

Contenido

1.- Introducción	3
2.- Las personas en primer lugar	3
4.- Diagnóstico de necesidades	5
5. Diagrama de flujo	6
6.- Propuesta de Formación para los Colegios no Universitarios de Castilla- La Mancha.	7
7.- Plan de Formación	8
7.1. Lugar de impartición	8
7.2. Detalle de contenidos	9
1. CURSO DE FORMACIÓN INICIAL: PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES, HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA, Y MEDIO AMBIENTE PARA PERSONAL DE COCINA.....	9
2. Higiene alimentaria: Manipulación de alimentos y Alergenos e Intolerancias Alimentarias.	10
3. Higiene Alimentaria: Implantación del Sistema de Autocontrol.....	11
4. Prevención de Riesgos Laborales Específicos en el Puesto de Trabajo.....	12
5. Nivel Básico de Prevención de Riesgos Laborales.....	13
6. Buenas Prácticas Medioambientales	14
7. Primeros auxilios y Emergencias en Cocinas	15
8. Optimización en los Procesos en la Cocina	16
9. Alimentación y Hábitos de Vida Saludable.....	17
10. Importancia de la Alimentación Variada y Equilibrada	18
11. CURSO DE FORMACIÓN INICIAL: PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES, HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA, Y MEDIO AMBIENTE PARA MONITORES DE COMEDOR Y PATIO.	19
12. Higiene alimentaria: Manipulación de alimentos	20
13. Primeros auxilios y Emergencias para Monitores de Comedor y Patio	21
14. Alergias e Intolerancias Alimentarias	22
15. Educación Nutricional.....	23
16. Trastorno de la Conducta Alimentaria.....	24

17. Detección y Resolución de Conflictos en el Ámbito Escolar	25
18. Gestión de Hábitos y Habilidades Sociales en el Comedor Escolar	26
19. Dinámicas de Tiempo Libre en Horario de Comedor Escolar	27
20. Inteligencia Emocional para Educadores/as de Comedor y Patio	28
21. Igualdad de Género en el Comedor Escolar	29
7.3 Calendario de ejecución	30
7.4. Equipo Docente	30

1.- Introducción

MEDITERRÁNEA de catering es consciente del papel que desempeña la formación como instrumento estratégico para la potenciación y desarrollo de la empresa. La dinámica del mercado y la evolución continua a las que se enfrenta la empresa, fruto de los avances y desarrollos tecnológicos y las demandas, cada vez más cualificadas de los clientes, hacen necesario disponer de una plantilla de profesionales capaces de enfrentarse al reto de las nuevas exigencias del mercado.



Consciente del impacto de la formación en el desarrollo y evolución de la empresa y asumiendo la importancia de las personas en la implantación de la cultura organizacional, en la adaptación y asunción al cambio y en el compromiso con la innovación, **MEDITERRÁNEA de catering** define y diseña anualmente un Plan de Formación donde se contemplan todas las áreas formativas en el ámbito de su actividad empresarial.

“Nuestros clientes que representan nuestra razón de ser y son el objetivo de nuestro empeño por hacer las cosas cada día mejor.”

2.- Las personas en primer lugar

En **MEDITERRÁNEA de catering** se considera que el éxito de cualquier organización se fundamenta en el capital humano y en el mantenimiento de su motivación. La formación es uno de los ejes motivacionales que comporta, además, el enriquecimiento y desarrollo personal y la seguridad de una mejor capacitación para el desempeño de las diferentes funciones, trasladando los conocimientos adquiridos en el aula a la práctica del puesto de trabajo.

La satisfacción de nuestro capital humano en el cumplimiento de su función en la empresa se refleja, a su vez, en la satisfacción de nuestros clientes que representan nuestra razón de ser y son el objetivo de nuestro empeño por hacer las cosas cada día mejor.

En esta motivación y dedicación diaria hacia nuestros clientes están implicados desde directores hasta responsables de centros, pasando por jefes de cocina, camareros, dietistas, ASL, etc., y todos ellos con el mismo afán de superación continua para ofrecer a nuestros clientes un servicio esmerado y de alta calidad.

3.- Objetivos

Los objetivos del Plan de Formación se plantean en los siguientes puntos:

- ☞ Mejorar los conocimientos adquiridos en acciones formativas anteriores recibidas por trabajadores veteranos.
- ☞ Potenciar la asimilación de nuevos conocimientos y recursos técnicos tanto para trabajadores veteranos como para los de reciente incorporación.
- ☞ Impulsar la formación interna de los departamentos técnicos y comerciales para lograr una mayor penetración de la cultura de **MEDITERRÁNEA de catering**
- ☞ Impulsar la adaptación al cambio y a la mejora continua.
- ☞ Mejorar el nivel de profesionalidad, el rendimiento laboral y el servicio de calidad.
- ☞ Desarrollar la motivación e implicación de los colaboradores, promoviendo el desarrollo profesional y personal.
- ☞ Potenciar la comunicación interna mejorando las relaciones laborales y personales que redundan en beneficio de la productividad y la calidad.
- ☞ Concienciar de la necesidad de adaptarse al cambio y promover la creatividad, la iniciativa y la innovación.



