

Proposta pedagògica

El nostre projecte, El nostre compromís

Què has fet hui en el col·legi? Què has menjat? T'ho has menjat tot? Com t'ho has passat?...

Són moltes les preguntes que les famílies us feu en rebre als xiquets i xiquetes en els centres escolars, i nosaltres volem ser part d'aquesta resposta, la resposta del compromís amb l'educació i el desenvolupament dels més menuts.

Històricament, el servei de menjar escolar ha estat un espai d'expansió en el temps lliure que generava la inquietud de professionals i famílies en el desenvolupament del dia a dia en el centre. Nosaltres, com a part activa en la vida escolar, volem dotar de solucions el temps de menjador escolar, convertint-lo en un **espai EDUCATIU** que acompanye els **VALORS** amb una forta **RESPONSABILITAT AMB LA TASCA EDUCATIVA**.

Des de SERUNION tenim el repte de professionalitzar l'atenció en el menjador escolar, **amb personal format**, que enfortisca el seu desenvolupament personal amb la satisfacció d'un treball ben fet. A través del nostre ampli equip pedagògic hem desenvolupat un pla d'acció per a acompanyar als nostres equips en el dia a dia, facilitar-los el treball i acompanyar-los en la seua tasca que té un únic objectiu: **El benestar dels nostres xicotets comensals**.

És hora de posar-se en marxa, i tenim tot això preparat per a vosaltres!

PASIÓN

**POR CUIDAR DE
 NUESTRO FUTURO**

#PasiónPorSerunion

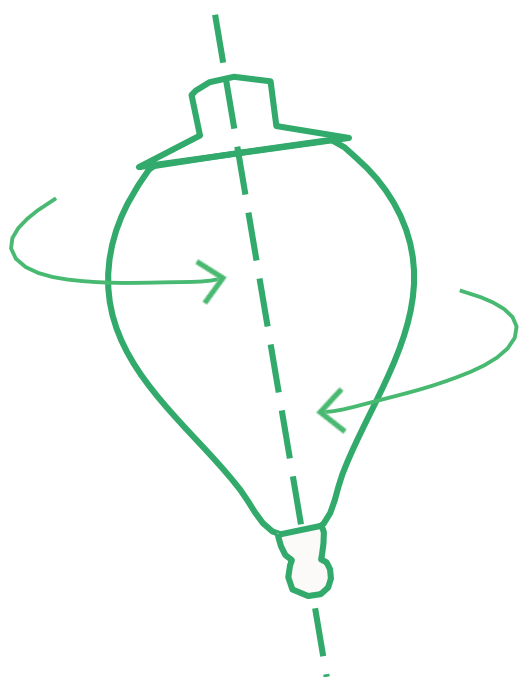
serunion@



3 EIXOS DEL PROJECTE

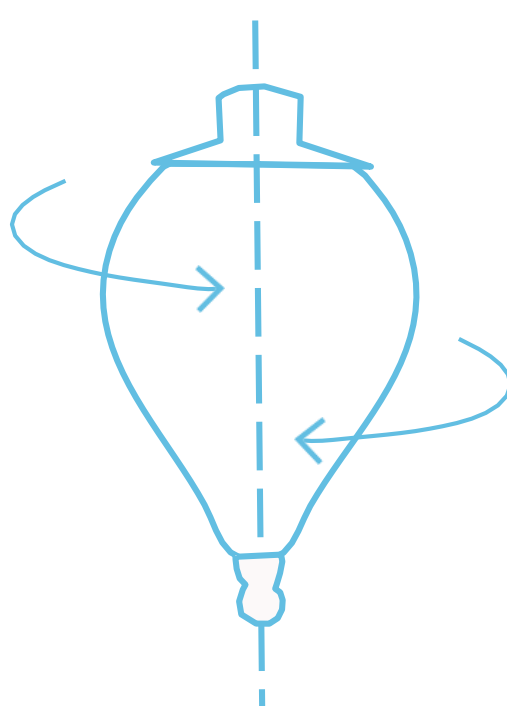
La nostra missió es basa a promoure hàbits, valors i actituds bàsiques per a l'educació de xiquets i xiquetes, entorn de **3 eixos principals: Salut, Sostenibilitat i Convivència.**

