



CUIDA'T, CUIDA'L, ALIMENTACIÓ S3: SALUDABLE, SOSTENIBLE I SOLIDÀRIA 2.0

MEMÒRIA JUSTIFICATIVA

TÈCNICA

AJUDES EN MATÈRIA DE PROJECTES DE SUPORT A LES ASSOCIACIONS DE CONSUMIDORS I CONSUMIDORES EN L'ÀMBIT DE LA SEURETAT ALIMENTÀRIA DE LA GENERALITAT VALENCIANA.

Índex de Continguts

1.	4
1.1	5
1.2	5
1.3	6
1.4	7
2.	14
3.	27
3.1	27
3.2	94
3.2.1	94
3.2.2	95
3.2.3	97
3.2.3	98
3.2.4	101
4	116
4.1	117
4.2	117
4.3	119
5	124
5.3	184
5.4	185

1. BASES I JUSTIFICACIÓ DEL PROJECTE

ANTECEDENTS

En l'any 2022 ACICOM en estreta col·laboració amb l'IES Enric Valor de Picanya va desenvolupar el projecte CANTINA S3 amb el suport de la Direcció General de Salut Pública, mitjançant les ajudes a associacions de persones consumidores en l'àmbit de la seguretat alimentària.

El projecte ha anat creixent, donant inclús lloc a organitzar les jornades MENJAR S3 comptant amb la col·laboració de la Conselleria de Salut i el CEMAS (Centre Mundial de l'Alimentació de l'Ajuntament de València)

L'equip inicial creat entre ACICOM i l'IES Enric Valor va anar ampliant-se, especialment amb la incorporació de tres nous IES: Serra d'Irta d'Alcalà de Xivert (Castelló), l'Andreu Alfaro de Paiporta (València), i el Salvador Gadea d'Aldaia, amb els seus corresponents persones coordinadores: Mònica Chanzà, Víctor Pérez Sansano i Sergio Navarro Navas.

També hem incorporat la col·laboració de la vocalia de Dades Obertes d'ACICOM, a càrrec de la professora d'estadística de la UPV, Núria Portillo, Directora de la Càtedra CATEDRADES, creada entre ACICOM i MESURA (dos entitats no lucratives) i la UPV, incorporant a l'alumnat en pràctiques desenvolupant el seu TFG sobre temes d'alimentació. Ha estat fonamental la incorporació al projecte de la investigadora post doctoral de la Universitat de València, Nadia San Onofre, a qui vam conèixer en la Jornada Menjar S3 que ha portat el seu assessorament i actuació com a experta nutricionista.

En definitiva hem aconseguit generar importants sinergies, gracies a la conformació d'un equip pluridisciplinari i a la intersectorialitat del projecte. La col·laboració amb els IES ha implicat la participació de l'entorn educatiu (no només els docents sinó que també de l'estudiantat, famílies, i en definitiva, de tota la comunitat educativa). La inclusió de dues universitats importants abasta diferents àmbits acadèmics i també de recerca en el tema. I per últim, la participació d'una associació com ACICOM, ofereix al projecte una orientació pràctica i aplicada al projecte fomentant els àmbits de la comunicació, la indústria dels mitjans, i altres sectors afins, ampliant així el desenvolupament del projecte cap a aplicacions concretes i solucions pràctiques de la nostra societat. En definitiva, entre tots els sectors implicats s'ha abordat la qüestió des de perspectives múltiples i complementàries.

L'equip va ampliar l'horitzó del projecte, basant-nos en l'experiència de l'any 2022 i 2023 de Cantina S3, vam anar més enllà i per això vam batejar el nou projecte amb el nom de: **CUIDA'T, CUIDA'L, ALIMENTACIÓ S3: SALUDABLE, SOSTENIBLE I SOLIDÀRIA 2.0**, aportant així una visió més holística i conceptual del projecte, que partint de l'alimentació la relaciona amb tot l'ecosistema.

El projecte desenvolupat treballa l'**alimentació dels menors**, centrant-se en el paper que juguen les anomenades cantines o menjadors escolars; però a la vegada **desenvolupant hàbits, formació i conscienciació de les persones més joves respecte a l'alimentació**.

És un **projecte que dona continuïtat i amplia les accions** anteriorment realitzades en 2022 i 2023, aconseguint resultats destacables i una gran impacte per millorar la relació del **menjar** amb els aspectes **Saludables, Sostenibles i Solidaris**. Tot això partint d'una educació global i transversal, amb alta implicació de l'alumnat.

El projecte, des del seu disseny, es desenvolupa sobre 4 eixos principals:

1.1 SOSTENIBILITAT

Els objectius del **PACTE VERD EUROPEU** en la seua estratègia essencial «DE LA GRANJA A LA MESA» [De la granja a la mesa - Consilium \(europa.eu\)](https://www.consilium.europa.eu/de/la-granja-a-la-mesa) s'aborden àmpliament els desafiaments dels sistemes alimentaris sostenibles i es reconeixen els vincles inextricables entre persones sanes, societats sanes i un planeta sa. Els objectius que busquen garantir són que la cadena alimentària i el consum d'aliments tinga un **impacte mediambiental neutre o positiu**, que totes les persones tinguen **accés a aliments nutritius, sostenibles i accessibles**, i que els aliments més sostenibles siguen també, en última instància, els **més pròxims i assequibles**. D'igual manera, els ODS enmarcats en l'Agenda 2030 emesos per la ONU, han treballat aquesta connexió indisoluble entre alimentació i sostenibilitat, pilar indispensable en el desenvolupament del projecte.

1.2 PUBLICITAT ALIMENTÀRIA

A diferència del que ocorre amb persones adultes, l'evidència científica disponible sobre els efectes de la publicitat alimentària en la població infantil és abundant. D'una banda, exerceix un **efecte immediat inductor del consum d'aliments i begudes accessibles** mentre s'està veient la televisió, siguen aquests o no els

productes anunciats en eixe moment, i independentment de la sensació de fam. L'ús de models atractius menjant aperitius entre hores i l'associació d'emocions positives a aquest comportament són alguns dels possibles mecanismes del consum inconscient induït per la publicitat. La consciència sobre els efectes i **la necessitat d'una promoció responsable de l'alimentació sana** és necessària i es contempla com un dels ciments d'aquests projecte.

1.3 CONEIXEMENT DEL MARC NORMATIU I NOVES TECNOLOGIES

Actualment està en procés de tramitació un Projecte de Reial decret sobre publicitat d'aliments i begudes dirigida al públic infantil, el qual ha estat objecte d'anàlisi en l'OCTA, al qual pertanyem com ACICOM https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/noticias_y_actualizaciones/noticias/2021/publicidad_infantil.htm

D'altra banda, la Llei de Seguretat Alimentària i Nutrició https://www.boe.es/boe_catalan/dias/2011/07/06/pdfs/BOE-A-2011-11604-C.pdf

dedica el capítol VIII a la publicitat d'aliments. L'article 44 prohibeix l'aportació de testimoniatges així com el suggeriment d'un aval de professionals sanitaris o científics, llevat que es tracte d'organitzacions, fundacions o institucions relacionades amb la salut i sense ànim de lucre i que es comprometen a utilitzar els recursos obtinguts en activitats que afavorisquen la salut (investigació i divulgació). Aquesta legislació, junt als altres que conformen el marc legal de l'alimentació dels menors, més desenvolupada en la memòria presentada a la justificació del projecte; revela un context sembla indicar que existeix una necessitat d'especial protecció dels menors com a persones consumidores, si les noves tecnologies estan siguent utilitzades de formes poc ètiques per enganyar i desinformar a joves en altres àmbits tot fa pensar que en l'àmbit alimentaria la situació es similar, amb una gran quantitat de missatges en les xarxes socials que no es poden controlar de forma efectiva per la continua evolució, deixant a la joventut en una situació vulnerable davant la desinformació i manipulacions. Es veu doncs molt oportuna la realització del present projecte per ajudar a la construcció d'un consum crític i informat.

1.4 PERSPECTIVA DE GÈNERE

Aquesta iniciativa aposta per **l'equitat de gènere**, és a dir, per la imparcialitat i a la justícia en la distribució de beneficis i responsabilitats entre homes i dones. Aquest concepte reconeix que les dones i els homes tenen diferents necessitats i que les dones s'han trobat històricament en posicions de desigualtat patint una gran discriminació, i que aquestes **desigualtats i diferències haurien de ser identificades i abordades** de manera que siga possible corregir els desequilibris existents. Segons l'eina de gènere de l'organització mundial de la salut en la seua estratègia europea per a la salut i el desenvolupament de la infància i adolescència, existeixen diferències en els factors de risc i de protecció de la salut: els xiquets tenen majors comportaments de risc, cosa que significa que tenen major prevalença en l'ús de substàncies perilloses i una major prevalença de lesions secundàries per accidents viaris, mentre que el rol protector assignat per la societat a les dones condiona la tendència al fet que les xiquetes tinguen comportaments més saludables, com per exemple en alguns aspectes relacionats amb l'alimentació.

Governança, col·laboració i sinergies

Un projecte que es relaciona amb els ODS, que té un enfocament global, ha tingut necessàriament un model organitzatiu de Governança relacional, implicant el treball intercentres, interassociacions i amb col·laboracions amb les diverses administracions, la realitat social de l'entorn dels IES i l'ús d'elles eines tecnològiques si audiovisuals necessàries.

Al llarg del desenvolupament del projecte hem aconseguit importants col·laboracions i generació de sinergies.

Cal destacar que ACICOM i per tant els centres educatius hem participat junt amb altres entitats que compartim objectius, adherint-nos a aquestes xarxes o entitats com per exemple:



Justícia Alimentària <https://justicialimentaria.org/>



Xarxa Escoles que alimenten <https://escolesquealimenten.org/>

Aquesta voluntat de crear sinergies i governança també s'ha plasmat amb els projectes institucionals de les administracions públiques com la Conselleria de Sanitat, la d'Educació, Agricultura, etc.



Cal destacar la Jornada Menjar S3 organitzada per ACICOM i l'IES Enric Valor, amb el suport del CEMAS de l'Ajuntament de València i de la Direcció General de Salut Pública i Addiccions de la GVA, en març de 2023, amb la participació de més de 150 persones. Vam aconseguir crear un espai d'intercanvi d'experiències i formació de gran nivell i interès. De fet hem posat a disposició de tota la ciutadania la crònica i els materials presentats, que es pot accedir en <https://acicom.org/cronica-i-materials-de-jornada-menjar-s3-saludable-sostenible-solidari-als-centres-educatius-valencians/>



Tota la jornada gravada i posada a disposició

A la vegada hem aprofitat qualsevol espai institucionals o d'esdeveniments per difondre el nostre projecte, així podem destacar:

La presentació de la 1ª Píndola Curricular, d'aquest projecte de la Conselleria d'Educació IES ENRIC VALOR. «Cantina S3»

<https://portal.edu.gva.es/formaciodelprofessorat/va/2023/01/25/pindoles-curriculars/>



https://gvaedu.sharepoint.com/:v:/s/DOCUMENTAR-FormacioTIC/ERCA7ayzepBFvJ0rX7eNFYQBZtGPK_nltSmwiPTtnNnnXA?e=6oEw1E

Hem participat en

la iniciativa IMOU-TE de la Conselleria d'Educació:
<https://portal.edu.gva.es/formaciodelprofessorat/es/imou-te/>



27/3/2023 [Aquesta setmana passada vam rebre la visita de 12 centres educatius de la CV interessats en el nostre projecte Cantina S3. El programa... | Instagram](#)

El programa iMou-te ha permès que en altres instituts es pugui fer la transició cap a S3 més possible. Companyes i companys edufis, equips directius i d'altres àrees compartint idees, opinions i metes. Tot un encert aquesta iniciativa @gvaeducacio @gvainnovacion

Nadia San Onofre, va participar com experta a la "Jornada sobre Alimentació i activitat física en l'infantesa i adolescència" organitzada per la Universitat Oberta de Catalunya el **22 de Juny del 2023**



Es pot accedir al vídeo de la jornada en aquest link: [Jornada sobre Alimentación y Actividad Física en la infancia y adolescencia - YouTube](#)

I també a la crònica publicada al blog de la UOC: [Claves para una alimentación saludable en casa y en la escuela - Salud con Ciencia \(uoc.edu\)](#)

Fotos de la Jornada:



El **8 de novembre**, Nadia va impartir una sessió formativa en les instal·lacions de la Universitat de València, destinada a dietistes-nutricionistes en actiu que exerceixen en el sector de la restauració col·lectiva, amb un enfocament específic en la creació de menús per a escoles. Durant la sessió, van explorar diversos temes rellevants, incloent-hi l'actualització sobre alimentació i la salut per a infants i adolescents. A més, es van abordar altres aspectes com la seguretat alimentària i els elements clau de la gastronomia.

Per enriquir la formació, es va incloure un taller pràctic que va permetre als participants aplicar de manera concreta els coneixements adquirits en la realització de menús escolars, per proporcionar als professionals les eines i habilitats necessàries per crear menjars equilibrats, saborosos i segurs per als estudiants.

La combinació de teoria i pràctica va donar als participants una base sòlida per millorar la seva pràctica professional i contribuir de manera efectiva a la salut i el benestar dels infants i adolescents a través de la alimentació escolar.



ppt. Formació per a nutricionistes en alimentació infantil i menús saludables a les escoles (1).pdf

No podem plasmar tot l'ample ventall d'esdeveniments en els quals han participat membres de l'equip.

L'últim dels quals ha estat la participació en el **I CONGRESO INTERNACIONAL ESCOLA ACTIVA I SALUT**, Creando identidades activas en la infancia y la adolescencia 9, 10 y 11 de noviembre de 2023, València. Activitat Física, Educació i Societat. **EDUFISALUDABLE** Red Internacional de Investigación en Educación Física y Promoción de Hábitos Saludables



2. EQUIP DEL PROJECTE

L'equip tècnic que ha dut a terme el projecte de disseny, realització de les activitats i avaluació d'elles és un equip interdisciplinari que assegura el compliment dels objectius del projecte de manera integral. Això inclou experts i expertes del món educatiu, sanitari, nutricional i tècnics del món social i associatiu. A continuació, se presenta un llistat amb breu biografia dels membres de l'equip

2.1 Jose Ignacio Pastor Pérez, Co-coordinador General del Projecte

- Fundador i president d'honor d'ACICOM, Professor, Pedagóg i Psicòleg. Màster en Gestió Pública.
- Llarga experiència en temes educatius i direcció de projectes. Impulsor del Projecte de València Ciutat Educadora, com a Director del Institut Municipal d'Educació en 1988.
- Excap del Servei de Transparència i Govern Obert de l'Ajuntament de València 2015 a 2021.
- President i Fundador del Fòrum Ciutadà de València.
- Excap de Formació de Consumidors en la Direcció General de Consum de la Conselleria de Sanitat de la GVA 1992 a 1995.
- Vicepresident i Director de la Fundació Societat i Progres, 2001 a 2008.
- Fundador i membre de la Comissió de la Càtedra Universitària CATEDRADES.
- Membre del Consell de la Ciutadania de la Corporació Valenciana de Mitjans de Comunicació

2.2 Xiroi Pastor Pastor, Co-coordinador general del projecte i Cap del Departament d'Educació Física de l'IES Enric Valor de Picanya.

- Llicenciat en Ciències de l'Activitat Física i l'Esport per la Universitat de València, (Promoció 2002-2007).
- Màster Universitari en Prevenció de Riscos Laborals i Qualitat Educativa. (2015 Universitat Francisco de Vitoria).
- Curs d'Aptitud Pedagògica (C.A.P.).
- Certificat de la Capacitació del Valencià.
- Titulació del Grau Superior expedida per la Junta Qualificadora de Coneixements del Valencià (C2). També C2 en Valencià per l'EOI.
- Titulació B2 Anglès per l'EOI i també per Pearson (2015 Universitat Florida).
- 1er i 2on Congrés de Gestió de l'Esport (València 2003 y 2005).

OCTUBRE Centre de Cultura Contemporània (Despatx 202)

C/ Sant Ferran, 2. 46001 VALÈNCIA

Telèfon: **962 074 940**

Mòbil: **665 58 53 89**

Pàgina **14 de 186**

- Curs de Prevenció de Riscos Laborals (2002, 2005, 2007,2008).
- Professor funcionari de carrera amb destinació definitiva i Cap del Departament d'Educació Física a l'IES Enric Valor de Picanya.
- Projecte Educatiu STRAVA.
- Projecte Educatiu EVA (Estils de Vida Actius) amb la Universitat de València.
- Professor del Màster pel Professorat de Secundària a la Universitat Europea de València (des de 2020).
- CIEF21 i CIEF22 (Congrés Innovació en Educació Física, Madrid).
- Trobada d'Intercanvi d'Experiències en Educació Física (2014, 2018 i 2022, CEFIRE).
- Agenda 2030 i ODS en Educación Física (CPA Extremadura, 2022).
- Soci cofundador de Vici de Bici (Tenda, Taller i Promoció de l'ús de la bicicleta).