4.- Diagnóstico de necesidades

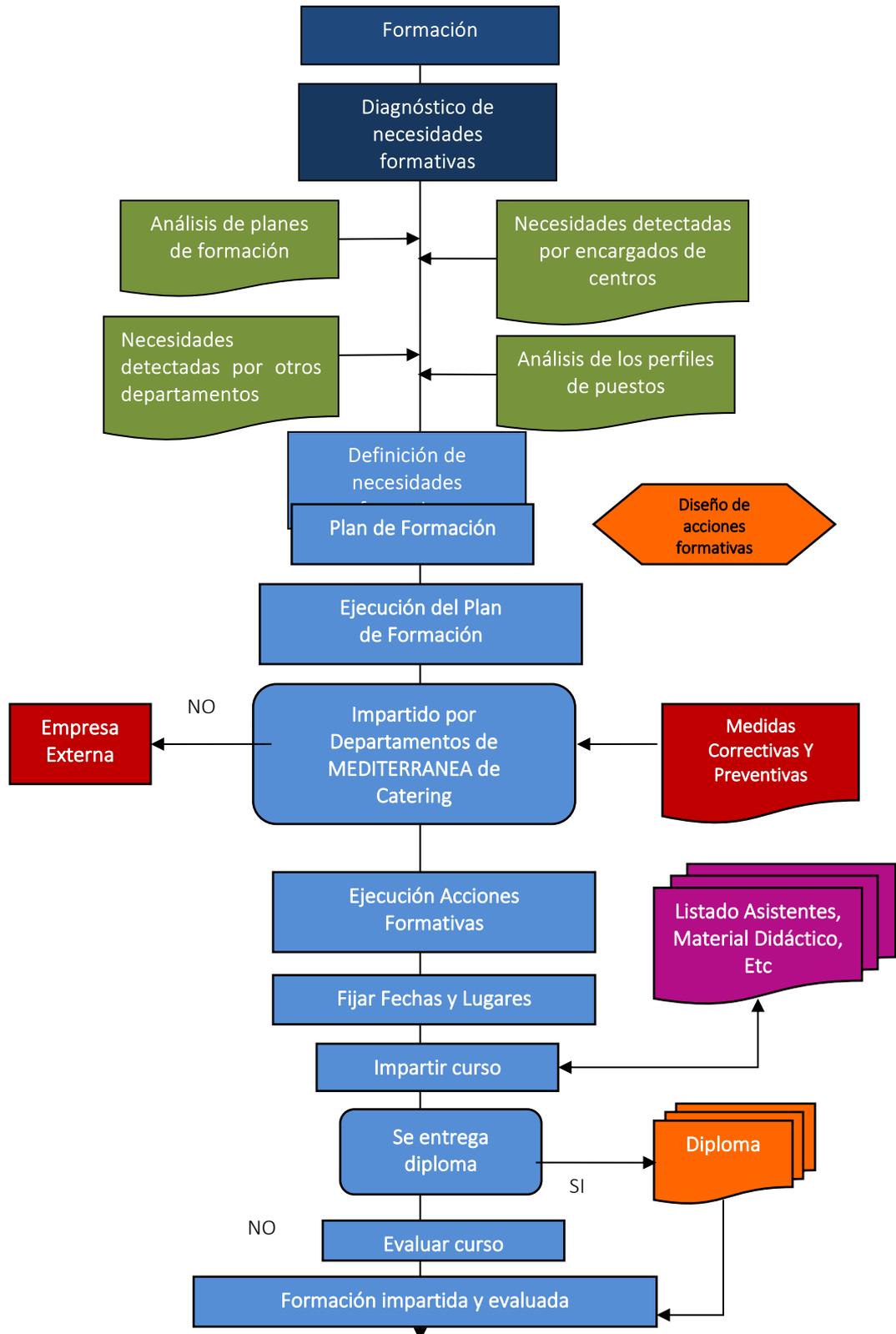
El rigor del Plan de Formación se construye sobre la base de un previo y exhaustivo proceso de análisis de las necesidades.

El Departamento de Formación elabora el Plan anual después del diagnóstico de las necesidades formativas que realizan los responsables de los centros donde **MEDITERRÁNEA de catering** desarrolla su actividad.

El Plan de Formación se consensua con los departamentos de Recursos Humanos, Prevención de Riesgos Laborales, Dietética y Nutrición y Calidad y Medio Ambiente, con el fin de que su posterior implementación se corresponda tanto con las premisas de actuación internas como con las exigencias y normativas legales, y contribuya al correcto desarrollo y evolución de los puestos de trabajo para facilitar las competencias necesarias.

También se analizan los planes de formación precedentes al objeto de recuperar actividades pendientes de finalizar o completar, y se estudian los perfiles de puesto para definir necesidades concretas en determinados desempeños.

5. Diagrama de flujo



6.- Plan de Formación de MEDITERRÁNEA de Catering

Nuestro Plan de Formación anual tiene una orientación prioritaria hacia las dos áreas más significativas de nuestro sector, como son: La Seguridad Alimentaria y la Hostelería en general, además de recoger otros contenidos dirigidos a los responsables y subordinados de los diferentes departamentos de nuestra empresa.

Con todo ello, y dando continuidad a la estrategia de formación correspondiente a años anteriores, se han seleccionado aquellas actividades formativas que han sido consideradas como prioritarias para el correcto desarrollo y evolución de los puestos de trabajo.

6.- Propuesta de Formación para los Colegios no Universitarios de Castilla- La Mancha.

Los cursos que se presentan a continuación son los que proponemos como oferta formativa para el personal adscrito a Mediterránea de Catering.

Los cursos de Higiene alimentaria – Manipulación de Alimentos, Prevención de riesgos laborales específicos del puesto de trabajo y Alergias e Intolerancias Alimentarias son de carácter obligatorio para todo el personal, estando enmarcados en la formación continua. El resto de cursos están dirigidos a las diferentes categorías profesionales en función de los requerimientos del puesto de trabajo.

Anualmente se seleccionarán varios cursos en función de las necesidades detectadas en cada una de las áreas del centro y que serán comunicadas debidamente a la dirección del centro.

Formación para Personal de Cocina

1. Curso de Formación Inicial: PRL, Higiene y Seguridad Alimentaria, y BPMA para personal de cocina.
2. Higiene Alimentaria: Manipulación de Alimentos y Alérgenos e Intolerancias Alimentarias
3. Higiene Alimentaria: Implantación del Sistema de Autocontrol.
4. Prevención de Riesgos Laborales Específicos del Puesto de Trabajo.
5. Nivel Básico de Prevención de Riesgos Laborales 30 horas
6. Buenas Prácticas Medioambientales.
7. Primeros Auxilios y Emergencias en cocinas.
8. Optimización en los Procesos en la cocina
9. Alimentación y hábitos de vida saludable.
10. Importancia de la alimentación variada y equilibrada.

Formación para monitores de comedor y patio.

11. Curso de Formación Inicial: PRL, Higiene y Seguridad Alimentaria, BPMA, para monitores de comedor y patio.
12. Higiene Alimentaria: Manipulación de Alimentos
13. Primeros Auxilios para Monitores de Comedor y patio.

