

Una experiencia

SEGURA,
SALUDABLE y
SOSTENIBLE

Para la comunidad educativa



COMPASS
GROUP



Scolarest



Cocinamos 100% con aceite de Oliva

Fruto del acuerdo entre Scolarest y la Interprofesional de Aceite de Oliva.

En Scolarest cocinamos todos nuestros menús exclusivamente con **Aceites de Oliva de**

España, reforzando nuestro compromiso de favorecer el bienestar de las familias a través de una alimentación saludable y sostenible.

De esta manera reforzamos nuestro propósito de influir positivamente en la vida de las familias a través de la alimentación, conscientes de que la actividad en los comedores escolares transcurre en los hogares.



Nuestro Reto: Ayudar a comer sano



Aitor Sánchez

Scolarest y la Interprofesional de Aceite de Oliva ofrecemos un programa práctico, **progresivo** y **flexible** para transformar tus

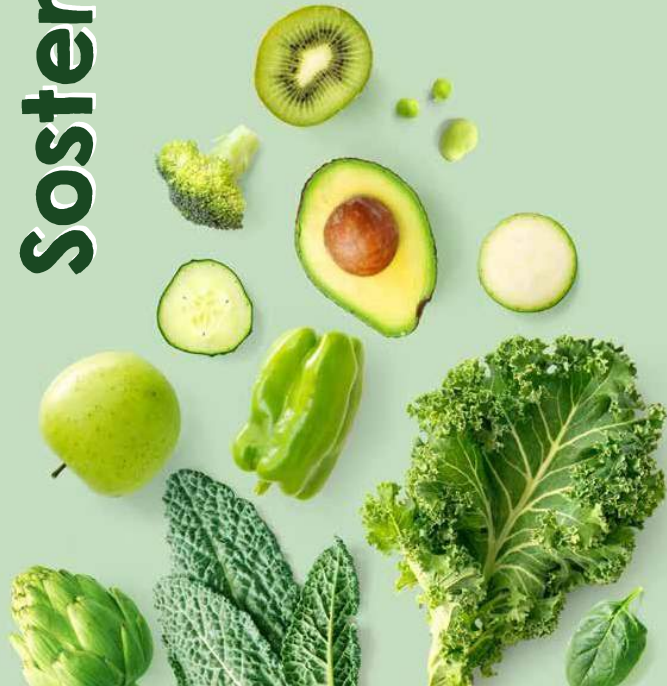
hábitos alimentarios y **mejorar la calidad de vida de toda la familia** en aprendeacomersano.org

Aitor Sánchez, dietista-nutricionista de reconocido prestigio, será tu guía en este apasionante aprendizaje para **mejorar la calidad de vida de tu familia**, paso a paso y a tu ritmo, afianzando prácticas saludables y sostenibles, con el aceite de oliva como uno de los ingredientes principales de la Dieta Mediterránea. A través de veinte vídeos **descubrirás cómo equilibrar tus platos y qué alimentos son los ideales**

para tu familia, derribarás mitos gastronómicos y encontrarás la mejor opción culinaria en los diferentes momentos de tu día a día.



Sostenibilidad



Green Actions

Siempre presentes los **tres pilares** que rigen nuestra estrategia de sostenibilidad: **Preservar el medioambiente, Apostar por la salud y el bienestar, Contribuir para un mundo mejor y más sostenible.**

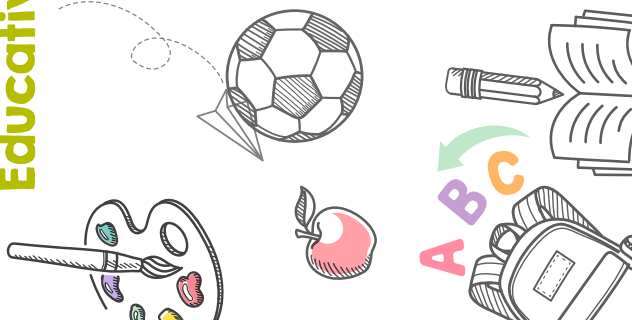
Hemos desarrollado las siguientes acciones:

- Reducir los envases de un solo uso.
- Fomentar el uso de envases compostables.
- Introducir en nuestros menús productos de temporada, ecológicos y de KMO.
- Reducción del desperdicio alimentario.