2.3 Mònica Chanzà Coordinadora del projecte a l'IES Serra d'Irta

- Llicenciada en CCAFE i professora des del 2006.
- Actualment 13 anys al Serra d'Irta.
- Coordinadora de la comissió d'Educació del COLEFCV
- Coordinadora del PEAFS, de Sostenibilitat i de projectes Erasmus +.
- Ponent en diversos congressos i cursos de formació

2.4 Víctor Pérez Sansano Coordinador del projecte a l'IES Andreu Alfaro de Paiporta

- Llicenciat en Ciències Matemàtiques per la UV en 1995
- Curs d'adaptació pedagògica (CAP)
- Capacitació de valencià.
- Funcionari de carrera com a professor d'Ensenyament Secundari des de 1996 amb definitiva a l'IES Andreu Alfaro de Paiporta.
- Monitor de temps lliure.
- Monitor de ioga al Projecte d'innovació i investigació educativa " Patis Actius" a l'IES Andreu Alfaro de Paiporta.
- Co-autor del mapa estadístic a Onda (Castelló)
- Responsable Ecoauditoria a l'IES Andreu Alfaro de Paiporta dintre del PIIE Global "Agenda 2030" durant els cursos 21/22 i 22/23.
- Coordinador PIIE " Aula Futura" cursos 23/24 i 24/25.
- Membre de l'Equip directiu a l'IES Vila-seca (Vila-seca) durant 7 anys.

OCTUBRE Centre de Cultura Contemporània (Despatx 202)

C/ Sant Ferran, 2. 46001 VALÈNCIA

Telèfon: **962 074 940**

Mòbil: **665 58 53 89**

Pàgina **15 de 186**

- Professor de Màster de Secundària de la UV.
- Dues vegades tutor d'un premi CIRIT de la Generalitat de Catalunya.
- Reconeixement com a Magistral per la Universitat Politècnica de València. Any 2021, 2022 i 2023

2.5 Laura Artero Escuder

- Llicenciada en Ciències Matemàtiques per la UV (1985)
- Curs D'adaptació Pedagògica UV (1985)
- Experiència laboral com a Tècnica en Qualitat en IBM (fins a 1992)
- Capacitació en Valencia (2001)
- Capacitació en llengües estrangeres (anglès)(2016)
- Formació en Astronomia: Curs de Taller Astronomia (1995). Participació en el grup de treball Regulus (1998) ● Formació en resolució de conflictes i convivència: Curs de convivència i mediació(2008), curs de coeducació a l'aula(2007). Resolució de conflictes a través de la intel·ligència emocional (2017). Jornades d'equips de mediació i convivència(2019).Curs de lideratge positiu i intel·ligència emocional (2022)
- Formació en treball cooperatiu i nous aprenentatges tant en Ciències com en altres àmbits.(2019)
- Formació en docència per Projectes(2018)
- Formació en gamificació (2022)
- Formació en Cinema i comunicació social de la Ciència (2018)
- Participació en el projecte ERASMUS + al IES.
- Cursos de estímulo del talent Científic.(2018) María Herranz López
- Llicenciada en Arquitectura per la Universitat Politècnica de València. Promoció 2004-2009.
- Màster Universitari en Professor/a d'Educació Secundària per la Universitat de València. Promoció 2012.
- Professora funcionària de carrera de l'assignatura de Matemàtiques amb destinació definitiva a l'IES nº 2 de Requena.
- Coautora del llibre «Xarxa d'itineraris ciclistes i per a vianants. L'Horta Sud (I)». Autors: Romero Civera, José Luis; Herranz López, María; Llop Vilanova, José. 978-84-7795-760-7 / Diputació de València.

- Coautora del llibre «Xarxa d'itineraris ciclistes i per a vianants. L'Horta Sud (II)». Autors: Romero Civera, José Luis; Herranz López, María; Llop Vilanova, José.
- Col·laboradora al Projecte d'Innovació i Investigació «Agenda 2030 Andreu Alfaro. Ecoauditoria». Dut a terme durant els cursos 2021-2022 i 2022-2023.
- Curs «Com implementar amb èxit el treball col·laboratiu a l'aula». CEFIRE 2022.
- Curs «Formació inicial en prevenció de Riscos Laborals». CEFIRE 2021.
- Curs «Planificar la pràctica educativa per àmbits». CEFIRE 2020.
- Curs «Treballar la igualtat i la coeducació per previndre la violència de gènere». CEFIRE 2018.
- Seminari «Incorporació de les noves tecnologies al currículum de les matemàtiques». 2018.
- Certificat de la Capacitació de València.
- Titulació del Grau Superior de València expedida per la Junta Qualificadora de Coneixements del València (C2).
- Certificat de la Capacitació d'Anglès.
- Titulació B2 d'Anglès per l'Escola Oficial d'Idiomes de València.

2.6 M^a Montserrat Mocholí Giménez

- Enginyeria Tècnica en Informàtica de Sistemes.
- 2001-2020. Analista i Programadora Web.
- 2020-2021. Coordinadora de l'equip de programació del Projecte Smartia. Plataforma i App. "Instituto Europeo TANDE S.L."
- 2011-13. Docència. Cursos Ofimàtica i Curs "Formador Aula Virtual". per a funcionaris en l'Institut Valencià de Seguretat Pública i Emergències. (IVASPE) i el Sindicat Professional de Polícies i Bombers. (SPPLB).
- 2020-21. 6 mesos. FPB. Informàtica. IES Benicalap.
- 2021-22. ESO i Batxillerat. IES L'Om. Picassent.
- 2022-23. ESO i Batxillerat. IES Andreu Alfaro. Paiporta.
- 2011. Internet per a famílies. 8h. (AMPA CEIP Vicent Pla)
- 20/06/2019. L'Educació Física en contextos específics d'aprenentatge: possibilitats i beneficis de l'àrea (codi: 18IN54IN015). Ponència d'experiència personal amb el TEA. 1h. CEFIRE.

- 03/03/2022. “Accions de sensibilització i visibilització del col·lectiu TEA”. 2h. CIPFP Misericòrdia de València.
- Jornades sobre autisme organitzades per ASPAU. Assistència i finalment part de l’organització des de 2011.
- Certified Chamilo LMS Portal Assistant. 2017. BeezNest. Chamilo E-learning.
- Curso Superior de Programación con HTML5 y CSS. 200h. Deusto. 2017.
- Curso de Habla Signada de Benson Schaeffer. 10 h. Universitat de València. 2018.
- Foniatría-Educación de la Voz. 25h. CCOO. 2020.
- Curso Superior Curso Superior de Ciberseguridad. 200h. Deusto. 2021
- Blender como herramienta libre de edición de imagen en 3D en el aula.
- Formació per als equips impulsors del pla digital de centre (codi: 22SP47IN040)
- L'educació de l'alumnat amb TEA en contextos específics (codi: 22SA99EE077) 25h. 2022. CEFIRE.
- Robòtica educativa (codi: 22SP47IP025). 30h. CEFIRE.2022.
- Estudiant de Doblatge i locució. 2019 –

2.7 Maria Vanessa Bertó Bertó

- Llicenciada en Matemàtiques per la Universitat de València (21/07/2005).
- Curs d’Aptitud Pedagògica C.A.P. (06/09/2005).
- Experiència com a docent des de l’any 2006.
- Certificat de grau mitjà de coneixements de valencià (15/12/2005).
- Certificat de Capacitació en Valencià (23/10/2008).
- Certificat de Superació de Nivell Intermedi en Valencià per l’EOI (25/05/2011).
- Certificat de Superació de Nivell Avançat en Valencià per l’EOI (13/11/2012).
- Projecte d'investigació i innovació “Cor i Big Band a la Sénia” (03/11/2022).
- Projecte d'investigació i innovació “CONNECTEM @LASÉNIA” (07/11/2019).
- Projecte d'investigació i innovació “LA SÉNIA SONA: MÚSICA, SOLIDARITAT I VALORS” (10/10/2018).
- Projecte d'investigació i innovació «EMOCIONAT» (28/11/2017).

- Comenius multilateral. Projecte educatiu Comenius Multilateral. "Developing Environmental Behaviour Through Cultural (05/11/2010).
- Associació Estratègica KA2 "Being Healthy Makes you Wealthy".
- Curs Primera fase La setmana dels projectes 2017-2018.
- Seminari Introducció al coaching en educació.
- Seminari Formació en mediació ● Grups de treball Portem una vida saludable.
- Grups de treball Projecte mediambiental de centre.
- Taller Aprenentatge per projectes
- Jornades Libreoffice i Google Classroom.
- Jornades L'Olimpíada Matemàtica com a recurs per a millorar la competència matemàtica.
- Formació en eines col·laboratives de MSTeams per al Centre Digital Col·laboratiu.
- Curs de Ferramentes TIC per a la docència.
- Curs Introducció a la plataforma Moodle i a la generació de recursos educatiu.
- Curs Desenvolupament de programacions i unitats didàctiques.
- Curs Estratègies i recursos per a l'atenció de l'alumnat amb NEE.
- Curs Estratègies TAC per a les necessitats educatives especials
- Curs Pas de Primària a Secundària – Àrea de Matemàtiques.
- Curs Aprenentatge col·laboratiu i pràctiques educatives.
- Curs El treball contextualitzat de les matemàtiques des de la perspectiva dels nous currículums.

2.8 Nadia San Onofre, Assessora nutricional en el projecte

- Doctora en Ciències de la Salut, menció Cum Laude per la Universitat d'Alacant
- Màster en ciències, tecnologies i salut, amb menció en salut pública, menció sobresalient per la Universitat de Navarra
- Grau en Nutrició humana i Dietètica per la Universitat de València
- Professora associada en la Universitat Oberta de Catalunya, 2022-actualitat
- Investigadora senior en la Universitat d'Alacant, estancia d'investigació al grup de ingestió Food & Health Lab de la Universitat de València
- Professora associada en les assignatures de nutrició comunitària i epidemiologia nutricional en la Universitat Cardenal Herrera-CEU
- Desenvolupament i implementació de noves eines per a la gestió sostenible avançada del Palau de Congressos de València.
- Implementació d'un banc de Llet Materna a Trujillo (el Perú). Projecte de cooperació al desenvolupament de la Universitat de València.
- Contracte d'assessorament per al desenvolupament d'anàlegs de la carn (2023).
- Contracte d'assessorament per al desenvolupament d'anàleg dels lactis (2023).
- Contracte d'assessorament nutricional i suport tècnic a Serunion S.A. (2023).
- Autora de la investigació "Five Keys to Safer Food" and COVID-19" (<https://doi.org/10.3390/nu13124491>) guanyador en la categoria nacional de seguretat alimentària els premis Gourmand Awards i serà la representant en aqueixa categoria per al concurs internacional a la primavera del 2023.
- Premi a la Millor Comunicació del Congrés, atorgat per l'Acadèmia Espanyola de Nutrició i Dietètica.

2.9 Belén Gabaldón Vizcaíno

- Estudiant de Ciència de Dades en la Universitat Politècnica de València
- Participació en el projecte de caracterització de la petjada hídrica d'una explotació agrícola en l'assignatura de Projecte II
- Participació en el Projecte de gestió d'incidents en col·laboració amb UNICC (United Nations International Computing Centre) en l'assignatura de Projecte III

- Curs Diàleg entre alumnat i professorat per dissenyar activitats vinculades al desenvolupament sostenible. Perspectiva de l'alumnat
- Curs Epidemiologia Matemàtica: models globals vs. models individuals
- Curs ASSESSMENT CENTER: DINÀMIQUES DE GRUP 3/22
- Curs GOVERNANÇA REGIONAL I ADMINISTRACIÓ EFICIENT EN PERSPECTIVA DE DESENVOLUPAMENT SOSTENIBLE I ODS. EVR EIX V

2.10 Sergio Navarro Navas

- Llicenciat en Ciències de l'Activitat Física i l'Esport per la Universitat de València, (Promoció 2003-2008).
- Màster Universitari en Prevenció de Riscos Laborals i Qualitat Educativa. (2015 Universitat Francisco de Vitoria).
- Curs d'Aptitud Pedagògica (C.A.P.).
- Certificat de la Capacitació del Valencià.
- Titulació del Grau Superior expedida per la Junta Qualificadora de Coneixements del Valencià (C2). També C2 en Valencià per l'EOI.
- Titulació B2 Anglès per Pearson (2015 Universitat Florida).
- Professor funcionari de carrera amb destinació definitiva i Cap del Departament d'Educació Física a l'IES SALVADOR GADEA.
- Coordinació PEAFS (Projecte Esportiu Activitat Física y Salut 2020, 2021, 2022, 2023, 2024).
- Projecte Educatiu GADEA SALUDABLE.
- Trobada d'Intercanvi d'Experiències en Educació Física (2014, 2018, CEFIRE).

2.11 Yolanda Adán García

- Llicenciatura en Ciències de la Informació. Periodisme. CEU San Pablo. València (1997)
- Curs de Capacitació Pedagògica. Universitat de València. (2003)
- Funcionària de carrera. Professora de l'especialitat de Llengua i Literatura Valenciana amb destinació definitiva a l'IES Salvador Gadea, d'Aldaia. (2020-)
- Professora de Secundària en Formació de Persones Adultes (2015-2018)
- Grau Superior de Valencià de la Junta Qualificadora de Coneixements de Valencià.

- Diploma de Mestre de Valencià.
- Nivell Superior de Valencià de l'EOI.
- Nivell B2 d'anglès de l'EOI.
- Redactora de programes en Canal 9 (1999-2007)
- Ponent Jornada d'intercanvi d'experiències. IES Salvador Gadea. (2023)
- Coordinadora. Grup de treball "Gadea 2030" IES Salvador Gadea (2023)
- Formador de formadors. Planificació i gestió de la metodologia TIL-TILC al centre docent. (2020)
- El treball per projectes per a l'àmbit lingüístic a Secundària (2015)
- Curs de Llengua de Signes. Fesord (2004)

2.12 Laura Gabardo Polo

- Llicenciatura en Ciències Econòmiques i Empresarials. Branca Empresarials. 1996. Branca Economia 1999. Universitat de València. Facultat de Ciències Econòmiques i Empresarials.
- Curs de Capacitació Pedagògica. Universitat de València. 2000
- Certificat de Capacitació en Valencià. Universitat Catòlica de València. 2015
- Titulació B2 Anglès. Pearson. 2015
- Professora funcionària de carrera. Cos de Professor d'educació secundària. Especialitat Economia. Cap del Departament. 2016 fins l'actualitat. Amb destinació definitiva des de 2020.
- Curs. Coaching educatiu. 2016.
- Curs. Formació per la Coordinació d'igualtat i convivència. V1. 2017.
- Coordinadora d'Igualtat i Convivència curs 2017-2018.
- Seminari Mediació com ferramenta per la convivència. 2017.
- Assistent en la XV Jornada de Equips de Mediació i Convivència. 2018
- Grup de treball. Elaboració de projectes educatius UDI's. 2018.
- Projecte d'innovació i investigació "Erradiquen l'enfermetat de Piam". 2018
- Participació en la setmana dels projectes. 2017-2018
- Participació en Reto Aitex 2021. "Aplicació de l'economia circular al sector textil". Primer premi i accessit. 2021.
- Ponent Jornada de Bones Pràctiques IES Salvador Gadea. 2022
- Curs. "Els ODS a la economia". 2022
- Curs "Educar per a un futur sostenible: estudi i aplicació de la biomimesis". 2023.
- Curs "Portfoli Europeu de les Llengües". 2022-2023
- Erasmus. Job Shadowing. Alemanya. 2023.
- Curs Funcioanlitat i eines bàsiques del CDC". 2022.

