



CEIP San Sebastián, Rocafort

**PROGRAMA ANUAL DE COMEDOR
CURSO 2023-2024**

INDICE

- I.- Características del comedor escolar
- II.- Funcionamiento del equipo de comedor
- III.- Alumnado
- IV.- Gestión económica
- V.- Relaciones con las familias
- VI.- Atención alumnado NEAE

- ANEXO I Ficha de datos del comedor escolar
- ANEXO II Menú octubre
- ANEXO III Presupuesto
- ANEXO IV: Proyecto educativo de comedor.

REALITZAT	REVISAT	APROVAT
Equip menjador	Equip directiu	Clasutre-Consell escolar
11-09-23	02-10-23	20, 26-10-23

I. CARACTERÍSTICAS DEL COMEDOR ESCOLAR

Comensales: 150-155

Empresa adjudicataria: COLEVISA

Horario:

Septiembre y junio:

De lunes a viernes: de 13:00 a 15:00

De mayo a octubre:

- De lunes a jueves: de 12:45 a 15:00
- Viernes de 13:00 a 15:00

Para el curso escolar 23-24, el Consejo Escolar, al igual que el curso 22-23, eligió a COLEVISA como empresa de servicio de comedor escolar.

II.- FUNCIONAMIENTO DEL EQUIPO DE COMEDOR

El equipo de comedor está compuesto por:

- 1 auxiliar de cocina (con ayuda de otra auxiliar durante 3 horas)
- 6 monitoras más una variable en función de la ratio. (En caso de que el aumento del alumnado fuera de maneras fija y superara la ratio establecida, se procedería a la contratación de una monitora, mediante la modificación de contrato, conforme indican las instrucciones de inicio de curso 24-24 de la Conselleria de Educación).
- El encargado del comedor
- El director
- Secretaria función administrativa

Realizando cada uno las funciones que tienen encomendadas (orden 53/2012 de la Conselleria de Educación).

A lo largo del curso se realizan las siguientes reuniones de coordinación:

1. Del equipo de comedor. Son reuniones periódicas en las que se tratan, entre otros, los siguientes temas:

- Tareas preparatorias para el inicio del comedor
- Elaboración de los planning de rutinas.
- Simulacro de evacuación

2. Reuniones con el claustro de profesores:

- Preparatoria al inicio de curso
- De seguimiento: trimestral y final de curso.

3. Reuniones de la Comisión del comedor para realizar un seguimiento trimestral.

4. Reuniones preceptivas del Consejo Escolar.

Formación: La empresa adjudicataria realizará un curso de formación con las monitoras.

III.- ALUMNADO

ORGANIZACIÓN DEL ALUMNADO EN EL COMEDOR

Comensales:

Educación infantil:36

Educación Primaria: 118

Por motivo de espacio y organización los alumnos comerán en dos turnos, siendo éstos:

- 1º turno: de 12,50 a 13,45 aprox. Los alumnos de infantil, 1º y 2º de primaria.
- 2º turno: de 14:00 a 14: 45 aprox. Los alumnos de 3º, 4º, 5º y 6º primaria

Cada grupo estará atendido por su monitora de referencia. Al alumno se le servirá el menú del día establecido. En caso de alguna variación en el menú, le empresa avisará con la antelación suficiente para poder informar a las familias.

ORGANIZACIÓN DEL ALUMNADO EN EL TIEMPO LIBRE

En el primer turno, de 12,45h a 13,45h, hay 2 monitoras.

Los alumnos de 3º a 6º realizarán las actividades extraescolares propuestas por la AMPA. También se realizarán los talleres y actividades marcadas en el planing mensual y propuestos en el “Proyecto educativo de comedor”.

Cada monitora se encarga de un grupo, teniendo, si así lo requiriera la actividad, ayuda externa proporcionada por la empresa de comedor.

En el segundo turno 13,45h a 15,00h, hay 4 monitoras. 2 de infantil y 2 de primaria.

El alumnado de infantil 3 años después de comer realizan una siesta.

Los alumnos, de infantil de 4 y 5 años, 1º y 2º de primaria, al igual que en el primer turno, realizarán las actividades extraescolares propuestas por la AMPA. En estos cursos, los talleres propuestos en el “Proyecto educativo de comedor” estarán orientados a juegos y actividades al aire libre.

CONVIVENCIA Y DISCIPLINA

Las normas de convivencia del comedor escolar están recogidas en las NOF del centro.

Se toman algunas medidas para evitar incidencias:

- Se controla el acceso a las aulas del alumnado.
- Los baños del patio se mantienen cerrados y en caso de necesidad el alumno/a solicita la llave a la monitora.

Hay un libro de registro único dónde recoge las incidencias relacionadas con el alumnado. Este libro es supervisado por el encargado del comedor y se toman las actuaciones educativas oportunas para su resolución.

EDUCACIÓN ALIMENTARIA E HIGIENE

Aceptación de los menús.

El alumnado debe comer de todo. Si fuese necesario se contactaría con las familias con el fin de buscar soluciones.

Se dispone de diferentes menús por causas médicas o socioculturales, para casos debidamente justificados.

Los menús se deben adecuar a las directrices establecidas por la Guía de los Menús en los Comedores Escolares de la Comunitat Valenciana de la Conselleria de Sanitat Universal i Salut Pública.

Este curso 23-24 se eliminará el servicio de agua en botellas, sustituyéndolo por la instalación de una **fuentes de ósmosis y de filtración**. De esta manera se reduce el uso del plástico.

Hábitos en la mesa:

Fomentar los buenos modales.

Higiene:

- Lavado de manos antes de comer. (lavado con agua y jabón)
- Cepillado de dientes después de la comida.

MATERIAL DIDÁCTICO

Además del material existente en las aulas, la empresa COLEVISA aportará el material necesario para poder realizar los talleres, así como las actividades estipuladas en el proyecto educativo que contemplará actividades educativas para fomentar una alimentación sana y equilibrada.

IV.- RELACIONES CON LAS FAMILIAS

Horario de atención a las familias telefónicamente:

Diariamente la monitora encargada de 9,00 a 9:30h.

Los jueves de 12:45 a 13:45 el encargado de comedor.

Las familias de los comensales de infantil tendrán acceso a la información del día a día de los niños a través de **la APP de la empresa**.

V. GESTION ECONÓMICA

La contabilidad del comedor, siguiendo la normativa vigente, se realiza por el programa informático ITACA. La gestión de las ausencias se realizará a través de la plataforma ITACA3.

Para el alumnado fijo se cobran los recibos por banco mensualmente. La entidad que gestiona los recibos es CAIXABANK

Se considera alumno fijo al que se queda más de tres días al comedor.

Para el alumnado esporádico el pago deberá realizarse a través de la cuenta del colegio.

Deberá ingresar la cantidad económica por el importe de menús que vaya a consumir.

Al alumnado fijo se le realizan las devoluciones de los menús si avisa antes de las 9:30 de la mañana y con las siguientes condiciones:

- Enfermedad o visita médica.
- Por motivos familiares justificados.

**VI. PLAN DE ATENCIÓN ALUMNADO NEAE TEA 6º PRIMARIA
COMEDOR ESCOLAR CEIP SAN SEBASTIÁN
CURSO 23-24**

HORARIO	RESPONSABLE	ACCIÓN EDUCATIVA
-A las 12,45h	Monitora	-Salida hacia la zona de actividades del patio con toda la clase, socializará con alumnado del centro, acompañado de alumnado de 6º primaria con mayor afinidad hacia el alumno.
-A las 13,40h	Monitora Equipo de comedor	Lavado de manos en aseo planta baja.
-A las 13,45h	Cocinera y ayudante de cocinera.	-Inicia la comida en mesa asignada en el comedor.
-A las 14,00h	Monitora	-Prosigue la comida con todo el grupo.
-A las 14,30h	Equipo de comedor	-Lavado de manos. -Juegos de lego u otros materiales o juego de ordenador en mesa redonda despacho de dirección o sala de ordenadores.
-A las 14,45h	Monitora y equipo comedor	-Se incorpora con todo el alumnado al aula de 5º de primaria y se inicia la preparación para las clases de la tarde.

El principal objetivo es la integración del alumnado en el mayor nº actividades que se planteen en el comedor escolar, creándole unas rutinas bien definidas con hábitos saludables, ofreciendo una respuesta colectiva e individual y a la vez propiciar un ambiente de tranquilidad en el momento que lo necesite, para reincorporarse a las clases de la tarde con la mejor actitud posible.

El horario establecido es aproximado y se adaptará a las circunstancias que el alumno tenga en cada momento.

También se atenderá al alumnado NEAE de infantil con la adaptación necesaria por parte de las monitoras y equipo de comedor escolar, desde una perspectiva inclusiva e integradora.

