



## **SSCE024PO. Coordinador/a de comedores escolares.**

**Sku:** SSCE024PO\_V2

**Horas:** 40

**Formato:** HTML

### **OBJETIVOS**

- 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.

## CONTENIDOS

### **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