

VIVAMOS AL

MERCADO!

Proyecto educativo

2023/2024



¿Vienes al mercado? Te invitamos a descubrir a través de nuestro proyecto educativo todas las curiosidades, la cultura y las tradiciones que hay en cada producto que encontramos aquí.

El mercado es un lugar mágico, un lugar de encuentro, un espacio en el que los olores, las texturas, las formas y los sabores se encuentran para crear una gran obra de arte en forma de deliciosas recetas.



Las aventuras de nuestros personajes

Nuestros personajes nos acompañarán en nuestras aventuras por el mercado y nos irán descubriendo muchas curiosidades



Propuestas de actividades

Propuesta de actividades, juegos y talleres a través de la temática y elementos del mercado.



Juego Simbólico

Cada mes proponemos a los centros crear una parada del mercado y recrearla en nuestro comedor del centro



Los merca-puntos

Proponemos un sistema de economía de fichas en la que los alumnos pueden ir consiguiendo puntos que cambiarán por experiencias grupales.

¡ELL@S NOS ACOMPAÑARÁN!

Flor

Representa los **valores sostenibles** y nos enseñará las buenas prácticas a través de experiencias en el mercado para contribuir a un espacio verde y más limpio.



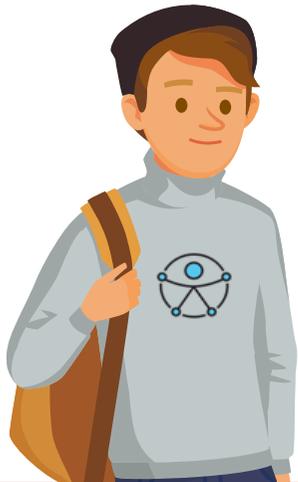
Laura

Será nuestra mejor consejera sobre **alimentación saludable y vida activa**. A través de las actividades que nos propone aprenderemos a alimentarnos mejor y conocer los trucos del día a día que nos permitirán tener un estilo de vida saludable.



Max

Personaje para la **sensibilización social**, comprometido con la inclusión y visualización de la diversidad. El símbolo de su camiseta representa la diversidad funcional y a través de acciones y días especiales nos permitirá dar visibilidad y reforzar nuestra labor educativa.



Lucas

Es el personaje más cercano y curioso. Es un **apasionado de los productos locales** y todas las historias, recuerdos y tradiciones que están ligados a los sabores de siempre.



Días especiales



Día de la mujer



El 24 de octubre se celebra el día internacional contra el cambio climático, para alertar a la comunidad mundial acerca de los efectos nocivos y devastadores del cambio climático en el planeta.



El 20 de noviembre es un día de celebración por los avances conseguidos, pero sobre todo es un día para llamar la atención sobre la situación de los niños y niñas más desfavorecidos, dar a conocer los derechos de la infancia y concienciar a las personas de la importancia de trabajar día a día por su bienestar y desarrollo.



El día 27 de noviembre se le rinde homenaje al patrón de los profesores San José de Calasanz.

El 4 de diciembre se celebra el día internacional de las personas con discapacidad, con el objetivo de promover los derechos y el bienestar de la persona con discapacidades en todos los ámbitos de la sociedad, así como concienciar sobre su situación en todos los aspectos de la vida.



Esta fecha (20 de enero) fue creada por Kevin Zaborney, un estadounidense quien preocupado por las pocas muestras de afecto que realiza la gente en público incluso con los miembros de su familia, pensó en crear una festividad que les brindará una excusa de hacer algo que a todos nos gusta y es dar y recibir abrazos.



El día 30 de enero es un día dedicado a conmemorar y fortalecer los ideales de paz en cada nación y



Día 13 de febrero, es martes de carnaval. El significado del término carnaval procede del italiano carnevale, formado por el sintagma carne levare = retirar la carne. Es decir, evitarla.



DÍA DEL AMOR

El 14 de febrero representa un día simbólico de amor incondicional que invita a todas las personas y naciones para que se unan en la sabiduría de la paz y el amor, generando una visión común para ayudar positivamente a la humanidad.

El día 8 de marzo se celebra el día de la mujer, es un día para luchar por la igualdad, la participación y el empoderamiento de la mujer en todos los ámbitos de la sociedad.



Día de la mujer

El Día Mundial del Libro y de los Derechos de Autor, se celebra el 23 de abril y fue decretado por la UNESCO con el objetivo de fomentar la lectura, además de dar a conocer el derecho de la propiedad intelectual para el autor de su propia obra literaria.



El 15 de mayo es el día internacional de la familia, se celebra con el fin de concienciar a la población sobre el papel que tiene la familia en la educación y la formación de los hijos desde la primera infancia.



