



JUNTOS



¿Qué has hecho hoy en el cole? ¿Qué has comido?  
¿Te lo has comido todo? ¿Cómo te lo has pasado?...

Son muchas las preguntas que las familias os hacéis al recibir a los niños y niñas en los centros escolares, y nosotros queremos ser parte de esa respuesta, la respuesta del compromiso con la educación y el desarrollo de los más pequeños.

Históricamente, el servicio de comer escolar ha sido un espacio de expansión en el tiempo libre que generaba la inquietud de profesionales y familias en el desarrollo del día a día en el centro. Nosotros, como parte activa en la vida escolar, queremos dotar de soluciones el tiempo de comedor escolar, convirtiéndolo en un **espacio EDUCATIVO** que acompañe los **VALORES** con una fuerte **RESPONSABILIDAD CON LA TAREA EDUCATIVA**.

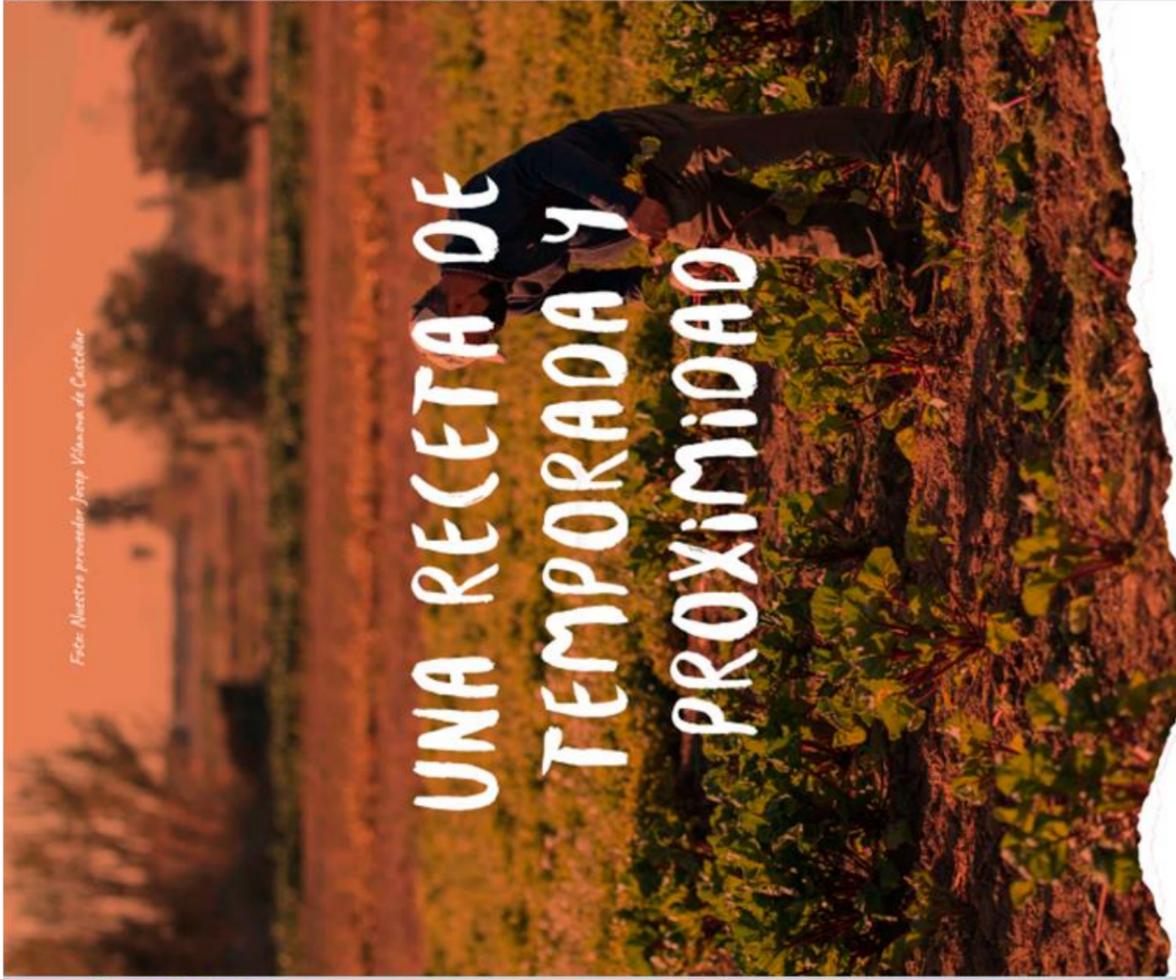
Desde SERUNION tenemos el reto de profesionalizar la atención en el comedor escolar, **con personal formado**, que fortalezca su desarrollo personal con la satisfacción de un trabajo bien hecho. A través de nuestro amplio equipo pedagógico hemos desarrollado un plan de acción para acompañar a nuestros equipos en el día a día, facilitarles el trabajo y acompañarles en su tarea que tiene un único objetivo: **El bienestar de nuestros pequeños comensales**.