Eix Sostenibilitat



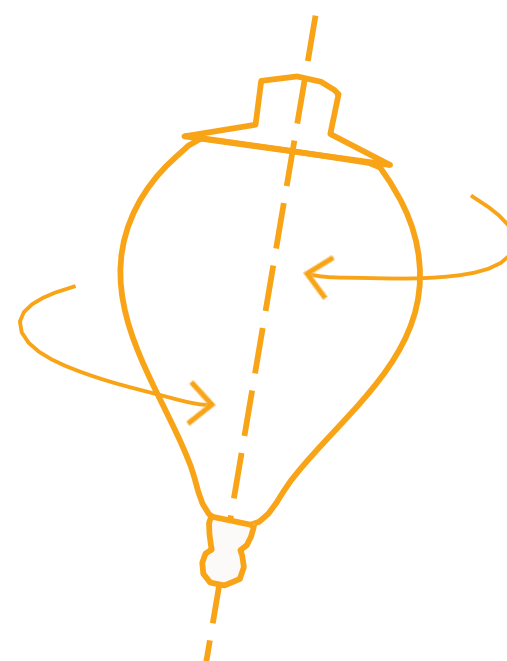
Eduquem per a la sostenibilitat ensenyant als xiquets i xiquetes la importància de cuidar del medi ambient a través del reciclatge, el reaprofitament de materials i accions quotidianes respectuoses amb el nostre entorn.

Eix Salut



Eduquem per a la salut a través de la promoció d'una alimentació variada i equilibrada, hàbits d'higiene i la pràctica d'activitat física.

Eix Convivència



Eduquem per a la convivència mitjançant activitats que fomenten la igualtat, el respecte i el diàleg, promovent d'aquesta manera la cooperació i integració dels xiquets i xiquetes.

Un projecte per a cada centre

PROGRAMACIÓ ANUAL

Diversitat de projectes per a adaptar-se a les necessitats del centre

Propuesta de actividades 21-22

| Octubre 2021 | | | | | | | Noviembre 2021 | | | | | | | Diciembre 2021 | | | | | | | Enero 2022 | | | | | | | | | |
|-------------------------|---|---|---|---|---|---|-------------------------|---|----|----|----|----|----|-------------------------|----|----|----|----|----|----|-------------------------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
| [Calendar grid content] | | | | | | | [Calendar grid content] | | | | | | | [Calendar grid content] | | | | | | | [Calendar grid content] | | | | | | | | | |

Programem amb vosaltres en funció dels vostres interessos

Ens involucrem en la temàtica de treball del centre

PROYECTOS ANUALES

- COMITÉ DE SOSTENIBILIDAD
- CURRY Y TRADICIÓN
- LA HERA DEL PLANETA
- FECHAS ESPECIALES
- HALLOWEEN
- NAVIDAD
- CARNIVAL
- FECHAS ESPECIALES
- LA HERA DEL PLANETA
- DIAS DEL CAMBIO CLIMÁTICO
- DIAS DE LA EDUCACIÓN AMBIENTAL
- DIAS MUNDIALES DEL RECICLAJE
- DIAS MUNDIALES DEL AGUA

LOS CLÁSICOS SERUNION

- DIAS DE LA PAZ
- DIAS DEL NIÑO
- DIAS DEL MAESTRO
- DIAS DE LA EDUCACIÓN
- DIAS MUNDIALES DE LA EDUCACIÓN

ACTIVIDADES NUTRICIONALES

- SEMANA DE LOS QUESOS DE LA C.
- SEMANA CON MIGA PARA EL MUNDO
- EL HORROR AMO
- LA MESA RESTAURANTE
- CONCURSO DE DIBUJO

¡CELEBRAMOS!

