



2024 - 2025

MEMORIA DE GESTIÓN

COMEDOR ESCOLAR

CEIP LA LADERA

01. NUESTRO PLAN Y OBJETIVOS

¿CUÁL ES NUESTRO OBJETIVO?

Promover una alimentación equilibrada y la práctica regular del deporte, así como sus valores, cómo base para el desarrollo de hábitos saludables. Nuestro proyecto educativo aúna todos los ingredientes necesarios para dotar a la próxima generación de las herramientas necesarias para ello.

NUESTRA SOLUCIÓN:



- Estamos **siempre cerca** del colegio y sus necesidades.
- Estamos **siempre cerca** de los productores locales y los productos de calidad.
- Estamos **siempre cerca** de los más pequeños, su educación y su alimentación.
- Estamos **siempre cerca** de los chefs y los profesionales de la nutrición.
- Estamos **siempre cerca** del medioambiente y su cuidado.

PLAN DE ACTUACIÓN:



En los comedores escolares, bajo estos **cuatro grandes pilares** de actuación, trabajamos los **objetivos generales** abajo descritos:

OBJETIVOS GENERALES

Educación para el ocio

Educación para la convivencia

Educación para la salud

Comunicación con las familias

02. ARAMARK EN TU CENTRO ESCOLAR

>>> EQUIPO DE SUPERVISIÓN



Departamento
de dietética y
nutrición



Departamento
de calidad y seguridad
alimentaria



Departamento de
pedagogía



Supervisor
del Centro



Directora de zona

Para una mejor prestación del servicio, Aramark trabaja con distintas figuras de supervisión directa como el supervisor de centro e indirecta con el personal de los departamentos de nutrición, calidad y prevención y pedagogía, cuya función principal ha sido revisar que todos los protocolos de servicio en sus respectivos ámbitos se cumplan correctamente.

>>> EQUIPO DE ARAMARK EN EL CENTRO

- **ALBIN GARCIA**
- **CARRASCO RODRIGUEZ**
- **CARRASCO RODRIGUEZ**
- **LOPEZ GARCIA**
- **MARTIN HERNANDEZ**
- **SANCHEZ MARTIN**

- MARIA DEL CARME**
- RAQUEL**
- TAMARA**
- ASCENSION**
- SERGIO**
- MARIA ROSARIO**

03. ALIMENTACIÓN SALUDABLE

➤➤➤ CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES DE NUESTROS MENÚS

- Están **elaborados por dietistas** titulados de nuestro Departamento de Dietética y Nutrición.
- **Cumplen con las recomendaciones de la OMS**, la estrategia NAOS y los organismos oficiales competentes.
- Son **equilibrados nutricionalmente**.
- Tienen una **rotación mensual**.
- **Se atienden todas las necesidades especiales** en cuanto a alergias e intolerancias.
- Están **adaptados a la estación** para incorporar alimentos frescos de temporada.
- Están adaptados a la edad del comensal.
- Son **atractivos y variados**.
- Incorporan progresivamente **nuevos platos y alimentos**.

MENÚS ESPECIALES PARA ALERGIAS E INTOLERANCIAS

Aramark ha elaborado una **guía para confeccionar los menús especiales para alergias e intolerancias** y forma a todo su personal en esta materia. Todos los menús son igual de sanos, equilibrados y variados, y **se elaboran a partir del menú principal**.

Aramark cuenta con proveedores homologados de productos **aptos para celíacos** (SDC y Ecodiet).

Aramark es socio colaborador de la **Asociación de Celíacos de Madrid y la Asociación Española de Personas con Alergia a Alimentos y Látex (AEPNAA)**.

PRODUCTOS ECO

OBJETIVO:

Conocer los productos ecológicos y sus valores.

ACCIÓN

Se introducirán en el menú escolar diversos productos ecológicos según frecuencia a determinar.

PRODUCTOS DE TEMPORADA

OBJETIVO:

Aprovechar el valor de los productos de temporada.