El día 19 de mayo celebramos este día para resaltar la importancia de tratar los residuos como corresponden para proteger el medio ambiente.

Durante este día (29 de mayo) las asociaciones organizan distintas actividades y eventos para concienciar sobre esta dolencia que afecta al 1% de la población española.





Recetas

Sergio Fernández

En Serunion, como parte de nuestra misión educativa, co-asumimos la responsabilidad de la educación alimentaria de los niños, en cooperación con el colegio y las familias. Este año tendremos tres recetas especiales elaboradas por Sergio Fernández



VERDURIZZA


cantidad para 4
comensales

INGREDIENTES

- 1 und BASE DE PIZZA
- 1/2 und CALABACÍN
- 1/2 lata CHAMPIÑÓN
- ½ und CEBOLLA
- 4 flores BRÓCOLI
- 4 c/s TOMATE NATURAL TRITURADO
- 3 c/s QUESO MOZZARELLA
- 5 und ACEITUNA NEGRA RODAJA
- 1 c/s ACEITE DE OLIVA
- Al gusto ORÉGANO
- Al gusto SAL



LA RECETA

Para la salsa de tomate:

En un vaso triturar el tomate con el aceite, la sal y la albahaca.

Para las verduras:

Corta en rodajas muy finas el calabacín, en juliana muy fina la cebolla. El brócoli saca unas flores y estas córtalas en varios trozos muy pequeños a lo largo. Por último escurre bien los champiñones y las aceitunas

Para la pizza:

Extiende la masa de pizza con un papel de horno debajo. Añade tú salsa de tomate y el queso mozzarella. Coloca las verduras por toda la superficie menos la cebolla. Pon luego la cebolla por encima de todas las verduras.

Precalienta el horno a 250°C y mete la pizza durante 10 minutos.

Cortar en porciones y servir.

SALTEADO DE GARBANZOS CON TIRAS DE POLLO Y LIMÓN



cantidad para 4
comensales



INGREDIENTES

- 1 taza GARBANZOS
- 2 und FILETE DE POLLO
- 1/2 und CALABACÍN
- 1/2 und CEBOLLA
- 1/4 und BERENJENA
- 10 hojas ALBAHACA
- 3 und TOMATE SECO
- 4 hojas HIERBABUENA
- 4 c/s ACEITE DE OLIVA
- 1/2 und LIMÓN
- Al gusto SAL

LA RECETA

Para el aliño:

En un vaso triturar el tomate seco, el aceite, la albahaca y el zumo de limón. Reservar

Para el salteado:

El día anterior deja los garbanzos en remojo en abundante agua templada y un poco de sal. Al día siguiente escurre los garbanzos y ponlos a cocer cuando el agua esté cociendo. Cocer durante 1,5 horas o hasta tenerlos blandos. Escurre y reserva.

En una sartén añade aceite y saltea el pollo cortado en tiras y sazonado. Una vez lo tengas hecho sacar y reservar. Haz lo mismo con las verduras previamente cortadas. Una vez estén blandas añade los garbanzos y el pollo. Saltea por un par de minutos todo junto y añade el aliño. Mezcla bien.

Retira del fuego y añade la hierbabuena cortada en juliana. Mezcla bien para que los sabores se repartan.

PANCHINETA

INGREDIENTES

- 1 rollo MASA DE HOJALDRE
- 8 c/s CREMA PASTELERA EN POLVO
- 1 c/s ALMENDRA LAMINADA
- 1 c/s AZÚCAR
- Al gusto AZÚCAR GLASS




cantidad para 4
comensales

LA RECETA

Para la crema pastelera

En un bol pon la crema pastelera en polvo y añade según las instrucciones del fabricante agua o leche. Mezcla con ayuda de una batidora hasta tener una crema pastelera densa. Reserva en la nevera.

Para el hojaldre:

Desenrolla la masa y separa en dos partes.

En una parte añade azúcar y con ayuda de un rodillo pega el azúcar a la masa.

En la otra parte añade azúcar y las almendras. También usa el rodillo.

Precalienta el horno a 180°C y una vez esté la temperatura mete en el horno durante 15 minutos. Veras que está bien dorado.

Emplatado:

Con ayuda de una cuchara rompe un poco el hojaldre de la base que tiene solo azúcar al haber suflado. Rellena de crema pastelera y tapa con la base de almendra.

Corta en porciones mejor con un cuchillo de sierra y a disfrutar.

