GUIA PEDAGÓGICA 25-26

Un mundo lleno de sabor

SERUNION

Al teu costat en la Comunitat Valenciana

¡BIENVENID@S A LA AVENTURA DEL SABOR!

Con la maleta llena de ilusión, recibimos el nuevo curso 25-26 con nuestro proyecto educativo **"Un mundo lleno de sabor"** que invitará a los niños y niñas a descubrir a través de los alimentos y de las recetas, que nos transportarán a los distintos continentes, para aprender sobre la cultura popular y las tradiciones en un proyecto lleno de educación en valores.

Además, desde este curso, contaremos en nuestros comedores con un nuevo proyecto de educación nutricional, **NUTRILAB,** la escuela de la alimentación saludable **con la colaboración de BOTICARIA GARCIA,** que involucrará a toda la comunidad educativa para la adquisición de hábitos de alimentación y estilo de vida saludable para aprender en el cole, y seguir practicando en casa.

¡VIAJA CON NOSOTROS!

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES 25-26

Adaptamos nuestro proyecto educativo a las necesidades del centro e intereses de los alumnos y alumnas

Nuestras actividades están orientadas a los ámbitos de sostenibilidad, salud y convivencia

Formamos a nuestros equipos y realizamos seguimiento del proyecto a través de nuestros coordinadores pedagógicos

Con el objetivo de dar respuestas a las necesidades sociales ante la demanda de las familias, los datos nutricionales y de desarrollo de la población escolar y el **nuevo escenario con la aprobación del decreto de comedores escolares saludables y sostenibles**, aceptamos el reto de EDUCACIÓN NUTRICIONAL

NUTRILAB más que nuestro nuevo proyecto educativo,un plan de educación nutricional que quiere transformar los hábitos de alimentación de los niños y niñas, haciéndoles protagonistas activos del proceso de aprendizaje y orientándoles a una **ALIMENTACIÓN CONSCIENTE** a través de una amplia propuesta educativa con un enfoque lúdico para convertir el comedor escolar, convertido en el gran laboratorio de la alimentación.

MARIÁN GARCÍA
BOTICARIA GARCÍA

FARMACÉUTICA, DIETISTA-NUTRICIONISTA, ÓPTICA-OPTOMETRISTA, DIVULGADORA CIENTÍFICA Y DOCENTE ESPAÑOLA. AUTORA DE LIBROS COMO "MI CEREBRO TIENE HAMBRE" O "EL JAMÓN DE YORK NO EXISTE" TRAS DOCE AÑOS DEDICADA A LA DIVULGACIÓN, HOY SON MÁS DE MEDIO MILLÓN LAS PERSONAS QUE SIGUEN A DIARIO SUS CONSEJOS A TRAVÉS DE LAS REDES SOCIALES. LO QUE LE HA VALIDO, ENTRE OTROS, EL PREMIO ESTRATEGIA NAOS (NUTRICIÓN, ACTIVIDAD FÍSICA Y PREVENCIÓN DE LA OBESIDAD), OTORGADO POR EL MINISTERIO DE CONSUMO Y LA AGENCIA ESPAÑOLA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN

nutrilab

Objetivos

- Mejorar los hábitos alimentarios Enseñando a los estudiantes sobre la importancia de una dieta equilibrada y variada .
- Sensibilizar sobre la relación entre alimentación y salud, fomentando el consumo de alimentos saludables.
- Promover la actividad física como parte fundamental de un estilo de vida saludable, complementando la educación nutricional para Prevenir el sobrepeso y la obesidad infantil.

Metodología

- Metodología activa basada en el juego y con el alumnado como centro de interés.
- La cooperación entre compañeros con el Aprendizaje Cooperativo
- La resolución de problemas mediante el Aprendizaje Basado en Problemas
- La creación de proyectos con el Aprendizaje Basado en Proyectos
- El fomento del pensamiento crítico a través del Aprendizaje Basado en el Pensamiento crítico.

