

# 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**.



**DEGUSTACIÓN DE LOS NUTRIPLATOS**

Marque con una X el plato que está probando:

<input type="checkbox"/> Longaniza	<input type="checkbox"/> Salsita roja	<input type="checkbox"/> Brócoli con
<input type="checkbox"/> Salsita verde	<input type="checkbox"/> Salsita azul	<input type="checkbox"/> Salsita amarilla
<input type="checkbox"/> Salsita naranja	<input type="checkbox"/> Salsita morada	<input type="checkbox"/> Salsita blanca

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

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

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

¿Harias algún cambio en el plato? ¿Qué sugerirías?

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

¿Recomendarías este plato a tus amigos?

¡Muchas gracias por tu colaboración!

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.