Proyecto Educativo



El mediodía es un tiempo de **relación, de convivencia, de aprendizaje**, lleno de posibilidades para desarrollar, transmitir y potenciar hábitos de vida saludables y valores educativos.

Nuestro objetivo, además de cuidar minuciosamente los menús para garantizar una alimentación saludable, es llevar a cabo un

proyecto educativo cuya programación **adaptamos a las características y necesidades, en coherencia con cada centro**, unificando objetivos y valores con los de la comunidad educativa.



Los 8 Valores de Skoolarest

Definen los objetivos educativos de nuestro proyecto



Un proyecto educativo que evoluciona a vuestro lado



NUESTRA ASESORA PEDAGOGICA
MAR ROMERA

Maestra, licenciada en pedagogía y en psicopedagogía. Especialista en inteligencia emocional y asesora en innovación educativa. Presidenta de la Asociación Pedagógica Francesco Tonucci (APFRATO).

Programación educativa 2022-23

Si un punto de vista es valioso, una visión 360° puede ser transformadora.



Scolarest apuesta por este aprendizaje transformador, creando lazos entre el aula comedor, la escuela y las familias para hacer realidad nuestra misión educativa: El momento de **COMER es mucho más que sentarse a la mesa**, y el momento de **PATIO es mucho más que jugar**.

Así es como surge, **Skoolarest 360°**, una programación educativa basada en este modelo de aprendizaje.

4 áreas aprendizaje:



X Salud

El binomio alimentación saludable y actividad física es un "básico" para nuestra salud.

PROYECTOS:

Fish Revolution
100% Aceite de Oliva Orecka
A Tiempo
Happy Dancing



+ Convivencia

A vivir se aprende conviviendo.

PROYECTOS:

Proyecto Respira
El Comedor que yo quiero
Guardianes de la Salud
Chef Appreciation Week



Comprome TT

El compromiso nos hace diferentes.

PROYECTOS:

Stop Food Waste Program
Dale la Vuelta



Cultura

La diversidad cultural es riqueza y despierta la curiosidad para conocer.

PROYECTOS:

Cómete el Mundo
Días Internacionales



X salud

El binomio alimentación saludable y actividad física es un “básico” para nuestra salud.

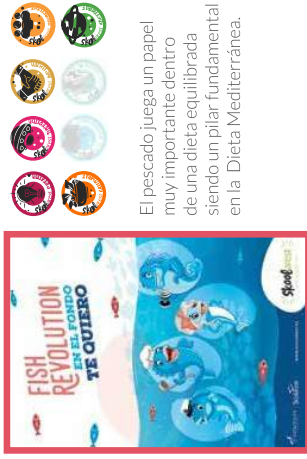
En **Scolarest**, además de dar de **comer sano y rico**, fomentamos que los escolares desarrollen un criterio propio para saber elegir bien y aprender a vivir de forma saludable. Nuestra prioridad es ofrecer aquellos alimentos imprescindibles en una **DIETA sana**. De forma paralela, consideramos que el tiempo del patio es el momento idóneo para fomentar actividades que nos **alejan del sedentarismo**.

X Salud promueve acciones para implicar al alumnado en su propio desarrollo y bienestar, invitándoles a **observar, experimentar, reflexionar y responsabilizarse** de sus propias decisiones.



Nuestros proyectos





El pescado juega un papel muy importante dentro de una dieta equilibrada siendo un pilar fundamental en la Dieta Mediterránea.

Objetivos:

- Aprender la **importancia de consumir pescado**.
- Descubrir las **características**, las **curiosidades** del pescado.
- Fomentar el **consumo de pescado de forma sostenible**.



Este proyecto incluye una oferta gastronómica diferente, atractiva y única, creada en colaboración con **Angel León el Chef del mar**.