14. Alergias e Intolerancias Alimentarias
15. Educación Nutricional
16. Trastornos de la Conducta Alimentaria
17. Detección y resolución de conflictos en el comedor escolar
18. Gestión de Hábitos y Habilidades Sociales en el Comedor Escolar
19. Dinámicas de tiempo libre en horario de comedor escolar.
20. Inteligencia emocional para educadores/as de comedor y patio.
21. Igualdad de género en el comedor escolar

Con independencia de los cursos reflejados en el Plan de Formación propuesto, podrán organizarse acciones formativas que surjan de necesidades específicas identificadas en el personal del centro.

7.- Plan de Formación

7.1. Lugar de impartición

Las acciones formativas tendrán lugar en las instalaciones del centro si así lo permite y cuenta con una sala disponible para tal efecto. En caso contrario, las formaciones se organizarán en un aula situada en las proximidades del centro.

FORMACION PERSONAL DE COCINA

7.2. Detalle de contenidos

1. CURSO DE FORMACIÓN INICIAL: PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES, HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA, Y MEDIO AMBIENTE PARA PERSONAL DE COCINA.	
OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Conocer los principales riesgos de accidentes laborales e identificar las técnicas de disminución del riesgo profesional, para desarrollarlas en el medio laboral y conseguir de esta forma conductas de trabajo favorables. ☞ Dar a conocer una relación de causas potencialmente generadoras de accidentes en las tareas del personal de hostelería. ☞ Facilitar un conjunto de recomendaciones preventivas para el control del riesgo de accidentes. ☞ Recordar a los trabajadores la obligación de seguir las normas de prevención, usar los EPI's y seguir las pautas correctas de actuación en el desarrollo de sus actividades.
CONTENIDOS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Prevención de Riesgos Laborales: <ul style="list-style-type: none"> ☞ Política de Prevención de Riesgos Laborales. ☞ Obligaciones de los trabajadores. ☞ Riesgos generales. ☞ Riesgos y medidas preventivas específicas. ☞ Normas de actuación en caso de emergencias ☞ Seguridad Vial. ☞ Instrucciones de trabajo. 2. Calidad y Seguridad Alimentaria: <ul style="list-style-type: none"> ☞ Buenas prácticas personales. ☞ La salud del manipulador. ☞ Preparación del puesto de trabajo. ☞ Recepción de materia prima ☞ Almacenamiento. ☞ Orden y limpieza de útiles y equipos. ☞ Los manipuladores en la lucha contra plagas ☞ Los manipuladores en la elaboración y conservación de comidas. 3. Buenas Prácticas Medioambientales: <ul style="list-style-type: none"> ☞ Consumo de agua. ☞ Consumo de papel Consumos de electricidad o combustible. ☞ Prevención de la contaminación medioambiental. ☞ Legislaciones de referencia
DURACIÓN	10 horas
MODALIDAD	Online
METODOLOGÍA	Se estudian las diferentes unidades didácticas a través del Campus Virtual de Mediterránea y se realiza una prueba de evaluación por cada una de ellas.
COLECTIVOS DESTINATARIOS	☞ Nuevas incorporaciones de personal de cocina de Mediterránea de Catering.

7.2. Detalle de contenidos

2. Higiene alimentaria: Manipulación de alimentos y Alérgenos e Intolerancias Alimentarias.	
OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none"> Conocer cuáles son los requisitos de los Manipuladores de Alimentos. Conocer las enfermedades provocadas por una mala manipulación de alimentos. Prevenir dichas enfermedades. Conocer la importancia de una limpieza y desinfección correcta de las instalaciones y equipos de trabajo en la empresa, considerándolos una actividad más dentro de ella. Fomentar buenos hábitos en cada puesto de trabajo. Adquisición de conocimientos sobre la problemática relacionada con la presencia de alérgenos en alimentos como contaminantes de los mismos: riesgos, prevención, nueva normativa alimentaria. Identificar las diferencias entre alergias e intolerancias.
CONTENIDOS	<p style="text-align: center;">Manipulador de Alimentos</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Riesgos para la Salud. Concepto y tipos de enfermedades transmitidas por los alimentos. 2. Alteración y Contaminación de Alimentos 3. Fuentes de Contaminación de los Alimentos: Física, Química y Biológica 4. Principales factores que influyen en el crecimiento bacteriano 5. Conservación de Alimentos 6. Materiales en contacto con los Alimentos 7. Manejo de Residuos 8. Actitudes y Hábitos Higiénicos de los Manipuladores de alimentos 9. Limpieza y Desinfección 10. Control de Plagas: Desinsectación y Desratización <p style="text-align: center;">Alérgenos e Intolerancias Alimentarias</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Introducción a las alergias e intolerancias alimentarias. Principales alergias alimentarias 2. Principales intolerancias alimentarias. Gestión de alérgenos. Etiquetado de alérgenos
DURACIÓN	5 horas
MODALIDAD	Presencial
METODOLOGÍA	<p>Se aplicará una metodología basada en ejercicios y casos prácticos, trabajos en grupo, presentaciones en público acompañadas de videos formativos, promoviendo la participación activa de los asistentes con ejemplos prácticos de su labor cotidiana.</p> <p>Se estudian las diferentes unidades didácticas a través del Campus Virtual de Mediterránea y se realiza una prueba de evaluación por cada una de ellas.</p>
MEDIOS PEDAGÓGICOS	<ul style="list-style-type: none"> Formador. Cañón retroproyector. Portátil. Pizarra o flipchart. Otros recursos adicionales. (Material Fungible) Material impreso (Guía didáctica, manual, ejercicios/test de evaluación).
COLECTIVOS DESTINATARIOS	<ul style="list-style-type: none"> El curso está dirigido al personal de cocina de colegios de Mediterránea de Catering.

