



A biblio de Estrela

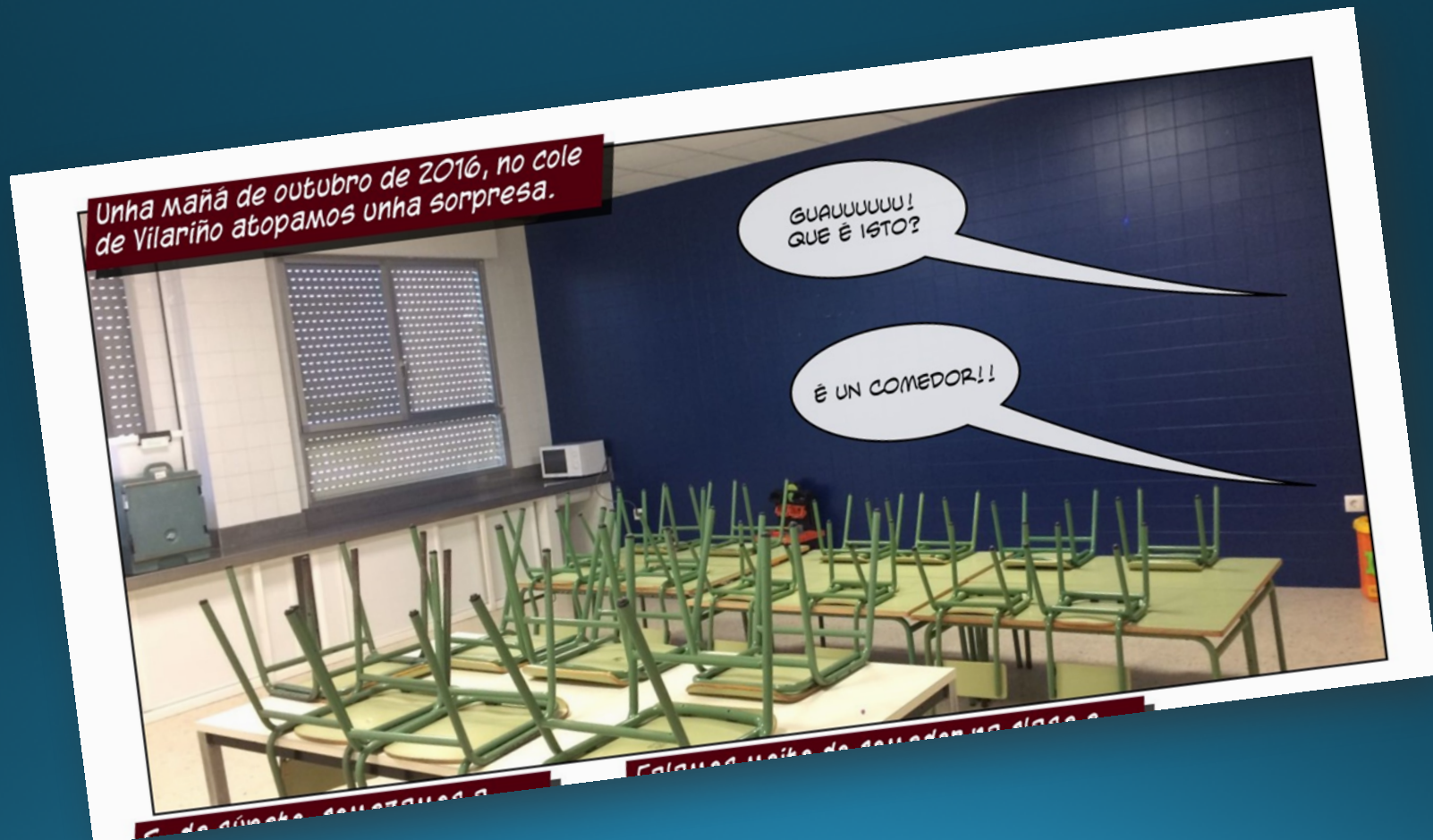
presenta...



Proxecto comedor

O comedor escolar nos medios

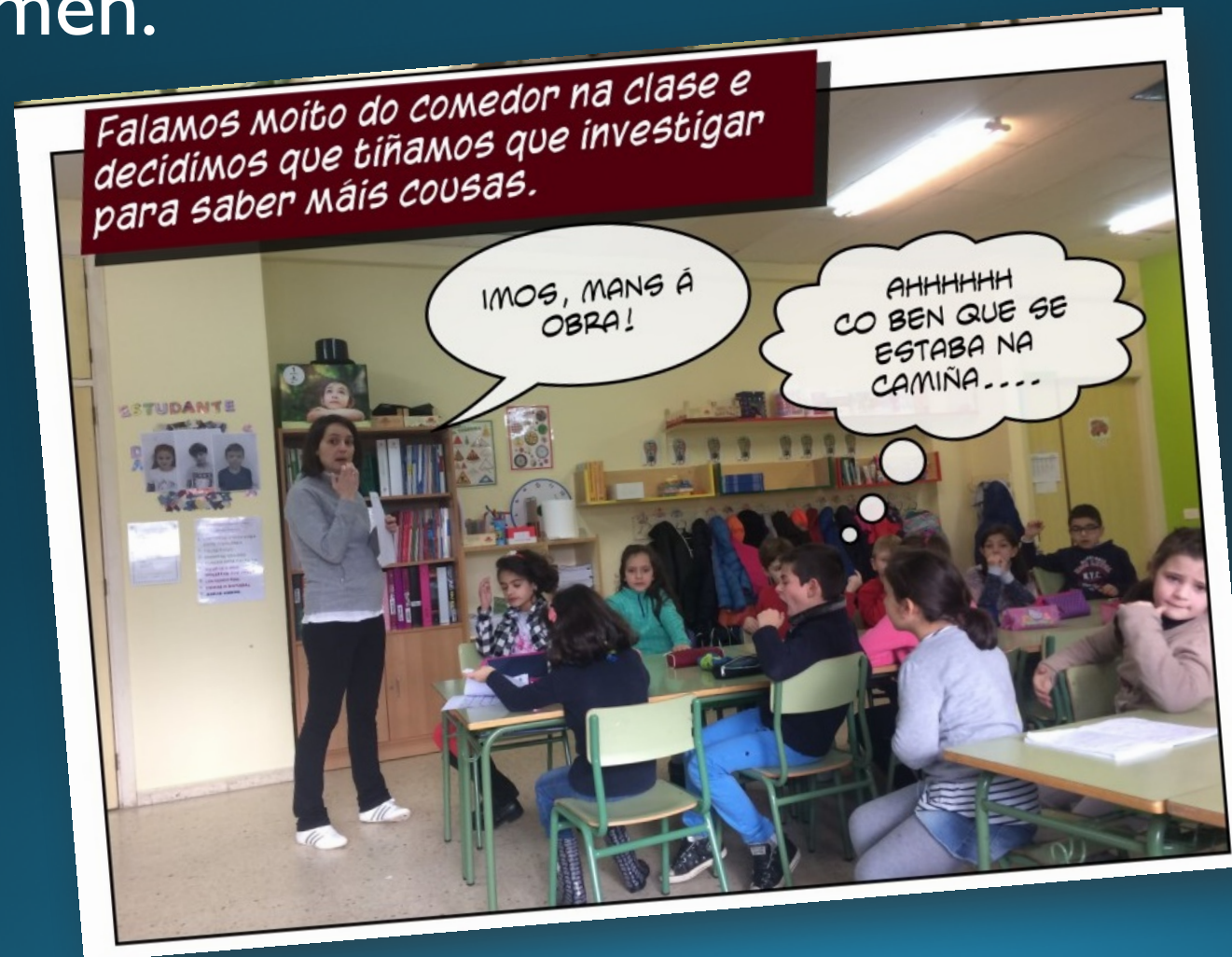
En outubro inauguramos comedor no cole.



