona su tiempo y construye su propio itinerario de aprendizaje.
2. Tras la recepción de la ficha de inscripción junto con el justificante de pago, el alumno recibe en su casa por mensajería el temario del curso que va a comenzar así como las pautas de trabajo.
3. Cuando un alumno comienza un curso, se le asigna su tutor correspondiente, así un e-mail para poder realizar consultas con la mayor celeridad posible.
4. Recibido el temario del curso, el alumno procederá al estudio de los temas independientemente y por orden creciente, y tras la finalización de cada uno de ellos cumplimentar el test de evaluación.
5. Tras la lectura y comprensión de cada uno de los temas, realizar la evaluación del modulo correspondiente. Una vez finalizados todos los temas y test de evaluación correspondiente, debe remitirnos **una copia** de todos los test para que procedamos a su evaluación ((C/. Parra nº, 41; 28025– Madrid, e-mail: info@academo.es
6. Para la opción de Curso con Certificado de manipulador de Alimentos el alumno/a podrá acudir a cualquiera de los cursos programados mensualmente por FORMASIC para la expedición del certificado de Manipulador de Alimentos durante los 3 meses siguientes a la fecha de matriculación.
7. Para ser considerado apto debe aprobar el 60% del total de todas las preguntas de los test de evaluación y el 50 % del test para la obtención del certificado de Manipulador de Alimentos



MONITOR DE COMEDOR Y PATIO EN COMEDORES ESCOLARES



Empresa Autorizada como Centro Formador de Manipuladores de Alimentos
SISTEMAS INTEGRALES DE CALIDAD: Empresa Certificada bajo ISO 9001:2000 para la actividad de Formación

PROGRAMACIÓN DEL CURSO

Duración del curso: 75 horas

Inicio: a la recepción del temario

Fecha de entrega de Examen 2 meses desde la recepción del temario

Teléfono de contacto:

C/. Parra, 41; 28025 - Madrid. TEL. 91-472 62 44;

C/.Camino del Molino 11 nave 10, 41; 28400 – Collado Villalba. TEL. 91-849 71 27;

Dirección de Correo electrónico para tutorías por la red:

info@academo.es



**DESCUENTO DEL 15% PARA ALUMNOS
PARTICULARES MATRICULADOS EN
TODOS LOS CURSOS PRESENTANDO EL
CARNÉ EURO <26 O CARNÉ +26 DE LA
COMUNIDAD DE MADRID**



PARA MÁS INFORMACIÓN:

C/. Parra, 41; 28025 - Madrid. TEL. 91-472 62 44; FAX: 91-472 04 19

C/. Camino del Molino 11 nave 10, 41; 28400 – Collado Villalba.

TEL. 91-849 71 27; FAX: 91-850-46-25

www.academo.es ó www.sic-calidad.com

E - mail: info@academo.es

ÍNDICE DETALLADO

TEMA I: INTRODUCCIÓN

1. Prologo
2. Objetivos de los Programas Escolares
3. Referencias Legislativas
4. Capacidades de los Monitores Escolares

TEMA II: EL NIÑO

1. Psicología Infantil
2. Características Físicas y Psicológicas del niño
3. Necesidades Educativas Especiales

TEMA III: ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN EN EL NIÑO

1. Necesidades Energéticas
2. Características de una Buena Dieta
3. Alimentación Saludable en los Comedores Escolares
4. Trastornos Alimentarios y Especiales

TEMA IV: : BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN EN EL SECTOR DE COMIDAS PREPARADAS

1. Higiene Indumentaria
2. Limpieza y Desinfección
3. Transporte y recepción de Materias Primas
4. Almacenamiento
5. Preparación y Elaboración

TEMA V: PROGRAMA DEL SERVICIO DEL COMEDOR ESCOLAR

1. Introducción y Objetivos
2. Actividades Educativas de los Programas Anuales
3. Planificación y Organización del Trabajo

TEMA VI: PREVENCIÓN DE ACCIDENTES EN LA ESCUELA Y PRIMEROS AUXILIOS

1. Higiene
2. Prevención de Accidentes
3. Primeros Auxilios en el Colegio

TEMA VII: RELACIONES INTERPERSONALES EN EL COMEDOR ESCOLAR

1. Principios de identidad
2. Objetivos del proyecto educativo
3. Condiciones de la comunicación

TEMA VIII PAPEL DE LA /EL CUIDADORA /OR DE COMEDOR ESCOLAR

1. Introducción
2. Resolución de Problemas
3. Conclusiones

ANEXOS

- Anexo 1- Propuesta de Talleres y Actividades de Animación
Anexo 2 - Ejemplo de Programación de Actividades

CALENDARIO CURSOS MANIPULADORES 2009

MES	MADRID- c/ Parra 41	VILLALBA- c/ Camino del Molino 11
ENERO	13/01/2009 15:30-19:30	14/01/2009 15:00-19:00
FEBRERO	10/02/2009 15:30-19:30	11/02/2009 15:00-19:00
MARZO	10/03/2009 15:30-19:30	11/03/2009 15:00-19:00
ABRIL	14/04/2009 15:30-19:30	15/04/2009 15:00-19:00
MAYO	12/05/2009 15:30-19:30	13/05/2009 15:00-19:00
JUNIO	16/06/2009 15:30-19:30	17/06/2009 15:00-19:00
JULIO	14/07/2009 15:30-19:30	15/07/2009 15:00-19:00
AGOSTO	PENDIENTE DE CONFIRMAR	PENDIENTE DE CONFIRMAR
SEPTIEMBRE	15/09/2009 15:30-19:30	16/09/2009 15:00-19:00
OCTUBRE	13/10/2009 15:30-19:30	14/10/2009 15:30-19:30
NOVIEMBRE	17/11/2009 15:30-19:30	18/11/2009 15:00-19:00
DICIEMBRE	15/12/2009 15:30-19:30	16/12/2009 15:00-19:00