ACCIÓN

Incorporación al menú escolar nuevos productos según la temporada

05. NUESTRO PROYECTO EDUCATIVO

Trabajamos en reinventar el concepto de comedor escolar **apostando siempre por la una alimentación saludable.**

El proyecto educativo tiene como objetivo **promover una alimentación equilibrada, así como la práctica regular de deporte y sus valores,** cómo base para el desarrollo de hábitos saludables. Es por ello, que este curso escolar, Aramark ha desarrollado un proyecto que aúna todos estos ingredientes.



Gracias a la labor diaria que desarrolla nuestro equipo de monitoraje, convertimos la hora de la comida en una aventura educativa mediante juegos y actividades.

RECURSOS EDUCATIVOS:

1. PLATAFORMA VÍDEOS ONLINE

Plataforma alojada en la web **elgustodecrecer.es** de Aramark. Los videos también se visualizarán en **los comedores escolares.**

TEMÁTICAS: Deporte, alimentación y valores

2. OLIMPIADAS EN LOS COLES

Durante el curso escolar, la primera semana de cada mes, se organizarán unas **Olimpiadas lúdico-educativas en las que se unirán DEPORTE y VALORES.**

3. OLIMPIADAS EN LOS COLES

Durante el curso escolar, la primera semana de cada mes, se organizarán unas **Olimpiadas lúdico-educativas en las que se unirán DEPORTE y VALORES.**

4. OLIMPIADAS EN LOS COLES

Los deportistas visitan el colegio para pasar una jornada con el alumnado; charla motivadora, masterclass deportiva y la oportunidad de interactuar con el/la deportista

NUESTROS EMBAJADORES:



ONA CARBONELL
Natación

Nadadora con más medallas mundiales de la historia. Ha participado en 3 Juegos Olímpicos. 23 medallas en campeonatos del mundo.



FRAN GARRIGÓS
Judo

Medalla bronce en los JJOO París 2024. Campeón del mundo 2023. 3 veces campeón de Europa.



LYDIA VALENTÍN
Halterofilia

Mejor deportista de Halterofilia de la historia. 3 medallas olímpicas y 19 medallas internacionales.



IRENE SÁNCHEZ-ESCRIBANO
Atletismo

Finalista olímpica en París 2024. 8 veces campeona de España.



ALEIX GÓMEZ
Balonmano

8 Ligas, 8 copas del rey, 3 champions, 2 bronces olímpicos, 1 oro y una plata europeos y un bronce mundialista.



SARA GALLEGO
Atletismo

Atleta más rápida de España en 400 metros vallas con 5 títulos de campeona. Juegos Olímpicos Tokyo 2020.

RECURSOS EDUCATIVOS

PLANES PEDAGÓGICOS



El plan contiene una **ficha de actividad para cada día del año de comedor escolar**. En cada ficha encontramos la **adaptación a la edad de los alumnos** para su realización

MALETAS PEDAGÓGICAS

Cada maleta trabaja un **proyecto clave** en el desarrollo de los pequeños: alimentación, actividad física, sostenibilidad y convivencia.

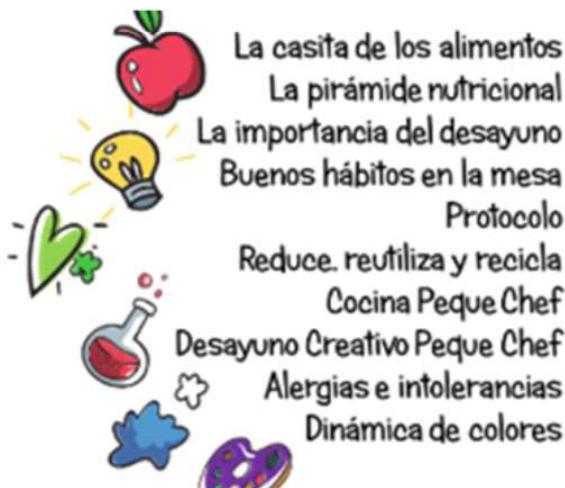
Estas maletas contienen:

