



# **PROJECTE EDUCATIU DE MENJADOR ESCOLAR**

## ÍNDEX

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| 1- NORMATIVA .....                  | 1  |
| 2- ANÀLISI DE LES NECESSITATS ..... | 1  |
| 3- SERVEI DE MENJADOR.....          | 2  |
| 4- OBJECTIUS.....                   | 3  |
| 5- CONTINGUTS.....                  | 4  |
| 6- METODOLOGÍA .....                | 5  |
| 7- RECURSOS ESPACIALS.....          | 6  |
| 8- RECURSOS MATERIALS .....         | 6  |
| 9- RECURSOS HUMANS .....            | 6  |
| 10- ORGANITZACIÓ.....               | 10 |

## **1. NORMATIVA**

La normativa que regeix el nostre treball i en la qual ens basem per a la realització d'aquest projecte és la següent:

- Ordre 53/2012 del 8 d'agost per la qual es regula el servei de menjador escolar en els centres docents no universitaris de titularitat de la Generalitat.
- Ordre 43/2016 del 3 d'agost per la qual es modifica l'ordre 53/2012, de 8 d'agost.
- Instruccions de la DGCD del 8 d'agost de 2025 sobre la gestió econòmica i funcionament del servei de menjador escolar en els centres docents d'Educació Infantil i Primària de titularitat de la Generalitat.
- Ordre 18/2018 del 10 de maig de la Conselleria d'Educació, Investigació, Cultura i Esport per la qual s'aproven les bases reguladores per a la concessió d'ajudes de menjador escolar en els centres educatius no universitaris de la Comunitat Valenciana.

## **2. ANÀLISI DE LES NECESSITATS**

El servei de menjador és un recurs complementari que ofereix el centre a la comunitat educativa per intentar facilitar a les famílies la conciliació entre l'activitat laboral i l'atenció als seus fills/es. A la nostra escola aquest temps és de 13:00-15:00 a setembre i juny, i de 14:00-17:00 la resta del curs (d'octubre a maig).

L'alumnat que sol fer ús d'aquest servei a la nostra escola presenta situacions molt diverses, per les quals necessiten fer ús del servei de menjador:

- La majoria reben ajudes assistencials de menjador, tant de Conselleria d'Educació, com de serveis socials.
- Algunes famílies en les que els dos progenitors treballen i no tenen amb qui deixar-se els fills/es a l'hora de menjar.
- Part de l'alumnat que els pares els deixen al menjador amb l'esperança que a l'escola adquirisquen hàbits saludables i proven diferents tipus de menjars.
- Alguns provinents de famílies desestructurades, alumnat amb problemes de conducta que caldrà tractar amb activitats educatives de desenvolupament d'habilitats socials.

El temps del menjador escolar representa una gran quantitat del temps diari que un xiquet/a passa al col·legi, la qual cosa ha de ser tinguda en compte, i aprofitar-ho al màxim. El temps que l'alumnat passa en el centre educatiu com a usuari d'aquest servei ha de redundar en benefici seu i en el de les seues famílies.

L'alumnat té dret a rebre una alimentació de qualitat i, a més, a aprofitar eixe temps rebent una formació integral a través d'activitats educatives que el formen en aspectes relacionats amb els hàbits d'alimentació, els hàbits socials i els hàbits de vida saludable, tot això en un adequat clima de respecte i convivència.

El menjador és una dependència relativament gran per al nombre de comensals que té el centre atès que en l'actualitat el nombre d'usuaris fixos del servei està al voltant de 50-60 alumnes/as. Es realitza únicament un torn de menjador.

És una sala lluminosa que es troba en la planta baixa, al costat de la secretaria del centre i davant del saló d'actes.

L'accés al menjador és a través de dues portes de doble fulla que donen al corredor i hi ha una altra porta que dona al pati d'Infantil amb accés al carrer.

Els monitors són els encarregats d'anar recollint el parament d'aquests carros per a la seua posterior neteja. El menjar se serveix en safates d'acer inoxidable.

Així doncs, en aquest Projecte Educatiu de Menjador, s'intenten concretar els objectius, les línies d'actuació, les normes del menjador, l'organització i funcionament d'aquest servei de menjador, adaptant-nos a les necessitats reals del nostre centre.

### **3. SERVEI DE MENJADOR**

La modalitat de la prestació del servei de menjador que ofereix el centre és de càtering, és a dir, per contractació per part del centre educatiu del subministrament de menjars elaborats en cuines centrals i transportades a l'escola, a càrrec d'una empresa homologada per la Conselleria d'Educació.

És un mètode que consisteix a elaborar el menjar amb anterioritat en una cuina central externa al centre i una vegada envasada, se li extrau l'oxigen i se segella la barqueta d'envàs. Es manté en una cambra fins que es realitza el seu repartiment als centres en camió frigorífic. L'aliment amb aquest mètode de conservació no perd cap de les seues propietats ni minvament en sabor o qualitat.

Actualment, al finalitzar el curs escolar, es presentarà al Consell Escolar, previ estudi de la Comissió de Menjador Escolar, les ofertes més interessants d'empreses per a triar-ne una i procedir a la seva contractació. Aquesta empresa haurà de ajustar-se al nostre Projecte Educatiu de Centre.

