ICUFOR
Cursos de Formación Permanente Universitaria

Curso de Formación Permanente

Educación en Hábitos de Alimentación Saludable en el Comedor Escolar

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 el Curso de Formación Permanente en Educación en Hábitos de Alimentación Saludable en el Comedor Escolar de ICUFOR y conviértete en un profesional capaz de transformar este espacio en un auténtico entorno de aprendizaje. El comedor escolar ha evolucionado significativamente, pasando de ser un simple servicio asistencial a constituirse como un escenario educativo fundamental donde se forjan hábitos que acompañarán al alumnado durante toda su vida.

A través de nuestro programa formativo, abordarás desde los fundamentos de nutrición infantil y el marco normativo vigente hasta el diseño de menús equilibrados adaptados a alergias, intolerancias y diversidad cultural.

Duración
150 horas

Créditos
6 Créditos ECTS

Metodología
Online

Matriculación
Permanente

Objetivos del curso

Fundamentar los principios de alimentación y nutrición infantil, identificando los requerimientos nutricionales específicos de cada etapa escolar y su repercusión en el rendimiento académico y el desarrollo cognitivo.

Comprender el comedor escolar como espacio educativo, describiendo sus funciones pedagógicas, socializadoras y compensatorias dentro del proyecto educativo de centro.

Conocer el marco normativo estatal, autonómico y europeo aplicable al servicio de comedor escolar, diferenciando las responsabilidades legales de los distintos agentes implicados.

Diseñar menús escolares saludables y equilibrados, incorporando criterios de variedad, estacionalidad, sostenibilidad y adaptación a la diversidad cultural, religiosa y dietética del alumnado.

Dominar los protocolos de atención a necesidades dietéticas especiales, aplicando medidas de prevención, gestión de alérgenos y actuación ante reacciones adversas en el comedor escolar.

Aplicar estrategias didácticas y pedagógicas para la educación en hábitos de alimentación saludable, utilizando metodologías activas y participativas adaptadas a las diferentes etapas evolutivas del alumnado.

Identificar señales de alerta de trastornos de la conducta alimentaria en el ámbito escolar, desarrollando estrategias de prevención, detección precoz y derivación coordinada con las familias y los servicios especializados.

Elaborar proyectos propios de educación alimentaria saludable en el comedor escolar, integrando sistemas de evaluación, mejora continua y análisis de buenas prácticas e innovaciones de referencia nacional e internacional.

Temario

01 Fundamentos de la alimentación y la nutrición en la etapa escolar

1.1. Conceptos básicos de alimentación, nutrición y dietética aplicados a la infancia
1.2. Fisiología de la nutrición en la edad escolar: digestión, absorción y metabolismo
1.3. Requerimientos nutricionales específicos en las distintas etapas de la infancia y la adolescencia
1.4. Grupos de alimentos y su función en una dieta equilibrada infantil
1.5. Relación entre alimentación, rendimiento escolar y desarrollo cognitivo

02 El comedor escolar como espacio educativo: marco conceptual y funciones pedagógicas

2.1. Evolución histórica del comedor escolar: de servicio asistencial a espacio de aprendizaje
2.2. El comedor escolar dentro del proyecto educativo de centro
2.3. Funciones educativas, socializadoras y compensatorias del comedor escolar
2.4. Dimensiones del comedor escolar como ambiente de aprendizaje alimentario
2.5. Condiciones ambientales que favorecen la experiencia educativa en el comedor
2.6. El tiempo de comedor como oportunidad para la educación emocional y la gestión de conflictos

Temario

03 Marco normativo y regulación del servicio de comedor escolar

3.1. Legislación estatal en materia de comedores escolares y alimentación en centros educativos
3.2. Competencias autonómicas y normativa europea en la regulación del comedor escolar
3.3. Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) aplicado al comedor escolar
3.4. Responsabilidades legales de los centros educativos, empresas de catering y profesionales del comedor

04 Planificación y diseño de menús escolares saludables y equilibrados

4.1. Principios fundamentales de la planificación de menús en el ámbito escolar
4.2. Estructura del menú escolar: distribución de comidas y proporción de nutrientes
4.3. Incorporación de alimentos frescos, locales y de temporada en los menús escolares
4.4. Reducción de alimentos ultraprocesados, azúcares añadidos y grasas poco saludables
4.5. Herramientas y recursos para la planificación, el análisis y la validación nutricional de menús
4.6. Adaptación del menú a la diversidad cultural, religiosa y gastronómica del alumnado
4.7. Diseño de menús complementarios para el desayuno, la merienda y las actividades extraescolares

