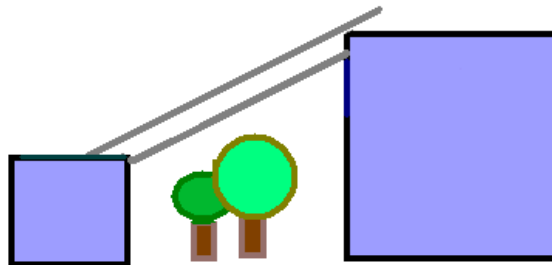


# **PLAN ANUAL DEL SERVICIO DE COMEDOR 2023 - 2024**



C.E.I.P. EL SALVADOR  
MUTXAMEL

## **ÍNDICE**

### **1. EQUIPO PEDAGÓGICO.**

### **2. OBJETIVOS.**

- **OBJETIVOS EDUCATIVOS**
- **OBJETIVOS RELACIONADOS CON LA EDUCACIÓN ALIMENTARIA:**
  - Objetivos en Educación Alimentaria.
  - Objetivo en Educación del Tiempo Libre.

### **3. ACTIVIDADES Y HÁBITOS A CONSEGUIR.**

- **Objetivos**
- **Actividades a realizar para conseguir hábitos de correcta alimentación e higiene.**
- **Actividades para fomentar actividades de ayuda y colaboración.**
- **Actividades de ocio, antes y después de comer.**

### **4. TURNOS DE COMEDOR, HORARIOS Y AGRUPAMIENTOS.**

### **5. DISTRIBUCIÓN DEL ALUMNADO EN EL PATIO.**

### **6. PLAN DE EMERGENCIA**

### **7. INSTALACIONES Y RECURSOS**

### **8. EMPRESA ADJUDICATARIA PARA EL SERVICIO DE COMEDOR Y PRECIO DEL MENÚ**

### **9. MENÚ TIPO**

## **ANEXO I: ACTIVIDADES COMEDOR ESCOLAR**

## 1. EQUIPO PEDAGÓGICO

DIRECTORA : M<sup>a</sup> CRUZ IBORRA

ENCARGADA DE COMEDOR: ESTELA LLORENS

COORDINADOR MONITORES DE COMEDOR: EMILIO JIMÉNEZ

EDUCADORES:

Los veinte educadores/as prestan sus servicios en el centro 3 horas diarias por día lectivo y son de contratación directa a cargo de la empresa CATERING 45.

### **INFANTIL**

CURSO 2023-2024	
E-I 3 AÑOS (24 COMENSALES)	ELENA U.
	ZORAIDA M.
E-I 4 AÑOS (32 COMENSALES)	NOEMI R-B.
	MÍRIAM M.
E-I 5 AÑOS (36 COMENSALES)	LAURA P.
	MARÍA A.

### **AULA CYL**

CURSO 2023-2024	
CYL (7 COMENSALES)	CLAUDIA L. INÉS G.

## PRIMARIA

CURSO 2023-2024	
1º PRIMARIA (42 COMENSALES)	MARÍA C. MAITE M.
2º PRIMARIA ( 49 COMENSALES)	AITANA G. LAURA M.
3º PRIMARIA ( 52 COMENSALES)	OLICA B. AINOA L.
4º PRIMARIA (37 COMENSALES)	LUZ P. SABRINA M.
5º PRIMARIA (44 COMENSALES)	JAVIER P. EMILIO J.
6º PRIMARIA ( COMENSALES)	MIRIAM G.

## **2. OBJETIVOS**

El comedor escolar se ofrece como servicio complementario del colegio y responde a la demanda social que existe entre las familias. Con este servicio se pretende conseguir los siguientes objetivos generales:

- a) Contribuir a la conciliación de la familia en la medida que facilita a los padres y madres el ejercicio de sus funciones laborales y sociales.
- b) Educar en hábitos alimentarios saludables.
- c) Ofrecer un servicio complementario necesario para muchas familias del centro posibilitando una planificación alimentaria que aporte las sustancias nutritivas que los alumnos y alumnas necesitan para su normal desarrollo.
- d) Completar la labor que realizan las familias en lo referente a la adquisición de hábitos sociales, higiénicos, normas de urbanidad y cortesía y correcto uso y conservación de los útiles del comedor.
- e) Promover la adaptación del alumnado a una diversidad de menús equilibrados nutricionalmente y a una disciplina en el acto de comer que incluya la cortesía, la tolerancia, la solidaridad y la educación para la convivencia.
- f) Atender a los alumnos con dificultades o procedentes de otras etnias y culturas con la misma eficacia en cuanto al servicio alimentario, educativo y de salud.
- g) Informar a todas las familias de los menús mensuales, con el fin de que puedan completar la dieta de los niños /as en las comidas que realicen en sus casas.
- h) Fomentar actitudes de colaboración, solidaridad, convivencia y respeto hacia el personal encargado del servicio de comedor.
- i) Desarrollar actitudes de ayuda a los alumnos/as más pequeños y a aquellos con necesidades educativas especiales.
- j) Respetar y cumplir las normas de convivencia establecidas en el R.R.I. del servicio de Comedor.

- **Objetivos en Educación Alimentaria.**

- Mantener una actitud positiva ante los alimentos, valorándolos no sólo por su aspecto, aroma o gusto personal, sino por su valor nutritivo.
- Adquirir progresivamente los hábitos de higiene necesarios antes y después de comer (lavado manos e higiene bucodental)
- Utilizar correctamente los cubiertos.
- Adquirir una correcta higiene postural en la mesa.
- Adquirir progresivamente hábitos de higiene acústica.
- Adquirir el hábito de retirar correctamente los utensilios de la comida.
- Adquirir progresivamente hábitos alimenticios correctos incluyendo en su dieta variedad de alimentos.
- Adquirir un comportamiento correcto con respecto a las normas de cortesía y urbanidad sobre la actividad de la comida.

- **Objetivo en Educación del Tiempo Libre**

- Estimular a los/las alumnos/as para que realicen actividades, tanto individuales como colectivas, que les ayuden en su desarrollo físico-motor y afectivo-social.
- Fomentar el juego en grupo en especial los juegos tradicionales.

### **3. ACTIVIDADES Y HÁBITOS A CONSEGUIR**

Se propondrán actividades y talleres grupales para favorecer que los/las alumnos/as establezcan relaciones con los compañeros/as y aprendan a trabajar tanto en equipo como de forma autónoma.

Se potenciarán actividades lúdicas variadas para que disfruten aprendiendo a través del juego. Se valorarán los intereses del alumnado.

Las actividades estarán programadas con antelación por los monitores y se realizarán tras la aprobación de la Encargada de Comedor.

- **Objetivos de las actividades propuestas.**

- Adquirir hábitos de correcta alimentación e higiene.
- Inculcar a los/las niños/as buenos hábitos de comportamiento en la mesa.
- Fomentar la colaboración, solidaridad y convivencia entre el alumnado mediante el juego y las actividades de carácter cooperativo.
- Acercar a los/las niños/as a la expresión artística y corporal que contribuya a su desarrollo psicológico, social y afectivo.

- **Actividades a realizar para conseguir hábitos de correcta alimentación e higiene.**

- Se lavarán las manos antes de comer y después de comer.
- Se utilizarán todos los cubiertos posibles, acostumbrando a los niños a coger el cuchillo y el tenedor.
- Se fomentará que cada uno coma de manera autónoma, utilizando adecuadamente los cubiertos y la servilleta.
- Se enseñará a los/as niños/as a no desperdiciar la comida y a probar todo lo que se les ofrece.
- Se fomentará la higiene bucodental después de comer.

- **Actividades para fomentar actitudes de ayuda y colaboración.**

- A partir del 3º ciclo de Educación Primaria, se nombrarán responsables para preparar todo lo necesario para comer. Y responsables de asegurarse que el comedor se queda en orden.
- Los alumnos se responsabilizarán de dejar en orden el aula que hayan utilizado para realizar su actividad lúdica recogiendo el material y poniendo en el lugar adecuado las mesas y sillas que hayan utilizado.
- Participación en juegos cooperativos y juegos de mesa donde se fomente la integración de todos los participantes.

