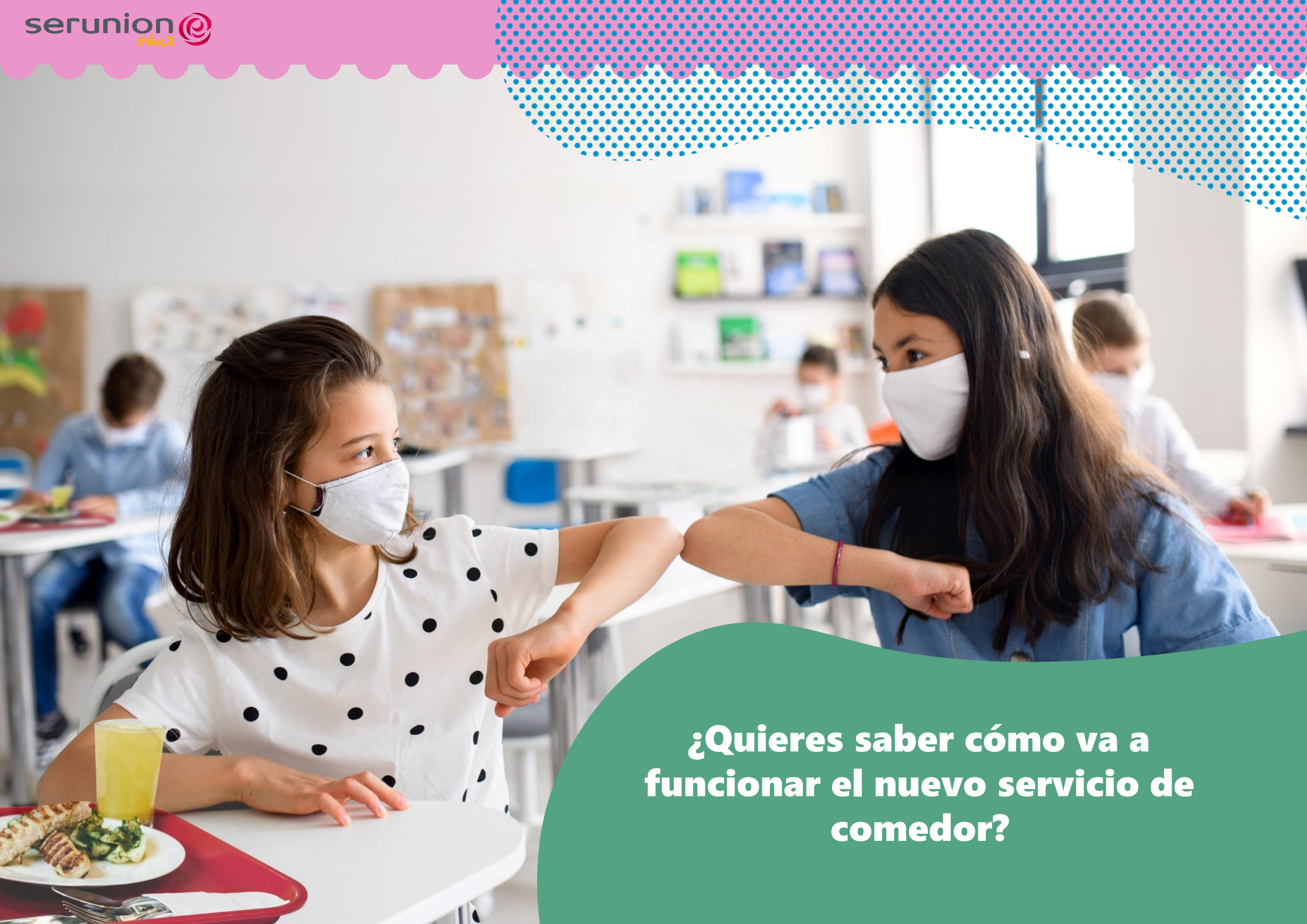
serunion educa



¿Quieres saber cómo va a funcionar el nuevo servicio de comedor?

¿Qué ofrecemos?