- Cursos
- Concursos
- Actividades
- Materiales visuales
- Talleres



ACTIVIDADES EN HORARIO LECTIVO

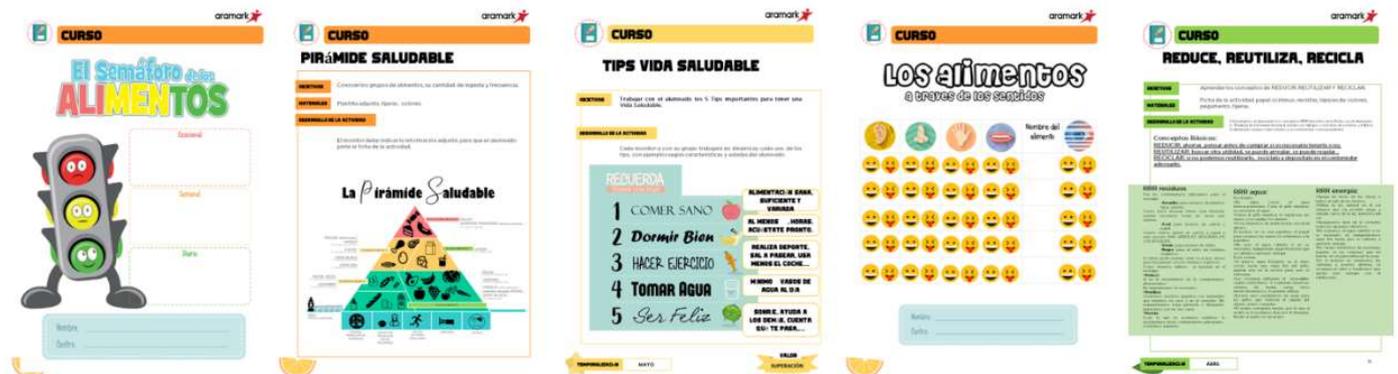
ALIMENTACIÓN	BUENOS HÁBITOS	EL MEDIO AMBIENTE
Cursos basados en la pirámide nutricional, y en una alimentación sana, suficiente y variada.	Cursos sobre el buen comportamiento social e higiénico, en la mesa y en espacios compartidos	Cursos con los conceptos de reduce, reutiliza y recicla
COCINA	ALERGIAS E INTOLERANCIAS	EMOCIONES
Cursos manipulativos sobre seguridad alimentaria y primeros pasos en el arte de preparar y cocinar.	Curso explicativo sobre qué son las alergias e intolerancias, la seguridad en la compra, manipulación y cocinado y el respeto a los espacios compartidos.	Dinámica de colores para trabajar conflictos y emociones en situaciones cotidianas entre niños-as.



➤➤➤ CURSOS Y CONCURSOS

CURSOS EDUCATIVOS

Dentro del servicio de comedor se llevan a cabo diferentes cursos educativos directamente relacionados con la **creación de hábitos para una alimentación saludable con el alumnado**, impartidos por los monitores/as o responsables de comedor. Se planifican anualmente en función de las edades de los alumnos.



CONCURSOS CREATIVOS

Proponemos organizar **concursos trimestrales** abiertos a todos los usuarios de los comedores escolares incluidos en cada lote a los cuales licita Aramark, **con premios y exposición de los trabajos ganadores**.

El primer trimestre se celebra en los centros escolares el **I CONCURSO DE NAVIDAD** ("calendario de adviento" o "decora tu árbol de navidad").

OBJETIVO DE LA ACTIVIDAD: Hacer partícipes a las familias en la actividad, para conocer diferentes formas y maneras de crear nuestro propio calendario de adviento / decorar nuestro árbol de navidad.

I CONCURSO
CREA TU CALENDARIO DE ADVIENTO DE NAVIDAD

FECHA REALIZACIÓN DEL CONCURSO: Del 2 al 16 de diciembre de 2024
 PARTICIPANTES: Alumnos/as del comedor escolar
 JURADO: Coordinadora de monitores/as y/o representante del equipo directivo
 COMUNICACIÓN DEL GANADOR: En el tablón del comedor escolar
 PREMIO DEL CONCURSO: Juego educativo
 FECHA ENTREGA DEL PREMIO: 19 de DICIEMBRE de 2024

Participa en nuestro concurso, contándonos como has creado tu calendario de adviento para realizar la cuenta atrás para la Navidad y hazlo en el formato que más te guste.