7.2. Detalle de contenidos

3. Higiene Alimentaria: Implantación del Sistema de Autocontrol.	
OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Dar a conocer el plan de autocontrol basado en el análisis de peligros y puntos de control críticos (Plan APPCC), con el fin de garantizar la seguridad de las comidas utilizadas en los centros de trabajo del grupo. ☞ Facilitar los conocimientos exigibles en la restauración de los centros de trabajo. ☞ Promover la aplicación de buenas prácticas de manipulación. ☞ Dar a conocer la importancia de la verificación y cumplimentación de registros con el fin de garantizar la seguridad de las comidas utilizadas en los centros de trabajo
CONTENIDOS	<ul style="list-style-type: none"> 1- Generalidades de seguridad alimentaria 2- Buenas prácticas de manipulación 3- Higiene del manipulador <ul style="list-style-type: none"> a- Higiene de los procesos b- Planes generales: <ul style="list-style-type: none"> i. Planes generales de higiene ii. Plan de potabilidad de agua iii. Plan de limpieza y desinfección iv. Plan de control de plagas v. Plan de mantenimiento vi. Plan de control de residuos vii. Plan de control de dietas especiales 4- APPCC y registros
DURACIÓN	3 horas
MODALIDAD	Presencial
METODOLOGÍA	Se aplicará una metodología basada en ejercicios y casos prácticos, trabajos en grupo, presentaciones en público acompañadas de videos formativos, promoviendo la participación activa de los asistentes con ejemplos prácticos de su labor cotidiana.
MEDIOS PEDAGÓGICOS	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Formador. ☞ Cañón retroproyector. ☞ Portátil. ☞ Pizarra o flipchart. ☞ Otros recursos adicionales. (Material Fungible) ☞ Material impreso (Guía didáctica, manual, ejercicios/test de evaluación).
COLECTIVOS DESTINARIOS	☞ El curso está dirigido al personal de cocina de colegios de Mediterránea de Catering.

7.2. Detalle de contenidos

4. Prevención de Riesgos Laborales Específicos en el Puesto de Trabajo.	
OBJETIVOS	<p>☞ Conocer los principales riesgos de accidentes laborales e identificar las técnicas de disminución del riesgo profesional, para desarrollarlas en el medio laboral y conseguir de esta forma conductas de trabajo favorables.</p>
CONTENIDOS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Marco Normativo. 2. Riesgos generales del puesto de trabajo. 3. Equipos de trabajo y EPI's en el puesto de trabajo. 4. Carga de Trabajo. Manipulación manual de cargas, posturas forzadas y movimientos repetitivos. 5. Productos químicos. 6. Situaciones de emergencia.
DURACIÓN	2 horas
MODALIDAD	Presencial
METODOLOGÍA	<p>Se aplicará una metodología basada en ejercicios y casos prácticos, trabajos en grupo, presentaciones en público acompañadas de videos formativos, promoviendo la participación activa de los asistentes con ejemplos prácticos de su labor cotidiana</p>
MEDIOS PEDAGÓGICOS	<p>☞ Formador. ☞☞ Cañón retroproyector. ☞☞ Portátil. ☞☞ Pizarra o flipchart. ☞☞ Otros recursos adicionales. (Material Fungible) ☞☞ Material impreso (Guía didáctica, manual, ejercicios/test de evaluación).</p>
COLECTIVOS DESTINATARIOS	<p>☞ El curso está dirigido al personal de cocina de colegios de Mediterránea de Catering.</p>

7.2. Detalle de contenidos

5. Nivel Básico de Prevención de Riesgos Laborales	
OBJETIVOS	<p>☞ Conocer los principales riesgos de accidentes laborales e identificar las técnicas de disminución del riesgo profesional, para desarrollarlas en el medio laboral y conseguir de esta forma conductas de trabajo favorables</p>
CONTENIDOS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conceptos básicos sobre seguridad y salud en el trabajo. 2. Riesgos generales y su prevención. 3. Riesgos específicos y su prevención. 4. Elementos básicos de gestión de la prevención de riesgos. 5. Primeros auxilios.
DURACIÓN	30 horas
MODALIDAD	E-learning
METODOLOGÍA	Se aplicará una metodología basada en ejercicios y casos prácticos, propuestas de trabajo en grupo, promoviendo la participación activa de los asistentes con ejemplos prácticos de su labor cotidiana.
MEDIOS PEDAGÓGICOS	<p>☞ Formador/tutor</p> <p>☞ Material impreso (Guía didáctica, manual, ejercicios/test de evaluación).</p> <p>☞ Tutorías para contactar con el formador por teléfono o email.</p> <p>☞ Campus Virtual</p>
COLECTIVOS DESTINATARIOS	<p>☞ El curso está dirigido a los supervisores y personal de comités de seguridad y salud de los colegios de Mediterránea de Catering.</p>

7.2. Detalle de contenidos

6. Buenas Prácticas Medioambientales	
OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Sensibilizar sobre la afección que generamos al medio ambiente. ☞ Concienciar al personal de las prácticas elementales para generar el menor impacto en el medioambiente.
CONTENIDOS	<ol style="list-style-type: none"> 1. El puesto de trabajo y su relación con el medioambiente. 2. Buenas prácticas en la ocupación. 3. Buenas prácticas en la utilización de recursos. 4. Buenas prácticas en el manejo de residuos. 5. Buenas prácticas energéticas. 6. Buenas prácticas en los vertidos.
DURACIÓN	10 horas
MODALIDAD	E-learning/Distancia
METODOLOGÍA	Se aplicará una metodología basada en ejercicios y casos prácticos, trabajos en grupo, presentaciones en público acompañadas de videos formativos, promoviendo la participación activa de los asistentes con ejemplos prácticos de su labor cotidiana.
MEDIOS PEDAGÓGICOS	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Formador. ☞ Cañón retroproyector. ☞ Portátil. ☞ Pizarra o flipchart. ☞ Otros recursos adicionales. (Material Fungible) ☞ Material impreso (Guía didáctica, manual, ejercicios/test de evaluación).
COLECTIVOS DESTINATARIOS	<ul style="list-style-type: none"> ☞ El curso está dirigido al personal de cocina de colegios de Mediterránea de Catering.

7.2. Detalle de contenidos

7. Primeros auxilios y Emergencias en Cocinas	
OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none"> ☰ Conocer y aplicar las pautas de actuación en primeros auxilios ☰ Conocer los factores que determinan el desarrollo del fuego en zonas interiores. ☰ Identificar los diferentes medios de extinción
CONTENIDOS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fundamentos de primeros auxilios 2. Prevención de incendios 3. Medidas de prevención y protección de incendios
DURACIÓN	12 horas
MODALIDAD	Online
METODOLOGÍA	Se estudian las diferentes unidades didácticas a través del Campus Virtual de Mediterránea y se realiza una prueba de evaluación por cada una de ellas.
MEDIOS PEDAGÓGICOS	<ul style="list-style-type: none"> ☰ Formador/tutor ☰ Plataforma virtual ☰ Guía didáctica, manual, ejercicios/test de evaluación).
COLECTIVOS DESTINARIOS	<ul style="list-style-type: none"> ☰ El curso está dirigido al personal de cocina de colegios de Mediterránea de Catering.