- CONSEJO NACIONAL
- COMITÉ Y TALLERES NUTRICIONALES
- CHARLAS CÁMARA
- FORMACIÓN PROFESIONALES

ACCIONES ESTRELLA

- CHOCOLATA
- MONA DE PASCO
- HORREBATA
- ALMUERZO SALUDABLE
- JORNADAS GASTRONÓMICAS

serunion educa

Supervisió i seguiment del projecte

Els xiquets com a protagonistes de la transformació



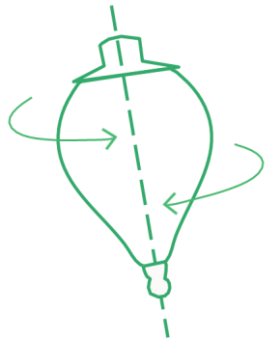
JUSTIFICACIÓ DEL PROJECTE

Amb una població mundial de 7.000 milions de persones i recursos naturals limitats, nosaltres, com a individus i societats, necessitem aprendre a viure junts de manera sostenible. Hem de prendre mesures de manera responsable basant-nos en l'enteniment que el que fem hui pot tenir implicacions en la vida de les persones i del planeta en el futur.

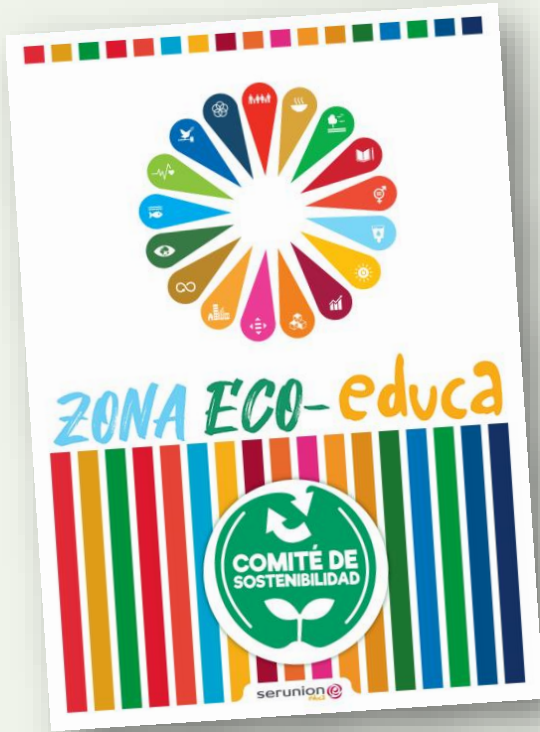
L'Educació per al Desenvolupament Sostenible (EDS) empodera a les persones perquè canvien la seua manera de pensar i treballar cap a un futur sostenible.

Des de Serunion, conscients d'aquestes necessitats, volem educar als nostres xicotets comensals des del compromís, la sensibilitat i la consciència social per un estil de vida saludable, sostenible i responsable.





Proposta didàctica



Objectius

- Conscienciar als menuts dels problemes ambientals i mostrar-se sensibles davant ells.
- Fomentar interès en la participació i millora del mitjà.
- Desenvolupar la capacitat dels més menuts d'informar-se sobre coses que no saben del medi que els envolta.
- Ampliar els coneixements de l'entorn pròxim
- Desenvolupar un esperit crític i constructiu per al desenvolupament social.

Metodologia

- Metodologia activa basada en el joc i amb l'alumnat com a centre d'interès.
- La cooperació entre companys amb l'Aprenentatge Cooperatiu.
- La resolució de problemes mitjançant l'Aprenentatge Basat en Problemes.
- La creació de projectes amb l'Aprenentatge Basat en Projectes.
- El foment del pensament crític a través de l'Aprenentatge Basat en el Pensament.

Materials

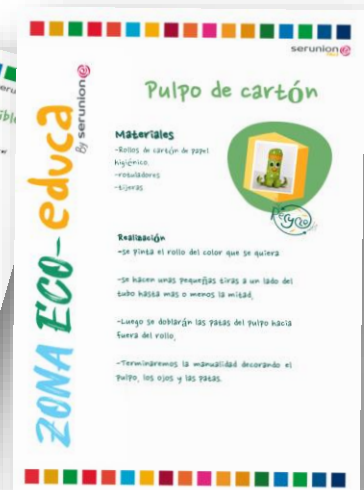
- Dossier d'activitats mensual.
- Cartelleria del projecte per a la conscienciació mediambiental.
- Etiquetes de bons costums sostenibles.
- Elements distintius per al comitè de sostenibilitat.
- Material reciclatge
- Material de papereria especificat en cada activitat

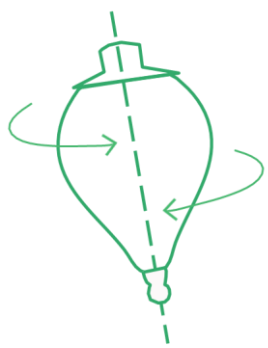
Avaluació

- Observació dels participants
- S'han involucrat?
- L'activitat ha complert els objectius proposats?
- Assemblea mensual: Opinió i propostes dels participants.

