

Máster en Gestión de Campamentos de Verano y Empresas de Ocio + Titulación universitaria



ÍNDICE

1 | Somos Educa Business School

2 | Rankings

3 | Alianzas y acreditaciones

4 | By EDUCA EDTECH Group

5 | Metodología LXP

6 | Razones por las que elegir Educa Business School

7 | Programa Formativo

8 | Temario

9 | Contacto

SOMOS EDUCA BUSINESS SCHOOL

EDUCA Business School es una institución de formación online especializada en negocios. Como miembro de la Comisión Internacional de Educación a Distancia y con el prestigioso Certificado de Calidad AENOR (normativa ISO 9001) nuestra institución se distingue por su compromiso con la excelencia educativa.

Nuestra **oferta formativa**, además de **satisfacer las demandas del mercado laboral** actual, puede bonificarse como formación continua para el personal trabajador, así como ser homologados en Oposiciones dentro de la Administración Pública. Las titulaciones de EDUCA Business School se pueden certificar con la Apostilla de La Haya dotándolos de validez internacional en más de 160 países.

Más de

18

años de
experiencia

Más de

300k

estudiantes
formados

Hasta un

98%

tasa
empleabilidad

Hasta un

100%

de financiación

Hasta un

50%

de los estudiantes
repite

Hasta un

25%

de estudiantes
internacionales

RANKINGS DE EDUCA BUSINESS SCHOOL

Educa Business School se engloba en el conjunto de EDUCA EDTECH Group, que ha sido reconocido por su trabajo en el campo de la formación online.

Todas las entidades bajo el sello EDUCA EDTECH comparten la misión de democratizar el acceso a la educación y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación. Gracias a ello ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional.



ALIANZAS Y ACREDITACIONES



FONDO
SOCIAL
EUROPEO



BY EDUCA EDTECH

Educa Business School es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas instituciones educativas de formación online. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de democratizar el acceso a la educación y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación.



ONLINE EDUCATION



METODOLOGÍA LXP

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EDUCA BUSINESS SCHOOL

1. FORMACIÓN ONLINE ESPECIALIZADA

Nuestros alumnos acceden a un modelo pedagógico innovador **de más de 20 años de experiencia educativa con Calidad Europea.**



2. METODOLOGÍA DE EDUCACIÓN FLEXIBLE

Con nuestra metodología estudiarán **100% online** y nuestros alumnos/as tendrán acceso los 365 días del año a la plataforma educativa.



3. CAMPUS VIRTUAL DE ÚLTIMA TECNOLOGÍA



Contamos con una **plataforma avanzada** con material adaptado a la realidad empresarial, que fomenta la participación, interacción y comunicación con alumnos de distintos países.

4. DOCENTES DE PRIMER NIVEL

Nuestros docentes están acreditados y formados en **Universidades de alto prestigio en Europa**, todos en activo y con una amplia experiencia profesional.



5. TUTORÍA PERMANENTE



Contamos con un **Centro de Atención al Estudiante CAE**, que brinda atención personalizada y acompañamiento durante todo el proceso formativo.

6. DOBLE MATRICULACIÓN

Algunas de nuestras acciones formativas cuentan con la llamada **Doble matriculación**, que te permite obtener dos formaciones, ya sean de masters o curso, al precio de una.



Máster en Gestión de Campamentos de Verano y Empresas de Ocio + Titulación universitaria



DURACIÓN
1500 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO
PERSONALIZADO**



CREDITOS
23 ECTS

Titulación

Titulación Múltiple: - Titulación de Máster en Gestión de Campamentos de Verano y Empresas de Ocio con 1500 horas expedida por EDUCA BUSINESS SCHOOL como Escuela de Negocios Acreditada para la Impartición de Formación Superior de Postgrado, con Validez Profesional a Nivel Internacional - Titulación Universitaria de Monitor de Ocio y Tiempo Libre con 5 Créditos Universitarios ECTS - Titulación Universitaria de Coordinador de Monitores de Ocio y Tiempo Libre con 5 Créditos Universitarios ECTS - Titulación Universitaria en Monitor de Comedores Escolares con 5 Créditos Universitarios ECTS - Titulación de Curso de Seguridad Alimentaria y Nutricional con 200 horas y 8 ECTS expedida por UTAMED - Universidad Tecnológica Atlántico Mediterráneo.



EDUCA BUSINESS SCHOOL

como centro acreditado para la impartición de acciones formativas
expide el presente título propio

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con número de documento XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre del curso

con una duración de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de Educa Business School.

Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXX/XXXX/XXXX/XXXX.

Con una calificación XXXXXXXXXXXXXXX.

Y para que conste expido la presente titulación en Granada, a (día) de (mes) del (año).