- Coordinació projecte APS "Palmito.project". Gent Jove. Aldaia. 2023.
- Curs "IA i emprendoria". Universitat de València. 2024.
- Seminari "Escola de Rock Salvador Gadea". 2023-2024

2.13 **Vanessa Alfonso de la Virgen**

- Licenciada en Filología Hispánica por la Universidad de Valencia (1999-2003)
- Licenciada en Humanidades por la Universidad de Valencia (2007-2011)
- Curs de Aptitud pedagógica
- Titulación de idiomas por la Junta Qualificadora: B1 Valencià
- Titulación de idiomas por la Escuela Oficial de idiomas: B1 Italiano
- Profesora funcionaria de carrera con destino definitivo de lengua castellana y literatura en el IES Salvador Gadea
- Competencia digital docente nivel A1.
- Cursos:
- Implementación de un equipo de mediación en el centro educativo (2009-2010)
- Programa experimental de ampliación del horario escolar (2010-2011)
- Programa experimental para incrementar el éxito escolar y reducir el abandono escolar prematuro: Contrato-Programa (Cursos de 2011 a 2016)
- Mediación escolar (2016)
- Organización y dinamización de la biblioteca (2015)
- Gestión de calidad y aprendizaje cooperativo: ecoauditorías como instrumento de mejora continua
- Coordinadora de Calidad Educativa en el IES Montserrat (2008-2010)
- Coordinadora Semana de Proyectos en el IES Salvador Gadea (2016-2017)
- Participación en el Portfolio Europeo de las Lenguas 22-23
- Jornadas: Intercambio de experiencias de Aprendizaje Servicio (ApS)
- Proyectos de innovación educativa:
«LECTORAMA: PROYECTE D'ALFABETITZACIÓ LECTORA Y DIVULGACIÓ CULTURAL»
- Participación de intercambios lingüísticos con alumnado en el IES Salvador Gadea a Suiza, Italia y Rumania.

2.14 **Elena García Martínez**

- Título en Diploma de Mestre en Valencià (2018-2019) en Universitat de València.
- Máster en Formación de Profesorado (2017-2018) en Universidad Católica de Valencia.
- Grado en Estudios Hispánicos (2013-2017) en Universitat de València.

- Valencià nivel Superior certificado por la Junta Qualificadora de Coneixements en Valencià. Inglés nivel B2 certificado por la Escola Oficial d'Idiomes de València. Francés nivel A2 certificado por la Escola Oficial d'Idiomes de València.
- Curso de animación pedagógica en jóvenes entre 13 y 16 años, 80 horas (2017) en Escola Lluerna.
- Curso de Monitor de Actividades de Tiempo Libre, 160 horas (2017) en Escola Lluerna.
- Taller CreEquip para resolver conflictos entre grupos de trabajo, 4 horas (2016)
- Curso de animación pedagógica en jóvenes entre 10 y 13 años, 80 horas (2014-2015) en Escola Lluerna.
- Curso en fundamentos de la educación, 20 horas (2014) en Escola Lluerna.
- Funcionaria de carrera en la especialidad de Educación Secundaria y Bachillerato en IES Salvador Gadea, Aldaia (2021-actualidad)
- Formadora en Escola Lluerna (2020- actualidad)
- Participación en el curso Erasmus+ “Gamification and game based learning” en Florencia (2021)
- Coordinadora del Grupo de trabajo “Sintaxis interdepartamental” (2021-2022)
- Participación en el Portfolio Europeo de las Lenguas (2022- actualidad)
- Docente de atención domiciliaria en Colegio La Salle Paterna (2020).
- Docente en Colegio La Salle Paterna para ESO y Bachillerato (de octubre 2018 a diciembre 2019 y febrero de 2019).
- Docente titular en ELE en Instituto Native para Bachillerato (de abril 2019 a marzo 2020).

2.15 Aina Serra Cunyat

- Pearson Edexcel Level I Certificate in ESOL International (CEF B2) (2019)
- Capacitació per a l'Ensenyament en Anglès (2018-2019)
- Màster en Formació de Profesorado (2017-2018) en Universidad Católica de Valencia.
- Minor en Estudis Hipànics (2017) en la Universitat de València.
- Grau en Filologia Catalana (2012- 2016) en la Universitat de València.
- 2022-2023- Funcionària en pràctiques a l'IES Salvador Gadea d'Aldaia.
- 2020-2021- Professora a l'IES Beatriu Civera d'Aldaia (Vacant)
- 2021-ACTUALITAT - Professora a l'IES Salvador Gadea d'Aldaia (Vacant)
- Juny 2019- ACTUALITAT- Examinadora la JQCV a Dénia. Nivells A2 a C2.
- 2019-2020- Professora a l'IES Miguel Ballesteros Viana d'Utiel (Vacant)
- 2018-2019- Professora a l'IES Thiar del Pilar de la Horadada. (Vacant)
- Gener 2018- ACTUALITAT Examinadora de la CIEAVOVA (C1 i C2 de Valencià).
- Setembre 2017- ACTUALITAT. Examinadora de la Capacitació per a l'Ensenyament en Valencià. CEFIRE.

- 2016 Pràctiques Externes Obligatòries al Diari La Veu com a correctora de textos. (90 hores)
- Participació en el Portfolio Europeo de las Lenguas 22-23
- Ponent Jornada de Bones Pràctiques IES Salvador Gadea. 2023
- Estrategias para gestionar y/o abordar la convivencia en el entorno educativo
- Evaluación de los niveles C para el profesorado de apoyo en las EOI 2022
- Itinerarios didácticos como recurso didáctico: Chulilla y Sot de Chera. 2022
- Acreditación del personal examinador de la Junta Qualificadora de Coneixements de Valencià en la acció formativa 1 (nivells C1- C2) 2022
- Sintaxis interdependentamental 2022
- Funcionalidades y herramientas básicas del Cuerpo Digital
- Àmbito Sociolingüístico. 2022
- Metodología y materiales curriculares para el ámbito social y lingüístico. 2021
- Programa LUDENS: Juego on-line 2021
- Aules: un nuevo espacio para la docencia y la coordinación docente. 2020
- Integración de la cultura vitivinícola en el PEC. 2020
- Seguridad TIC y tratamiento de datos. Uso de las licencias de creación. 2019
- Las olvidadas de la historia. 2019
- La enseñanza del valenciano en zonas castellanohablantes en la etapa de Educación Infantil y Primaria. 2018
- Formació del programa entreiguals de mentoria d'estudiants 2018

2.16. Braden Moisés Jimenes Gómez

- Llicenciat en nutrició, dietètica i estètica per la Universitat Catòlica de Santiago de Guayaquil, Ecuador. 2011-2016
- Estudiante del Màster Oficial en Nutrición Personalizada y comunitaria. Departament Medicina Preventiva i Salut Pública, Ciències de l'Alimentació, Toxicologia i Medicina Legal - Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació- UV.
- Ha treballat en diversos hospitals com: Hospital Teodoro Maldonado Carbo, 6 mesos; Fundación de Enfermos Incurables AE, 6 mesos; Hospital Naval de Guayaquil, 5 mesos; Hospital Los Ceibos, 5 mesos.

2.17 Tatiana Prades Castells

- Llicenciada en Psicologia 2001-2005.
- Formació àmbit municipal
- Curs "Innovació local", Federació Valenciana de Municipis i Províncies. 50h. 2023
- Curs "Terra Innovadora" Federació Valenciana de Municipis i Províncies.15h. 2022
- Curs "Terra Innovadora" Federació Valenciana de Municipis i Províncies. 15h. 2021
- Curs "Gestió econòmic-pessupostaria de les administracions locals".
- Federació Valenciana de Municipis i Províncies. 22h. 2016
- Formació àmbit soci-educatiu
- Curs "Gestió de projectes culturals". Federació Valenciana de Municipis i Províncies. 20h. 2019.
- Curs "Creixement directiu: lideratge i direcció d'equips". Federació Valenciana de Municipis i Províncies. 20h. 2018
- Curs "Organització, direcció i motivació de grups de treball".
- Federació Valenciana de Municipis i Províncies. 22h. 2016
- Curs Monitor de temps lliure (MTL). Institut Valencià de la Joventut (IVAJ). 2013.
- Curs "Dinamització dels recursos humans en l'àmbit associatiu"
- Universitat de València. 30h. 2005
- Curs "Tècniques de desenvolupament associatiu juvenil" Consell de la Joventut de la Comunitat Valenciana. 30h. 2003
- Curs "Participació ciutadana, voluntariat i associacionisme civic"
- Fundació de la Solidaritat i el Voluntariat de la Comunitat Valenciana. 30h. 2003
- Formació àmbit soci-sanitari
- Curs "Salut mental en la infància i adolescència" Federació Valenciana de Municipis i Províncies. 20h. 2023
- Curs "Fortalesa emocional i gestió del estrés". Federació Valenciana de Municipis i Províncies. 20h. 2021
- Curs "Gestió del canvi, motivació i comunicació" IFEDES. 16h. 2016.

3 DESCRIPCIÓ DE LES ACTIVITATS

3.1 ACTIVITATS ALS CENTRES

Tal i com se plantejà al disseny del projecte, les activitats s'han realitzat de manera paral·lela però interconnectada en 4 centres d'educació secundària.

Hem fet una ampla recopilació de les activitats desenvolupades al llarg del projecte.

Com es pot constatar, existeixen un ample ventall d'iniciatives, que ha suposat un gran treball d'alumnat i professorat i en alguns casos de tota la comunitat educativa

Hem creat un model de fitxa per arreplegar i sistematitzar totes les activitats realitzades.

Model de fitxa:

La descripció de les activitats realitzades es troba organitzada complimentant el model en els tres centres participants directament del projecte: **l'IES Enric Valor de Picanya, l'IES Andreu Alfaro de Paiporta, l'IES Salvador Gadea d'Aldaia i l'IES Serra d'Irta de Alcalà de Xivert.** Com es pot comprovar existeix un apartat final, amb enllaços a imatges relacionades.

La llista d'activitats desenvolupades i sistematitzades per aquesta memòria són les següents:

ACTIVITATS ESTABLERTES DINS DEL PROJECTE EDUCATIU DE CADA CENTRE I REPLICADES CURS RERE CURS.

1. ESCOLA DE FAMÍLIES
2. TALLER D'ESMORZARS S3 (PLA DE TRANSICIÓ)
3. S3 I-MOU-TE: CENTRE AMFITRIÓ AMB PROJECTE EDUCATIU CANTINA S3
4. VISITA A HORT DE TARONJA AUTÒCTONA DE PICANYA
5. HORT ESCOLAR ECOLÒGIC
6. FORMACIÓ AMB JUSTÍCIA ALIMENTÀRIA
7. CAMPANYA DE CONSCIENCIACIÓ D'ESMORZARS MALSANS AL PROPI CENTRE.
8. CAMPANYA DE CONSCIENCIACIÓ DE L'EXCÉS DE CONSUM DE SUCRE.
9. CUIDA'L. CONSTRUCCIÓ D'UNA COMPOSTERA A L'IES
10. CUIDA'T. CUIDA'L. POTENCIAR L'HORT ESCOLAR
11. CUIDA'L. SISTEMA DE RECICLATGE AL CENTRE
12. CUIDA'L. PER QUÈ HO FEM?
13. CUIDA'T. CAMPANYA D'ESMORZAR SALUDABLE.
14. CUIDA'T. MENGEM FRUITA.
15. CUIDA'T. QUÈ MENGEM?
16. CUIDA'L. ESTALVIEM LLUM.
17. ESTUDI ESTADÍSTIC RESPECTE A LA NUTRICIÓ A L'IES
18. CUIDA'T. ARBRE DE NADAL NUTRICIONAL

19. CUIDA'L. ESTALVIEM AIGUA
20. TALLER DE RECUPERACIÓ DE LLAVORS AMB "TOMATA DE PENJAR"
21. FARMACIOLA NATURAL
22. LLAVORS PER A LA VIDA
23. DIA DE L'ARBRE
24. TRANSFORMEM EL FEM.
25. IRTACOMPOSTERA
26. ESPANTAOCELLS
27. HOTEL D'INSECTES
28. JORNADES EDUCATIVES DE LA TOMATA DE PENJAR
29. TALLER DE CREPS SS
30. UNA BICI, UNA FRUITA
31. TALLER "QUANT DE SUCRE HI HA?"
32. RECREO RESIDUOS CERO
33. TALLER ALIMENTACIÓ I MENSTRUACIÓ
34. I TROBAMENT INTERCENTRES CUIDA'T CUIDA'L ALIMENTACIÓ S3 2.0

ACTIVITATS NOVES REALITZADES DINS DEL PROJECTE INTERCENTRES EN 2023

- A. Tasta'm dels productes actuals de Cantina S3 pel nou alumnat de l'assignatura Projecte Interdisciplinari Cantina S3 (1r batxillerat).
- B. Alumnat assignatura projecte investiga, compara i decidix la compra d'EPI's pel present curs.
- C. Participació en el Congrés Internacional Escola Activa i Salut.
- D. Concurs de logos i nova cartelleria per a la Cantina.
- E. Estudi sobre hàbits alimentaris entre l'alumnat.
- F. Visita a l'IES Salvador Gadea d'Aldaia i reproduïm l'experiència Tasta'm.
- G. Experiència de compra real i preparat d'esmorzar/berenar S3.
- H. Recuperació de l'hort escolar.
- I. Compostadora comunitària.
- J. Participació en la "Jornada contra el Malbaratament Alimentari" de la Facultat de Magisteri de la Universitat de València.
- K. Campanya contra el fem al pati.
- L. Utilització dels aliments conreats a l'hort ecològic per receptes de la cuina.
- M. 4a i 5a Escola de Famílies.
- N. Participació en la jornada "Oci Actiu i Salut" organitzada per la Cambra de Comerç de Castelló.
- O. Visita dels instituts del projecte a l'IES Enric Valor de Picanya.
- P. Concurs d'estructures hortícoles amb canyes.
- Q. Visita al centre Andreu Alfaro de Paiporta. Plogging i formació sobre reciclatge.
- R. Ponència en la jornada del CEFIRE "ODS. Recursos i Experiències de centres sostenibles".
- S. Estudi i processament d'aliments cultivats a l'hort del centre.
- T. Grafitti exterior del centre educatiu.

3.1.1 ACTIVITATS ESTABLERTES DINS DEL PROJECTE EDUCATIU DE CADA CENTRE I REPLICADES CURS RERE CURS.

1. ESCOLA DE FAMÍLIES
<p>Descripció: Jornada dirigida a la comunitat educativa de l'IES Enric Valor i especialment cap a les famílies de l'alumnat. En aquest cas, la temàtica tracta vers "Berenars Saludables"</p>
<p>Justificació pedagògica: Treball col·laboratiu entre dos instituts. Compartint experiències i formació en el camps de la nutrició S3. Espai de formació i participació de tota la comunitat educativa de l'IES Enric Valor de Picanya.</p>
<p>Metodologia i dinàmiques emprades: Alumnat del cicle formatiu de Nutrició de l'IES Enric Valor de Silla organitza un taller teòric-pràctic. Amb exposicions orals i amb taller culinari per grups reduïts.</p>
<p>Material i instal·lacions utilitzades: Sala d'Usos Múltiples, projector, pantalla, altaveus, Cuina i Menjador del centre educatiu.</p>
<p>Alumnat participant (quantitat i nivell): 7 Alumnes del cicle formatiu de grau mitjà de Nutrició.</p>
<p>Reportatge fotogràfic, vídeo i/o documentació relacionada: https://www.instagram.com/p/CtRxnSOLvgJ/?igshid=MzRIODBiNWFIZA==</p>



2. TALLER D'ESMORZARS S3 (PLA DE TRANSICIÓ)

Descripció:

Es tracta d'una jornada on l'alumnat de l'optativa Cantina S3 visita els centres d'Educació Infantil i Primària adscrits al nostre institut per fer-los un taller d'esmorzars Saludables, Sostenibles i Solidaris. Concretament 7 propostes de menjar que l'alumnat pot gaudir cuinant i afegint a la seua opció diària d'esmorzar.

Justificació pedagògica:

Treball col·laboratiu entre dos centres educatius. Primària i Secundària. Forma part del paquet d'actuacions que oferix el Pla de Transició.

Metodologia i dinàmiques emprades:

Alumnat del nostre institut prepara, organitza, exposa i coordina 7 opcions diferents d'esmorzar S3. L'alumnat de 6é de Primària, cuina colze amb colze cada plat amb els seus futurs companys i companyes de 1r de Batxillerat.

Material i instal·lacions utilitzades:

Menjador del centre educatiu, estris de cuina i ingredients de cada opció.

Alumnat participant (quantitat i nivell):

20 Alumnes de l'optativa del projecte Cantina S3 i 70 xiquetes i xiquets de 6é de Primària del CEI Baladre de Picanya.

Reportatge fotogràfic, vídeo i/o documentació relacionada:

<https://www.instagram.com/reel/CsCWY8sAAQO/?igshid=MzRIODBiNWFIZA==>



3. S3 I-MOU-TE: CENTRE AMFITRIÓ AMB PROJECTE EDUCATIU CANTINA S3

Descripció:

Es tracta d'una iniciativa creada per la Conselleria d'Educació en pro de compartir bones experiències educatives i projectes duts a terme en centres de la Comunitat Valenciana. Ens han visitat 14 instituts d'arreu de les 3 províncies. Hem oferit una jornada de formació on hem contat tot el projecte des dels seus inicis fins a hui en dia. Han pogut fer un tast dels productes que actualment s'ofereixen a la cantina i vore com es treballa en el projecte in situ.

