

Sabor Saber

Boletín N° 03

I Jornada Patios Coeducativos, Inclusivos, Naturalizados y Seguros

Ausolan impulsa la transformación de los patios escolares en espacios inspiradores

El pasado 6 de mayo celebramos nuestra **I Jornada sobre Patios Coeducativos, Inclusivos, Naturalizados y Seguros**, en la ciudad de Sagunto. Una firme iniciativa orientada a impulsar la gestión pedagógica de los patios, transformándolos en espacios inspiradores.

Con el objetivo de acompañar y orientar, desde la definición del ideario hasta la ejecución práctica, Ausolan aprovecha su sólida presencia y experiencia en numerosos comedores escolares para aportar su visión, poniendo el énfasis en el aprendizaje activo y participativo, la colaboración y el trabajo en equipo, para enriquecer los procesos de enseñanza-aprendizaje. Buscamos evolucionar las tradicionales zonas de recreo hacia espacios dinámicos, para que cada estudiante, independientemente de sus capacidades o intereses, encuentre su lugar y se sienta integrado y motivado.

Nos aliamos con los especialistas líderes del cambio para guiar y orientar a nuestros clientes en todo el proceso, yendo estrechamente de la mano de la Doctora en Coeducación Sandra Molines. De este modo, Ausolan reafirma su compromiso con una educación integral.



Clica sobre la imagen para ver el vídeo

Somos comunidad. Somos educación.
Mucho más que dar de comer.



I+D GASTRONÓMICO

Jornadas de innovación. Lasaña vegetal.

En Ausolan seguimos impulsando la innovación en nuestras recetas para ofrecer menús que combinan lo mejor de la tradición culinaria con propuestas más actuales y sostenibles, siempre pensando en la alimentación equilibrada de los escolares.

El plato estrella del mes de mayo ha sido la nueva versión vegetal de la clásica lasaña de carne, que está teniendo una excelente acogida en los comedores escolares.

La incorporación de la lasaña de boloñesa elaborada con soja texturizada, nos permite mantener el sabor de siempre, al tiempo que avanzamos hacia recetas con mayor diversidad proteica, basadas en la combinación de legumbres y cereales. Esta evolución nos ayuda a seguir alineados con las nuevas directrices del Real Decreto 315/25, acompañando a los centros en la transición hacia menús más sostenibles y equilibrados, sin renunciar a los sabores de siempre.

A su vez, seguimos incorporando recetas inspiradas en distintas culturas gastronómicas, enriqueciendo así la variedad de nuestros menús. Un ejemplo de ello son las propuestas del mes de junio, con platos como el solomillo al chimichurri o las patatas strogonoff, que aportan nuevos matices de sabor sin perder la familiaridad que los niños necesitan.

Con estas recetas conseguimos enriquecer la experiencia en el comedor, despertando la curiosidad por nuevos sabores y ayudando a que los niños y niñas vayan ampliando su paladar de forma natural, disfrutando de una alimentación variada, equilibrada y cada vez más diversa.



PROYECTO EDUCATIVO

Un final de curso con mucho arte

Ponemos el broche final a este Curso con Arte con una exhibición de acción y destreza sin igual, de la mano del artista sevillano Adrián DB, campeón de España 2023 y nuestro representante en el campeonato Europeo.

Un espectáculo donde el lenguaje del cuerpo cobra todo el protagonismo. Un elemento pedagógico clave que ayuda a fomentar el gusto y el conocimiento por el desarrollo corporal y emocional. Una espectacular combinación de humor, animación y acrobacias, que potencia el gusto y disfrute del arte y que ha contagiado de energía y asombro a nuestros comensales, que con su ilusión y alegría han sido los responsables de crear este ambiente festivo, ayudándonos a cerrar el curso con la nota más alta.



Clica sobre la imagen para acceder a su canal.

Adriandb.es



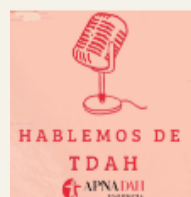
COMUNICACIÓN

Nuestra Mirada sobre el TDAH en el Comedor Escolar

UN COMPROMISO CON LA INCLUSIÓN, LA FORMACIÓN Y LA RESPONSABILIDAD SOCIAL

La colaboración con entidades y asociaciones especializadas es nuestro pilar estratégico para la formación continua de los profesionales que formamos las plantillas en los comedores de Ausolan. En esta ocasión, de la mano de la Asociación de Padres para Niños y Adolescentes con Déficit de Atención e Hiperactividad (APNADAH) conocemos de primera mano este trastorno del neurodesarrollo. Capacitamos a nuestros trabajadores y acompañamos a nuestros comensales. Una perspectiva de cuidado y pedagogía. Nuestro equipo de Gestión Pedagógica ha colaborado en el Podcast de APNADAH poniendo el foco en un espacio fundamental del día a día de nuestros hijos e hijas: el comedor escolar.

Te invitamos a escucharlo y compartirlo.



Clica sobre la imagen para ver el vídeo