Firma del Alumno/a
NOMBRE ALUMNO/A

La Dirección Académica
NOMBRE DE AREA MANAGER



Con el aval de la Comisión, Categoría Especial del Consejo Económico y Social de la URBEDU (Plan Propio de Grado)

Descripción

El Máster en Gestión de Campamentos de Verano y Empresas de Ocio se presenta como una oportunidad única en un sector en constante expansión y con alta demanda laboral. Este programa está diseñado para proporcionarte las habilidades necesarias para liderar y coordinar actividades de tiempo libre educativo infantil y juvenil, adaptándose a la diversidad y fomentando la creatividad y la animación. Aprenderás a gestionar proyectos educativos, aplicando estrategias innovadoras y sostenibles, y asegurando la seguridad y bienestar en cada actividad. Además, el máster te capacita en la prevención de riesgos laborales, un aspecto crucial para garantizar un entorno seguro y saludable. La modalidad online te ofrece la flexibilidad de aprender desde cualquier lugar, permitiéndote compaginar tus estudios con otras responsabilidades. Conviértete en un profesional altamente cualificado para satisfacer las demandas de un mercado en crecimiento y marcar la diferencia en el ámbito del ocio educativo.

Objetivos

- Aplicar técnicas de intervención educativa adaptadas a la diversidad en el tiempo libre infantil y juvenil.
- Diseñar proyectos educativos de tiempo libre considerando el contexto social y normativas vigentes.
- Implementar técnicas de animación y expresión para fortalecer la creatividad en actividades de ocio.
- Coordinar y dinamizar equipos de monitores para optimizar la gestión de actividades de tiempo libre.
- Evaluar y prevenir riesgos en entornos medioambientales para garantizar seguridad en las actividades.

- Desarrollar habilidades para gestionar recursos eficientemente en proyectos de tiempo libre.
- Integrar estrategias de educación para la salud y nutrición en el ámbito de comedores escolares.

Para qué te prepara

El Máster en Gestión de Campamentos de Verano y Empresas de Ocio está diseñado para profesionales y titulados en el ámbito del tiempo libre y la educación, interesados en profundizar en la dirección y coordinación de actividades de tiempo libre infantil y juvenil. Ideal para quienes buscan especializarse en técnicas de animación, gestión de proyectos y seguridad alimentaria, mejorando su capacidad de liderazgo y dinamización de equipos.

A quién va dirigido

El Máster en Gestión de Campamentos de Verano y Empresas de Ocio te prepara para liderar equipos de monitores, diseñar y coordinar actividades de tiempo libre infantil y juvenil, y aplicar técnicas de animación adaptadas a diferentes grupos. Aprenderás a gestionar proyectos educativos, garantizando la seguridad y el bienestar de los participantes mediante la evaluación y prevención de riesgos. Además, desarrollarás habilidades en educación ambiental y nutricional, asegurando una experiencia enriquecedora y segura para todos.

Salidas laborales

- Director de campamentos de verano - Coordinador de actividades de ocio juvenil - Especialista en seguridad y prevención en entornos recreativos - Monitor de tiempo libre y educación ambiental - Gestor de proyectos educativos - Responsable de comedores escolares - Consultor en seguridad alimentaria - Dinamizador sociocultural en organizaciones educativas

TEMARIO

PARTE 1. DIRECCIÓN Y COORDINACIÓN DE ACTIVIDADES DE TIEMPO LIBRE EDUCATIVO INFANTIL Y JUVENIL

MÓDULO 1. PROCESOS GRUPALES Y EDUCATIVOS EN EL TIEMPO LIBRE INFANTIL Y JUVENIL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. APLICACIÓN DEL DESARROLLO PSICOSOCIAL INFANTIL Y JUVENIL EN LAS PROPUESTAS DE ACTIVIDADES DE TIEMPO LIBRE

1. Valoración de las fases de desarrollo personal: etapas en el desarrollo infantil y juvenil, desarrollo integral en infancia, adolescencia y juventud.
2. Identificación de las distintas áreas en el desarrollo infantil, adolescente y juvenil:
3. Técnicas de valoración de las implicaciones educativas según los niveles de desarrollo y maduración.
4. Procedimientos de valoración e intervención educativa ante diferencias entre los estadios madurativos y la realidad de los participantes en las actividades.
5. Sistemática para el análisis y gestión de fuentes de información sobre desarrollo psico-social y sociología juvenil. Análisis de las manifestaciones culturales infantiles y juveniles.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS DE INTERVENCIÓN EDUCATIVA EN FUNCIÓN DE LA DIVERSIDAD INDIVIDUAL Y GRUPAL.

1. Estrategias para la integración social en las actividades de tiempo libre infantil y juvenil. Análisis de causas que dificultan la integración social.
2. Técnicas y recursos básicos de prevención y detección de conductas asociales, racistas y/o xenófobas. Técnicas de observación e intervención.
3. Técnicas de trabajo con personas con discapacidad: tipos de discapacidad, características y orientaciones.
4. Estrategias y técnicas de intervención para la educación intercultural
5. Metodología de coeducación: construcción social de los roles, diversidad, intimidad, etc.
6. Procedimientos de valoración y actuación ante variaciones individuales y grupales: discapacidades y disfunciones, diversidad cultural, dificultades sociales, género, etc.
7. Identificación de los servicios especializados básicos que trabajan las distintas problemáticas individuales y sociales: las redes básicas de servicios sociales.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS GRUPALES EN EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE TIEMPO LIBRE INFANTIL Y JUVENIL.