**LAS BUENAS  
IDEAS HAY QUE  
CULTIVARLAS**



SOMOS  
SOSTENIBLES

Educamos para la sostenibilidad enseñando a los niños y niñas la importancia de cuidar del medio ambiente a través del reciclaje, el reaprovechamiento de materiales y acciones cotidianas respetuosas con nuestro entorno.



UNA RECETA DE  
TEMPORADA Y  
PROXIMIDAD

Educamos para la salud a través de la promoción de una alimentación variada y equilibrada, hábitos de higiene y la práctica de actividad física.

¡APOSTAMOS POR LA PEDAGOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN!



EDUCAMOS EN  
POSITIVO

Educamos para la convivencia mediante actividades que fomentan la igualdad, el respeto y el diálogo, promoviendo de esta manera la cooperación e integración de los niños y niñas.

# Un proyecto para cada centro

**PROGRAMACIÓN ANUAL 2022-2023**

SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO
6 7 8 9 12 13 14 15 16 19 20 21 22 23 26 27 28 29 30	3 4 5 6 7 10 11 12 13 14 17 18 19 20 21 24 25 26 27 28 31	1 2 3 4 7 8 9 10 11 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 28 29 30	1 2 3 6 7 8 9 10 13 14 15 16 17 20 21 22 23 24 27 28 29 30 31	3 4 5 6 7 10 11 12 13 14 17 18 19 20 21 24 25 26 27 28 31	1 2 3 6 7 8 9 10 13 14 15 16 17 20 21 22 23 24 27 28	1 2 3 6 7 8 9 10 13 14 15 16 17 20 21 22 23 24 27 28 29 30 31	3 4 5 6 7 10 11 12 13 14 17 18 19 20 21 24 25 26 27 28	1 2 3 4 5 8 9 10 11 12 15 16 17 18 19 22 23 24 25 26 29 30 31	3 4 5 6 7 10 11 12 13 14 17 18 19 20 21

**PROYECTOS**

- 18 DE SEPTIEMBRE: LA LUISA NOTORABLE (SERVI)
- 19 DE SEPTIEMBRE: EL CORDÓN DE FIBRA
- 20 DE SEPTIEMBRE: EL CORDÓN DE FIBRA
- 21 DE SEPTIEMBRE: EL CORDÓN DE FIBRA
- 22 DE SEPTIEMBRE: EL CORDÓN DE FIBRA
- 23 DE SEPTIEMBRE: EL CORDÓN DE FIBRA
- 24 DE SEPTIEMBRE: EL CORDÓN DE FIBRA
- 25 DE SEPTIEMBRE: EL CORDÓN DE FIBRA
- 26 DE SEPTIEMBRE: EL CORDÓN DE FIBRA
- 27 DE SEPTIEMBRE: EL CORDÓN DE FIBRA
- 28 DE SEPTIEMBRE: EL CORDÓN DE FIBRA
- 29 DE SEPTIEMBRE: EL CORDÓN DE FIBRA
- 30 DE SEPTIEMBRE: EL CORDÓN DE FIBRA

**ACTIVIDADES ESPECIALES**

- 1 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 2 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 3 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 4 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 5 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 6 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 7 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 8 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 9 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 10 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 11 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 12 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 13 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 14 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 15 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 16 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 17 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 18 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 19 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 20 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 21 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 22 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 23 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 24 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 25 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 26 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 27 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 28 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 29 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 30 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 31 DE OCTUBRE: MILENARIUM

