

- EST.  1830 -

FUNDACIÓ
AMETLLER ORIGEN

SERVEI DE CONSULTORIA, I COORDINACIÓ

Servei de Franja Horària
del Migdia Escolar
· El Menjador Escolar ·



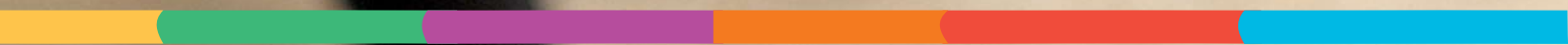


PROJECTE
EDUCATIU

Fundació Ametller Origen
Serveis d'alimentació i educació

Av. Barcelona, 21-25 · 08799 Olèrdola
Tel. 902 36 46 34

menjadorscolars@ametllerorigen.cat
www.menjadorscolars.ametllerorigen.cat



TAULA DE CONTINGUTS

TAULA DE CONTINGUTS.....	03
PROPÒSIT AO	04
1. INTRODUCCIÓ	05
2. DEFINICIÓ DEL SERVEI	06
3. EL NOSTRE CATÀLEG DE SERVEIS	07
GESTIÓ DEL SERVEI D'ALIMENTACIÓ EN L'ESPAI DEL MENJADOR ESCOLAR...	08
GESTIÓ DEL SERVEI EDUCATIU EN L'ESPAI DEL MIGDIA ESCOLAR	10
PROJECTE EDUCATIU DE L'ESPAI DEL MIGDIA ESCOLAR.....	11
PROPOSTES EDUCATIVES I LÚDIQUES.....	12
PLA DE FORMACIÓ PERMANENT	19
LA NOSTRA REVISTA	19
VALOR AFEGIT DE CONTRACTAR ELS NOSTRES SERVEIS	19
4. ALGUNS ASPECTES IMPRESCINDIBLES	20

PROPÒSIT AO

AO promou un estil de vida més saludable i sostenible facilitant l'accés a una alimentació més nutritiva, plaent i neta, amb un ferm compromís amb la societat i el medi ambient

Segons l'Organització Mundial de la Salut (OMS), una alimentació saludable i la pràctica d'activitat física de forma regular són els principals factors de promoció i manteniment d'una bona salut.

Per millorar els hàbits alimentaris, organitzacions governamentals i no governamentals han proposat diferents intervencions i han fet propostes de recomanacions de com hauria de ser una alimentació saludable.

Ametller Origen ha vetllat sempre per la qualitat del producte i ara fa un pas més enllà i vol col·laborar en la difusió i posada en pràctica d'aquestes recomanacions.

Els serveis de consultoria i coordinació que us presentem responen a la voluntat de treballar conjuntament amb l'objectiu de millorar i assolir una alimentació saludable.



1. INTRODUCCIÓ

La Fundació Ametller Origen compta amb un equip de professionals (educadors, nutricionistes, enginyers i cuiners) que treballen en la gestió de l'espai del migdia escolar.

Totes les activitats que es duen a terme estan avalades pels nostres dos Consells Assessors: el Consell de Nutrició i Salut i el Consell de Sostenibilitat.

Aquests consells estan formats per persones externes a l'empresa, expertes en les seves àrees amb una gran experiència i un prestigi contrastat.

La Fundació Ametller Origen és una entitat sense ànim de lucre que forma part del Grup Ametller Origen i la nostra missió és millorar la qualitat de vida de les persones. Ho fem a través d'accions relacionades amb la pedagogia d'hàbits a les escoles i en esdeveniments esportius.



2.

DEFINICIÓ DEL SERVEI



A QUI S'ADREÇA

- A les empreses especialitzades en gestió de l'alimentació per a menjadors escolars.

OBJECTIUS

- Promoure els hàbits d'alimentació saludables a través d'activitats que integrin al mateix temps l'activitat física i les emocions.
- Col·laborar en la millora constant de l'espai del migdia escolar (menjadors escolars) i per poder treure el màxim rendiment de l'acció educativa que s'hi desenvolupa.
- Treballar per millorar la salut present i futura dels nostres infants, dels joves i de les seves famílies a partir de la prevenció, promoció i divulgació dels hàbits de vida saludables.