LA COMIDA NO SE TIRA

ACTIVIDAD: Gráfica de evolución para todos los meses



Materiales



Objetivos

Concienciar a los alumnos y alumnas sobre la importancia del excedente alimentario



Evaluación

Para alumnos de infantil y primaria



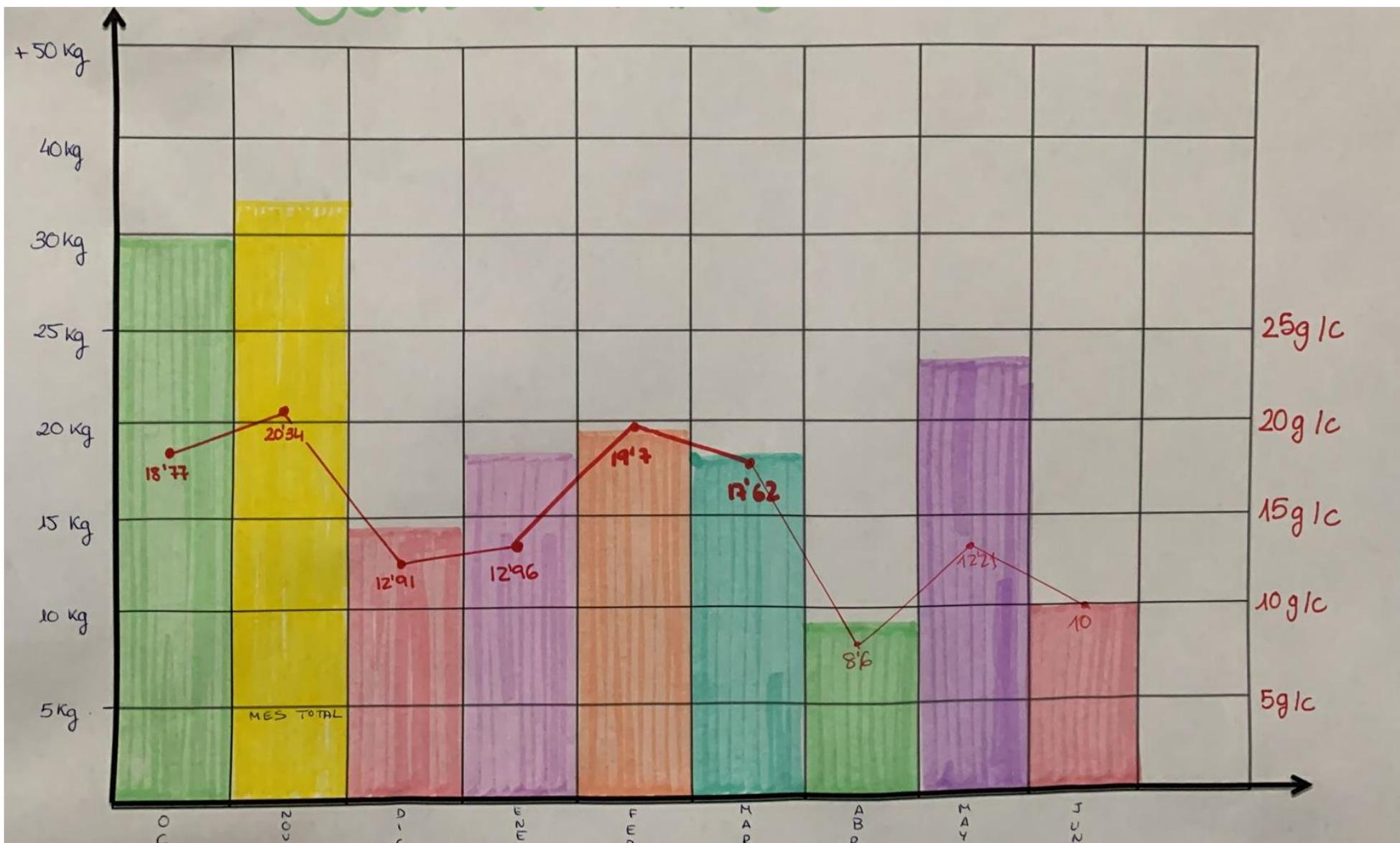
Descripción y metodología

Realizaremos una gráfica con cartulinas de colores o con otro material de colores para que los niños vean cómo va disminuyendo el exceso del excedente alimentario. Dentro de la gráfica tiene que aparecer la barra de los kilos totales por mes y los gramos por comensal. Cada mes será de un color.

Para calcular los gramos por comensal, multiplicamos los kilos totales del mes por 1000 y luego dividimos entre el número total al mes de comensales.

NO DEBE APARECER EN LA GRÁFICA EL NÚMERO DE COMENSALES.

