ICUFOR
Cursos de Formación Permanente Universitaria

Curso de Formación Permanente

Comedores Escolares Sostenibles: Reducción del Desperdicio Alimentario y Educación Ambiental para Personal de Comedor

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



Especialízate con este programa formativo que te permitirá transformar el comedor escolar en un verdadero espacio de cambio hacia la sostenibilidad. En ICUFOR entendemos que el personal de comedor desempeña un papel fundamental no solo en la alimentación del alumnado, sino también en la construcción de hábitos responsables y en la reducción del impacto ambiental de los centros educativos. Esta formación responde a una demanda creciente de profesionales capacitados para implementar prácticas sostenibles en el ámbito de la restauración colectiva escolar.

A lo largo del temario abordarás desde los fundamentos de la sostenibilidad alimentaria hasta el diseño de planes de acción integrales, pasando por el marco normativo vigente, la seguridad alimentaria en la gestión de excedentes y las estrategias operativas para prevenir el desperdicio.

Duración
150 horas

Créditos
6 Créditos ECTS

Metodología
Online

Matriculación
Permanente

Objetivos del curso

Comprender los fundamentos de la sostenibilidad alimentaria y el funcionamiento del sistema alimentario global, identificando sus dimensiones ambiental, social y económica y su vinculación con los Objetivos de Desarrollo Sostenible en el contexto escolar.

Dominar los principios de seguridad alimentaria e higiene en la restauración colectiva escolar, aplicando el sistema APPCC y los protocolos de manipulación segura en los procesos de aprovechamiento y reutilización de excedentes.

Diseñar estrategias operativas de prevención y reducción del desperdicio alimentario, implementando técnicas de planificación, aprovechamiento integral de materias primas y gestión responsable de excedentes y sobrantes.

Conocer el marco normativo europeo, estatal y autonómico en materia de desperdicio alimentario y alimentación escolar, distinguiendo las obligaciones legales y las políticas públicas aplicables a la gestión de comedores escolares.

Analizar las causas, tipologías e impactos del desperdicio alimentario en comedores escolares, clasificando sus manifestaciones según cada fase de la cadena de servicio.

Planificar menús escolares sostenibles y nutricionalmente equilibrados, incorporando productos locales, de temporada y criterios de compra pública verde en la contratación del servicio de comedor.

Objetivos del curso

Aplicar metodologías de educación ambiental y estrategias de comunicación y sensibilización, desarrollando actividades adaptadas a cada etapa escolar e implicando activamente a toda la comunidad educativa en el proyecto de comedor sostenible.

Elaborar planes de acción integrales para la transformación del comedor escolar hacia la sostenibilidad, utilizando sistemas de medición, indicadores de seguimiento y mecanismos de evaluación del desperdicio alimentario orientados a la mejora continua.

Temario

01 Fundamentos de la sostenibilidad alimentaria y su aplicación al contexto escolar

1.1. Concepto y dimensiones de la sostenibilidad aplicada al sistema alimentario
1.2. El sistema alimentario global: de la producción al consumo y sus impactos ambientales
1.3. Los Objetivos de Desarrollo Sostenible y su vinculación con la alimentación escolar
1.4. La alimentación sostenible como eje transversal en la educación contemporánea

02 El comedor escolar como espacio educativo, nutricional y de sostenibilidad

2.1. Funciones y relevancia del comedor en el contexto del centro educativo
2.2. Modelos de organización y gestión del servicio de comedor escolar
2.3. Roles, competencias y responsabilidades del personal de comedor
2.4. El comedor escolar ante los retos de la transición ecológica y su integración en el proyecto educativo de centro
2.5. El personal de comedor como agente de cambio hacia la sostenibilidad

Temario

03 Marco normativo y políticas públicas sobre desperdicio alimentario y alimentación escolar

3.1. Legislación europea en materia de prevención y reducción del desperdicio alimentario
3.2. Marco normativo estatal: la Ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario
3.3. Normativa autonómica y local aplicable a la gestión de comedores escolares
3.4. Regulación higiénico-sanitaria aplicable a la donación y redistribución de alimentos sobrantes
3.5. Planes y programas institucionales de fomento de la alimentación sostenible en centros educativos

04 Seguridad alimentaria e higiene en la gestión sostenible del comedor escolar

4.1. Principios generales de seguridad alimentaria aplicados a la restauración colectiva escolar
4.2. El sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) en el comedor escolar
4.3. Manipulación higiénica de alimentos en los procesos de reutilización y aprovechamiento de excedentes
4.4. Requisitos higiénico-sanitarios para la donación de alimentos sobrantes a entidades sociales
4.5. Prevención de la contaminación cruzada y gestión segura de alérgenos en el comedor
4.6. Formación del personal en buenas prácticas de higiene y protocolo de seguridad alimentaria