COM HO FAREM?

- Servei de consultoria en el qual s'ofereix un assessorament integral o parcial de tots aquells aspectes que tenen a veure amb l'alimentació (revisió o confecció de menús, aspectes de seguretat alimentària, formació per a mestres, monitors i pares, espais d'esbarjo...) i que consta d'una fase d'avaluació de l'estat actual a partir del qual es fa un diagnòstic i un pla d'acció, en què es planifiquen les intervencions que s'hauran de fer.
- Servei de coordinació que vetlla per l'implementació i bon funcionament de totes aquelles activitats contractades i en fa, al mateix temps, un seguiment periòdic amb l'elaboració d'un informe final.

Servei d'assessorament i d'ajuts pràctics per facilitar i millorar la gestió i explotació de l'espai del menjador escolar.

Servei de coordinació i seguiment dels projectes de gestió de l'espai del menjador escolar.

3.

EL NOSTRE CATÀLEG DE SERVEIS

Som diferents, tenim allò que estàveu buscant, som exploradors del sabor i acompanyem en aquesta aventura els nens i nenes que dinen a l'escola.

Observem i definim propostes de millora. Si cal, quan es posen en pràctica, les redefinim fins que funcionin.

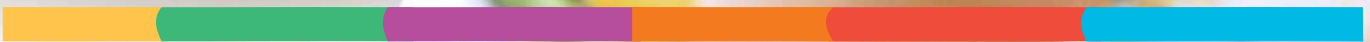
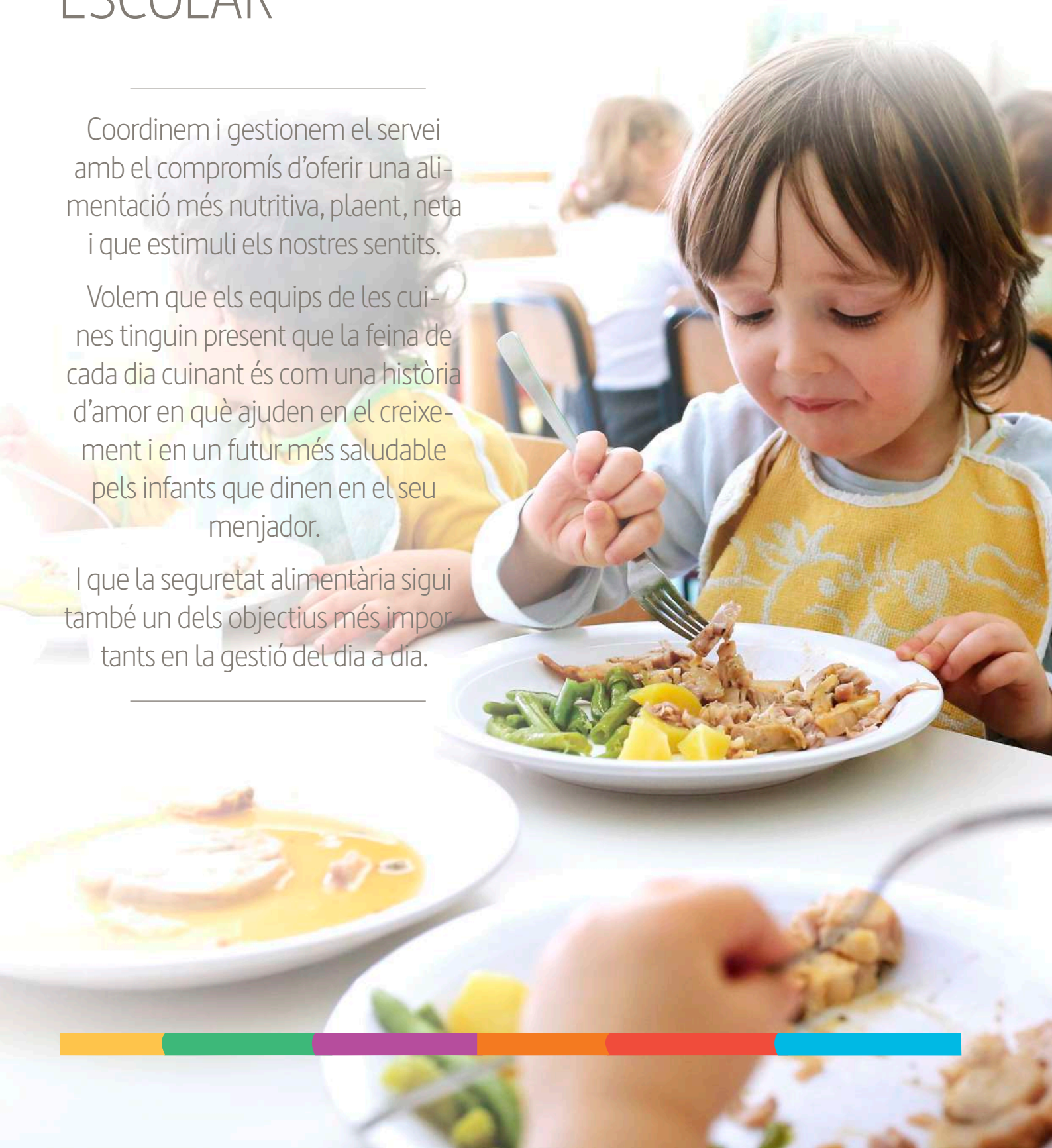