Justificació pedagògica:

Jornada d'intercanvi d'experiències educatives intercentres.

Metodologia i dinàmiques emprades:

Exposicions, debat, tast dels productes, intercanvi d'opinions entre alumnat participant i docents visitants.

Material i instal·lacions utilitzades:

Sala d'Usos Múltiples i Menjador del centre educatiu.

Alumnat participant (quantitat i nivell):

20 Alumnes de l'optativa del projecte Cantina S3 i 30 docents de 14 centres educatius.

Reportatge fotogràfic, vídeo i/o documentació relacionada:

<https://www.instagram.com/p/CqThyyxLQtK/?igshid=MzRIODBiNWFIZA==>



4. VISITA A HORT DE TARONJA AUTÒCTONA DE PICANYA

Descripció:

Visita a l'hort de navelines de l'agricultor Daniel Tarazona. Collita de 25 caixos i formació en el món del cítric. Intercanviant idees, opinions i experiències amb l'agricultor de taronges local.

Justificació pedagògica:

Han hagut d'entrevistar a l'agricultor, fer una recollida de dades, editar les entrevistes en un vídeo, preparar un guió, organitzar la recollida i logística dels 25 caixons de taronja, negociar el preu, etc. Treballant així la Competència Digital, STEM, Plurilingüe i Lingüística, i l'Emprenedora.

Metodologia i dinàmiques emprades:

Visita al camp de taronges, collita per equips de 3 alumnes, explicació del món del cítric i tècnica per a la collita.

Material i instal·lacions utilitzades:

Caixons de 20kg, guants, tisores de poda, furgoneta, calculadora, llibreta i smartpone.

Alumnat participant (quantitat i nivell):

20 Alumnes de l'optativa del projecte Cantina S3 i el Coordinador Xiroi Pastor.

Reportatge fotogràfic, vídeo i/o documentació relacionada:



5. HORT ESCOLAR ECOLÒGIC

Descripció:

Es tracta de la recuperació de l'hort escolar ecològic del centre educatiu. Havent estat abandonat durant més de 15 anys, l'alumnat del projecte, per equips de treball, està fent la recuperació del mateix.

Justificació pedagògica:

L'alumnat ha de calcular àrees, sistema de reg, elements de protecció individual, aprendre tècniques de cultiu i regadiu, programar plantacions, etc.

Metodologia i dinàmiques emprades:

Per equips de treball, l'alumnat s'encarrega de tot el procés. Ha de cercar informació, sintetitzar-la, compartir-la, decidir i anar actuant i rectificat. Des del material per als EPI's, fins els plantells o llavors.

Material i instal·lacions utilitzades:

Hort escolar de 200m².
Estris pel conreu, EPI's, quèrn de camp, plantells i llavors, material de reg, etc.

Alumnat participant (quantitat i nivell):

Alumnes de l'optativa del projecte Cantina S3 i el Coordinador Xiroi Pastor.

Reportatge fotogràfic, vídeo i/o documentació relacionada:



6. FORMACIÓ AMB JUSTÍCIA ALIMENTÀRIA.

Descripció:

Es tracta d'una jornada formativa dirigida a docents de l'àmbit de l'alimentació, nutrició i també de projecte educatius relacionats amb aquests. Organitzat i coordinat per Justícia Alimentària.

Justificació pedagògica:

El professorat participant en el projecte rep esta formació d'especialistes en el sector i compartix opinions, experiències i idees amb homòlogues del gremi docent..

Metodologia i dinàmiques emprades:

Exposicions, tast, debat obert.

Material i instal·lacions utilitzades:

Centre d'Educació Ambiental de la Comunitat Valenciana, Marjal del Moro (Sagunt).

Alumnat participant (quantitat i nivell):

Coordinador Xiroi Pastor i Secretària M^a Jesús Brocal.

Reportatge fotogràfic, vídeo i/o documentació relacionada:

https://www.instagram.com/p/Ct_KMKjL_61/?img_index=1



**Trobada
Professorat
de formació
professional
per la
sobirania
alimentària**

**Dimecres
21 de juny
2023**

Espai per a compartir projectes i recursos
educatius – Tast de fruita de temporada –
presentació del projecte Cantina 58

De 10 a 14h
Centre d'Educació Ambiental de la Comunitat Valenciana

7. CAMPANYA DE CONSCIENCIACIÓ D'ESMORZARS MALSANS AL PROPI CENTRE.

Descripció:

Es tracta d'una activitat de conscienciació vers la dolenta alimentació als esmorzars. Basada principalment per ultra processats, ensucrats i productes malsans. L'alumnat es dedica a recollir al llarg d'una setmana aquells envoltoris que més es consumixen. Posteriorment cal analitzar càrrega nutricional, tipus d'envoltoris, estratègies publicitàries, etc.

Justificació pedagògica:

L'alumnat ha recollit al llarg de diverses sessions aquells envoltoris dels esmorzars consumits per la comunitat educativa del centre. Han hagut d'analitzar nutricionalment, valorar, calcular petjada eco, etc.

Metodologia i dinàmiques emprades:

Recollida d'envoltoris, anàlisi de l'impacte mediambiental i nutricional. Creació de publicació conscienciadora en xarxes socials del projecte i centre educatiu.

Material i instal·lacions utilitzades:

Patis i papereres de l'IES Enric Valor de Picanya.

Alumnat participant (quantitat i nivell):

Alumnat del Projecte Interdisciplinari Cantina S3 i Coordinador Xiroi Pastor.

Reportatge fotogràfic, vídeo i/o documentació relacionada:

https://www.instagram.com/p/CyfapenLxjs/?img_index=2



8. CAMPANYA DE CONSCIENCIACIÓ DE L'EXCÉS DE CONSUM DE SUCRE.

Descripció:

Es tracta d'una activitat de conscienciació vers l'excés de consum de sucre en l'alumnat. Al llarg d'un mes s'ha recollit els envoltoris dels productes més consumits i s'ha calculat la quantitat de sucre per producte complet, la quantitat diària de sucre recomanada per l'Organització Mundial de la Salut i s'ha exposat en un mural a la porta del menjador. Per tal que tothom es faça conscient de l'excés de sucre en la seua dieta.

Justificació pedagògica:

L'alumnat ha recollit al llarg de varies sessions aquells envoltoris dels esmorzars consumits per la comunitat educativa del centre. Han hagut d'analitzar nutricionalment, valorar, calcular petjada eco, etc.

Metodologia i dinàmiques emprades:

Recollida d'envoltoris, anàlisi de l'impacte mediambiental i nutricional. Creació de publicació conscienciadora en xarxes socials del projecte i mural en el menjador del centre educatiu.

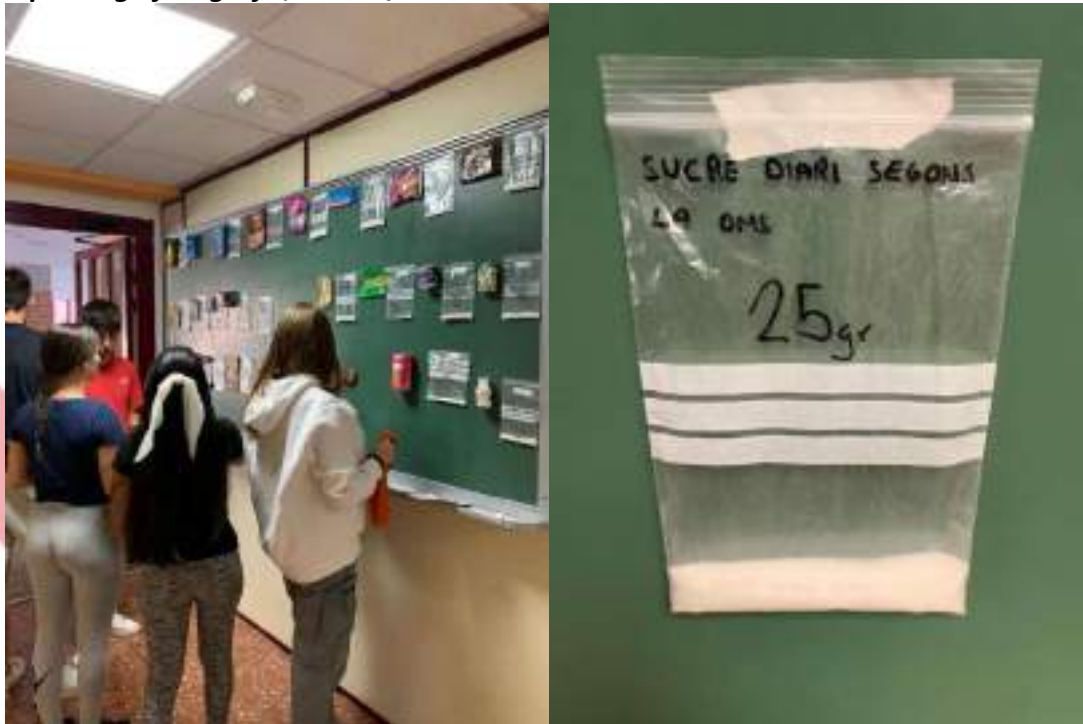
Material i instal·lacions utilitzades:

Patis i papereres de l'IES Enric Valor de Picanya, bosses zip de congelador, bàscula, 1Kg de sucre blanc, retolador permanent, pissarra, cinta de doble cara, wedadditivos.org

Alumnat participant (quantitat i nivell):

Alumnat del Projecte Interdisciplinari Cantina S3 i Coordinador Xiroi Pastor.

Reportatge fotogràfic, vídeo i/o documentació relacionada:



9. CUIDA'L. CONSTRUCCIÓ D'UNA COMPOSTERA A L'IES

Descripció:

Estem construint una compostera al pati del centre. Els encarregats són l'alumnat del PAC, que tenen una adaptació curricular i treballen matèries com manteniment o l'hort.

Justificació pedagògica:

Ja que tenim en marxa al centre l'aula Naturia i l'hort, em decidit construir una compostera per poder reutilitzar tots els residus que s'obtenen de la cafeteria i del servei de jardineria per fabricar un compost que es podrà fer servir tan a l'hort com a l'aula Naturia. D'aquesta manera estem treballant la sostenibilitat amb l'alumnat, així com la reutilització de les deixalles orgàniques que generem al centre

Metodologia i dinàmiques emprades:

En una primera fase, l'alumnat del PAC s'encarrega de la construcció física de la compostera. Treballant amb el professor responsable de manteniment. Després, la professora de biologia treballa amb un grup d'alumnes tot el procés necessari per aconseguir compost de qualitat.

Material i instal·lacions utilitzades:

Materials d'obra com ciment o rajoles. La construcció es du a terme al pati, al costat de l'aula Naturia.

Alumnat participant (quantitat i nivell):

15 alumnes del PAC i 14 alumnes de segon d'ESO

Reportatge fotogràfic, vídeo i/o documentació relacionada:



10. CUIDA'T. CUIDA'L. POTENCIAR L'HORT ESCOLAR

Descripció:

Fem activitats per donar a conèixer l'hort escolar. Tots els productes que es recol·lecten es posen a la venda al professorat, i els ingressos són invertits altra vegada en l'hort.

Justificació pedagògica:

És important que l'alumnat pugua observar el fruit del seu treball. En aquesta línia, hem fet un mercadot amb els fruits del seu treball a l'hort. D'aquesta manera, podem comprovar la utilitat del seu treball i esforç.

Metodologia i dinàmiques emprades:

L'alumnat treballa l'hort seguint les instruccions del professorat i jardiner de l'Ajuntament. Una vegada es poden recollir productes, es preparen per a la seua venda en una paradeta dissenyada per ells mateixos.

Material i instal·lacions utilitzades:

Materials de fusteria per a la paradeta, hall i hort del centre

Alumnat participant (quantitat i nivell):

Alumnat del PAC (15)

11. CUIDA'L. SISTEMA DE RECICLATGE AL CENTRE

Descripció:

S'ha dissenyat un sistema de reciclatge al centre per reciclar paper, plàstic i material escolar. Totes les classes tenen papereres blaves, grogues i negres. Cada corredor del centre té contenidors dels tres color. Cada dia, en l'última classe, un responsable de l'aula buida les papereres de l'aula al contenidors del corredor. Una vegada per setmana una classe de primer d'ESO a l'hora de tutoria, porta tots els contenidors del corredors als contenidors dipositats al carrer.

Justificació pedagògica:

És fonamental educar les noves generacions en l'hàbit del reciclatge. Fent aquesta activitat podem observar com l'alumnat integre, en en el seu dia a dia, el fet de reciclar. A més a més, podem observar com es demostra que el treball en equip i la col·laboració de tots, fa possible dur a terme aquesta campanya de reciclatge.

Metodologia i dinàmiques emprades:

Organització de torns a les classes com entre els grups de primer d'ESO per recollir tot el material reciclat. Xarrades a classe durant l'hora de tutoria, de com reciclar correctament

Material i instal·lacions utilitzades:

Aules i corredors.

Alumnat participant (quantitat i nivell):

Tot el centre

Reportatge fotogràfic, vídeo i/o documentació relacionada:

https://portal.edu.gva.es/iesandreualfaro/wp-content/uploads/sites/1017/2023/06/Ecoauditoria_Reciclatge.pdf

12. CUIDA'L. PER QUÈ HO FEM?

Descripció:

S'ha fet una batuda al pati després del temps d'esbarjo i s'ha quantificat tot el fem que l'alumnat deixa al terra o damunt de les taules. Es fa un estudi matemàtic del que suposa i es mostra una exposició fotogràfica i dels resultats obtinguts

Justificació pedagògica:

Cal ensenyar a eixa xicoteta part de l'alumnat que no fa servir les papereres ni recicla de les repercussions del seu comportament. D'una manera visual volem mostrar com impacta a la vida del centre els seus mals hàbits.

Metodologia i dinàmiques emprades:

L'alumnat d'Ecomates recull la brutícia, l'agrupa i observa l'àrea que ocupa. Es fa un càlcul del que passaria si no tinguéssim servei de neteja. Es fa, també, un recull fotogràfic

Material i instal·lacions utilitzades:

Guants, ordinadors i materials de papereria per a l'exposició. Treball de camp al pati i l'aula.

Alumnat participant (quantitat i nivell):

14 alumnes de quart d'ESO

Reportatge fotogràfic, vídeo i/o documentació relacionada:

https://portal.edu.gva.es/iesandreualfaro/wp-content/uploads/sites/1017/2023/05/Per-que%CC%80-ho-FEM_Presentacio%CC%81.pdf

13. CUIDA'T. CAMPANYA D'ESMORZAR SALUDABLE.

Descripció:

El centre regala un suc de taronja natural a tot l'alumnat que compra un entrepà saludable a la cantina del centre.

Justificació pedagògica:

Incentivar l'alumnat que té bons hàbits potencia aquests hàbits. El que es pretén és que vaja canviant la tendència i que, cada vegada més gent tinga un esmorzar saludable.

Metodologia i dinàmiques emprades:

Durant els mesos de la taronja, el centre compra caixes per entregar-les a la cantina i poder regalar els suc a l'alumnat corresponent.

Material i instal·lacions utilitzades:

Cantina dels centre i taronges del poble.

Alumnat participant (quantitat i nivell):

Tot el centre

14. CUIDA'T. MENGEM FRUITA.

Descripció:

El departament d'Educació física fa entrega, de manera gratuïta, de fruita a l'hora del pati a tot l'alumnat uns dies en concret.

Justificació pedagògica:

Introduir la fruita al nostre alumnat és indispensable. El departament d'Educació Física ha observat la falta d'aquest aliment a la dieta de l'alumnat i, després de parlar a classe dels beneficis de la fruita, els convida a esmorzar fruita un dia.

Metodologia i dinàmiques emprades:

El professorat reparteix fruita a l'hora del pati a l'alumnat.

Material i instal·lacions utilitzades:

Pati del centre i capses de plàtans, pomes i taronges

Alumnat participant (quantitat i nivell):

Tot el centre.

Reportatge fotogràfic, vídeo i/o documentació relacionada:



15. **CUIDA'T. QUÈ MENGEM?**

Descripció:

Sortida a un supermercat amb l'alumnat per estudiar les etiquetes dels aliments que solen consumir, fent un estudi matemàtic del sucre que poden tindre.

Justificació pedagògica:

Amb aquesta activitat volíem conscienciar l'alumnat del que mengen, normalment al desdèjuni, esmorzar o berenar. Al quantificar el sucre i els greixos que prenen, els ajudem a reflexionar respecte a la seua dieta.

Metodologia i dinàmiques emprades:

Fem parelles i repartim l'alumnat pel supermercat, apuntant certs valors dels productes triats. Després fem una posta en comú i publiquem els resultats.