Temario

05 Caracterización, causas e impactos del desperdicio alimentario en comedores escolares

5.1. Definición y tipología del desperdicio alimentario en el ámbito de la restauración colectiva
5.2. Magnitud del problema: datos, estadísticas y tendencias del desperdicio en comedores escolares
5.3. Causas del desperdicio en las fases de planificación, aprovisionamiento y almacenamiento
5.4. Causas del desperdicio en la fase de preparación y elaboración culinaria
5.5. Causas del desperdicio en la fase de servicio y consumo por parte del alumnado
5.6. Impactos ambientales, económicos y sociales derivados del desperdicio alimentario escolar

Temario

06 Estrategias operativas para la prevención y reducción del desperdicio alimentario en el comedor escolar

6.1. Principios generales y enfoque estratégico para la prevención del desperdicio en restauración colectiva
6.2. Optimización de la planificación y el aprovisionamiento de materias primas
6.3. Buenas prácticas en la recepción, almacenamiento y conservación de alimentos
6.4. Técnicas de elaboración y cocinado orientadas a la minimización de mermas
6.5. Estrategias en el servicio y la distribución de raciones al alumnado
6.6. Gestión responsable de excedentes y sobrantes alimentarios
6.7. Implicación activa del alumnado en la reducción del desperdicio durante el tiempo de comida
6.8. Integración de las estrategias individuales en un plan de acción global del comedor

Temario

07 Planificación de menús escolares sostenibles y nutricionalmente equilibrados

7.1. Principios rectores de la planificación de menús sostenibles en el ámbito escolar
7.2. Criterios nutricionales y frecuencias de consumo recomendadas en la alimentación escolar
7.3. Incorporación de productos locales, de temporada y de producción ecológica en los menús
7.4. Reducción de la proteína animal y fomento de fuentes proteicas vegetales en la dieta escolar
7.5. Atención a las necesidades dietéticas especiales, alergias, intolerancias y diversidad cultural
7.6. Compra pública verde y criterios de sostenibilidad en los pliegos de contratación del servicio de comedor
7.7. Reducción del uso de envases, plásticos de un solo uso y materiales desechables en el comedor

Temario

08 Fundamentos y metodologías de educación ambiental aplicadas al comedor escolar

8.1. Conceptualización de la educación ambiental en el contexto alimentario escolar
8.2. Metodologías participativas y experienciales para el aprendizaje ambiental en el comedor
8.3. Diseño de actividades educativas sobre desperdicio alimentario adaptadas a cada etapa escolar
8.4. El huerto escolar como recurso pedagógico complementario al comedor sostenible
8.5. Recursos didácticos, materiales de apoyo y herramientas digitales para el personal de comedor
8.6. El perfil del monitor o monitora de comedor como educador/a ambiental: competencias y formación

Temario

09 Comunicación, sensibilización y participación de la comunidad educativa en el proyecto de comedor sostenible

9.1. Estrategias de comunicación para la sensibilización sobre el desperdicio alimentario en el centro
9.2. Implicación de las familias en el proyecto de comedor sostenible
9.3. Coordinación con el equipo docente y el equipo directivo del centro educativo
9.4. Colaboración con agentes externos: administraciones públicas, ONGs, universidades y productores locales
9.5. Creación y dinamización de comités verdes y equipos de sostenibilidad en el centro escolar

Temario

10 Sistemas de medición, seguimiento y evaluación del desperdicio alimentario en el comedor escolar

10.1. Importancia de la medición sistemática como base para la toma de decisiones y la mejora continua
10.2. Metodologías de cuantificación del desperdicio alimentario en comedores escolares
10.3. Indicadores clave de rendimiento para el seguimiento del desperdicio
10.4. Diseño de un protocolo de medición adaptado a las características del comedor escolar
10.5. Análisis e interpretación de los datos de desperdicio y retroalimentación operativa
10.6. Evaluación del impacto global del programa y elaboración de informes para la comunidad educativa

Temario

11 Buenas prácticas, casos de éxito y diseño de planes de acción integrales para comedores escolares sostenibles

11.1. Experiencias y proyectos de referencia en comedores escolares sostenibles
11.2. Programas institucionales y redes de apoyo a la sostenibilidad en comedores escolares
11.3. Diseño de un plan de acción integral para la reducción del desperdicio en el comedor del centro
11.4. Implementación progresiva del plan y gestión del cambio en el equipo de comedor
11.5. El comedor escolar como motor de transformación socioambiental en la comunidad educativa

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.



Universidad de Vitoria-Gasteiz EUNEIZ

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