EJEMPLO DE GRÁFICA



COLEGIO :

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

OCTUBRE 2023

COMENSALES		COMENSALES		COMENSALES 1		COMENSALES 2		COMENSALES 3	
COCINA	COMEDOR								
COMENSALES 6		COMENSALES 7		COMENSALES 8		COMENSALES 9		COMENSALES 10	
COCINA	COMEDOR								
COMENSALES 13		COMENSALES 14		COMENSALES 15		COMENSALES 16		COMENSALES 17	
COCINA	COMEDOR								
COMENSALES 20		COMENSALES 21		COMENSALES 22		COMENSALES 23		COMENSALES 24	
COCINA	COMEDOR								
COMENSALES 27		COMENSALES 28		COMENSALES 29		COMENSALES 30		COMENSALES	
COCINA	COMEDOR								



**RECUERDA SUBIR
TU PESAJE TODOS
LOS DÍAS**

**KILOS TOTALES DEL MES :
COMENSALES TOTALES DEL MES :**

COLEGIO :

NOVIEMBRE 2023

LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
COMENSALES		COMENSALES		COMENSALES 1		COMENSALES 2		COMENSALES 3	
COCINA	COMEDOR								
COMENSALES 6		COMENSALES 7		COMENSALES 8		COMENSALES 9		COMENSALES 10	
COCINA	COMEDOR								
COMENSALES 13		COMENSALES 14		COMENSALES 15		COMENSALES 16		COMENSALES 17	
COCINA	COMEDOR								
COMENSALES 20		COMENSALES 21		COMENSALES 22		COMENSALES 23		COMENSALES 24	
COCINA	COMEDOR								
COMENSALES 27		COMENSALES 28		COMENSALES 29		COMENSALES 30		COMENSALES	
COCINA	COMEDOR								



RECUERDA SUBIR
TU PESAJE TODOS
LOS DÍAS

KILOS TOTALES DEL MES :
COMENSALES TOTALES DEL MES :

COLEGIO :

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

DICIEMBRE 2023

COMENSALES		COMENSALES		COMENSALES		COMENSALES		COMENSALES 1	
 COCINA	 COMEDOR	 COCINA	 COMEDOR	 COCINA	 COMEDOR	 COCINA	 COMEDOR	 COCINA	 COMEDOR
COMENSALES 4		COMENSALES 5		COMENSALES 6		COMENSALES 7		COMENSALES 8	
 COCINA	 COMEDOR	 COCINA	 COMEDOR	 COCINA	 COMEDOR	 COCINA	 COMEDOR	 COCINA	 COMEDOR
COMENSALES 11		COMENSALES 12		COMENSALES 13		COMENSALES 14		COMENSALES 15	
 COCINA	 COMEDOR	 COCINA	 COMEDOR	 COCINA	 COMEDOR	 COCINA	 COMEDOR	 COCINA	 COMEDOR
COMENSALES 18		COMENSALES 19		COMENSALES 20		COMENSALES 21		COMENSALES 22	
 COCINA	 COMEDOR	 COCINA	 COMEDOR	 COCINA	 COMEDOR	 COCINA	 COMEDOR	 COCINA	 COMEDOR
COMENSALES		COMENSALES		COMENSALES		COMENSALES		COMENSALES	
 COCINA	 COMEDOR	 COCINA	 COMEDOR	 COCINA	 COMEDOR	 COCINA	 COMEDOR	 COCINA	 COMEDOR



RECUERDA SUBIR
TU PESAJE TODOS
LOS DÍAS

KILOS TOTALES DEL MES :
COMENSALES TOTALES DEL MES :

COLEGIO :

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

ENERO 2024

COMENSALES 8	COMENSALES 9	COMENSALES 10	COMENSALES 11	COMENSALES 12
COCINA COMEDOR				
COMENSALES 15	COMENSALES 16	COMENSALES 17	COMENSALES 18	COMENSALES 19
COCINA COMEDOR				
COMENSALES 22	COMENSALES 23	COMENSALES 24	COMENSALES 25	COMENSALES 26
COCINA COMEDOR				
COMENSALES 29	COMENSALES 30	COMENSALES 31	COMENSALES	COMENSALES
COCINA COMEDOR				
COMENSALES	COMENSALES	COMENSALES	COMENSALES	COMENSALES
COCINA COMEDOR				



**RECUERDA SUBIR
TU PESAJE TODOS
LOS DÍAS**

**KILOS TOTALES DEL MES :
COMENSALES TOTALES DEL MES :**

COLEGIO :

