

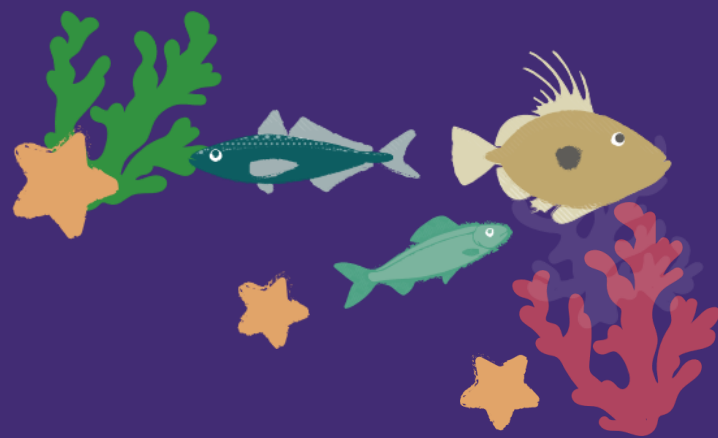


# PROYECTO REALFISH!

Nuestra misión durante el tiempo de comedor es promover entre los niños y niñas la importancia de una alimentación equilibrada y variada, compuesta por los diferentes grupos de alimentos.

Hemos desarrollado el proyecto Real Fish, cuyo objetivo es aumentar la aceptación del pescado entre nuestros pequeños comensales.

¿Cómo lo haremos? A través de nuevas recetas de pescados utilizando la mejor técnica culinaria para cada especie, respetando el producto y apostando por un pescado lo menos procesado posible. El chef Sergio Fernández nos ayuda a crear estas recetas para ofrecer pescados jugosos, sabrosos y apetecibles. Una vez al mes, tendremos un plato REAL FISH en el comedor escolar.



## BIENVENIDOS AL COMEDOR ESCOLAR



**ALIMENTACIÓN NUTRITIVA, VARIADA y SALUDABLE**



**PROYECTO EDUCATIVO EN HÁBITOS Y VALORES**



**ALIMENTOS DE CALIDAD**



**SENSIBILIZACIÓN CON EL MEDIO AMBIENTE**



**ESPACIO INCLUSIVO**



**EQUIPO SERUNION**

[www.serunion-educa.com](http://www.serunion-educa.com)

serunion educa



**Educamos en hábitos de alimentación saludable**



# SERUNION EDUCA

Llevamos más de 30 años dedicados a la restauración escolar. Con la ilusión de ver comer cada día a más niños y niñas, seguimos teniendo la ambición de trabajar diariamente para ser cada vez mejores.

Para Serunion Educa, alimentación y educación van de la mano. Bajo un enfoque lúdico, trabajamos para que el tiempo de comedor sea un espacio educativo donde fomentar los hábitos de vida y de alimentación saludables y convertirlos en actitudes de futuro.

## Protocolos contra la Covid Nuestro comedor es un espacio seguro

Hemos instaurado un protocolo para cumplir con las nuevas normativas de seguridad y salud.

1

Hemos desarrollado un protocolo de actuación único que ha recibido la certificación AENOR y todo nuestro personal ha recibido formación específica

2

Aplicamos todas las medidas para mantener el distanciamiento de seguridad y evitar el contacto.

3

Nuestros menús están elaborados por nutricionistas y cumplen rigurosos protocolos de Seguridad alimentaria.

AENOR

PROTOKOLO  
FRENTE AL COVID-19  
SERUNION

Primera empresa del sector con la certificación AENOR en Seguridad e Higiene con los protocolos COVID-19

# NUESTRO PROYECTO EDUCATIVO

Nuestro objetivo, que el comedor sea un espacio donde los pequeños crecen, se **alimentan, aprenden** y disfrutan, garantizando su correcta alimentación y conseguir unos hábitos de vida saludable.

Nuestros ejes:

SALUD

**Educación para la Salud:** promoción de una alimentación variada y equilibrada, hábitos de higiene y la práctica de actividad física.

CONVIVENCIA

**Educación para la Convivencia:** responsabilidad, cooperación, igualdad y respeto mutuo.

SOSTENIBILIDAD

**Educación para la Sostenibilidad:** respeto al medio ambiente, reciclaje y aprovechamiento de los recursos.

## Actividades, proyecto educativo y escucha activa

- **Proyecto Educativo Flexible GUST-A-TECA.** La GUST-A-TECA es nuestra **colección de experiencias educativas a medida**, formada por actividades, talleres y jornadas en torno a los ejes **Salud, Sostenibilidad y Convivencia**. Llevamos a cabo un proyecto educativo en consonancia con los **principios, valores e intereses del centro**, teniendo en cuenta el entorno (instalaciones e espacios); tiempos y recursos disponibles.
- **Actividad "La comida no se tira".** Promovemos la **reducción del desperdicio alimentario y la sensibilización con el cuidado del medio ambiente**, mediante actividades en las que los niños y niñas son protagonistas.
- **Juegos de patio** que fomentan la vida activa, la integración y el juego en equipo.
- **Escucha activa:** en Serunion valoramos mucho las **opiniones de toda la comunidad educativa obtener información continua del servicio del comedor y mejorar nuestro servicio**.
- **Papá/Mamá Comensal:** las familias podrán solicitar y comer en el colegio para comprobar la calidad de los alimentos y conocer a nuestro equipo.

Encuestas de valoración de **las familias**, por **3 canales:** APP Educa, encuesta electrónica anual y encuesta vinculada a la prueba gratuita del menú escolar en Papá/Mamá Comensal.

# UNA COCINA COMO LA DE CASA

## La elaboración de nuestros menús

**Alimentación de calidad, sana y segura.** Utilizamos las mejores materias primas, primeras marcas y proveedores de proximidad para garantizar la calidad de nuestros menús. Seguimos todas las normativas de seguridad alimentaria y controles requeridos. Poseemos la certificación ISO 9001.

Utilizamos recetas de siempre, tradicionales, y con sabores de la región, platos que los pequeños conocen y disfrutan comiendo.

Buscamos realizar elaboraciones sanas y apetitosas. Siguiendo la estrategia NAOS, nuestros dietistas confeccionan los menús escolares.

Pensando en la temporalidad de los productos, modificamos los platos según la estación del año.

En nuestra cocina utilizamos **las recetas de siempre** y con sabores de la región. Potenciamos la incorporación en nuestros menús:

- **Frutas y verduras de temporada.**
- **Productos de proximidad.**
- **Pan Integral.**
- **Productos con Denominación de Origen de calidad.**
- **Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE)** en nuestras ensaladas.
- **Postres caseros (no procesados)** con recetas tradicionales.
- **Jornadas Gastronómicas Internacionales, Nacionales y Temáticas para alumnos de Primaria y ESO**