1. Metodología para la valoración y gestión de grupos: tipología, elementos y roles; fases en el desarrollo y evolución de los grupos; dinámicas grupales.
2. Valoración de rasgos característicos y diferenciales en los grupos de tiempo libre.
3. Análisis y aplicación de técnicas grupales (de presentación y comunicación, de conocimiento y confianza; de afirmación, cohesión, integración y clima grupal; de comunicación y cooperación; de análisis y evaluación grupal; de gestión de conflictos; de toma de decisiones, etc.).
4. Valoración de las funciones del/a monitor/a en el grupo: dinamización, integración, fomento de la participación y comunicación en el grupo, intervención en situaciones problemáticas o de crisis

grupal.

MÓDULO 2. TÉCNICAS Y RECURSOS DE ANIMACIÓN EN ACTIVIDADES DE TIEMPO LIBRE

UNIDAD DIDÁCTICA 1. VALORACIÓN DE LOS CENTROS DE INTERÉS O EJES DE ANIMACIÓN EN LA APLICACIÓN DE LAS TÉCNICAS Y RECURSOS DE ANIMACIÓN

1. Selección de técnicas de expresión y animación través de centros de interés o ejes de animación.
2. Psicopedagogía de la expresión: teoría y características.
3. Actividades globalizadas: conceptos, características y fundamento.
4. Metodología para la elaboración del fichero de recursos de actividades: ficha de registro de actividades.
5. Análisis y gestión de las fuentes de información sobre actividades globalizadas y creatividad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS DE ANIMACIÓN, EXPRESIÓN Y CREATIVIDAD

1. Valoración de técnicas y recursos expresivos: expresión oral, plástica, corporal, teatral, expresión y animación musical, talleres de creación
2. Análisis de los recursos de expresión audiovisual y recursos informáticos: sentido educativo, tipos y recursos.
3. Tipología y aplicación distintas técnicas de animación:
4. Métodos para ambientar y dinamizar técnicas de animación: la motivación, ritmos, etc.
5. Análisis y gestión de las fuentes de información sobre técnicas y recursos para la animación, expresión, actividades lúdicas y tradiciones populares.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS PEDAGÓGICAS DEL JUEGO

1. Pedagogía del juego y su valor educativo.
2. Análisis y aplicación de los distintos juegos y recursos lúdicos
3. Metodología de participación del monitor en el juego: funciones y dinamización
4. Análisis de la interrelación entre juegos y juguetes.
5. Valoración de los centros de recursos lúdicos: definición y características.
6. Métodos de adaptación, transformación y creación de juegos.
7. Análisis y gestión de las fuentes de información sobre juegos y juguetes.
8. Análisis de los juegos físico-deportivo: deportes tradicionales, tipos, características y funciones. Organización según el contexto sociocultural.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TÉCNICAS DE EDUCACIÓN AMBIENTAL.

1. Aplicación de los fundamentos de la educación ambiental y en actividades de tiempo libre. Valores de la educación ambiental.
2. Tipos de actividades en el medio natural: descripción, características, ventajas y limitaciones
3. Rutas y campamentos: diseño, organización, recursos y materiales y medidas de seguridad.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. EVALUACIÓN Y PREVENCIÓN DE RIESGOS EN ACTIVIDADES MEDIOAMBIENTALES: SEGURIDAD Y SALUBRIDAD.

1. Sistemática para la detección de potenciales causas y situaciones de riesgo y accidentes en las actividades de tiempo libre.
2. Análisis y aplicación de la normativa de seguridad e higiene aplicable según los diferentes

contextos: prevenir, evaluar y catalogar riesgos.

3. Aplicación de las medidas de prevención, seguridad y control según los diversos contextos, circunstancias, momentos, actividades y participantes
4. Valoración de los elementos de la red de intervención sanitaria próxima y remota y del sistema de protección civil: identificación, localización, ámbitos de intervención, etc.
5. Protocolos de intervención, medidas sanitarias básicas, técnicas de primeros auxilios y traslado de accidentados en diferentes supuestos de accidentes y delimitar ámbitos de intervención.
6. Utilización y composición de un botiquín de urgencias.
7. Responsabilidad civil y penal: conceptos y alcance.
8. Gestión de seguros para actividades de tiempo libre infantil y juvenil.
9. Análisis y gestión de las fuentes de información sobre actividades de educación ambiental, campismo y excursionismo.