GESTIÓ DEL SERVEI D'ALIMENTACIÓ EN L'ESPAI DEL MENJADOR ESCOLAR

Coordinem i gestionem el servei amb el compromís d'oferir una alimentació més nutritiva, plaent, neta i que estimuli els nostres sentits.

Volem que els equips de les cuines tinguin present que la feina de cada dia cuinant és com una història d'amor en què ajuden en el creixement i en un futur més saludable pels infants que dinen en el seu menjador.

I que la seguretat alimentària sigui també un dels objectius més importants en la gestió del dia a dia.





COORDINACIÓ DEL SERVEI D'ALIMENTACIÓ I CUINA A LES ESCOLES

- Plans de control de seguretat alimentària:
- Pla de control de l'aigua
- Pla de neteja i desinfecció
- Pla de control de plagues
- Pla de formació i captació del personal de cuina i office
- Pla de control de proveïdors
- Pla de control de temperatures
- Pla de manteniment d'equips i instal·lacions
- Pla de gestió de residus i subproductes
- Pla de traçabilitat
- Pla de control d'al·lèrgens
- Gestió eficaç de les instal·lacions i infraestructures.
- Utilització de les millors tècniques culinàries per a col·lectivitats.

MENÚS ESCOLARS

- Revisió i adequació dels menús escolars.
- Confecció dels menús basals a partir dels quals s'elaboren els menús mensuals.
- Propostes de sopar a partir dels menús escolars.
- Proposta de receptes amb aliments de temporada.
- Confecció de menús i receptes sense al·lèrgens.

MATÈRIA PRIMERA PER A L'ELABORACIÓ DELS MENÚS

- Productes de temporada i làctics amb la qualitat Ametller Origen.
- Selecció dels millors proveïdors i els millors productes per donar resposta a les necessitats dels diferents centres escolars.

GESTIÓ DEL SERVEI EDUCATIU EN L'ESPAI DEL MIGDIA ESCOLAR

- Coordinem i gestionem el servei atenent les metodologies més innovadores en educació i fem canvis per millorar-ne els resultats.

- Busquem fórmules per aconseguir un espai plaent per als nens i nenes.

Treballem amb equips que :

- Creguin en la paraula possible i l'afegeixin al seu vocabulari.

- Tinguin la motivació com a aliada per poder fer que uns cigrons ben rodons i daurats es converteixin en un plat exquisit per als infants i joves que es queden a dinar al centre escolar. Alhora que ens permetrà canviar les proteïnes animals per les vegetals, per posar un exemple. Catàleg de serveis / Gestió del servei educatiu en l'espai del migdia escolar

- Siguin dinamitzadors de la franja del migdia, inspiradors i motors de canvi.