Objetivo:
CONOCER DIFERENTES PROPUESTAS



REGALO PARA LOS CONCURSOS

«Food Market» es un juego en el que tendrás que llenar tu cesta de la compra de una manera saludable con lo alimentos disponibles en el mercado (Proteínas, Hidratos, Frutas-Verduras y Bebidas).

Aitor Sánchez García

▶▶▶ TALLERES



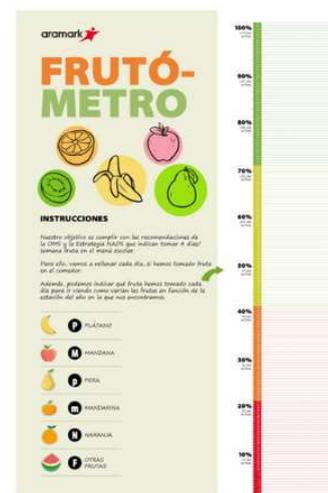
DESPERDICÍOMETRO

OBJETIVO: Medir el desperdicio alimentario que se genera en los comedores escolares y concienciar al alumnado de la importancia de reducirlo.



DÍAS ACTIVOS

OBJETIVO: Concienciar al alumnado de la importancia de hacer actividad física todos los días.



FRUTÓMETRO

OBJETIVO: Incentivar el consumo de frutas en el comedor escolar y tener hábitos saludables.

JORNADAS GASTROEDUCATIVAS

En este curso escolar se realizan 4 jornadas gastroeducativas para que el alumnado pueda conocer y experimentar productos y platos de otras gastronomías. El día de las jornadas, además, se llevan a cabo distintas actividades, como talleres y juegos o decoración del comedor.



TORNEOS MENSUALES

Para que el alumnado se divierta, como actividades especiales, todos los meses se desarrollan torneos entre estos.



OBJETIVOS MENSUALES

Todos los meses, el personal de monitores y monitorias trabajan con el alumnado un objetivo relacionado con los buenos hábitos en la mesa.



OLIMPIADAS MENSUALES

Como parte del programa ALIMENTANDO EL FUTURO DE UNA GENERACIÓN, a través de actividades y juegos, trabajamos diferentes valores que se aprenden a través de la práctica de deporte.



OBJETIVOS DE COMEDOR SOSTENIBLE

Trabajamos durante todo el año escolar 10 objetivos de comedor sostenible para trabajar con el alumnado.



COMUNICACIÓN Y COORDINACIÓN DE LAS ACTIVIDADES

PLAN DE COMEDOR

A principios de servicio de curso, Aramark, informa de **NUESTRO PLAN DE COMEDOR**, al centro, en el que se describen los objetivos, actividades, metodología y evaluación del servicio de comedor y plan de actividades. Las actividades programadas se consensuan con la dirección del centro para su implantación.



COMUNICACIÓN ACTIVIDADES CENTRO

Mensualmente se envía la información a la dirección del centro la **programación destacada mensual de actividades**.



COMUNICACIÓN CON LOS COORDINADORES

El **coordinador-a de monitores** semanalmente **recibe información desde el Departamento de Pedagogía de las actividades programadas**, así como de las **reuniones formativas** online sobre las actividades programadas para los meses siguientes.



SEGUIMIENTO DE IMPLANTACIÓN DE ACTIVIDADES

Trimestralmente se recoge a través de Google forms, **EL CHECK LIST de actividades realizadas**.



PROTOCOLO DE RECOGIDA DE INFORMACIÓN DE LAS INCIDENCIAS



Aramark dota al centro de un **“Cuaderno del comedor”**, a disposición del coordinador/a de monitores, en el que diariamente debe **registrar todas las incidencias** del día ocurridas durante el servicio de comedor, así como las **medidas correctoras adoptadas** (cuando proceda).

Este cuaderno **está a disposición de la dirección del centro** para que pueda ser consultado en cualquier momento.

GESTIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR

Aramark desarrolla y coordina paralelamente al **PEC de cada centro escolar**, toda la información y documentación necesaria para elaborar el Proyecto Educativo de comedor.

Dentro de la **“MALETA BLANCA”**, como **base del Plan Educativo de Comedor**, describe:

- Objetivos del servicio escolar.
- Normas de organización y funcionamiento del servicio de comedor
- Planificación de actividades
- Responsables de la gestión y personal adscrito al servicio
- Normas de convivencia del personal y del alumnado.