FITXA DE DADES MENJADOR ESCOLAR I MONITORS

CURS: 2023/2024

DADES DEL CENTRE	DADES DE L'EMPRESA MENJADOR
CENTRE: CEIP SAN SEBASTIÁN CODI: 46007372 TELÉFON: 962564100 LOCALITAT: ROCAFORT	NOM DE L'EMPRESA: COMEDORES LEVANTINOS ISABEL S.L.U. TELÉFON: 963169106 CORREU ELECTRÒNIC: colevisa@colevisa.com REPRESENTANT QUE FIRMA ELS CONTRACTES EN/NA: JUAN ANDRES GONZALEZ MARTINEZ DNI: 44882267K

MONITORS

HORES	0-3 ANYS	INFANTIL (4-5 ANYS)	PRIMÀRIA	SECUNDÀRIA	ED. ESPECIAL	TOTAL
2	Núm: 1 Preu: 640,94 €	Núm: 1 Preu: 640,94 €	Núm: 2 Preu: 640,94 €	Núm: - Preu: -	Núm: - Preu: -	Núm: 4
2.5	Núm: 0 Preu: 697,69 €	Núm: 0 Preu: 697,69 €	Núm: 0 Preu: 697,69 €	Núm: - Preu: -	Núm: - Preu: -	Núm: 0
3	Núm: 0 Preu: 951,21 €	Núm: 0 Preu: 951,21 €	Núm: 1 Preu: 951,21 €	Núm: - Preu: -	Núm: - Preu: -	Núm: 1

MONITORS EXTRA ORDINARIS

HORES	0-3 ANYS	INFANTIL (4-5 ANYS)	PRIMÀRIA	SECUNDÀRIA	ED. ESPECIAL	TOTAL
2.2	Núm: 0 Preu: 697,69 €	Núm: 0 Preu: 697,69 €	Núm: 0 Preu: 697,69 €	Núm: - Preu: -	Núm: - Preu: -	Núm: 0

Horari prestació servici de 12:45 hores a 15:00 hores

MENJADOR ESCOLAR

Preu de la minuta: 3,92 € alumne/dia (IVA inclòs)	Sent el preu convingut segons nombre de comensals : - 1,86 €(cost de personal de cuina) - 1,74 € (cost de la matèria primera) - 0,32 € (altres despeses d'explotació i benefici)
--	---

Tipus servei (marqueu el que procedisca amb una X):

- Catering
 Només contractat alimentació
 El centre disposa de cuina
 Només contractat monitors

Nombre de comensals (marqueu el que procedisca amb una X i especifiqueu-ne la quantitat):


- En el mateix centre
 En un altre centre
 14 d'Educació Infantil 0/3 anys
 - d'Educació Infantil 0/3 anys
 21 d'Educació Infantil 4/5 anys
 - d'Educació Infantil 4/5 anys
 120 d'Educació Primària
 - d'Educació Primària
 - d'Educació Secundària
 - d'Educació Secundària
 - d'Educació Especial
 - d'Educació Especial

Firma del director / de la directora
(segell del centre)

Firma de l'empresa
(segell de l'empresa)

73654978P
RAMON
SEDEÑO (R:
Q9655224E)

Firmado digitalmente por
73654978P RAMON SEDEÑO (R:
Q9655224E)
Fecha: 2023.10.17 13:22:56 +02'00'


COLEVISA
 Comedores Levantinos Isabel, S.L.U.
 C.I.F. B-97210454
 Av. 1º de Mayo / - Esq. C/ Bailen
 46100 Burjassot
 Tel. 963 169 106 - Fax 963 169 107

ANEXO II

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DEL CONTRATO DE MONITORES

CÓDIGO DE CENTRO: 46007372

NOMBRE DEL CENTRO: CEIP SAN SEBASTIÁN

LOCALIDAD: ROCAFORT

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DEL CONTRATO DE MONITORES

D. Ramón Sedeño Clemente, como Director/Directora del centro educativo señalado en el encabezamiento, y con el visto bueno de la empresa adjudicataria del servicio

EXPONE

Que, debido a los siguientes motivos se ha detectado la necesidad de modificar el contrato de comedor escolar:

MOTIVOS:Aumento de alumnos comensales debido a nuevas matriculaciones en el grupo de inafantil de 3 años, lo,que obliga a contratar otra monitora al superar la ratio.

COMENSALES (ratio)	0-3 años 16	4-5 años	Primaria/secundaria	EE o NEE
-----------------------	----------------	----------	---------------------	----------

Por lo tanto,

SOLICITO

La modificación del contrato de los monitores del comedor escolar desde la fecha XX/XX/XXXX, con las siguientes características:

SITUACIÓN PREVIA					
MONITORES	0-3 AÑOS	4-5 AÑOS	PRIMARIA	SECUNDARIA	ESPECIAL

10 horas					
11, horas	1	1	2		
15 horas			1		

SITUACIÓN RESULTANTE DE LA MODIFICACIÓN					
MONITORES	0-3 AÑOS	4-5 AÑOS	PRIMARIA	SECUNDARIA	ESPECIAL
10 horas					
11 horas	2	1	2		
15 horas			1		

Con el visto bueno de la empresa, declarando que puede hacerse cargo de la modificación que se solicita.

Es lo que se solicita en Rocafort a 17 de octubre de 2023

LA DIRECCIÓN

LA EMPRESA

73654978P Firmado digitalmente por
RAMON 73654978P
SEDEÑO (R: RAMON SEDEÑO
Q9655224E) (R: Q9655224E)
Fecha: 2023.10.17
13:40:52 +02'00'


Comedores Levantinos Isabel, S.L.U.
C.I.F. B-97210454
Av. 1º de Mayo / - Esq. C/ Bailen
46100 Burjassot
Tel. 963 169 106 - Fax 963 169 107

CEIP SAN SEBASTIÁN

san_sebastian
356_san_sebastian

Octubre - 2023 MENU CATERING
SAN SEBASTIAN

FRUITES DE TEMPORADA:

pera, poma
banana, persimon

DESCARREGA'T
LA NOSTRA APP



EL TEU CODI DE CENTRE ÉS: 1304

VALOR DIFERENCIADOR



AL·LÈRGENS



Avda. 1º de Mayo - 46100 Burjassat (Valencia)
T 963 169 106 - F 963 169 107 - colevisa@colevisa.com

Menú revisat per la nutricionista col·legiada Laura Guillem, Núm. CV00275
Disposen de menús adaptats a l'edat dels comensals, raons ètiques, al·lèrgies i altres patologies etc.
L'avaluació nutricional està basada en el grup d'edat. Els nostres menús es preparen d'acord amb les directrius de la normativa vigent en cada comunitat.

La informació sobre els al·lèrgens està disponible en la cuina i en la direcció del centre.

<p>2</p> <p>Encisam, tomaca, espàrrecs, dacsca, carlota</p> <p>Macarrons a la italiana (tomaca, formatge)</p> <p>Lluç gratinat amb pèsols</p> <p>Fruita</p> <p>Carabasseta a la planxa Carn roja magra /Fruita</p>	<p>3</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Fesols amb verdures ecològiques - P/ECO</p> <p>Pollastre al forn (Infantil: Pollastre desossat) amb creïlles</p> <p>Fruita</p> <p>Carlota adobada amb pèsols Peix a la llima /Fruita</p>	<p>4</p> <p>DIA MUNDIAL DELS ANIMALS</p> <p>Fulles verdes, carabasseta, tomaca, dacsca carlota</p> <p>Fideuà de verdures i bolets</p> <p>Truita francesa amb falafel al forn</p> <p>Fruita ECO</p> <p>Wok de verdures Sandvitx vegetal /Fruita</p>	<p>5</p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacsca, carlota, raves</p> <p>Estofat de verdures i creïlla</p> <p>Llonganisses amb tomaca</p> <p>Lacti</p> <p>Sopa de verdures Carn blanca /Fruita</p>	<p>6</p> <p>Hummus de cigrons</p> <p>Entremesos variats</p> <p>Arròs al forn (cigró, costella, creïlla, tomaca, botifarra)</p> <p>Fruita</p> <p>Torrada gratinada de formatge i xampinyó Ou Fruita</p>
<p>9</p> <p>Festiu</p>	<p>10</p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacsca, carlota, cogombre</p> <p>Lentilles amb verdures P/ECO</p> <p>Truita de creïlla amb formatge</p> <p>Fruita ECO</p> <p>Amanida completa Truita de xampinyons /Fruita</p>	<p>11</p> <p>Amanida amb fruita</p> <p>Macarrons amb tonyina, tomaca i verdures, formatge</p> <p>Lluç a la planxa amb bròquil</p> <p>Iogurt natural valencià</p> <p>Taboule de couscous Peix al papillote /Fruita</p>	<p>12</p> <p>Festiu</p>	<p>13</p> <p>Festiu</p>
<p>16</p> <p>Encisam, tomaca, espàrrecs, dacsca, carlota</p> <p>Arròs tres delícies (gambetes, truita, pèsols)</p> <p>Abadejo a la biscaina</p> <p>Fruita</p> <p>Bròquil al vapor Carn blanca /Fruita</p>	<p>17</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Crema festival de llegums</p> <p>Rellom al forn amb cous cous</p> <p>Fruita ECO</p> <p>Albergínia gratinada al forn Hamburguesa de llegums /Fruita</p>	<p>18</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Rabes de sépia amb maionesa</p> <p>Paella valenciana amb pollastre de camp</p> <p>Fruita</p> <p>Quinoa amb espècies Peix blau Fruita</p>	<p>19</p> <p>Fulles verdes, tomaca, dacsca i carlota</p> <p>Cigrons amb bledes P/ECO</p> <p>Truita de creïlla i ceba amb formatge fresc</p> <p>Lacti</p> <p>Broquetes de verdures Carn blanca Fruita</p>	<p>20</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal</p> <p>Lluç a la planxa amb carabasseta en tempura</p> <p>Fruita</p> <p>Bullit valencià Remenat de verdures Fruita</p>
<p>23</p> <p>Fulles verdes, carabasseta, tomaca, dacsca carlota</p> <p>Lentilles amb verdures P/ECO</p> <p>Mandonguilles en salsa amb arròs pilaf</p> <p>Fruita</p> <p>Creïlles cuites Peix al papillote Fruita</p>	<p>24</p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacsca, carlota, cogombre</p> <p>Caragols de mar a la napolitana</p> <p>Aladroc en tempura amb carlota vichy</p> <p>Fruita</p> <p>Espinacs saltejats Carn d'au Fruita</p>	<p>25</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Sopa d'olla (vedella, porc, au) amb verdures ECO</p> <p>Pollastre al romer amb patates grill</p> <p>Fruita ECO</p> <p>Amanida de cogombre, tomata i formatge fresc Croquetes casolanes de llegums Fruita</p>	<p>26</p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacsca, carlota, raves</p> <p>Arròs a la cubana (tomaca i ou)</p> <p>Salmó al fenoll amb bajoquetes</p> <p>Iogurt Artesà</p> <p>Crema de xampinyó Ous al plat Fruita</p>	<p>27</p> <p>Encisam, tomaca, espàrrecs, dacsca, carlota</p> <p>Fesols amb verdures</p> <p>Truita de creïlla amb formatge</p> <p>Fruita</p> <p>Verdures saltejades amb arròs Peix blanc Fruita</p>
<p>30</p> <p>Fulles verdes, tomaca, dacsca, carlota i soja</p> <p>Pasta a l'aragonesa</p> <p>Lluç a la marinera</p> <p>Fruita</p> <p>Graellada de verdures Carn magra de porc Fruita</p>	<p>31</p> <p>Encisam, tomaca, dacsca, carlota, ou dur</p> <p>Crema de pèsols</p> <p>Aletes de pollastre amb creïlles</p> <p>Postre especial</p> <p>Coliflor gratinada Peix a la llima Fruita</p>			