FEBRERO 2024

LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
COMENSALES		COMENSALES		COMENSALES		COMENSALES 1		COMENSALES 2	
COCINA	COMEDOR	COCINA	COMEDOR	COCINA	COMEDOR	COCINA	COMEDOR	COCINA	COMEDOR
COMENSALES 5		COMENSALES 6		COMENSALES 7		COMENSALES 8		COMENSALES 9	
COCINA	COMEDOR	COCINA	COMEDOR	COCINA	COMEDOR	COCINA	COMEDOR	COCINA	COMEDOR
COMENSALES 112		COMENSALES 13		COMENSALES 14		COMENSALES 15		COMENSALES 16	
COCINA	COMEDOR	COCINA	COMEDOR	COCINA	COMEDOR	COCINA	COMEDOR	COCINA	COMEDOR
COMENSALES 19		COMENSALES 20		COMENSALES 21		COMENSALES 22		COMENSALES 23	
COCINA	COMEDOR	COCINA	COMEDOR	COCINA	COMEDOR	COCINA	COMEDOR	COCINA	COMEDOR
COMENSALES 26		COMENSALES 27		COMENSALES 28		COMENSALES 29		COMENSALES	
COCINA	COMEDOR	COCINA	COMEDOR	COCINA	COMEDOR	COCINA	COMEDOR	COCINA	COMEDOR



RECUERDA SUBIR
TU PESAJE TODOS
LOS DÍAS

KILOS TOTALES DEL MES :
COMENSALES TOTALES DEL MES :

COLEGIO :

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

MARZO 2024

COMENSALES		COMENSALES		COMENSALES		COMENSALES		COMENSALES 1	
COCINA	COMEDOR								
COMENSALES 4		COMENSALES 5		COMENSALES 6		COMENSALES 7		COMENSALES 8	
COCINA	COMEDOR								
COMENSALES 11		COMENSALES 12		COMENSALES 13		COMENSALES 14		COMENSALES 15	
COCINA	COMEDOR								
COMENSALES 18		COMENSALES 19		COMENSALES 20		COMENSALES 21		COMENSALES 22	
COCINA	COMEDOR								
COMENSALES 25		COMENSALES 26		COMENSALES 27		COMENSALES 28		COMENSALES 29	
COCINA	COMEDOR								



RECUERDA SUBIR
TU PESAJE TODOS
LOS DÍAS

KILOS TOTALES DEL MES :
COMENSALES TOTALES DEL MES :

COLEGIO :

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

ABRIL 2024

LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
COMENSALES									
COCINA	COMEDOR								
COMENSALES 8		COMENSALES 9		COMENSALES 10		COMENSALES 11		COMENSALES 12	
COCINA	COMEDOR								
COMENSALES 15		COMENSALES 16		COMENSALES 17		COMENSALES 18		COMENSALES 19	
COCINA	COMEDOR								
COMENSALES 22		COMENSALES 13		COMENSALES 24		COMENSALES 25		COMENSALES 26	
COCINA	COMEDOR								
COMENSALES 29		COMENSALES 30		COMENSALES 27		COMENSALES 28		COMENSALES 29	
COCINA	COMEDOR								



**RECUERDA SUBIR
TU PESAJE TODOS
LOS DÍAS**

**KILOS TOTALES DEL MES :
COMENSALES TOTALES DEL MES :**

COLEGIO :

MAYO 2024

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

COMENSALES		COMENSALES		COMENSALES 1		COMENSALES 2		COMENSALES 3	
COCINA	COMEDOR								
COMENSALES 6		COMENSALES 7		COMENSALES 8		COMENSALES 9		COMENSALES 10	
COCINA	COMEDOR								
COMENSALES 13		COMENSALES 14		COMENSALES 15		COMENSALES 16		COMENSALES 17	
COCINA	COMEDOR								
COMENSALES 20		COMENSALES 21		COMENSALES 22		COMENSALES 23		COMENSALES 24	
COCINA	COMEDOR								
COMENSALES 27		COMENSALES 28		COMENSALES 29		COMENSALES 30		COMENSALES 31	
COCINA	COMEDOR								



RECUERDA SUBIR
TU PESAJE TODOS
LOS DÍAS

KILOS TOTALES DEL MES :
COMENSALES TOTALES DEL MES :

El **cumpleaños** es el **aniversario del nacimiento** de una persona. Se trata de un acontecimiento que, por lo tanto, tiene lugar una vez al año y que suele celebrarse con una fiesta.

En la mayoría de las culturas, los cumpleaños son **acontecimientos festivos** que incluyen una reunión con los seres queridos (familiares, amigos) y la entrega de regalos a la persona que cumple años. Estas jornadas, por lo tanto, cumplen un rol muy importante en la **socialización**.