Proposta mensual

| SEPTIEMBRE | OCTUBRE | NOVIEMBRE | DICIEMBRE | ENERO | FEBRERO | MARZO | ABRIL | MAYO |
|---|-----------------------------|---------------------------------------|------------------------------------|--|-----------------------------------|--------------------------------------|---------------------|-------------------|
| ODS-30 (Objetivos desarrollo sostenible) | | | | | | | | |
| 13 ACCIÓN POR EL CLIMA | 6 AGUA LIMPIA Y SANEAMIENTO | 11 CIUDADES Y COMUNIDADES SOSTENIBLES | 7 ENERGÍA LIMPIA Y NO CONTAMINANTE | 16 PAZ, JUSTICIA E INSTITUCIONES SÓLIDAS | 15 VIDA DE ECOSISTEMAS TERRESTRES | 12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES | 3 SALUD Y BIENESTAR | 14 VIDA SUBMARINA |





ZONA ECO-educu

By serunion®

La zona **educa**, és un espai sostenible i **eco-educatiu** de referència en el centre destinat al treball, reflexió i compromís sostenible que representa el nou projecte SERUNION.

Aquesta zona està destinada a la participació social com a motor de canvi i transformació.

El projecte podrà constar de tres fases:

- **Fase de conscienciació**
- **Fase d'educació**
- **Fase d'acció**



Un espai sostenible

Els alumnes seran els artífexs del disseny de la zona Educa, que anirem ambientant amb creacions realitzades amb material reciclat i reutilitzat.

Comité de sostenibilidad



Brigada S.O.Stenible

La brigada sostenible pretén ser un grup d'acció encarregat de conscienciar a tots els alumnes del centre i vigilar les bones pràctiques sostenibles en el centre.



Comité de sostenibilidad

Com a responsables de l'educació dels xiquets i xiquetes durant el temps de migdia, proposem l'establiment d'un **COMITÉ DE SOSTENIBILITAT** format per un mínim de 6 alumnes/as usuàries/as del menjador de diferents cursos de Primària, un representant del col·legi i el/la Coordinador/a de monitors de Serunion. Els objectius són:



- ✓ Crear un espai de conscienciació ambiental, participació i debat sobre la situació del Planeta i de les relacions entre éssers humans i el medi ambient, a través del reconeixement i la identificació dels fets i les seues conseqüències.
- ✓ Fomentar l'interés dels xiquets/es, actituds i valors cap al medi ambient perquè entenguin que el seu paper és fonamental a l'hora de conservar-lo, i que construisquen una consciència positiva davant el desenvolupament sostenible.
- ✓ Divulgar i fer valdre les iniciatives que componen el projecte de **MENJADOR SOSTENIBLE**

El menjador sostenible és la nostra proposta d'alimentació saludable respectuosa amb el medi ambient i solidària amb l'entorn social, potenciant bons hàbits d'alimentació i la inclusió de xiquets i xiquetes dins d'un model de respecte i convivència.



Xef que bo!

CUINA I TRADICIÓ



EMPEDRAT

Mariadel Mar Ramon

Col·legi Segarra (La Valld'Uixó)

Va néixer a Valld'Uixó fa 55 anys, li encanta cuinar i treballar en el seu restaurant. El plat que ha triat és l'Empedrat, ja que és el més típic en la població i acostuma a fer-se en festes.



LLUC EN ALL I PEBRE

Eugenio Morcia

Col·legi Sant Carles Borromeo (Albuixac)

Fa 38 anys va néixer a Manises al (València) amb una gran passió pel futbol. Des de petit et novel·la sobre la seua vida i el futbol. Ara s'ha convertit en un dels nostres cuiners a més, és per això que ha triat el Culinary Trainer.