## 4. OBJECTIUS

### Educació per a la salut:

- Posar en pràctica normes higièniques i saludables.
- Desenvolupar els hàbits de vida saludables de l'alumnat en relació amb la nutrició, garantint una dieta sana i equilibrada.
- Promoure la adaptació de l'alumnat a una diversitat de menús.
- Mantindre postures correctes en la taula.
- Adquirir i mantindre l'hàbit de llavar-se les mans abans de menjar i després d'anar al bany.
- Afavorir l'adquisició d'autonomia en totes les seues necessitats i l'autocontrol dels esfínters en els més xicotets.
- Utilitzar de manera correcta els coberts, sobretot el ganivet i la forqueta, i fer ús de l'educació en la taula.

### Educació per a l'oci:

- Crear costums i facilitar estratègies per a la utilització correcta del temps lliure.
- Programar i posar en marxa activitats de temps lliure.
- Afavorir les activitats formatives.
- Oferir una alternativa al joc lliure, mitjançant la realització de jocs dirigits al pati.
- Ensenyar tècniques de manualitats i jocs de diferents tipus.
- Afavorir la creativitat i imaginació dels xiquets.
- Cobrir els centres d'interès puntuals que vagen sorgint per part dels xiquets, intentant fer les activitats que ens demanden si és possible.

### Educació per a la convivència:

- Aconseguir un comportament correcte en la taula.
- Aconseguir un ambient sense molt de soroll, evitant crits i dialogant de forma distesa.
- Intervindre i mediar davant situacions conflictives dels xiquets.
- Cuidar i respectar els espais utilitzats, mobiliari, estris i utensilis.
- Potenciar la comunicació com el valor que ens ajuda a compartir idees i sentiments amb les persones que ens envolten en un ambient de sinceritat, cordialitat, confiança i comprensió.
- Respectar la diversitat per a una bona convivència.
- Reforçar el respecte per les regles i normes marcades per l'activitat.

- Avivar la col·laboració entre xiquets de diferents edats.
- Aprendre a guanyar i a perdre en jocs de competició, fomentant i valorant la importància de la participació.
- Ajudar als companys amb dificultats.
- Mantindre l'ordre i el silenci en les files i els desplaçaments que es realitzen al llarg de l'horari inter-sessions, ensenyant-los el respecte de les entrades i eixides.

Aquests objectius s'aconseguiran amb la necessària col·laboració i coordinació amb les famílies per a aconseguir unes pautes homogènies d'actuació.

## 5. CONTINGUTS

### Educació per a la salut:

- Tast de diversos aliments. Identificació de la seua importància per a la salut.
- Transport amb cura d'estris i aliments.
- Utilització dels coberts i el tovalló de forma correcta.
- Utilització de normes higièniques abans i després de menjar: rentada de dents després de dinar, de mans i cara abans i després.
- Mastegament correcte dels aliments, sense menjar a corre-cuita.

### Educació per a l'oci:

- Cura de les joguines i del material.
- Respecte de les normes de joc.
- Identificació d'activitats a realitzar en el seu temps d'oci.
- Hàbits d'orde en els desplaçaments i als diferents espais.
- Utilització correcta de les instal·lacions: patis, banys, aules,...
- Realització d'activitats formatives.
- Realització de tallers lúdics: manualitats, esports, jocs de taula...

### Educació per a la convivència:

- Conscienciació sobre la importància de mantenir l'espai del menjador en perfecte estat de neteja i ordre amb la finalitat de crear un ambient agradable per a menjar.
- Actitud positiva cap a les instal·lacions del menjador, mantenint l'orde i la neteja a la taula i a terra.
- Col·laboració en les tasques pròpies del moment de menjar (parar taula, tirar les deixalles al fem,...).
- Actitud positiva cap al fet de compartir el material dels tallers.
- Adquisició d'habilitats socials i estratègies per a la resolució de conflictes.

## 6. METODOLOGIA

Per aconseguir aquests objectius contem amb la supervisió i el recolzament de l'equip de monitors i monitores. Es fan uns tallers i dinàmiques per treballar de manera divertida aquests aspectes.

- Realització de murals de normes de bon comportament: A principi de curs, després de realitzar una assemblea, l'alumnat del menjador realitza un mural amb les normes de bon comportament dins del menjador.
- La taula del bon comensal: Aquesta és una dinàmica de reforç positiu on recreem una taula de restaurant dins del menjador.
- Tallers gastronòmics: Durant el curs es fomenta el consum d'aliments saludables mitjançant tallers gastronòmic. Per fer això s'organitzen "taules bufé" on els xiquets i xiquetes preparen diferents plats saludables.

Per a aquesta fi tots els monitors adoptaren les següents estratègies:

- L'afectivitat, creant un clima de familiaritat i respecte que proporcione al xiquet seguretat i proximitat.
- Ambient cordial que afavorisca el diàleg i la comunicació flexible i generosa intentant la major participació possible.
- La insistència per a infondre hàbits i normes, la repetició dia rere dia dels mateixos conceptes, mantenint la fermesa en els nostres propòsits i donant-nos suport en tallers puntuals per a recordar les normes de comportament i convivència.
- La flexibilitat, el conèixer a cada xiquet ens permetrà saber quin esforç podem demanar a cadascun.
- El treball en equip entre tots els monitors/as unificant criteris i normes.
- La coordinació amb l'equip de cuina i amb el personal del centre.