**FECHAS ESPECIALES**

- 1 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 2 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 3 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 4 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 5 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 6 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 7 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 8 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 9 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 10 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 11 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 12 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 13 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 14 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 15 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 16 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 17 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 18 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 19 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 20 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 21 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 22 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 23 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 24 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 25 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 26 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 27 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 28 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 29 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 30 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 31 DE OCTUBRE: MILENARIUM

**ACTIVIDADES FESTIVAS**

- 1 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 2 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 3 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 4 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 5 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 6 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 7 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 8 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 9 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 10 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 11 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 12 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 13 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 14 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 15 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 16 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 17 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 18 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 19 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 20 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 21 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 22 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 23 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 24 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 25 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 26 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 27 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 28 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 29 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 30 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 31 DE OCTUBRE: MILENARIUM

**¡CELEBRAMOS!**

- 1 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 2 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 3 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 4 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 5 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 6 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 7 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 8 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 9 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 10 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 11 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 12 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 13 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 14 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 15 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 16 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 17 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 18 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 19 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 20 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 21 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 22 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 23 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 24 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 25 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 26 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 27 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 28 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 29 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 30 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 31 DE OCTUBRE: MILENARIUM

**ACTIVIDADES NUTRICIONALES**

- 1 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 2 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 3 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 4 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 5 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 6 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 7 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 8 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 9 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 10 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 11 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 12 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 13 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 14 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 15 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 16 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 17 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 18 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 19 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 20 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 21 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 22 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 23 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 24 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 25 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 26 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 27 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 28 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 29 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 30 DE OCTUBRE: MILENARIUM
- 31 DE OCTUBRE: MILENARIUM

Diversidad de proyectos para adaptarse a las necesidades del centro

Programamos con vosotros en función de vuestros intereses

Nos involucramos en la temática de trabajo del centro

Supervisión y seguimiento del proyecto



# La cita sostenible



## Objetivos

- Concienciar a los pequeños de los problemas ambientales y mostrarse sensibles ante ellos.
- Fomentar interés en la participación y mejora del medio.
- Desarrollar la capacidad de los pequeños de informarse acerca de cosas que no saben del medio que les rodea.
- Ampliar los conocimientos del entorno próximo
- Desarrollar un espíritu crítico y constructivo para el desarrollo social.
- Sensibilizar sobre los problemas medioambientales y motivar a la acción personal como medio para la solución.

## Metodología

- Metodología activa basada en el juego y con el alumnado como centro de interés.
- La cooperación entre compañeros con el Aprendizaje Cooperativo
- La resolución de problemas mediante el Aprendizaje Basado en Problemas
- La creación de proyectos con el Aprendizaje Basado en Proyectos
- El fomento del pensamiento crítico a través del Aprendizaje Basado en el Pensamiento

## Materiales

- Dossier de actividades mensual.
- Cartelería del proyecto para la concienciación medioambiental.
- Etiquetas de buenas costumbres sostenibles.
- Elementos distintivos para el comité de sostenibilidad.
- Material reciclado
- Material de papelería especificado en cada actividad

## Evaluación

- Observación de los participantes
- ¿Se han involucrado?
- ¿La actividad ha cumplido los objetivos propuestos?
- Asamblea mensual: Opinión y propuestas de los participantes.

## ¡Nuestras citas sostenibles!

- Día mundial de los animales
- Día de la ecología
- Día del árbol de la comunidad Valenciana
- La hora del planeta
- Día mundial de las abejas



# CUINA I TRADICIÓ

**ARROZ AL HORNO DE BACALLAO**  
 José González  
 Colegio La Asunción (Valencia)  
 Valenciano y con 45 años, uno de sus grandes aficiones es viajar en su camioneta por Europa para disfrutar del senderismo.  
 El plato que ha elegido es el Arroz al horno de bacallao, ya que forma parte de la cocina tradicional del País Valenciano y es un plato que es muy importante conservar nuestra riqueza gastronómica.

**GUISO DE SAN ROQUE**  
 José Vicente Balastrero Martínez  
 CEIP Juan I. (Castellón)  
 Hace 85 años nació en Valencia con una gran pasión: el ciclismo. Cuenta de carretera como de montaña, con la cual recorre gran parte de la provincia.  
 Ha seleccionado el plato porque es una receta tradicional en las fiestas más señaladas de Albufera (municipio cercano a su casa).