- Siguin generadors/es de sorpresa, per activar la motivació i, al mateix temps, l'atenció. Gràcies a aquests ingredients aconseguirem uns bons aprenentatges.

- Utilitzin la creativitat per poder aprendre a menjar de tot.

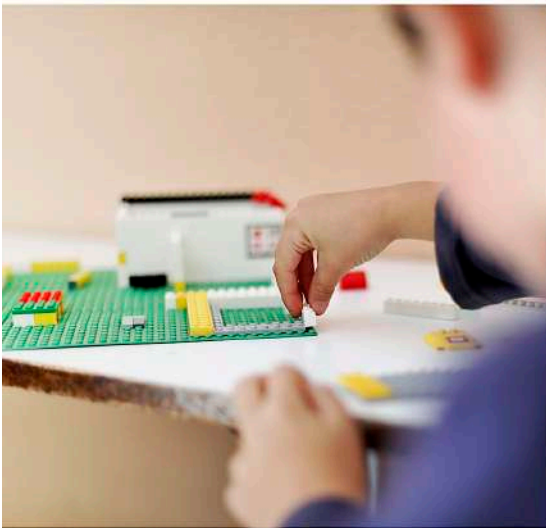
- Innovin, arrisquin perquè les persones que solen estar més motivades acostumen a tenir aquest perfil.

- I siguin alegres. Com diu la Cristina Gutiérrez (Mètode la Granja), fem bossetes amb llavors d'alegria. Emocions que se senten i s'escampen entre els petits/es que mengen cada dia amb nosaltres. Somriures i calma per poder transmetre coneixements. Aturar-nos i somriure, menys presses i més somriures.



PROJECTE EDUCATIU DE L'ESPAI DEL MIGDIA ESCOLAR

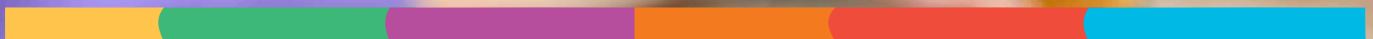
- Afegir-nos al vostre equip amb el nostre bagatge, sumant experiències i qualitat.
- Podem crear-vos a mida el projecte educatiu, atenent les vostres necessitats i respectant el Projecte Educatiu de Centre.



PROPOSTES EDUCATIVES I LÚDIQUES

Podem oferir-vos les següents propostes, encara que no ens encarreguem de la coordinació del menjador o no n'elaborem el projecte educatiu.

Aquestes són les eines que ens permeten fer un canvi de xip en la forma de menjar dels infants i joves. Els recursos de què disposen els nostres equips de monitors per acompanyar en l'aprenentatge d'hàbits saludables.



Maleta educativa per treballar els hàbits saludables

Avalada per l'Agència Catalana de Salut i l'Hospital Sant Joan de Déu.

6 unitats didàctiques i 21 activitats per aconseguir un estil de vida saludable.

Què ens pot ensenyar el Brot el Robot?

ALIMENTACIÓ

És un robot molt espavilat i savi. És un expert en alimentació i bons hàbits alimentaris. Ens ensenyarà com es menja de forma saludable.

- Per sucar-hi pa (CD de música sobre alimentació)
- Gener, febrer, març
- Preparem un bon menú
- Cherry en ratlla
- Embolics de fruites i verdures



Activitat 2. GENER, FEBRER, MARÇ! · Jocs
 Alimentació i nutrició: Brot el robot

Desenvolupament
 Cada època de l'any és diferent, es diferencien les unes de les altres per elements ben diversos: clima, hores de sol, tipus d'activitats, períodes de vacances i de treball, festes tradicionals pròpies de l'època, gnorrons biològics dels animals vius (tant d'animals com de plantes), etc.

