

ACCIÓN FORMATIVA	
AUXILIAR DE COMEDORES ESCOLARES	
HORAS	25
FECHAS	07/04/2025 - 11/04/2025
HORARIO	16:00 – 21:00
OBJETIVOS	
<p>Objetivo General</p> <p>Capacitar a los participantes con las habilidades y conocimientos necesarios para desempeñarse eficazmente como auxiliares de comedores escolares, asegurando la correcta gestión de los servicios de alimentación, la supervisión de los estudiantes durante las comidas y la aplicación de normas de higiene y seguridad alimentaria.</p> <p>Objetivos específicos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Desarrollar habilidades en la organización y gestión de servicios de comedor escolar. • Adquirir conocimientos sobre la supervisión y atención de los estudiantes durante el servicio de comida. • Implementar prácticas de higiene y seguridad alimentaria en el comedor escolar. • Desarrollar habilidades en la comunicación y resolución de problemas en el entorno del comedor escolar. 	
CONTENIDOS	
<p>1. Organización y gestión del servicio de comedor (7 horas)</p> <p>1.1. Preparación del espacio del comedor: Disposición y organización de mesas, sillas y utensilios, y preparación del área para el servicio de alimentos.</p> <p>1.2. Servicio de alimentos: Procedimientos para la distribución eficiente de alimentos, coordinación con el personal de cocina y manejo de las necesidades especiales de los estudiantes.</p> <p>1.3. Gestión del tiempo: Planificación y coordinación del servicio para minimizar tiempos de espera y asegurar un flujo continuo y ordenado.</p> <p>2. Supervisión y atención de los estudiantes (6 horas)</p> <p>2.1. Supervisión durante las comidas: Técnicas para mantener el orden y la seguridad entre los estudiantes, y gestionar su comportamiento durante el servicio de comida.</p> <p>2.2. Atención a las necesidades especiales: Manejo de alergias alimentarias, preferencias dietéticas y necesidades especiales de los estudiantes.</p> <p>2.3. Resolución de conflictos: Estrategias para manejar conflictos y problemas comunes que puedan surgir durante el servicio.</p> <p>3. Higiene y seguridad alimentaria (5 horas)</p> <p>3.1. Normas de higiene personal: Prácticas de higiene personal para el manejo de alimentos y el mantenimiento de un entorno limpio.</p> <p>3.2. Seguridad alimentaria: Procedimientos para prevenir la contaminación de alimentos, almacenamiento correcto y manejo seguro de alimentos y utensilios.</p> <p>3.3. Control de calidad: Métodos para asegurar que los alimentos servidos cumplan con los estándares de calidad y seguridad.</p> <p>4. Comunicación y resolución de problemas (4 horas)</p> <p>4.1. Comunicación efectiva: Técnicas para interactuar de manera clara y profesional con estudiantes, personal escolar y proveedores.</p> <p>4.2. Resolución de problemas: Estrategias para abordar y resolver problemas que puedan surgir durante el servicio de comedor, incluyendo quejas de los estudiantes y dificultades operativas.</p>	

4.3. Coordinación con el personal: Métodos para coordinarse eficientemente con otros miembros del personal, como el personal de cocina y los encargados de la limpieza.

5. Prácticas y simulaciones (3 horas)

5.1. Ejercicios prácticos: Simulación de situaciones reales en el comedor escolar, como la organización del espacio y la supervisión de estudiantes.

5.2. Role-plays y escenarios: Ejercicios para practicar la resolución de conflictos y la comunicación en el entorno del comedor.

5.3. Evaluación y retroalimentación: Análisis de las prácticas realizadas y sugerencias para mejorar el desempeño en el servicio de comedor.