



SSCE024PO

Coordinador/a de comedores escolares

Sku: PH_SSCE024PO

Horas: 40

Formato: HTML

OBJETIVOS

Desarrollar las diferentes tareas del coordinador de comedor escolar.

CONTENIDOS

Unidad 1. Proyecto marco del comedor escolar

1.1. Presentación del curso

- Introducción al curso escolar y sus objetivos.
- Visión general de las actividades y programas del comedor.

1.2. Planteamiento pedagógico del comedor

- Objetivos educativos y formativos del comedor escolar.
- Estrategias para fomentar hábitos alimenticios saludables y valores de convivencia.
- Actividades educativas complementarias durante el tiempo del comedor.

1.3. Planteamiento de cocina

- Principios y objetivos de la cocina escolar.
- Planificación de menús equilibrados y saludables.
- Procedimientos de seguridad alimentaria y gestión de alérgenos.

1.4. Planteamiento administrativo y financiero

- Gestión de recursos y presupuesto del comedor.
- Procedimientos administrativos y financieros.

- Estrategias para la optimización de recursos y reducción de desperdicios.

1.5. Evaluación del proyecto

- Métodos y criterios de evaluación del proyecto del comedor.
- Indicadores de éxito y áreas de mejora.
- Plan de acción para implementar mejoras basadas en la evaluación.

Unidad 2. Proyecto anual

2.1. Plan de funcionamiento anual

- Calendario de actividades y eventos del comedor.
- Planificación de recursos humanos y materiales.
- Procedimientos operativos y logísticos.

2.2. Régimen interno

- Normas y reglas del comedor escolar.
- Procedimientos de disciplina y convivencia.
- Derechos y responsabilidades de los usuarios del comedor.

2.3. La memoria anual

- Informe detallado de las actividades y resultados del año.
- Evaluación de objetivos cumplidos y análisis de dificultades encontradas.
- Recomendaciones y propuestas para el próximo curso.

Unidad 3. Marco jurídico y laboral

3.1. Marco normativo del comedor

- Legislación y regulaciones aplicables al funcionamiento del comedor escolar.
- Requisitos legales y estándares de calidad.

3.2. Normativas existentes

- Normativas específicas de seguridad alimentaria y salud.
- Regulaciones laborales y de contratación de personal.

3.3. Marco laboral

- Derechos y obligaciones del personal del comedor.
- Contratos, salarios y condiciones de trabajo.
- Políticas de formación y desarrollo profesional.

Unidad 4. El coordinador del comedor

4.1. Perfil del coordinador

- Habilidades y competencias necesarias.
- Formación y experiencia requerida.

4.2. Funciones del coordinador

- Responsabilidades diarias y estratégicas.
- Supervisión y gestión del equipo de trabajo.
- Coordinación con otros agentes educativos.

4.3. La relaciones con los agentes educativos: familia, escuela

- Estrategias de comunicación y colaboración con familias.
- Coordinación con el personal docente y administrativo de la escuela.

Unidad 5. Dinamización y coordinación del equipo de monitores

5.1. Funciones y tareas del equipo de monitores

- Responsabilidades y actividades de los monitores durante el tiempo de comedor.
- Estrategias para la animación y dinamización del grupo.

5.2. Importancia del trabajo de equipo

- Beneficios del trabajo en equipo y la colaboración.
- Técnicas y actividades para fomentar la cohesión del equipo.

5.3. Gestión del conflicto

- Estrategias para la resolución de conflictos entre monitores y niños.
- Formación en habilidades de mediación y negociación.

Unidad 6. El grupo de niños y niñas

6.1. Seguimiento y evaluación del grupo

- Métodos de observación y seguimiento del comportamiento y desarrollo de los niños.
- Indicadores de bienestar y progreso.

6.2. Pautas de observación

- Criterios y técnicas de observación en el comedor.

- Registro y análisis de las observaciones.

6.7. Los informes

- Elaboración de informes sobre el comportamiento y progreso de los niños.
- Comunicación de los informes a las familias y la escuela.

6.8. Criterios pedagógicos de actuación en el comedor

- Enfoques y estrategias pedagógicas para el tiempo de comedor.
- Actividades y juegos educativos.

6.9. Conclusiones y evaluación del curso

- Resumen de los logros y desafíos del curso.
- Evaluación global del funcionamiento del comedor.
- Recomendaciones para el próximo curso escolar.