Activitat 1. PER SUCAR-HI PA! · Música
 Alimentació i nutrició: Brot el robot

Desenvolupament
 Us proposem una activitat musical. Cantar posa de bon humor i volem entrar al menjador contents i que millor que ten-ho cantant! La proposta per als equips és que cadascun dels equips prepari un menú i un menú d'equip de monitoratge i el la mestre que passi per allà i que s'hi sumi. **UN COP AVALUANT, A D'UNA!!**

BON PROFIT!
 Divendres de benedictí de taula

Objectiu
 • Aprenere una cançó nova per donar gràcies a la terra, a les persones que fan possible que cada dia tinguem un plat a taula
 • Aprenere rituals culturals que es practiquen quan mengem en grup
 • Integrar els conceptes bàsics del que és més saludable

Espai Aula, o un espai on poder cantar i ballar	Edat Infantil i primària	Participants Grups classe	Durada 3h entre que ensenyem la cançó i l'aprenem
Material • CD Per sucar-hi pa • equips de música, • Fulls amb les cançons per als monitors de	Metodologia d'avaluació Avaluació educació no formal Observem l'aprenentatge de la cançó i de valorar el treball en grup		

Activitat 3. PREPARA UN MENÚ
 Alimentació i nutrició: Brot el robot

Desenvolupament
 Dissolem els infants en grups de 3 o 4 membres i que els proposarem es preparar un menú per a tot el grup i ensenyar a preparar el menú i a presentar-lo a la resta del grup.

Plat saludable · Grup d'aliments

Metodologia d'avaluació
 Observem l'enginy i el desenvolupament dels alumnes en la preparació del menú i en la presentació del mateix.

Guies i enllaços
 Enllaços i recursos relacionats amb el tema.

Escoltem la iaia que té moltes històries per explicar sobre... **DESENVOLUPAMENT I APRENENTATGE!**

És una àvia molt activa que decideix viatjar per tot el món per ajudar la seva neta. És molt viatgera i atrevida.

- L'hort
- El memorió
- Tris tras
- Posem-nos mans a l'obra
- Dites, endevinalles i poemes... mmm



Divertim-nos amb el camaleó intrèpid i a... **CONVIURE EN SOCIETAT!**

És un camaleó molt mogut que viu a Madagascar. Sap passar-ho molt bé en el seu temps lliure, li encanta conèixer, respectar i estimar el lloc on viu, a més de col·laborar en les feines de casa.

- Conte: La sopa de pedres
- Jocs cooperatius
- Curts sobre valors i taller de reciclatge



Què ens fa emmaltir Virus Bocamoll? SALUT I SEGURETAT

EL VIRUS BOCAMOLL viu a l'Argentina i és el virus més net i xerraire del món. Ens explica quina és la beguda més important de totes per hidratar-nos correctament.

- L'aigua i les seves propietats
- Conte: El viatge de la goteta d'aigua
- Mans netes!!
- Hidratem-nos!!

Activitat 1. L'Aigua i les seves propietats - Racons
SALUT I SEGURETAT - EL VIRUS BOCAMOLL

Desenvolupament
Per entendre el Cicle de l'Aigua s'ha preparat un conte que es pot representar amb títeres o llegir en veu alta. Acompanyant el conte, amb les il·lustracions, amb les veus es representarà la història següent:

EL VIATGE DE LA GOTETA D'AIGUA - Conte
SALUT I SEGURETAT - EL VIRUS BOCAMOLL

Una vegada hi havia una goteta d'aigua, petita i juganera a qui li agradava molt canviar coses noves. Aquesta goteta vivia a l'oceà, amb moltes altres gotetes germanes seves.

La goteta era molt amiga de tots els animals del mar, però els seus millors amics eren els dofins. Als dofins, quan es banyava, sempre els feia petarigües al nas.

A la Goteta li agradava molt viatjar. Per fer-ho, agafava els corrents de l'oceà que la transportaven molt fàcilment, quan es banyava, sempre els feia petarigües al nas.

De vegades, es trobava a dalt al port i veia els pescadors amb els seus dofins i els seus dofins. Els dofins li feien molt de companyia i ella els ajudava a respirar.

Un dia, la goteta es trobava a dalt al port i veia els pescadors amb els seus dofins i els seus dofins. Els dofins li feien molt de companyia i ella els ajudava a respirar.