1. Protocolos contra la Covid 19
Nuestro comedor es un espacio seguro

AENOR
PROTOCOLO FRENTE AL COVID-19
SERUNION

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

3. Implantación APP COLECHEF

ColeCHEF
Alimenta tu tranquilidad

4.“EL GUSTO ES MÍO”
Programas de Alimentación, Nutrición y Gastronomía

FEN
FUNDACIÓN ESPAÑOLA DE LA NUTRICIÓN

REAL ACADEMIA DE GASTRONOMÍA

5. Proyecto REALFISH

REAL FISH CULINARY TRAINER

6. Otras propuestas

SEGURO

ORGANIZADO

PROFESIONAL

SALUDABLE

ihs

serunion educa

COLEGIO
STELLA MARIS

serunion educa

Protocolos contra **COVID-19**

El nuevo comedor, un espacio de salud y seguridad diseñado específicamente para atender a vuestros hijos e hijas para que su alimentación sea un momento de placer y diversión, con todas las garantías.

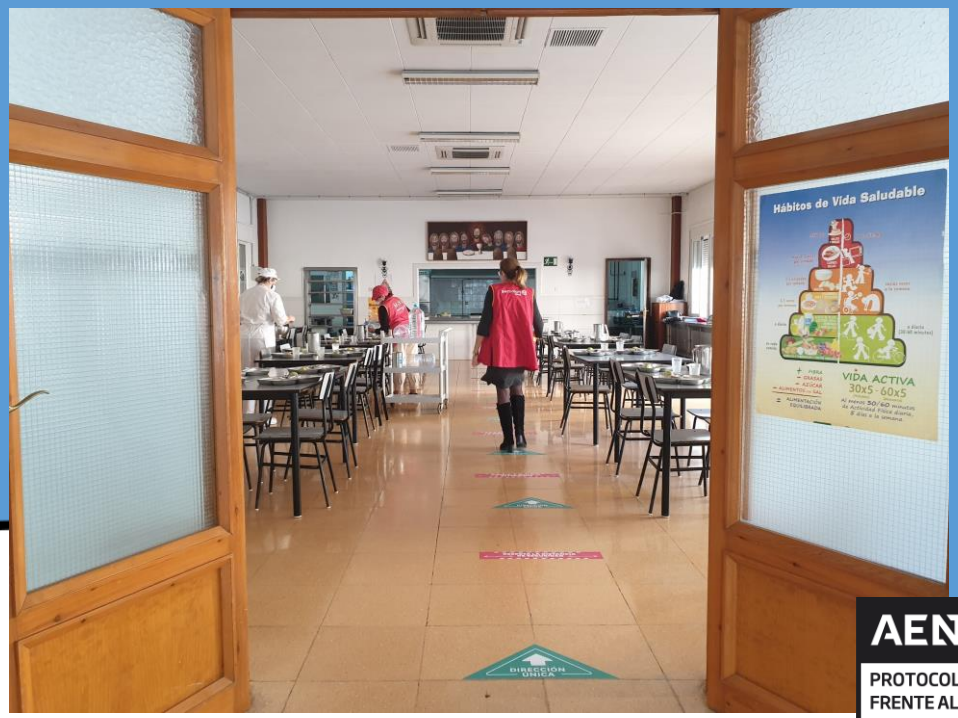
La seguridad se garantiza a través de estrictas medidas organizativas que garantizan el aislamiento de los grupos burbuja, a través de la redistribución de espacios y accesos.

AENOR
PROTOCOLO FRENTE AL COVID-19
SERUNION

SEGURO **ORGANIZADO** **PROFESIONAL** **SALUDABLE**

Espacios seguros, nuestros comedores se han adaptado a las nuevas necesidades

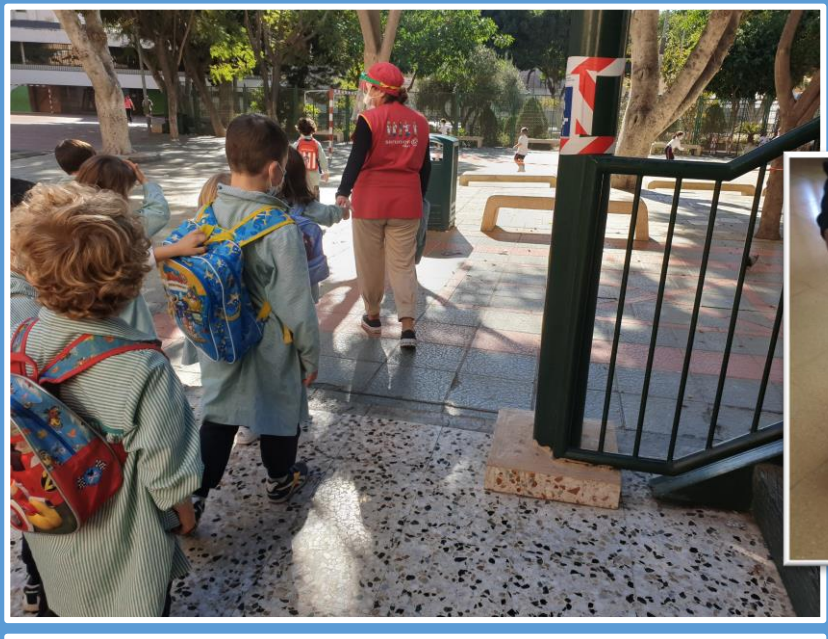
Instalación de señalética específica en todos nuestros comedores