Todo o mundo falaba do tema...



E nós tamén.



	Tarefa 1	Tarefa 2	Tarefa 3	Tarefa 4
Que pasou?	Estreamos comedor	Hai unhas novas normas de uso	Unha nova persoa traballa no centro	Na clase hai alumnado usuario do comedor
Que queremos?	Compartilo	Comprendelas, compartilas, traducilas a inglés	Saber máis del	Saber a opinión do resto de usuarias
Tipoloxía textual	Nova	Decálogo	Entrevista	Rolda de prensa

	Tarefa 5	Tarefa 6	Tarefa 7	Tarefa 8
Que pasou?	O comedor é un servizo á comunidade	O menú mensual chega á nosa aula	Comprobamos que hai pratos que botamos en falta.	Recollemos que hai aspectos a mellorar no servizo
Que queremos?	Saber a súa opinión	Saber se é variado e axeitado	Propoñerllos ao cátering.	Expoñerllo a quen corresponda
Tipoloxía textual	Enquisa	Táboas e gráficas	Receita	Listado de propostas de mellora

	Tarefa 9	Tarefa 10	Tarefa 11	Tarefa 12
Que pasou?	A empresa de cátering é unha grande protagonista do noso proxecto e está fóra do colexio	Aprendemos que a hixiene de mans é fundamental na manipulación de alimentos	Recollemos unha grande cantidade de información nas investigacións	A fotonovela estaba lista e a investigación rematada por este curso.
Que queremos?	Visitala e investigar como funciona	Ensinar a asearse correctamente	Compartila	Presentalas
Tipoloxía textual	Correos electrónicos, whatsapps, mapas, apuntamentos	Texto instrutivo, guión (videotutorial)	Fotonovela, autodescrición	Exposición



Món *
Sigueste blog
biblioviar

a biblio de estrela

o blog da biblioteca do colexio que nos dá noticias, artigos, vídeos, audios, etc.

[Páxina principal](#)
[Boletins](#)
[Axudas](#)
[O buzón de Estrela](#)
[Álbums de fotos](#)

Datos personales

Unha vez ao mes de comer algo que te gusta eoulganas entre as páxinas dos libros e axudar ás rapazas e rapazas de vixilante a aprender e a gozar.

[Ver todos os posts](#)

lunes, 3 de outubro de 2016

ESTREAMOS COMEDOR NO COLE DE VILARIÑO

Hai un novo comedor no cole de Vilariño. Está nunha aula que reformaron: puxeron teitos novos, luces, electrodomésticos...

No comedor hai normas: non xogar coa comida, non facer ruído e comer sentados.

A comida está moi rica. O menú de cada día ten dous pratos e un sobremesa e se che gusta podes repetir.

O catering fai a comida en Gondomar e transportámana medida en caixas de plástico.

O monitor Sergio serve a comida en pratos de louza.

Hai que asearse antes e despois de comer: primeiro lavarse as mans e logo os dentes.

Cando rematamos de comer xogamos, facemos as tarefas do cole, lemos e se temos algunha actividade baixamos a facela.

Biblioteca PLAMBE

Archivo del blog

- 2017 (18)
- ▼ 2016 (23)
 - setembro (1)
 - outubro (12)
 - ▼ outubro (9)
 - Atrevéste...
 - O XIAVEN VEN AO COLEXIO DE VILARIÑO
 - Día mundial das bibliotecas
 - Non hai cancións máis...
 - Xa chega o Samaláronn

A BIBLIO DE ESTRELA NOTICIAS EXPRESS

REDACCIÓN DE VILARIÑO

Martes, 31 de xaneiro de 2017

CAMBIAMOS DE MONITOR



O martes 24 de xaneiro Sergio, o encargado do comedor, foise a dar educación física a outro cole e chegou Carmen para sustituílo.

Carmen é guai pero Sergio tamén era moi guai. Parece que lle gusta este traballo.

Desexamos que o pase ben no comedor e a Sergio, que

sexa tan bo cos novos alumnos como foi con nós.

Os de segundo.

A Voz de Vilariño

Mércores

9 de febreiro de 2017

PORTADA GALICIA DEPORTES SOCIEDADE DINERO ESPAÑA MUNDO OPINIÓN BLOGUES LECER E CULTURA SERVIZOS TENDA

24 Horas O máis visto Fotos Vídeos Encontros O Tempo Axenda Carteleira Buscador Hemeroteca Mapa web

La empresa de cátering nos mandó una nota del pez panga

VILARIÑO. REDACCIÓN DA CLASE DE 2º.

En el comedor no van a poner el pez panga porque está contaminado y no se sabe muy bien de donde viene.

Sólo ponen de pescado el salmón, la merluza, el bacalao, el atún y la palometa.

Porque otros tienen mucho mercurio y espinas y a los niños no les gustan.



Nota informativa del cátering expuesta en la puerta del comedor.



Pez panga.



Criadero de pez panga



Equipo rojo

Mensaje nuevo

Para | *info@caterinzarelas.com* ^{a quem corresponde} Cc Cco

Asunto | *Solicitud de visita escolar*

① Somos os de 2º do C.E.I.P. plurilingüe Enrique Barreiro Pinciro.

② É o primeiro ano que temos comedor no colexio.

③ Por eso queremos ir de visita ao seu catering.

④ Estamos investigando sobre o comedor.

Xa fixemos dúas entrevistas ^{as alumnas} e as encargadas do comedor. Agora gustaríamo ^{de ir de visita ao catering. Cando poderiamos ir?}

Un saúdo dos nenos do cole de Vilarinho. *Gracias*

Os nenos de segundo de Vilarinho *Gracias*

Sans Serif T B I U A - [] [] [] [] [] [] [] [] [] []

Enviar [] [] [] [] [] [] [] [] [] []

8 comentarios:

Aitana [1 de febrero de 2017, 2:52](#)

Ola Estrela.Espero que a nova monitora sexa moi boa como Sergio.Chao Estrela.