MÓDULO 3. COORDINACIÓN Y DINAMIZACIÓN DEL EQUIPO DE MONITORES DE TIEMPO LIBRE

UNIDAD DIDÁCTICA 1. APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE DINAMIZACIÓN AL EQUIPO DE MONITORES

1. Caracterización del equipo de monitores de tiempo libre como grupo.
2. Análisis de las características de un equipo monitores atendiendo al marco teórico de la dinámica de grupos y su nivel de desarrollo.
3. Análisis de aptitudes, capacidades, destrezas y actitudes de los integrantes de un equipo de monitores.
4. Dinámicas de cohesión grupal entre las personas de un equipo de monitores, adecuadas a la realidad y al nivel de evolución del grupo.
5. Aplicación de la mejora continua en la gestión y organización de equipos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DESARROLLO DE TÉCNICAS PARA GESTIONAR LA INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN EN EL EQUIPO DE MONITORES Y AGENTES INVOLUCRADO

1. Técnicas de comunicación:

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE COORDINACIÓN AL EQUIPO DE MONITORES

1. Proceso de desarrollo del equipo de trabajo:
2. Organización del trabajo en el equipo de monitores:

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DESARROLLO DE HABILIDADES TÉCNICAS:

1. Aplicación de técnicas de dirección de equipos humanos en el desarrollo de proyectos de tiempo libre educativo infantil y juvenil.
2. Aplicación de técnicas de motivación y apoyo en el desarrollo de las funciones del equipo de responsables.
3. Aplicación de técnicas de acompañamiento y asesoramiento.
4. Habilidades sociales y personales.

MÓDULO 4. PLANIFICACIÓN, ORGANIZACIÓN, GESTIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS EDUCATIVOS DE TIEMPO LIBRE INFANTIL Y JUVENIL

UNIDAD FORMATIVA 1. CONTEXTUALIZACIÓN DEL TIEMPO LIBRE INFANTIL Y JUVENIL EN EL ENTORNO SOCIAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. APLICACIÓN DEL CONCEPTO DE TIEMPO LIBRE EN DISTINTOS ENTORNOS INFANTILES Y JUVENILES

1. Evolución de las políticas de juventud y su relación con el tiempo libre en los ámbitos europeo, nacional y autonómico. Etapas y características de la evolución histórica del tiempo libre.
2. Aplicación de los conceptos básicos de referencia:
3. Proceso de análisis del marco psicosociológico del tiempo libre:
4. Proceso de caracterización de los agentes intervinientes en el tiempo libre infantil y juvenil

UNIDAD DIDÁCTICA 2. APLICACIÓN DE ESTRATEGIAS EDUCATIVAS EN EL TIEMPO LIBRE

1. Proceso de definición de estrategias educativas en el tiempo libre
2. Aplicación de la educación en valores en el proyecto de tiempo libre:
3. Procesos de intervención grupal

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DISEÑO DE PROYECTOS DE TIEMPO LIBRE EDUCATIVO INFANTIL Y JUVENIL

1. Sistematización de la estructura básica de un proyecto educativo y su aplicación en las actividades diarias de un grupo.
2. Aplicación de las características y elementos de un ideario educativo de una institución en una intervención en el tiempo libre.
3. Desarrollo del marco de referencia del proyecto.
4. Identificación de las funciones básicas del personal monitor y del responsable de la actividad.

UNIDAD FORMATIVA 2. PROGRAMACIÓN, EJECUCIÓN Y DIFUSIÓN DE PROYECTOS EDUCATIVOS EN EL TIEMPO LIBRE

UNIDAD DIDÁCTICA 1. DISEÑO DE PLANES Y PROGRAMAS EN LAS INTERVENCIONES EN EL TIEMPO LIBRE

1. Fase de preparación
2. Fase de ejecución
3. Fase de evaluación

UNIDAD DIDÁCTICA 2. APLICACIÓN DE LA NORMATIVA APLICABLE A PROYECTOS DE TIEMPO LIBRE

1. Identificación de los aspectos a considerar en la preparación y desarrollo de una actividad en relación con las normativas aplicables.
2. Aplicación del marco normativo autonómico aplicable a las actividades de tiempo libre en el ámbito de la infancia y la juventud así como de otros marcos normativos que inciden en las actividades de tiempo libre.
3. Análisis del impacto ambiental producido por las actividades de tiempo libre.
4. Aplicación de la normativa sanitaria en las actividades de tiempo libre.
5. Adecuación de las actividades de tiempo libre a la seguridad y a la prevención de accidentes.
6. Proceso de gestión y tramitación de las autorizaciones o comunicaciones administrativas.
7. Protocolos de relación con la Administración antes, durante y después de la realización del proyecto de tiempo libre.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. GESTIÓN DE RECURSOS EN PROYECTOS DE TIEMPO LIBRE

1. Gestión de recursos humanos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. COORDINACIÓN CON OTROS AGENTES

1. Análisis de aspectos sujetos a coordinación con otros agentes.
2. Estructuración de las funciones de representación a desarrollar por parte de la persona responsable de un proyecto de educación en el tiempo libre infantil y juvenil.
3. Relación con los padres o tutores de los menores que participan en las actividades de tiempo libre.
4. Identificación de aspectos que precisen el trabajo en red de los agentes educativos que inciden en un entorno concreto.
5. Relación con otros educadores vinculados a los menores con necesidades educativas especiales.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. APLICACIÓN DE ACCIONES DE DIFUSIÓN DEL PROYECTO DE TIEMPO LIBRE

1. Identificación de aspectos a considerar del grupo destinatario y del entorno, que permitan desarrollar una comunicación de la acción comprensible y motivadora.
2. Protocolos, procedimientos y medios de comunicación que se utilizan para la proyección social del proyecto, considerando medios, personas destinatarias y lenguajes para asegurar una correcta difusión del proyecto.
3. Técnicas de comunicación aplicadas a la difusión de proyectos de tiempo libre.