Materiales

- •Dossier de actividades de los diversos proyectos
- •Cartelería de proyectos.
- •Materiales para la realización de las diversas acciones.
- •Fichas de actividades
- •Material escolar

Evaluación

•Observación de los participantes
•¿Se han involucrado?
•¿La actividad ha cumplido los objetivos propuestos?
•Asamblea mensual: Opinión y propuestas de los participantes.

Cada mes trabajaremos entorno a un grupo de alimentos diferentes a través de las mesas de descubrimiento NUTRILAB

Hemos preparado una bateria de actividades lúdicas para aprender a comer bien a través de la metodología del juego

Cada trimestre disfrutaremos de una jornada temática diferente en la que descubrir nuevas recetas y alimentos saludables.

nutrilab

SERUNION

¡LA ESCUELA DE LA ALIMENTACIÓN NUTRICIONAL!

GUSTI, VITA Y RENDI son los personajes de nuestro proyecto educativo.

A través de las mesas NUTRILAB los niños y niñas podrán experimentar y descubrir a través de diferentes retos.

Boticaria Garcia nos acompañará a través de formación y recomendaciones para alumnos, familias y profesionales.

Un mundo lleno de sabor

SERUNION
Al teu costat en la Comunitat Valenciana

Objetivos

- Descubrir la tradición gastronómica de diversos países a través de recetas y catas de alimentos.
- Conocer las tradiciones y características de la cultura popular de los países que visitamos.
- Disfrutar de la diversidad cultural, apreciando las diferencias como un enriquecimiento propio.
- Fomentar el respeto y la empatía hacia otras culturas a través del conocimiento de sus tradiciones culinarias.

Metodología

- Metodología activa basada en el juego y con el alumnado como centro de interés.
- La cooperación entre compañeros con el Aprendizaje Cooperativo
- La resolución de problemas mediante el Aprendizaje Basado en Problemas
- La creación de proyectos con el Aprendizaje Basado en Proyectos
- El fomento del pensamiento crítico a través del Aprendizaje Basado en el Pensamiento crítico.

Materiales

- Dossier de actividades de los diversos proyectos
- Cartelería de proyectos.
- Materiales para la realización de las diversas acciones.
- Fichas de actividades
- Material escolar
- Pasaporte didáctico
- Recetas y productos del mundo.

Evaluación

Observación de los participantes:

- ¿Se han involucrado?
- ¿La actividad ha cumplido los objetivos propuestos?
- Asamblea mensual: Opinión y propuestas de los participantes.

Cada trimestre visitaremos un continente diferente a través de nuestro mapa gastronómico.

A lo largo del mes, disfrutaremos de platos y cata de productos tradicionales de los países que visitamos.

Cada trimestre disfrutaremos de una jornada temática muy especial que nos trasladará a un destino de nuestro viaje.

¡Acciones especiales!

Durante todo el curso, en el comedor escolar

¡hoy es fiesta!

Objetivos

- Reforzar la identidad cultural local del alumnado a través de actividades festivas y educativas.
- Fomentar la participación conjunta de la comunidad educativa en celebraciones escolares.
- Potenciar habilidades creativas, sociales y emocionales mediante experiencias lúdicas en días festivos.

Metodología

- Metodología activa basada en el juego y con el alumnado como centro de interés.
- La cooperación entre compañeros con el Aprendizaje Cooperativo
- La resolución de problemas mediante el Aprendizaje Basado en Problemas
- La creación de proyectos con el Aprendizaje Basado en Proyectos
- El fomento del pensamiento crítico a través del Aprendizaje Basado en el Pensamiento crítico.

Materiales

- Dossier de actividades de los diversos proyectos
- Cartelería de proyectos.
- Materiales para la realización de las diversas acciones y packs decorativos.
- Materiales para la realización de talleres y actividades.

Evaluación

Observación de los participantes:

- ¿Se han involucrado?
- ¿La actividad ha cumplido los objetivos propuestos?
- Asamblea mensual: Opinión y propuestas de los participantes.

Un menú especial tradicional o temático adaptado a cada celebración

Decoraciones especiales para generar un entorno especial complementada con las realizadas con los participantes para que sean participes plenos.

¡Juegos y actividades temáticas sobre el día especial para pasarlo en grande!

Un mundo lleno de sabor