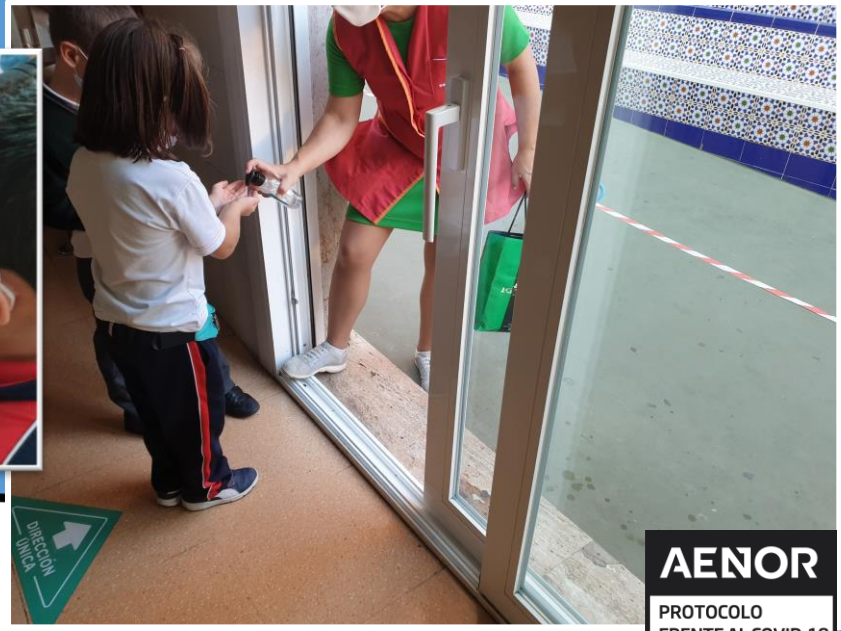
AENOR
PROTOCOLO FRENTE AL COVID-19
SERUNION

serunion educa

Desplazamientos respetando los grupos de convivencia estables



Higiene en la entrada y salida del comedor



serunion educa

AENOR
PROTOCOLO FRENTE AL COVID-19
SERUNION

Servicio en mesa

Certificaciones COVID

serunion educa

AENOR
PROTOCOLO FRENTE AL COVID-19
SERUNION

serunion

CERTIFICADO DE FORMACIÓN

D. JUAN LUIS CELIS GARCÍA con NIF 48809368X en calidad de DIRECTOR DE CALIDAD de la entidad SERUNIÓN, S.A. con CIF A59376574 certifica que

SANDRA MARTINEZ FERNANDEZ

con NIF 45606767k ha asistido al curso de formación referente a la actividad de

HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA AF 426

Grupo 14

celebrado del 23/02/2021 al 10/03/2021 en modalidad TELEFORMACIÓN con una duración de: 3 hora/s on-line, en el que se han desarrollado los contenidos especificados al dorso.

En Barcelona, a 23 DE FEBRERO DEL 2021
Fdo.

Departamento de Calidad de SERUNIÓN, S.A.