Si hay un producto referente de la Dieta Mediterránea, ese es el Aceite de Oliva. Descubrimos algunos de los secretos de este ingrediente tan único, creando una Olioescuela.

Objetivos:

- Conocer la **importancia del consumo del aceite de oliva** como parte fundamental de una alimentación sana y equilibrada.
- Descubrir el **proceso de obtención** del aceite de oliva.
- Apreciar a **través de los sentidos** los atributos del aceite de oliva.



El equilibrio es el ingrediente principal para tener un estilo de vida saludable.

Objetivos:

- Aprender a **combinar** los alimentos de forma **equilibrada**.
- Conocer qué **raciones** son las **idóneas** para nuestro desarrollo y crecimiento.
- Elaborar **propuestas equilibradas** para diferentes ingestas.

De la mano de Aitor Sánchez y la web www.aprendeacomersano.org reinventamos nuestra alimentación.

Actividades a realizar:

- ✓ Educando el paladar.
- ✓ Menos (excesos) es más (salud).
- ✓ Con la comida si se juega.
- ✓ Escuela funambulista.



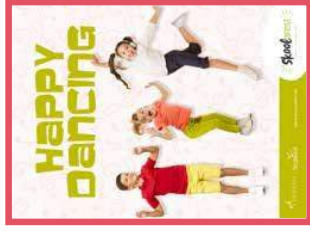
A tu **SALUD**



Descubrimos los beneficios de incorporar alimentos de temporada y proximidad en nuestra alimentación.

Objetivos:

- Conocer el **impacto** que tiene nuestra alimentación en el **planeta**.
- Descubrir los **beneficios** de consumir alimentos "a tiempo".
- Aprender la **temporalidad** y el **origen** de frutas y verduras.



Si combinamos el ingrediente de la actividad física con la música, obtenemos una mezcla infalible: El Baile.

Objetivos:

- Fomentar la **actividad física**.
- Crear **vínculos** haciendo **nuevas amistades** y por lo tanto mayor **socialización**.
- Liberar tensiones, aumentar la **autoestima**, mejorar la **autoconfianza** y provocar **sonrisas**.

Actividades a realizar:

- ✓ Flashmob.
- ✓ Coreografía colectiva.
- ✓ Street Dance.



Bailar es soñar con los

PIES



A vivir se aprende conviviendo.

Lograr una **convivencia sana y positiva** es un reto. En un mismo tiempo y espacio compartimos vivencias personas con diferentes necesidades, valores e inquietudes.

En **Scolarest** trabajamos para crear **un entorno acogedor, respetuoso y seguro** durante el tiempo del mediódía; para que el proceso de aprendizaje sea significativo.

+ Convivencia contribuye a crear vínculos afectivos entre todos los miembros del comedor desde una **perspectiva preventiva y proactiva**, siempre en consonancia con las normas de convivencia del centro.



Nuestros proyectos





Es necesario disponer de herramientas que nos permitan abordar el conflicto de forma constructiva y creativa, para convertirlo en una oportunidad de aprendizaje.

Objetivos:

- Solucionar de forma pacífica y positiva los conflictos.
- Ofrecer un espacio adecuado para hablar de los problemas y trabajar para resolverlos.
- Restablecer la comunicación entre las personas involucradas en el conflicto.

Actividades a realizar:

- ☑ Las llaves mágicas.
- ☑ Juego del círculo.
- ☑ Juego de la telaraña.



Queremos escucharlos más y mejor. Crearemos el consejo Skoolarest, formado por el alumno, para compartir, exponer, escuchar y debatir el comedor que quieren.

Objetivos:

- Convertir el comedor en un espacio participativo.
- Involucrar a todos los miembros para aportar propuestas que mejoren nuestro tiempo del mediodía.

Actividades a realizar:

- ☑ Consejo skoolarest..
- ☑ Tu opinión cuenta.



Conscientes de la vulnerabilidad del alumnado con alergias e intolerancias alimentarias, ponemos el foco en la prevención para sensibilizar y gestionarlas adecuadamente.