7.2. Detalle de contenidos

8. Optimización en los Procesos en la Cocina	
OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none"> Tratar la forma de cocinar para ahorrar costes reduciendo desperdicios Gestionar que el negocio sea más rentable y eficaz Reducir el riesgo de incumplir la normativa sobre seguridad y salud Concienciar acerca de los desperdicios y mermas Aconsejar sobre el almacenaje (pescados, carne, elaborados, aves, lácteos etc.) Capacitar en la mejor preparación de platos
CONTENIDOS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Métodos de cocción de pastas: Se explicarán los tiempos de cocción de los diferentes tipos de pastas, la forma de refrescar, hidratar y regenerar. 2. Elaboración de salsas: se explicarán los nuevos productos del mercado y las nuevas formas de cocinado. 3. Métodos de cocción de arroces para guarniciones y paellas: se explicará la forma de cocinado y elaboración que se está implantando en la empresa. Tipología de arroces y trucos 4. Guisos, fondos, cocciones de verduras, y nueva tecnología a implantar en la empresa. 5. Forma de cocinado para grandes cantidades de guisos y verduras 6. Implantación del método semáforo en los comedores y en la práctica diaria de nuestros cocineros.
DURACIÓN	6 horas
MODALIDAD	Presencial
METODOLOGÍA	Se aplicará una metodología basada en ejercicios y casos prácticos, trabajos en grupo, presentaciones en público acompañadas de videos formativos, promoviendo la participación activa de los asistentes con ejemplos prácticos de su labor cotidiana
MEDIOS PEDAGÓGICOS	<ul style="list-style-type: none"> Formador. Cañón retroproyector. Portátil. Pizarra o flipchart. Otros recursos adicionales. (Material Fungible) Material impreso (Guía didáctica, manual, ejercicios/test de evaluación).
COLECTIVOS DESTINARIOS	<ul style="list-style-type: none"> El curso está dirigido al personal de cocina de los colegios de Castilla La Mancha y al personal de la cocina central.

7.2. Detalle de contenidos

9. Alimentación y Hábitos de Vida Saludable	
OBJETIVOS	<p>☞ Conocer las bases de una dieta Sana y Equilibrada. Presentar un plan alimentario bien estructurado con platos elaborados para que los alimentos conserven todas sus propiedades, con una apuesta firme por los principios marcados en la estrategia NAOS</p>
CONTENIDOS	<p><u>PARTE GENERAL</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Definición de alimentación y nutrición. 2. Los principales nutrientes de los alimentos. 3. La alimentación en edad escolar. <p><u>PARTE ESPECÍFICA</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. La alimentación de los escolares en España. 2. Principales ingestas alimentarias 3. Gramajes y frecuencia de las ingestas adecuadas a cada edad. 4. Estructura de un menú escolar saludable. 5. Enfermedades asociadas a los hábitos alimentarios.
DURACIÓN	6 horas
MODALIDAD	Presencial
METODOLOGÍA	Se aplicará una metodología basada en ejercicios y casos prácticos, trabajos en grupo, presentaciones en público acompañadas de videos formativos, promoviendo la participación activa de los asistentes con ejemplos prácticos de su labor cotidiana
MEDIOS PEDAGÓGICOS	<p>☞ Formador.</p> <p>☞ Cañón retroproyector.</p> <p>☞ Portátil.</p> <p>☞ Pizarra o flipchart.</p> <p>☞ Otros recursos adicionales. (Material Fungible)</p> <p>☞ Material impreso (Guía didáctica, manual, ejercicios/test de evaluación).</p>
COLECTIVOS DESTINARIOS	<p>☞ El curso está dirigido al personal de cocina, y supervisores de los colegios de Mediterránea de Catering.</p>

7.2. Detalle de contenidos

10. Importancia de la Alimentación Variada y Equilibrada	
OBJETIVOS	<p>☞ Presenta la dieta sana y equilibrada como aquella que debe incluir todos los alimentos en la frecuencia y cantidad adecuada, con una apuesta firme por los principios marcados en la Estrategia NAOS</p>
CONTENIDOS	<p><u>PARTE GENERAL</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Definición de dieta sana 2. Los aportes nutricionales de los alimentos 3. La importancia de la alimentación en la prevención de enfermedades. <p><u>PARTE ESPECÍFICA</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 4. La alimentación en España. 5. Los alimentos y sus propiedades. 6. Frecuencias de las ingestas de los principales grupos de alimentos. 7. Estructura de una dieta saludable. 8. Alimentación ecológica: La importancia de una vida sana
DURACIÓN	6 horas
MODALIDAD	Presencial/ Distancia
METODOLOGÍA	Se aplicará una metodología basada en ejercicios y casos prácticos, trabajos en grupo, presentaciones en público acompañadas de videos formativos, promoviendo la participación activa de los asistentes con ejemplos prácticos de su labor cotidiana
MEDIOS PEDAGÓGICOS	<p>☞ Formador.</p> <p>☞ Cañón retroproyector.</p> <p>☞ Portátil.</p> <p>☞ Pizarra o flipchart.</p> <p>☞ Otros recursos adicionales. (Material Fungible)</p> <p>☞ Material impreso (Guía didáctica, manual, ejercicios/test de evaluación).</p>
COLECTIVOS DESTINATARIOS	<p>☞ El curso está dirigido al personal de cocina, monitores y supervisores de los colegios de Mediterránea de Catering.</p>