PARTE 2. TÉCNICO EN PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN EDUCACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORIGEN E IMPLICACIONES DE LA LEY DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

1. Introducción
2. El trabajo y la salud. Riesgos profesionales. Factores de riesgo
3. Los accidentes de trabajo y las enfermedades profesionales

UNIDAD DIDÁCTICA 2. NORMATIVA BÁSICA EN PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

1. Normas de carácter internacional
2. Normas de carácter europeo
3. Normas de carácter estatal
4. Normativa específica

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LEY 31/1995 DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y MODIFICACIONES POSTERIORES

1. Índice
2. Exposición de motivos
3. Capítulo I. Objeto, ámbito de aplicación y definiciones
4. Capítulo II. Política en materia de prevención de riesgos para proteger la seguridad y la salud en el trabajo
5. Capítulo III. Derechos y obligaciones
6. Capítulo IV. Servicios de prevención
7. Capítulo V. Consulta y participación de los trabajadores
8. Capítulo VI. Obligaciones de los fabricantes, importadores y suministradores

9. Capítulo VII. Responsabilidades y sanciones
10. Disposiciones

UNIDAD DIDÁCTICA 4. REGLAMENTO DE LOS SERVICIOS DE PREVENCIÓN. REAL DECRETO 39/97 Y MODIFICACIONES POSTERIORES

1. Índice
2. Exposición de motivos
3. Capítulo I. Disposiciones generales
4. Capítulo II. Evaluación de los riesgos y planificación de la actividad preventiva
5. Capítulo III. Organización de recursos para las actividades preventivas
6. Capítulo IV. Acreditación de entidades especializadas como servicios de prevención ajenos a las empresas
7. Capítulo V. Auditorías
8. Capítulo VI. Funciones y niveles de cualificación
9. Capítulo VII. Colaboración de los servicios de prevención con el sistema nacional de salud
10. Disposiciones
11. Anexos

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SISTEMAS DE CONTROL DE RIESGOS

1. Introducción
2. Tipos de medidas de carácter técnico que se pueden adoptar con objeto de reducir los riesgos profesionales
3. Medidas de carácter administrativo y de gestión que se pueden aplicar para minimizar riesgos profesionales
4. Sistemas de protección colectiva
5. Sistemas de protección individual

UNIDAD DIDÁCTICA 6. EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES

1. Introducción
2. Contenidos
3. Tipos de evaluaciones
4. Evaluación específica de riesgos impuesta por legislación específica
5. Evaluación de riesgos impuesta por legislación específica
6. Evaluación de riesgos para las que no existe legislación específica
7. Evaluación de riesgos que precisa métodos específicos de análisis
8. Evaluación general de riesgos
9. Anexos

UNIDAD DIDÁCTICA 7. CARGA DE TRABAJO E INSATISFACCIÓN LABORAL

1. Carga de trabajo
2. Insatisfacción laboral

UNIDAD DIDÁCTICA 8. TRASTORNOS MÚSCULO-ESQUELÉTICOS Y MANEJO DE CARGAS

1. Introducción
2. Los trastornos músculo-esqueléticos: una afección dolorosa

3. Trabajadores
4. Los trabajadores más vulnerables
5. Cómo mantener la seguridad personal
6. Manejo de cargas

UNIDAD DIDÁCTICA 9. RIESGOS ELÉCTRICOS Y RIESGOS EN LA COCINA

1. Riesgos eléctricos
2. Medidas preventivas en los contactos eléctricos
3. Riesgos en la cocina y consignas preventivas

UNIDAD DIDÁCTICA 10. ACOSO MORAL EN EL TRABAJO: MOBBING

1. Aspectos médicos del Mobbing
2. Delimitaciones del fenómeno Mobbing
3. La evolución del proceso
4. El Mobbing como riesgo psicosocial
5. El tratamiento tradicional del problema
6. El acoso moral en la administración pública
7. Formas de intervención ante el Mobbing

UNIDAD DIDÁCTICA 11. RIESGOS GENERALES EN EL AULA Y CONSIGNAS PREVENTIVAS

1. Introducción. Objeto
2. Metodología de análisis. Norma UNE 81.905
3. Criterios de valoración
4. Estimación del riesgo
5. Listado de riesgo
6. Riesgos que podemos encontrar en un aula
7. Consignas preventivas para el puesto de profesor

UNIDAD DIDÁCTICA 12. PLAN DE AUTOPROTECCIÓN

1. Introducción
2. Preceptos legales
3. Objetivos
4. Metodología
5. Contenidos del plan
6. Recomendaciones
7. Medidas de emergencias

UNIDAD DIDÁCTICA 13. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

1. Emergencias y evaluación
2. Gestión de la prevención
3. Organismos públicos relacionados con la seguridad y salud en el trabajo
4. Responsabilidades de los empresarios y obligaciones de los trabajadores
5. El control de la salud de los trabajadores

