ICUFOR
Cursos de Formación Permanente Universitaria

Curso de Formación Permanente

Comedor Escolar: Funciones del Personal Monitor y Atención al Alumnado

6 ECTS | 150 horas | Online, a tu ritmo

Formación acreditada por
Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ



Acerca de ICUFOR

ICUFOR es un centro privado de formación online, Centro Acreditado y Autorizado por la Universidad EUNEIZ de Vitoria-Gasteiz. Diseñamos e impartimos Cursos de Formación Permanente universitarios, pensados para la actualización y la especialización de profesionales en activo.

Nuestros cursos se estudian a tu ritmo en un campus virtual propio y terminan con el diploma de la Universidad EUNEIZ y con certificados de ICUFOR verificables.

Centro acreditado
Universidad EUNEIZ

100 % online
Campus virtual propio

Equipo docente
Disponible todo el curso



Metodología de estudio

Campus virtual propio
Estudias desde cualquier lugar y dispositivo, sin horarios.

Aprendizaje autónomo, pero acompañado
Tú marcas el ritmo y nuestro equipo de docentes resuelve tus dudas y orienta tu estudio.

Contenido del curso en PDF
El material principal, para estudiarlo a fondo, tema a tema.

Abstract de cada tema
Su síntesis, para situarte al empezar y repasar al final.

Presentación con los aspectos clave
Lo esencial de cada bloque, para jerarquizar y fijar.

Cuestionarios de evaluación
De respuesta múltiple, uno por tema.



Campus virtual

Mis cursos
Tu progreso y el siguiente tema por estudiar

Materiales
Contenido en PDF, Abstract y presentación con los aspectos clave

Cuestionarios de evaluación
Tu nota y la revisión de tus respuestas

Equipo docente
Consulta por escrito, chat y asesor de IA a cualquier hora

Secretaría
Certificados en PDF con código de verificación

Pagos y facturas
Descarga de facturas en PDF



Presentación del programa



Amplía tu formación con el Curso de Formación Permanente en Comedor Escolar: Funciones del Personal Monitor y Atención al Alumnado de ICUFOR, una propuesta formativa diseñada para quienes desean profesionalizarse en un ámbito educativo de creciente demanda. El comedor escolar constituye mucho más que un espacio de alimentación: representa un entorno privilegiado para la educación en valores, la promoción de hábitos saludables y el desarrollo integral del alumnado.

A través de este programa, adquirirás competencias esenciales para desempeñar con excelencia las funciones de monitor o monitora de comedor. Profundizarás en el marco normativo del servicio, el desarrollo evolutivo del alumnado según cada etapa educativa y los principios de nutrición aplicados a la alimentación infantil y juvenil.

Duración
150 horas

Créditos
6 Créditos ECTS

Metodología
Online

Matriculación
Permanente

Objetivos del curso

- Conocer el marco normativo e institucional del comedor escolar, identificando la legislación y los organismos que regulan y supervisan el servicio.
- Identificar las características del desarrollo evolutivo del alumnado, adaptando la intervención educativa a las necesidades específicas de cada etapa.
- Dominar la planificación y gestión del servicio de comedor, implementando protocolos organizativos y estrategias de atención a la diversidad del alumnado.
- Diseñar actividades de dinamización del tiempo libre, desarrollando estrategias de resolución de conflictos y promoción de la convivencia positiva.
- Definir el perfil profesional del monitor de comedor escolar, describiendo las competencias, responsabilidades y el código deontológico vinculados al desempeño del puesto.
- Comprender los fundamentos de nutrición y alimentación saludable en la edad escolar, aplicando criterios para la promoción de hábitos alimentarios e higiénicos adecuados.
- Aplicar los principios de higiene alimentaria y prevención de riesgos, ejecutando protocolos de seguridad y actuación ante emergencias en el comedor.
- Desarrollar habilidades de comunicación con las familias y la comunidad educativa, utilizando instrumentos de evaluación e indicadores para la mejora continua del servicio.

