

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**.



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, además de la valoración en las Jornadas Nutrifriends de cada comedor.



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**.



Promovemos el consumo de productos **ecológicos**, **de proximidad** y **superalimentos** en nuestros comedores, con actividades especiales para sensibilizar e informar los alumnos sobre sus **beneficios**.



Llevamos a cabo actividades transversales sobre la importancia de una **alimentación equilibrada a lo largo de toda la jornada** (desayuno, comida, merienda y cena). Nuestros monitores reciben formación específica para su desarrollo.

DEGUSTACIÓN DE LOS NUTRIPLATOS

Marque con una X el plato que está probando:

<input type="checkbox"/> Lengua de vaca con patata y salsa ahumada	<input type="checkbox"/> Aliso rojo con queso fresco y arroz basmati	<input type="checkbox"/> Bistec con calabacín de paja y crumble de pan de centeno y almendra
<input type="checkbox"/> Escudón en salsa blanca	<input type="checkbox"/> Ensalada de berroque con queso y café de torrefacción	<input type="checkbox"/> Ensalada caprese

¿Qué le parece el aspecto del plato (apariencia)?

¿Qué le parece el sabor del plato (gusto)?

¿Qué le parece la textura del plato (como lo notas en la boca)?

¿Hartas algún cambio en el plato? ¿Qué sugieres?

De 0 a 10, ¿qué nota le pondrías a este plato?

¿Recomendarías este plato a tus amigos?

¡Muchas gracias por tu colaboración!