Código: R6-1.2/ Revisión: 0

Contenidos del curso

Introducción a la higiene alimentaria

Alteraciones y contaminación de los alimentos

Conservación y almacenamiento de los alimentos

Seguridad alimentaria

Appcc

Código: R6-1.2/ Revisión: 0

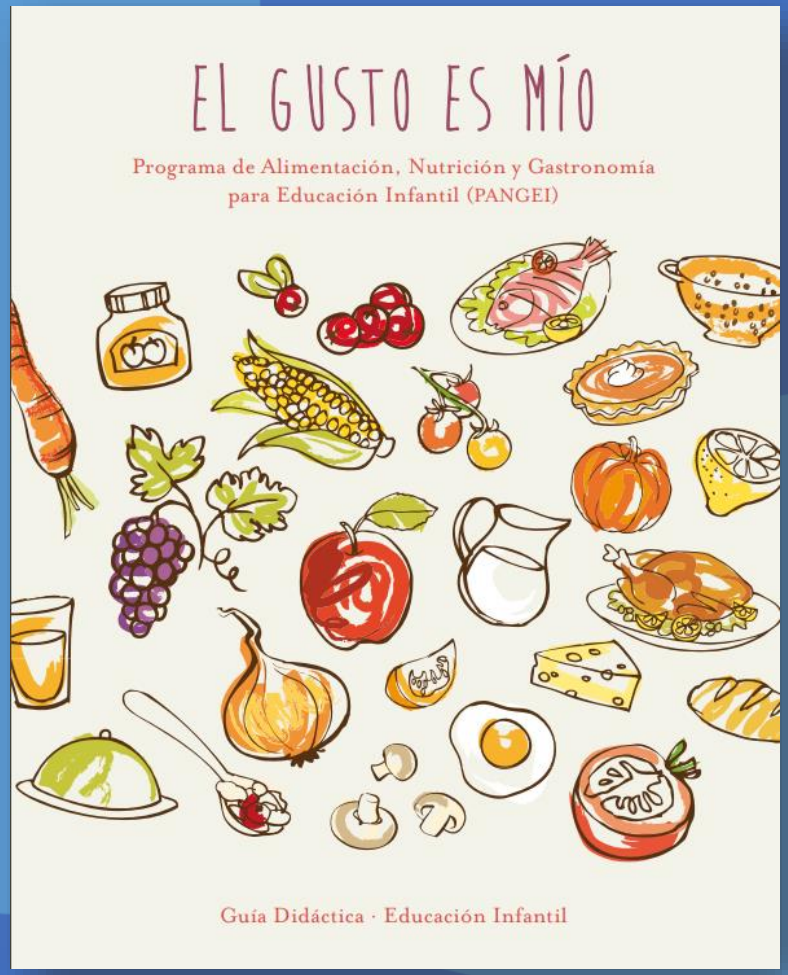
Tanto el personal de monitores como de cocina, ha recibido una estricta formación Covid-free validada y auditada por Aenor.

SEGURO **ORGANIZADO** **PROFESIONAL** **SALUDABLE**

El gusto es mío

EDUGASTRO

En Serunion, hemos firmado un acuerdo con la Fundación Española de la Nutrición para llevar a cabo, con nuestro equipo de monitores, los Programas de Alimentación, Nutrición y Gastronomía para Infantil (PANGEI) y para Primaria (PANGEP), desarrollados por esta entidad juntamente con la Real Academia de la Gastronomía. PANGEI y PANGEP tienen como principal objetivo el fortalecimiento de la salud integral y la promoción de la cultura gastronómica a través de la educación nutricional



SEGURO **ORGANIZADO** **PROFESIONAL** **SALUDABLE**

serunion educa

EduGastro - Registro de Usuarios

edugastro.es/es/registro

+34 914 47 07 59 info@edugastro.es

EDUGASTRO

El Gusto Es Mío | PANGEI | PANGEP | Contenidos Transversales | Vídeos | Acceso Usuario | Idioma:

Acceso de Usuarios

Home / Registro de Usuarios

Registro a PANGEI y PANGEP

Registro de Usuarios

Rellena tus datos para poder acceder a los contenidos.

Datos del Colegio

Colegio

77 / Colegio Jesuitinas Stella Maris / ALMERIA

Contraseña

Contraseña del Colegio

Pulse para comprobar colegio

Objetivos

- Fomentar la adquisición de hábitos y actitudes relacionados con el fortalecimiento de la salud integral y el bienestar emocional a través de la educación nutricional en la etapa de educación infantil.
- Inculcar al alumnado un enfoque integral sobre gastronomía y alimentación mediante conocimientos básicos de la cultura gastronómica nacional y autonómica para mejorar su alimentación y su relación con una vida más saludable.
- Motivar al alumnado a comer bien y disfrutar de su alimentación en ámbitos de su vida cotidiana -la escuela, el comedor escolar y su casa- a través de talleres gastronómicos y actividades de experimentación con sus sentidos.
- Fomentar el consumo de alimentos saludables de la dieta mediterránea durante las cinco comidas diarias, al tiempo que se ofrecen pautas para sustituir alimentos no adecuados nutricionalmente por otras opciones más saludables.
- Implicar a las familias y a otros agentes sociales, culturales y empresariales (los restauradores) en el proceso educativo relacionado con la alimentación y la gastronomía.
- Dotar al momento de la comida de un carácter educativo y aprovechar las posibilidades de aprendizaje que ofrece en las múltiples áreas curriculares.