- **Actividades de ocio, antes y después de comer:**

Se llevarán a cabo actividades lúdicas programadas para desarrollar en los periodos inmediatamente anterior o posterior a las comidas, bajo la supervisión del monitor/a y proporcionando el material necesario, tales como:

- Actividades deportivas y juegos dirigidos (juegos de patio, juegos tradicionales, juegos cooperativos...) manualidades que ayuden a desarrollar destrezas psicomotoras y que podrán servir de apoyo a la ambientación y decoración del centro.
- Música, cuentos y canciones.
- Habrá servicio de aula de estudio para el alumnado de 3º ciclo que lo necesite. Para ello, habrá un turno rotatorio de vigilancia por parte de los monitores.
- Sesiones de proyección de DVD, dibujos animados o fragmentos de películas y documentales adecuados para su edad.
- En caso de lluvia, aire intenso o mucho frío, las actividades programadas en el exterior serán suspendidas, reorganizándose las mismas y ubicando al alumnado en la biblioteca, sala de usos múltiples y aula de tecnología.
- Los materiales a utilizar en los talleres, serán reciclados, y si éste no fuese el caso, éstos correrán a cargo de la empresa.

( **Ver anexo I** )

#### **4. TURNOS DE COMEDOR, HORARIOS Y AGRUPAMIENTOS**

El horario de funcionamiento en los meses de septiembre y junio será de 13:00 a 14:30h; Y desde octubre a mayo de 14:00 a 17h, con la posibilidad de elegir recoger al alumnado a las 15:30 o a las 16:55-17h.

Las solicitudes para el presente curso ascienden a 370 comensales. Es por ello, que dada la elevada demanda, se organizarán dos turnos de comedor:

De 14:00h. a 14:45h. comerán todo el alumnado de Infantil y de Primaria hasta 4º de Primaria.  
De 14:45h. a 15:30h , el resto de alumnado..

Se ha habilitado un espacio en el pabellón de Infantil para que los alumnos de 3 años puedan comer con más tranquilidad y tiempo. Los/las alumnos/as de Educación Infantil de 4 y 5 años y de 1º a 4º de Primaria, se situarán en las mesas ya preparadas y acondicionadas para tal función, y sus educadores/as los atenderán en todo momento.

El resto del alumnado irá entrando según las indicaciones de sus monitores/as, en su turno correspondiente.

#### **Horario y calendario.**

El comedor escolar funciona desde septiembre a junio. Iniciará su actividad el primer día lectivo del mes de septiembre, y finalizará el último día lectivo del mes de junio. A excepción del alumnado de Infantil 3 años que, por acuerdo de Centro para favorecer un buen periodo de adaptación, podrán comenzar a hacer uso de comedor una vez incorporado todo el alumnado de 3 años a horario completo. En el caso de los grupos de Infantil de 3 años, si fuera necesario, comerán en el Pabellón Infantil.

El horario de funcionamiento en los meses de septiembre y junio será de 13 a 14:30h; Y desde octubre a mayo de 14 a 17h, con la posibilidad de elegir recoger al alumnado a las 15:30 o a las 16:50-17h.

Para poder dar el servicio correctamente se pasa lista de asistencia a las 9:00. Si el alumno/a entra al centro en horario de patio el tutor/a avisará para quitarle la falta y poder asistir al comedor. En ningún caso se podrá asistir al comedor si no ha asistido a clase a las sesiones lectivas después del patio.

El tiempo de comedor se organizará en diferentes periodos distribuidos de distinta manera según el turno en el que se encuentre:

#### **Para los comensales del primer turno:**

- El primer periodo tendrá una duración aproximada de 10 minutos dedicado al aseo personal.
- El segundo periodo será el de la comida.
- El tercer periodo será para asearse después de la comida, juegos y talleres al exterior o al interior realizados bajo la supervisión de los /as monitores /as.



Para los **comensales del segundo turno:**

-El primer periodo lo dedicarán a juegos y talleres al interior o exterior realizados bajo la supervisión de los /as monitores /as

-El segundo periodo tendrá una duración aproximada de 10 minutos dedicado al aseo personal.

-El tercer periodo será el de la comida.

-El cuarto periodo será para asearse después de la comida. Y para el alumnado que se queda hasta las 17 h juegos y talleres al exterior o al interior realizados bajo la supervisión de los /as monitores /as.

