

Formación Continuada

www.lamadrigaleña.com

Todo el personal de **LA MADRIGALEÑA S.A.**, recibe **FORMACIÓN CONTINUADA** a través de cursos diseñados por profesionales, dirigidos para cada una de las áreas de la empresa y son impartidos por consultoras externas de formación.

Curso	OBJETIVOS	Duración	Modalidad
Iniciación a la Cocina	Adquirir los conocimientos básicos, teóricos y prácticos para desempeñar con eficacia las funciones de producción de cocina.	30 horas	PRESENCIAL
Cocina avanzada	Adquirir los conocimientos teóricos y prácticos para desempeñar con eficacia las funciones de producción de cocina.	50 horas	PRESENCIAL
Técnicas de presentación y decoración de platos	Sensibilizar a los alumnos sobre la importancia del aspecto visual de cada plato y adquirir las técnicas necesarias para mejorar la presentación de platos.	16 horas	PRESENCIAL
Técnicas culinarias de Nivel Gastronómico e Internacional	Adquirir los conocimientos y técnicas de cocina de alto nivel gastronómico, principales cocinas del mundo, recetas internacionales.	20 horas	PRESENCIAL
Cocina Creativa	Proporcionar conocimientos y técnicas que permitan la creatividad de forma que se puedan innovar platos y especialidades culinarias.	20 horas	PRESENCIAL

Curso	OBJETIVOS	Duración	Modalidad
Monitores Escolares Básico	Adquirir los conocimientos, técnicas y habilidades que posibiliten a los monitores escolares desempeñar con eficacia las funciones de monitor de comedor.	36 horas	PRESENCIAL
Monitores Escolares Avanzado	Adquirir las habilidades sociales y de comunicación necesarias para sus funciones. Conocer etapas de desarrollo evolutivo: somático-motor, cognitivo, emocional y social.	56 horas	PRESENCIAL
Monitor de Tiempo Libre	Aumentar la conciencia sobre la tarea de educador y sobre las implicaciones de su actuación sobre los niños/as. Adquisición de recursos técnicos.	100 horas	PRESENCIAL
Coordinador de comedor escolar	Adquirir los conocimientos, técnicas y habilidades para desempeñar la función de coordinador de comedor.	16 horas	PRESENCIAL
Coordinador de actividades de tiempo libre	Capacitar a los alumnos con la formación suficiente para desarrollar actividades de Ocio y Tiempo libre: actividades socioculturales, deportivas y al aire libre.	100 horas	PRESENCIAL
Resolución de conflictos	Conocer los temas claves en la dinámica de un grupo de niños en el marco del comedor escolar. Reflexionar cual es el papel del educador en la construcción de la dinámica de grupo.	12 horas	PRESENCIAL
Talleres y juegos en el interior y exterior del patio	Adquirir conocimientos sobre desarrollo evolutivo para adaptar el juego a la edad. Entender cómo funciona el juego en el proceso de madurez infantil. Conocer recursos para trabajar con los niños el juego.	10 horas	PRESENCIAL

Curso	OBJETIVOS	Duración	Modalidad
Prevención de riesgos laborales en el puesto de trabajo	Conocer los riesgos relativos a la seguridad para evitar accidentes de trabajo en los diferentes puestos. Atender los requisitos legales que se exigen a la empresa establecidos en la Ley de prevención de riesgos laborales.	10 horas	A DISTANCIA
Primeros Auxilios	Conocer las normas existentes referentes a los primeros auxilios aplicables en casos de accidentes o de demandas de auxilio.	6 horas	PRESENCIAL
Prácticas correctas de higiene para manipuladores de alimentos y gestión del sistema appcc	Reforzar el conocimiento de las instrucciones de trabajo para el desarrollo de la actividad de restauración colectiva, enfatizando las practicas correctas de higiene.	10 horas	PRESENCIAL
Jornadas de Asoc. Celiaco	Información sobre la enfermedad celiaca y tratamiento de la enfermedad, productos sin gluten, conocer los requisitos para la elaboración de menús sin gluten.	1,5 horas	PRESENCIAL
Curso básico de alergias e intolerancias alimentarias	Conocer las sustancias alergénicas presentes en los alimentos, en que alimentos pueden existir, identificar sustancias alergénicas en el etiquetado, precauciones en la elaboración de menús para comensales alérgicos e intolerantes, conocer el modo de actuar en caso de ingestión accidental de sustancias alergénicas.	10 horas	PRESENCIAL