**COCA DE FIDEUS, AFUN Y PIMIENTOS**  
 Mercedes Dolz Velasco  
 CEIP Vicente Ala Benedit (Sabadell)  
 A los 78 años, es nuestra "artista folclórica" y le encanta hacer manualidades.  
 Eligió este plato típico de Xàtiva, porque allí vivió un tiempo muy feliz con su familia.

**XAPURAT**  
 Carmel Pérez Gato  
 CEIP Les Oques (Barcelona)  
 Nació en Valencia y a los 40 años, en su tiempo libre le gusta disfrutar de la familia, jugar al pádel y al basket sobre ruedas.  
 Ha elegido el Xapurat, porque es un plato diferente y original. Es una receta de la abuela de María José y que, por tanto, se comparte por momentos muy importantes como Barcelona, Madrid, Valencia, Sabadell.

**PAELLA CON ALCACHOFAS (PAELLA NEGRA O PAELLA DE INVIERNO)**  
 Digna Arribas Álvarez  
 CEIP Rafael Comenge (Albufera)  
 Nació hace 78 años en Albufera. Siempre participando en eventos con su familia desde hace 40 años.  
 Ha elegido este plato tradicional de la Ribera Alta, porque en casa de sus padres es el plato que más se cocina y su padre es el mejor maestro "jefe del mar", siempre acompañado de la mejor pincha, la madre de Digna.  
 Le encanta estar con su hijo, ir a la playa y disfrutar del mar.

**PAELLA DE ESPINACAS Y BOGUILLON**  
 Esther Sandra Álvarez  
 CEIP Frans D'Alba (Sabadell)  
 Nació en París en 1966. Le gran afición es el ciclismo de montaña.  
 Como no iba a ser menos, el plato que ha elegido es la Paella de espinacas y boguillon, un plato típico de la Ribera Alta, dejando atrás el frío.

**PAELLA AMB PILOTES DE MORO**  
 Concha Serra Martínez  
 CEIP Francesc Alcega (Valencia)  
 En 1943 nació en Villanueva. Le encanta leer y pasar por la montaña.  
 Ha elegido este plato porque es muy típico en su pueblo y quiere dar a conocer la gastronomía de la zona así que muy orgullosa. También le gusta la familia, la reunión y la unión entre nosotros para hacer más fuerte.

**PAELLA DE BOMBES**  
 Jesús Carrizo Marco  
 CEIP Alameda (Valencia)  
 Valenciano y con 33 años, apasionado de la fotografía y del deporte.  
 Ha elegido el paella de bombes, originaria en la zona del Al-Andalus porque es un dulce recuerdo a su infancia y a la montaña.

**DE LA VALENCIANA**  
 Lidia Amor Fabra  
 Colegio Divino San Roque (Valencia)  
 Nació en Valencia hace 52 años, es una enamorada de la cocina y de las fiestas.  
 Eligió este plato porque está muy arraigado en la comunidad y vive por ser va a enseñar a nuestros compañeros.

**FIDEUS A LA CASSOLA**  
 Fernando Martín Ferrer  
 CEIP Mar Ab (Valencia)  
 Hace 33 años nació en Turis. Entre sus aficiones destacan la jardinería, el senderismo de montaña y la fotografía.  
 Los fideus a la cassola, típico de Valencia, cuentan con tantas variaciones como familias. Fernando eligió este plato porque es con el que se empezó a enseñar de la cultura valenciana, lo probó por primera vez en casa de sus amigos y ahora tiene su versión propia.

## JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO

Tras el éxito de la primera edición, renovamos nuestro proyecto educativo-gastronómico con nuevas recetas como homenaje a la gastronomía de la Comunitat, desde la adaptación de las recetas tradicionales de la mano de nuevo chefs de los centros escolares que han querido traer a nuestros comedores la receta más popular de la zona en la que trabajan.

Antes de encender los fogones, déjanos avanzarte algo sobre la gastronomía de la Comunidad Valenciana. Gracias a la generosidad de sus fértiles tierras y de su costa, adquieren gran importancia los productos de la huerta y del mar.