## **5. DISTRIBUCIÓN DEL ALUMNADO EN LOS PATIOS**

El alumnado deberá ocupar los espacios de juego destinados a cada nivel. El objetivo es que el alumnado se encuentre repartido por el espacio destinado al juego, participando en las diversas actividades organizadas por los/las monitores/as.

Dadas las dimensiones del patio, los grupos pueden estar repartidos por el mismo, sin coincidir físicamente.

El alumnado de Infantil de 4 y 5 años permanecerá en su patio o aulas, sin coincidir nunca con los de Primaria.

El alumnado de 3 años que salgan a las 17h tras la comida y el aseo personal dormirá la siesta en el aula de psicomotricidad del pabellón de Infantil y saldrá el tiempo restante a una de las terrazas del patio de infantil.

## **6. PLAN DE EMERGENCIA**

En caso de emergencia, los alumnos saldrán de las instalaciones para acudir al punto de encuentro establecido en nuestro plan de emergencia.

## **7. INSTALACIONES Y RECURSOS**

### **INSTALACIONES**

- Patio de Infantil y patio de Primaria con diferentes pistas deportivas.
- Aula de estudio / biblioteca.
- Gimnasio.
- Un aula psicomotricidad de Infantil con camas para los alumnos de 3 años.
- Aulas de tecnología en Infantil y Primaria.
- Sala de usos múltiples.
- Biblioteca de infantil
- Cualquier aula del centro.

## RECURSOS

- Vídeo, DVD y PDI.
- Radiocassetes.
- Juegos diversos.
- Libros de lectura: cuentos, de aventura...
- películas DVD
- Material Deportivo
- Material Fungible.

## **8. EMPRESAS ADJUDICATARIAS PARA EL SERVICIO DE COMEDOR Y PRECIO DEL MENÚ**

El modelo de gestión por el cual se rige el funcionamiento del comedor escolar es la modalidad de “Contratación con una empresa de alimentación”. Las comidas se preparan en la cocina del propio colegio.

Cada año al finalizar el curso escolar se revisará la contratación y el Consejo Escolar de Centro decidirá continuar o no con la misma empresa. Actualmente está gestionado mediante la empresa Catering 45 contratada por la administración a propuesta del centro.

El precio del menú para los comensales fijos y eventuales estará en 4,25 euros por comensal/día, según establece la Conselleria de Educación. Los alumnos becados abonarán la diferencia entre lo concedido por la Conselleria y el precio establecido(ver tabla).

Alrededor del día 10 de cada mes se les pasará al cobro, el recibo del mes en curso, y que previamente habrán domiciliado las familias. El alumnado que deje impagada alguna mensualidad, y después del correspondiente aviso, será motivo de BAJA en el Comedor hasta que no quede saldada la deuda.

Durante el curso escolar también se atenderá alumnado eventual de comedor, siempre que en su grupo haya plaza libre. Para ello, los padres podrán adquirir unos tickets en packs de 4 que podrán ser utilizados a lo largo del curso escolar (4.25 X 4=17 €).

Estos tickets serán de uso individual e intransferibles y podrán ser adquiridos en horario de atención a comedor los miércoles, o los martes o jueves a primera hora de la mañana en horario de atención a Secretaria.

El día que adquieran dichos tickets tendrán que rellenar la ficha personal de datos del alumno/a para conocer las posibles alergias y personas que podrán recoger al alumno/a.


En caso de no asistir al comedor un mínimo de 3 días consecutivos y siempre y cuando sea falta justificada por enfermedad, se devolverá 1,5€ por día en el recibo del mes siguiente.

Esto se debe a que el resto de lo que aportan las familias es destinado a sufragar gastos de monitores, de personal de cocina, mantenimiento de comedor, materiales, etc... y aunque el alumno/a falte esos gastos se mantienen. (En el caso de los alumnos becados no hay devolución).