Temario

01 Marco normativo y contexto institucional del comedor escolar

1.1. Evolución histórica del comedor escolar en el sistema educativo español
1.2. Legislación estatal y autonómica reguladora del servicio de comedor escolar
1.3. El comedor escolar como servicio complementario del centro educativo
1.4. Organismos e instituciones implicados en la supervisión y control del servicio
1.5. Derechos y deberes del alumnado usuario del servicio de comedor

02 El perfil profesional del monitor o monitora de comedor escolar

2.1. Definición del rol y funciones generales del personal monitor de comedor
2.2. Competencias profesionales requeridas para el desempeño del puesto
2.3. Relaciones laborales y condiciones de trabajo del personal de comedor
2.4. Responsabilidades legales y éticas del personal monitor
2.5. Código deontológico y buenas prácticas profesionales del monitor o monitora
2.6. Formación continua y desarrollo profesional en el ámbito del comedor escolar

Temario

03 Desarrollo evolutivo del alumnado y necesidades asociadas al comedor escolar

3.1. Características del desarrollo evolutivo en la etapa de Educación Infantil
3.2. Características del desarrollo evolutivo en la etapa de Educación Primaria
3.3. Características del desarrollo en la etapa preadolescente y adolescente
3.4. Adaptación de la intervención educativa del monitor según la etapa evolutiva del alumnado
3.5. Detección de señales de alerta en el comportamiento alimentario y emocional del alumnado

04 Alimentación, nutrición y hábitos saludables en la edad escolar

4.1. Principios básicos de nutrición aplicados a la alimentación infantil y juvenil
4.2. Características de una dieta equilibrada y variada en la etapa escolar
4.3. Grupos de alimentos y su función en la nutrición escolar
4.4. Diseño y composición de menús escolares saludables
4.5. Trastornos y problemáticas alimentarias frecuentes en la infancia y la adolescencia
4.6. El papel del monitor o monitora en la promoción de una alimentación saludable
4.7. Programas institucionales de promoción de la alimentación saludable en el ámbito escolar

Temario

05 Planificación, organización y gestión del servicio de comedor escolar

5.1. Estructura organizativa del servicio de comedor en el centro educativo
5.2. Planificación de la jornada del comedor escolar
5.3. Recursos materiales e infraestructuras necesarias para el funcionamiento del comedor
5.4. Protocolos de actuación ante situaciones cotidianas del servicio
5.5. Gestión documental y registros asociados al funcionamiento del comedor escolar
5.6. Evaluación y optimización de los procesos organizativos del servicio

06 Educación para la salud y adquisición de hábitos en el contexto del comedor

6.1. El comedor escolar como espacio educativo, socializador y de aprendizaje
6.2. Metodologías para la educación en hábitos alimentarios saludables
6.3. Fomento de hábitos de higiene personal asociados a la alimentación
6.4. Educación en valores a través de la experiencia cotidiana del comedor
6.5. Desarrollo progresivo de la autonomía personal del alumnado en el comedor

Temario

07 Atención a la diversidad y necesidades especiales en el comedor escolar

7.1. Principios de inclusión educativa aplicados al servicio de comedor
7.2. Atención al alumnado con necesidades educativas especiales en el comedor
7.3. Gestión de alergias alimentarias en el servicio de comedor
7.4. Intolerancias alimentarias y dietas especiales por prescripción médica
7.5. Atención al alumnado con necesidades derivadas de la diversidad cultural y religiosa
7.6. El comedor escolar como recurso de equidad e inclusión social
7.7. Adaptaciones del espacio físico y los recursos del comedor para la atención a la diversidad
7.8. Coordinación con familias y profesionales especializados para la atención personalizada

Temario

08 Dinamización del tiempo libre y actividades educativas en el periodo de comedor

8.1. El periodo de comedor como espacio de ocio educativo y recreativo
8.2. Diseño y programación de actividades para el tiempo libre del comedor
8.3. Tipología de actividades según la etapa educativa y las características del grupo
8.4. Recursos materiales y espaciales para la dinamización del tiempo libre
8.5. Técnicas de animación y dinamización de grupos en el contexto del comedor
8.6. Evaluación de las actividades realizadas y elaboración de propuestas de mejora

Temario

09 Prevención de riesgos, higiene alimentaria y protocolos de seguridad en el comedor escolar

9.1. Marco normativo en materia de higiene y seguridad alimentaria aplicable al comedor
9.2. Principios generales de higiene alimentaria en el comedor escolar
9.3. El sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) en el comedor
9.4. Prevención de riesgos y seguridad infantil en el espacio del comedor
9.5. Protocolo de actuación ante atragantamientos y emergencias alimentarias
9.6. Plan de emergencia y evacuación del comedor escolar
9.7. Registro y comunicación de incidencias relacionadas con la seguridad del servicio