Según el protocolo de comunicación centro consensuado con la dirección del mismo, se informará a las familias de las incidencias mediante los boletines de comunicación amarillos.

06. COMUNICACIÓN CON LAS FAMILIAS

Web

www.elgustodecrecer.es



- ★ ACCESO AL MENÚ DEL CENTRO
- ★ RECOMENDACIONES DE CENAS Y FIN DE SEMANA
- ★ NOTICIAS DE INTERÉS
- ★ COMUNICADOS OFICIALES
- ★ RECETAS SALUDABLES
- ★ ÁREA PERSONAL
- ★ CONTACTO

APP

El Gusto de Crecer



Aplicación interactiva cuyo objetivo es facilitar toda la información del servicio de comedor a las familias, especialmente para consultar el menú del colegio.



CARTA DE BIENVENIDA

Aramark entrega al centro para que sea enviado a todos los usuarios/as del servicio de comedor escolar, **una carta de presentación de la compañía.**



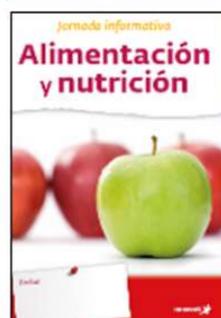
MENÚ EN QR

A través de un código QR, las familias podrán descargar el menú del centro.



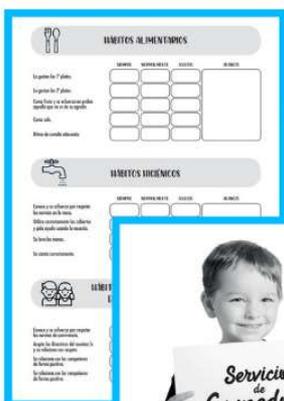
COME CONMIGO

Bajo la aprobación de la dirección del centro, Aramark ofrece a las familias la posibilidad de **visitar el comedor escolar y las instalaciones de cocina.**



CHARLAS A FAMILIAS

Aramark organiza **charlas informativas y de intercambio para las familias y personal del centro** que tratan sobre temas relacionados con nutrición infantil o pedagogía.



BOLETÍN INFORMATIVO AZUL

Es el boletín que informa a las familias sobre los hábitos y comportamiento general de los niños/as en el comedor. Se temporaliza la entrega según planning.



BOLETÍN INFORMATIVO AMARILLO

Es un boletín de incidencias puntuales. Se entrega a las familias sólo en el caso de que se produzca una incidencia.



07. SOSTENIBILIDAD Y RESPONSABILIDAD CORPORATIVA

COMPROMISO DE REDUCCIÓN DEL DESPERDICIO

Diseño de la oferta gastronómica: Tenemos en cuenta el grado de aceptación de los productos.

Tamaño de las raciones: Velamos por la salud en el tamaño de las raciones. Cumplimos los criterios nutricionales para cada grupo de edad.

Planificación del servicio: Trabajamos con fichas técnicas de producción bien definidas. Realizamos los pedidos en función de los históricos de consumo.

Elaboración de la oferta gastronómica: Utilizamos los ingredientes y gramajes de las fichas técnicas. Ajustamos la producción a los históricos de consumo y la aceptación normal de los platos.

Equipo de trabajo: Formamos al personal en gestión y producción. Organizamos charlas de sensibilización sobre el desperdicio alimentario.

OPX: PROGRAMA INFORMÁTICO DE COCINA



Fichas técnicas de platos y control de la presencia de alérgenos



Ciclos de menús, planes de producción y proyección de costes.



Almacén común de recetas, materias primas y proveedores.



Control de los stocks en los almacenes (inventario).

➤➤➤ NOS ALIAMOS CON LOS ODS



COMPROMISO DE ARAMARK:

El compromiso de Aramark con la sostenibilidad se entiende como un **apuesta por el entorno y la comunidad** como pilares fundamentales, reflejándose en nuestra contribución a la consecución de los **Objetivos de Desarrollo Sostenibles**.