**Cuantías becados por puntos según consellería:**

CUANTÍA € BECA	PRECIO COMEDOR
A: 4.25€ (20, 19p.)	0€
B: 3,50€ (18p.)	0.75€
C: 3€ (17,16,15,14p.)	1'25€
D: 2,50€ (13,12p.)	1'75€
E: 2€ (11,10,9,8,7p.)	2'25€

## 9.MENÚ TIPO

Lunes		Martes		Miércoles		Jueves		Viernes			
1	Alubias a la mediterránea c/verduras Pollo en pepitoria con champiñones Ensalada malagueña(lechuga, pep., naranja) Fruta del Tiempo 751.04 KC 44.29 PR 50.70 HC 23.22 LP 5.24 GS	2	Arroz con tomate Longanizas al horno con puré calabaza Ensalada de lechuga, aceite y lombarda Yogur 871.06 KC 34.72 PR 95.88 HC 37.65 LP 13.33 GS	3	Potaje garbanzos cicalabaza Tortilla con queso Ensalada lechuga, maíz y cebolla Fruta del Tiempo 721.74 KC 30.88 PR 86.43 HC 23.84 LP 5.49 GS	4	Sopa con fideos Magro en salsa con patatas Ensalada de lech, zanah, remolacha Fruta del Tiempo 755.10 KC 33.51 PR 76.86 HC 32.72 LP 6.20 GS	5	Coditos con york Ventresca con zanahoria salteada Ensalada multicolor (lech, lomb y maíz) Fruta del Tiempo 776.89 KC 19.83 PR 107.31 HC 16.52 LP 3.16 GS	<b>ECO: Legumbres procedentes de cultivo ecológico</b>  <b>Fruta del tiempo: caqui, mandarina, plátano, manzana y pera</b>  <b>Alérgenos de declaración obligatoria.</b> 	
8	Lentejas ECO estofadas c/verduras Tortilla con chorizo Ensalada de lech, zanah, y aceitunas Fruta del Tiempo 741.16 KC 32.89 PR 84.79 HC 25.32 LP 5.63 GS	9	Espaguetis a la napolitana Fogonero con salsa de tomate Ensalada lechuga, pepino y olivas Fruta del Tiempo 676.68 KC 29.78 PR 95.90 HC 16.77 LP 2.35 GS	10	Guisado de patata y verdura Lomo adobado con brócoli salteado Ensalada del chef (lechuga, tomate, atún) Fruta del Tiempo 607.89 KC 19.68 PR 81.07 HC 15.52 LP 5.11 GS	11	Arroz a banda Rollitos de queso con verduras Ensalada de lech, zanah, y aceitunas Fruta del Tiempo 750.68 KC 30.23 PR 103.15 HC 22.41 LP 8.17 GS	12	Sopa de cocido Cocido completo Ensalada de lechuga, remolacha y maíz Fruta del Tiempo 974.81 KC 53.09 PR 99.76 HC 36.10 LP 11.49 GS		
15	Sopa de pescado con fideos Hamburguesa con cebolla a la plancha Ensalada caprichosa(lech, manz, maíz) Fruta del Tiempo 506.74 KC 22.59 PR 64.97 HC 15.53 LP 1.11 GS	16	Crema de verduras Pollo a la cazuela c/judias verdes Ensalada malagueña(lechuga, pep., naranja) Yogur 482.12 KC 26.09 PR 43.14 HC 21.46 LP 6.14 GS	17	Lentejas con chorizo y verduras Tortilla de calabacín Ensalada mediterránea(lech,tom,espárr.) Fruta del Tiempo 725.18 KC 33.43 PR 79.15 HC 26.07 LP 6.09 GS	18	Macarrones a la caponata Merluza en salsa Mery con guisantes Ensalada Verde (lechuga, pepino, olivas) Fruta del Tiempo 672.37 KC 28.75 PR 102.80 HC 13.86 LP 2.39 GS	19	Alubias con verduras Nuggets de pollo con patatas Ensalada de lech, zanah, remolacha Fruta del Tiempo 901.16 KC 27.58 PR 90.99 HC 32.76 LP 5.15 GS		
22	Espirales con tomate y bacon Ventresca con verduras Ensalada lechuga, remolacha y tomate Fruta del Tiempo 892.24 KC 18.33 PR 102.97 HC 34.04 LP 10.57	23	Garbanzos a la mediterránea Tortilla de patata Ensalada campesina (lech, olivas y ceb) Fruta del Tiempo 778.49 KC 27.72 PR 89.78 HC 29.91 LP 5.12 GS	24	Paella alicantina Bocaditos bacalao c/ tom, y pimiento Ensalada lechu, toma y lomb Fruta del Tiempo 900.85 KC 26.36 PR 104.34 HC 32.96 LP 5.12 GS	25	Sopa con estrellas Lomo fresco con zanahoria Ensalada lechuga, maíz y cebolla Fruta del Tiempo 725.78 KC 34.79 PR 63.97 HC 33.98 LP 11.27 GS	26	Crema de legumbres Albóndigas en salsa con menestra Ensalada de lech, zanah, remolacha Fruta del Tiempo 728.60 KC 22.93 PR 79.90 HC 30.29 LP 5.51 GS		
						<b>Todos los jueves el menú se servirá con pan integral.</b>		<b>Si se añade vinagre a la ensalada contendrá sulfitos</b>			