CEIP SAN SEBASTIÁN

san_sebastian
356_san_sebastian

Octubre - 2023 MENU CATERING
SAN SEBASTIAN

FRUTAS DE TEMPORADA:

pera, manzana
banana, persimon

DESCARGA
NUESTRA APP



TU CÓDIGO DE CENTRO ES: 1304

VALOR DIFERENCIADOR



ALERGENOS



Avda. 1º de Mayo - 46100 Burjassot (Valencia)
T 963 169 106 - F 963 169 107 - colevisa@colevisa.com

Menú revisado por la nutricionista
colegiada Laura Guillem, N° CV00275

Disponemos de menús adaptados a la edad de los
comensales, razones éticas, alergias y otras patologías
etc. La evaluación nutricional está basada en el grupo de
edad. Nuestros menús se preparan de acuerdo a las
directrices de la normativa vigente en cada comunidad.

La información sobre los alérgenos está disponible
en la cocina y en la dirección del centro.

<p>2</p> <p>E Lechuga, tomate, espárragos, maíz, zanahoria KCAL 876,98 PROT 40,20g CA 359,72mg FE 5,79mg HDC 134,49g LIP 38,48g</p> <p>1º Macarrones a la italiana (tomate, queso)</p> <p>2º Merluza gratinada con guisantes</p> <p>P Fruta</p> <p>Calabacín a la plancha Carne roja magra /Fruta</p>	<p>3</p> <p>E Ensalada fresca ecológica KCAL 767,16 PROT 45,35g CA 212,95mg FE 8,84mg HDC 72,10g LIP 31,50g</p> <p>1º Alubias blancas con verduras - P/ECO</p> <p>2º Pollo al horno (Infantil: Pollo deshuesado) con patatas</p> <p>P Fruta</p> <p>Zanahoria aliñada con guisantes Pescado al limón /Fruta</p>	<p>4</p> <p>E DÍA MUNDIAL DE LOS ANIMALES KCAL 795,70 PROT 30,67g CA 177,87mg FE 8,23mg HDC 135,18g LIP 33,21g</p> <p>1º Fideuà de verduras y boletus</p> <p>2º Tortilla francesa con falafel al horno</p> <p>P Fruta ECO</p> <p>Wok de verduras Sandwich vegetal /Fruta</p>	<p>5</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria, rábanos KCAL 786,15 PROT 21,40g CA 278,73mg FE 4,61mg HDC 70,23g LIP 46,96g</p> <p>1º Estofado de verduras y patata</p> <p>2º Longanizas con tomate</p> <p>P Lácteo</p> <p>Sopa de verduras Carne blanca /Fruta</p>	<p>6</p> <p>E Hummus de garbanzos KCAL 861,32 PROT 37,25g CA 207,47mg FE 8,06mg HDC 89,73g LIP 39,19g</p> <p>1º Panaché de fiambres</p> <p>2º Arroz al horno (garbanzo, costilla, patata, tomate, morcilla)</p> <p>P Fruta</p> <p>Tosta gratinada de queso y champiñón Huevo Fruta</p>
<p>9</p> <p>E Festivo</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p>	<p>10</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria, pepino KCAL 783,24 PROT 37,27g CA 405,04mg FE 9,47mg HDC 106,71g LIP 23,72g</p> <p>1º Lentejas con verduras P/ECO</p> <p>2º Tortilla de patata con queso</p> <p>P Fruta ECO</p> <p>Ensalada completa Tortilla de champiñones /Fruta</p>	<p>11</p> <p>E Ensalada con fruta KCAL 773,15 PROT 44,98g CA 517,02mg FE 5,09mg HDC 90,60g LIP 26,97g</p> <p>1º Macarrones con atún, tomate y verduras, queso</p> <p>2º Merluza a la plancha con brócoli</p> <p>P Yogur natural valenciano</p> <p>Tabulé de couscous Pescado al papillote /Fruta</p>	<p>12</p> <p>E Festivo</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p>	<p>13</p> <p>E Festivo</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p>
<p>16</p> <p>E Lechuga, tomate, espárragos, maíz, zanahoria KCAL 800,37 PROT 29,03g CA 171,83mg FE 5,48mg HDC 110,36g LIP 27,52g</p> <p>1º Arroz tres delicias (gambitas, tortilla, guisantes)</p> <p>2º Bacalao a la vizcaína</p> <p>P Fruta</p> <p>Brócoli al vapor Carne blanca /Fruta</p>	<p>17</p> <p>E Ensalada fresca ecológica KCAL 862,48 PROT 43,39g CA 245,43mg FE 11,59mg HDC 113,51g LIP 28,50g</p> <p>1º Crema festival de legumbres</p> <p>2º Solomillo al horno con cous cous</p> <p>P Fruta ECO</p> <p>Berenjena gratinada al horno Hamburguesa de legumbres /Fruta</p>	<p>18</p> <p>E Ensalada fresca ecológica KCAL 780,56 PROT 34,02g CA 153,56mg FE 5,04mg HDC 106,57g LIP 24,67g</p> <p>1º Rabas de sepia con mayonesa</p> <p>2º Paella valenciana con pollo de campo</p> <p>P Fruta</p> <p>Quinoa con especias Pescado azul Fruta</p>	<p>19</p> <p>E Hojas verdes, tomate, maíz y zanahoria KCAL 787,76 PROT 36,10g CA 456,39mg FE 5,04mg HDC 96,68g LIP 27,88g</p> <p>1º Garbanzos con acelgas P/ECO</p> <p>2º Tortilla de patata y cebolla con queso fresco</p> <p>P Lácteo</p> <p>Brochetas de verduras Carne blanca Fruta</p>	<p>20</p> <p>E Ensalada fresca ecológica KCAL 814,54 PROT 38,95g CA 195,45mg FE 5,62mg HDC 118,66g LIP 37,35g</p> <p>1º Macarrones con boloñesa vegetal</p> <p>2º Merluza a la plancha con calabacín en tempura</p> <p>P Fruta</p> <p>Hervido valenciano Revuelto de verduras Fruta</p>
<p>23</p> <p>E Hojas verdes, calabacín, tomate, maíz y zanahoria KCAL 779,10 PROT 31,44g CA 158,26mg FE 8,89mg HDC 105,39g LIP 25,80g</p> <p>1º Lentejas a la jardinera P/ECO</p> <p>2º Albóndigas en salsa con arroz pilaf</p> <p>P Fruta</p> <p>Patatas cocidas Pescado al papillote Fruta</p>	<p>24</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria, pepino KCAL 777,88 PROT 32,63g CA 180,31mg FE 11,59mg HDC 109,80g LIP 37,43g</p> <p>1º Caracolas a la napolitana</p> <p>2º Boquerones enharinados con zanahoria vichy</p> <p>P Fruta</p> <p>Espinacas salteadas Carne de ave Fruta</p>	<p>25</p> <p>E Ensalada fresca ecológica KCAL 764,81 PROT 50,92g CA 266,86mg FE 11,50mg HDC 92,04g LIP 25,68g</p> <p>1º Sopa de cocido (ternera, cerdo, ave) con verduras ECO</p> <p>2º Pollo al romero con patatas gajo</p> <p>P Fruta ECO</p> <p>Ensalada de pepino, tomate y queso fresco Croquetas caseras de legumbres Fruta</p>	<p>26</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria, rábanos KCAL 886,23 PROT 37,42g CA 302,72mg FE 5,53mg HDC 82,32g LIP 44,83g</p> <p>1º Arroz a la cubana (tomate y huevo)</p> <p>2º Salmón al hinojo con judías verdes</p> <p>P Yogur Artesano</p> <p>Crema de champiñón Huevos al plato Fruta</p>	<p>27</p> <p>E Lechuga, tomate, espárragos, maíz, zanahoria KCAL 863,63 PROT 32,89g CA 415,22mg FE 8,11mg HDC 101,73g LIP 36,70g</p> <p>1º Alubias blancas con hortalizas</p> <p>2º Tortilla de patata con queso</p> <p>P Fruta</p> <p>Verduras salteadas con arroz Pescado blanco Fruta</p>
<p>30</p> <p>E Hojas verdes, tomate, maíz, zanahoria y soja KCAL 754,12 PROT 44,59g CA 316,44mg FE 6,61mg HDC 128,54g LIP 25,07g</p> <p>1º Tiburones a la aragonesa</p> <p>2º Merluza a la marinera</p> <p>P Fruta</p> <p>Parrillada de verduras Carne magra de cerdo Fruta</p>	<p>31</p> <p>E Lechuga, tomate, maíz, zanahoria, huevo duro KCAL 804,88 PROT 44,88g CA 138,13mg FE 4,53mg HDC 146,26g LIP 60,11g</p> <p>1º Crema de guisantes</p> <p>2º Alitas de pollo con patatas</p> <p>P Postre especial</p> <p>Coliflor gratinada Pescado al limón Fruta</p>	<p>32</p> <p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p>	<p>33</p> <p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p>	