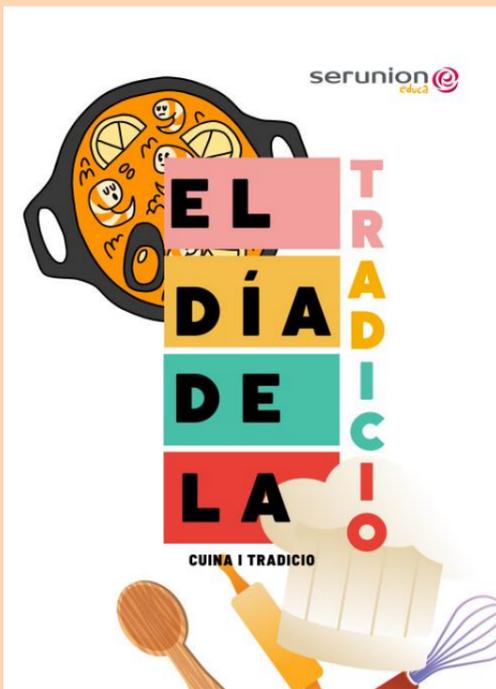
Hay un buen puñado de productos de calidad que cuenta con Denominación de Origen, es el caso de la alcachofa de Benicarló, de la chufa de Valencia o del kaki de la Ribera del Júcar. Aunque está claro que el arroz es el alimento más versátil y utilizado en estas latitudes.

De la mano de la gastronomía, nos adentraremos este año en los aspectos tradicionales que configuran los valores, las costumbres, el hacer y la identidad de las personas en la Comunidad Valenciana.

*¡A comer y aprender!*



# El día de la tradició



## Objetivos

- Conocer la riqueza gastronómica de la comunidad valenciana a través de platos tradicionales y sus ingredientes.
- Identificar los beneficios de la alimentación saludable a través del conocimiento de las propiedades y beneficios de los alimentos.
- Impulsar la economía local a través de la presentación de diversos productos de temporada y D.O.
- Divulgar las tradiciones populares de la Comunitat relacionadas con la gastronomía.
- Recuperar las costumbres y juegos populares como elemento didáctico de convivencia, aprendizaje y desarrollo.
- Reconocer y empoderar el trabajo de nuestros cocineros y cocineras dando visibilidad y protagonismo a sus propuestas.

## Metodología

- Metodología activa basada en el juego y con el alumnado como centro de interés.
- La cooperación entre compañeros con el Aprendizaje Cooperativo
- La resolución de problemas mediante el Aprendizaje Basado en Problemas
- La creación de proyectos con el Aprendizaje Basado en Proyectos
- El fomento del pensamiento crítico a través del Aprendizaje Basado en el Pensamiento.

## Materiales

- Dossier de actividades mensual.
- Cartelería del proyecto.
- Infografías de ingredientes y recetas del mes.
- Elementos decorativos para las mesas expositoras.
- Material didáctico para la realización de actividades.

## Evaluación

- Observación de los participantes
- ¿Les han gustado los platos?
- ¿La actividad ha cumplido los objetivos propuestos?
- Asamblea mensual: Opinión y propuestas de los participantes.