PARTE 3. MONITOR DE OCIO Y TIEMPO LIBRE

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ÁREA SOCIOCULTURAL

1. Hombre, sociedad y cultura
2. Ocio y tiempo libre

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ÁREA EDUCATIVA Y/O PSICOPEDAGÓGICA

1. Educación en el tiempo libre
2. Funciones, características y perfil del monitor de ocio y tiempo libre
3. Psicología evolutiva
4. Dinámica de grupos
5. Condiciones básicas para la acción del grupo
6. Sociogramas
7. El animador sociocultural
8. Pedagogía del ocio

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ÁREA DE TÉCNICAS Y RECURSOS

1. Dinamizador de grupos deportivos
2. Veladas y animación de ambientes
3. Grandes juegos para divertir y educar
4. Educación ambiental
5. Educación para la salud

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ÁREA DE ORGANIZACIÓN

1. Planificación y proyección de actividades de tiempo libre

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PRIMEROS AUXILIOS APLICADOS A LA RECREACIÓN

1. ¿Qué son los primeros auxilios?
2. Principios generales para prestar primeros auxilios
3. Procedimientos para prestar primeros auxilios
4. Precauciones generales para prestar primeros auxilios

PARTE 4. COORDINADOR DE MONITORES DE OCIO Y TIEMPO LIBRE

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ANIMADOR/DINAMIZADOR EN EL GRUPO

1. Características del animador/a.
2. Tres tipos de animador/a.
3. Papel de/la animador/a.
4. Funciones del animador/a.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MONITOR DE TIEMPO LIBRE

1. Pedagogía y técnica del monitor de tiempo libre.
2. Capacidades del monitor de tiempo libre.
3. Formación continuada.
4. Ámbitos, aspectos y funciones.

5. Programación y técnicas.
6. Características del monitor de tiempo libre.
7. Para ser un buen monitor de tiempo libre.
8. Funciones del monitor de tiempo libre.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ACTIVIDAD FÍSICA EN EL MEDIO NATURAL

1. Conceptualización de la actividad física en el medio natural.
2. Información complementaria.
3. Aspectos técnicos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ACAMPADAS

1. Conceptualización
2. Características generales de los campamentos deportivos en el medio natural
3. Características generales de la acampada
4. Lugares donde acampar
5. Equipo
6. Factores de degradación del entorno

UNIDAD DIDÁCTICA 5. DINÁMICAS DE GRUPOS

1. Definición.
2. Aplicaciones a los distintos campos de la vida social.
3. Técnicas de dinámica de grupo.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. EDUCACIÓN AMBIENTAL

1. Introducción a la educación ambiental
2. La crisis ambiental
3. Funciones de la educación ambiental
4. Objetivos de la educación ambiental
5. Educación y gestión ambiental

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PLANIFICACIÓN

1. Planificación de un proyecto.
2. Planificación del proceso para una organización
3. Visión de futuro
4. Análisis de los interesados

UNIDAD DIDÁCTICA 8. EDUCACIÓN PARA LA SALUD

1. Breve introducción sobre educación para la salud
2. Consideraciones metodológicas
3. Sexualidad en la etapa infantil
4. Alimentación infantil y adolescente

UNIDAD DIDÁCTICA 9. PRIMEROS AUXILIOS

1. Normas generales para prestar Primeros Auxilios.
2. Procedimientos para prestar Primeros Auxilios.
3. Precauciones generales para prestar Primeros Auxilios.
4. Heridas graves o complicadas.

UNIDAD DIDÁCTICA 10. ÁREA SOCIOCULTURAL

1. Análisis de la realidad
2. Programación de un proyecto aplicado al coordinador de ocio y tiempo libre
3. Técnicas de investigación
4. Pautas para el coordinador de ocio y tiempo libre para la organización de las asociaciones
5. Concepciones de ocio
6. Educación en el tiempo libre

UNIDAD DIDÁCTICA 11. ÁREA EDUCATIVA

1. Pedagogía del ocio
2. Tipos de educación
3. Educación en valores
4. Televisión, violencia e infancia
5. Trabajo en equipo

UNIDAD DIDÁCTICA 12. EDUCACIÓN PARA LA CONVIVENCIA

1. Educación para la Paz
2. Educación intercultural
3. Sociedad multicultural

PARTE 5. MONITOR DE COMEDORES ESCOLARES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL COMEDOR ESCOLAR COMO ÁMBITO EDUCATIVO

1. Introducción al comedor escolar
2. Importancia del comedor escolar en la comunidad educativa
3. El comedor escolar en el Proyecto Educativo de Centro
4. Propuestas de mejora

UNIDAD DIDÁCTICA 2. FUNCIONAMIENTO DE LOS COMEDORES ESCOLARES

1. Objetivos
2. Funcionamiento del comedor escolar
3. Usuarios del comedor escolar
4. Cláusulas administrativas
5. Atribuciones del Consejo Escolar, del Equipo Directivo y del personal colaborador en relación con el comedor escolar
6. Atención al alumnado usuario del servicio de comedor escolar
7. Ubicación del servicio de comedor escolar