Temario

10 Resolución de conflictos y gestión de la convivencia en el comedor escolar

10.1. El comedor escolar como espacio de convivencia y socialización entre iguales
10.2. Tipología de conflictos habituales en el contexto del comedor escolar
10.3. Estrategias de prevención de conflictos y promoción de la convivencia positiva
10.4. Técnicas de mediación y resolución pacífica de conflictos en el comedor
10.5. Detección e intervención ante situaciones de acoso escolar en el comedor
10.6. Gestión de situaciones emocionales del alumnado y registro de incidencias conductuales

11 Comunicación con las familias y coordinación con la comunidad educativa

11.1. Importancia de la comunicación fluida entre el comedor escolar y las familias
11.2. Canales y herramientas de comunicación con las familias del alumnado
11.3. Coordinación del personal monitor con el equipo directivo y el profesorado del centro
11.4. Trabajo en equipo entre los profesionales del servicio de comedor
11.5. Colaboración con servicios externos y gestión de reclamaciones e inquietudes de las familias

Temario

12 Evaluación de la calidad del servicio de comedor y propuestas de mejora continua

12.1. Concepto de calidad aplicado al servicio de comedor escolar
12.2. Indicadores de calidad del servicio de comedor escolar
12.3. Instrumentos de evaluación y elaboración de informes del servicio de comedor
12.4. Diseño de planes de mejora continua y buenas prácticas innovadoras en comedores escolares

Titulación y certificados

Diploma de la Universidad EUNEIZ

Al aprobar todos los cuestionarios de evaluación recibes el **diploma en formato digital** de Curso de Formación Permanente, con sus 6 créditos ECTS y 150 horas.

Certificados de ICUFOR

Se descargan en PDF desde la Secretaría del campus, con un código único y QR para verificarlos.



Proceso de matriculación

1 **Pulsa «Matricularme» en la ficha del curso**
Completa tus datos personales y de facturación.

2 **Elige la forma de pago**
Tarjeta, PayPal o transferencia bancaria.

3 **Entra en el campus y empieza**
Recibes por correo tus datos de acceso y, en cuanto se confirma el pago, tienes el temario completo. La matrícula está abierta todo el año.

Matricúlate | Más información



Métodos de pago

Pago único
El precio se abona una sola vez, sin cuotas ni renovaciones.

Seguridad
Pago online en la pasarela de Stripe o de PayPal.

Flexibilidad
Tarjeta de crédito o débito, PayPal o transferencia.

Acceso inmediato
Con tarjeta o PayPal, el campus se activa al momento.

Simplicidad
Matrícula y pago en dos pasos.

Facturación
Facturas en «Pagos y facturas» del campus.



¿Por qué elegir ICUFOR?

01

Formación accesible

Formación universitaria rigurosa y acreditada, íntegramente online y compatible con tu trabajo.

02

Calidad universitaria

Cada curso está acreditado por la Universidad EUNEIZ, con su memoria académica y sus créditos ECTS.

03

Impulso a tu carrera

Contenidos de utilidad práctica y una titulación que suma en méritos, concursos y bolsas de empleo.

04

Especialización

Cada curso trata una única temática a fondo: combínalos y construye tu propio itinerario.

05

Atención de calidad

Consultas al equipo docente por escrito o por chat, y un asesor de IA a cualquier hora.

¿Por qué elegir ICUFOR?

06
Contenidos actualizados
Los cursos se revisan periódicamente para incorporar las novedades de cada ámbito.

07
El curso, por escrito
Cada tema en tres formatos: contenido en PDF, Abstract y presentación con los aspectos clave.

08
Autónomo, pero acompañado
Tú decides tu ritmo y nuestro equipo de docentes resuelve tus dudas y orienta tu estudio.

09
Enseñanza adaptada
Sin horarios ni conexiones obligatorias: seis meses para terminar, ampliables si lo necesitas.

10
Estudio sencillo e intuitivo
Un campus virtual propio, sin instalar nada y accesible desde cualquier dispositivo.

¿Necesitas más información?

Te contamos cómo funciona el curso, los plazos y la titulación, sin compromiso.

www.icufor.com

info@icufor.com

+34 858 895 080

+34 746 044 519

Formación acreditada por Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ

