



MONITOR ESCOLAR Y NUTRICIÓN

CURSO PRESENCIAL-TALENTO 45+

DURACIÓN

Del 1 de junio al 14 de julio (150 horas)

HORARIO

De lunes a viernes en horario de 9:00 a 14:00 horas

LUGAR

- Módulo 0: Mediterráneo Culinary Center (Av. del Cid, 56-58)
- Módulo 1: CFP Verge de Cortes (C/ Uruguay, 1)
- Módulo 2: Mediterráneo Culinary Center (Av. del Cid, 56-58)

PRECIO

Gratuito

TÍTULO PROPIO Y CARNET MANIPULADOR ALIMENTOS

Monitor escolar y nutrición

Curso Presencial · Talento 45+



MÓDULO 0. FORMACIÓN EN COMPETENCIAS PARA EL EMPLEO (30h)

1. Habilidades para la empleabilidad
2. Herramientas y uso de las nuevas tecnologías para la búsqueda de empleo por internet

MÓDULO 1. FORMACIÓN TEÓRICO-PRÁCTICA EN MONITOR DE COMEDOR Y PATIO ESCOLAR (60h)

1. MONITOR DE COMEDOR

- 1.1. Carnet de manipulador de alimentos
- 1.2. Primeros Auxilios
- 1.3. Alimentación infantil
 - Aspectos relacionados con la alimentación infantil: aspectos básicos, dietética y nutrición
 - Grupo de alimentos
 - Alergias e intolerancias
 - El comedor escolar: planificación, organización y ambientación del entorno

2. MONITOR DE PATIO ESCOLAR

- 2.1. El grupo escolar
 - Fases evolutivas del alumnado
 - Características y necesidades del grupo escolar de 3 y 12 años
- 2.2. Patios activos
 - Concepto y aplicaciones prácticas de diseño de patios activos
 - Juegos tradicionales en el patio escolar
 - Juegos deportivos en el patio escolar

3. NECESIDADES EDUCATIVAS ESPECIALES: CONCEPTUALIZACIÓN Y PAUTAS DE EDUCACIÓN:

- 3.1. Aproximación conceptual al término de NEE
 - Conceptos básicos de inclusión e integración

3.2. NEE que predomina en el alumnado

- Trastorno del déficit de atención
- Trastorno del espectro autista
- Déficit cognitivo: Síndrome de Down
- Déficit motor
- Trastorno de conducta

3.3. Criterios a tener en cuenta para la atención del alumnado

MÓDULO 2. FORMACIÓN TEÓRICO PRÁCTICA EN (NUTRICIÓN INFANTIL 60h)

1. NUTRICIÓN INFANTIL

- 1.1. Alimentación vs nutrición
- 1.2. Nutrientes principales, necesidades según edad y errores frecuentes en alimentación infantil

2. MENÚ EQUILIBRADO EN COMEDOR ESCOLAR

- 2.1. Grupos de alimentos y distribución semanal correcta
- 2.2. Cocina mediterránea aplicada a la infancia

3. ADAPTACIÓN DE MENÚS INFANTILES

- 3.1. Alergias alimentarias frecuentes, intolerancias y prevención de contaminación cruzada

4. HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

5. EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y ROL DEL MONITOR ESCOLAR

- 5.1. Cómo motivar a los niños a comer verdura
- 5.2. Gestión de conflictos en comedor y detección de señales de alerta

6. PRÁCTICAS EN COCINA (30h)

- 6.1. Menú escolar equilibrado
- 6.2. Menú infantil atractivo
- 6.3. Menú sin gluten
- 6.4. Menú sin leche ni huevo