Material i instal·lacions utilitzades:

Supermercat Consum, ordinadors i material escolar.

Alumnat participant (quantitat i nivell):

Alumnat de quart d'ESO (15)

Reportatge fotogràfic, vídeo i/o documentació relacionada:

16. CUIDA'L. ESTALVIEM LLUM.

Descripció:

Es fa un estudi de consum de llum al centre i la despesa que suposa. Es proposen unes propostes de millora entre les quals es troba la figura del responsable de les llums de la classe. Aquesta figura s'encarrega de que les llums o aparells electrònics de l'aula no estiguen en funcionament si no són necessaris.

Justificació pedagògica:

És imprescindible implicar l'alumnat amb la sostenibilitat del centre i fer-lo coneixedor de les repercussions que tenen el fet de consumir tanta llum innecessàriament

Metodologia i dinàmiques emprades:

Durant l'hora de tutoria, l'alumnat estudia el treball estadístic, es fa un debat al respecte i es treuen conclusions. Un alumne o alumna és triat com a responsable de la llum de la classe.

Material i instal·lacions utilitzades:

Ordinadors

Alumnat participant (quantitat i nivell):

Tot el centre

Reportatge fotogràfic, vídeo i/o documentació relacionada:

https://portal.edu.gva.es/iesandreualfaro/wp-content/uploads/sites/1017/2022/02/Ecoauditoria_La-llum_Presentacio.pdf

17. ESTUDI ESTADÍSTIC RESPECTE A LA NUTRICIÓ A L'IES

Descripció:

Es fa un estudi estadístic sobre diversos temes relacionats amb la nutrició a tota la comunitat educativa del centre. Es pretén saber quina és la nostra realitat per poder prendre mesures al respecte i educar a tota la comunitat en uns bons hàbits alimentaris

Justificació pedagògica:

Observem que part de l'alumnat no desdejuna a casa abans de vindre al centre. A més a més, es detecta que l'esmorzar que porten cada dia no és molt saludable. També és evident que el consum de sucres és excessiu. Volem saber la veritat, quantificar-ho i educar al respecte.

Metodologia i dinàmiques emprades:

Es passa una macro enquesta i l'alumnat d'Ecomates fa el buidat. Amb la col·laboració d'un nutricionista es donen consells per tindre millors hàbi

Material i instal·lacions utilitzades:

Ordinadors i hall del centre

Alumnat participant (quantitat i nivell):

Tot el centre

Reportatge fotogràfic, vídeo i/o documentació relacionada:

https://portal.edu.gva.es/iesandreualfaro/wp-content/uploads/sites/1017/2022/12/Ecoauditoria_Nutricio_Presentacio.pdf



18. CUIDA'T. ARBRE DE NADAL NUTRICIONAL

Descripció:

Es dissenya un arbre de Nadal, la forma del qual és la piràmide nutricional

Justificació pedagògica:

Volem donar a conèixer quin és l'ordre correcte de la importància de cada aliment que prenem, per saber quins hem de prendre cada dia i quins de manera puntual

Metodologia i dinàmiques emprades:

Després de fer un estudi al respecte, es decideix quins aliments van en cada nivell, es treuen els dibuixos i es fa la composició. Després i per ordre, tots els grups baixen al hall per poder explicar l'arbre i observar si l'alumnat sap quin aliments són prioritaris.

Material i instal·lacions utilitzades:

Material de papereria

Alumnat participant (quantitat i nivell):

15 alumnes de quart d'ESO

19. CUIDA'L. ESTALVIEM AIGUA

Descripció:

Estudi estadístic sobre el consum de l'aigua al centre

Justificació pedagògica:

De vegades, l'alumnat no dona importància a l'ús de l'aigua i es fa un consum excessiu . Volem quantificar-ho i donar propostes per estalviar aigua al centre.

Metodologia i dinàmiques emprades:

Es fa una gran enquesta i es prenen mesures pràctiques segons les dades obtingudes.

Material i instal·lacions utilitzades:

Ordinadors, brides, ampolles d'aigua...

Alumnat participant (quantitat i nivell):

Alumnat de quart (15)

Reportatge fotogràfic, vídeo i/o documentació relacionada:

https://portal.edu.gva.es/iesandreualfaro/wp-content/uploads/sites/1017/2022/03/Ecoauditoria_Laigua_Presentacio.pdf



PROJECTE D'ECOAUDITORIA (Act. 12 , 17, 18 i 20)

Detallem l'activitat ECOAUDITORIA per la seua complexitat i importància, que arreplega diverses de les activitats abans ressenyades

Part de l'optativa ecomates, el projecte Ecoauditoria el realitza el departament de matemàtiques de l'IES Andreu Alfaro. En aquest projecte el propi alumnat va analitzar amb dades i matemàtiques el grau d'obesitat, sobrepès i pes baix a nivell de la població general i al centre en particular, els hàbits de consum i situació del centre, amb un procés d'enquesta, conclusió, reflexió i recomanacions. Les conclusions van ser similars a les que van iniciar el projecte Alimentació S3, centrant-se en una manca d'alternatives saludables i hàbits de consum roïns.

La realització de l'Ecoauditoria a 2023 s'ha enmarcat dins de les activitats del projecte Cuida't i Cuida'l realitzades a l'IES Andreu Alfaro. En concret, s'han treballat a les activitats **12, 17, 18 i 20**; corresponent amb les dades de consum responsable dels recursos naturals i l'alimentació saludable.

Ací es presenten alguns exemples de l'exposició dels resultats del projecte de l'ECOAUDITORIA.





1.4. Què sol desdejunar l'alumnat?



- Cel·la o similar
- Llet amb cereals
- Llet amb galetes
- Torrades
- Lactis



S'observa que:

Un **34,9%** de l'alumnat de primària i secundària està per damunt del seu pes, i un **8,1%** té un pes inferior al que es podria considerar normal, estimat segons Les corbes de creixement de l'OMS.

Aquests resultats mostren el problema que suposa l'obesitat al nostre país, ja que el percentatge de població obesa s'ha triplicat als últims 50 anys.

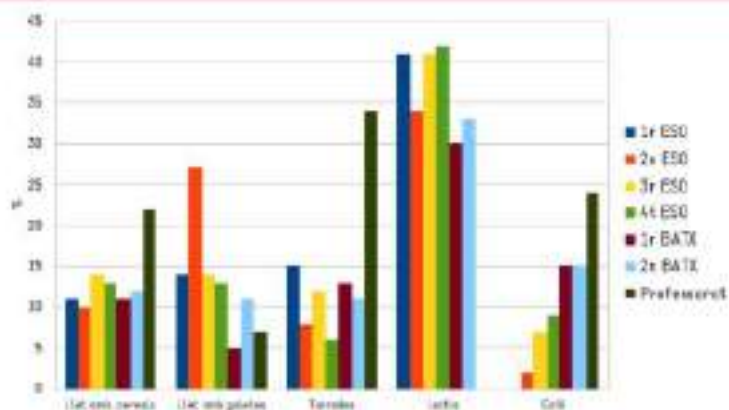


I al nostre institut?

El departament d'Educació Física del nostre IES ha fet una estimació de la nostra comunitat educativa i un **15%** està per sobre del seu pes, dels quals, un **8%** tindria obesitat. A més a més, un **5%** tindria problemes per falta de to muscular.



1.5. Comparació del desdona.



20. TALLER DE RECUPERACIÓ DE LLAVORS AMB “TOMATA DE PENJAR”

Descripció:

Taller realitzat per l'alumnat del PAC qui ensenya als altres dos centres participants del S3 com és el procés d'extracció i conservació de la llavor de la tomata, així com el procediment d'una prova casolana de germinació (per tal de comprovar la qualitat de les llavors obteses).

Justificació pedagògica:

L'hort del nostre centre és un hort ecològic que fomenta la seua màxima sostenibilitat. Per tal d'aconseguir-ho es desenvolupen diferents aspectes que es sustenten a un gran pilar que és l'economia circular. Aquest eix central es treballa amb xicotetes accions com per exemple l'aprofitament de deixalles (utilitzades per a obtenir compost, encoixinaments per a l'hort o repel·lents/bactericides/fertilitzants ecològics) també amb la realització d'un banc de llavors (on només fem inversió en llavors i/o plantells la primera vegada, després es treballa l'autosuficiència). D'altra banda, cal tenir en compte que a Alcalà tenim la Marca de Qualitat CV de la “Tomata de penjar”, aquesta llavor tradicional és especial perquè és de llarga vida. La jornada de convivència S3 realitzada al nostre centre ens ofereix el marc idoni per a poder compartir i transmetre als altres centres participants els coneixements que s'han estat treballant al llarg del curs d'una manera pràctica i senzilla que parteix dels coneixements de l'alumne i s'adapta a tot tipus de nivell educatiu.

Metodologia i dinàmiques emprades:

El taller està pensat des del Disseny Universal d'Aprenentatge (DUA) i s'adapta a qualsevol nivell educatiu i perfil d'alumnat. La metodologia està basada en el aprenentatge cooperatiu fomentant el treball en equip, les relacions interpersonals, la cohesió del grup, la socialització i la inclusió de tots els membres. S'ha de tenir en compte que la llavor de la tomata és molt xicoteta i delicada, el que implica que cada grup ha d'estar molt ben organitzat i ha de tenir una bona comunicació entre els seus membres. Per a la seua realització s'inicia amb una breu explicació del procés, després es divideix al grup en xicotets grups heterogenis que compten amb l'ajuda de l'alumnat del PAC per a dur a terme la part pràctica. El producte final és l'obtenció de llavors per a poder després cultivar-les als horts dels centres respectius.

Material i instal·lacions utilitzades:

Material: tomata madura, recipients per a la fermentació, coladors, aigua, draps de tela i bosses hermètiques de plàstic.

Instal·lacions: aire lliure (platja del Carregador, Alcossebre).

Alumnat participant (quantitat i nivell):

PAC - 2n ESO, 12 alumnes.

21. FARMACIOLA NATURAL

Descripció:

Elaboració de cartells de receptes casolanes elaborades amb plantes medicinals. Treball de recuperació de sabers populars mitjançant diferents fonts (entrevistes i xerrades amb gent major, internet, biblioteca...). S'inicia amb una primera recerca i investigació per anar delimitant la planta a aprofundir i la recepta a desenvolupar. Continua amb l'elaboració i presentació a classe de la recepta i alguns consells per al seu ús. Finalitza amb l'exposició dels cartells a l'institut.

Justificació pedagògica:

A la UNESCO, l'educació inclusiva i transformadora comença amb educands sans, feliços i segurs. Els xiquets i joves que reben una educació de qualitat tenen més probabilitats de gaudir una bona salut i, de la mateixa manera, els que gaudeixen de bona salut estan en millors condicions d'aprendre i completar la seua educació. És per això que l'educació en el benestar és fonamental a les aules. D'altra banda, cal tenir en compte que el nostre context immediat ens ofereix un entorn natural amb molt potencial ple de plantes medicinals que podem conèixer i observar de manera vivencial (comptem amb un hort on podem cultivar-les també). A més a més, els ODS cada vegada tenen més pes a les programacions i en aquesta proposta, treballem varis objectius de l'Agenda 2030 (3, 4 i 10). Aquests aspectes ens donen l'oportunitat de desenvolupar en aquesta proposta educativa diferents sabers relacionats amb diferents matèries duent a la pràctica el potencial multidisciplinari del nou currículum.

Metodologia i dinàmiques emprades:

Aprenentatge competencial que implica treballar sobre situacions reals on s'aplica, de manera integrada, coneixements, habilitats i actituds en vers a una proposta que compta amb un producte final. Tanmateix desenvolupa el pensament crític, ja que es basa en la investigació utilitzant diferents fonts d'informació, el que comporta la realització d'una recerca i l'avaluació de la mateixa per a la selecció i desenvolupament de la tasca final.

Material i instal·lacions utilitzades:

Material: gravadora, paper i bolígraf, ordinadors amb accés a internet i impresora a color.

Instal·lacions: carrer, biblioteca, espais naturals, aula de referència i aula d'informàtica.

Alumnat participant (quantitat i nivell):

PAC - 2n ESO, 12 alumnes.

22.

23. LLAVORS PER A LA VIDA
<p>Descripció:</p> <p>Hort llavorer de Limonium Irtaense. Projecte “Llavors per a la vida” realitzat amb el Centre d’Investigació i Experimentació Forestal (CIEF), Parc Natural Serra d’Irta (PNSI) i l’alumnat PAC de l’IES Serra d’Irta. Consisteix en el manteniment, conservació i extracció de llavors de Limonium Irtaense. Cada curs fem recolecta de llavors i repoblem el nostre hort per a poder col·laborar amb el Banc de Germoplasma de València i el Servei de Vida Silvestre. A banda de la part pràctica, l’alumnat escriu quadrimestralment un article per a la revista Al-Marge del Parc Natural.</p>
<p>Justificació pedagògica:</p> <p>Cada vegada l’alumnat desconeix més l’entorn immediat que l’envolta. Vivim a la era de la informació però a la vegada estem més desconnectats del present i de les coses reals que ens rodegen. D’altra banda, al centre comptem amb un hort d’unes bones dimensions i això ens ofereix la possibilitat de poder distribuir-ho en diferents sectors (cultiu de verdures, fruites i/o hortalisses - plantes aromàtiques - hort llavorer). L’últim element i, més important, el Limonium Irtaense que és una planta en perill d’extinció que creix en una de les microreserves de la Serra d’Irta. PNSI i CIEF van llençar la idea de promoure al centre un hort llavorer i fa tres cursos que continuem sumant “Llavors per a la vida” amb resultats molt positius. Amb aquesta proposta es treballen diferents ODS però fa especial pes el número 15 “Protegir, restablir i promoure l’ús sostenible dels ecosistemes terrestres”.</p>
<p>Metodologia i dinàmiques emprades:</p> <p>Aquesta proposta implica diferents tipus d’aprenentatge i metodologies ja que és un Aprenentatge Cooperatiu perquè el treball a l’hort té com a conseqüència el treball en equip, el repartiment equitatiu de tasques, aprenentatge entre iguals, la comunicació o la socialització, entre d’altres. Tanmateix té un Aprenentatge Servei ja que cada grup fa un cicle complet (recolecta llavor, repobla l’hort i fa manteniment del mateix al llarg del curs) i, a més a més, replega els resultats del CIEF de la recol·lecció feta i on està destinada la mateixa, aquest aspecte és fonamental perquè ajuda a l’alumnat a comprendre la importància i rellevància del treball fet. Per últim, l’Aprenentatge Basat en Problemes”, l’hort per se comporta l’exposició a molts factors meteorològics i ambientals que influeixen en el cultiu. A més a més, si tenim en compte que és un hort ecològic (no utilitza químics com fertilitzants o pesticides nocius, tot el material utilitzat és orgànic) les condicions es fan inestables (creixement de males herbes, plagues, enfermetats...). Açò fa que la investigació, l’assaig error i el pensament científic siguin una constant.</p>
<p>Material i instal·lacions utilitzades:</p> <p>Material: plantells de Limonium Irtaense, ferramentes per al manteniment de l’hort, productes orgànics i vegetals per a la prevenció i manteniment.</p>

Instal·lacions: hort escolar.

Alumnat participant (quantitat i nivell):

PAC - 2n ESO, 12 alumnes.

Reportatge fotogràfic, vídeo i/o documentació relacionada:





ARTICLE PUBLICAT A LA REVISTA AL-MARGE:

Holal

Som el nou grup del PAC de l'IES Serra d'Irta. Som els nous responsables de cuidar l'hort llavorer de Limonium Irtaense, es una planta que està en perill d'extinció.

Enguany hem replegat les llavors per a donar-li-les al CIEF. Hem vist que hem replegat menys llavors que les que van replegar el curs passat i pensem que un dels factors que ha fet que açò passara és la calor que van patir l'estiu passat. També hem llevat les males herbes per a que el Limonium tinga tots els nutrients possibles.

Durant el trimestre hem estat observant i contabilitzant les plantes vives i mortes, en breu quedarem amb el CIEF i el Parc Natural Serra d'Irta per a repoblar-les i continuar amb el projecte "Llavors per a la vida".

Per acabar, us volem contar que també anem a fer altra activitat relacionada amb el Limonium. Aprofitarem la celebració del dia de l'arbre per a repoblar Limonium Perplexum a la Serra d'Irta.

Us anirem contant més en les següents publicacions.