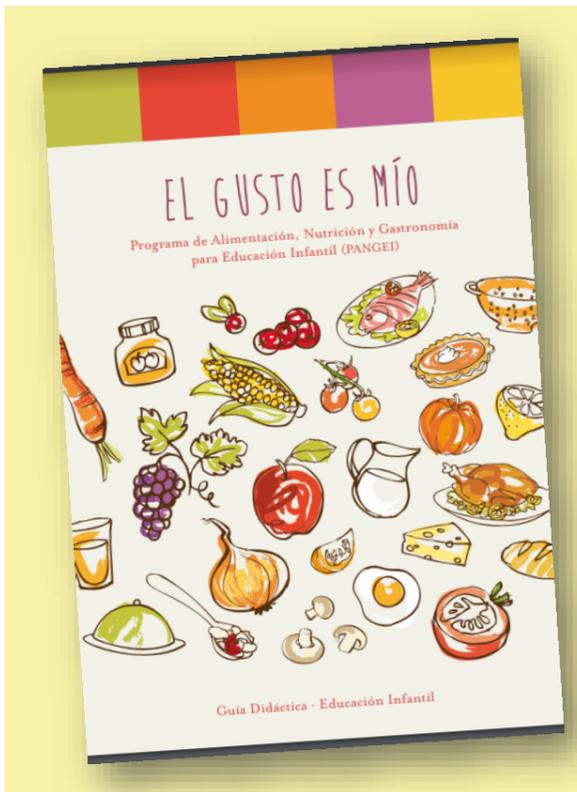
Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio
LAS RECETAS DE TRADICIÓN MES A MES									
xapurrat	Guisada de San Roque	Pastel de Bonianto	Arrós amb pilotes de Nadal	Fideus a la cassola	Olla valenciana	Arroz al horno de bacalao	Paella de alcachofas y habas	Paella de espinacas y boquerón de Jávea	Coca de pimiento atún y huevo. xativa
UN PROYECTO EDUCATIVO PARA CADA PLATO									
Los alimentos de gastronomía valenciana	Elementos tradicionales de la cocina valenciana	Elementos tradicionales de la huerta y el campo	Juegos y deportes tradicionales de la Comunidad Valenciana.	Fiestas tradicionales	Monumentos, esculturas y obras de arte populares	Trajes populares y regionales de la Comunitat	Expresiones y palabras típicas y populares Valencianas	Trabajos artesanales de la comunidad valenciana	Personas y personajes populares de la cultura Valenciana





En exclusiva para SERUNION

# El gusto es mío



## Objetivos

- Fomentar la adquisición de hábitos y actitudes relacionados con el fortalecimiento de la salud integral y el bienestar emocional a través de la educación nutricional en la etapa de educación infantil.
- Inculcar al alumnado un enfoque integral sobre gastronomía y alimentación mediante conocimientos básicos de la cultura gastronómica nacional y autonómica para mejorar su alimentación y su relación con una vida más saludable.
- Motivar al alumnado a comer bien y disfrutar de su alimentación en ámbitos de su vida cotidiana -la escuela, el comedor escolar y su casa- a través de talleres gastronómicos y actividades de experimentación con sus sentidos.
- Fomentar el consumo de alimentos saludables de la dieta mediterránea durante las cinco comidas diarias, al tiempo que se ofrecen pautas para sustituir alimentos no adecuados nutricionalmente por otras opciones más saludables.
- Implicar a las familias y a otros agentes sociales, culturales y empresariales (los restauradores) en el proceso educativo relacionado con la alimentación y la gastronomía.
- Dotar al momento de la comida de un carácter educativo y aprovechar las posibilidades de aprendizaje que ofrece en las múltiples áreas curriculares.

## Metodología

- Metodología activa basada en el juego y con el alumnado como centro de interés.
- La cooperación entre compañeros con el Aprendizaje Cooperativo
- La resolución de problemas mediante el Aprendizaje Basado en Problemas
- La creación de proyectos con el Aprendizaje Basado en Proyectos
- El fomento del pensamiento crítico a través del Aprendizaje Basado en el Pensamiento.

## Materiales

- Material didáctico del proyecto a través de la plataforma EDUGASTRO.
- Fichas de actividades
- Carta a las familias con código de acceso a la plataforma
- Material de comunicación en el centro.

## Evaluación

- Observación de los participantes
- ¿Les han gustado los platos?
- ¿La actividad ha cumplido los objetivos propuestos?
- Asamblea mensual: Opinión y propuestas de los participantes.

## UNIDADES DIDÁCTICAS OBJETIVOS

### UNIDAD 1

#### ¿Qué es el alimento? ¿De qué me alimento?

- Identificar los principales grupos de alimentos.
- Diferenciar los sabores de los alimentos a través de actividades en el aula.
- Asimilar que una dieta adecuada es sinónimo de salud.
- Descubrir qué es un mercado.
- Seleccionar alimentos saludables en el mercado.

### UNIDAD 2

#### Como frutas, como verdura

- Incorporar las frutas y verduras en la dieta diaria.
- Manipular frutas y verduras a través de técnicas muy básicas respetando las normas de higiene y preparándolas para su consumo.
- Progresar en la adquisición de hábitos y actitudes relacionados con el fortalecimiento de la salud y el bienestar emocional.