ARRÓS DEL SENYOR ET

Eva Este Bar

Col·legi Novenas de Catalunya (Sant Joan)

Va néixer en el Port de Burjassot fa 53 anys i sempre adora cuinar i treballar tot el seu temps lliure a viatjar a tots els llocs que pot. Descobrint d'una família de mariners, per això el seu plat és l'Arròs del Senyor et, un plat típic de la mar.



LA OLLA CHURRA

Genalí Quer

Col·legi Fabiani Fur (el Vilar)

Va néixer fa 50 anys a l'18 de. Va triar aquest plat perquè, no sol és el plat més tradicional en la nostra zona, sinó que també és de les cocques per sempre que en casa sabem cuinar-lo. A més li en conta en enviar la seua elaboració a les noies generadores.



Javier Sierra

Col·legi Fabiani Fur (el Vilar)

Uns 53 anys han passat des que Javier va néixer a València, li encanta a col·leccionar antiguitats de tota mena, desde figures icòniques a gran col·lecció. Ha triat aquest plat perquè, a més de ser el plat més típic de la població, ja queden pocs que se'n cuina i s'ajuda a cuinar-lo.



OLLA TORRENTINA

Teresa Anché

Col·legi Federico Mallas (Torrent)

Nascuda en Torrent, amb 58 anys una de les cueres grans aficions és treballar esporàdicament a l'hotel i cuinar en forma personal a casa. El plat que ha triat és l'Olla Torrentina, un dels plats més tradicionals i deliciosos.



ARRÓS SEC DEL CABANYAL

Adrián Sánchez

Col·legi Trinitàries (València)

Va néixer a Sila fa 50 anys i és un enamorat de les motes, li en conta agafar la seua Harley i eixir de ruta els caps de setmana. El plat que ha triat és l'Arròs Sec del Cabanyal, perquè a part d'èsser un plat molt típic de la tradició d'una cuina típica mediterrània és també la cuina del Cabanyal.



ARNADI

Jesús Navarro

Col·legi La Immaculada (Dénia)

La seua gran afició és cuinar per les reunions amb família i amics. És un plat típic de la zona on va créixer i li encanta.



XIMOS

Laura Llorca

Col·legi La nostra Senyora de Segura (Port de Segura)

Segura ha tancat 48 anys, li encanta a cuinar del seu propi hort ecològic, passejar per la mar tanta i estar amb els seus nens i netes.

Ha triat elaborar els Ximos perquè era un plat que li recordava a la seua àvia amb la que alpaava molt i de temps. Li agrada molt la seua àvia i Laura sempre li agrada quedar-se.



COQUES DE VERDURES

Rosaño Luque

Col·legi Maristes (Dénia)

Va néixer i va créixer a Dénia. Va ser una cuinera amb 52 anys i fa anys d'antiguitat amb no soltes i ha especialitzat en la realització del típic plat Dénies, les Coques de Verdura, a més de les cocques per a tots.



ARRÓS AL FORN

José Antonio Porta

Col·legi El Claret (Dénia)

Un dels nostres cuiners amb més antiguitat, van ésser a València fa 49 anys. Or en el món del cuinar i del treball. El plat que ha triat és l'Arròs al forn, un plat típic de la zona de la Costa i especialment Nàvia.

JUSTIFICACIÓ DEL PROJECTE

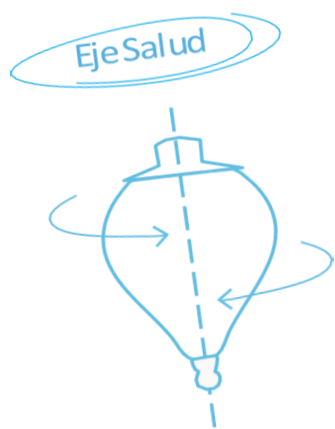
El nostre projecte educatiu-gastronòmic per a aquest curs sorgeix com a homenatge a la gastronomia de la comunitat des de l'adaptació de les receptes tradicionals de la mà dels nostres xefs en els centres escolars que han volgut portar als nostres menjadors la recepta més popular de la zona en la qual treballen.