Los menús mensuales son confeccionados siguiendo las indicaciones la “La Guía para los menús en Comedores Escolares 2018”. Guía creada por una comisión técnica multidisciplinar (pediatras, técnicos de salud pública y seguridad alimentaria, personal de educación) de la Conselleria d'Educació, Investigació, Cultura i Esport y de la Conselleria de Sanitat Universal i Salut Pública y ha contado con la colaboración del Colegio de Dietistas y Nutricionistas de la Comunitat Valenciana.

Así mismo, el comedor escolar dispondrá de menús especiales o de régimen para atender al alumnado que acredite la imposibilidad de ingerir determinados alimentos por motivos de salud, religiosos o culturales, de acuerdo con el proyecto educativo del centro docente.. las familias tienen a su disposición digitalmente todos los menús mensuales a través del enlace proporcionado por la empresa.

Tabla de frecuencias de consumo semanal/mensual recomendada para la comida servida en el comedor escolar

Alimento-grupo	Raciones semana (5 días)	Raciones mensuales (20 días)	Observaciones
Arroz, pasta y pizzas	2	8	Preferentemente integrales
Patatas	1	4	
Verduras y hortalizas	≥4	≥18	Presencia diaria de ensalada
Legumbres	≥2	≥8	
Carnes (*)	≤2	≤8	Limitar los derivados cárnicos a 1 vez a la semana
Pescado (**)	1-3	≥4	Incluido el pescado azul
Huevos	1-2	4-8	
Lácteos	1-3	≥4	
Fruta fresca	≥4	≥18	Al menos 3 variedades diferentes a la semana, preferentemente de temporada
Pan	5	20	Preferentemente integral
Aceite	-	-	Utilización preferente de aceite de oliva o de semillas (girasol, maíz, soja)
Sal	-	-	Se moderará en todo caso su consumo, recomendándose el uso de sal yodada
Agua	-	-	La bebida de elección será el agua
Precocinados industriales (croquetas, albóndigas, empanados, pizza y similares...)	≤1,5	≤6	
Salsas industriales	≤1	≤4	
Fritos	≤2	≤5	

(\*) Puede sustituirse raciones de carne, pescado o huevos por equivalentes proteicos vegetales. (Ver tabla 7)

(\*\*) Se recomienda evitar especies tales como pez espada o emperador, tiburón (cazón, tintorera, musola, marrajo ...), atún y lucio.



# ANEXO I: ACTIVIDADES EN HORARIO DE COMEDOR ESCOLAR A PARTIR DE LAS 15:30 h.

# PROYECTOS EDUCATIVOS

## TALLERES PROPUESTOS PARA EL CURSO EDUCATIVO

Este curso 23/24 desde Catering45 apostamos por la sostenibilidad y el consumo responsable. Con nuestro programa **OBJETIVO45** nos unimos al plan de agenda 2030 para trabajar algunos objetivos que hagan mejorar la vida de todas las personas. Por eso os proponemos trabajar conjuntamente 8 objetivos que nos ayudarán a comprender y mejorar todo lo que nos rodea con ayuda de nuestra **Viverdusandí**.  
¿Estás preparado para cambiar el mundo?

