



Unidad Didáctica 1: Introducción al Servicio de Comedor Escolar y los ODS

- 1.1. Historia y evolución del comedor escolar
- 1.2. Objetivos de Desarrollo Sostenible y su aplicación en comedores escolares
- 1.3. Normativa y legislación vigente
- 1.4. Funciones y responsabilidades del monitor de comedor
- 1.5. Ética y responsabilidad profesional

Unidad Didáctica 2: Nutrición y Salud (ODS 2, 3)

- 2.1. Principios básicos de la nutrición
- 2.2. Grupos de alimentos y su valor nutricional
- 2.3. Planificación de menús saludables y sostenibles
- 2.4. Necesidades nutricionales de los niños
- 2.5. Alimentos especiales, alergias e intolerancias
- 2.6. La importancia de la alimentación saludable en el desarrollo infantil

Unidad Didáctica 3: Higiene y Seguridad Alimentaria (ODS 3)

- 3.1. Normas de higiene personal y del entorno
- 3.2. Manipulación segura de alimentos
- 3.3. Prevención de enfermedades transmitidas por alimentos
- 3.4. Control de plagas y mantenimiento de instalaciones
- 3.5. Protocolos de limpieza y desinfección
- 3.6. Sistemas de trazabilidad alimentaria

Unidad Didáctica 4: Gestión del Comedor Escolar (ODS 12)

- 4.1. Organización del espacio y recursos
- 4.2. Logística y aprovisionamiento de alimentos
- 4.3. Gestión de residuos y sostenibilidad
- 4.4. Administración y documentación
- 4.5. Comunicación con proveedores y familias
- 4.6. Uso eficiente de los recursos

Unidad Didáctica 5: Dinámicas y Técnicas de Grupo (ODS 4)

- 5.1. Teoría y práctica de la dinámica de grupos
- 5.2. Técnicas de motivación y cohesión
- 5.3. Juegos y actividades lúdicas
- 5.4. Estrategias para fomentar la participación
- 5.5. Resolución de conflictos y mediación
- 5.6. Inclusión y diversidad en el grupo

Unidad Didáctica 6: Educación en Hábitos Saludables (ODS 3)

- 6.1. Promoción de hábitos de higiene personal
- 6.2. Educación alimentaria y hábitos saludables
- 6.3. Actividades para fomentar la actividad física
- 6.4. Estrategias para combatir el sedentarismo
- 6.5. Integración de hábitos saludables en el comedor
- 6.6. Prevención de trastornos alimentarios

Unidad Didáctica 7: Psicología Infantil y Desarrollo (ODS 4)

- 7.1. Etapas del desarrollo infantil
- 7.2. Necesidades emocionales y psicológicas
- 7.3. Técnicas de observación y evaluación

- 7.4. Identificación de necesidades especiales
- 7.5. Estrategias de apoyo emocional
- 7.6. Inclusión educativa y atención a la diversidad

Unidad Didáctica 8: Comunicación y Habilidades Sociales (ODS 10)

- 8.1. Principios de la comunicación efectiva
- 8.2. Técnicas de escucha activa
- 8.3. Resolución de conflictos interpersonales
- 8.4. Desarrollo de habilidades sociales en niños
- 8.5. Comunicación con padres y docentes
- 8.6. Fomento de la igualdad y el respeto

Unidad Didáctica 9: Planificación y Evaluación de Actividades (ODS 4, 11)

- 9.1. Diseño y planificación de actividades
- 9.2. Metodología y recursos didácticos
- 9.3. Evaluación y seguimiento de actividades
- 9.4. Adaptación de actividades a diferentes edades
- 9.5. Uso de nuevas tecnologías en la planificación
- 9.6. Actividades al aire libre y contacto con la naturaleza

Unidad Didáctica 10: Prevención de Riesgos y Primeros Auxilios (ODS 3)

- 10.1. Identificación de riesgos en el comedor
- 10.2. Protocolos de actuación en emergencias
- 10.3. Primeros auxilios básicos
- 10.4. Manejo de situaciones de crisis
- 10.5. Formación continua y actualización en seguridad
- 10.6. Promoción de un entorno seguro y saludable.

Unidad Didáctica 10: Certificado Manipulador de alimentos

Módulo 1: Introducción a la Seguridad Alimentaria

1.1 Conceptos Básicos de Seguridad Alimentaria

- Definición de seguridad alimentaria
- Importancia de la seguridad alimentaria en entornos de alto riesgo

1.2 Normativas y Legislación Vigente

- Legislación nacional e internacional
- Regulaciones específicas para monitores de comedor y ocio

1.3 Responsabilidades del Manipulador de Alimentos

- Roles y responsabilidades
- Consecuencias de la mala manipulación de alimentos

Módulo 2: Higiene Personal y del Entorno

2.1 Higiene Personal del Manipulador de Alimentos

- Prácticas de higiene personal
- Uso adecuado de ropa y equipo de protección

2.2 Limpieza y Desinfección de las Instalaciones

- Métodos de limpieza y desinfección
- Plan de limpieza y desinfección

2.3 Control de Plagas

- Identificación de plagas comunes
- Medidas de prevención y control

Módulo 3: Manejo y Conservación de Alimentos

3.1 Recepción y Almacenamiento de Alimentos

- Procedimientos de recepción
- Almacenamiento correcto de alimentos

3.2 Conservación de Alimentos

- Métodos de conservación (refrigeración, congelación, etc.)
- Control de temperaturas

3.3 Control de Calidad y Trazabilidad

- Sistemas de trazabilidad
- Control de calidad en la cadena alimentaria

Módulo 4: Preparación y Manipulación Segura de Alimentos

4.1 Preparación Segura de Alimentos

- Procedimientos seguros de preparación
- Prevención de la contaminación cruzada

4.2 Cocción y Recalentamiento de Alimentos

- Temperaturas seguras de cocción
- Técnicas de recalentamiento seguras

4.3 Servicio de Alimentos en Comedores y Actividades de Ocio

- Buenas prácticas de servicio
- Manejo seguro durante actividades recreativas

4.4 Alteración de los alimentos.

- Concepto de contaminación y alteración de los alimentos
- Causas de la alteración y contaminación de los alimentos
- Origen de la contaminación de los alimentos
- Los microorganismos y su transmisión
- Factores que contribuyen a la transmisión
- Principales tipos de bacterias patógenas
- Las enfermedades transmitidas por el consumo de los alimentos
- Clasificación de las ETA
- Tipos de enfermedades de transmisión alimentaria

Módulo 5: Gestión de Incidencias y Prácticas Específicas

5.1 Identificación y Gestión de Incidencias Alimentarias

- Tipos de incidencias
- Procedimientos de actuación

5.2 Prácticas Específicas para Monitores de Comedor y Ocio

- Particularidades del entorno escolar y recreativo
- Adaptación de procedimientos a diferentes entornos

Módulo 6: Plan de gestión de alérgenos

6.1 Principios del control de alérgenos

- Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
- Principales novedades
- Información sobre la presencia en los alimentos de sustancias susceptibles de causar
 - alergias e intolerancias
- Nuevas normas

- Cómo facilitar la información al consumidor
- Alergias alimentarias pueden ser potencialmente peligrosas