En el Document de Normes d'Organització del Centre, s'especifiquen les normes generals de convivència en el servei de menjador. Recordem que els xiquets han de complir la disciplina necessària, sempre amb respecte i cortesia, assumint les nostres indicacions, considerant-se com a falta greu l'incompliment reiterat d'aquesta norma. Per a aquest control recollirem per escrit les incidències notables de la conducta dels alumnes derivant a l'adreça del centre els casos que, amb acord a les normes de conducta del centre escolar, el requerisca perquè se'ls aplique les mesures oportunes.

## 7. RECURSOS ESPACIALS

Tenim en compte que només hi ha un torn de dinar, aleshores, a l'hora de menjar només s'utilitzarà el menjador, això serà de 14:00-15:30.

De 15:30-17:00 per poder fer les activitats es podrà fer ús també del pati d'Infantil, el pati de Primària, el gimnàs, el saló d'actes, la biblioteca del centre i alguna aula habilitada.

## 8. RECURSOS MATERIALS

Els recursos materials dels que disposa el menjador escolar estan especificats a l'inventari del menjador escolar, que es troba informatitzat.

## 9. RECURSOS HUMANS

El servei de menjador compta amb els següents recursos humans, amb les corresponents funcions:

### **CONSELL ESCOLAR:**

El consell escolar del centre tindrà, en relació amb el servei de menjador escolar, les atribucions següents:

- Establir directrius per a la planificació i desenrotllament del projecte educatiu de menjador i del programa anual de menjador.
- Aprovar el projecte educatiu de menjador i el programa anual de menjador.
- Triarà l'empresa del servei de menjador.
- Proposar a la direcció del centre educatiu l'autorització del servei de menjador escolar en el centre.
- Supervisar l'organització i l'activitat general del menjador escolar, així com els aspectes administratius i funcionals del servei; promoure, si és el cas i de conformitat amb els termes contractuals, la renovació de les instal·lacions i l'equipament, i vigilar la seua conservació i higiene.
- Aprovar el projecte de pressupost del servei de menjador escolar com a part del pressupost anual del centre i la justificació dels comptes.
- Supervisar els menús que se servisquen en el menjador escolar quant a la qualitat i varietat dels aliments, i comprovar que siguin adequats per a una alimentació sana i equilibrada de l'alumnat.
- En cas d'insuficiència de places en el menjador escolar, decidir sobre l'admissió de l'alumnat al dit servei, d'acord amb els criteris de prioritat establerts.



## **LA COMISSIÓ DE MENJADOR:**

Hi haurà una comissió encarregada del seguiment i control del menjador escolar en què han d'estar representats tots els membres de la comunitat educativa amb incidència en el servei de menjador.

Serà l'encarregada de dirimir les possibles qüestions que puguin sorgir en el funcionament del servei de menjador escolar, per a la qual cosa haurà de tindre coneixement i informació de tots els aspectes relacionats amb el servei; així els membres d'aquesta comissió (en conjunt, no individualment) tindran accés al menjador i a la cuina prèvia autorització del Consell Escolar per a realitzar les comprovacions oportunes.

## **DIRECCIÓ DEL CENTRE:**

Les funcions de la direcció del centre educatiu, en relació amb el menjador escolar, seran les següents:

- Sol·licitar a la direcció territorial competent en matèria d'educació l'autorització del servei de menjador escolar en el seu centre, durant l'últim trimestre del curs anterior per al qual se sol·licita la prestació del servei.
- Elaborar junt amb l'equip directiu el projecte educatiu i el programa anual del servei de menjador que formaran part de la programació general anual del centre, per a la seua posterior aprovació en el consell escolar del centre.
- Exercir les funcions inherents a la direcció del servei de menjador.
- Supervisar les condicions d'execució del contracte amb les empreses adjudicatàries en el procediment d'homologació, sense perjudi de les relacions laborals existents entre les empreses i el seu personal.
- Dirigir l'elaboració del projecte del pressupost de menjador i realitzar el seguiment de la seua execució.
- Autoritzar les despeses, d'acord amb el pressupost aprovat, i ordenar els pagaments corresponents.
- Assegurar la presència en el centre d'un membre de l'equip directiu durant el temps de duració de la prestació del servei de menjador.
- Vetlar per la qualitat de l'atenció educativa que rep l'alumnat usuari.
- Vetlar pel compliment de la normativa vigent sobre salut i higiene.

### **ENCARREGAT/DA DE MENJADOR:**

L'encarregat o encarregada de menjador haurà de ser un membre de la plantilla del centre educatiu i serà designat pel consell escolar del centre a proposta del director o directora.

S'haurà d'assegurar sempre, per part de la direcció del centre educatiu, la presència de l'encarregat o l'encarregada del menjador en el centre durant la prestació del servei de menjador escolar.

Les competències de l'encarregat o encarregada del menjador són les següents:

- Exercir, de conformitat amb les directrius de la direcció del centre, les funcions
- d'interlocutor amb els usuaris del servei, les empreses i el personal d'estes.
- Elaborar i actualitzar periòdicament l'inventari dels béns adscrits al menjador que s'utilitzen en el servei.
- Elaborar el projecte de pressupost de menjador.
- Realitzar la gestió econòmica del servei de menjador, així com verificar el cobrament de les quantitats del preu del servei als usuaris, i efectuar els cobraments i pagaments autoritzats per la direcció del centre.
- Procedir a la reposició del parament necessari, amb l'autorització prèvia de la direcció.
- Cridar a l'empresa per a confirmar el nombre de menús que cal servir eixe dia.