24. DIA DE L'ARBRE

Descripció:

Aprofitant la celebració del dia de l'arbre i el projecte "Llavors per a la vida" del Limonium Irtaense, l'alumnat del PAC es trasllada a la Platja del Carregador d'Alcossebre per a repoblar les dunes de la platja amb Limonium Perplexum (família de la planta que cuidem a l'hort). La sessió comença amb una xerrada en vers la importància i funcions de les dunes i la planta que anem a repoblar i, seguidament, es fa una visualització de la plantació de l'any anterior. Per finalitzar, passem la part pràctica on es planten uns 50 exemplars en una zona concreta i delimitada. La sessió acaba amb joc lliure a la platja, fomentant l'esport, la convivència positiva i el moviment.

Justificació pedagògica:

Normalment l'alumnat desconeix, o no s'ha plantejat, la utilitat de les dunes al litoral i, a més a més, tampoc saben que aquestes estan protegides i són fonamentals per a l'equilibri de l'ecosistema. Amb aquesta proposta l'alumnat aprèn la importància que té una planta tan xicoteta en el manteniment del nostre litoral, així com la importància de les dunes en sí i les seues funcions a la platja. Tots aquests aspectes estan relacionats en part dels ODS i promouen en l'alumnat una major implicació en la cura i coneixement del context immediat que l'envolta.

Metodologia i dinàmiques emprades:

Aprenentatge Cooperatiu ja que es tracta de la realització d'una tasca delicada (els plantells amb el que es treballa són sensibles i s'ha de tindre molta cura), el que implica una major comunicació i coordinació. Es desenvolupa en xicotets equips (de quatre persones com a màxim) que s'han de distribuir en una zona concreta per a la realització d'un Aprenentatge Servei. En aquest cas, l'objectiu és el coneixement i manteniment de les dunes que envolten el nostre litoral mitjançant la repoblació d'una de les seues espècies vegetals autòctones. També és un Aprenentatge Significatiu perquè parteix dels coneixements de l'alumnat (independentment del que siga) per a elaborar nous coneixements a través de l'observació i experimentació en primera persona.

Material i instal·lacions utilitzades:

Materials: plantells (proporcionats pel CIEF) i botelles amb aigua per a regar.

Instal·lacions: platja.

Alumnat participant (quantitat i nivell):

PAC - 2n ESO, 12 alumnes.

Reportatge fotogràfic, vídeo i/o documentació relacionada:



25. TRANSFORMEM EL FEM.

Descripció:

El nostre hort és ecològic i no utilitza cap químic però, com tots els horts, pateix de plagues, males herbes, gelades i demés situacions que fiquen en perill el nostre cultiu. Aquesta proposta pedagògica tracta de la investigació, realització i posada en marxa de diferents fertilitzants, bactericides i encoixinats, fets tots amb deixalles orgàniques. Finalitza amb la seua posterior observació, anàlisi de dades i resultats a llarg i curt plaç.

Justificació pedagògica:

Un dels principals problemes del medi ambient és la gran quantitat de deixalles i restes que es generen a diari arreu del món. Amb les deixalles es poden fer moltes coses com reparar, reciclar o reutilitzar. D'altra banda, les plagues, malalties o les temperatures extremes són una realitat constant a l'hort. Tot això ens ofereix la possibilitat d'investigar, fer i comprovar diferents materials i tècniques (totes elles ecològiques i amb cost zero). Vivència que comporta un aprenentatge competencial multidisciplinari.

Metodologia i dinàmiques emprades:

Aprenentatge experimental que fomenta la autonomia, responsabilitat, organització i rigor científic. Mitjançant l'assaig-erró l'alumnat augmenta la curiositat, estimula la imaginació i construeix el seu propi aprenentatge. La mateixa cerca d'informació per resoldre els seus dubtes els dona autonomia augmentant el seu interès per conèixer i aprendre. Tanmateix és cooperatiu perquè es treballa en xicotets grups encarregats de dur a terme la seua proposta.

Material i instal·lacions utilitzades:

Material: ordinador amb accés a internet, deixalles orgàniques i recipients o polvoritzadors i quadern de l'aula (per a recollir dades).

Instal·lacions: aula d'informàtica i hort.

Alumnat participant (quantitat i nivell):

PAC - 2n ESO, 12 alumnes.

Reportatge fotogràfic, vídeo i/o documentació relacionada:



Cendres (repel·lent de cargols)

Corfa d'ous (calci per a les plantes).

26. IRTACOMPOSTERA

Descripció:

Estudi, posada en marxa i manteniment de la compostera del centre. Proposta oberta a tot el centre que pot donar les seues deixalles de casa ja que quan més variat siga el material orgànic, de millor qualitat serà el compost obtés. Primerament es fa una aproximació al compostatge, després es busca, prepara i ubica el recipient per al compost i l'organització per a la seua recol·lecta. Per acabar es posa en marxa la recollida i treball amb residus.

Justificació pedagògica:

Amb el compostatge es treballa en l'alumnat diferents aspectes com són el cicle de la matèria orgànica, canvi de visió de fem a restes útils, reflexió sobre tipologia de residus, foment del compromís i responsabilitat amb l'entorn... En definitiva, es tracta de vivenciar un estil de vida i aprenentatge conscient i respectuós amb el medi ambient. D'altra banda, és una manera directa de comprovar l'economia circular, part de les deixalles que fem quan consumim els productes de l'hort tornen al mateix transformades en un compost de molt bona qualitat que ajuda a millorar les característiques del terreny de cultiu.

Metodologia i dinàmiques emprades:

Proposta didàctica que es basa en l'aprenentatge col·laboratiu desenvolupada en grups xicotets de treball que s'encarreguen de diferents funcions per a una tasca comú en gran grup. És una metodologia social en que l'eix està centrat en la construcció conjunta del coneixement el que implica una comunicació i col·laboració entre tot el grup aula. Tanmateix és un aprenentatge servei ja que es tracta d'un servei a la comunitat, en aquest cas, l'hort del centre. És una metodologia orientada a assolir un aprenentatge significatiu, connectat amb la societat per donar resposta a una necessitat real de l'entorn. Parteix dels coneixements de l'alumnat per a dur a la pràctica l'aprenentatge i finalitzar amb la seua utilització real.

Material i instal·lacions utilitzades:

Material: ordinadors amb accés a internet, recipient per a compostar, deixalles orgàniques (marrons i verdes) i ferramentes per a menejar el compost.

Instal·lacions: aula d'informàtica, hort i racó del compost.

Alumnat participant (quantitat i nivell):

PAC - 2n ESO, 12 alumnes.

Reportatge fotogràfic, vídeo i/o documentació relacionada:



Irtacompostera

¿Qué nos traen?



A la compostera nos traen todo tipo de cosas orgánicas (restos de poda, café, cáscaras de huevo...)



¿Cuándo nos lo podeis traer?

Todos los días a las 8:15h



¿Dónde lo podemos traer?

En el hall del edificio nuevo.

Usando la compostera
ayudas al huerto y al
mundo entero.





27. ESPANTAOCELLS

Descripció:

Amb la doble finalitat de, per un costat, reutilitzar deixalles (aquesta vegada matèria inorgànica) i, per altre, protegir l'hort de possibles atacs al cultiu per part d'ocells. Es proposa a l'alumnat la realització d'un espantaocell elaborat amb material reciclat que han d'anar replegant a casa.

Justificació pedagògica:

Al taller de medi ambient es treballen uns pilars fonamentals basats en la sostenibilitat, l'ecologia, coneixement de l'entorn i reflexió sobre el consum i producció de deixalles entre altres. Un dels factors que engloba tota aquesta problemàtica és la generació de residus. Amb aquesta activitat es pretén la reflexió sobre la quantitat de residus no orgànics que es fa per vivenda, l'envasament de productes i alternatives que es poden dur a terme des de fabricació d'envasos o la reutilització i la nova funció que pot desenvolupar un producte que, en un principi, ja se li ha acabat l'ús i, de normal, acabaria en un contenidor

Metodologia i dinàmiques emprades:

. Metodologia activa basada en el aprenentatge cooperatiu en el que es divideix a l'alumnat en grups heterogenis per a la consecució d'un producte final que és l'espantaocell. Aquesta proposta implica diferents destreses com la creativitat, la motricitat fina, nocions de tecnologia i física per a la realització d'una bona base en la construcció, treball en equip, comunicació fluida, coordinació entre els participants...

Material i instal·lacions utilitzades:

Material: deixalles no orgàniques (plàstics, cartró, roba...), pistola de pegament, cinta aïllant pals de granera (només de fusta) i cordes.

Instal·lacions: aula i hort.

Alumnat participant (quantitat i nivell):

PAC - 2n ESO, 12 alumnes.

Reportatge fotogràfic, vídeo i/o documentació relacionada:



28. HOTEL D'INSECTES

Descripció:

Comença amb la immersió del concepte hotel d'insectes (què és, per a què s'utilitza, quins beneficis aporta, com es fa...) i continua amb la realització i posada en marxa d'un per a l'hort del centre.

Justificació pedagògica:

Tindre un hotel d'insectes aporta infinitat de beneficis allà on s'ubica ja que augmenta la biodiversitat del lloc, serveix com a refugi hivernal a animals i insectes, afavoreix la pol·linització i ajuda a previndre i combatre plagues. El nostre hort és ecològic i aquesta és una ferramenta que ens ajuda a poder mantindre'l en millors condicions. A més a més, tornem a incidir en un altre ús que se li pot donar als residus, en aquest cas deixalles orgàniques marrons, que són amb les que hem realitzat el nostre hotel. S'incideix en conceptes que es van treballant al llarg de tot el curs i que amb diferents propostes cobren un sentit més global.

Metodologia i dinàmiques emprades:

Amb aquesta proposta es fomenta un aprenentatge cooperatiu en el que l'alumnat treballa en grups heterogenis diferenciats desenvolupant diverses tasques per a la consecució d'un objectiu final, en aquest cas l'hotel d'insectes. També desenvolupa un aprenentatge basat en projectes ja que per a la realització d'aquesta proposta han treballat conjuntament les matèries d'àmbit científic-matemàtic, taller de medi ambient i taller de tecnologia, proposant un treball coordinat multidisciplinari.

Material i instal·lacions utilitzades:

Material: palets, caragols, tornavis, pinyes, canyes, pedres, branques.

Instal·lacions: aula, hort i taller de tecnologia.

Alumnat participant (quantitat i nivell):

PAC - 2n ESO, 12 alumnes.

Reportatge fotogràfic, vídeo i/o documentació relacionada:



29. JORNADES EDUCATIVES DE LA TOMATA DE PENJAR

Descripció:

Jornades al voltant del coneixement i ús saludable i sostenible de la tomata de penjar (un producte amb denominació d'origen de la nostra localitat)

Estes jornades inclouen diverses activitats i iniciatives, com són:

- *Esmorzars saludables i sostenibles amb Tomata de Penjar; durant diversos patis, es reparteixen a l'alumnat rosques de pa integral amb oli d'oliva i tomata de penjar.*
- *Xerrades amb una nutricionista local sobre alternatives amb tomata de penjar per a desdejunar i berenar i evitar així el consum ultraprocesats.*
- *Elaboració d'una recepta amb tomata de penjar i altres aliments saludables i gravació del procés de cuina i consum.*
- *Senderisme als hivernacles de la tomata de penjar: visita realitzant senderisme als hivernacles de l'empresa local de Tomata de Penjar on expliquen a l'alumnat tot el procés de cultiu sostenible de la tomata.*

Justificació pedagògica:

Tractament competencial d'aprenentatges relacionats amb l'alimentació saludable i sostenible, el coneixement de l'entorn local i el foment d'hàbits de salut i sostenibilitat.

Metodologia i dinàmiques emprades:

En aquestes jornades participa tota la Comunitat Educativa: l'Ajuntament local (que ens proporciona els ingredients per als esmorzars saludables i sostenibles amb Tomata de Penjar i també participa en la preparació dels esmorzars), les famílies, alumnat i professorat del centre (que s'encarreguen de preparar els esmorzars: rosquetes, decoració, repartiment de les rosques...), l'empresa local de Tomata (explicació sobre el procés de cultiu), nutricionista local (xerrades), En funció de l'activitat, la metodologia és més cooperativa/activa o més dirigida.

Material i instal·lacions utilitzades:

L'espai del pati per als esmorzars SS amb tomata, el gimnàs, el saló d'actes del centre, els hivernacles d'Alcossebre.

Alumnat participant (quantitat i nivell):

PAC - 2n ESO, 12 alumnes + alumnat de l'optativa de 2n d'ESO sobre estils de vida actius, saludables i sostenibles. Alumnat de 4t d'ESO (xerrades i vídeos)

Reportatge fotogràfic, vídeo i/o documentació relacionada:



30. TALLER DE CREPS SS

Descripció:

Realització d'un taller interdisciplinari entre les matèries d'EF i Francès que consisteix en crear una creperia al gimnàs del centre.

L'alumnat de francès ha elaborat uns menús de crepes amb ingredients saludables i sostenibles. S'expliquen a l'inici del taller. Es recrea una situació de teatre on l'alumnat d'EF simula estar en un restaurant on són atesos per l'alumnat de francès. Elegeixen un menú de crepè SS que es cuinat en el moment per l'alumnat de francès.

Justificació pedagògica:

Activitat interdisciplinari per a assolir competencialment coneixements i aprenentatges relacionats amb l'alimentació saludable i sostenible, el teatre com a mitjà d'expressió corporal i comunicativa i la millora de la competència lingüística en francès.

Metodologia i dinàmiques emprades:

Treball interdisciplinari amb l'alumnat es desenvolupa de manera autònoma i cooperativa.

Material i instal·lacions utilitzades:

Al gimnàs: cuinetes de gas, creperies, ingredients diversos, taules i bancs, pissarra, utensilis per a cuinar...

Alumnat participant (quantitat i nivell):

Alumnat optativa de francès de 3r d'ESO: 14 alumnes, i alumnat de 2n ESO d'EF: 48 alumnes

Reportatge fotogràfic, vídeo i/o documentació relacionada:



La Crêperie Serra d'Irta vous présente...

**Taller de
crêpes
saludables i
sostenibles**

Activitat interdisciplinària: Educació Física i Francès

31. UNA BICI, UNA FRUITA

Descripció:

Iniciativa en la que l'alumnat i professorat que acudeix al centre amb rodes S3 (Saludables, Sostenibles, Segures) aconseguix una peça de fruita.

Justificació pedagògica:

Foment de l'alimentació saludable i sostenible amb el consum de fruita i foment del transport actiu, sostenible i segur.

Metodologia i dinàmiques emprades:

Participació activa de tota la comunitat educativa. La fruita ens la proporcionen empreses locals de fruites i l'AMPA. Es realitza durant dues setmanes tres vegades al curs.

Material i instal·lacions utilitzades:

Aparcabicis de l'IES i magatzem del gimnàs.

Alumnat participant (quantitat i nivell):

Tot l'alumnat i professorat del centre.

Reportatge fotogràfic, vídeo i/o documentació relacionada:





32. TALLER “QUANT DE SUCRE HI HA?”

Descripció:

Aquest taller va tenir varies parts: en primer lloc, l'alumnat va realitzar un llistat dels productes ultraprocessats més consumits per l'alumnat del centre en base a les dades obtingudes de l'anàlisi dels residus d'aliments ultraprocessats que van ser consumits durant un pati i d'un qüestionari personal sobre aliments consumits en els desdjunis, esmorzars i berenars. En segon lloc, cada alumne de 3r d'ESO va elegir un producte del llistat i va realitzar un anàlisi dels ingredients i de la quantitat de sucre que portava. Eixa quantitat es va mostrar en terrons de sucre i es va realitzar un gran mural exposat per a tot el centre, amb l'objectiu de conscienciar sobre la quantitat de sucre d'alguns productes ultraprocessats i la necessitat de consumir opcions més saludables i sostenibles. L'alumnat també va realitzar la campanya “5' al pati, X anys de basurala a la natura”, mostrant en murals quants anys tardaria en desintegrar-se l'envoltori d'eixe producte i oferint alternatives SS.

Justificació pedagògica:

Activitat competencial per a l'assoliment d'aprenentatges i coneixements sobre alimentació saludable i sostenible.

Metodologia i dinàmiques emprades:

Plogging al pati per a recollir residus ultraprocessats. Metodologia d'assignació de tasques, resolució de problemes i treball cooperatiu.

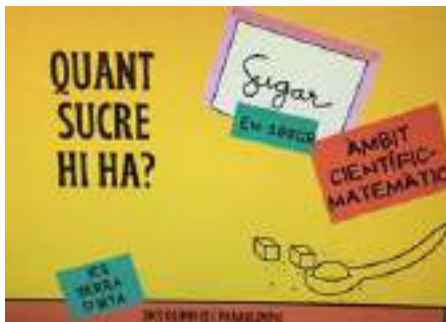
Material i instal·lacions utilitzades:

Terrons de sucre, bosses, cartolines.

