

NEWSLETTER

serunion
educa

FEBRERO

UN COMEDOR ESCOLAR LLENO DE EXPERIENCIAS

EL ÁRBOL DE LOS DESEOS

¿JUGAMOS A CREAR UN BOSQUE?

Nuestro propósito para el 2023 es contribuir a un planeta más libre, más justo, más responsable y sostenible. Queremos hacerlo desde la concienciación a nuestros comensales en el día a día y de la mejor forma que sabemos hacerlo ¡JUGANDO!

Este mes, nuestros alumnos/as han comenzado realizando su árbol de los deseos con materiales reciclados.



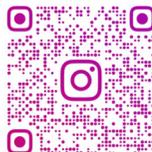
EL CALDO DE LA ABUELA

VOLVIENDO A LOS ORÍGENES

Este mes pudimos disfrutar del plato "El caldo de la abuela" en la que cocinamos un caldo tradicional, preparamos una mesa expositora y dinamizamos los comedores con actividades relacionadas.



MUSEO DEL NINOT INTERACTIVO



@NINOTS.SERUNION



BOCETO DEL NINOT DE MI COLE



'DESPIERTA TU ARTISTA FALLERO'

CONCURSO FALLERO DE SERUNION

Nuestro alumnado ya se ha inscrito y ha presentado sus bocetos.

Durante este mes están elaborando el ninot para tenerlo listo para marzo.

Además nuestros coordinadores han tenido la oportunidad de visitar la Ciudad del Artista Fallero para conocer de la mano de varios artistas falleros como elaborar un ninot.

¡Qué ganas de ver el resultado!

CARNAVAL EN VENEZIA

NUESTROS COMEDORES SE HAN TRANSPORTADO A VENEZIA

Hemos celebrado carnaval por todo lo grande, nuestros comensales han decorado los comedores con temática de carnaval y Venecia.

Han sido unos días muy divertidos dónde el alumnado se ha disfrazado, jugado, decorado....

¡Qué bonito ha quedado el comedor!





SERGIO VILLALBA

REPONSABLE PEDAGÓGICO

¿Qué es el equipo de innovación pedagógica?
El departamento pedagógico de Serunion es el encargado de supervisar el funcionamiento de los equipos de monitores de los centros y dar apoyo para el buen funcionamiento en el día a día.

¿Qué tareas desarrolla?
El equipo desarrolla los proyectos y materiales necesarios para dotar de recursos educativos que dinamizan el día a día de nuestros comedores.

DÍA DE LA TRADICIÓN

CUINA I TRADICIÓ OLLA VALENCIANA

RECETA:

Ponemos a hervir alubias en agua fría junto con la careta de cerdo. Sacamos la careta y la troceamos. Sofreímos las costillas con pimentón. Echamos la carne en la olla. Añadimos las patatas, la zanahoria, las acelgas y las judías. Posteriormente echamos el arroz.



EDUCANDO EN POSITIVO

EDUCANDO EN POSITIVO CURSOS PRESENCIALES

Una vez finalizada la formación online del curso 'Educando en positivo' del neuropsicólogo Alvaro Bilbao ha llegado el momento de la formación presencial. Nuestros monitores tendrán acceso a diferentes cursos a lo largo del mes de febrero y marzo.



Accede a la vídeo receta:



FRUTAS Y VERDURAS DE TEMPORADA

ALCACHOFA DE TEMPORADA



ADIVINA EL PLATO