### **MONITORS/ES:**

Els monitors de menjador desenrotllaran les funcions següents:

- Atendre i custodiar l'alumnat durant la totalitat del temps de prestació del servei de menjador escolar, en especial la zona assignada de pati en hores de joc i el grup d'alumnes assignat per a l'hora de menjar o per als tallers.
- Mantindre l'orde i resoldre les incidències que puguen presentar-s'hi.
- Prestar especial atenció a la funció educativa del menjador, principalment a l'adquisició d'hàbits socials i higiènic-sanitaris.
- Desenrotllar el pla d'activitats educatives i recreatives aprovades pel consell escolar del centre: organitzant els jocs, tallers i activitats assignades.
- Motivar a l'alumnat a que participen en els jocs i les activitats.
- Promoure la cooperació i interacció entre els xiquets de diferents edats, ensenyant noves formes de jugar.
- Conèixer les possibles al·lèrgies i intoleràncies dels usuaris del menjador escolar.
- Participar en les reunions de coordinació amb el responsable del menjador i/o director/a del centre, on podran aportar recursos i idees que fomenten el bon funcionament del projecte educatiu de menjador.

- Informar a l'encarregat/da de menjador del funcionament del seu grup amb una comunicació diària.
- Qualsevol altra funció que puga ser-li encomanada pel responsable directe de la prestació del servei en coordinació amb la direcció del centre, a fi d'aconseguir l'adequat funcionament del menjador.
- Segons l'etapa i el nombre de l'alumnat usuari del servei de menjador, s'estableix el següent nombre mínim de monitors o monitores:
  - Educació Infantil 2 i 3 anys: 1 monitor/a per cada 10 alumnes o fracció superior a 5.
  - Educació Infantil 4 i 5 anys: 1 monitor/a per cada 20 alumnes o fracció superior a 7.
  - Educació Primària: 1 monitor/a per cada 30 alumnes o fracció superior a 10.

### **PERSONAL DE CUINA:**

- Deixar els aliments al lloc adequat (els postres lactis s'han de posar a la nevera fins el moment de ser consumits).
- Parar la taula.
- Servir a l'alumnat el menjar. La quantitat servida a l'alumnat, dependrà de la seua edat i de si és més o menys menjador/a.
- La ració per adult es la considerada "1", o ració estàndard i es segueix la següent relació de proporcionalitat:
- Netejar instal·lacions i estris del menjador.
- Prendre les temperatures dels aliments i anotar-los al full de control de les temperatures.
- Conservar al congelador una mostra de cada plat que compona el menú diari o els alternatius que es serveixin, degudament identificada, durant el temps i en compliment de la normativa sanitària vigent.
- Assegurar la innocuïtat dels aliments.
- Conèixer les possibles al·lèrgies i intoleràncies dels usuaris del menjador escolar.
- Informar a l'encarregat/da de menjador de qualsevol problema que detecten al menjar, per tal que es done avis a l'empresa de càterring i siga reposat immediatament.

### **CONSERGE:**

- Facilitar l'entrada a l'escola a l'empresa de càterring quan porta el menjar per deixar-ho al lloc adequat, i no trencar així les cadenes de calor o de fred.
- Passar llista a les classes per tal d'assabentar-se de quants alumnes s'hi queden eixe dia al menjador.
- Exposar els menús mensuals als panells informatius.

- Col·laborar amb l'encarregat/da de menjador, muntant joguines i/o prestatgeries, reparar mobiliari, etc.

### **LA EMPRESA PRESTATÀRIA DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR:**

L'empresa contractada prestarà els seus serveis al centre aportant cada curs escolar el personal suficient, tant de personal de cuina com de monitors d'acord amb les ràtios establertes en la normativa. Així mateix, el personal contractat, haurà de complir les exigències establertes en la normativa vigent.

L'empresa prestatària del servei de menjador estarà obligada al compliment de la legislació vigent en matèria de menjadors col·lectius, mesures sanitàries i totes aquelles de caràcter laboral, social i derivades del conveni col·lectiu d'aplicació, assumint totes les responsabilitats laborals del personal contractat. Així mateix estaran obligats al compliment de les obligacions establertes en la normativa vigent i en el present Projecte Educatiu del Menjador.

Així doncs correspon a l'empresa prestatària del servei de menjador:

- Facilitar el menú dels comensals, de forma que els pares estiguin ben informats d'allò que mengen els seus fills i puguin programar els seus sopars.
- Proporcionar els menús ajustant-se al pla mensual elaborat.
- Resoldre contrarietats per tal que baix cap concepte l'alumnat es quede sense menjar.
- Cuidar del manteniment de la neteja diària de les instal·lacions, els electrodomèstics i la resta d'utilatge, així com altres aspectes recollits al seu manual d'autocontrol.
- La formació dels monitors i del personal de cuina.

## **10. ORGANITZACIÓ**

L'alumnat entrarà a les 14:00 al menjador on estaran les monitores esperant.

A primària l'alumnat anirà al bany i es rentarà les mans abans de baixar; l'alumnat d'infantil estarà acompanyat pel professorat i serà l'encarregada de menjador qui rentarà les mans als alumnes/as.