[Responder](#) [Eliminar](#)

Angela de segundo [1 de febrero de 2017, 2:58](#)

Hola Estrela a nova monitora do comedor Carmen e moi boa.
Chao Estrela.

[Responder](#) [Eliminar](#)

Miguel de 2º [1 de febrero de 2017, 10:05](#)

Ola Estrela: a nova crónica que puxeches o martes esta chula.

Chao Estrela. Vemonos algun día na biblioteca.

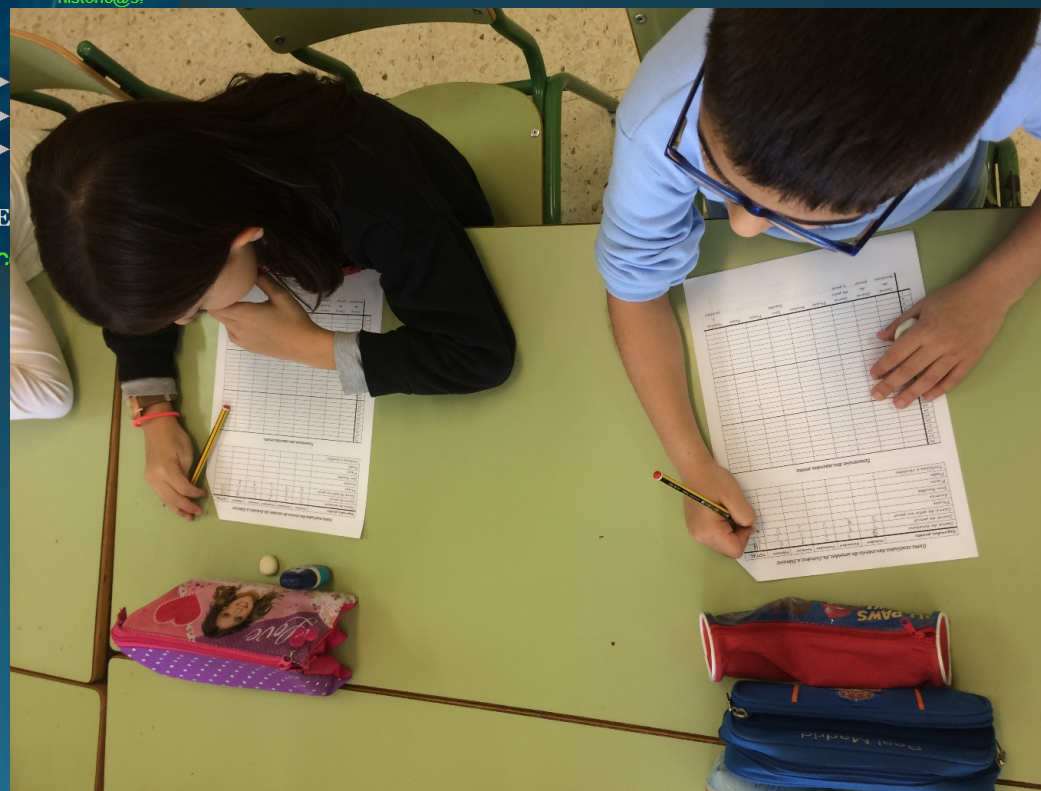
[Responder](#) [Eliminar](#)

Vinde ver a
vistal

Proxecto
Comedor:
Entrevista a
Sergio. O
vídeo

Proxecto
comedor:
entrevista a
Sergio no
boletín d...

Nós tamén
somos
históric@sl



Propostas e mellora por parte das/os usuarias/os e as súas familias

1. Agora en inverno deberían poñer máis verduras quentes e menos ensaladas.
2. Algúns días a comida queda escasa, ás veces as racións son pequenas para que chegue para todas/os.
3. Hai moi pouca variedade de sobremesas. Toca froita case todos os días. Estaría ben incluír biscoitos, sobremesas lácteas...
4. Debería ter máis coidado coas temperaturas. A comida adoita vir fría.
5. Habería que facer o comedor un pouco máis grande, pór mobiliario adaptado ao tamaño das/os comensais...
6. Estaría ben que viñera outro monitor a axudar a Carmen a servir a comida para que os nenos non teñan que esperar tanto tempo. Con dous monitores sería máis doado que comeran todas/os a un tempo.
7. Hai pratos que botamos en falta no menú: a tortilla, a empanada...

a clase de 2º presenta...

Viaxe a Gondomar

abril 2017

O RELATO QUE TOD@S
ESTABADES AGARDANDO

A INCRIBLE AVENTURA DUN
INTÉPIDO GRUPO DE
INVESTIGADORES.
EMOCIÓN ATA O FINAL!



Rutinas de tarefa:

- Que queremos saber



Rutinas de tarefa:

- Que queremos saber
- Onde e como investigalo
- Fontes de información
- Recollida e tratamento
- Diferenza información e opinión



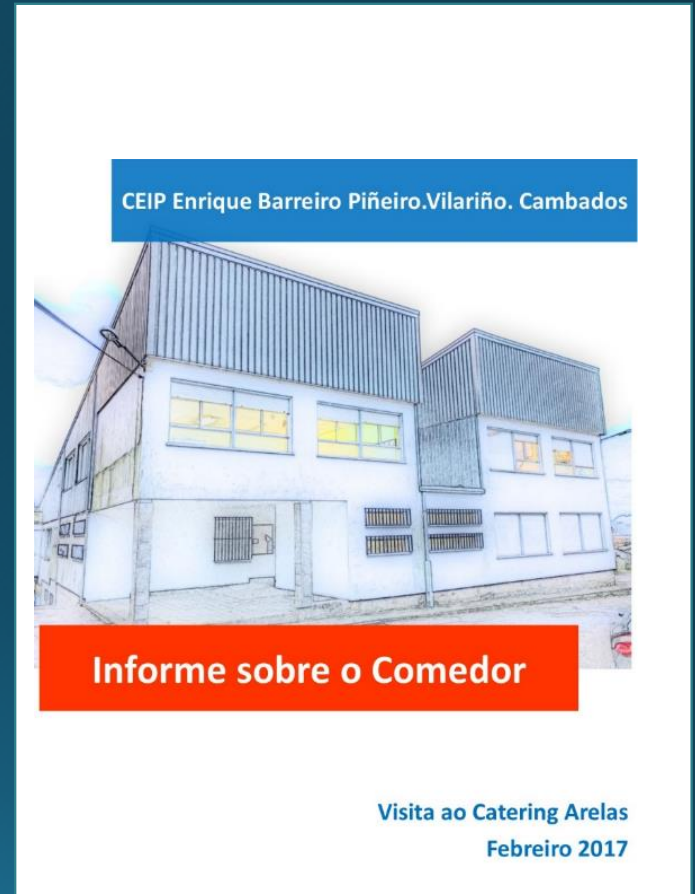
Rutinas de tarefa:

- Que queremos saber
- Onde e como investigalo
- Como tratar a informação
 - Escolher tipo texto
 - Buscar modelos
 - Analizalos para comprendelos
 - Elaborar novos textos



Rutinas de tarefa:

- Que queremos saber
- Onde e como investigalo
- Como tratar a información
- Como presentala ás persoas interesadas



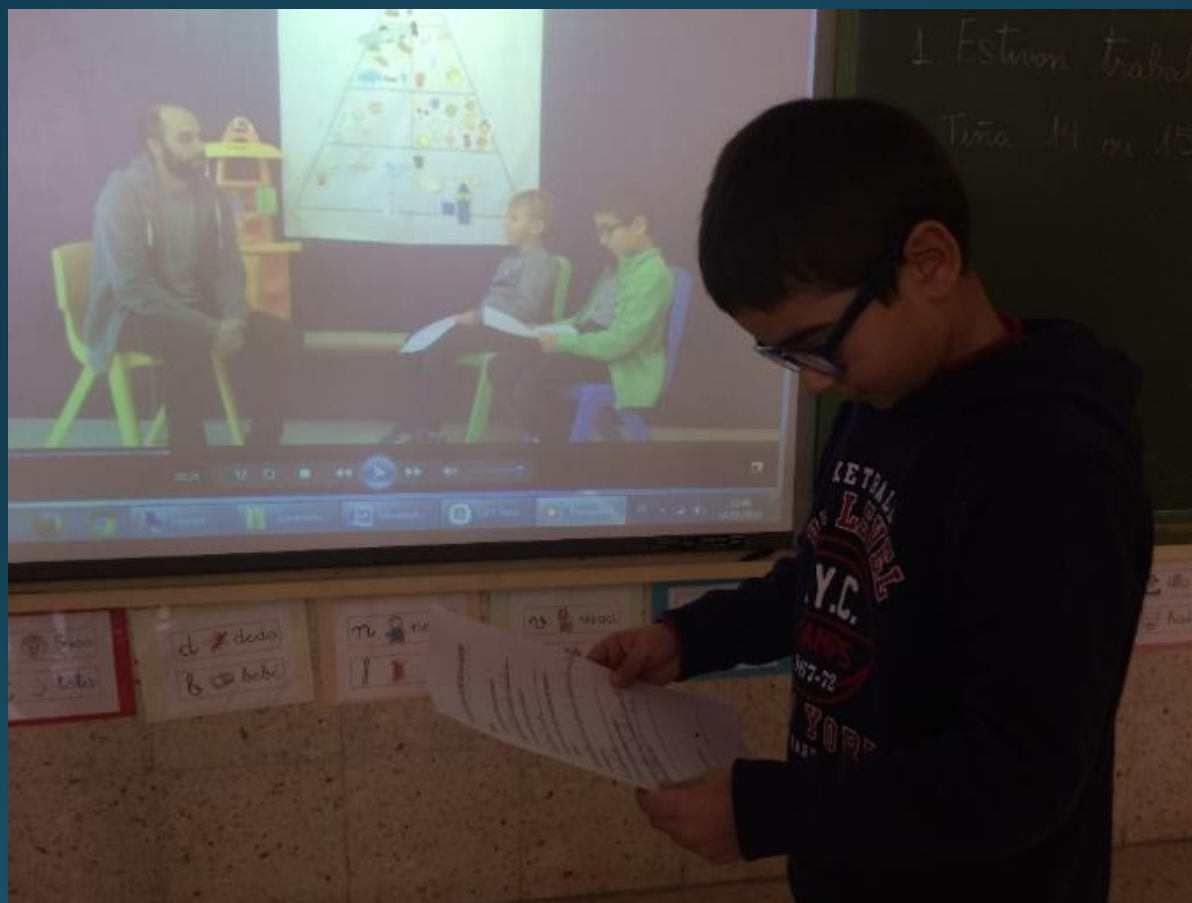
OS

nosos

textos



Expresión oral - lectoescritura







As tarefas. Entrevista a Sergio



Lidia

PREGUNTAS PARA A ENTREVISTA A SERGIO

Persoais:

1. Cal foi o primeiro oficio que tiveches?
2. A que idade empezaches a traballar?
3. Tiveches que facer algún curso antes de empezar a traballar?
4. Onde vives?
5. Que fas cando acabas de traballar?
6. Gústache traballar aquí?

Traballo:

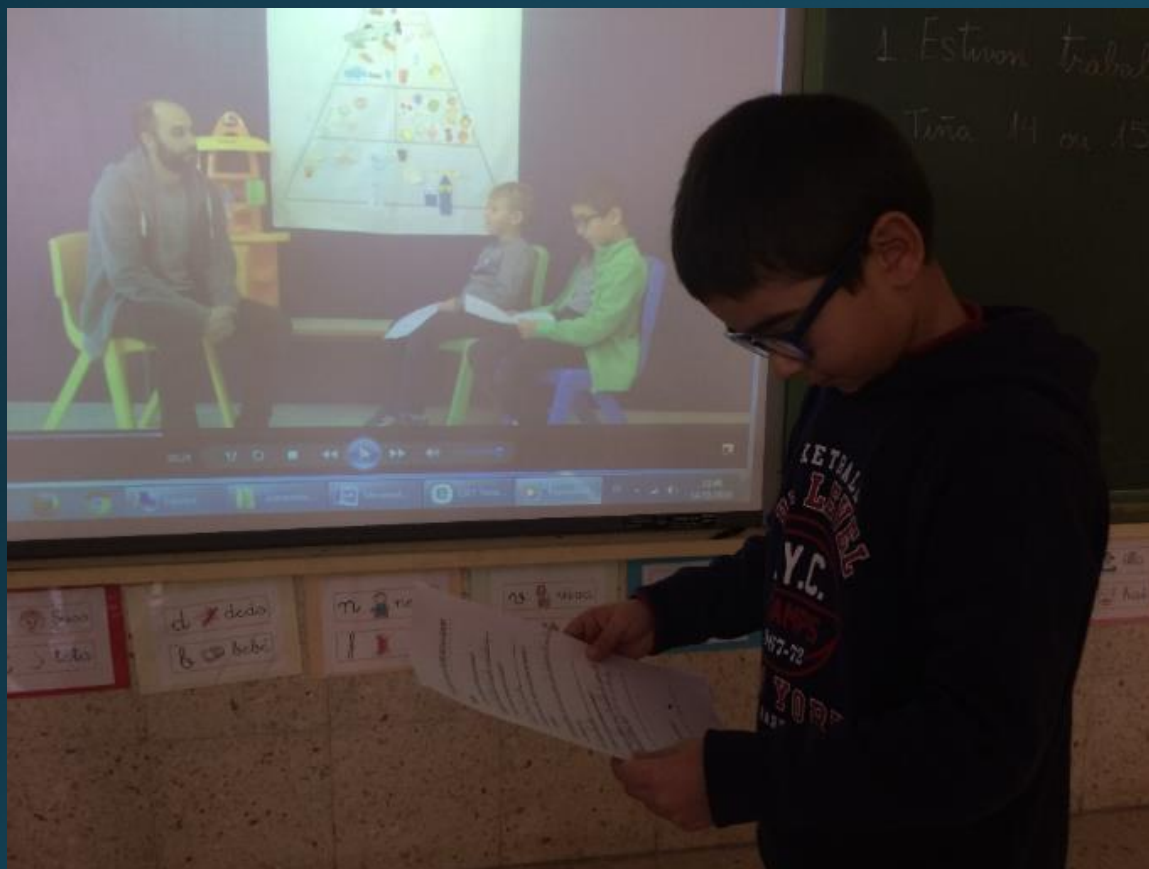
1. Cal é a túa rutina de traballo?
2. ¿Que horario tes?
3. Cando non estás hai alguén que te substitúa?
4. Tes axudantes no comedor?
5. De onde ven a comida?
6. Quen trae as caixas coa comida e quen os leva de volta?
7. Se sobre comida, ¿Qué facedes con ela?

