

BIENVENIDOS AL COMEDOR ESCOLAR



**ALIMENTACIÓN
NUTRITIVA,
VARIADA y
SALUDABLE**



**PROYECTO
EDUCATIVO
EN HÁBITOS
Y VALORES**



**ALIMENTOS
DE CALIDAD**



**SENSIBILIZACIÓN
CON EL MEDIO
AMBIENTE**



**ESPACIO
INCLUSIVO**



**EQUIPO
SERUNION**

www.serunion-educa.com



serunion
educa



**Educamos en
hábitos de
alimentación
saludable**


Salesianas
Salamancas
COLEGIO SAN JUAN BOSCO

SERUNION EDUCA

Llevamos más de 30 años dedicados a la restauración escolar. Con la ilusión de ver comer cada día a más niños y niñas, seguimos teniendo la ambición de trabajar diariamente para ser cada vez mejores.

Para Serunion Educa, alimentación y educación van de la mano. Bajo un enfoque lúdico, trabajamos para que el tiempo de comedor sea un espacio educativo donde fomentar los hábitos de vida y de alimentación saludables y convertirlos en actitudes de futuro.

Protocolos contra la Covid Nuestro comedor es un espacio seguro

Hemos instaurado un protocolo para cumplir con las nuevas normativas de seguridad y salud.

1

Hemos desarrollado un protocolo de actuación único que ha recibido la certificación AENOR y todo nuestro personal ha recibido formación específica

2

Aplicamos todas las medidas para mantener el distanciamiento de seguridad y evitar el contacto.

3

Nuestros menús están elaborados por nutricionistas y cumplen rigurosos protocolos de Seguridad alimentaria.



Primera empresa del sector con la certificación AENOR en Seguridad e Higiene con los protocolos COVID-19



serunion educa



UNA COCINA COMO LA DE CASA

La elaboración de nuestros menús

Alimentación de calidad, sana y segura. Utilizamos las mejores materias primas, primeras marcas y proveedores de proximidad para garantizar la calidad de nuestros menús. Seguimos todas las normativas de seguridad alimentaria y controles requeridos. Poseemos la certificación ISO 9001.

En nuestra **cocina del colegio**, elaboramos recetas de siempre, tradicionales, y con sabores de la región, platos que los pequeños conocen y disfrutan comiendo recién hechos.

Buscamos realizar elaboraciones sanas y apetitosas. Siguiendo la estrategia NAOS, nuestros dietistas confeccionan los menús escolares.

Pensando en la temporalidad de los productos, modificamos los platos según la estación del año.

En nuestra cocina utilizamos **las recetas de siempre** y con sabores de la región. Potenciamos la incorporación en nuestros menús:

- Frutas y verduras de temporada.
- Productos ecológicos.
- Productos de proximidad.
- Productos con Denominación de Origen de calidad.
- Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) en nuestras ensaladas.
- Nuevas recetas para hacer más atractivos verduras, legumbres y pescados.
- Postres caseros (no procesados) con recetas tradicionales.
- Jornadas Gastronómicas Regionales, Nacionales y Temáticas
- Jornadas Gastronómicas Especiales "Tierra de Sabor"





Nuestra misión durante el tiempo de comedor es promover entre los niños y niñas la importancia de una alimentación equilibrada y variada.

Con el **Proyecto Real Fish**, buscamos aumentar la aceptación del pescado entre nuestros pequeños comensales.

¿Cómo lo haremos? A través de **nuevas recetas de pescados** que el Chef Sergio Fernández nos ayudará a elaborar, utilizando la mejor técnica culinaria para cada especie, respetando el producto y apostando por un pescado lo menos procesado posible.

Una vez al mes, tendremos la Jornada REAL FISH en el comedor escolar, llena de sabor, actividades y animación.

NUEVOS PROYECTOS

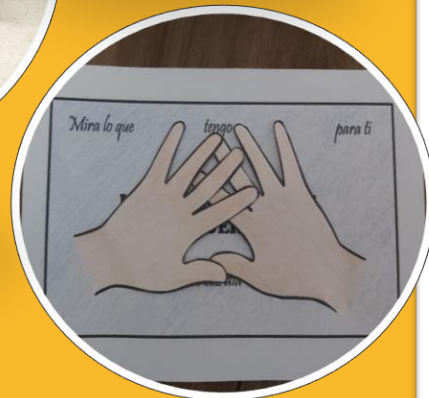
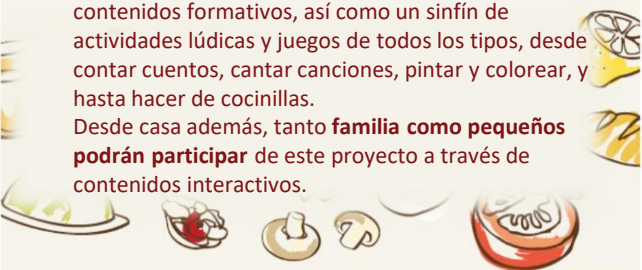
EL GUSTO ES MÍO

Programa de Alimentación, Nutrición y Gastronomía

Entre nuestros principales objetivos, está, transmitir desde edades tempranas el valor de una **alimentación equilibrada y una vida activa y saludable**.

Con el **Proyecto "¡El gusto es mío!"**, y en colaboración con la FEN (Fundación Española de Nutrición), llevaremos al comedor cada mes, contenidos formativos, así como un sinfín de actividades lúdicas y juegos de todos los tipos, desde contar cuentos, cantar canciones, pintar y colorear, y hasta hacer de cocinillas.

Desde casa además, tanto **familia como pequeños podrán participar** de este proyecto a través de contenidos interactivos.



NUESTRO PROYECTO EDUCATIVO

Nuestro objetivo, que el comedor sea un espacio donde los pequeños crecen, se **alimentan, aprenden** y disfrutan, garantizando su correcta alimentación y conseguir unos hábitos de vida saludable.

Nuestros ejes:

SALUD

Educación para la Salud: promoción de una alimentación variada y equilibrada, hábitos de higiene y la práctica de actividad física.

CONVIVENCIA

Educación para la Convivencia: responsabilidad, cooperación, igualdad y respeto mutuo.

SOSTENIBILIDAD

Educación para la Sostenibilidad: respeto al medio ambiente, reciclaje y aprovechamiento de los recursos.

Actividades, proyecto educativo y juegos

- **Proyecto Educativo Flexible GUST-A-TECA.** Nuestra colección de experiencias educativas a medida, formada por actividades, talleres y jornadas en torno a los ejes **Salud, Sostenibilidad y Convivencia**. Adaptamos el proyecto educativo a los **principios, valores e intereses del centro**, teniendo en cuenta el entorno (instalaciones e espacios); tiempos y recursos disponibles.
- Promovemos la **reducción del desperdicio alimentario y la sensibilización con el cuidado del medio ambiente**, mediante actividades y proyectos en las que los niños y niñas son protagonistas como "La comida no se tira".
- **Juegos de patio** que fomentan la vida activa, la integración y la cooperación de equipo.
- **Celebración de días Especiales:** Cada mes realizamos talleres y dinámicas para llevar la alegría y creatividad al equipo y los niños y niñas del comedor.

En Serunion valoramos mucho la **cercanía y contacto con toda la comunidad educativa y las familias**. Por ello contamos con un blog donde aportamos contenidos donde compartimos propuestas de recetas, actividades, consejos, etc.

Así como encuestas de valoración a través de la APP Colechef y cuestionarios electrónicos anuales para obtener información continua del servicio del comedor y mejorar nuestro servicio.