Abans d'encendre els fogons, deixa'ns avançar-te alguna cosa sobre la gastronomia de la Comunitat Valenciana. Gràcies a la generositat de les seues fèrtils terres i de la seua costa, adquireixen gran importància els productes de l'horta i de la mar.

Hi ha un bon grapat de productes de qualitat que compta amb Denominació d'Origen, és el cas de la carxofa de Benicarló, de la xufa de València o del caqui de la Ribera del Xúquer. Encara que és clar que l'arròs és l'aliment més versàtil i utilitzat en aquestes latituds.

De la mà de la gastronomia, ens endinsarem en la cultura popular, les tradicions, festes i característiques dels principals ingredients que componen la proposta.

A comer i aprendre!



Proposta didàctica



Materials

- Dossier d'activitats mensual.
- Cartellera del projecte.
- Infografies d'ingredients i receptes del mes.
- Elements decoratius per a les taules expositores.
- Material didàctic per a la realització d'activitats

Objectius

- Conèixer la riquesa gastronòmica de la comunitat valenciana a través de plats tradicionals i els seus ingredients.
- Identificar els beneficis de l'alimentació saludable a través del coneixement de les propietats i beneficis dels aliments.
- Impulsar l'economia local a través de la presentació de diversos productes de temporada i D.O.
- Divulgar les tradicions populars de la comunitat relacionades amb la gastronomia.
- Recuperar els costums i jocs populars com a element didàctic de convivència, aprenentatge i desenvolupament.
- Reconèixer i empoderar el treball dels nostres cuiners i cuineres donant visibilitat i protagonisme a les seues propostes.

Metodologia

- Metodologia activa basada en el joc i amb l'alumnat com a centre d'interés.
- La cooperació entre companys amb l'Aprenentatge Cooperatiu
- La resolució de problemes mitjançant l'Aprenentatge Basat en Problemes
- La creació de projectes amb l'Aprenentatge Basat en Projectes
- El foment del pensament crític a través de l'Aprenentatge Basat en el Pensament.

Avaluació

- Observació dels participants
- Els han agradat els plats?
- L'activitat ha complert els objectius proposats?
- Assemblea mensual: Opinió i propostes dels participants.

Proposta mensual

| XEF QUE BO + CUINA I TRADICIÓ | | | | | | | | | | |
|--|---|--|--|---|---|---|--|---|---|--------------------------|
| SETEMBRE | OCTUBRE | NOVEMBRE | DESEMBRE | GENER | FEBRER | MARÇ | ABRIL | MAIG | JUNY | |
|  Arròs al forn |  Arròs del Cabanyal |  Lluç en all i pebre |  Arròs en bledes |  Empedrat |  Olla Xurra |  Arròs rossejat |  Ximo/Arnadí |  Arròs del senyoret |  Coques en verdures | |
| L'ingredient del xef | | | | | | | | | | |
| Tomaca | Nyora | All | Bledes | Fessols | Oliva Atmela Vinya | Safrà Pimentó Canella | XIMO Ou camperol | ARNADI Cara- bassa | All i oli | Verdures de temporada |
| Quina festa! | | | | | | | | | | |
| Tomatina | Festa Rocafull (Carrer Cabanyal) | Festa de l'all de Benassal | Festa del meme saludable | Festa dels animalets. Sant Antoni | Carnestoltes: * Russafa * Villar del Arz. * Vinaròs | Falles | Picnic pasquer | Festa marinera Fi de curs | Sant Joan | |



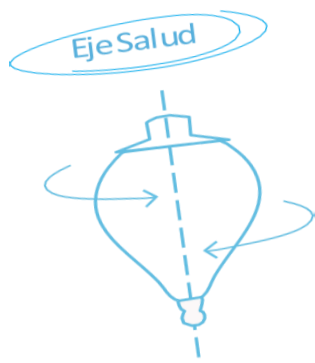
El ingrediente del Xef



Que festín!
Fiestas y cultura popular



¿A qué jugamos hoy?
Juegos y deportes populares



El gust és meu

Ensenyar als xiquets a menjar bé i a gaudir amb això, és un objectiu prioritari amb visió de futur. Seran ells els qui quan cresquen, ensenyen als seus fills a alimentar-se correctament, a apreciar els sabors, textures i olors del menjar. En definitiva, l'educació posa les bases per a construir un país d'individus saludables i amb qualitat de vida.