L'alumnat de 2 anys i 3 anys després de dinar, es dirigirà a un aula amb la monitora per a fer la migdiada.

Quan està l'alumnat ja dins, la safata ja estarà servida per la cuinera i posteriorment quan s'ho hagen menjat se'ls servirà la fruita pelada i trossejada. Les monitores retiraran i netejaran les safates, conforme vagen acabant els xiquets/as.

De 14:00 a 15:30 es l'hora de dinar i de descansar una mica. A continuació l'alumnat que no es queda a les activitats de 15.30 a 17.00 hores eixirà del centre. L'alumnat, que els seus pares/mares han autoritzat per a participar en les activitats extraescolars, realitzarà les activitats programades amb els monitors/as assignats. El centre dotarà d'aules per a poder realitzar totes les activitats programades.

El pla pedagògic per al curs 2025-2026 serà el següent: (DOCUMENT ANNEX)

A person's hands are shown holding several green peas. The background is a soft-focus image of the person's torso and arms. Overlaid on the center of the image is a green, four-lobed logo containing the text 'casa intur' in white. Below the logo, the text 'SALUDABLES DESDE 1992' is visible. At the bottom of the image, there is a horizontal bar with three colored segments: orange, teal, and light green.

**casa  
intur**

SALUDABLES  
DESDE 1992

## **01. Pla pedagògic**

Contingut i disciplines

Els Objectius de Desenvolupament Sostenible

## **02. Activitats especials**

Jornades gastronòmiques

Tallers saludables

Escola de xiquets/xiquetes

El nostre planeta ens necessita

Taller de desaprofitament

Plat saludable viatger

Hort escolar

Escoles certificades Segell Vida Saludable

## **03. Mètode Lean en els menjadors**

A **CASA INTUR** creiem que la formació és la base per a la construcció d'un equip àmpliament preparat per a afrontar diverses situacions.

Amb aquestes formacions aconseguim dur a terme les premisses sobre les quals es regeixen els nostres objectius: **responsabilitat, sostenibilitat, diversió, salut i benestar en el desenvolupament dels nostres xiquets i xiquetes.**

Us recordem els cursos programats per al curs 2025-2026:

1. Tècnic especialista en EDUCACION ALIMENTÀRIA SALUDABLE en el menjador escolar, nivell bàsic i expert.
2. Com convertir-nos en un bon EDUCADOR
3. Gestionar de manera efectiva el CONFLICTE ESCOLAR
4. Mirada al futur, canvis en: l'entorn ESCOLAR Abraçant la DIVERSITAT
5. Formació en riscos laborals
6. Formació en primers auxilis



Diferents disciplines per a cada dia de la setmana:

## Dia de la MÚSICA

La música ens ajuda a establir les connexions sinàptiques amb major rapidesa i efectivitat en el cervell i també millora l'acompliment en altres activitats. Augmenta en la capacitat de memòria, atenció i concentració dels xiquets.

## Dia del BALL

El ball ens aporta domini en la coordinació i desenvolupament de tots els moviments. Treballarem com executar amb musicalitat els moviments que configuren la dansa i fomentarem la creativitat i la improvisació.

## Dia del PLANETA

Millorar la seua relació amb l'entorn a partir d'un canvi d'actituds i valors en els escolars. Els iniciarem en les tasques agrícoles de treball en l'horta i fomentarem el respecte a un mateix, als altres i al medi ambient.

## Dia de la SALUT

Promourem hàbits alimentaris saludables amb l'objectiu de conscienciar-los de la importància que té l'alimentació i l'exercici físic en el seu desenvolupament físic i mental.

## Dia dels ODS

Els Objectius de Desenvolupament Sostenible (\*ODS) promouen els drets de la infància. Garantir el benestar de la infància és una condició essencial per a complir l'Agenda 2030.

niños más  
**capaces**

La ciencia nos muestra que los alimentos que les damos a nuestros peques les ayudan a desarrollar su inteligencia, su habilidad para aprender e incrementar su atención y su memoria.



Juntos  
logramos un  
**planeta  
más  
sostenible**

En l'actual PE integrem els **17 objectius de desenvolupament sostenible** amb una mirada infantil on el compromís, la diversió i la cerca del benestar social, jugarà un paper important amb la finalitat de conscienciar-los amb la causa.

Considerem de vital importància que els ODS formen part de la seua vida quotidiana a través d'aquesta metodologia perquè:

- Permet desenvolupar a través de la creativitat i el joc factors fonamentals per a ajudar la comunitat educativa a comprendre els desafiaments.
- Ajuda a construir una massa crítica de futurs ciutadans que els ajudarà a contribuir a aquest assoliment sent persones més apassionades i amb curiositat i desig d'avançar en un món millor.
- Fomenta el treball en aliança generant noves fortaleeses entre ells.
- Genera una salut integral i circular: física, mental i emocionalment.

Les activitats proposades tindran com a factor comú i finalitat, aconseguir una comunitat escolar empàtica, democràtica, respectuosa i capaç d'abordar els reptes proposats.



