

# CURSO DE AUXILIAR DE COMEDOR Y OCIO.

## 1.- OBJETIVOS DEL CURSO

Capacitar al alumnado para atender en el comedor a los niños/as escolarizados, y sus correspondientes rutas de transporte. Así como, promover actividades y conocimientos en higiene y seguridad alimentaria.

Capacitar para el ejercicio de las funciones que le serán propias: conocimiento del desarrollo infantil y juvenil, diseño, ejecución y evaluación de actividades educativas, adquisición y aplicación de recursos técnicos, trabajo en equipo, y en general, todo lo necesario para una intervención educativa en las horas de comedor y ocio.



## 2.- PERFIL DEL ALUMNO



Empleados en el sector y personal que desea incorporarse a este área laboral. Personas encargadas de cumplir con la labor de cuidado, atención educativa al alumnado y apoyo a las actividades establecidas de acuerdo con los programas anuales del servicio de comedor escolar. Coordinadores de Cuidadoras/es de comedores escolares.



## 3.- MODALIDADES:

SE EXPIDE ACREDITACIÓN	MODALIDAD	Nº DE HORAS	PRECIO
Si, con Certificado de Aprovechamiento	A distancia Presencial	100 horas	165 €
Sí, con Certificado de Aprovechamiento y Certificado de formación de manipulador de alimentos	Semi-presencial (empresas) o a distancia en su totalidad.	100 horas + 10 horas de Manipuladores	195 €

## 4.- METODOLOGÍA

Al ser un curso modalidad a distancia, el participante trabaja con autonomía, gestiona su tiempo y construye su propio itinerario de aprendizaje.

Para realizar la matrícula en el curso el alumno recibirá una ficha de inscripción junto con el número de cuenta.



Tras la recepción de la ficha de inscripción junto con el justificante de pago, el alumno recibe el temario del curso que va a comenzar así como las pautas de trabajo.

Cuando un alumno comienza un curso, se le asigna su tutor correspondiente, así como número de teléfono y e-mail para poder realizar consultas con la mayor celeridad.

Recibido el temario del curso, el alumno procederá al estudio de los temas independientemente y por orden creciente, y tras la finalización de cada uno de ellos cumplimentará el test de evaluación o Actividad que corresponda.

Una vez finalizados todos los temas, debe remitirnos una copia de todos los test para que procedamos a su evaluación a:

Auditar Calidad Consultores (Grupo Analiza Calidad)  
Avda. Castilla, 32, Nave 56  
28830 San Fernando de Henares. Madrid.  
Telf. 91 740 17 31 / 91 655 98 33; Fax: 916 559 846  
[formacion@analizacalidad.com](mailto:formacion@analizacalidad.com)



---

### MODALIDAD A DISTANCIA:

El curso de “Auxiliar de Comedor y Ocio” es un curso de 100 horas de duración total impartida en la modalidad a distancia.

El curso consta de 7 módulos distribuidos en los siguientes temas:

**MODULO I.- EL COMEDOR Y EL MONITOR**

**MODULO II.- EL NIÑO Y SU ENTORNO**

**MODULO III.- NUTRICIÓN Y DIETAS**

**MODULO IV.- ALTERACIONES METÁBOLICAS.**

**MODULO V.- EDUCACIÓN AMBIENTAL**

**MODULO VI.- PRIMEROS AUXILIOS Y PREVENCIÓN DE RIESGOS  
LABORALES.**

**MÓDULO VII.- ACTIVIDADES DE OCIO.**

### Modalidad a distancia con formación para Manipulador de Alimentos:

Auditar Alimentaria consta de una amplísima experiencia en la elaboración de programas de formación a los manipuladores de alimentos. Estamos autorizados para impartir formación en las 17 CCAA.

Si el alumno opta por la modalidad que incluye el curso de manipulador de alimentos (Certificado Manipulador de Alimentos) este recibirá un módulo adicional junto con la documentación del curso. **Módulo VIII. Manipuladores de Alimentos.** El alumno deberá realizar la lectura y comprensión del texto y completando el test correspondiente a este módulo.

Para ser considerado apto debe aprobar el 70% del total de todas las preguntas del test de evaluación del **MODULO VIII.**

## 5.- CERTIFICADO / TÍTULO

Se extenderá a las personas que superen las pruebas un Certificado de aprovechamiento del curso de “Auxiliar de Comedor y Ocio” por un total de 100 horas lectivas.