### UNIDAD 3

#### ¿Qué me proporcionan los alimentos?

- Reconocer a los alimentos como una fuente de energía, vitaminas y minerales, necesarios para la actividad física que realizan.
- Asimilar que las vitaminas y los minerales son nutrientes básicos para evitar ciertas enfermedades.
- Manipular diferentes alimentos de forma muy básica respetando las normas de higiene y preparándolos para su consumo.

### UNIDAD 4

#### ¿Cómo me alimento?

- Identificar las funciones básicas del aparato digestivo.
- Interpretar la digestión como un proceso en el que obtenemos los nutrientes de los alimentos.
- Reconocer los principales órganos (estómago, hígado e intestino) en un esquema del aparato digestivo.

### UNIDAD 5

#### ¿Cuánto debo comer?

- Valorar la importancia de comer una cantidad adecuada de cada alimento.
- Distribuir la comida a lo largo del día de forma planificada, aplicando lo aprendido.
- Manipular diferentes alimentos de forma muy básica respetando las normas de higiene y preparándolos para su consumo.

### UNIDAD 6

#### ¿Cómo debo comer?

- Descubrir en qué consiste una dieta saludable y cómo conseguirla.
- Identificar cuáles son los buenos hábitos en la mesa.
- Manipular diferentes alimentos de forma muy básica respetando las normas de higiene y preparándolos para su consumo.

### UNIDAD 7

#### Comer con los cinco sentidos

- Contrastar la importancia de los cinco sentidos en la alimentación.
- Experimentar con diferentes alimentos para estimular los diferentes sentidos.
- Expresar los diferentes sabores con propiedad.

### UNIDAD 8

#### La comida no se tira

- Distinguir entre lo que se considera desperdicio y lo que no.
- Desarrollar una actitud responsable como consumidores, valorando la importancia de aprovechar los alimentos y tirar la menor cantidad posible de ellos.

### UNIDAD 9

#### Técnicas para cocinar

- Identificar los principales métodos de conservación de alimentos.
- Reconocer las principales formas de cocinar los alimentos: fritura, cocción, asado...
- Manipular diferentes alimentos de forma muy básica respetando las normas de higiene y preparándolos para su consumo.

### UNIDAD 10

#### Los alimentos tienen etiqueta

- Reconocer que los alimentos llevan etiquetas con información básica relevante.
- Percibir la importancia de revisar las etiquetas de los alimentos antes de consumirlos.
- Descubrir los ingredientes de los alimentos a partir de su etiqueta.



# La educación en positivo

¡Lo positivo siempre suma! Por ello Serunion incorpora a su equipo al **prestigioso neuropsicólogo, experto en plasticidad cerebral** y autor del Bestseller Internacional **"El cerebro del niño explicado a los padres"**.

Álvaro Bilbao junto al equipo de coordinación pedagógica de Serunion, ha creado una guía de trabajo con la metodología "educar en positivo en el comedor y el patio escolar".

El objetivo de esta acción es realizar una profunda transformación de los equipos de monitoraje de los centros que convierte "La educación en positivo" en el método de trabajo SERUNION.

**Una colaboración a largo plazo** que se centrará en dar recursos, técnicas y una visión amplia a nuestros equipos de monitores y monitoras bajo la supervisión de nuestros coordinadores del equipo pedagógico



Álvaro Bilbao

## ¿Cómo lo vamos a hacer?



**Capsulas formativas:** a través de videos, los educadores recibirán nociones básicas, técnicas y recursos para el trabajo diario.



**Talleres presenciales:** Cursos y talleres presenciales con nuestra filosofía de educar en positivo.



**Charlas a familias y profesionales:** ¡Apostamos por la educación en positivo! Por ello, a lo largo del curso vamos a apostar por diferentes webinars realizadas por Alvaro Bilbao dirigida a docentes, familias y equipos de serunion.



¡Vamos a comer en positivo!