DESAYUNOS

Energéticos



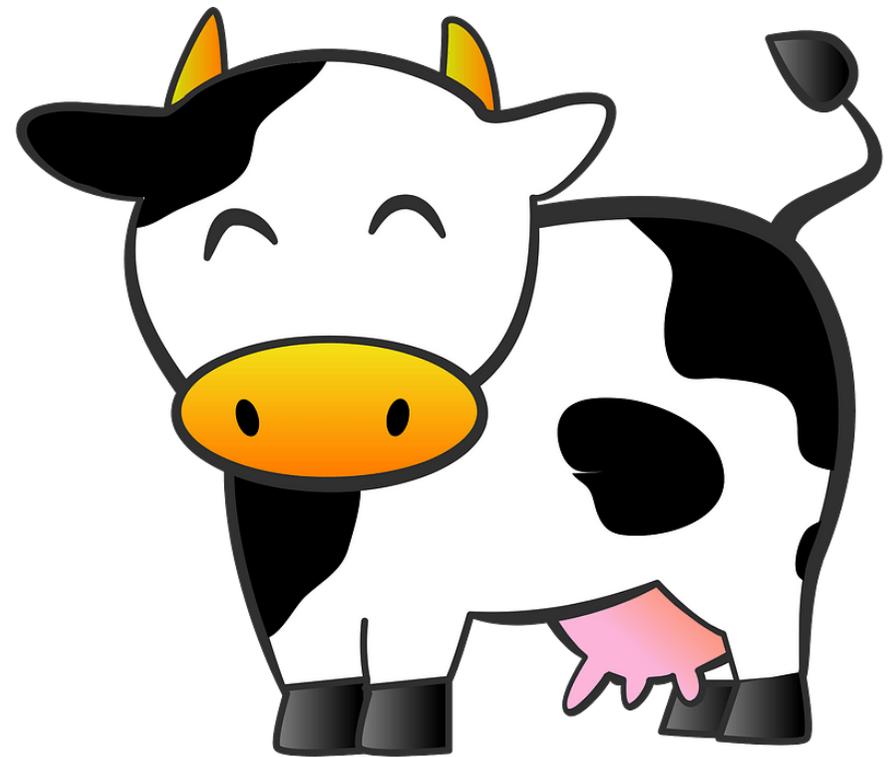
- En Serunion, alimentación y educación van de la mano. Nuestro firme compromiso con la educación hace que nuestra labor vaya más allá de ofrecer el mejor servicio de restauración y nos impliquemos también en la formación de los escolares.
- Por ello, como cada año ponemos en marcha EL DESAYUNO ENERGÉTICO, con el fin de concienciar a los niños/as de la importancia de la alimentación saludable.
- La actividad consiste en proporcionar a los niños/as del centro un **almuerzo**, para ello se concretará mediante la Jefa de Área y la Dirección del centro el día que se realizará y los cursos que formarán parte .



Esta jornada es la recreación de un picnic, donde nuestros comensales podrán disfrutar de un día diferente en un ambiente diferente. Ese día sacaremos nuestro comedor al espacio exterior, concretamente al patio del colegio y prepararemos un menú especial (bocadillos, helados, snacks...). Al finalizar la hora de comer seguiremos nuestra jornada especial con una serie de juegos propios de espacio exterior y disfrutaremos con todo esto de un magnífico día de convivencia entre nuestros más pequeños.

Vaquería

Este año, tendremos la degustación de la leche de la vaquería los meses de noviembre, febrero, marzo y mayo. Es un proyecto con el cual queremos hacer llegar un producto de cercanía a todos nuestros comensales.



Jornadas gastronómicas

Primer trimestre

SHREK



Segundo trimestre

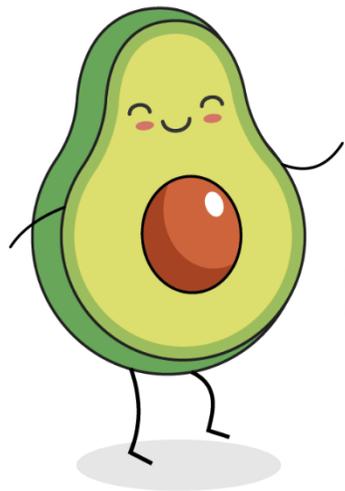
ASTERIX Y OBELIX



Tercer trimestre

JORNADA SORPRESA

¡Oh
SorPRESa!



EDUCAMOS EN POSITIVO+



Desde nuestro departamento de recursos pedagógicos, en colaboración con Álvaro Bilbao, hemos diseñado el proyecto educativo de "EDUCAR EN POSITIVO" que será la base de todas nuestras actividades, nuestra filosofía, nuestro ideario.

¿Quién es Álvaro Bilbao? Neuropsicólogo, experto en plasticidad cerebral y autor del Bestseller Internacional "El cerebro del niño explicado a los padres". Galardonado con el premio "Pajarita", por su labor como defensor del juego en la educación de los niños/as. La enseñanza positiva en la educación es como una base firme y segura en la que construir una casa. Respetar, escuchar y ayudar a desarrollarse dentro de esta disciplina es el camino del aprendizaje y lo vamos a poner en marcha en nuestros comedores escolares. Trabajaremos sobre el entendimiento de las emociones, con tiempos para hablar y escuchar con el objetivo de reforzar algunos valores como: el valor del esfuerzo, del error, del aprender a intentar de nuevo y del respeto mutuo y la responsabilidad dentro de su entorno. Invita a los niños y niñas a descubrir sus propias capacidades, alienta el uso "positivo" del poder personal y la autonomía.