Entidades promotoras

Asociación de Amigos | REAL ACADEMIA DE GASTRONOMÍA

FEN

Asociados

serunion

Santander

EL GUSTO ES MÍO

Programa de alimentación, nutrición y gastronomía para Educación Infantil (PANGEI) y Educación Primaria (PANGEP)

serunion educa

FEN · Real Academia de Gastronomía

Estimadas familias,

Desde Serunion os queremos hacer partícipes de que hemos firmado un acuerdo con la **Fundación Española de la Nutrición** para utilizar los contenidos del programa de alimentación saludable EL GUSTO ES MIO, desarrollado por esta entidad juntamente con la **Real Academia de la Gastronomía.**

En virtud de este acuerdo utilizaremos sus materiales para desarrollar juegos y actividades al mediodía, que redunden en el gusto por **comer bien y en reforzar la adquisición de hábitos saludables**.

EL GUSTO ES MIO tienen como principal objetivo el **fortalecimiento de la salud integral y la promoción de la cultura gastronómica a través de la educación nutricional**, fomentando el desarrollo de actitudes saludables desde edades tempranas, para asegurar una mejor calidad de vida en la etapa adulta. Ambos programas constituyen un material innovador validado por el **Ministerio de Educación**, que incluye módulos formativos adaptados a las diferentes edades y una serie de actividades lúdico-educativas (juegos, cuentos, canciones, etc.) agrupadas en diferentes unidades didácticas.

De la mano de **nuestro equipo de monitores/as**, las pondremos en marcha a partir de este mes de marzo, empezando con los niños y niñas de los cursos de Educación Infantil.
También os queremos **invitar a participar de esta iniciativa en el ámbito del hogar**, dado que este proyecto incluye actividades como la elaboración de recetas en casa, actividades multimedia y divertidos videos educativos para ver en familia. Si os animáis, simplemente tenéis que acceder a la plataforma y seguir los pasos que os indicamos a continuación.

1. Entrar en www.edugastro.es y hacer clic en Acceso Usuarios > Registro de Usuarios.
2. Cumplimentar los siguientes campos:
- Datos del colegio: seleccionar vuestro colegio dentro del listado de centros.
- Contraseña: **01078**

3. Rellenar con los datos del/de la alumno/a. Automáticamente se generará un usuario y contraseña para las próximas veces que entréis en la plataforma (desde Acceso Usuarios)
4. Contestar la pre-evaluación de conocimiento de los alimentos.
5. Una vez cumplimentada la pre-evaluación, podéis acceder a todo el material del Programa PANGEI o PANGEP (en función del curso escolar del/ de la niño/a).

La participación es gratuita, voluntaria y abierta a todos los niños y niñas del colegio.

Al finalizar el recorrido por las diferentes unidades didácticas, recibiréis un diploma por parte de la Fundación Española de Nutrición como reconocimiento a vuestra labor educativa.

Esperamos que sea de vuestra agrado y que disfrutéis en familia de este recurso.

Sin más, aprovechamos para saludaros cordialmente.

CUENTA CUENTOS

Proyección de videos

FEN
FUNDACIÓN ESPAÑOLA DE LA NUTRICIÓN

Pintamos

Proyecto REAL FISH

El objetivo de este proyecto, liderado por el Chef Sergio Fernández y nuestro Departamento de Excelencia Operacional, es elaborar exquisitas y novedosas recetas de pescados jugosos, sabrosos y de aspecto apetecible, pensados para que disfruten los niños y niñas, mientras aprenden sobre la importancia de este alimento en su día a día.