Aramark, a través de su **proyecto Siempre Cerca**, adoptando medidas para combatir el cambio climático, garantía de producción y consumo sostenibles, proveer de un **entorno laboral en igualdad de oportunidades** y mantenimiento de **fuentes de producción sostenibles** que no pongan en peligro la vida marina, contribuye a objetivos clave, pues sin estos, no son alcanzable el resto.

ARAMARK POR LA IGUALDAD DE GÉNERO

COLABORACIONES SOCIALES:

Cada curso escolar, Aramark, **colabora con asociaciones**, donde el alumnado recibe cursos relacionados con Monitores de Ocio y tiempo libre o Monitores de Comedor y Patio, Cocina en Colectividades... y realizan las **prácticas en comedores y cocinas de Aramark**.

08. INFORMACIÓN-FORMACIONES

»»» SESIONES INFORMATIVAS

OBJETIVOS

Ampliar conocimientos al personal sobre nuevas tendencias educativas y dotar de estrategias pedagógicas al personal de monitoraje para tener herramientas en su labor educativa diaria y ser referentes activos en la gestión emocional y educativa de los usuarios de comedor.

DIRIGIDO A:

Personal de monitores de comedores escolares.

METODOLOGIA:

Online.

A través de TEAMS.

Sesión informativa impartida por el equipo de Pedagogía de Aramark.

DURACIÓN DE LAS SESIONES:

30 MINUTOS de 10 a 10:30 en las fechas previstas y comunicadas con antelación a los equipos para facilitar su asistencia.

Se entrega DIPTICO a los participantes que lo deseen.

NUEVAS TEMÁTICAS 2024-2025 Primer Trimestre

BUENAS PRÁCTICAS CON EL ALUMNADO: Transmitir buenos hábitos dentro del comedor y dinamizar el espacio de patio con propuestas lúdico-educativas que fomenten el buen funcionamiento del comedor, siempre desde el respeto y la buena comunicación por parte del equipo de educadores del comedor.

PREVENCIÓN DEL ACOSO ESCOLAR:

Plantear alternativas para solucionar problemas en las diferentes relaciones sociales, desde la comunicación, el entendimiento, y la empatía, de manera afectuosa.

Trabajar el respeto mutuo y la colaboración, para reconducir comportamientos inadecuados y relaciones como sanas entre el alumnado.

APRENDER A COMER DE TODO: Fomentar la aceptación de nuevos alimentos y potenciar la ingesta suficiente desde el respeto y sin obligar al alumnado.

TEMÁTICAS BÁSICAS Segundo y Tercer Trimestre

DISCIPLINA POSITIVA

ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

RESOLUCIÓN DE CONFLICTOS

¿QUÉ ES EL BULLYING?

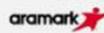
El acoso escolar es una forma de violencia de un compañero o compañeros a otro/as. El agresor o agresora puede ser solo uno, o bien en grupo, pero siempre se da un desequilibrio de poder, supone una violencia reiterada, una violencia amenazante, intencionada, con el único fin que la víctima se sienta siempre en peligro e intimidado/a. Implica la violencia física, verbal, psicológica o social, generada entre iguales.

TIPOS DE ACOSO

- Físico: patadas, peleas, "collejas" ...
- Verbal: motes "palabras", insultos...
- Psicológico: amenazas, críticas...
- Relacional directo: marginación directa por parte del agresor/a.
- Relacional indirecto: marginación y aislamiento con rumores.

20 COMPORTAMIENTOS POSIBLES DEL ACOSADOR AL ACOSADO

<ul style="list-style-type: none"> • Motes • No hablarle • Reírse de él/ella cuando se equivoca en clase • Insultarle • Acusarlo de cosas que no ha hecho • Burlarse de su aspecto físico • Aislamiento social • Gestos de desprecio • Gritarle 	<ul style="list-style-type: none"> • Criticarle por todo • Imitarle con ironía • Sentimientos de odio sin motivo • Alterar el que la víctima dice • Agredirle físicamente • No dejarle hablar • Escondarle objetos • Ponerle en ridículo • Sentimiento de "manía" y fijación con él/ella • Marginación social • Robarle
--	--





GALERÍA DE IMÁGENES

CEIP LA LADERA