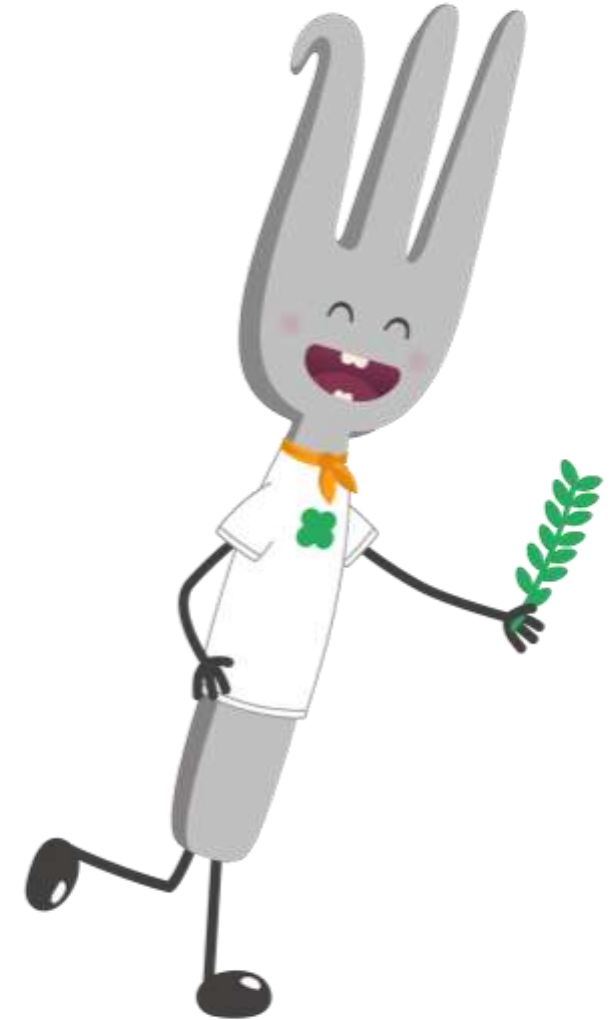
# ACTIVITATS ESPECIALS



## *Dies especials*

Cada mes des d'octubre celebrarem el dia mundial i internacional que hem seleccionat alineat al nostre projecte educatiu, els dies triats són:

|                    |                                         |                  |                                                     |
|--------------------|-----------------------------------------|------------------|-----------------------------------------------------|
| <b>16 OCTUBRE</b>  | Dia mundial de l'alimentació            | <b>10 FEBRER</b> | Dia mundial dels llegums                            |
| <b>20 NOVEMBRE</b> | Dia internacional dels drets del xiquet | <b>27 MARÇ</b>   | L'hora del PLANETA                                  |
| <b>10 DECEMBRE</b> | Dia internacional dels drets humans     | <b>22 ABRIL</b>  | Dia internacional de la mare terra i dia del llibre |
| <b>30 GENER</b>    | Dia escolar de la pau i la no violència | <b>15 MAIG</b>   | Dia internacional de les famílies                   |



## *Jornades gastronòmiques*

Al llarg del curs escolar com a proposta gastronòmic-cultural, cada mes els nostres alumnes/as podran degustar els plats típics de les nostres comarques.

A més realitzarem 3 tallers gastronòmics, un per trimestre que consistiran en:

|                      |                          |                                                                                                                                                                                  |
|----------------------|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1er trimestre</b> | <b>TALLER D'AMANIDES</b> | Amb l'objectiu de fomentar el consum de verdures, els xiquets/xiquetes prepararen la seua pròpia amanida triant els ingredients segons els seus gustos i preferències.           |
| <b>2n trimestre</b>  | <b>TALLER SENSORIAL</b>  | A través dels sentits elaborem sensacions i percepcions amb l'objectiu de treballar el desenvolupament de les funcions cognitives bàsiques; l'atenció i la memòria.              |
| <b>3er trimestre</b> | <b>TALLER DE FRUITES</b> | Amb l'objectiu de fomentar el consum de fruita a través d'una activitat divertida que els permet desenvolupar la seua creativitat i enginy a més de treballar la seua autonomia. |



# NOVES ACTIVITATS DESTACADES

## *Tallers saludables*

Aquest curs 25/26 introduïm 5 nous tallers que tenen com a principal objectiu conscienciar als xiquets i xiquetes sobre la natura i la bona alimentació, entre altres.

### COM LA MEL

Xiquets i xiquetes descobriran l'apassionant món de les abelles i el treball dels apicultors. De forma divertida, aprenen com s'organitzen els ruscós, la importància dels insectes per a la vida en el planeta i les propietats tan especials de la mel, eixe dolç regal de la natura.

### LA MÀGIA DE LES PLANTES

Potenciarem l'interès per la natura, es fomentarà el pensament sostenible i es descobrirà el món de les plantes aromàtiques. Tot i això, amb contacontes i tallers gastronòmics i sensorials (tast d'infusions i olorar les plantes).

### MESUREM L'EMPREMPTA DE CARBONI

La sensibilització dels xiquets sobre la sostenibilitat i el canvi climàtic seran la clau. Descobriran què és l'empremta de carboni, la calcularan, rebran consells per reduir-la...Se'ls donarà un premi al final del taller.



# NOVES ACTIVITATS DESTACADES

## Tallers saludables

Aquest curs 25/26 introduïm 5 nous tallers que tenen com a principal objectiu conscienciar als xiquets i xiquetes sobre la natura i la bona alimentació, entre altres.

### SUCRE I NUTRICIÓ

De la mà de l'equip de nutricionistes, els alumnes aprendran la quantitat de sucre que contenen els aliments.