Activitat 3. Mans netes! - Experiment i joc
SALUT I SEGURETAT - EL VIRUS BOCAMOLL

Objetiu
- Entendre el cicle de l'aigua
- Experimentar que és més fàcil fer fregar que netejar amb aigua

Espai
Sala de classe

Edat
3 a 12 anys

Participants
No hi ha límit de participants, però cal que hi hagi un professor o professora que faci de narrador i que hi hagi un espai adequat per a la representació.

Durada
20 minuts

Metodologia d'avaluació
Avaluació educativa no formal
Observació directa
Avaluació educativa formal
Veure annexos

Material
- El conte del viatge de la goteta d'aigua
- Les il·lustracions del conte

Material RACÓ 3
ESTATS DE LLINGÜA
- 1. parlar
- 2. llegir
- 3. escriure
- 4. interpretar
- 5. reflexionar
- 6. crear

Participants
Els grups sense reduir

Durada
2 hores

Edat
3 a 12 anys

Participants
Els grups de classe

Durada
30 minuts

Metodologia d'avaluació
Avaluació educativa no formal
Observació directa
Avaluació educativa formal
Veure annexos

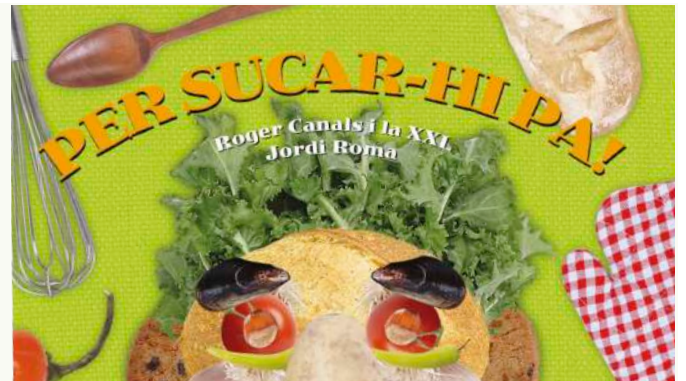


Contacontes: La Martina i els herois saludables

Conte que explica els 6 pilars per a la salut avalats per l'Hospital Sant Joan de Déu.

Espectacle de petit format: "Per sucari-hi pa"

En vindran més perquè no parem de pensar! Espectacle de 2 contes: Farnaques I i La Berta i el lluç Lluís i 5 cançons: Viure intensament / Cap al mercat / Sardina Sardana / Esclat de colors / Que bo! Per treballar els hàbits saludables.



Programa "Menjar sa en família"

Ens colem a l'aula amb el vostre permís i us oferim aquest programa! <http://www.menjasaenfamilia.org>

Visita gamificada a la botiga d'Ametller Origen del carrer Numància

Els grups escolars faran la visita i, a través del joc, s'enduran una experiència educativa molt enriquidora.



Centres d'interès

Diferents per a cada curs escolar.

Constant creació de material lúdic

Propostes innovadores i fresques com els nostres productes...



Presentacions dels nous cursos als nostres camps

On poden conèixer el nostre producte in situ, veure aquelles fruites i verdures que es trobaran a taula.

Visites a les escoles del Brot el Robot a l'hora de dinar.

Si voleu que es mengin un plat de cigrons... que els acompanyi el Brot i els digui que els fregits són ocasionals, però que els cigrons ben cuinats són ben bons.



Tallers de fruites i verdures

On els menuts es poden disfressar d'allò que estan aprenent a menjar. A través de l'experiència s'integren millor els coneixements.

PLA DE FORMACIÓ PERMANENT

Servei de formació permanent del personal que desenvolupa la feina: ens calen persones ambaixadores que liderin bé les accions que us proposem.

Xerrades adreçades a professors, tutors i famílies sobre hàbits d'alimentació saludable.