Nenos/as:

1. Cantos nenos/as van cada semana ao comedor?
2. Pórtanse ben todos/as?

Os ensaios...





Xalei

PREGUNTAS PARA A ENTREVISTA A SERGIO

Persoais:

1. Cal foi o primeiro oficio que tiveches?
Estiven traballando nunha carpintería.
2. A que idade empezaches a traballar?
Tiña 14 ou 15 anos.
3. Tiveches que facer algún curso antes de empezar a traballar?
Non, que facer un curso para tratar os alimentos.
4. Onde vives?
En Cambados.
5. Que fas cando acabas de traballar?
Non como e logo vou traballar de novo.
6. Gústache traballar?
Si, porque non pago.



As tarefas. Rolda de prensa @s usuari@s



TeTimes
PREGUNTAS PARA A ENTREVISTA AOS USUARIOS DO
COMEDOR

Angela

Isa 2^a
Bibi 3^a
Adrián 4^o
David 5^o
Núria 6^o

PERSONAIS

1. Em que curso estás?
2. Quantos anos tens?
3. Onde prefere comer, em casa ou em el comedor?
4. Comes todos los días em el comedor?
5. ¿Qué comida te gusta más?
6. ¿Qué postre te gusta más?
7. ¿Cuál es tu comida favorita?
8. ¿Qué es lo que más te gusta de ir al comedor?
9. ¿Te gusta sentarte en la mesa en la que estás?
10. ¿A qué hora sales del comedor?

Adrián

COMIDA

What time do you go to the

11. ¿Qué clase de comida os ponen cada día?
12. ¿Sabéis qué hay de comer cada semana?
13. ¿Os gusta la comida que os sirven?
14. ¿Podéis repetir si os gusta?
15. ¿Sabéis comer todo?
16. ¿Quedáis con hambre algún día?
17. ¿Está caliente la comida?
18. ¿Qué hacéis si queréis calentársela más?





A BIBLIO DE ESTRELA NOTICIASO ALUMNADO DE 2ª FALA COS
USUARIOS DO COMEDOR

Número

A biblio de
Estrela
Noticias
O alumnado de
2ª FALA COS
USUARIOS DO
COMEDOR



Falamos cos usuarios do comedor

Por Alumnado de 2ª do CEIP PESB

FOTO: BOLA DE PENA

NO PRÓXIMO NÚMERO

A opinión das familias

Para seguir recolectando información sobre o comedor fixamos unha rolda de prensa con algúns dos seus usuarios: Unia de primeira, Amén da terceira, Adrián de cuarto, David de quinto e Nuria de sexto.

Ainda que lles gusta comer no comedor algúns, como Unia, prefírense comer na casa. Hai usuarios que non van todos os días e outros anos que lles gusta ver o comedor decorado ao redor.

Cada día poñen un menú diferente que se pode saber mirando no calendario que pon Sergio na porta. Algunhas comidas gustanlles máis que outras, por exemplo a pasta, e só se pode repetir se sobra.

Normalmente case todos acaban a comida e ningún queda con fame. Cando está máis máis Sergio axúdanos a queixar as microondas. Adrián advertímonos de que hai que ter precaución e non poñer as cousas no forno porque a el un día lle estouraron as lentillas.

Cando os usuarios chegan ao comedor poñen as mochilas e as cadeiras, van a lavar as mans, os primeiros en chegar

avertían a Sergio a servir a comida e logo sentábanse a comer.

Unha vez que rematan, recollen os utensilios e déitanos novertedeiro. Despois lavan as mans e os dentes. Por último xogan ou fan os deberes ata que os vaxen a botar.

Como dixo Nuria, en xeral soan respetar todas as normas polo que Sergio só berro cando se portan mal.

Foi moi interesante descubrir máis cousas sobre o comedor.



Aula de 2ª do EP do
CEIP Enrique Barreiro Piñeiro

As tarefas: enquisa ás familias



¿CAL É A VOSA OPINIÓN SOBRE O COMEDOR?

Ola, somos a clase de segundo e estamos investigando sobre o comedor. Gustaríanos saber a vosa opinión e por eso vos pedimos que contestedes ás seguintes preguntas.

Motivos de uso

¿Por que mandas ao teu fillo/a ao comedor?

- ☒ Por traballo
- ☐ Porque logo vai a actividades no cole.
- ☐ Para que aprenda a comer mellor.
- ☐ Para ter máis tempo para as túas tarefas.
- ☐ Outras: _____

Comida

¿Que opinas sobre o menú?

	MOI BEN	BEN	REGULAR	MAL
Calidade dos alimentos		☒		
Porque...				
Temperatura		☒		
Variedade		☒		
Cantidade		☒		

¿Sabes o que hai de comer cada semana no comedor?

si ☒ non ☐

¿Ao teu fillo/a gústalle a comida?

As veces

Enquisa ás familias

ANALIZAMOS A OPINIÃO DAS FAMÍLIAS DO ALUNADO QUE ASISTE AO COMEDOR

MOTIVOS DE USO

¿Por que mandas ao teu fillo/a ao comedor?