Temario

05 Atención a necesidades dietéticas especiales: alergias, intolerancias y patologías alimentarias

5.1. Conceptualización y diferenciación entre alergias alimentarias e intolerancias
5.2. Principales alérgenos alimentarios y su gestión en el comedor escolar
5.3. Diseño y gestión de menús adaptados a necesidades dietéticas especiales
5.4. Patologías crónicas infantiles que requieren adaptación alimentaria en el comedor
5.5. Protocolos de actuación ante reacciones alérgicas y anafilaxia en el comedor escolar
5.6. Comunicación con las familias y los servicios de salud para la gestión integral de las dietas especiales

Temario

06 Estrategias didácticas y pedagógicas para la educación en hábitos de alimentación saludable

6.1. Fundamentación pedagógica de la educación alimentaria en el contexto escolar
6.2. Metodologías activas y participativas para la educación alimentaria
6.3. Recursos y materiales didácticos para la educación en hábitos de alimentación
6.4. Integración de la educación alimentaria en las áreas curriculares del centro
6.5. Estrategias para superar la neofobia alimentaria y ampliar el repertorio dietético del alumnado
6.6. Adaptación de las estrategias didácticas a las diferentes etapas evolutivas
6.7. Uso de las tecnologías digitales en la educación alimentaria
6.8. Evaluación del aprendizaje y del cambio de hábitos alimentarios en el alumnado

Temario

07 El papel del profesional del comedor escolar: funciones, competencias y formación

7.1. Perfil profesional de los educadores y monitores de comedor escolar
7.2. Formación inicial y continua del personal del comedor escolar
7.3. Habilidades comunicativas y de gestión de grupos en el espacio del comedor
7.4. El equipo multidisciplinar del comedor escolar: coordinación y funciones compartidas
7.5. Autocuidado profesional, derechos laborales y prevención del desgaste

08 Prevención y detección precoz de trastornos de la conducta alimentaria en el ámbito escolar

8.1. Trastornos de la conducta alimentaria en la infancia y la adolescencia: conceptualización y clasificación
8.2. Factores de riesgo y factores de protección asociados a los trastornos alimentarios
8.3. Señales de alerta y detección precoz de conductas alimentarias de riesgo en el comedor
8.4. Protocolos de actuación y derivación ante la sospecha de un trastorno alimentario
8.5. Estrategias preventivas de promoción de una relación saludable con la comida y el cuerpo

Temario

09 Participación de las familias y coordinación con la comunidad educativa para la promoción de hábitos saludables

9.1. El papel central de la familia en la configuración de los hábitos alimentarios infantiles
9.2. Estrategias de comunicación y colaboración con las familias desde el comedor escolar
9.3. Comisiones de comedor y órganos de participación en la gestión del servicio
9.4. Coordinación con agentes comunitarios y programas externos de promoción de la salud alimentaria
9.5. Redes de centros educativos comprometidos con la alimentación saludable
9.6. Alianzas entre el comedor escolar y el tejido asociativo y productivo local

Temario

10 Sostenibilidad alimentaria y educación ambiental desde el comedor escolar

10.1. Relación entre alimentación, salud y sostenibilidad medioambiental
10.2. Incorporación de criterios de sostenibilidad en la gestión del comedor escolar
10.3. Reducción del desperdicio alimentario en el comedor escolar
10.4. El huerto escolar y los proyectos de producción alimentaria como herramientas de educación ambiental
10.5. Gestión eficiente de recursos energéticos e hídricos en el comedor escolar

11 Evaluación, seguimiento y mejora continua de los programas de alimentación saludable en el comedor escolar

11.1. Diseño de sistemas de evaluación de la calidad nutricional y educativa del comedor escolar
11.2. Instrumentos y técnicas de recogida de información para la evaluación
11.3. Evaluación de los cambios en los hábitos alimentarios y las actitudes del alumnado
11.4. Ciclo de mejora continua y cultura de calidad en la gestión del comedor escolar

Temario

12 Buenas prácticas, innovación y experiencias de referencia en educación alimentaria en comedores escolares

12.1. Sistematización y análisis de buenas prácticas en comedores escolares a nivel nacional
12.2. Experiencias internacionales de éxito en la promoción de la alimentación saludable en el entorno escolar
12.3. Innovación educativa y tecnológica aplicada al comedor escolar
12.4. Diseño de un proyecto propio de educación alimentaria saludable en el comedor escolar
12.5. Transferibilidad de experiencias y adaptación de modelos a diferentes contextos escolares
12.6. Tendencias emergentes y retos futuros en la alimentación escolar saludable y sostenible

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