LA NOSTRA REVISTA

- Entrevistes amb persones i entitats referents en matèria de menjadors escolars.
- Articles sobre els projectes de les escoles que són usuàries de serveis de la Fundació Ametller Origen.
- Recettes que poden cuinar els nens i nenes a casa amb la família, i crear, també, un receptari.
- Jocs, endevinalles, propostes lúdiques per fer a casa i no deixar de jugar mai.
- Articles sobre aliments de temporada, sobre nutrició, consells i bones pràctiques saludables, perquè la vostra salut ens importa!
www.ametllerorigen.cat/ca/menjadors-escolars/ametllerorigenescoles



VALOR AFEGIT DE CONTRACTAR ELS NOSTRES SERVEIS

- Afegir com a punt fort de cara a l'escola el fet de tenir un servei de menjador amb l'aval de la Fundació Ametller Origen com a "Menjadors escolars plens de salut".
- Comptar amb nosaltres els dies de les jornades de portes obertes per explicar la tasca que desenvolupem al vostre centre.
- Disposar d'un departament educatiu subcontractat.
- Ampliar l'organigrama de professionals que poden intervenir i afegir un plus de qualitat al menjador.



4.

ALGUNS ASPECTES IMPRESCINDIBLES

Per tenir un menjador escolar ple de salut segons la Fundació Ametller Origen



- **La fruita ha de ser de temporada i madura**, i cal que tingui un grau Brix i una acidesa adequats, determinats pel nostre equip de qualitat. Si volem que els infants mengin fruita, cal que sigui de qualitat!
- Les verdures i les hortalisses han de ser de temporada i fresques i han d'estar presents en les dos àpats principals (dinar i sopar). Això ens facilitarà que els plats que preparem siguin més saborosos i atractius amb una gran varietat d'antioxidants.
- Cal donar a la setmana una varietat mínima de 20 productes vegetals diferents entre fruites, verdures, hortalisses, cereals integrals i llegums; d'aquesta manera ajudem a descobrir nous productes i assegurem la ingesta de diferents tipus de fibra, un factor important per millorar la salut intestinal (1).
- A través dels menjadors escolars cal promoure activitats socials com són parar i desparar taula i fomentar la conversa entre els infants a l'hora de dinar.
- Cal seguir els consells de l'Agència Catalana de Salut Pública, molt especialment en quant a la periodicitat dels diferents aliments, quantitats, freqüència de consum diària i setmanal i tipus de cocció.
- S'ha de respectar la sensació de sacietat, tot aprenent a menjar de tot i la quantitat corresponent segons l'edat.
- Cal elaborar plats que no continguin sucres afegits i fomentar només l'ús de sal per a les coccions i amb moderació.
- Els fregits estaran presents màxim un cop per setmana, sempre seguint les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de Catalunya.
- Cal incorporar de forma progressiva el llegum com a font de proteïna mínim un cop per setmana de manera que la font proteica en aquell àpat sigui només vegetal.
- Els monitors han de ser educadors i han d'estar sensibilitzats en la implementació de bons hàbits d'alimentació.
- S'han d'escoltar les demandes i opinions dels infants i joves i intentar atendre-les, ja que milloren el nostre servei i afavoreixen la seva autonomia.
- Cal que l'espai del migdia escolar sigui un espai saludable, on l'alimentació, el joc i la gestió de les emocions siguin els tres pilars que sustentin el treball per a la salut.

(1) Hyde, E. R.; Debelius, J. W.; Morton, J. T.; Gonzalez, A.; Ackermann, G.; Aksenov, A. A.; Behsaz, B.; Brennan, C.; Chen, Y.; et al. American gut: An open platform for microbiome research. bioRxiv 2018.



PROMOURE ACTIVITATS
SOCIALS

APRENDRE A MENJAR
DE TOT

AFAVORIR
L'AUTONOMIA



Ametller Origen

Contribuint de manera determinant
a la millora de l'alimentació i la salut
de les persones



- EST.  1830 -

AMETLLER
ORIGEN
ESCOLES



- EST.  1830 -

FUNDACIÓ AMETLLER ORIGEN

Fundació Ametller Origen
Serveis d'alimentació i educació

Av. Barcelona, 21-25 · 08799 Olèrdola
Tel. 902 36 46 34

menjadorscolars@ametllerorigen.cat
www.menjadorscolars.ametllerorigen.cat