### L'Escola és un teatre

(L'objectiu és promoure la creativitat manual)

|               |                         |                                                                                                                                                                                                      |
|---------------|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1er trimestre | TEATRE FÍSIC            | Es crearà una obra de teatre amb escenari de cartó que serà representada al menjador o al pati. Es proposen activitats complementàries com taller de màscares i teatre d'ombres.                     |
| 2n trimestre  | TEATRE DE PAPER         | Per grups es crearan pàgines per a un conte col·lectiu. Després, s'uniran les pàgines i es contarà en veu alta. Hi haurà unes activitats complementàries com taller dibuixat o improvisació secreta. |
| 3r trimestre  | GRAN FESTIVAL DE CARRER | Es representarà una obra per diferents punts de l'escola utilitzant tècniques antigues. També hi haurà activitats complementàries com la Fira de Jocs Teatral.                                       |





# ESCOLA DE XIQUETS I XIQUETES

## *Treballem al costat d'ells i elles*

Fem als nostres escolars partícips de la seua educació nutricional perquè volem fomentar la seua autonomia. És un trajecte de llarg recorregut en el qual sens dubte val la pena invertir el temps dels qui treballem per i per al seu benestar.

Activitats vinculades al **ODS 3 Cuidar de la salut i benestar de les persones.**

### PLAT VIATGER SALUDABLE

Perquè els més xiquets puguem divertir-se i aprendre amb el nostre plat saludable els grups d'aliments.

### NUTRICIONISTA AL RESCAT

La nostra dietista es desplaçarà als centres per a tindre una xarrada amb els xiquets/es per a ensenyar-los la importància que té una bona alimentació tant en el rendiment acadèmic com en el seu estat d'ànim i la seua salut.

### DISSENYE EL MEU MENÚ

Els xiquets més majors del centre tindran l'oportunitat de poder realitzar el seu propi menú amb les pautes que li donarem per a confeccionar aquest menú.



## niños más satisfechos

Somos los verdaderos chefs de la salud con el poder de transformar los alimentos en platos estrella para que se chupen los dedos.



# EL NOSTRE PLANETA ENS NECESSITA

## Conscienciació i treball en equip

Perquè hem de fer-los veure que podem sumar el nostre granet d'arena per a canviar mals hàbits o costums i la nostra labor ha de consistir a ajudar-los a quantificar, a valorar i saber com podem canviar i contribuir a fer les coses millor.

### TALLER MALBARATAMENT ALIMENTARI

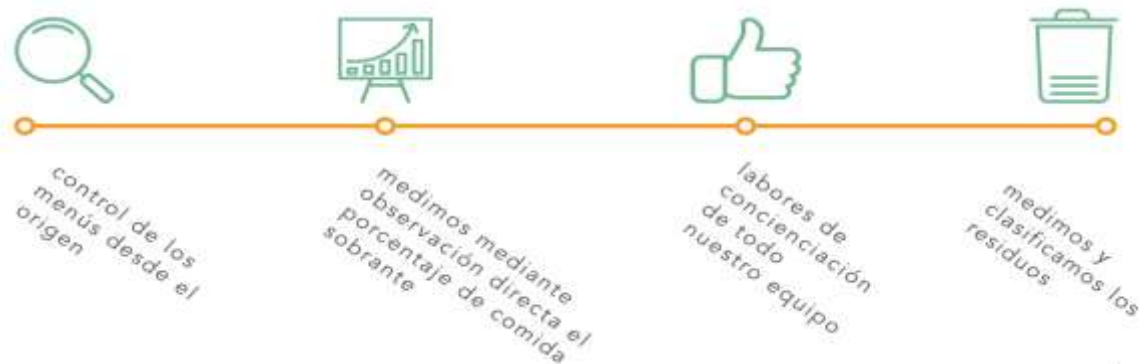
Els centres educatius són un escenari idoni per a conscienciar sobre les conseqüències del malbaratament d'aliments per eixe motiu realitzem el **taller de desaprofitament alimentari**.

#### OBJECTIUS:

- quantificar el que tirem a les escombraries
- ajudar a sensibilitzar i formar-los en aquest àmbit

Activitat vinculada al **ODS 2 Fam zero**, **ODS 12 Producció i consum responsable** i **ODS 13 Acció pel clima**.

El desaprofitament d'aliments comporta un impacte ambiental en recursos naturals com són l'aigua, la terra i els recursos marins.







1

F  
O  
R  
M  
A  
R

2

M  
E  
S  
U  
R  
A  
R



países en desarrollo  
del **40%**  
de pérdidas en cosecha y procesamiento

países industrializados  
del **40%**  
de pérdidas en venta minorista y consumo

Si se evitara **1/4** de las pérdidas y el desperdicio de alimentos se podrían alimentar a **870 millones de personas** (más de las que padecen subalimentación)



3

C  
O  
N  
S  
C  
I  
E  
N  
C  
I  
A  
R

Di **NO** al desperdicio alimentario

1.300 millones de toneladas de comida son desechadas cada año en todo el mundo

## Tips para evitar el derroche de comida



## Contribuye al reciclaje: separa los residuos

### Plásticos, metálicos y briks

- Envases y mallas de plástico, de cordón blanco o poliestireno y bollos.
  - Briks.
  - Latas, botes, tapas y tapones metálicos, bandejas de aluminio...
  - Envases de cerámica.
  - Cajas de madera y/o corcho de pequeño tamaño.
- No se deben introducir elementos de otros materiales que no sean envases o envoltorios como, por ejemplo, estufas, carpetas o juguetes.