Alumnat participant (quantitat i nivell):

Alumnat de 3r d'ESO

Reportatge fotogràfic, vídeo i/o documentació relacionada:



33. RECREOS RESIDUOS CERO (PROGRAMA DEL COLLECTIU TEACHERS FOR FUTURE)

Descripció:

Programa que inclou diverses iniciatives per a reduir els residus generats durant els patis: ús de botelles reutilitzables, tupper, consum de fruita, compostera, etc...

Material i instal·lacions utilitzades:

Deixalles.

Alumnat participant (quantitat i nivell):

Tot el centre.

Reportatge fotogràfic, vídeo i/o documentació relacionada:



UN BRIK NO ÉS UNA FRUITA






PACKAGING PATI RESIDU ZERO



CENTRO ADHERIDO AL PROGRAMA

RECREOS RESIDUOS CERO

#TEACHERS FOR FUTURE Spain

IES SERRA D'IRTA

ALCALÀ DE XIVERT CASTELLÓN

DIPLOMA

El Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico felicita al centro **IES SERRA D'IRTA** por su participación en el programa **RECREOS RESIDUOS CERO 2021-2022**, organizado por el colectivo **Teachers For Future Spain**, contribuyendo así a la reducción de los residuos generados en el entorno escolar, a la sensibilización del alumnado y profesorado en relación con el impacto asociado a la generación de residuos y la importancia de su correcto gestión para contribuir a la lucha contra el cambio climático.

En Madrid, a 11 de junio de 2022.


Manuel Ángel Ceballos
Director General de Calidad y Evaluación Educativa


Mercedes Blázquez
Directora General de la Oficina Española de Cambio Climático



34. TALLER SOBRE ALIMENTACIÓ I MENSTRUACIÓ

Descripció: taller amb la nutricionista Estela Jiménez on vam aprofundir en el coneixement de les fases de la menstruació i la seua relació amb l'alimentació, l'AF i l'estat emocional.

Una jornada molt enriquidora que completava la sèrie de tallers del projecte d'Alimentació SS que hem realitzat aquest trimestre, relacionats amb les principals problemàtiques d'alimentació del nostre alumnat:

- Taller sobre ULTRAPROCESSATS
- Taller sobre BEGUDES ENERGÈTIQUES

Justificació pedagògica: Conscienciació sobre la correlació entre els cicles mensuals i hormonalmentals i la menstruació. Perspectiva de gènere en l'elaboració de les actuacions que se fan.

Metodologia i dinàmiques emprades: Tallers participatius amb els i les alumnes de la mà d'una nutricionista convidada.

Material i instal·lacions utilitzades: IES Serra d'Irta

Alumnat participant (quantitat i nivell): Alumnat de l'ESO

Reportatge fotogràfic, vídeo i/o documentació relacionada:
<https://www.instagram.com/p/CppkmZwqYjv/?igshid=Y2NkYjk0MDhjYg==>





3.1.2 ACTIVITATS NOVES REALITZADES DINS DEL PROJECTE INTERCENTRES

- A. Tasta'm dels productes actuals de Cantina S3 pel nou alumnat de l'assignatura Projecte Interdisciplinari Cantina S3 (1r batxillerat).



- B. Alumnat assignatura projecte investiga, compara i decidix la compra d'EPI's pel present curs.



OCTUBRE Centre de Cultura Contemporània (Despatx 202)
C/ Sant Ferran, 2. 46001 VALÈNCIA

C. Participació en el Congrés Internacional Escola Activa i Salut.



D. Concurs de logos i nova cartelleria per a la Cantina.



E. Estudi sobre hàbits alimentaris entre l'alumnat.



F. Visita a l'IES Salvador Gadea d'Aldaia i reproduïm l'experiència Tasta'm.



G. Experiència de compra real i preparat d'esmorzar/berenar S3.



OCTUBRE Centre de Cultura Contemporània (Despatx 202)
C/ Sant Ferran, 2. 46001 VALÈNCIA

Telèfon: **962 074 940**

Mòbil: **665 58 53 89**

Pàgina **85 de 186**

H. Recuperació de l'hort escolar.



I. Compostadora comunitària.



- J. Participació en la “Jornada contra el Malbaratament Alimentari” de la Facultat de Magisteri de la Universitat de València.



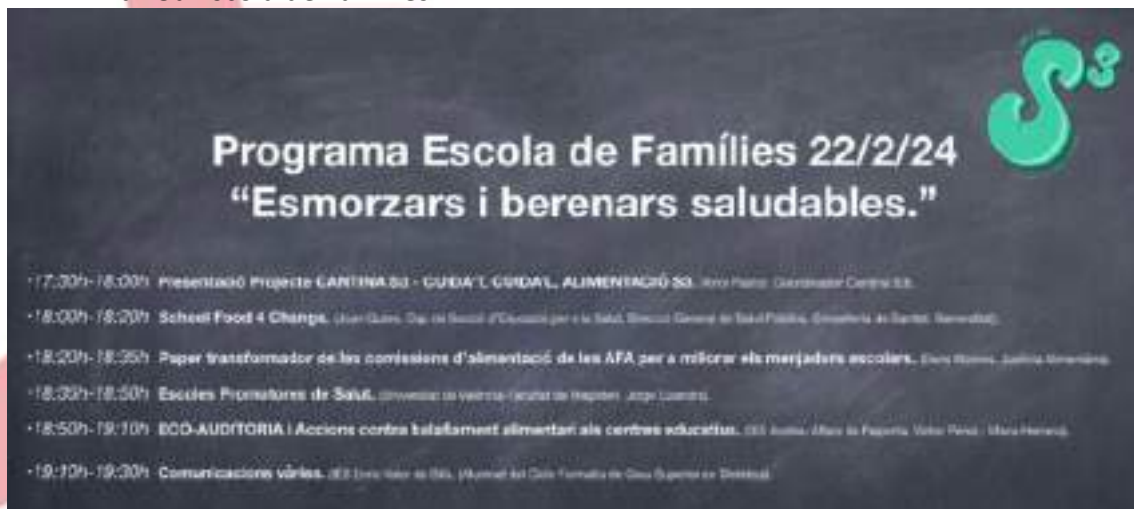
- K. Campanya contra el fem al pati.



L. Utilització dels aliments conreats a l'hort ecològic per receptes de la cuina.



M. 4a i 5a Escola de Famílies.



Programa Escola de Famílies 22/2/24
"Esmorzars i berenars saludables."

- 17:30h-18:00h Presentació Projecte CANTINA 3.0 - GUÍDIA L'GRIDAAL, ALIMENTACIÓ 3.0. Anna Planas, Coordinadora Centre 3.0.
- 18:00h-18:20h School Food 4 Change. Joan Güell, Dip. de Salut i D'Acció per a la Salut, Servei General de Salut Pública, Direcció de Salut, Benestar i
- 18:20h-18:35h Paper transformador de les comissions d'alimentació de les AFA per a millorar els menjadors escolars. Elena Rovins, Julia Moneñer.
- 18:35h-18:50h Escúles Promotores de Salut. Intervenció de l'Associació de Regidors. Jorge Lozano.
- 18:50h-19:10h ECO-AUDITORIA i Accions contra l'atacament alimentari als centres educatius. Dèi Julia, Àlex de Pagoria, Víctor Pardo, Maria Ferrand.
- 19:10h-19:30h Comunicacions diverses. Dèi Julia, Àlex de Pagoria, Víctor Pardo, Maria Ferrand.



N. Participació en la jornada "Oci Actiu i Salut" organitzada per la Cambra de Comerç de Castelló.



O. Visita dels instituts del projecte a l'IES Enric Valor de Picanya.



P. Concurs d'estructures hortícoles amb canyes.



OCTUBRE Centre de Cultura Contemporània (Despatx 202)
C/ Sant Ferran, 2. 46001 VALÈNCIA

Telèfon: **962 074 940**

Mòbil: **665 58 53 89**

Pàgina **90 de 186**

Q. Visita al centre Andreu Alfaro de Paiporta. Plogging i formació sobre reciclatge.



R. Ponència en la jornada del CEFIRE “ODS. Recursos i Experiències de centres sostenibles”.



JORNADA: ODS.
RECURSOS I
EXPERIÈNCIES DE
CENTRES
SOSTENIBLES

S. Estudi i processament d'aliments cultivats a l'hort del centre.



T. Grafitti exterior del centre educatiu.



3.2 ACTIVITATS I COL·LABORACIONS TÈCNIQUES I DE COORDINACIÓ

3.2.1 REUNIONS INTERCENTRES

Amb la finalitat de coordinar de manera contínua les activitats en el centre per a poder mantindre la coherència i avaluar la realització amb seguiment del projecte. Les reunions se van realitzar de manera presencial a algun dels centres o de manera online.

Assistents	Lloc	Ordre
Víctor Pérez i Xiroi Pastor	IES Andreu Alfaro de Paiporta	Primera sessió.
Jose-Ignacio Pastor, Laia, Xiroi i Nadia.	Online	Administració, preparació Nutripills, Coordinació.
Elena, Mònica, Víctor i Xiroi.	Online	Presentació del nou projecte intercentres, Factures i despeses, Visita al IES Serra d'Irta, Coordinació.
Professorat dels centres	IES Serra d'Irta	Organització de la jornada visita IES Serra d'Irta,
Professorat dels centres	Online	Organització de concurs del logotip implementant l'ús d'IA. Coordinació.
Professorat dels centres	Online	Resolució del concurs del logotip. Coordinació.

3.3.2 FORMACIÓ A DIETISTES-NUTRICIONISTES DE RESTAURACIÓ COL·LECTIVA

En el context actual, on l'alimentació infantil exerceix un paper crucial en el desenvolupament integral dels xiquets i les xiquetes, la labor dels Dietistes-Nutricionistes es torna essencial, especialment en la planificació de menús escolars. És en este escenari que es presenta la necessitat d'impartir una formació que no sols actualitze els coneixements en alimentació infantil d'estos professionals, sinó que també integre les més recents recomanacions en seguretat alimentària i nutrició. Al seu torn, la formació capacita als Dietistes-Nutricionistes en la planificació de menús escolars saludables, sostenibles i segurs.

La formació va tindre lloc el passat 8 de novembre de 2023 en les instal·lacions de la Universitat de València, concretament en la Facultat de Farmàcia. Va ser impartida per Nadia San Onofre i van acudir 15 dietistes-nutricionistes, tots ells treballadors en actiu del sector de la restauració col·lectiva.



Esta formació va tindre una duració de 5 hores.

A continuació, se mostra una vista prèvia del material desenvolupat i utilitzat expressament per a l'activitat.



Revisamos la evidencia...

- Recomendamos que en **los tres meses** con buena longitud y aumento de peso **no se puede controlar con la lactancia materna exclusiva** (entre los 4 y 6 meses de edad) debido a las necesidades específicas con que debe y debe lidiar en el período de este día. Sugiero que los expertos de la alimentación consideren **¿cómo se puede controlar la lactancia materna exclusiva?** (Categoría de expertos: Recomendación nacional: Control de peso: 3,56).
- Sugiero que en los **tres meses** con buena longitud y aumento de peso **no se puede controlar con la lactancia materna exclusiva** (entre los 4 y 6 meses de edad) debido a las necesidades específicas con que debe y debe lidiar en el período de este día. Sugiero que los expertos de la alimentación consideren **¿cómo se puede controlar la lactancia materna exclusiva?** (Categoría de expertos: Recomendación nacional: Control de peso: 3,56).
- En **los tres meses** con buena longitud y aumento de peso **no se puede controlar con la lactancia materna exclusiva** (entre los 4 y 6 meses de edad) debido a las necesidades específicas con que debe y debe lidiar en el período de este día. Sugiero que los expertos de la alimentación consideren **¿cómo se puede controlar la lactancia materna exclusiva?** (Categoría de expertos: Recomendación nacional: Control de peso: 3,56).
- Sugiero que en los **tres meses** con buena longitud y aumento de peso **no se puede controlar con la lactancia materna exclusiva** (entre los 4 y 6 meses de edad) debido a las necesidades específicas con que debe y debe lidiar en el período de este día. Sugiero que los expertos de la alimentación consideren **¿cómo se puede controlar la lactancia materna exclusiva?** (Categoría de expertos: Recomendación nacional: Control de peso: 3,56).

<https://www.mha.gov/DC/2014/02/27>

3.3.3 AVALUACIÓ DE LES APPS EXISTENTS DE LECTURA DE CODI DE BARRES

Aquesta activitat se ha fet conjuntament amb dos alumnes del Màster universitari de Nutrició personalitzada i comunitària. És important que esta activitat a data de novembre de 2023 es troba encara en desenvolupament. A continuació mostrem una anàlisi general de les primeres conclusions de les primeres fases del treball. No obstant això, com a pròximes passos de l'activitat se preveuen fer un estudi estadístic basat en les descàrregues de les aplicacions i una revisió sistemàtica i comparada de la literatura científica al respecte.

	Interfaz y Usabilidad	Características Principales	Puntos Fuertes
Yuka	Yuka destaca por su interfaz intuitiva y fácil de usar. La aplicación utiliza un sistema de código de colores para indicar la calidad de los productos, lo que facilita la comprensión para los usuarios.	Proporciona información sobre la calidad nutricional del producto, destacando los ingredientes buenos y malos. Ofrece alternativas más saludables y opciones de productos similares. Incluye una base de datos extensa que abarca una amplia variedad de productos.	Evaluación rápida de la calidad de un producto mediante el escaneo del código de barras. Notificaciones sobre posibles aditivos nocivos o ingredientes no deseados.
MyRealFood	MyRealFood presenta una interfaz limpia y organizada. La navegación es sencilla, permitiendo a los usuarios obtener información detallada sobre los productos.	Ofrece información sobre los ingredientes, nutrientes y aditivos de los productos. Permite realizar un seguimiento personalizado de la ingesta nutricional. Incluye consejos y recomendaciones de expertos en nutrición.	Análisis detallado de la composición nutricional de los productos. Herramientas para llevar un registro de la dieta personal.
EICOCO	EICOCO se destaca por su diseño atractivo y colorido. La aplicación es fácil de usar, proporcionando información clara sobre los productos escaneados.	Evalúa la calidad nutricional de los productos y ofrece recomendaciones basadas en la dieta del usuario. Incluye información sobre posibles alergias y restricciones alimentarias.	Integración de la dieta personal del usuario en la evaluación de productos. Enfoque en la personalización de recomendaciones según las preferencias y necesidades individuales.

3.3.3 AVALUACIÓ DELS MENÚS

En col·laboració amb la Universitat de València i l'Institut de Ciències Materials, aquest estudi preten analitzar els principals documents legals que regulen els consensos al voltant del disseny dels menús escolars. De la mateixa manera, aplicarà escales de valoracions d'aquests.

La infància i l'adolescència són etapes de desenvolupament i creixement, on les necessitats nutricionals són especialment importants. Una alimentació adequada en esta etapa pot influir en la salut a llarg termini, reduint el risc de malalties cròniques en l'edat adulta. És important esmentar també que, s'ha demostrat que un dels escenaris més transcendents per a la promoció d'una alimentació saludable i, de fet, de la salut en general, és l'entorn escolar. En este context, els menús escolars no sols influeixen en la salut física dels estudiants, sinó que també tenen un impacte en el seu desenvolupament cognitiu, comportament i hàbits alimentaris a llarg termini. El menjar del migdia és una de les ingestes que té major rellevància a nivell energètic. Aproximadament el 35% de l'energia diària ha de ser aportada en esta ingesta, d'ací la importància que els menús escolars siguen saludables, equilibrats, adequats i assegurats, ja que el menjar constitueix una part important de la dieta diària que es repeteix cinc dies a la setmana, des de setembre fins a juny (generalment). La inversió en la planificació de menús nutritius és, per tant, una inversió en el benestar i el futur dels estudiants.

Existeixen diferents normatives i guies que regulen la qualitat nutricional dels menús escolars a Espanya. A nivell nacional, emergeix l'Estratègia *NAOS (Estratègia per a la Nutrició, Activitat Física i Prevenció de l'Obesitat), alineada amb els estàndards d'organismes sanitaris internacionals. Esta busca atallar la creixent prevalença de l'obesitat mitjançant el foment d'una alimentació saludable i activitat física, amb el propòsit de disminuir les malalties no transmissibles. Concomitantment, l'estratègia PERSEO se centra en inculcar hàbits saludables entre estudiants d'educació primària a través d'intervencions educatives que involucren a les famílies i les institucions escolars. A nivell autonòmic, en la Comunitat Valenciana està, un document clau per a la planificació d'estos menús i és la "Guia per als menús en menjadors escolars", una versió renovada de 2018, que advoca pel foment de la dieta mediterrània i

la inclusió d'aliments de proximitat. Concomitantment, amb el Decret 84/2018, de 15 de juny, del Consell, de foment d'una alimentació saludable i sostenible en centres de la Generalitat. [2018/6099].