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PERFIL PROFESIONAL DEL MONITOR DE COMEDORES ESCOLARES

1. La animación sociocultural en el ámbito educativo: horizonte de la actividad profesional del monitor de comedores escolares
2. Funciones del monitor de comedores escolares
3. Estilos educativos
4. Exigencias formativas
5. Competencias profesionales del monitor de comedores escolares

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EDUCACIÓN PARA LA SALUD Y EDUCACIÓN NUTRICIONAL

1. Educación para la salud
2. La escuela promotora de salud
3. La educación para la salud desde el comedor escolar

UNIDAD DIDÁCTICA 5. NECESIDADES NUTRICIONALES EN LA ETAPA ESCOLAR

1. Conceptos generales de nutrición
2. Requerimientos nutricionales
3. Dieta saludable
4. La nutrición del niño de 2-6 años
5. Alimentación del niño escolar
6. Nutrición en la adolescencia

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LA DIETA EQUILIBRADA

1. Introducción
2. ¿Qué es una dieta equilibrada?
3. El consumo de alimentos en las distintas horas del día
4. Los aditivos en los alimentos
5. La preparación de los alimentos
6. Los menús escolares

UNIDAD DIDÁCTICA 7. LA HIGIENE BUCAL

1. El cuidado de los dientes
2. Cómo lavarse los dientes
3. Enfermedades bucodentales

UNIDAD DIDÁCTICA 8. INTOLERANCIA Y ALERGIAS A LOS ALIMENTOS

1. Conceptualización
2. Intolerancia a los alimentos
3. Alergias alimentarias

PARTE 6. SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FUNDAMENTOS DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. ¿Qué se entiende por seguridad alimentaria?
2. La cadena alimentaria: "del Campo a la Mesa"
3. ¿Qué se entiende por trazabilidad?

1. - Responsabilidades en la seguridad alimentaria
2. - Ventajas del sistema de trazabilidad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LEGISLACIÓN Y NORMATIVA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Introducción a la normativa sobre seguridad alimentaria
2. Leyes de carácter horizontal referentes a la seguridad alimentaria
3. Leyes de carácter vertical referentes a la seguridad alimentaria
 1. - Sobre productos de carne de vacuno
 2. - Referente a productos lácteos y a la leche
 3. - Referente a la pesca y a sus productos derivados
 4. - Referente a los huevos
 5. - Sobre productos transgénicos
4. Productos con denominación de calidad
 1. - Disposiciones comunitarias sobre seguridad alimentaria
 2. - Disposiciones Nacionales y Autonómicas sobre seguridad alimentaria
5. Productos ecológicos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGRO Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS

1. Introducción al APPCC
2. ¿Qué es el sistema APPCC?
3. Origen del sistema APPCC
4. Definiciones referentes al sistema APPCC
5. Principios del sistema APPCC
6. Razones para implantar un sistema APPCC
7. La aplicación del sistema APPCC
 1. - Directrices para la aplicación del sistema de APPCC
 2. - Aplicación de los principios del sistema APPCC
8. Ventajas e inconvenientes del sistema APPCC
 1. - Ventajas del sistema APPCC
 2. - Inconvenientes del sistema APPCC
9. Capacitación

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PUNTOS CRÍTICOS. IMPORTANCIA Y CONTROL EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Introducción
2. Los peligros y su importancia
3. Tipos de peligros en seguridad alimentaria
 1. - Peligros biológicos
 2. - Peligros químicos
 3. - Peligros físicos
4. Metodología de trabajo
5. Formación del equipo de trabajo
6. Puntos de control críticos y medidas de control en seguridad alimentaria
7. Elaboración de planos de instalaciones
8. Anexo

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ETAPAS DE UN SISTEMA DE APPCC

1. ¿Qué es el plan APPCC?
2. Selección de un equipo multidisciplinar
3. Definir los términos de referencia
4. Descripción del producto
5. Identificación del uso esperado del producto
6. Elaboración de un diagrama de flujo
7. Verificar “in situ” el diagrama de flujo
8. Identificar los peligros asociados a cada etapa y las medidas de control
9. Identificación de los puntos de control críticos
10. Establecimiento de límites críticos para cada punto de control crítico
11. Establecer un sistema de vigilancia de los PCCs
12. Establecer las acciones correctoras
13. Verificar el sistema
14. Revisión del sistema
15. Documentación y registro
16. Anexo. Caso práctico
 1. - Datos generales del plan APPCC.
 2. - Diagrama de flujo
 3. - Tabla de análisis de peligros
 4. - Determinación de puntos críticos de control
 5. - Tabla de control del APPCC

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PLANES GENERALES DE HIGIENE. PRERREQUISITOS DEL APPCC

1. Introducción a los Planes Generales de Higiene
2. Diseño de Planes Generales de Higiene
 1. - Plan de control de agua apta para el consumo humano
 2. - Plan de Limpieza y Desinfección
 3. - Plan de control de plagas: desinsectación y desratización
 4. - Plan de mantenimiento de instalaciones y equipos
 5. - Mantenimiento de la cadena del frío
 6. - Trazabilidad (rastreadabilidad) de los productos
 7. - Plan de formación de manipuladores.
 8. - Plan de eliminación de subproductos animales y otros residuos no destinados al consumo humano
 9. - Especificaciones sobre suministros y certificación a proveedores