### Contenedor de orgánico

- Presente solo en algunos localidades:
- Restos de alimentos.
- Pequeños restos de jardinería y poda.
- Servilletas y papel de cocina manchados con restos de comida y/o aceite.
- Tapones de corcho y pequeños elementos de madera.



### Punto limpio

- Residuos peligrosos: pilas, aparatos eléctricos y electrónicos, baterías, fluorescentes y bombillas de bajo consumo, tóneres y cartuchos de tinta, radiografías, aerosoles, pintura y disolventes y sus envases, termómetros, medicamentos y sus envases, aceite del coche y sus residuos.
- Aceite para alimentación.
- Cds, dvds, videogames, cintas de video, casetes.
- Muebles.
- Textil y calzado.
- Escombros.



### Papel y cartón

- Papel y cartón libres de sustancias como aceites o pintura.



### Vidrio

- Botellas, tarros y frascos de vidrio.
- No se deben objetos de cristal como bombillas convencionales o espejos.



### Otras posibilidades

- Recogida a demanda:
- Voluminosos.
- Poda y ramos vegetales.
- Aparatos electrónicos y eléctricos.
- Recogida en locales comestibles autorizados:
- Pilas.
- Aparatos electrónicos y eléctricos.
- Fármacos.



## TABLA DE REGISTRO: DESPERDICIO ALIMENTARIO

| SEMANA N°:            |                                      | DESPERDICIO DE ALIMENTOS (g/ud. de volumen) |       |       |       |       |              |           |                  |
|-----------------------|--------------------------------------|---------------------------------------------|-------|-------|-------|-------|--------------|-----------|------------------|
| VALORES CUANTIFICADOS |                                      | día 1                                       | día 2 | día 3 | día 4 | día 5 | total semana | total mes | t. curso escolar |
| Valores totales       | Número de usuarios                   |                                             |       |       |       |       |              |           |                  |
|                       | Cantidad de alimentos desperdiciados | Ensalada                                    |       |       |       |       |              |           |                  |
|                       |                                      | Primer plato                                |       |       |       |       |              |           |                  |
|                       |                                      | Segundo Plato                               |       |       |       |       |              |           |                  |
|                       |                                      | Pan                                         |       |       |       |       |              |           |                  |
| Valores medios        | Cantidad desperdiciada/usuario       | Fruta                                       |       |       |       |       |              |           |                  |
|                       |                                      |                                             |       |       |       |       |              |           |                  |

OBSERVACIONES:

## PATRULLA ECOLÒGICA

Conscienciació per a cuidar i protegir el nostre medi ambient.  
Conservar la neteja del pati de l'escola.

**Activitat vinculada al ODS 13 Acció pel clima.**

## HORT ESCOLAR

En el nostre projecte **INTURCRECE** treballem l'educació mediambiental i ecològica. Els escolars adquireixen coneixements sobre l'agricultura, la procedències i la temporalitat dels aliments.

Treballem el respecte pel medi ambient valorant la importància de la terra i els ensenym a conscienciar-se dels temps, esforços i recursos que són necessaris per a obtindre els aliments. Aquest taller vinculat amb el taller de desaprofitaent alimentari tanca el cicle de conscienciació mediambiental.

A més dels valors exposats treballem en equip, l'empatia, la cooperació i la paciència. Fomentem el consum de verdures i fruites.

Activitat vinculada al **ODS 2 Fam zero**, **ODS 12 Producció i consum responsable** i **ODS 13 Acció pel clima**.

1<sup>a</sup>  
sembra

Cultius  
d'hivern

2<sup>a</sup>  
sembra

Cultius  
d'estiu

Tot el  
curs

Plantes  
aromàtiques  
i flors



## Escoles certificades

## Projecte educatiu de menjador escolar alineat i adaptat al projecte de centre

Col·laborem aportant el nostre projecte educatiu de menjador saludable i sostenible al projecte del centre per aconseguir una **META COMUNA**, obtenir el **Segell Vida Saludable**, distintiu atorgat per la Secretaria d'Estat d'Educació i Formació Professional als centres educatius.



Segell Vida  
Saludable

#projectedequalitat  
#InturODS





## ¿Què és la metodologia Lean?

Es basa en la **gestió metòdica del negoci**, es recolza en **totes les persones** de l'organització i utilitza **indicadors adequats** per a aconseguir l'excel·lència a través d'un sistema que busca la millora continua a tots els nivells i l'**eliminació dels desperdicis**.

## ¿Quins són els beneficis d'eliminar desperdicis?

**30%** Augmenta la productivitat.

**45%** Augmenta la motivació de l'equip.

**95%** Es complixen més objectius.

**95%** Millora en la imatge de l'empresa.

Casa Intur aplica aquest nou curs la **metodologia Lean** amb l'objectiu de **millorar processos, eficiència** i en definitiva, la **qualitat del servei**.



## Accions per a millorar el rendiment

### Al menjador

Preparació i organització

Comunicació efectiva

Supervisió activa

Promoció d'autonomia i higiene

### Al pati

Supervisió dinàmica i preparada

Joc inclusiu i cooperatiu

Resolució de conflictes amb empatia

Reflexió i millora continua





[casaintur.com](https://casaintur.com)