**PRESUPUESTO ECONÓMICO DEL COMEDOR ESCOLAR
CURSO 2023/2024**

DATOS COMENSALES (Cantidad):		DÍAS DE FUNCIONAMIENTO: 177
Alumnos:	<u>150</u>	
Docentes:	2	PRECIO DEL MENÚ: 4,25€
E. Pedagógico:	3	
Monitores/as:	6	
P. Cocina:	2	
Otros:		
TOTAL:	<u>163</u>	

GASTOS

Empresa Alimentación: COLEVISA, S.A.

150 comensales x 3,92€_ precio del menú día x 147_ días anuales	86.436,00€
130 comensales x 3,92€_ precio del menú día x 30_ días anuales	15.288,00€

monitores/as:

3 monitores/as INF x 697,69€ precio por mes x 8 meses anuales	16.744,56€
2_ monitores/as PRIM y SEC x 697,69€ precio por mes x 8 meses anuales	11.163,04€
1_ monitores/as PRIM y SEC x 951,31€ precio por mes x 8 meses anuales	7.610,48€
2 monitores/as INF x 447,29€ precio por mes x 1 meses anuales	894,58€
2_ monitores/as PRIM y SEC x 447,29€ precio por mes x 1 meses anuales	894,58€
1_ monitores/as PRIM y SEC x 654,14€ precio por mes x 1 meses anuales	654,14€
3 monitores/as INF x 491,38€ precio por mes x 1 meses anuales	1.474,14€
2_ monitores/as PRIM y SEC x 491,38€ precio por mes x 1 meses anuales	982,76€
1_ monitores/as PRIM y SEC x 654,14€ precio por mes x 1 meses anuales	654,14€

Equipo pedagógi

Director/a _23 € x precio por día x 177_ días anuales	4.071,00 €
Encargado/a 23€ x precio por día x 142_ días anuales	3.266,00€
Secretario/a _23€ x precio por día x 177_ días anuales	4.071,00€

Reposición de material:

150 x 0,04 x177	1.062,00€
-----------------	------------------

Material de ocio:

300€

Diversos – imprevistos:

TOTAL: 155.566,42€



INGRESOS

	Remanente curso anterior	41.766,40€
Comensales con beca		
	30 comensales x 4,25 € precio por día x 177 días anuales	22.567,50 €
	Todos los tipos de beca x precio del menú del comensal (p. ej. 4,25€)	
Comensales sin beca		
	120 alumnado comensal x 4,25 € . menú x 147 días anuales	74.970,00 €
	100 alumnado comensal x 4.25 precio por día x 30 días anuales	12.750,00€
	2 adultos comensales x 3,92€ . menú x 147 días anuales	1.152,48 €
Ingresos de Conselleria por gastos de funcionamiento		
	150 alumnos x 1,70 € . x 177 días anuales	45.135,00€
Otros ingresos		
	Aportaciones	
	TOTAL:	156.574,98 €

RESUMEN DEL PRESUPUESTO

	INGRESOS:	156.574,98 €
	GASTOS :	155.566,42 €
	DIFERENCIA :	1.008,56 €
	TOTAL:	42.774,96 €

Descobrint Àsia

de la mà de Marco Polo



Projecte educatiu 2023/24

COLEVISA
Comedores Levantinos Isabel, SL



#CompromisoOdscolevisa

“Marco Polo va ser el primer gran viatger europeu a comptar amb detall la màgia del continent asiàtic”

COLEVISA
Comedores Levantinos Isabel, SL



#Compromisooodscolevisa

© Grupo COLEVISA - Any 2023

No es permet la reproducció total o parcial d'aquesta obra, ni la seua incorporació a un sistema informàtic, ni la seua transmissió en qualsevol forma o per qualsevol mig (electrònic, mecànic, fotocòpia, enregistrament o altres) sense autorització prèvia i per escrit dels titulars del copyright. La infracció d'aquests drets pot constituir un delicte contra la propietat intel·lectual.

1. Presentació i objectius

Descobrint Àsia de la mà de Marco Polo

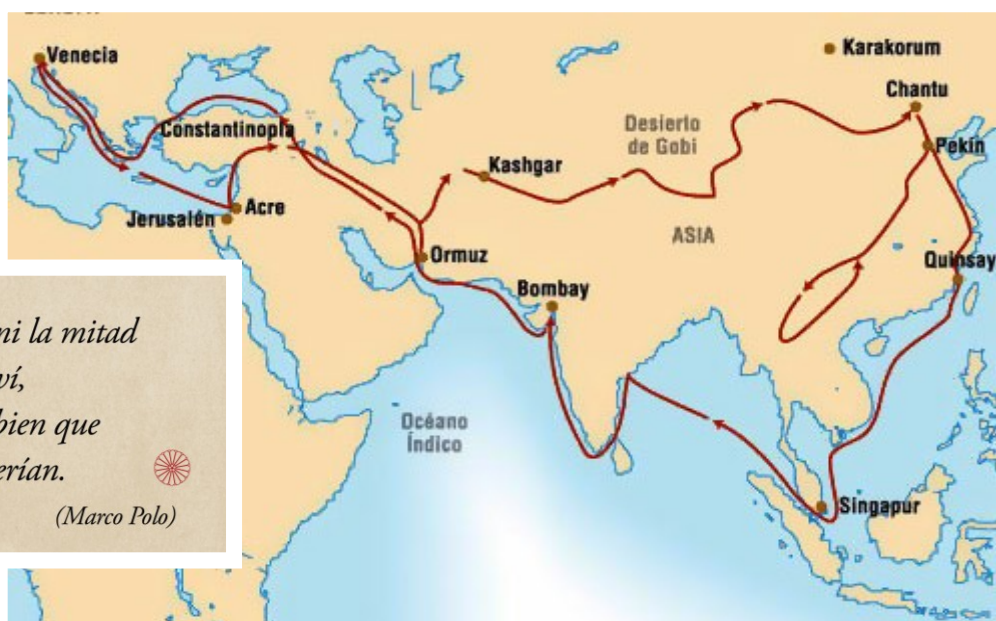


Al gener de 2024 es compleixen 700 anys de la mort del mercader i viatger venecià Marco Polo, conegut pels seus viatges a Àsia a través de la Ruta de la Seda i la Ruta de les Espècies. Marco Polo va ser un descobridor la història i les aventures del qual seran la base del nostre projecte educatiu per a conèixer totes les meravelles i la màgia del nostre continent veí: el continent asiàtic.

La cultura, la gastronomia, la fauna i la flora, les tradicions, etc. seran els pilars en els quals basarem les nostres múltiples activitats lúdiques que ens acostaran una miqueta més a la cultura de la **Xina, el Japó i l'Índia**, llocs que anirem visitant seguint l'itinerari del llegendari viatger.

T'animes a acompanyar-nos en les nostres pròximes aventures i **descobrir tot el que no va comptar Marco Polo?**

Aquesta serà la nostra ruta...



*No conté ni la mitad
de lo que ví,
sabiendo bien que
no me creerían.*
(Marco Polo)






1. Presentació i objectius

Descobrint Àsia de la mà de Marco Polo

Aquest projecte és un projecte multidisciplinari per a les etapes d'Educació Infantil i Primària dissenyat per a poder desenvolupar-se adaptant-se als diferents horaris dels Centres Educatius, i està basat en la idea de **crear espais lúdics on els alumnes/as puguin realitzar activitats dirigides que els permeten gaudir del seu temps d'oci aprenent d'una manera transversal i deixant volar la seua imaginació i creativitat** a través de diferents tipus d'activitats i dinàmiques.