	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	22	24
Por traballo												
Porque logo vai a actividades no cole												
Para que aprenda a comer mellor												
Para ter máis tempo para as miñas tarefas												
Ostros motivos												

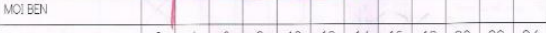
COMIDA

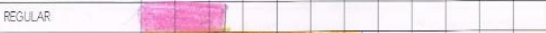
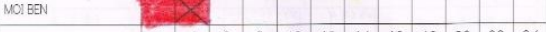
¿Que opinas sobre o menú? 17

Calidade dos alimentos	xxxxx 4	xxxxxxxxxxx xxxxxxxxxx 7	0	0	2 xx
Temperatura	xx 2	xxxxxxxxxxx xxxxxxxxxx 13	xxxxxxxxx 7	0	x 1
Variación	xxxxx 4	xxxxxxxxxxx xxxxxxxxxx 13	xxxxxxxxx 5	0	x 1
Cantidade	xxxxxxxxx z 7	xxxxxxxxxxx xxxxxxxxxx 13	0	x 1	x 1
	más ben	ben	regular	mal	NS/NC

CANTIDADE

	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	22	24
NS/NC												
MAL												
REGULAR												
BEN												
MOI BEN												

	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	22	24	
NS/NC													
MAL													
REGULAR													
BEN													
MOI BEN													

	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	22	24	
NS/NC													
MAL													
REGULAR													
BEN													
MOI BEN													

	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	22	24	
NS/NC													
MAL													
REGULAR													
BEN													
MOI BEN													

Sabes o que hai de comer cada semana no comedor?

SI		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
NON	X																		
	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	22	24							

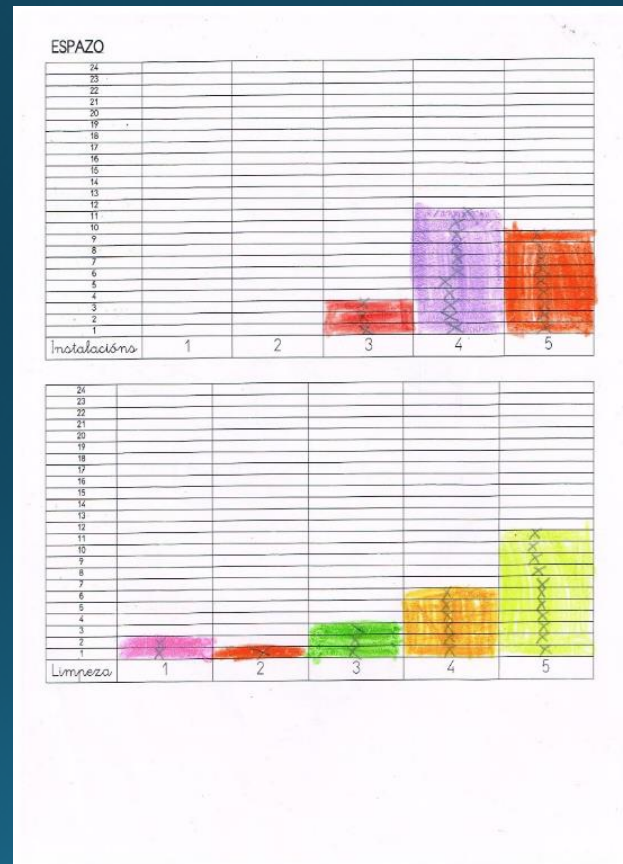
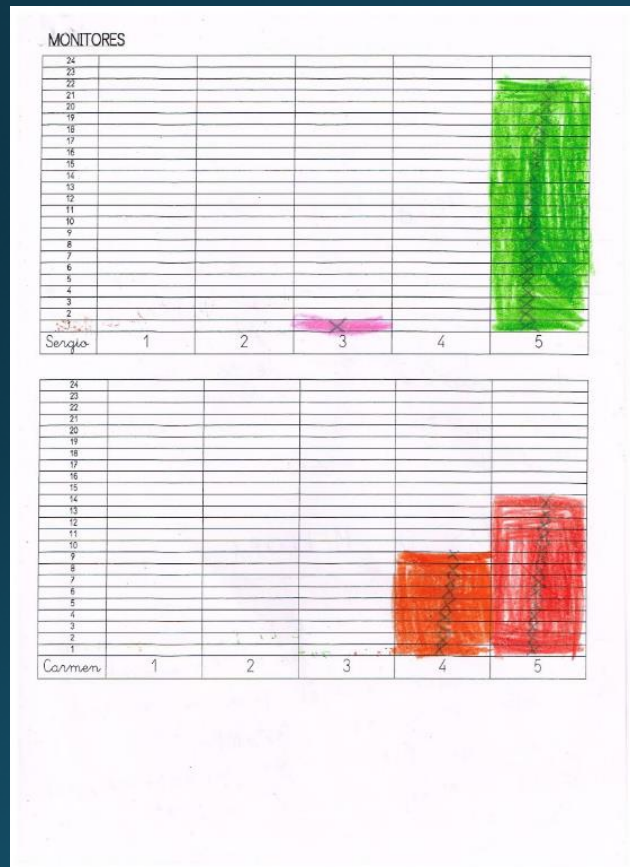
As teu fillo/a gústalle a comida?

SI		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
NON	X																		
REGULAR	X	X	X	X															
	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	22	24							

HORARIO

SI		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
NON																			
REGULAR																			
	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	22	24							

Enquisa ás familias



As/os usuarias/os opinan que...

Sobre o menú

- A miña filla gústalle moito.
- Esta ben porque comen verduras.
- Deberían pór moi pratos quentes a goza en inverno e menos ensaladas.
- Ai moi pouca variedade de sobremesa. Toca froita case todos os días.
- Deberían ter máis coidado coa temperatura. A comida chega moitos días fría.

PROPOSTAS DE MELLORA

- Aborá que facer o comedor un pouco máis grande.
- Estaría ben que vinera outro monitor a axudarlle a Carmen a servir a comida para que os demais non teñan que esperar tanto tempo.
- Gustaríanos que fuxeran alguna vez empanada, mais tortilla e outras sobremesas diferente da froita.

Tarefa: investigamos os menús



* ADEIRO

RECOLHA DE DATOS

FRECUENCIA PRATOS NO COMEDOR NO MES DE: _____

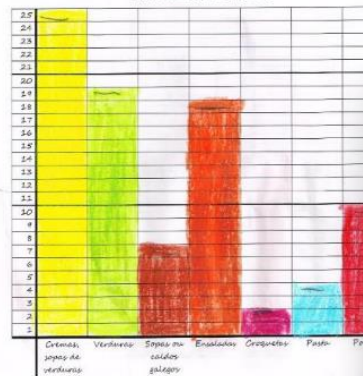
PRATOS	1	2	3	4	5	6
1ª crema/sopa de verduras/legumes	X	X	X	X	X	X
1ª verduras	X	X	X	X	X	X
1ª ensaladas	X	X	X	X	X	X
1ª sopas ou caldos galegos	X					
1ª croquetas	X					
1ª pasta	X					
1ª POTAGE	X	X				
1ª ARROZ	X					
2ª Carne de torneira	X	X	X	X	X	X
2ª carne de porco	X	X	X	X	X	X
2ª polo do porco	X	X	X	X		
2ª peixe	X	X	X	X	X	
2ª arroz						
2ª San Xacobe	X					
2ª pizza	X					
2ª pastas	X	X				
2ª tortillas rebollos						
P frutas/x/x/x/x/x	X	X	X	X	X	X
P fruta 18	X	X	X	X	X	X
P legum 3	X	X	X			
P						
P						
P						
P						

