

Tabla 4. Temas del Curso dirigido a Staff de comedores escolares

Tema	Recursos didácticos y de evaluación
1. Crecimiento, desarrollo y nutrición del escolar.	Cuestionario de evaluación basal y final de conocimientos.
2. Evaluación basal de conocimientos	Presentaciones de Power point de los temas 1 a 10. Video y práctica tema 1.
3. Alimentación saludable para niños y niñas de primaria	Práctica tema 2. Video y práctica tema 3.
4. Importancia del consumo de frutas y verduras	Guía de alimentos equivalentes para una alimentación saludable.
5. Porciones de alimentos para preescolares, escolares y adolescentes	Video y práctica temas 4 y 5. Video tema 6 (OMS).
6. Cocina y menús saludables para niños y niñas	Criterios nutrimentales para la oferta y distribución de comida es escuelas primarias de tiempo completo.
7. Manejo higiénico de los alimentos en el comedor escolar	Práctica de campo tema 7 (cultivo de hortalizas en semilleros, instalación de huerto escolar, elaboración de filtro de agua para riego, elaboración de composta con residuos orgánicos del comedor escolar.
8. Huertos escolares: Generalidades y descripción de programa de huertos escolares del DIF Morelos	Prácticas tema 8.
9. Elaboración de material didáctico	Presentación en evento de clausura de material didáctico elaborado por los participantes.
10. Aprendiendo a jugar en equipo	
11. Repaso de conceptos	
12. Evaluación final de conocimientos y clausura	