Per això, comptarem amb:

- ❖ una proposta adaptada per a **Educació Infantil** i que constarà de dos nivells de concreció: 3 anys i 4/5 anys,
- ❖ una proposta adaptada per a Educació Primària i que comptarà amb tres nivells de concreció.
- ❖ el **projecte transversal** *dones aventureres* on coneixerem diferents dones que han fet història pel seu carisma i afany aventurer.
- ❖ Y seguirem amb el nostre projecte  **with COLEVISA** en el qual oferirem a cada etapa educativa projectes medioambientals adaptats a cada edat.



1. Presentació i objectius

Descobrint Àsia de la mà de Marco Polo



Quina diferència el nostre projecte?

Els elements principals que diferencien el nostre Projecte Educatiu i el posen en valor dins del nostre sector són:

1. La integració de totes les nostres propostes lúdic-educatives sota la **mateixa cultura i valors de COLEVISA**, la qual cosa els transfereix una especial qualitat als nostres recursos, tant a nivell pedagògic com a nivell material, així com l'avaluació i seguiment continu del projecte durant el curs.
2. La flexibilitat dels procediments que doten al Projecte de la **capacitat per a adaptar-se** a l'ideari de cada centre, a la seua organització i les seues necessitats específiques, donant-nos l'oportunitat de personalitzar cadascuna de les propostes a cada Centre Educatiu.

3. La nostra metodologia basada en la **Teoria de les Intel·ligències Múltiples d'H. Gardner** que enriqueix cadascuna de les propostes des del seu disseny fins a la seua realització en els Centres des de la perspectiva de la innovació lúdic-educativa.





1. Presentació i objectius

Descobrint Àsia de la mà de Marco Polo



4. El nostre programa d'inclusió intercultural i de l'alumnat amb necessitats específiques de suport educatiu **INCLUI2**.



#CompromisoOdscolevisa

5. El nostre projecte per a fomentar la igualtat de gènere en els Centres Educatius

JOC A SER TU.



6. La nostra aposta per la **formació contínua del nostre equip de monitors i monitores** que posen en marxa el projecte en cada centre així com el **seguiment i suport** durant tot el curs escolar per part de professionals qualificats.

1. Presentació i objectius

Descobrint Àsia de la mà de Marco Polo



Quins OBJECTIUS ens marcarem?

D'una banda, referent a l'**aprenentatge dels xiquets i xiquetes en les diferents àrees del seu desenvolupament**, buscarem:

1. Fomentar la consciència social dels alumnes/as a **través del joc**.
2. Desenvolupar les habilitats personals i socials dels xiquets/as.
3. Estimular la creativitat a través de les creacions artístiques i l'expressió corporal.
4. Fomentar valors i hàbits de vida saludables així com la gestió de conflictes en temps de menjador.

I d'altra banda, **referent als nostres equips de monitors i monitores**:

1. Fomentar la creació d'equips de treball col·laboratiu coordinats d'una manera positiva.
2. Crear canals de comunicació eficaç basats en l'assertivitat i l'escolta activa, el respecte i la tolerància.
3. Facilitar l'acompliment de les seues tasques mitjançant la gestió de recursos, necessitats formatives, etc.
4. Fomentar ambients on la il·lusió pel treball ben fet i el gaudi personal siguem la base fonamental.

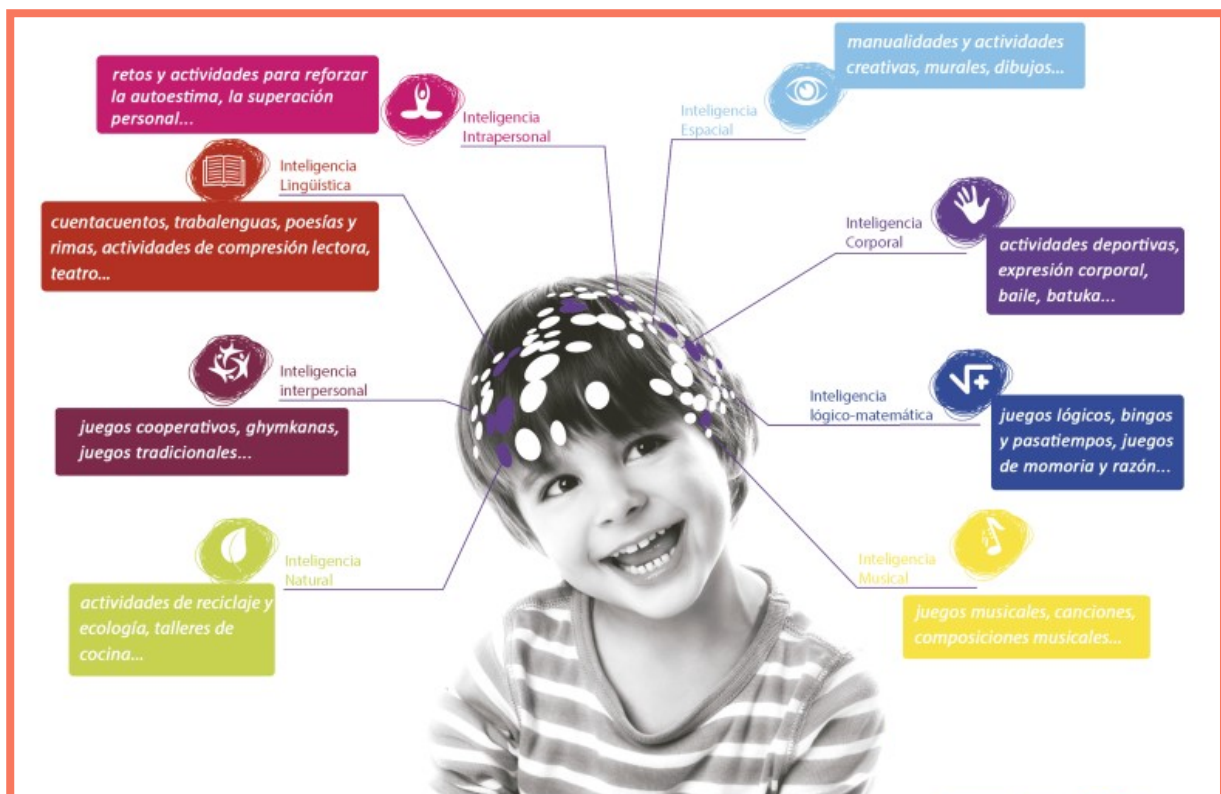


2. Metodologia i valors

Descobrint Àsia de la mà de Marco Polo

El nostre Projecte Educatiu està dissenyat segons el plantejament pedagògic de la **Teoria de les Intel·ligències Múltiples d'H. Gardner**, la qual garanteix programacions educatives que fomenten el desenvolupament de l'els xiquets/as a nivell lingüístic, logicomatemàtic, espacial, corporal, musical, natural, interpersonal i intrapersonal.

Aquesta teoria parteix de la idea que tots i totes posseïm aqueixes 8 intel·ligències, desenvolupades en major o menor grau, disposades a seguir el seu desenvolupament sempre que disposem dels recursos i els entorns òptims per a això. Aquesta serà doncs **LA NOSTRA MISSIÓ** en aquest projecte: **proporcionar als alumnes/as els recursos i entorns d'aprenentatge òptims per a desenvolupar al màxim les seues capacitats d'una manera lúdica.**



2. Metodologia i valors

Descobrint Àsia de la mà de Marco Polo



Les 8 Intel·ligències

1. La Intel·ligència lingüística

És la capacitat d'usar les **paraules** de manera eficient i està relacionada amb la capacitat d'expressió, el gust per la lectura i l'escriptura, la comunicació, etc.



Desenvoluparem aquesta intel·ligència mitjançant activitats adaptades a les diferents edats com ara: contacontes, endevinalles, animació lectora, embarbussament, articles de premsa, pasaparaula, fòrums i col·loquis, etc.

2. La Intel·ligència lògic matemàtica

Aquesta intel·ligència té a veure amb el pensament numèric, amb la lògica i el raonament científic i la capacitat d'aplicar la creativitat en la resolució lògic matemàtica de problemes.

L'estímul d'aquestes capacitats permetrà als xiquets i xiquetes descobrir el món que ens envolta i les diferents possibilitats que ens ofereix d'una manera raonada mitjançant activitats de seqüenciació i classificació, resolució d'endevinalles, scape room, jocs de pistes, i altres activitats relacionades amb la resolució creativa de situacions quotidianes.





2. Metodologia i valors

Descobrint Àsia de la mà de Marco Polo

3. La Intel·ligència espacial

La Intel·ligència espacial està relacionada amb la nostra capacitat de situar-nos en l'espai i relacionar-nos amb el nostre entorn d'una manera visual, percebent els detalls i sent capaços de processar mentalment les imatges que rebem.

4. La Intel·ligència cinestèsica-corporal



És la Intel·ligència del **cos i del moviment**, de les sensacions corporals i de les habilitats motores: equilibri, lateralitat, flexibilitat...

Oferirem als xiquets i xiquetes activitats motores i cognitives que potenciaran les seues habilitats afectivosocials i d'autoconeixement a través del moviment, el joc i les activitats esportives.