7.2. Detalle de contenidos

11. Curso de Formación inicial: Prevención de Riesgos Laborales, Higiene y Seguridad Alimentaria, y Medio Ambiente Para Monitores de Comedor y Patio.	
OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Conocer los principales riesgos de accidentes laborales e identificar las técnicas de disminución del riesgo profesional, para desarrollarlas en el medio laboral y conseguir de esta forma conductas de trabajo favorables. ☞ Dar a conocer una relación de causas potencialmente generadoras de accidentes en las tareas del personal de hostelería. ☞ Facilitar un conjunto de recomendaciones preventivas para el control del riesgo de accidentes. ☞ Recordar a los trabajadores la obligación de seguir las normas de prevención, usar los EPI's y seguir las pautas correctas de actuación en el desarrollo de sus actividades.
CONTENIDOS	<p>1- PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Objeto y alcance del curso. Funciones y responsabilidades en PRL Actividad. Riesgos generales Normas de actuación en caso de emergencias. Seguridad vial Legislación de referencia. Instrucciones de trabajo Protección a trabajadoras embarazadas o en período de lactancia Primeros auxilios</p> <p>2- HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA Mantenimiento de platos. Preparación final, comidas testigo y emplatado Gestión de dietas especiales. Alergias e intolerancias y su comunicación al consumidor Buenas prácticas del personal. Orden y limpieza. Pautas de actuación Alergias alimentarias. Alergias al latex</p> <p>3- PRACTICAS MEDIOAMBIENTALES Objeto y alcance del curso. Consumos y buenas prácticas Consumo de agua. Consumo de papel Consumo de electricidad o combustibles para climatización. Residuos Minimización y segregación de residuos. Contaminación Cómo prevenirla</p>
DURACIÓN	10 horas
MODALIDAD	Online
METODOLOGÍA	Se estudian las diferentes unidades didácticas a través del Campus Virtual de Mediterránea y se realiza una prueba de evaluación por cada una de ellas.
COLECTIVOS DESTINATARIOS	☞ Nuevas incorporaciones de monitoraje de Mediterránea de Catering.

7.2. Detalle de contenidos

12. Higiene alimentaria: Manipulación de alimentos	
OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none"> Conocer cuáles son los requisitos de los Manipuladores de Alimentos. Conocer las enfermedades provocadas por una mala manipulación de alimentos. Prevenir dichas enfermedades. Conocer la importancia de una limpieza y desinfección correcta de las instalaciones y equipos de trabajo en la empresa, considerándolos una actividad más dentro de ella. Fomentar buenos hábitos en cada puesto de trabajo. Adquisición de conocimientos sobre la problemática relacionada con la presencia de alérgenos en alimentos como contaminantes de los mismos: riesgos, prevención, nueva normativa alimentaria. Identificar las diferencias entre alergias e intolerancias..
CONTENIDOS	<p>Y</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Riesgos para la Salud. Concepto y tipos de enfermedades transmitidas por los alimentos. 2. Alteración y Contaminación de Alimentos 3. Fuentes de Contaminación de los Alimentos: Física, Química y Biológica 4. Principales factores que influyen en el crecimiento bacteriano 5. Conservación de Alimentos 6. Materiales en contacto con los Alimentos 7. Manejo de Residuos 8. Actitudes y Hábitos Higiénicos de los Manipuladores de alimentos 9. Limpieza y Desinfección 10. Control de Plagas: Desinsectación y Desratización
DURACIÓN	5 horas
MODALIDAD	Presencial
METODOLOGÍA	<p>Se aplicará una metodología basada en ejercicios y casos prácticos, trabajos en grupo, presentaciones en público acompañadas de videos formativos, promoviendo la participación activa de los asistentes con ejemplos prácticos de su labor cotidiana.</p> <p>Se estudian las diferentes unidades didácticas a través del Campus Virtual de Mediterránea y se realiza una prueba de evaluación por cada una de ellas.</p>
MEDIOS PEDAGÓGICOS	<ul style="list-style-type: none"> Formador. Cañón retroproyector. Portátil. Pizarra o flipchart. Otros recursos adicionales. (Material Fungible) Material impreso (Guía didáctica, manual, ejercicios/test de evaluación).
COLECTIVOS DESTINARIOS	<ul style="list-style-type: none"> El curso está dirigido al personal de monitoraje de colegios de Mediterránea de Catering.

7.2. Detalle de contenidos

13. Primeros auxilios y Emergencias para Monitores de Comedor y Patio	
OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none"> ☰ Conocer y aplicar las pautas de actuación en primeros auxilios ☰ Conocer los factores que determinan el desarrollo del fuego en zonas interiores. ☰ Identificar los diferentes medios de extinción
CONTENIDOS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Qué son los primeros auxilios?. Activación del sistema de emergencia. 2. Reconocimiento de signos vitales. Caída de la lengua. 3. Obstrucción de las vías aéreas por un cuerpo extraño. 4. ¿Qué es el paro cardiorrespiratorio? 5. Las mecánicas de actuación. 6. Protocolo de actuación. 7. Control de hemorragias externas. 8. Hemorragias específicas. 9. Quemaduras: Cuidados iniciales. 10. Traumatismos en articulaciones. 11. Fracturas. 12. Epilepsia (crisis convulsiva). 13. Hiperventilación 14. Fundamentos de primeros auxilios 15. Prevención de incendios 16. Medidas de prevención y protección de incendios
DURACIÓN	12 horas
MODALIDAD	Online
METODOLOGÍA	Se estudian las diferentes unidades didácticas a través del Campus Virtual de Mediterránea y se realiza una prueba de evaluación por cada una de ellas.
MEDIOS PEDAGÓGICOS	<ul style="list-style-type: none"> ☰ Formador/tutor ☰ Plataforma virtual ☰ Guía didáctica, manual, ejercicios/test de evaluación).
COLECTIVOS DESTINATARIOS	<ul style="list-style-type: none"> ☰ El curso está dirigido al personal de monitoraje de colegios de Mediterránea de Catering..