Objetivos:

- Reconocer los factores desencadenantes de las reacciones alérgicas.
- Adoptar medidas de prevención.
- Fomentar que la seguridad es responsabilidad de toda la comunidad educativa.

Actividades a realizar:

- ☑ Alergiconsejos.



La Chef Appreciation Week nos ofrece la oportunidad de agradecerles su dedicación, compromiso y buen hacer.



Objetivos:

- Poner en valor el trabajo de los Equipos de Cocina que nos alimentan día a día.
- Experimentar la satisfacción que tiene el agradecimiento.

Actividades a realizar:

- ☑ Si fuera...





Comprome IT

El compromiso nos hace diferentes

El **compromiso** es cumplir con lo prometido a pesar de las adversidades. Es el ingrediente necesario para cambiar las cosas y transformarlas. Es la esencia de la proactividad.

En **Comprome IT** promovemos iniciativas que nos permiten **tomar conciencia** de la importancia que tienen nuestras acciones en la construcción de una sociedad más solidaria, justa y sostenible.

Llevamos a cabo proyectos que motivan al alumnado y a los equipos a incorporar hábitos cuyo impacto va más allá del centro educativo, experimentando la satisfacción personal de **hacer algo con otros y por otros.**

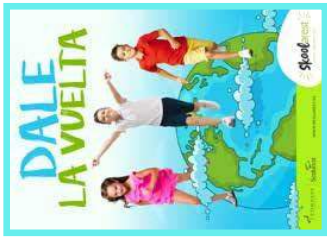
Nuestros proyectos



Eventos cambios para un mundo MEJOR



Organizamos una maratón donde el deporte y la solidaridad se dan la mano con un objetivo claro: sumar kilómetros para dar la vuelta al mundo.



La FAO, organismo de la ONU, hace un llamamiento global para tomar medidas con el fin de reducir al máximo el desperdicio alimentario.



Objetivos:

- Fomentar la **actividad física** en equipo.
- Experimentar el **potencial** de ser equipo.
- Aumentar la empatía, la positividad y la **solidaridad**.

Actividades a realizar:

- ✓ Maratón 360°:

Objetivos:

- Sensibilizar y reducir el **desperdicio** alimentario en nuestros comedores.
- Contribuir de forma activa a **cambiar los** hábitos que fomentan el **desperdicio** de alimentos.

Actividades a realizar:

- ✓ Oso, Lobo u Hormiga.
- ✓ PANTeatelo.
- ✓ Vayamos por partes.
- ✓ Me lo sirvo.
- ✓ El mejor residuo es el que no existe.



Dale la vuelta, dale la vuelta al mundo





Cultura

La diversidad cultural es riqueza

El conjunto de conocimientos, tradiciones y costumbres que nos caracterizan es lo que conocemos por cultura. Es la esencia de una sociedad. Tal y como señala la UNESCO, engloba la gastronomía, los modos de vida, los derechos fundamentales de las personas, los valores, las tradiciones y las creencias, además de artes y letras.

#Cultura nos abre la mente, nos permite entrenar la mirada del auténtico viajero: ver, observar, aprender, saborear: sin juzgar. Esto nos permite desarrollar **empatía, tolerancia y respeto**, además de estimular nuestra **creatividad**.

Todo lo celebramos entorno a una mesa.

Nuestros proyectos





Disfrutar de los aromas y sabores de algunos de los lugares del planeta, nos lleva a crear una propuesta gastronómica para "Comerse el mundo".



Uno de los días más especiales del año es el de nuestro cumpleaños. No hay cultura que se precie en la que el día del nacimiento no se haga una celebración especial. Así queremos que ocurra también en el comedor del colegio.



DÍAS INTERNACIONALES

Nuestro objetivo es reforzar la cultura a través de la celebración de las fiestas tradicionales y de los días internacionales.

Objetivos:

- Despertar la curiosidad por conocer la gastronomía de diferentes lugares.
- Descubrir distintas formas de preparar y elaborar los alimentos de las distintas culturas.
- Fomentar la imaginación, creatividad y participación para realizar un "viaje" de lo más especial sin salir del comedor.