5. La Intel·ligència natural

La Intel·ligència natural és la capacitat de **comprendre i gaudir del medi natural** que ens envolta, les seues característiques, la relació entre els diferents elements, el medi ambient, l'alimentació i els hàbits saludables...

Proposarem la seua estimulació mitjançant activitats en les quals l'alumnat descobrisca i gaudi del seu entorn, conega entorns diferents i les múltiples possibilitats que el nostre medi ambient ens ofereix, alhora que desenvolupem la consciència sobre la cura d'aquest.

2. Metodologia i valors

Descobrint Àsia de la mà de Marco Polo



6. La Intel·ligència musical

És la capacitat de cantar, recordar melodies, tindre sentit del ritme, o simplement gaudir de la **música** i **mostrar sentit i sensibilitat davant composicions musicals**.

Els contes musicals, les audicions, els instruments musicals, l'experimentació amb els sons de l'entorn, el control de sentiments amb la música... Aquest tipus d'activitats seran les que proposarem de manera lúdica al llarg del nostre projecte.



7. La Intel·ligència intrapersonal

I entrant ja en la Intel·ligència emocional, ens trobem les Intel·ligències inter i intrapersonal. En el cas de la **intrapersonal**, fa referència a la capacitat que tots/as tenim de reflexionar sobre la nostra pròpies possibilitats i metes i la imatge que tenim de nosaltres i nosaltres mateixes.

Serà a través de dinàmiques de desenvolupament personal com estimularem aquestes capacitats en xicotets i majors, depenent de les capacitats cognitives de les diferents edats.



2. Metodologia i valors

Descobrint Àsia de la mà de Marco Polo

8. La Intel·ligència interpersonal

La preparació dels xiquets i xiquetes per a la vida en societat és un dels objectius de l'educació infantil i primària i, per a això, és fonamental el bon desenvolupament de la Intel·ligència interpersonal, que és **la capacitat d'entendre, treballar i relacionar-se d'una forma positiva amb altres persones.**

Per a aconseguir aquest objectiu, el joc cooperatiu serà una de les eines més efectives, així com les dinàmiques en les quals treballarem habilitats socials com ara: la comunicació assertiva, l'escolta activa, l'empatia, el treball en equip, el lideratge...



2. Metodologia i valors

Descobrint Àsia de la mà de Marco Polo



Com aplicarem aquesta metodologia en els Centres?

En totes i cadascuna de les sessions amb els nostres alumnes/as aplicarem una **METODOLOGIA ACTIVA** basada en els xiquets/as, independentment de la seua edat, i tenint en compte les seues necessitats, habilitats i aptituds individuals.

En tot moment fomentarem la integració de tots els xiquets/as en el grup i en les diferents dinàmiques així com valors individuals i socials com: **el treball en equip, el compromís, la motivació, l'esforç, la superació, la igualtat, el respecte, l'esportivitat, la solidaritat, la companyonia, l'èxit personal i col·lectiu...**

Els **valors metodològics** del nostre projecte són:

1. Programa INCLUI2: interculturalitat e inclusió:

Des del disseny de les activitats fins a l'organització del projecte està pensada per a adaptar-se a les diferents cultures i estructures familiars que hui dia conviuen en els nostres Centres Educatius. Fomentarem la integració, el respecte i la convivència dels alumnes/as siguen quals siguen les seues tradicions, creences, els seus llocs d'origen o la seua realitat familiar.

Així mateix, dins d'aquest enfocament d'inclusió valorarem especialment als alumnes/as amb necessitats específiques de suport educatiu (ACNEAE) mitjançant nostre **Programa INCLUI2**.



2. Metodologia i valors

Descobrint Àsia de la mà de Marco Polo

Aquest programa està dissenyat per a atendre l'alumnat amb necessitats de **suport educatiu** que necessiten d'una atenció especialitzada durant el temps del menjador i pati i/o activitats extraescolars, **sempre des del punt de vista de la inclusió i integració educativa.**

Aquest programa compta, entre altres, amb diferents proposades com:

- ❖ Selecció i/o formació del personal per a la seua qualificació en el seguiment i atenció de l'alumne/a.
- ❖ Adaptacions curriculars específiques per a cadascun dels casos, sempre seguint les indicacions del Centre Educatiu.
- ❖ Adequació dels materials i recursos que se'ls facilita als alumnes/as i als grups, amb la finalitat de facilitar la inclusió i adaptació.



2. Metodologia i valors

Descobrint Àsia de la mà de Marco Polo



2. Programa JOC A SER TU: Foment de la igualtat de gènere.

Des de COLEVISA creiem fermament en la importància d'integrar activitats en les quals el seu objectiu siga fomentar la igualtat de gènere entre els nostres alumnes/as des del respecte, la tolerància, la consideració i l'empatia, per al que:

- Crearem espais co-educatius sans i saludables
- Evitarem les agrupacions per gènere
- Evitarem la perpetuació de rols sexistes i models de masculinitat/feminitat preestablits

3. Aposta pel plurilingüisme:

En la nostra proposta pedagògica apostem també pel plurilingüisme, **afavorint el desenvolupament de les activitats en la llengua materna** dels nostres alumnes/as, castellà o valencià, i apostant per la immersió lingüística en altres llengües, si és el cas.





3. Ambientació i continguts

Descobrint Àsia de la mà de Marco Polo

Quina serà l'ambientació que servirà de fil conductor del projecte?

Al llarg del curs anirem coneixent **les rutes que van portar a Marco Polo a descobrir el llunyà orient: les seues ciutats, costums, aliments, tradicions... Xina, el Japó i l'Índia seran els nostres destins més importants.**

En aquests viatges realitzarem múltiples activitats lúdic-educatives adaptades a les diferents edats i aptituds dels xiquets i xiquetes.

Dins del nostre projecte agruparem els **CONTINGUTS** en diferents àrees del desenvolupament dels xiquets/as que ens permetran treballar els objectius proposats per a cada etapa educativa.

Els **CONTINGUTS ED. INFANTIL** s'agruparán en:

- 1. Arts plàstiques i creativitat**, on treballarem la Intel·ligència espacial, la natural i la interpersonal.
- 2. Expressió corporal i dramatització**, on buscarem estimular la Intel·ligència corporal, espacial i inter/intrapersonal.
- 3. Contacontes i imaginació**, per a estimular la Intel·ligència lingüística, espacial i intrapersonal.
- 4. Activitats per al foment d'hàbits de vida saludable:** alimentació i esport, per a desenvolupar la intel·ligència intrapersonal i corporal.

3. Ambientació i continguts

Descobrint Àsia de la mà de Marco Polo



I els **CONTINGUTS ED. PRIMÀRIA** giraran entorn a:

- 1. Arts plàstiques i creativitat**, buscant estimular la Intel·ligència espacial, natural i interpersonal.
- 2. Expressió corporal i dramatització**, on abordarem el desenvolupament de la Intel·ligència corporal, espacial i inter/intrapersonal.
- 3. Jocs lògics i pensament creatiu**, basats en la Intel·ligència logicomatemàtica i la Intel·ligència espacial.
- 4. Habilitats socials i jocs cooperatius**, que ens ajudaran a treballar les Intel·ligències Inter i intrapersonal.
- 5. Activitats per al foment d'hàbits de vida saludable**: alimentació i esport, per a desenvolupar la intel·ligència intrapersonal i corporal.



4. Temporalització

Descobrint Àsia de la mà de Marco Polo

Voleu conèixer quina serà la nostra ruta durant aquest curs?



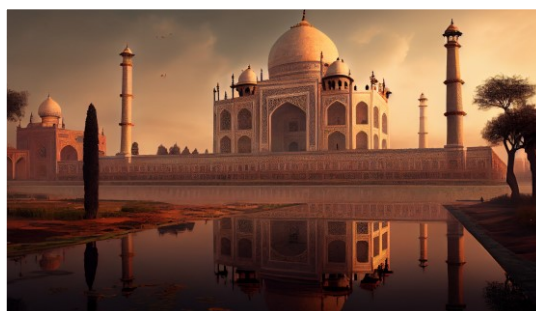
PRIMER TRIMESTRE:
Xinesa, el país des dracs



SEGON TRIMESTRE:
Japó, el país del sol naixent



TERCER TRIMESTRE:
Índia, el país de les espècies



5. Projectes transversals

Descobrint Àsia de la mà de Marco Polo



I com ja us avançàvem, aquest curs comptem també amb diversos projectes transversals: **GO GREEN! with COLEVISA** i el projecte *Dones aventureres*.

1. GO GREEN! with COLEVISA

Seguim un curs més amb la nostra proposta d'activitats d'educació mediambiental en les quals continuarem aprenent hàbits d'alimentació saludable i de conservació del nostre entorn basant-nos en la nostra iniciativa d'empresa entorn dels Objectius del Desenvolupament Sostenible de l'ONU.

L'OBJECTIU principal serà fomentar la consciència mediambiental i les possibles conseqüències dels nostres hàbits i accions en el nostre entorn. .