PROYECTOS PARA EL CURSO



EDUCAMOS
EN POSITIVO+

¿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.

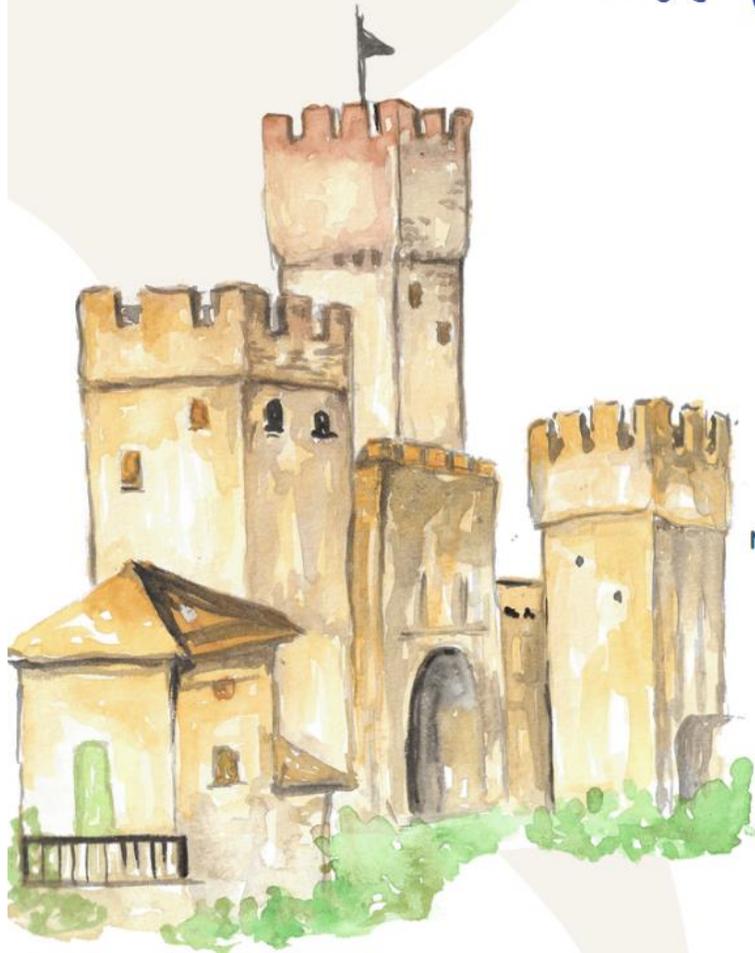


Charlas a familias y profesionales: ¡Apostamos por la educación en positivo! Por ello, a lo largo del curso vamos a apostar por diferentes webinars realizadas por Alvaro Bilbao dirigida a docentes, familias y equipos de serunion.



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

¡VAMOS AL
MERCADO!



TALLERES EXTRAESCOLARES

Curso 2023-2024



MOMENTOS CON CHISPA



CREARTE



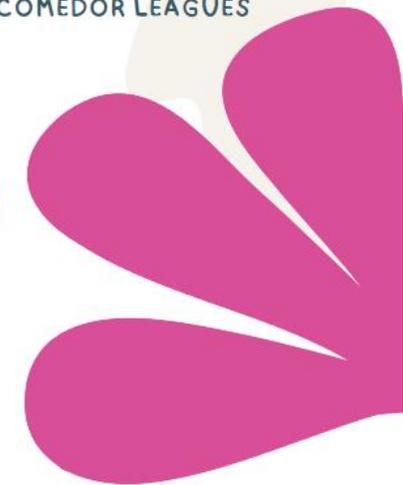
COMEDOR LEAGUES



VAMOS AL MERCADO



GAMIFICADOS



¡VAMOS AL
MERCADO!



MOMENTOS CON CHISPA

serunion
educa



En este taller daremos cabida
a nuestros momentos
especiales en el comedor con
manualidades, juegos y
decoración.