Conscients d'això, el Ministeri d'Educació, Cultura i Esport, el Ministeri de Sanitat, Serveis Socials i Igualtat, el Centre Nacional d'Innovació i Recerca Educativa (CNIIE), l'Agència Espanyola de Consum, Seguretat Alimentària i Nutrició (AECOSAN), la Reial Acadèmia de Gastronomia i la Fundació Espanyola de la Nutrició han col·laborat per al desenvolupament del "Programa de Alimentación, Nutrición y Gastronomía para la Educación Infantil" (PANGEI).

Aquest projecte té com a principal objectiu l'adquisició d'hàbits saludables des d'edats primerenques per a assegurar una millor qualitat de vida durant etapes posteriors i en l'edat adulta.

Serunion presenta en exclusiva aquest projecte que ha sigut provat amb èxit en diversos centres escolars.





Proposta didàctica



Objectius

- Fomentar l'adquisició d'hàbits i actituds relacionats amb l'enfortiment de la salut integral i el benestar emocional a través de l'educació nutricional en l'etapa d'educació infantil.
- Inculcar a l'alumnat un enfocament integral sobre gastronomia i alimentació mitjançant coneixements bàsics de la cultura gastronòmica nacional i autonòmica per a millorar la seua alimentació i la seua relació amb una vida més saludable.
- Motivar a l'alumnat a menjar bé i gaudir de la seua alimentació en àmbits de la seua vida quotidiana -l'escola, el menjador escolar i la seua casa- a través de tallers gastronòmics i activitats d'experimentació amb els seus sentits.
- Fomentar el consum d'aliments saludables de la dieta mediterrània durant els cinc menjars diaris, al mateix temps que s'ofereixen pautes per a substituir aliments no adequats nutricionalment per altres opcions més saludables.
- Implicar les famílies i a altres agents socials, culturals i empresarials (els restauradors) en el procés educatiu relacionat amb l'alimentació i la gastronomia.
- Dotar al moment del menjar d'un caràcter educatiu i aprofitar les possibilitats d'aprenentatge que ofereix en les múltiples àrees curriculars.

Metodologia

- Metodologia activa basada en el joc i amb l'alumnat com a centre d'interès.
- La cooperació entre companys amb l'Aprenentatge Cooperatiu
- La resolució de problemes mitjançant l'Aprenentatge Basat en Problemes
- La creació de projectes amb l'Aprenentatge Basat en Projectes
- El foment del pensament crític a través de l'Aprenentatge Basat en el Pensament.

Materials

- Material didàctic del projecte a través de la plataforma EDUGASTRO.
- Fitxes d'activitats
- Carta a les famílies amb codi d'accés a la plataforma
- Material de comunicació en el centre

Avaluació

- Observació dels participants
- Els han agradat els plats?
- L'activitat ha complert els objectius proposats?
- Assemblea mensual: Opinió i propostes dels participants

UNIDADES DIDÁCTICAS OBJETIVOS

UNIDAD 1

¿Qué es el alimento? ¿De qué me alimento?

- Identificar los principales grupos de alimentos.
- Diferenciar los sabores de los alimentos a través de actividades en el aula.
- Asimilar que una dieta adecuada es sinónimo de salud.
- Descubrir qué es un mercado.
- Seleccionar alimentos saludables en el mercado.

UNIDAD 2

Como frutas, como verdura

- Incorporar las frutas y verduras en la dieta diaria.
- Manipular frutas y verduras a través de técnicas muy básicas respetando las normas de higiene y preparándolas para su consumo.
- Progresar en la adquisición de hábitos y actitudes relacionados con el fortalecimiento de la salud y el bienestar emocional.

UNIDAD 3

¿Qué me proporcionan los alimentos?

- Reconocer a los alimentos como una fuente de energía, vitaminas y minerales necesarios para la actividad física que realizan.
- Asimilar que las vitaminas y los minerales son nutrientes básicos para evitar ciertas enfermedades.
- Manipular diferentes alimentos de forma muy básica respetando las normas de higiene y preparándolos para su consumo.