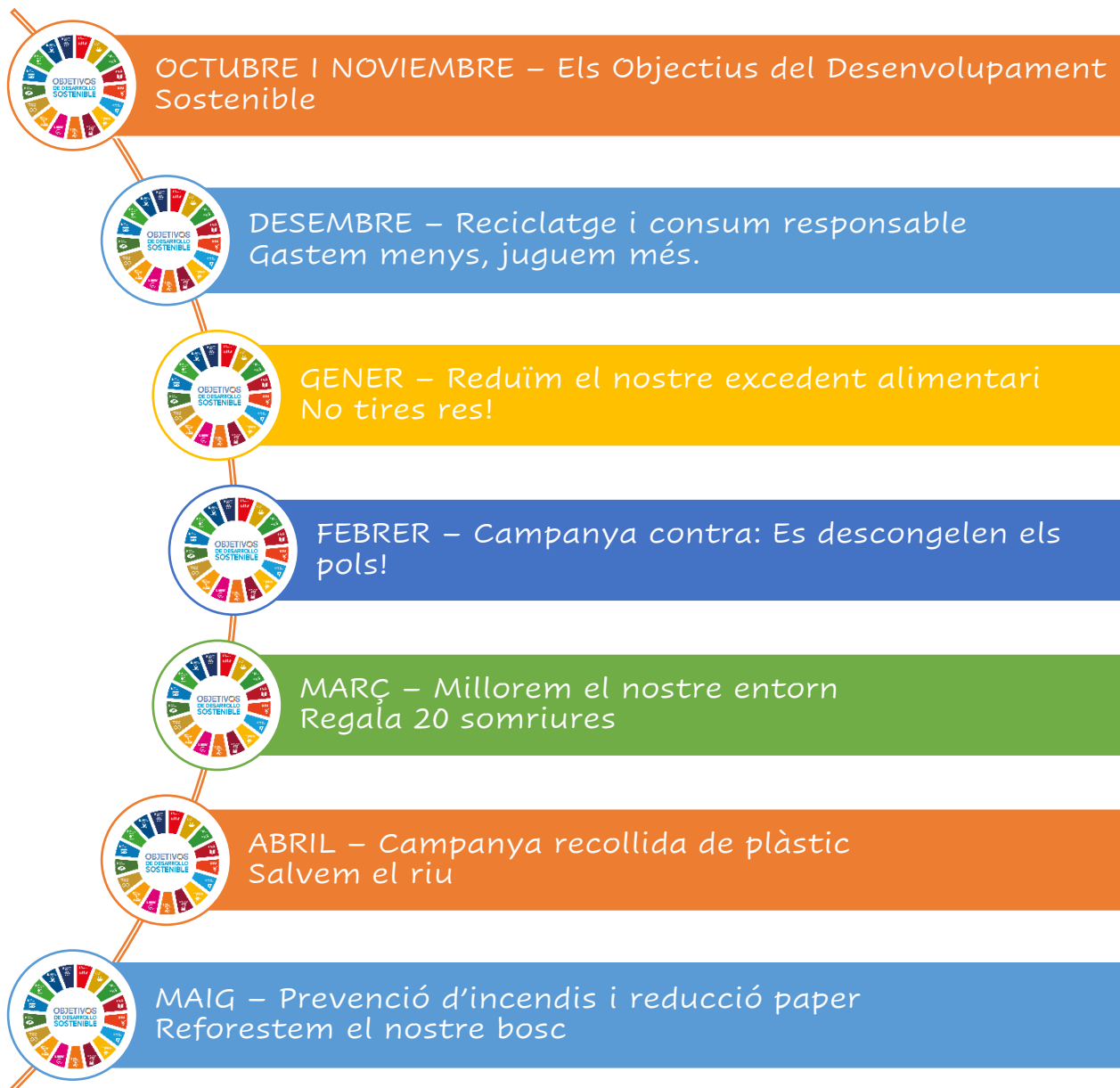
Els **CONTINGUTS** del projecte es treballaran dins de cadascuna de les àrees de contingut abans exposades i tindrem com a objectiu conscienciar-nos sobre: el canvi climàtic, l'excedent alimentari, el reciclatge, les espècies en perill d'extinció, la desforestació i el compostatge.



5. Projectes transversals

Descobrint Àsia de la mà de Marco Polo

Al llarg dels mesos d'Octubre a maig, coneixerem que són els ODS, la seua aplicació en el nostre entorn més pròxim i realitzarem activitats entorn d'accions concretes seguint la següent **TEMPORALIZACIÓ**:



5. Projectes transversals

Descobrint Àsia de la mà de Marco Polo



I com a complement a aquest projecte de conscienciació amb el medi ambient, comptem amb nous tallers que, desenvolupem en els nostres centres amb l'alumnat de les diferents etapes

· **TALLER “CONSCIÈNCIA AMB CIÈNCIA”**: en el qual descobrirem d'una manera manipulativa com la ciència ens ajuda en la conservació del medi ambient i ens acostarem a conceptes com el filtrat natural de l'aigua, les reaccions químiques en la naturalesa, etc..

· **TALLER “JARDÍ D'AROMÀTICS”**: en el qual els més xicotets i xicotetes podran plantar, regar i cuidar de manera cooperativa el seu propi jardí de plantes aromàtiques: timó, romer, menta, coriandre...

· **TALLER DE COMPOSTATGE**: on ens iniciarem en el procés del compostatge des dels propis residus orgànics dels nostres menjadors i finalitzant en l'abonament dels nostres horts.

· **TALLER DE REDUCCIÓ DESAPROFITAMENT ALIMENTARI**: on valorarem d'una forma molt gràfica per al nostre alumnat el volum d'excedent alimentari que generem i marcarem objectius reals per a aconseguir reduir-ho i conscienciar-nos de la importància de fer-ho.

I moltes iniciatives més...



#CompromisoOdscolevisa



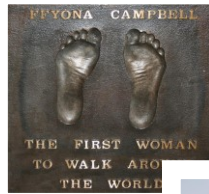


5. Projectes transversals Descobrint Àsia de la mà de Marco Polo

2. Dones aventureres: 8 dones que van marcar la història dels viatges.

Per terra, mar i aire... aquestes 8 dones van donar la volta al món per primera vegada en diferents mitjans de transport que coneixerem juntament amb les seues històries: avió, bicicleta, tren, moto....

L'OBJECTIU principal serà conèixer diferents dones que van marcar història per la seua tenacitat, constància, valentia... i els diferents mitjans de transport i el seu impacte mediambiental.



Pasión
Elsbeth Beard
Laura Dekker Biciçleta
Ffyona Campbell
Aloha Wanderwell
Jenny Graham Barco
Jerrrie Mock
Constància
Nellie Bly
Tesón
Valentia
Moto
Caminar Avió Coche
Aventura
Amelia Earhart



#CompromisoDSColevisa



Educació Infantil

COLEVISA
Comedores Levantinos Isabel, SL



#CompromísOodscolevisa



Quins objectius ens marcarem?

Per a l'etapa d'**Educació infantil** ens centrarem en que el nostre projecte contribuïska al desenvolupament de competències clau que permeten als alumnes/as:

1. Conèixer el seu **propí cos** i el dels altres/as; conèixer les seues possibilitats d'acció i aprendre a respectar les diferències.
2. Adquirir progressivament autonomia en els **seus hàbits i rutines**.
3. **Relacionar-se** amb el seu entorn i adquirir progressivament pautes elementals de convivència i relació social, així com exercitar-se en la resolució pacífica de conflictes.
4. Desenvolupar les seues **capacitats afectives i comunicatives** en diferents llenguatges i formes d'expressió, així com el plaer per la lectura.
5. Iniciar-se en les **habilitats lògic matemàtiques, en la lectoescriptura i en l'expressió corporal**: moviment, gest i ritme.
6. Observar i explorar el seu entorn familiar, natural i social. Conèixer i apreciar les **manifestacions culturals** del seu entorn, mostrant interès i respecte cap a elles, així com descobrir i respectar altres cultures pròximes.
7. Valorar les diverses **manifestacions artístiques**, pròpies i de qualsevol.
8. Iniciar-se en el coneixement de les diferents **necessitats especials** que tenen o poden tindre les persones i desenvolupar un sentiment integrador.
9. Elaborar **creacions artístiques** per mitjà de material del nostre entorn, reciclatge o no, i introduir-los en la pràctica dels jocs i activitats.

Què farem?

ÀREA 1

CREIXEMENT EN HARMONIA

A. EL COS I EL CONTROL PROGRESSIU DEL MATEIX

- o Esquema corporal
- o Percepció d'espai temporal
- o Sensacions
- o Expressió corporal

B. DESENVOLUPAMENT I EQUILIBRI AFECTIUS

- o Joc
- o Equilibri
- o Orientació espacial
- o Compartir
- o Postures
- o Coordinació dinàmica general
- o Coneixement i acceptació de regles
- o Relació amb els altres.

C. HÀBITS DE VIDA SALUDABLES PER A L'AUTOCURA I LA CURA DE L'ENTORN

- o Hàbits saludables
- o Ús dels espais i objectes
- o Higiene i neteja

D. INTERACCIÓ SOCIOEMOCIONAL EN L'ENTORN. LA VIDA AL COSTAT DELS ALTRES

- o Normes, regles
- o Iniciativa, col·laboració
- o Coeducació
- o Respecte, interculturalitat





ÀREA 2

DESCOBRIMENT I EXPLORACIÓ DE L'ENTORN

A. DIÀLEG CORPORAL AMB L'ENTORN. EXPLORACIÓ CREATIVA D'OBJECTES, MATERIAL I ESPAIS.

- o Exploració de l'espai.
- o Atenció i respecte dels espais i els objectes.
- o Percepció espacial y temporal.