7.2. Detalle de contenidos

14. Alergias e Intolerancias Alimentarias	
OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none"> 📖 Adquisición de conocimientos sobre la problemática relacionada con la presencia de alérgenos en alimentos como contaminantes de los mismos riesgos, prevención, nueva normativa alimentaria. 📖 Identificar las diferencias entre alergias e intolerancias
CONTENIDOS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Introducción a las alergias e intolerancias alimentarias 2. Principales alergias alimentarias 3. Principales intolerancias alimentarias 4. Gestión de alérgenos 5. Etiquetado de alérgenos 6. Información al consumidor/usuario.
DURACIÓN	4 horas
MODALIDAD	Online
METODOLOGÍA	Se estudian las diferentes unidades didácticas a través del Campus Virtual de Mediterránea y se realiza una prueba de evaluación por cada una de ellas.
MEDIOS PEDAGÓGICOS	<ul style="list-style-type: none"> 👤 Formador/tutor 💻 Plataforma virtual 📖 Guía didáctica, manual, ejercicios/test de evaluación).
COLECTIVOS DESTINATARIOS	<ul style="list-style-type: none"> 👤 El curso está dirigido al personal de monitoraje de colegios de Mediterránea de Catering

7.2. Detalle de contenidos

15. Educación Nutricional	
OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Aprender conceptos sobre nutrición, dieta saludable, trastornos alimentarios, obesidad infantil ☞ Conocer cómo se elabora un menú de comedor según la normativa actual ☞ Dar herramientas para transmitir hábitos de alimentación saludables a los usuarios del comedor ☞ Conocer actividades y proyectos relacionadas con la alimentación sana y equilibrada
CONTENIDOS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nutrición 2. La dieta mediterránea 3. El menú escolar 4. Prevención de trastornos alimentarios 5. Prevención de obesidad infantil 6. Las actividades y proyectos sobre alimentación sana y equilibrada 7. Medio ambiente en el entorno del comedor escolar. : Alimentos Ecológicos, sostenibilidad en la alimentación.
DURACIÓN	6 horas
MODALIDAD	Online
METODOLOGÍA	Se estudian las diferentes unidades didácticas a través del Campus Virtual de Mediterránea y se realiza una prueba de evaluación por cada una de ellas.
MEDIOS PEDAGÓGICOS	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Formador/tutor ☞ Plataforma virtual ☞ Guía didáctica, manual, ejercicios/test de evaluación).
COLECTIVOS DESTINATARIOS	<ul style="list-style-type: none"> ☞ El curso está dirigido al personal de monitoraje de colegios de Mediterránea de Catering

7.2. Detalle de contenidos

16. Trastorno de la Conducta Alimentaria	
OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none"> • Ofrecer información básica sobre los TCA • Facilitar la detección precoz de los TCA • Identificar las características de una persona con TCA. • Conocer los factores de riesgo y de protección que pueden intervenir en el desarrollo de un TCA.. • Reflexionar sobre el papel de los monitores del comedor escolar en los TCA.
CONTENIDOS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Qué son los TCA. Los distintos trastornos existentes en la alimentación del niño 2. Como se reconoce un TCA. Testimonios y ejemplos. 3. Factores de riesgo y protección frente a los TCA 4. 4. Objetivos y funciones de los monitores y las monitoras escolares en los diversos trastornos alimentarios infantiles
DURACIÓN	4 horas
MODALIDAD	Presencial
METODOLOGÍA	Se aplicará una metodología basada en ejercicios y casos prácticos, trabajos en grupo, presentaciones en público acompañadas de videos formativos, promoviendo la participación activa de los asistentes con ejemplos prácticos de su labor cotidiana
MEDIOS PEDAGÓGICOS	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Formador. ☞ Cañón retroproyector. ☞ Portátil. ☞ Pizarra o flipchart. ☞ Otros recursos adicionales. (Material Fungible) ☞ Material impreso (Guía didáctica, manual, ejercicios/test de evaluación).
COLECTIVOS DESTINARIOS	<ul style="list-style-type: none"> ☞ El curso está dirigido al personal de monitoraje de colegios de Mediterranea de Catering

7.2. Detalle de contenidos

17. Detección y Resolución de Conflictos en el Ámbito Escolar	
OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Delimitar el concepto de conflicto escolar. ☞ Identificar las causas de su desarrollo, así como sus implicaciones para los miembros de la comunidad educativa. ☞ Conocer los diferentes modelos y técnicas de intervención para evitar o minimizar su desarrollo
CONTENIDOS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conflictividad en el ámbito escolar 2. El acoso escolar. Causas de comportamientos conflictivos 3. Familiarización con la violencia 4. Cambios sociales y educativos 5. Factores individuales 6. La difícil labor del profesorado. Queja de profesores 7. Mejora de la convivencia escolar. Aplicación de la normativa reguladora 8. Medidas preventivas 9. Actuación ante situaciones conflictivas. Detección de situaciones de acoso 10. Pautas frente al acoso 11. El papel de los medios de comunicación
DURACIÓN	10 horas
MODALIDAD	Onlinel
METODOLOGÍA	Se estudian las diferentes unidades didácticas a través del Campus Virtual de Mediterránea y se realiza una prueba de evaluación por cada una de ellas.
MEDIOS PEDAGÓGICOS	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Formador/tutor ☞ Plataforma virtual ☞ Guía didáctica, manual, ejercicios/test de evaluación).
CRITERIOS DE SELECCIÓN	<ul style="list-style-type: none"> ☞ El curso está dirigido al personal de monitoraje de colegios de Mediterránea de Catering

7.2. Detalle de contenidos

18. Gestión de Hábitos y Habilidades Sociales en el Comedor Escolar	
OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Capacitar para el ejercicio de las funciones de monitor de comedor en colegios. ☞ Conocer los aspectos de desarrollo característicos de la infancia y de la adolescencia.
CONTENIDOS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Psicología evolutiva del niño y el adolescente. 2. El comedor escolar como espacio para aprender. 3. Establecimiento de hábitos de la vida diaria en el comedor escolar. 4. La influencia del factor emocional en el comedor escolar. 5. El comedor escolar como oportunidad de desarrollar habilidades sociales (I). 6. El comedor escolar como oportunidad de desarrollar habilidades sociales (II). 7. Integración de la diversidad en el comedor escolar. 8. Gestión emocional para monitores/as de comedores escolares.
DURACIÓN	6 horas
MODALIDAD	Presencial
METODOLOGÍA	Se aplicará una metodología basada en ejercicios y casos prácticos, trabajos en grupo, presentaciones en público acompañadas de videos formativos, promoviendo la participación activa de los asistentes con ejemplos prácticos de su labor cotidiana
MEDIOS PEDAGÓGICOS	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Formador. ☞ Cañón retroproyector. ☞ Portátil. ☞ Pizarra o flipchart. ☞ Otros recursos adicionales. (Material Fungible) ☞ Material impreso (Guía didáctica, manual, ejercicios/test de evaluación).
COLECTIVOS DESTINATARIOS	<ul style="list-style-type: none"> ☞ El curso está dirigido al personal de monitoraje de colegios de Mediterránea de Catering