Además se expedirá a las personas que lo superen el Certificado de Manipulador de Alimentos. Nuestra empresa se encuentra autorizada por las 17 Consejerías de Sanidad de España por lo que dicha acreditación es oficial, y es válido para todo el territorio nacional.

## 6.- BONIFICACIONES EN LA FORMACIÓN:

Somos Centro Organizador autorizado para la tramitación de bonificaciones por actividades formativas ante la Fundae.

Para trabajadores en activo:

Bonificable para trabajadores en activo a través del Crédito de Formación anual para empresas, por Fundae.

Imprescindible ser trabajador por cuenta ajena, en activo durante todo el curso. No aplicable a trabajadores autónomos.



## 7.- PROGRAMA DEL CURSO.

### MODULO I. EL COMEDOR Y EL MONITOR

El comedor.  
El programa anual de servicio de comedor.  
El entorno del comedor. Transporte escolar.  
El monitor-educador. Actividades

### MODULO II. EL NIÑO Y SU ENTORNO

Psicología infantil.  
Convivencia y conflictos.  
Aprender a comer.  
Actividades

### MODULO III. NUTRICIÓN Y DIETAS

Nutrición infantil.  
Dietas escolares.  
Actividades

### MODULO IV. ALTERACIONES METABÓLICAS.

Alteraciones metabólicas.  
Alergias e intolerancias alimentarias.  
Enfermedad celiaca.  
Diabetes.  
Actividades.

### MODULO V. EDUCACIÓN AMBIENTAL

La educación ambiental.  
Objetivos de la educación ambiental, propuestas de actividades.  
Actividades.

### MODULO VI. PRIMEROS AUXILIOS Y PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.

Primeros auxilios.  
Prevención de asfixia y primeros auxilios para bebés y niños.  
Prevención de riesgos laborales en cocina.  
Actividades.

### MÓDULO VII. ACTIVIDADES DE OCIO.

El juego.  
Talleres y actividades

### MÓDULO VIII. MANIPULADORES DE ALIMENTOS. (OPCIONAL).

Guía del alumno  
Parte general  
Parte específica **COMIDAS PREPARADAS.**  
Test de evaluación del alumno.



FICHA DE SOLICITUD DE CURSO				
CURSO	AUXILIAR DE COMEDOR Y OCIO		MODALIDAD	A DISTANCIA SEMI-PRESENCIAL
DATOS DEL PARTICIPANTE				
NOMBRE				
1 <sup>ER</sup> APELLIDO				
2 <sup>O</sup> APELLIDO				
Fecha Nacimiento		N.I.F		
DIRECCIÓN				
LOCALIDAD		C.P.		
PROVINCIA				
TELEFONO		MÓVIL		
E-MAIL				
DIRECCIÓN DE ENVÍO DEL MATERIAL DEL CURSO (No cumplimentar si es la misma arriba indicada)				
DIRECCIÓN				
LOCALIDAD		C.P.		
PROVINCIA				
TELEFONO		MÓVIL		
E-MAIL				
DATOS PARA LA FACTURACIÓN				
Razón Social			NIF/CIF	
DIRECCIÓN				
LOCALIDAD		C.P.		
PROVINCIA				
Nivel de Estudios		Área Funcional		Categoría Profesional
Sin Estudios		Administración		Directivo
Estudios primarios, EGB o eq		Comercial		Mando Intermedio
FP I II, ETP, BUP, Bachiller Sup,		Dirección		Técnico
Arquitecto Tec o Ing Téc		Mantenimiento		Trabajador Baja Cualificación
Arquitecto, Ingeniero, Licenc, sup		Producción		Trabajador Cualificado
Otros		Otros		Otros
GRUPO DE COTIZACIÓN				
1	Ingenieros y Licenciados		7	Auxiliares administrativos
2	Ingenieros técnicos, Peritos y Ayudantes titulados		8	Oficiales de primera y segunda
3	Jefes administrativos y de taller		9	Oficiales de tercera y especialistas
4	Ayudantes no titulados		10	Trabajadores más de 18 años no cualificados
5	Oficiales administrativos		11	Trabajadores menos de dieciocho años
6	Subalternos		12	Desempleado
FIRMA			FECHA	
Auditar Calidad Consultores (Grupo Analiza Calidad) Avda. Castilla, 32, Nave 56 28830 San Fernando de Henares. Madrid. Telf. 91 740 17 31 / 91 655 98 33; Fax: 916 559 846 <a href="http://www.auditarcalidadconsultores.com">www.auditarcalidadconsultores.com</a> ; com; <a href="http://www.analizacalidad.com">www.analizacalidad.com</a>				