### PROPUESTA ACTIVIDADES TRIMESTRAL

# 1 TRIMESTRE

**Octubre**  
**SALUD Y BIENESTAR**  
16. DÍA INTERNACIONAL DE LA ALIMENTACIÓN

**Hábitos saludables**  
*Actividades para entender la importancia en la salud de los hábitos alimenticios saludables y el deporte*

**Noviembre**  
**REDUCCIÓN DE LAS DESIGUALDADES**  
16. DÍA INTERNACIONAL PARA LA TOLERANCIA

**Murales por la tolerancia**  
*El alumnado realizará murales en los que aparecerán mensajes de respeto y tolerancia*

**Diciembre**  
**FIN DE LA POBREZA**  
10. DÍA INTERNACIONAL DE LOS DERECHOS HUMANOS

**Taller del amigo invisible y la carta misteriosa**  
*El alumno realiza un regalo reciclado y un buzón anónimo estará presente para dejar cartas*

# 2

## TRIMESTRE

**Enero**

### PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLE

26. DÍA MUNDIAL DE LA EDUCACIÓN AMBIENTAL

#### Taller de reciclaje y sostenibilidad

El alumnado realizará diferentes actividades relacionadas con el reciclaje

**Febrero**

### EDUCACIÓN DE CALIDAD

20. DÍA MUNDIAL DE LA JUSTICIA SOCIAL

#### Taller de juegos cooperativos

El alumnado se familiarizará con los diferentes juegos cooperativos y la importancia del trabajo en grupo

**Marzo**

### IGUALDAD DE GÉNERO

8. DÍA INTERNACIONAL DE LA MUJER

#### Animación lectora y escritura

Taller en el que el alumnado desarrollará su capacidad de escritura y lectura



**Abril**

### ACCIÓN POR EL CLIMA

22. DÍA INTERNACIONAL DE LA MADRE TIERRA

#### Yincana por el clima

Yincana basada en el tema que tratamos este mes, acción por el clima



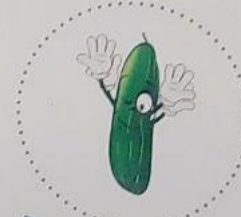
**Mayo**

### VIDA SUBMARINA

16. DÍA INTERNACIONAL DE LAS FAMILIAS

#### Escape room submarina

Relacionada con el tema del mes, el mundo submarino



# 3

## TRIMESTRE

INFANTIL	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
LAURA	Varios	Psicomotricidad	Taller	Cuentacuentos	Juegos cooperativos
MARÍA	Juegos cooperativos	Varios	Psicomotricidad	Taller	Cuentacuentos
NOEMI	Cuentacuentos	Juegos cooperativos	Varios	Psicomotricidad	Taller
MIRIAM	Taller	Cuentacuentos	Juegos cooperativos	Varios	Psicomotricidad
ELENA/ZORAIDA	Siesta	Siesta	Siesta	Siesta	Siesta

PRIMARIA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
MARÍA/MAITE	Juegos Cooperativos	Taller/Manualidades	Juegos Cooperativos	Juegos de mesa	Varios
AITANA/LAURA	Varios	Juegos de mesa	Juegos Cooperativos	Juegos Cooperativos	Taller/Manualidades
OLIVA/AHINOA	Taller/Manualidades	Juegos Cooperativos	Varios	Juegos Cooperativos	Juegos de mesa
LUZ	Juegos Cooperativos	Varios	Juegos de mesa	Taller/Manualidades	Juegos Cooperativos
MIRIAM/JAVI	Juegos de mesa	Juegos Cooperativos	Taller/Manualidades	Varios	Juegos Cooperativos
BIBLIOTECA	CYL	CYL	CYL	CYL	

**ALUMNADO DE INFANTIL:** En su respectiva aula excepto el alumnado de I3

**AULAS DE PRIMARIA:** Taller/Manualidades: Sala noble      Juegos de mesa: mesas de picnic      Varios: Gimnasio/arts      Otros usos: Aula de informática

**BIBLIOTECA:** Hasta llenar aforo (16) empezando por sexto y bajando por cursos. Solo para hacer deberes o club de lectura.

**AULAS DE INFANTIL:** En su respectiva aula excepto el alumnado de I3.

(\*) Las actividades de primaria son OBLIGATORIAS. Los Martes que no se pueda usar la Sala noble se usará el Gimnasio.