Actividades a realizar:

- Jornadas "Cómete el mundo".

Objetivos:

- Fortalecer vínculos y vivir momentos inolvidables.
- Desarrollar habilidades sociales y aprender a ser agradecidos.
- Asumir responsabilidades implicándonos en los preparativos y celebración.

Actividades a realizar:

- Photocall Skoolarest para los cumpleaños.
- Tarjeta Cumpleaños.
- Corona de cumpleaños.





16 DE OCTUBRE. DÍA MUNDIAL DE LA ALIMENTACIÓN
Un monitor de cine

Rendimos homenaje a quienes nos acompañan y cuidan durante toda nuestra etapa escolar en el tiempo del mediodía: el equipo de monitores.



NAVIDAD
Qué buen rollo

Celebramos la Navidad con algo que todos tenemos: muy buen rollo.



HALLOWEEN
La escoba perdida

Comienza la cuenta atrás para la fiesta más terrorífica del año. Las escobas de bruja tendrán un protagonismo especial.



30 DE ENERO. DÍA ESCOLAR DE LA PAZ Y LA NO VIOLENCIA.
Con el viento a favor

Festival por todo lo alto de cometas de y por la Paz. Recuerda que antes de volar toca trabajar.



20 DE NOVIEMBRE. DÍA UNIVERSAL DEL NIÑO
Bailando

Celebramos el día de los máximos protagonistas del comedor preparando un flashmob muy original.



8 DE MARZO. DÍA DE LA MUJER
¿Qué mujer sazona tu vida?

Rendimos tributo a todas aquellas mujeres que nos alimentan día a día.



22 DE MARZO. DÍA MUNDIAL DEL AGUA
Carteles que crean conciencia

Coge lápiz y papel para dejar un mensaje en este cartel que no dejará indiferente a nadie.



6 DE ABRIL. DÍA DEL DEPORTE Y ACTIVIDAD FÍSICA
Una dola, tela, catola

Promovemos el juego tradicional que nos invita a movernos, jugar y disfrutar.



23 DE ABRIL. DÍA DEL LIBRO
Una invitación muy familiar

Compartimos un momento especial con las historias, relatos, cuentos, etc... de una persona que te resultará "familiar".



21 DE MAYO. DÍA INTERNACIONAL DE LA DIVERSIDAD.
Divercelebramos

¡Vamos a descubrir las mil y una maneras de saludarnos!

NUESTROS COLABORADORES



Scolarest trabaja con colaboradores de gran prestigio que son referentes en el ámbito de la gastronomía, la educación y la nutrición, cuyos valores y propósito son compartidos por nuestro Equipo, garantizando la visión 360° en la Programación Educativa 2022-23.

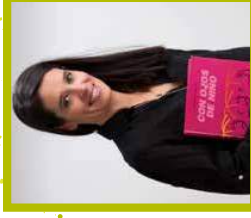


El chef del Mar, **Ángel León**, ha liderado la propuesta gastronómica de **FISH REVOLUTION**, nuestro innovador proyecto I+D Gastronómico para incrementar el consumo de proteína marina en nuestros comedores, en el que también colabora el Grupo Pescanova.

Ángel León, chef de prestigio internacional, con 3 Estrellas Michelin, está al frente de Aponiente, su reconocido restaurante en el Puerto de Santa María (Cádiz).



APONIENTE



Mar Romera es maestra, licenciada en pedagogía y en psicopedagogía. Especialista en inteligencia emocional Presidenta de la Asociación Pedagógica Francisco Tonucci (APFRATO).

Es asesora pedagógica en la implementación de programas de innovación en diferentes centros de nuestro país.



Aitor Sánchez es un reconocido y respetado divulgador nutricional que ha participado en la creación del proyecto que abanderamos www.aprendeacomersano.org

Es Licenciado en Tecnología de los Alimentos y Graduado en Nutrición Humana, colabora habitualmente con distintos programas en medios nacionales.



COMPASS
GROUP



Scolarest

www.scolarest.es