UNIDAD 4

¿Cómo me alimento?

- Identificar las funciones básicas del aparato digestivo.
- Interpretar la digestión como un proceso en el que obtenemos los nutrientes de los alimentos.
- Reconocer los principales órganos (estómago, hígado e intestino) en un esquema del aparato digestivo.

UNIDAD 5

¿Cuánto debo comer?

- Valorar la importancia de comer una cantidad adecuada de cada alimento.
- Distribuir la comida a lo largo del día de forma planificada, aplicando lo aprendido.
- Manipular diferentes alimentos de forma muy básica respetando las normas de higiene y preparándolos para su consumo.

UNIDAD 6

¿Cómo debo comer?

- Descubrir en qué consiste una dieta saludable y cómo conseguirla.
- Identificar cuáles son los buenos hábitos en la mesa.
- Manipular diferentes alimentos de forma muy básica respetando las normas de higiene y preparándolos para su consumo.

UNIDAD 7

Comer con los cinco sentidos

- Contrastar la importancia de los cinco sentidos en la alimentación.
- Experimentar con diferentes alimentos para estimular los diferentes sentidos.
- Expresar los diferentes sabores con propiedad.

UNIDAD 8

La comida no se tira

- Distinguir entre lo que se considera desperdicio y lo que no.
- Desarrollar una actitud responsable como consumidores, valorando la importancia de aprovechar los alimentos y tirar la menor cantidad posible de ellos.

UNIDAD 9

Técnicas para cocinar

- Identificar los principales métodos de conservación de alimentos.
- Reconocer las principales formas de cocinar los alimentos: fritura, cocción, asado...
- Manipular diferentes alimentos de forma muy básica respetando las normas de higiene y preparándolos para su consumo.

UNIDAD 10

Los alimentos tienen etiqueta

- Reconocer que los alimentos llevan etiquetas con información básica relevante.
- Percibir la importancia de revisar las etiquetas de los alimentos antes de consumirlos.
- Descubrir los ingredientes de los alimentos a partir de su etiqueta.



Tatxim-tatxam






Estoig de recursos educatius Serunion

L'estoig de recursos Serunion, és una proposta de recursos educatius que pretén ser un referent en el dia a dia dels centres en el temps d'oci de menjador.

El nostre estoig està compost per diverses targetes temàtiques. A través del seu plantejament flexible, oferim al centre diverses opcions que ens permeten construir un itinerari d'experiències educatives.

El joc s'anirà completant al llarg de tres cursos.



| | | |
|---|--|---|
|  | <h3> Objectius</h3> <ul style="list-style-type: none"> • Dotar als equips de monitoratge de recursos per a la dinamització dels grups. • Dinamitzar el temps de menjador escolar a través de la participació activa i decisió dels alumnes a través de l'elecció d'activitats de manera lliure. • Crear espais lúdics amb l'objectiu de treballar el desenvolupament personal, la gestió d'emocions, promoure la convivència, imaginació i oci actiu comunitari. • Fomentar la participació dels equips d'educadors dels centres en la creació de recursos en benefici de tots. | <h3> Metodologia</h3> <ul style="list-style-type: none"> • Metodologia activa basada en el joc i amb l'alumnat com a centre d'interès. • La cooperació entre companys amb l'Aprenentatge Cooperatiu • La resolució de problemes mitjançant l'Aprenentatge Basat en Problemes • La creació de projectes amb l'Aprenentatge Basat en Projectes • El foment del pensament crític a través de l'Aprenentatge Basat en el Pensament. |
| <h3> Materials</h3> <ul style="list-style-type: none"> • Estoig de recursos TATXIM-TATXAM • Joc de 50 cartes Primera edició. | | <h3> Avaluació</h3> <ul style="list-style-type: none"> • Observació dels participants • Els han agradat els plats? • L'activitat ha complert els objectius proposats? • Assemblea mensual: Opinió i propostes dels participants |

Equip pedagògic

Consuelo Sansaloni
Rosa García
Susana Casado
Bea Riera
Ana Cortijo
Marta Ribera
Elena Ribes
Bea Velis
Marián de Llano
Sergio Villalba

Supervisió nutricional i operativa

Andrea López
Blanca Gómez