Objetivo común:  
SER UN EQUIPO

*La educación en positivo facilita el aprendizaje, mejora la autoestima, desarrolla el autocontrol y favorece la adquisición de valores.*



Aprender a comunicarnos de manera positiva



¡Adiós a los castigos!  
Bienvenidas técnicas y refuerzo positivo



resolución de conflictos de una manera positiva



# Va de bo!

¡Todos a jugar! *Cada mes una partida diferente*



**va de bo!**

serunion educa

## Objetivos

- Dar a conocer los juegos de calle, populares y tradicionales de la comunidad valenciana y sus variantes de juego.
- Fomentar un ambiente de juego cooperativo y colaborativo a través de la educación en valores.
- Contribuir a un estilo de vida activo a través del juego.
- Construir un espacio inclusivo en los patios escolares, dotando de igualdad de oportunidades a todos los alumnos y alumnas del centro.
- Facilitar opciones de ocio de calidad durante el tiempo de comedor escolar.

## Metodología

- Metodología activa basada en el juego y con el alumnado como centro de interés.
- La cooperación entre compañeros con el Aprendizaje Cooperativo
- La resolución de problemas mediante el Aprendizaje Basado en Problemas
- La creación de proyectos con el Aprendizaje Basado en Proyectos
- El fomento del pensamiento crítico a través del Aprendizaje Basado en el Pensamiento.

## Materiales

- Dossier de actividades mensual.
- Cartelería del proyecto.
- Material para la realización de actividades.

## Evaluación

- Observación de los participantes
- ¿Les han gustado los platos?
- ¿La actividad ha cumplido los objetivos propuestos?
- Asamblea mensual: Opinión y propuestas de los participantes.

Octubre	Noviembre	Diciembre	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo
El mes de la Pilota Valenciana	Jugamos a las chapas	Enredados con La goma	Que gire La Trompa	Que rueden las canicas	¡A lanzar el balón! Balón tiro	A toda Cuerda	Subiendo y bajando con el YO-YO



## Propuesta didáctica



# tatxim - tatxam

**El estuche de juegos Serunion**, es una propuesta de recursos educativos que pretende ser un referente en el día a día de los centros en el tiempo de ocio de comedor.

Nuestro estuche está compuesto por diversas tarjetas temáticas. A través de su planteamiento flexible, ofrecemos al centro varias opciones que nos permiten construir un itinerario de experiencias educativas.

Cada curso añadimos una nueva colección de recursos hasta completar nuestro estuche. Este año contaremos con las siguientes categorías

- *¡Arriba el telón!*: Juego de expresión corporal
- *¡Dale al play!*: Juegos musicales
- *Boing-Boing*: Juegos de pelota
- *Afina los sentidos*: Juegos para poner a prueba los sentidos
- *¡El duelo!*: Juegos por pareja



	<h3>Objetivos</h3> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dotar a los equipos de monitoraje de recursos para la dinamización de los grupos.</li> <li>• Dinamizar el tiempo de comedor escolar a través de la participación activa y decisión de los alumnos a través de la elección de actividades de manera libre.</li> <li>• Crear espacios lúdico con el objetivo de trabajar el desarrollo personal, la gestión de emociones, promover la convivencia, imaginación y ocio activo comunitario.</li> <li>• Fomentar la participación de los equipos de educadores de los centros en la creación de recursos en beneficio de todos</li> </ul>	<h3>Metodología</h3> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Metodología activa basada en el juego y con el alumnado como centro de interés.</li> <li>• La cooperación entre compañeros con el Aprendizaje Cooperativo</li> <li>• La resolución de problemas mediante el Aprendizaje Basado en Problemas</li> <li>• La creación de proyectos con el Aprendizaje Basado en Proyectos</li> <li>• El fomento del pensamiento crítico a través del Aprendizaje Basado en el Pensamiento.</li> </ul>
<h3>Materiales</h3> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estuche de recursos TATXIM-TATXAM</li> <li>• Juego de 50 cartas Primera edición.</li> </ul>	<h3>Evaluación</h3> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Observación de los participantes</li> <li>• ¿Les han gustado los platos?</li> <li>• ¿La actividad ha cumplido los objetivos propuestos?</li> <li>• Asamblea mensual: Opinión y propuestas de los participantes.</li> </ul>	

# Equipo pedagógico

Rosa García  
Susana Casado  
Bea Riera  
Ana Cortijo  
Marta Ribera  
Elena Ribes  
Bea Velis  
Mariam De Llano  
Sergio Mainero  
Sergio Villalba

## Supervisión nutricional y operativa

Andrea López  
Blanca Gómez