SEGURO **ORGANIZADO** **PROFESIONAL** **SALUDABLE**

REAL FISH CULINARY TRAINER

serunion educa

REAL FISH
REAL FISH

serunion educa

ColeCHEF

Alimenta tu tranquilidad

Ponemos a tu disposición nuestra nueva app ColeCHEF para la gestión de todos los servicios del comedor escolar de nuestros alumnos. Entre otras sus funcionalidades son:

serunion educa

Hawaii
Aloha
JORNADAS GASTRONÓMICAS
THE DAILY MEXICAN
THE DAILY MEXICAN
THE DAILY MEXICAN
THE DAILY MEXICAN
THE DAILY MEXICAN
THE DAILY MEXICAN

Jornada gastronómica

Día de Andalucía

Colegio Stella Maris

Almería

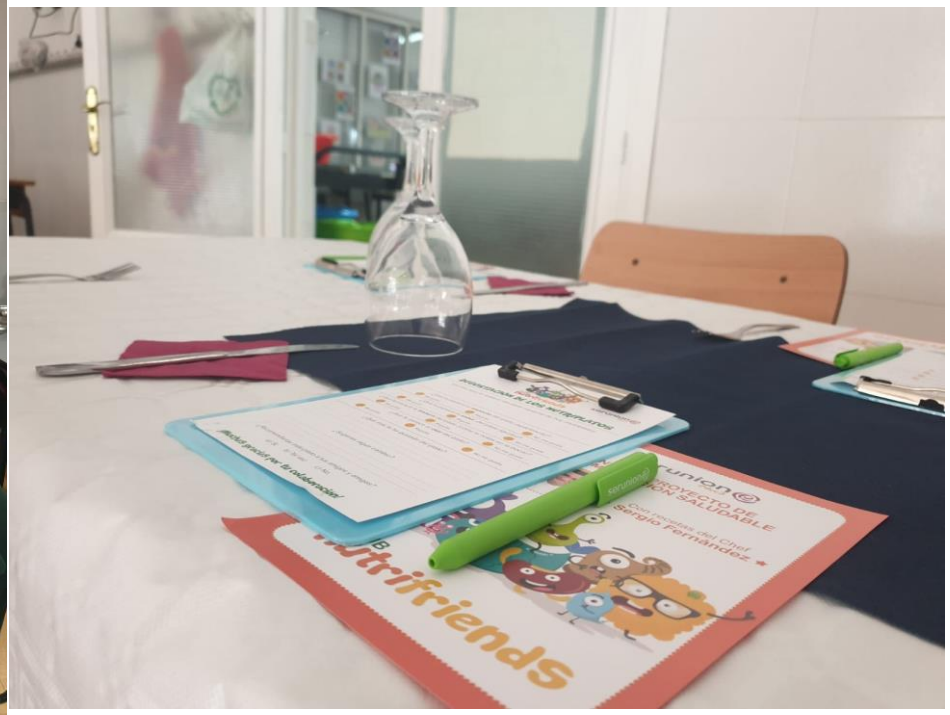
Proyecto Club Nutrifriends

En **Serunion**, como parte de nuestra misión educativa,
co-asumimos la responsabilidad de la educación alimentaria de los niños y niñas, en cooperación con el **colegio** y las **familias**.
Con este proyecto, queremos dotar a los alumnos de las **competencias** necesarias para que desarrollen su **sentido crítico** a la hora de elegir **qué comer** a **lo largo del día** (tanto en el **centro educativo** como **fuera** de este), siendo capaces de **desarrollar** y **trasmitir** en su entorno los valores de una **dieta sana** y **equilibrada**, de manera **constructiva** y **sostenible en el tiempo**.

20 nuevos platos ("nutriplatos") desarrollados por el chef **Sergio Fernández** especialmente para el menú escolar, con propuestas **atractivas** y **sabrosas** utilizando aquellos alimentos que suelen causar un mayor rechazo entre los niños: **pescados**, **legumbres** y **verduras**.

Llevamos a cabo actividades transversales sobre la importancia de una **alimentación equilibrada a lo largo de toda la jornada** (desayuno, comida, merienda y cena).

Contamos con una **Comisión de Niños y Niñas del Comedor Escolar**, responsable por **degustar** y **evaluar** las propuestas gastronómicas del chef antes que éstas se incorporen de manera definitiva en los menús.

De la mano de personajes muy especiales que forman el Club Nutrifriends, en cada trimestre hacemos **actividades lúdico-educativas** para promover el consumo de pescado, verdura y legumbres; además de fomentar la **hidratación** y **la moderación** en el consumo de dulces y *snacks*.

Colegio Stella Maris