EXPRESAMOS A INFORMACIÓN RECOLLIDA EN GRÁFICAS

Datos recollidos dos meses de setembro de Outubro a Febrer

Primeiros pratos	Outubro	Novembro	Diciembre	Januario	Febrer	TOTAL
Crema, sopas de verduras	4	6	3	4	3	20
Verduras	5	11	3	4	3	26
Sopas ou caldos galegos	2	2	2	2	2	10
Ensaladas	4	6	2	3	4	19
Croquetas	0	2	0	2	2	6
Pasta	2	0	4	2	2	10
Pastachos	1	4	2	2	2	11
Arroz	0	4	0	2	2	8

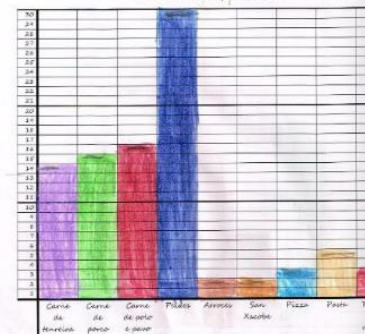
Exposición dos primeiros pratos



Datos recollidos dos meses de setembro de Outubro a Febrer

Segundos pratos	Outubro	Novembro	Diciembre	Januario	Febrer	TOTAL
Carne de vaca	5	4	2	1	1	13
Carne de vaca	5	4	3	2	2	16
Carne de porco ou porco	3	4	3	2	2	14
Pilóns	2	8	3	5	2	20
Arroz	2	0	2	2	2	8
San Xacobe	0	2	0	2	0	4
Pizza	1	2	2	2	0	7
Pasta	1	2	2	2	2	9
Tortillas e rebollos	0	2	0	0	0	2

Exposición dos segundos pratos



Datos recollidos dos meses de setembro de Outubro a Febrer

Submenús	Outubro	Novembro	Diciembre	Januario	Febrer	TOTAL
Frutos	26	24	9	18	24	111
Legum	3	0	0	0	3	6
Submenús locais	0	0	0	0	0	0

Exposición dos submenús



Tarefa: propostas de mellora

Informe do comedor

Alumnado de 2º CEIP EBP

Propostas e mellora por parte das/os usuarias/os e as súas familias

1. Agora en inverno deberían poñer máis verduras quentes e menos ensaladas.
2. Algúns días a comida queda escasa, ás veces as racións son pequenas para que chegue para todas/os.
3. Hai moi pouca variedade de sobremesas. Toca froita case todos os días. Estaría ben incluír biscoitos, sobremesas lácteas...
4. Debería ter máis coidado coas temperaturas. A comida adoita vir fría.
5. Habería que facer o comedor un pouco máis grande, pór mobiliario adaptado ao tamaño das/os comensais...
6. Estaría ben que viñera outro monitor a axudar a Carmen a servir a comida para que os nenos non teñan que esperar tanto tempo. Con dous monitores sería máis doado que comeran todas/os a un tempo.
7. Hai pratos que botamos en falta no menú: a tortilla, a empanada...

Tarefa: receitas de cozinha



TORTILLA DE PATATA

Ingredientes:

Huevos y patatas.



Elaboración:

Se pelan las patatas en pequeños trocitos y se frien en aceite. Se rompen los huevos en un bol y se batien rápidos y se mezclan las patatas con el huevo y 3 piticos de sal. Se echa la patata y el huevo en la sartén y después de unos minutos se le da la vuelta con ayuda de un plato.

Adriana Bahamonde
2º

NOME DA RECEITA ORELLAS

TEMPO DE PREPARACIÓN 30 Min DIFICULTADE fácil
NUMERO DE COMENSALS 8 PERSONAS

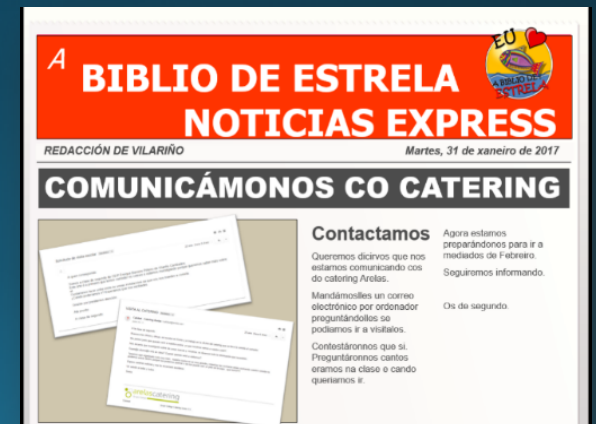
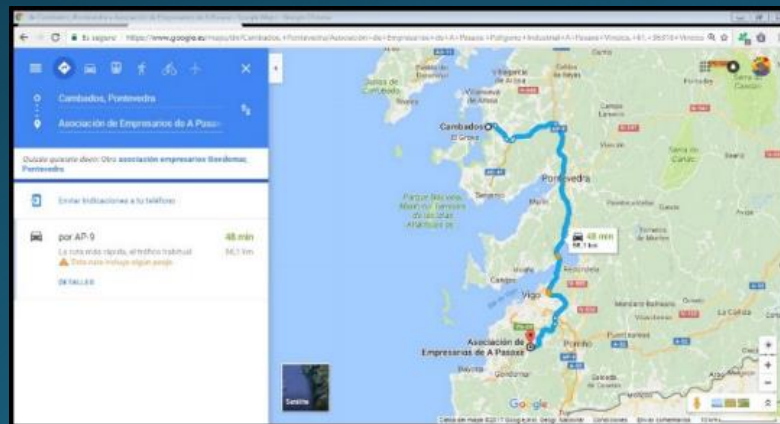
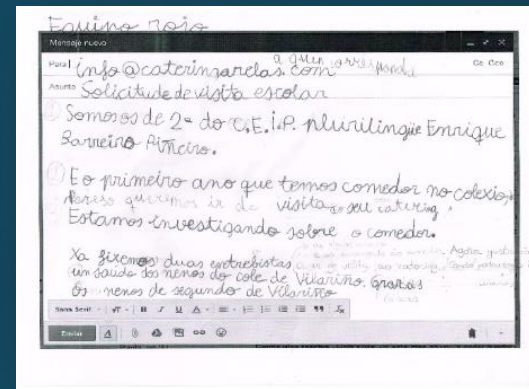
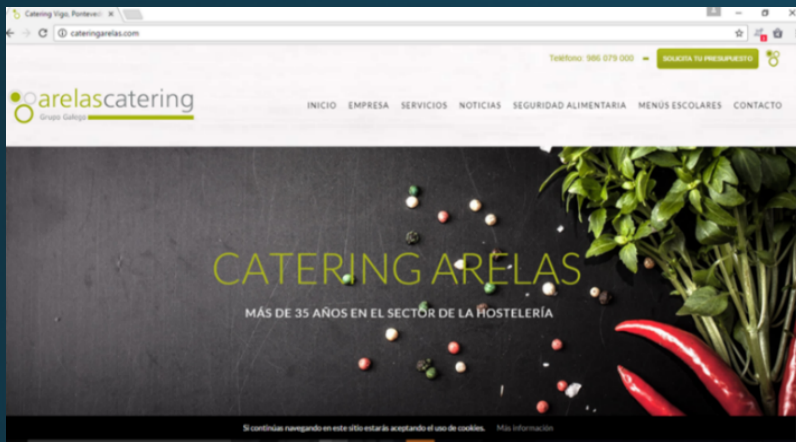
INGREDIENTES

