

Sabor ⓘ Saber

Butlletí Núm. 03

I Jornada Patis Coeducatius, Inclusius, Naturalitzats i Segurs

Ausolan impulsa la transformació dels patis escolars en espais inspiradors

El passat 6 de maig vam celebrar la nostra **I Jornada sobre Patis Coeducatius, Inclusius, Naturalitzats i Segurs**, a la ciutat de Sagunt. Una ferma iniciativa orientada a impulsar la gestió pedagògica dels patis, transformant-los en espais inspiradors. Amb l'objectiu d'acompanyar i orientar, des de la definició de l'ideari fins a l'execució pràctica, Ausolan aprofita la seua sòlida presència i experiència en nombrosos menjadors escolars per a aportar la seua visió, posant l'èmfasi en l'aprenentatge actiu i participatiu, la col·laboració i el treball en equip, per a enriquir els processos d'ensenyament-aprenentatge. Busquem evolucionar les tradicionals zones d'esbarjo cap a espais dinàmics, perquè cada estudiant, independentment de les seues capacitats o interessos, trobe el seu lloc i se senta integrat i motivat.

Ens aliem amb els especialistes líders del canvi per a guiar i orientar als nostres clients en tot el procés, anant estretament de la mà de la Doctora en Coeducació Sandra Molines. D'aquesta manera, Ausolan reafirma el seu compromís amb una educació integral.



Clica sobre la imatge per a veure el vídeo



Som comunitat. Som educació.
Molt més que donar menjar.

R+D GASTRONÒMIC

Jornades d'innovació. Lasanya vegetal.

En Ausolan continuem impulsant la innovació en les nostres receptes per a oferir menús que combinen el millor de la tradició culinària amb propostes més actuals i sostenibles, sempre pensant en l'alimentació equilibrada dels escolars.

El plat estrella del mes de maig ha sigut la nova versió vegetal de la clàssica lasanya de carn, que està tenint un excel·lent acolliment en els menjadors escolars.

La incorporació de la lasanya de bolonyesa elaborada amb soja texturada, ens permet mantenir el sabor de sempre, al mateix temps que avancem cap a receptes amb major diversitat proteica, basades en la combinació de llegums i cereals. Aquesta evolució ens ajuda a seguir alineats amb les noves directrius del Reial decret 315/25, acompanyant als centres en la transició cap a menús més sostenibles i equilibrats, sense renunciar als sabors de sempre.

Al mateix temps, continuem incorporant receptes inspirades en diferents cultures gastronòmiques, enriquant així la varietat dels nostres menús. Un exemple d'això són les propostes del mes de juny, amb plats com el rellom al chimichurri o les creïlles strogonoff, que aporten nous matisos de sabor sense perdre la familiaritat que els xiquets necessiten.

Amb aquestes receptes aconseguim enriquir l'experiència en el menjador, despertant la curiositat per nous sabors i ajudant al fet que els xiquets i xiquetes vagen ampliant el seu paladar de manera natural, gaudint d'una alimentació variada, equilibrada i cada vegada més diversa.



PROJECTE EDUCATIU

Un final de curs amb molt de ritme



Posem el colofó final a aquest **Curs amb Art** amb la millor de les bandes sonores.

La **música** és l'aliment de l'ànima i un important element pedagògic que influeix en les connexions neuronals i potència el desenvolupament general en els xiquets i xiquetes.

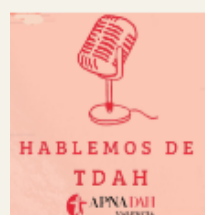
No podia faltar un element tan característic de la nostra terra: la Xaranga. Amb ella hem pogut gaudir del ritme amb els nostres comensals, que amb la seua il·lusió i alegria han sigut els responsables de crear aquest ambient festiu, ajudant-nos a tancar el curs amb la nota més alta.

COMUNICACIÓ

La nostra Mirada sobre el TDAH en el Menjador Escolar

UN COMPROMÍS AMB LA INCLUSIÓ, LA FORMACIÓ I LA RESPONSABILITAT SOCIAL

La col·laboració amb entitats i associacions especialitzades és el nostre pilar estratègic per a la formació contínua dels professionals que formem les plantilles en els menjadors d'Ausolan. En aquesta ocasió, de la mà de l'Associació de Pares per a Xiquets i Adolescents amb Dèficit d'Atenció i Hiperactivitat (APNADAH) coneixem de primera mà aquest trastorn del neurodesenvolupament. Capacitem als nostres treballadors i acompanyem als nostres comensals. Una perspectiva de cura i pedagogia. El nostre equip de Gestió Pedagògica ha col·laborat en el Pòdcast d'APNADAH posant el focus en un espai fonamental del dia a dia dels nostres fills i filles: el menjador escolar. Et convidem a escoltar-ho i compartir-ho.



Clica sobre la imatge per a veure el vídeo