B. EXPERIMENTACIÓ EN L'ENTORN. CURIOSITAT, PENSAMENT CIENTÍFIC I CREATIVITAT.

- o Investigar y experimentar amb elements del entorn.
- o Respecte i atenció per la naturalesa.
- o Conèixer obres i artistes rellevants.



C. INDAGACIÓ EN EL MEDI FÍSIC I NATURAL. CURA, VALORACIÓ I RESPECTE.

- o Respecte, Compromís i protecció del medi natural.

ÀREA 3

COMUNICACIÓ I REPRESENTACIÓ

A. LENGUATGE VERBAL: jocs motors, diàlegs, cançons i contes motors.

B. LENGUATGE AUDIOVISUAL: vídeos, contacontes i jocs interactius.

C. LENGUATGE ARTÍSTIC I MUSICAL

- o Produccions artístiques a partir de material reciclat.
- o Utilització de material musical per a les activitats de ritme.

D. LENGUATGE CORPORAL

- o Jocs expressió corporal
- o Balls i danses
- o Dramatitzacions
- o Jocs simbòlics





Estructura de les sessions

Les sessions de les diferents activitats compartiran la següent estructura per afavorir l'establiment de les rutines d'aula tan importants en aquesta etapa d'Educació Infantil.

Assemblea

Amb tot el grup reunit, introduïrem l'activitat que realitzarem per mitjà d'una exposició, un conte, una cançó, un joc...

L'objectiu d'aquesta part és presentar als xiquets/as l'activitat i que sàpien què farem i com ho farem. Aprofitarem per a recordar les normes de l'aula i altres aspectes rellevants.

Part principal

En este espacio realizaremos las actividades propuestas para la sesión que incluirán actividades de calentamiento para las actividades corporales.

Assamblea conclusió

Realitzarem jocs de tornada a la calma en les activitats corporals i una assemblea de conclusió després de la resta d'activitats.

Aprofitarem per a valorar els resultats de la sessió, ensenyar els treballs realitzats a la resta de companys i companyes, compartir experiències i fomentar l'expressió lingüística dels xiquets/as.



Educació Primària

COLEVISA
Comedores Levantinos Isabel, SL



#Compromísodscolevisa



1. ARTS PLÀSTIQUES I CREATIVITAT

Per a l'àrea d'arts plàstiques i creativitat ens marcarem els següents

OBJECTIUS:

1. Realitzar produccions artístiques experimentant amb diferents tècniques i materials per a aconseguir efectes expressius fent bon ús de materials i instruments i cuidant els acabats.
2. Desenvolupar la pròpia capacitat creativa i la imaginació mitjançant tècniques creatives lliures, semi-dirigides i dirigides.
3. Desenvolupar una cultura del respecte a les creacions artístiques de diferents artistes, coneguts o no, i cap al propi treball.
4. Familiaritzar-se amb obres conegudes i amb el concepte d'exposició, museu, etc. fins i tot participant en l'organització del "Racó de l'artista".
5. Participar en equips de treball realitzant la part de la tasca assignada col·laborant amb els altres membres del grup per a aconseguir les metes.
6. Conèixer les diferents necessitats especials que tenen o poden tindre les persones del nostre entorn i desenvolupar un sentiment integrador mitjançant l'empatia.
7. Utilitzar material del nostre entorn, reciclat o no, per a crear de manera imaginativa treballs relacionats amb la comunicació artística.





CONTINGUTS I TALLERS:

- ✓ Tallers de **dibuix creatiu**
- ✓ Taller de **modelatge**
- ✓ Tallers de **collage, esgrafiats i estampació**
- ✓ **Manualitats**
- ✓ Activitats que ens ajudaran a conèixer diferents artistes i les seues obres més importants.
- ✓ Activitats dels projectes transversals.

2. EXPRESSIÓ CORPORAL Y DRAMATITZACIÓ

En aquesta àrea d'expressió corporal treballarem els següents **OBJECTIUS**:

1. Desenvolupar diferents activitats corporals relacionades amb l'expressió corporal i la música com són el ritme, el compàs, la coordinació, la posa escènica...
2. Estimular aptituds com la memòria, el concepte d'espai i temps, el sentit de l'orientació, entre altres.
3. Fomentar una cultura de valors basada en: el treball en equip, el compromís, la motivació, l'esforç, la constància, la superació, la resiliència, la igualtat, etc.
4. Treballar els sentiments i la seua expressió.
5. Participar en les activitats d'una forma activa, gaudint i col·laborant amb els companys/as per a aconseguir metes comunes utilitzant un diàleg igualitari.



CONTINGUTS I ACTIVITATS D'EXPRESSIONI:

- ✓ **Jocs corporals** on treballarem l'equilibri, la coordinació, la posa escènica, la lateralitat, la flexibilitat...
- ✓ **Jocs musicals** per a treballar el ritme, la intensitat, el silenci...
- ✓ Activitats d'expressió corporal segons diferents agrupacions: parelles, tríos, xicotet i gran grup...
- ✓ Activitats **d'improvisació gestual i corporal** per a promoure la creativitat i l'expressió espontània de sentiments i emocions.
- ✓ Activitats inclusives per a fomentar la integració i l'empatia.

3. JOCS LÒGICS I PENSAMENT CREATIU

OBJECTIUS:

1. Desenvolupar diferents habilitats i destreses logicomatemàtiques i lingüístiques.
2. Estimular el raonament lògic i iniciar-se en el mètode científic d'assaig – error.
3. Elaborar jocs de taula, taulers i elements de jocs lògics amb material conegut i/o reciclatge.
4. Participar en les activitats d'una forma activa, gaudint i col·laborant amb els companys/es per aconseguir metes comunes utilitzant un diàleg igualitari.





JOCS LÒGICS I REPTES CREATIUS:

Al llarg del curs proposarem als nostres alumnes/as diferents tipus d'activitats com:

- ✓ Endevinalles i reptes matemàtics.
- ✓ Endevinalles lingüístiques.
- ✓ Activitats d'interpretació visual: il·lusions òptiques, tangram, reptes en 3D...

4.HABILITATS SOCIALS I JOCS COOPERATIUS

Dinàmiques de grupo y juegos cooperativos nos ayudarán a conseguir los siguientes **OBJETIVOS:**

- 1.** Estimular el **desarrollo personal** trabajando el autoconocimiento, la autoestima, el autocontrol emocional, la empatía...
- 2.** Favorecer el **desarrollo de actitudes cooperativas** a partir del conocimiento mutuo, la comunicación, la cooperación...
- 3.** Desarrollar **habilidades básicas grupales** basadas en la superación de prejuicios, la crítica constructiva, la gestión de conflictos, etc.



5. HABILITATS PERSONALS, PENSAMENT CRÍTIC I HABILITATS COMUNICATIVES.

OBJECTIUS:

1. Desenvolupar diferents habilitats i destreses lingüístiques i comunicatives.
2. Estimular el pensament crític sobre temes d'actualitat o significatius per a ells i elles.
3. Fomentar el diàleg i l'intercanvi d'idees entre iguals.

Per a treballar aquests continguts fomentarem espai de comunicació adequats a cada edat en els quals plantejarem un tema a través d'un text, un lema, una frase, una cançó, etc. i seran els propis alumnes/as els que hauran d'elaborar la seua pròpia idea i arguments de manera crítica i raonada.

METODOLOGIA I PROCEDIMENTS:

- ✓ Debats
- ✓ Assamblees
- ✓ Col·loquis
- ✓ Role play

Grans idees





6. MULTIESPORT I JOCS ESPORTIUS.

OBJECTIUS:

- 1.** Fomentar les activitats esportives dins de l'àmbit escolar.
- 2.** Estimular el desenvolupament corporal de l'alumnat així con les seues destresses motrius.
- 3.** Fomentar les activitats grupals i els jocs cooperatius.

CONTINGUTS:

- ✓ Activitats esportives basades en el joc i adaptades a cada grup d'edat.
- ✓ Jocs tradicionals adaptats.
- ✓ Activitats amb i sense material esportiu.
- ✓ Joc dirigit i semi-dirigit.





Estructura de les sessions

Les sessions de les diferents activitats compartiran la següent estructura per a afavorir l'establiment de les rutines d'aula i la bona organització i funcionament de les activitats.

Assemblea

Amb tot el grup reunit, introduïrem l'activitat que realitzarem. L'objectiu d'aquesta part és presentar als xiquets/as l'activitat i que sàpien què farem i com ho farem. Aprofitarem per a recordar les normes de l'aula i altres aspectes rellevants. En les activitats corporals, aprofitarem per a realitzar les activitats de calfament..

Part principal

Aquesta és la part més extensa de la sessió i en ella desenvoluparem les activitats programades; inclourem també les activitats relacionades amb el projecte transversal.

Assemblea conclusió

En els últims 10-15' de la sessió realitzarem activitats de tornada a la calma per a la recuperació muscular, en el cas de les activitats corporals, i en la resta aprofitarem per a valorar els resultats de la sessió, ensenyar els treballs realitzats a la resta de companys i companyes, compartir experiències i fomentar l'expressió lingüística dels xiquets/as.