2 ovos pequenos 100g de manteca de polco
50 ml de azeite 120g de açúcar glass
500g de farinha de trigo raladura de limão e laranja
Uma pitada de sal (5g) 200ml de água templada
azeite de oliva

PREPARACIÓN

01. Lavar a grão e ralamos.
02. Num bol grande batamos água 1 em 1 templada, um pitico de sal, manteca derretida a raladura de laranja, açúcar e azeite e os ovos.
03. Batemos hasta que quede unha masa bem grumosa.
A continuación imos engadindo farinha de trigo pouco a pouco primeiro con barillas e logo coa man.
04. Amassamos e logo deixamos a repousar 1 hora.
05. Estiramos a masa fina e facemos cortes en forma de orella. 06. Fritamos.

Tarefa: visita ao cátering

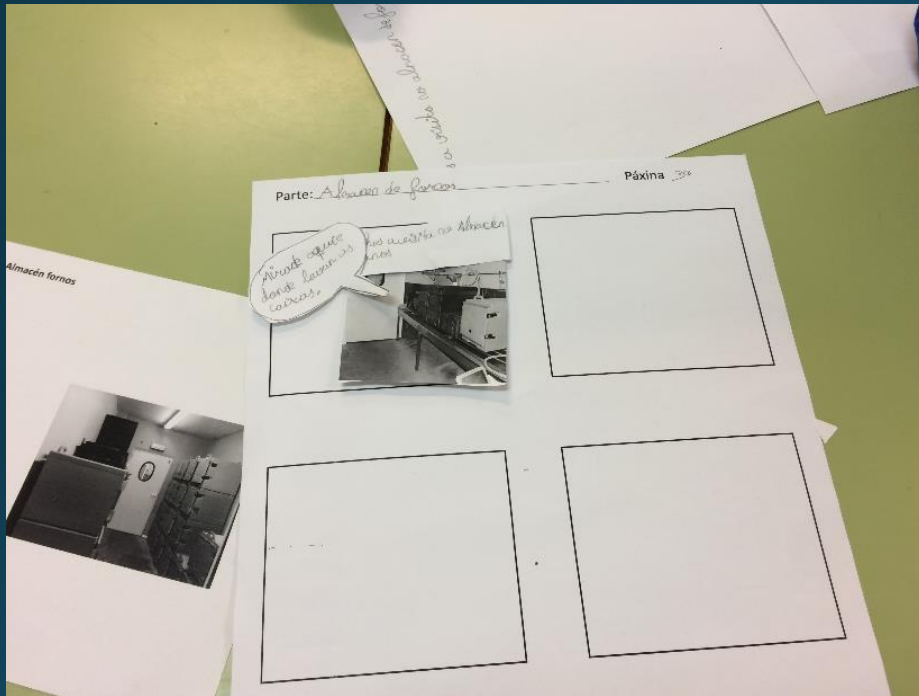








Tarefa: a fotonovela





P
r
o
y
e
c
t
o

c
o
m
e
n
c
i
a
r

a classe de 2º apresenta...

maio 2017

Investigación en Condomar

O RELATO QUE TODOS
ESTABADES AGARDANDO

A INCRÍVEL AVENTURA DUN
INTÉPIDO GRUPO DE
INVESTIGADORES.
EMOCIÓN ATA O FINAL!

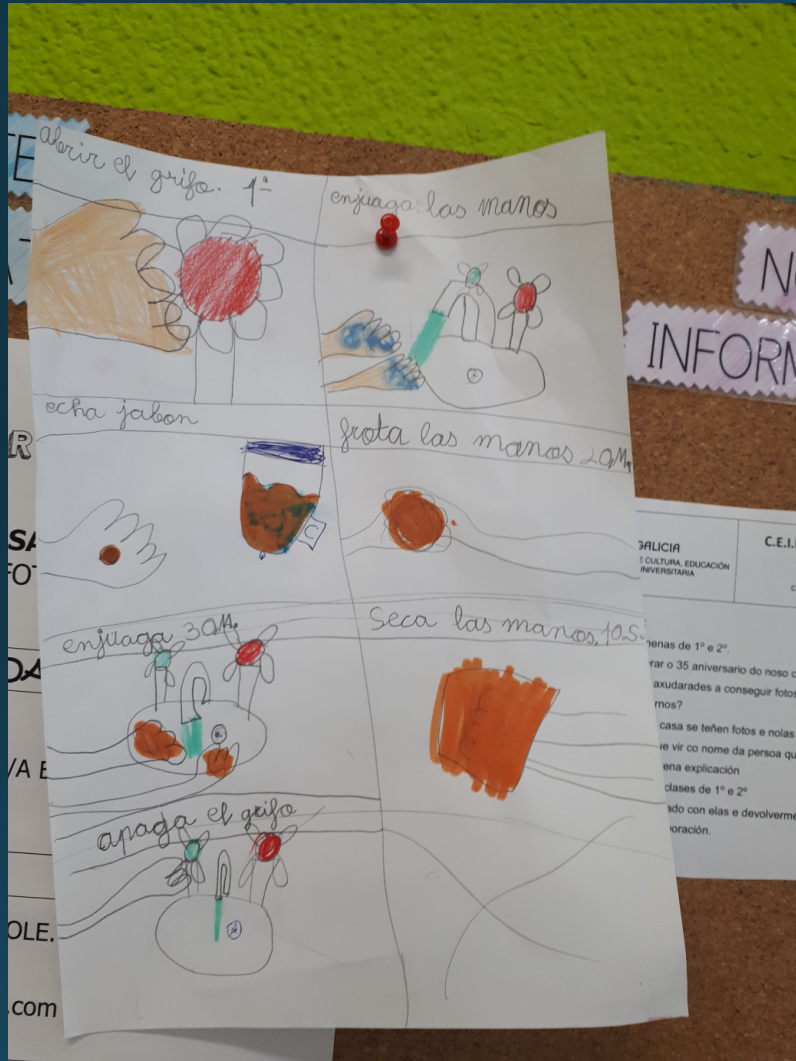






Tarefa: video guía: como lavar as mans correctamente







Tarefa: presentación da fotonovela e do proxecto



A clase de 2º ten o pracer de convidarche á presentación de

Investigación en Gondomar

Mércores 7 de xuño ás 12:15

Na biblio de Estrela







Avaliación







Continuará...