







***Monitor de Comedore
Universitaria con***



INESEM

SINISS SCHOOL

**As Escolares (Titulación
de 5 Créditos ECTS)**

+ Información Gratis

**titulación de formación continua bonificada
empresarial**

Monitor de Comedores Universitaria con

duración total: 125 horas

horas telefo

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

+ Información Gratis

descripción

El objetivo principal de este CURSO HOMOLOGADO es el ejercicio de las siguientes funciones: conocimiento del día a día y evaluación de actividades educativas, adquisición y adaptación al equipo, y en general, todo lo necesario para llevar a cabo el trabajo de monitor de comedores escolares. ES UN CURSO HOMOLOGADO PARA LAS OPOSICIONES.

+ Información Gratis



+ Información Gratis

ación Universitaria con 5 Créditos ECTS)



y matrículas: 958 050 240

fax: 958 050 245

a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que posean conocimientos técnicos en este área.

+ Información Gratis

objetivos

- Conocer el comedor escolar en todo su ámbito educativo
- Saber el perfil que tiene que desempeñar profesionalmente
- Conocer las diferentes necesidades nutricionales en la buena educación para la mejora de la salud.
- Conocer que es una dieta equilibrada y poder explicar seguirla.

+ Información Gratis

para qué te prepara

El CURSO ONLINE HOMOLOGADO Monitor de Comedores Escolares te prepara para afrontar de una manera competente las funciones propias de este puesto, como son la planificación del trabajo, el desarrollo de la programación, la gestión correcta, etc. Al ser un CURSO UNIVERSITARIO está homologado por el Ministerio de Educación.

salidas laborales

Comedores de centros educativos, tanto públicos como privados.

+ Información Gratis

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte Oficial que acredita el haber superado con éxito todas la el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la du alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que e firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de l recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).

+ Información Gratis



INSTITUTO EUROPEO DE EST

como centro de Formación acreditado para la im
EXPIDE LA SIGUIENTE

NOMBRE DEL A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los

Nombre de la Acc

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formac
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con

Con una calificación de €

Y para que conste expido la pre
Granada, a (día) de (m

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Sell



forma de bonificación

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y

UDIOS EMPRESARIALES

partición a nivel nacional de formación

TITULACIÓN

ALUMNO/A

estudios correspondientes de

ión Formativa

ión INESEM en la convocatoria de XXXX

número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

SOBRESALIENTE

esente TITULACIÓN en

es) de (año)



Firma del alumno/a

NOMBRE DEL ALUMNO/A



- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los meses a la Seguridad Social.

+ Información Gratis

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través de una metodología de aprendizaje online, el alumno debe seguir un itinerario formativo, así como realizar las actividades y actividades del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final con un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder acceder al título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán todos los progresos del alumno así como estableciendo consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar toda su formación en la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad de Aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

+ Información Gratis

materiales didácticos

- Manual teórico 'Monitor de Comedores Escolares'

+ Información Gratis



+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y

ación Universitaria con 5 Créditos ECTS)



y matrículas: 958 050 240

fax: 958 050 245

profesorado y servicio de tutorías

+ Información Gratis

Nuestro equipo docente estará a su disposición para todo el contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Puede contactar con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o un documento denominado “Guía del Alumno” entregado en el momento de Contamos con una extensa plantilla de profesores especialistas y con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formadores para como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas y recibir respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

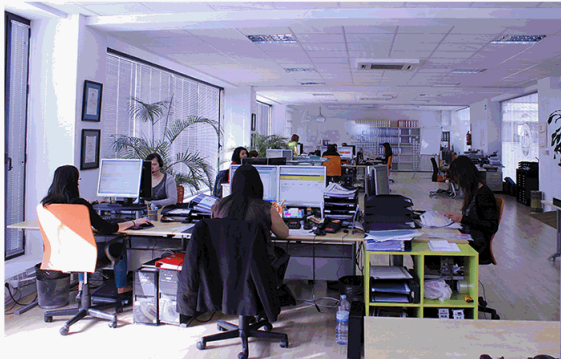
- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas para hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede contactar con el del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizan

+ Información Gratis

+ Información Gratis

Monitor de Comedores Escolares (Título



+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y

ación Universitaria con 5 Créditos ECTS)



y matrículas: 958 050 240

fax: 958 050 245

plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la realización de los contenidos de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario de inicio y de fin.

campus virtual online

Este curso está especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de formación continua. El campus virtual ofrece contenidos multimedia de alta calidad.

+ Información Gratis

ra la finalización del curso, que dependerá de la
o formativo con una fecha de inicio y una fecha

rsos de modalidad online, el campus virtual
y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y pron para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, p artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de opo administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

+ Información Gratis

Este sistema comunica al alumno directamente con su centro de matriculación, envío de documentación y solución de incidencias.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede gestionar sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de cursos, lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM.

programa formativo

MÓDULO 1. MONITOR DE COMEDORES ESCOLARES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL COMEDOR ESCOLAR COMO ESPACIO DE CONVIVENCIA

1. Introducción al comedor escolar
2. Importancia del comedor escolar en la comunidad educativa

+ Información Gratis

3.El comedor escolar en el Proyecto Educativo de Centro

4.Propuestas de mejora

UNIDAD DIDÁCTICA 2. FUNCIONAMIENTO DE LOS COMEDORES ESCOLARES

1.Objetivos

2.Funcionamiento del comedor escolar

3.Usuarios del comedor escolar

4.Cláusulas administrativas

5.Atribuciones del Consejo Escolar, del Equipo Directivo y del Comedor escolar

6.Atención al alumnado usuario del servicio de comedor

7.Ubicación del servicio de comedor escolar

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PERFIL PROFESIONAL DEL MONITOR DE COMEDORES ESCOLARES

1.La animación sociocultural en el ámbito educativo: funciones y roles de los monitores de comedores escolares

2.Funciones del monitor de comedores escolares

3.Estilos educativos

4.Exigencias formativas

5.Competencias profesionales del monitor de comedores escolares

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EDUCACIÓN PARA LA SALUD

1.Educación para la salud

+ Información Gratis

2.La escuela promotora de salud

3.La educación para la salud desde el comedor escolar

UNIDAD DIDÁCTICA 5. NECESIDADES NUTRICIONAL

1.Conceptos generales de nutrición

2.Requerimientos nutricionales

3.Dieta saludable

4.La nutrición del niño de 2-6 años

5.Alimentación del niño escolar

6.Nutrición en la adolescencia

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LA DIETA EQUILIBRADA

1.Introducción

2.¿Qué es una dieta equilibrada?

3.El consumo de alimentos en las distintas horas del día

4.Los aditivos en los alimentos

5.La preparación de los alimentos

6.Los menús escolares

UNIDAD DIDÁCTICA 7. LA HIGIENE BUCAL

1.El cuidado de los dientes

2.Cómo lavarse los dientes

3.Enfermedades bucodentales

+ Información Gratis

UNIDAD DIDÁCTICA 8. INTOLERANCIA Y ALERGIAS

1. Conceptualización
2. Intolerancia a los alimentos
3. Alergias alimentarias

+ Información Gratis