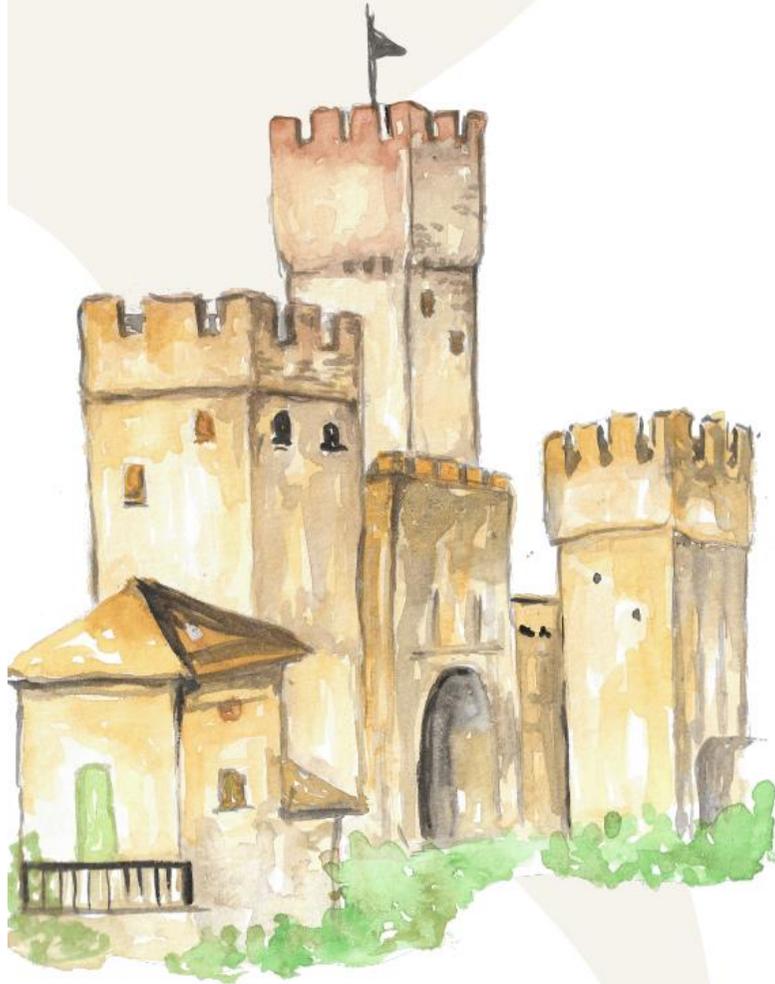


¡VAMOS AL
MERCADO!

VAMOS AL MERCADO



Nuestra visita al mercado
constará de diversas
actividades como realizar
recetas saludables, actividades
y dinámicas sobre nutrición.



¡VAMOS AL
MERCADO!



GAMIFICADOS



Novedoso taller donde trabajaremos a través de juegos y dinámicas para mejorar la cooperación y participación activa de los alumnos. Como novedad recuperamos nuestro proyecto "Mesa Restaurante", en el que trabajamos hábitos adecuados en el comedor.



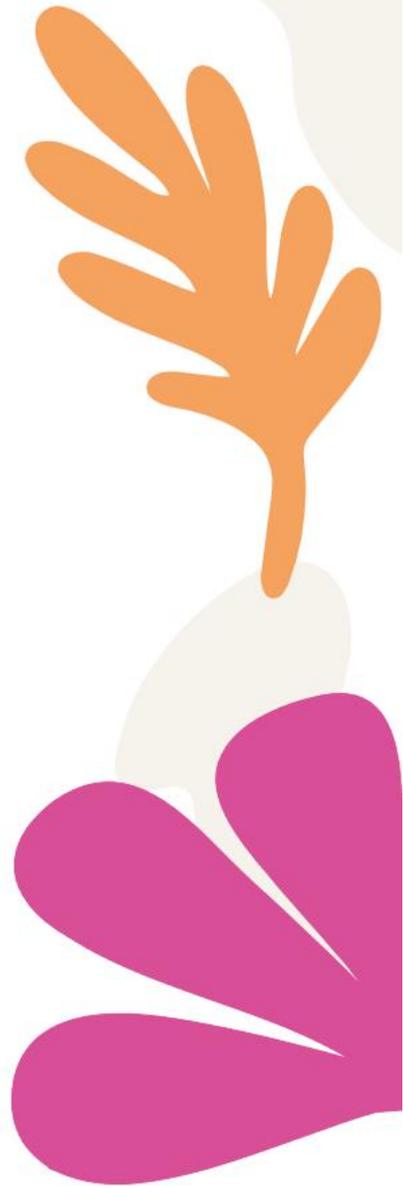
¡VAMOS AL
MERCADO!



CREARTE



Expresión y movimiento son dos pilares fundamentales para disfrutar y mejorar la coordinación. Nuestras monitoras y monitores harán disfrutar a los niños con juegos musicales, bailes variados y creación artística



¡VAMOS AL
MERCADO!



COMEDOR LEAGUES



Los niños y niñas disfrutarán de un deporte diferente, en el que con la supervisión de los monitores, participarán en la creación de equipos, normas y calendarios para asumir responsabilidad desde un punto de vista lúdico.



serunion
educa