7.2. Detalle de contenidos

19. Dinámicas de Tiempo Libre en Horario de Comedor Escolar	
OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Capacitar para el ejercicio de las funciones de monitor de comedor en colegios. ☞ Reconocer la importancia del tiempo libre en el colegio y valorar su uso en el horario de comedor. ☞ Tomar conciencia de la importancia del juego como herramienta de aprendizaje.
CONTENIDOS	<ol style="list-style-type: none"> 1. La importancia del tiempo libre en espacio educativo. 2. Dinámicas de tiempo libre en el horario de comedor escolar. 3. Dinámicas de tiempo libre en el comedor escolar para alumnos/as de Educación Infantil. 4. Dinámicas de tiempo libre en el comedor escolar para alumnos/as de Educación Primaria. 5. Dinámicas de tiempo libre en el comedor escolar para alumnos/as de Educación Secundaria.
DURACIÓN	6 horas
MODALIDAD	Presencial
METODOLOGÍA	Se aplicará una metodología basada en ejercicios y casos prácticos, trabajos en grupo, presentaciones en público acompañadas de videos formativos, promoviendo la participación activa de los asistentes con ejemplos prácticos de su labor cotidiana
MEDIOS PEDAGÓGICOS	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Formador. ☞ Cañón retroproyector. ☞ Portátil. ☞ Pizarra o flipchart. ☞ Otros recursos adicionales. (Material Fungible) ☞ Material impreso (Guía didáctica, manual, ejercicios/test de evaluación).
COLECTIVOS DESTINATARIOS	<ul style="list-style-type: none"> ☞ El curso está dirigido al personal de monitoraje de colegios de Mediterranea de Catering

7.2. Detalle de contenidos

20. Inteligencia Emocional para Educadores/as de Comedor y Patio	
OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Profundizar en el análisis del impacto de las emociones en el aula ☞ Potenciar las competencias emocionales del personal docente ☞ Adquirir herramientas para facilitar la educación de las emociones en el alumnado
CONTENIDOS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Las emociones en el contexto escolar. 2. Gestión Emocional en el puesto de trabajo. 3. Estrategias de Educación Emocional para escolares. 4. 4. Desarrollo de planilla con Planes de Acción Individualizados.
DURACIÓN	6 horas
MODALIDAD	Presencial
METODOLOGÍA	Se aplicará una metodología basada en ejercicios y casos prácticos, trabajos en grupo, presentaciones en público acompañadas de videos formativos, promoviendo la participación activa de los asistentes con ejemplos prácticos de su labor cotidiana
MEDIOS PEDAGÓGICOS	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Formador. ☞ Cañón retroproyector. ☞ Portátil. ☞ Pizarra o flipchart. ☞ Otros recursos adicionales. (Material Fungible) ☞ Material impreso (Guía didáctica, manual, ejercicios/test de evaluación).
COLECTIVOS DESTINATARIOS	<ul style="list-style-type: none"> ☞ El curso está dirigido al personal de monitoraje de colegios de Mediterranea de Catering

7.2. Detalle de contenidos

21. Igualdad de Género en el Comedor Escolar	
OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Ofrecer información básica sobre la igualdad de género. ☞ Aprender a manejar la igualdad de oportunidades entre hombres y mujeres ☞ Conceptos básicos y pautas de control sobre las distintas conductas disruptivas en el entorno escolar. ☞ Reflexionar sobre el papel del personal del comedor escolar en el desarrollo psicológico del menor.
CONTENIDOS	<p style="text-align: center;">Protección a la infancia</p> <p style="text-align: center;">Familia Escuela y Sociedad</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Aprendizaje Emocional y Social en el comedor escolar. 2. La Emoción: El Amor 3. La Educación en Igualdad. 4. Las identidades de Género. Niños transgénero y de diversidad de género. 5. Violencia de Género 6. Programas de Prevención e Intervención para el Acoso Escolar y el Ciber Acoso 7. Cómo Mejorar el Clima en el Comedor Escolar
DURACIÓN	6 horas
MODALIDAD	Presencial
METODOLOGÍA	Se aplicará una metodología basada en ejercicios y casos prácticos, trabajos en grupo, presentaciones en público acompañadas de videos formativos, promoviendo la participación activa de los asistentes con ejemplos prácticos de su labor cotidiana
MEDIOS PEDAGÓGICOS	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Formador. ☞ Cañón retroproyector. ☞ Portátil. ☞ Pizarra o flipchart. ☞ Otros recursos adicionales. (Material Fungible) ☞ Material impreso (Guía didáctica, manual, ejercicios/test de evaluación).
CRITERIOS DE SELECCIÓN	<ul style="list-style-type: none"> ☞ El curso está dirigido al personal de monitoraje de colegios de Mediterránea de Catering

7.3 Calendario de ejecución

La formación obligatoria en Higiene Alimentaria: Manipulación de Alimentos Prevención de Riesgos Laborales Específicos en el Puesto de Trabajo y Alérgenos e Intolerancias Alimentarias, se ejecutará como formación continua del personal todos los años de duración del contrato. El resto de formación se planificará según las necesidades detectadas anualmente en los diferentes centros de trabajo.

7.4. Equipo Docente

Contamos con un amplio equipo de profesionales expertos/as en todas las áreas de conocimiento impartidas garantizando la máxima calidad de la formación.

Para impartir nuestro Plan de Formación contamos tanto con formadores internos como externos, todos altamente cualificados en las materias que se van a impartir. Todos ellos tienen experiencia en el ámbito laboral como en el ámbito formativo.

Todos ellos disponen de titulación acreditada para la impartición de estas acciones formativas, tales como Licenciaturas en Veterinaria, Master en Seguridad Alimentaria, Master en Prevención de Riesgos Laborales, Licenciados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Especialistas en Dietética y Nutrición entre otros.