UNIDAD DIDÁCTICA 7. IMPLANTACIÓN Y MANTENIMIENTO DE UN SISTEMA APPCC

1. Introducción a la implantación y mantenimiento de un sistema APPCC
2. Requisitos para la implantación
3. Equipo para la implantación
4. Sistemas de vigilancia
 1. - Registros de vigilancia
 2. - Desviaciones
 3. - Resultados
5. Registro de datos
6. Instalaciones y equipos
7. Mantenimiento de un sistema APPCC

UNIDAD DIDÁCTICA 8. IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE TRAZABILIDAD EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Sistema de Trazabilidad en Seguridad Alimentaria
2. Estudio de los sistemas de archivo propios
3. Consulta con proveedores y clientes
4. Definición del ámbito de aplicación
 1. - Trazabilidad hacia atrás
 2. - Trazabilidad de proceso (interna)
 3. - Trazabilidad hacia delante
5. Definición de criterios para la agrupación de productos en relación con la trazabilidad
6. Establecer registros y documentación necesaria
7. Establecer mecanismos de validación/verificación por parte de la empresa
8. Establecer mecanismos de comunicación entre empresas
9. Establecer procedimiento para localización y/o inmovilización y, en su caso, retirada de productos

UNIDAD DIDÁCTICA 9. ENVASADO, CONSERVACIÓN Y ETIQUETADO EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Sistemas de envasado
2. Los métodos de conservación de los alimentos
 1. - Métodos de conservación físicos
 2. - Métodos de conservación químicos
3. Etiquetado de los productos
 1. - Alimentos envasados
 2. - Alimentos envasados por los titulares de los establecimientos de venta al por menor
 3. - Alimentos sin envasar
 4. - Etiquetado de los huevos
 5. - Marcas de salubridad

UNIDAD DIDÁCTICA 10. REGISTRO DE LOS PRODUCTOS EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Introducción
2. Definición por lotes. Agrupación de productos
 1. - Definición por lotes
 2. - Agrupar los productos
 3. - Establecer registros y documentación necesaria
3. Automatización de la trazabilidad
4. Sistemas de identificación
 1. - Automatización de la trazabilidad alimentaria con códigos de barras
5. Trazabilidad

UNIDAD DIDÁCTICA 11. LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. Conceptos básicos sobre la Manipulación de Alimentos
 1. - Definiciones
2. El manipulador en la cadena alimentaria
 1. - La cadena alimentaria
 2. - Obligaciones de los operadores de la empresa alimentaria

3. - Obligaciones y prohibiciones del manipulador de alimentos
3. Concepto de alimento
 1. - Definición
 2. - Características de los alimentos de calidad
 3. - Tipos de alimentos
4. Nociones del valor nutricional
 1. - Concepto de nutriente
 2. - La composición de los alimentos
 3. - Proceso de nutrición
5. Recomendaciones alimentarias
 1. - Tipos de alimento y frecuencia de consumo
6. El nuevo enfoque del control basado en la prevención y los sistemas de autocontrol
7. Manipulador de alimentos de mayor riesgo
8. Aspectos técnico-sanitarios específicos de los alimentos de alto riesgo
 1. - Alimentos de alto riesgo
9. Requisitos de los manipuladores de alimentos
10. Cumplimentación e importancia de la documentación de los sistemas de autocontrol: trazabilidad

UNIDAD DIDÁCTICA 12. EL PROCESO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. Introducción a la manipulación de alimentos
2. Recepción de materias primas
 1. - Condiciones generales
 2. - Validación y control de proveedores
3. Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos
 1. - Requisitos en la elaboración y transformación
 2. - Descongelación
 3. - Recepción de materias primas
 4. - Transporte
 5. - Requisitos de almacenamiento de los alimentos
4. Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos
 1. - Instalaciones
 2. - Maquinaria
 3. - Materiales y utensilios
5. Distribución y venta

UNIDAD DIDÁCTICA 13. MEDIDAS HIGIÉNICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Buenas prácticas de manipulación
2. Higiene del manipulador
 1. - Las manos
 2. - La ropa
3. Hábitos del manipulador
4. Estado de salud del manipulador
5. Higiene en locales, útiles de trabajo y envases
6. Limpieza y desinfección

7. Control de plagas
 1. - Programa de vigilancia de plagas
 2. - Plan de tratamiento de plagas
8. Prácticas peligrosas en la manipulación de alimentos

UNIDAD DIDÁCTICA 14. ALTERACIÓN Y CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Concepto de contaminación y alteración de los alimentos
2. Causas de la alteración y contaminación de los alimentos
 1. - Alteración alimentaria
 2. - Contaminación alimentaria
3. Origen de la contaminación de los alimentos
4. Los microorganismos y su transmisión
 1. - Factores que contribuyen a la transmisión
 2. - Principales tipos de bacterias patógenas
5. Las enfermedades transmitidas por el consumo de los alimentos
 1. - Clasificación de las ETA
 2. - Prevención de las ETA

