

SSCE024PO. Coordinador/a de comedores escolares.

Horas

40

Acerca de este curso

Cod: SSCE024PO_V2

UD 1. PROYECTO MARCO DEL COMEDOR ESCOLAR

1.1. PRESENTACIÓN DEL CURSO

1.2. PLANTEAMIENTO PEDAGÓGICO DEL COMEDOR

1.2.1. Objetivos pedagógicos

1.2.2. La labor pedagógica de los comedores escolares en la Educación para la Salud

1.2.3. La labor pedagógica como último interés

1.3. PLANTEAMIENTO DE COCINA

1.3.1. Funciones del personal del servicio de cocina

1.3.2. Los hábitos alimenticios

1.3.3. Elaboración de los menús en los comedores escolares

1.3.4. La pirámide nutricional

1.3.5. El plato Harvard

1.3.6. Otro tipo de cocina es posible

1.3.7. Higiene alimentaria

1.3.8. Incorporación de la normativa sobre Información al consumidor

1.4. PLANTEAMIENTO ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO

1.4.1. Protección de datos

1.4.2. Certificado negativo del Registro Central de Delincuentes Sexuales

1.5. EVALUACIÓN DEL PROYECTO

1.5.1. Concepto de "Evaluación" de proyecto

1.5.2. Tipos de evaluación

1.5.3. El proceso de evaluación

1.5.4. La gestión de la calidad en los proyectos del Servicio de Comedor

1.5.5. La Estrategia NAOS: Evaluación de comedores escolares

UD 2. PROYECTO ANUAL

2.1. PLAN DE FUNCIONAMIENTO ANUAL

2.2. RÉGIMEN INTERNO

2.3. LA MEMORIA ANUAL

UD 3. MARCO JURÍDICO Y LABORAL

3.1. MARCO NORMATIVO DEL COMEDOR

3.1.1. Normativa comunitaria

3.1.2. Orden estatal

3.1.2.1. Evolución histórica

3.1.2.2. Normativa actual

3.1.2.3. Otras normativas y disposiciones estatales

3.2. **NORMATIVAS EXISTENTES**

3.2.1. Andalucía

3.2.2. Aragón

3.2.3. Asturias (Principado de)

3.2.4. Islas Baleares

3.2.5. Canarias

3.2.6. Cantabria

3.2.7. Castilla-La Mancha

3.2.8. Castilla y León

3.2.9. Cataluña

3.2.10. Comunidad Valenciana

3.2.11. Extremadura

3.2.12. Galicia

3.2.13. Comunidad de Madrid

3.2.14. Región de Murcia

3.2.15. Comunidad Foral de Navarra

3.2.16. País Vasco

3.2.17. La Rioja

3.3. **MARCO LABORAL**

3.3.1. Modalidades de contratación

3.3.2. Subrogación del personal

3.3.3. Convenio colectivo de colectividades en comedores escolares de gestión directa (País Vasco)

3.3.4. Control de asistencia al puesto de trabajo

UD 4. EL COORDINADOR DEL COMEDOR

4.1. **PERFIL DEL COORDINADOR**

4.1.1. Proactividad

4.1.2. Capacidad de liderazgo

4.1.3. Orientación al cliente (usuario y sus familias)

4.1.4. Capacidad de comunicación

4.1.5. Inteligencia emocional

4.2. **FUNCIONES DEL COORDINADOR**

4.3. **LAS RELACIONES CON LOS AGENTES EDUCATIVOS: FAMILIA, ESCUELA...**

4.3.1. La escuela como organización educativa

4.3.2. Familias y alumnado como clientes del servicio de comedor

4.3.3. Las relaciones interpersonales

4.3.4. La comunicación en las relaciones humanas

UD 5. DINAMIZACIÓN Y COORDINACIÓN DEL EQUIPO DE MONITORES

5.1. **FUNCIONES Y TAREAS DEL EQUIPO DE MONITORES**

5.2. **IMPORTANCIA DEL TRABAJO DE EQUIPO**

5.2.1. Concepto de equipo de trabajo

5.3. **GESTIÓN DEL CONFLICTO**

UD 6. EL GRUPO DE NIÑOS Y NIÑAS

6.1. **SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN DEL GRUPO**

6.1.1. Características del alumnado

6.1.1.1. Trastornos de la conducta alimenticia

6.1.1.1.1. Anorexia

- 6.1.1.1.2. Bulimia
- 6.1.1.2. Otros trastornos que afectan a la alimentación
 - 6.1.1.2.1. Diabetes
 - 6.1.1.2.2. Celiaquía
- 6.1.2. La evaluación
 - 6.1.2.1. Proceso y tipos de evaluación
 - 6.1.2.2. Herramientas de evaluación
- 6.2. PAUTAS DE OBSERVACIÓN
- 6.3. LOS INFORMES
- 6.4. CRITERIOS PEDAGÓGICOS DE ACTUACIÓN EN EL COMEDOR
 - 6.4.1. Propuestas de actividades
 - 6.4.2. El juego como actividad pedagógica
- 6.5. CONCLUSIONES Y EVALUACIONES DEL CURSO

¿Qué aprenderás?

- Conocer el “proyecto marco del comedor escolar” y sus diferentes puntos.
- Diferenciar las tareas que se incluyen dentro del trabajo en el servicio de comedor escolar.
- Definir las herramientas necesarias para realizar una evaluación del servicio de comedor.
- Conocer los diferentes documentos generados dentro del centro educativo y su relación con la documentación que debe realizarse en el servicio de comedor escolar.
- Diseñar el plan de funcionamiento anual como parte de las herramientas de trabajo del personal del servicio de comedor.
- Realizar la memoria final en base a los objetivos marcados para el servicio.
- Elaborar de manera correcta los elementos incluidos dentro del servicio de comedor escolar.
- Conocer el marco normativo que regula el servicio de comedores escolares.
- Reconocer cuál es la normativa de aplicación según la comunidad autónoma donde se encuentre ubicado el servicio de comedor escolar.
- Reconocer la normativa de empleo aplicable al personal que trabaja en el servicio de comedor escolar.
- Conocer cuáles son las funciones del coordinador del comedor escolar
- Desarrollar aquellas habilidades sociales y de trabajo que le permitirán realizar una labor efectiva.
- Identificar las características de los grupos de agentes sociales que están presentes en el centro educativo y que tienen relación con el comedor escolar.
- Conocer las funciones y tareas de los monitores de comedor.
- Diseñar un plan de actuación que fomente el trabajo en equipo.
- Resolver, de forma, eficiente los conflictos que puedan generarse en el entorno de trabajo.
- Conocer las características del grupo de niños y niñas usuarios del servicio de comedor.
- Diseñar y desarrollar un sistema de evaluación correcto.
- Elaborar un informe de resultados acorde al grupo de niños y niñas y adecuado a los objetivos que se han planteado.
- Diseñar tareas y actividades para el desarrollo correcto de los aspectos pedagógicos del servicio de comedor.