Donada la importància de l'alimentació en la infància, l'extens ús de menjadors escolars i l'evidència prèvia, es planteja la necessitat d'avaluar l'adequació dels menús en centres educatius, conjuntament amb l'organització del servei de menjador, assegurant l'alineació amb les recomanacions nacionals i autonòmiques.

A continuació se mostren alguns dels menús avaluats, així com una vista prèvia de part de l'escala utilitzada per avaluar-los. Aquesta última contempla la freqüència dels aliments a nivells mensuals i setmanals per a identificar la seua presència com òptima o com deficient.



Menú Octubre 2023

Dijous	Divendres	Dissabtes	Diumenge	Dilluns
1	2	3	4	5
6	7	8	9	10
11	12	13	14	15
16	17	18	19	20
21	22	23	24	25
26	27	28	29	30
31				



Menú Octubre 2023

Dijous	Divendres	Dissabtes	Diumenge	Dilluns
1	2	3	4	5
6	7	8	9	10
11	12	13	14	15
16	17	18	19	20
21	22	23	24	25
26	27	28	29	30
31				

Grupos de alimentos	Frecuencia semanal de referencia	Media de la frecuencia semanal del centro mes de 2014	
Primeros platos			
• Arroz	1		Puede mejorar +
• Pasta	1		Puede mejorar +
• Legumbres	1-2		Perfecto +
• Hortalizas y verduras (incluyendo patata)	1-2		Perfecto +
Segundos platos			
• Carnes	1-3		Perfecto +
• Pescados	1-3		Perfecto +
• Huevos	1-2		Perfecto +
Guarniciones			
• Ensaladas variadas	3-4		Perfecto +
• Otras: patatas, hortalizas, legumbres...	1-2		Perfecto +
Postros			
• Fruta fresca de temporada	4-5		Perfecto +
• Otros: yogur, queso fresco, cuajada, frutos secos, zumos naturales	0-1		Perfecto +

3.3.4 COL-LABORACIÓ AMB UPV: ESTUDI ESTADÍSTIC I ELABORACIÓ DE FORMULARI DE LECTURA D'ETIQUETES PER L'ALUMNAT.

Aquesta col·laboració es desenvolupa des de la Universitat Politècnica de València a través de pràctiques d'empresa i del Treball final de grau de l'alumna Belén Gabaldón Vizcaíno amb la tutorització de Nuria Portillo Poblador. Les pràctiques han sigut finançades per la Càtedra Dades Obertes, Catedrades de la qual ACICOM ha format part.

La col·laboració i participació en el projecte Cantina S3 liderat per ACICOM en col·laboració amb diversos centres educatius i altres organitzacions i persones naix de la necessitat de conèixer com de saludables, sostenibles i solidaris són els aliments que estan a disposició de l'alumnat en la cantina d'un centre educatiu amb el suport de les dades.

Avui dia és possible trobar informació de multitud d'aliments a través de diverses aplicacions que es poden utilitzar des d'un mòbil, un ordinador o altres dispositius. Per a l'estudi es va analitzar la informació disponible a través de quatre aplicacions sobre diferent aliments i la seua obertura respecte a la necessitat o no de registrar-se.

Les aplicacions analitzades són GoCoco, Yuka, MyRealFood i OpenFoodFacts. Com es pot endevinar amb el seu nom, l'única que no necessita registre i que a més permet la descàrrega de dades és OpenFoodFacts. En la resta de les aplicacions era necessari registrar-se i oferien una informació menys completa que la que finalment seleccionem per a obtenir les dades ja que només proporciona les quantitats dels macronutrients (greixos, hidrats de carboni, etc.). En les Fig 1 i Fig 2 imatges erents aplicacions.

9/10 Buena elección!

Cereales avena Crunchy Hacendado

Alto en calorías 399 kcal

Información nutricional

Ingredientes	
Avena (90% total)	
Valores de energía	390 kcal (645 kJ)
Grasas	6,8 g
...de las cuales saturadas	1 g
Carbohidratos	65 g
...de los cuales azúcares	4,6 g
...fibras	8 g
Proteínas	12 g

Avena crunchy
Hacendado

90/100 Excelente

Positivo (por 100 g)

- Proteínas** Excelente cantidad de proteínas 12g ✓
- Fibras** Excelente cantidad de fibras 8g ✓
- Grasas Saturadas** Bajo en grasas saturadas 1g ✓
- Azúcar** Bajo en azúcar 4,6g ✓
- Sal** Bajo en sal 0,2g ✓
- Aditivos** Ningún aditivo de riesgo 1 ✓

Negativo (por 100 g)

- Valor energético** Alto 390 kcal

Copos de avena crunchy
HACENDADO

8,9/10

Para más de MyFood

despierte de los anuncios

Información del producto (por 100 g)

- Alimento protector
- Alto en fibra Más de 8 gramos de fibra 8g
- Bajo en grasas saturadas Menos de 15 gramos de grasas saturadas 1g

Cereales [harina integral de maíz], azúcar, sal, tocoferoles. Puede contener trazas de...

400 g

Recomendado

- Calidad nutricional muy buena
- Alto impacto ambiental

Alimentos procesados

Compara con otros del mismo tipo

Completar los datos básicos

Alta o la lista Editar producto Crear uno

Salud

Mejor

- Calidad nutricional muy buena
- Grasas en cantidad moderada (6,8%)
- Grasas saturadas en cantidad baja (1%)
- Azúcares en cantidad baja (4,6%)
- Sal en cantidad baja (0,2%)
- Información nutricional
- Tamaño de la porción 30g
- 7 ingredientes
- Alimentos procesados
- Etiquetas: 1305 - Etiqueta rica en tóxicos

Análisis de ingredientes

- Se desconoce el contenido exacto de grasas
- Se desconoce el su vegetal
- Se desconoce el su animal

El análisis se basa únicamente en los ingredientes enumerados y no tiene en cuenta los métodos de procesamiento.

Medio ambiente

- Alto impacto ambiental
- Etiqueta ambiental: 1,6 toneladas de CO₂ por 100 g de producto
- Etiqueta de agua: 1,6 litros de agua por 100 g de producto
- Etiqueta de plástico: 1,6 gramos de plástico por 100 g de producto
- Etiqueta de vidrio: 1,6 gramos de vidrio por 100 g de producto
- Etiqueta de aluminio: 1,6 gramos de aluminio por 100 g de producto
- Etiqueta de otros materiales: 1,6 gramos de otros materiales por 100 g de producto

Proveniencia

- Origen de los ingredientes: Información sobre los orígenes de los ingredientes

Encara que és cert que totes les aplicacions permeten obtenir informació sobre els aliments registrats en la seua base de manera fàcil escanejant el codi de barres disponible en els envasos dels aliments, és cert que aquesta manera d'obtenir la informació no contribueix a aprendre a llegir la informació directament en l'envàs d'un aliment. Aprendre fent és la millor manera d'aprendre i per aquest motiu es va considerar que la participació de l'alumnat en la recollida de la informació disponible en l'envàs d'un aliment era una forma activa d'aprendre a llegir la informació i, en conseqüència, disposar de dades i informació per a prendre la decisió de menjar o no un determinat aliment.

Amb la finalitat que l'alumnat dels centres educatius col·laboradors prenga consciència de la seua alimentació i participe directament en la recollida i l'anàlisi de dades relatives als aliments que pot trobar en la cantina del seu centre educatiu en primer lloc, però fent extensiva la recollida de dades als productes alimentosos que es poden trobar en el supermercat o bé que ja té en el rebost de la seua casa, s'ha elaborat un formulari per a la recollida de la informació de manera que per a completar els diferents camps del formulari és necessari fixar-se detingudament en l'envàs d'un aliment i anar trobant la informació clau que els permetrà ser més conscients en el moment de prendre la decisió de prendre un aliment.

Per a realitzar el formulari es van analitzar diferents eines que permeten crear formularis, algunes molt utilitzades com els Formularis de Google però que no asseguren on emmagatzemaran les dades. Una condició necessària que ens vam proposar en el projecte era que les dades que s'arreglegaren devien guardar-se en servidors de la UE. Finalment s'ha utilitzat l'aplicació en línia EUSurvey, una que la Unió Europea ha posat al servei de la ciutadania recentment per a la creació de formularis.

El formulari té un doble objectiu:

1. Que l'alumnat aprenga a localitzar la informació rellevant sobre els aliments que consumeix en els envasos de manera activa, aprendre fent
2. Disposar d'una base de dades pròpia prou gran per a dur a terme algunes anàlisis, capacitat de gestionar i analitzar dades

En tractar-se d'un projecte de ciència ciutadana, cada estudiant ha de tenir una participació activa en totes les fases de l'estudi. Per tant, una vegada es dispose de les dades extretes de tots els productes aportats per l'alumnat, caldria realitzar unes sessions dinàmiques en les quals siga el propi alumnat qui faça tasques de neteja i adequació de dades i algunes anàlisis bàsiques per a conèixer algunes tècniques de processament de dades i d'anàlisis descriptiu que permeten obtenir informació rellevant del conjunt d'aliments introduïts en el formulari.

Adquirir la competència de treballar amb dades des de la seua recollida fins a la seua anàlisi per a obtenir informació rellevant que els permeta prendre decisions que contribuïsqen a aconseguir canvis reals per al 95% de les persones, els serà útil al llarg de tota la vida i els permetrà tenir un sentit crític com a persona.

Cada entrada en el formulari és per a un producte alimentós i per a cadascun es recopilarà informació bàsica com el nom, la marca o el preu. Però també informació nutricional que apareix en els envasos com els greixos, hidrats de carboni, proteïnes, etc., així com si és un producte de marca blanca o les diverses etiquetes que es poden observar en el seu envàs com per exemple la de punt verd, producte sense gluten, lliure d'oli de palma, apte per a vegans, apte per a celíacs o la petjada de carboni entre altres. En les imatges del formulari, pot observar-se alguna de les demandes d'informació per a cada producte.

Amb aquest formulari també es recopilen les imatges del producte en totes les seues cares, així com el supermercat en el qual es comercialitza el producte, i la localització d'aquest. Això va obligar a posar-se en contacte amb el servei de l'eina per a aconseguir major grandària d'emmagatzematge per a les imatges.

Aquest formulari va estar actiu per a completar-lo una vegada finalitzat el curs escolar 2022-2023, per la qual cosa es va posposar el seu ús fins al curs 2023-2024 així com els tallers amb l'alumnat. Durant aquest curs escolar s'ha realitzat una mostra pilot per a veure que dificultats trobaven a l'hora de completar-ho i com podia millorar-se.

Remente el producte en al·lisci i agones. Si són carns, peixos, ocells, també ho carnis.
 Si s'ha de consumir ambigua per favor indica, sense el nom.

Seleccione actividad para cocinar

¿Qué tipo de envase tiene el producto?

Tapa
 Sople
 Bote
 Bote Popote
 Bote
 Bote
 Otro

Marca las calidades y en especificación aparecen en el envase del producto.

	Grasa y más saturada	Proteína más saturada	Proteína más saturada	Grasa más saturada	Sal o sodio
Almidón					
Grasa					
Proteína					
Grasa vegetal					

Información general

Nombre	Peso (g)	Cantidad env.	Cantidad más env.
Producto			

Unidad de medida

ml
 l
 g
 kg
 Otro

Cantidad de una ración

	por 100 g o ml	por ración	% IR*
Energía Valor energético (kcal/kj)			
Grasas Lipidos (g)			
Grasas saturadas (g)			
Hidratos de Carbono (g)			
Azúcares (g)			
Proteínas (g)			
Sal (g)			

*Ingesta de Referencia (IR): cantidad de nutrientes que se considera que necesita una persona al día.

Seleccione los ingredientes que contiene el producto:

Avellanas
 Azúcar
 Cacao desgrasado en polvo
 Carne de cordero
 Carne de gallina

Anàlisi de dades sobre aliments

Com no ha sigut possible obtenir una base de dades prou gran per a analitzar, s'han usat les dades obertes de l'aplicació OpenFoodFacts, que arreplega informació, en principi equivalent, a l'obtinguda amb les respostes de l'alumnat. El dataset obtingut de l'aplicació conté més de 3 milions de productes venuts a tot el món, per la qual cosa reduïm la base de dades a 27000 registres filtrant aquells productes comercialitzats a Espanya. A més, el dataset compta amb 203 columnes, reduïdes a 175 una vegada eliminades les que no contenen informació.

De tots els productes, s'han seleccionat aquells que poden trobar-se en la cantina dels centres educatius. Per a això, s'han utilitzat les variables 'pnns_groups_2' en primer lloc, ja que agrupa els productes en les següents categories generals com pot veure's en la figura:

```
In [15]: df_Spain['pnns_groups_2'].value_counts()
Out [15]: unknown                1731
Sweets                          855
Biscuits and cakes              542
Cheese                          422
Cereals                         410
Dressings and sauces           406
Chocolate products             396
Milk and yogurt                388
Vegetables                     334
Processed meat                 316
Breakfast cereals              286
Artificially sweetened beverages 260
Bread                          253
One-dish meals                 210
Fish and seafood               198
Plant-based milk substitutes   168
Dairy desserts                 168
Appetizers                     163
Fats                           163
Salty and fatty products       163
Sweetened beverages            162
Fruit juices                   147
Legumes                        142
Alcoholic beverages            126
Meat                           111
Nuts                           108
Fruits                         102
Dried fruits                   87
Ice cream                      85
Waters and flavored waters     71
Pizza pies and quiches         56
Soups                          46
Pastries                       36
Sandwiches                     35
Fruit nectars                  24
Unsweetened beverages         22
Potatoes                       18
Teas and herbal teas and coffees 8
Eggs                           6
```

```
cat_cantina = ['Sweets', 'Biscuits and cakes', 'Chocolate products', 'Cereals', 'Fruit juices',
              'Artificially sweetened beverages', 'Nuts', 'Appetizers', 'Sweetened beverages',
              'Pizza pies and quiches', 'Fruit nectars', 'Sandwiches']
```

Després, s'utilitzarà la variable 'main_category', amb categories més específiques per a aproximar millor la mostra als productes desitjats. Com a resultat s'obté una mostra amb més de 2000 productes, amb la qual s'han dut a terme diferents anàlisis.

OCTUBRE Centre de Cultura Contemporània (Despatx 202)

C/ Sant Ferran, 2. 46001 VALÈNCIA

Telèfon: **962 074 940**

Mòbil: **665 58 53 89**

Pàgina **106 de 186**

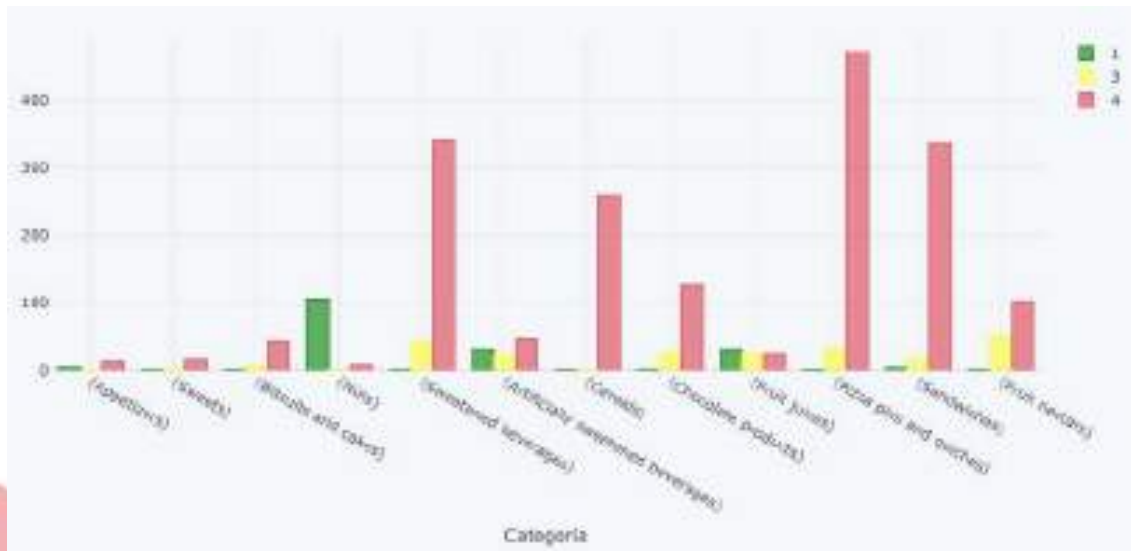
Una vegada finalitzada la tasca de preprocessament de les dades, on s'han fet front a diversos reptes, des de traduir milers de productes emmagatzemats amb diferents idiomes de manera automatitzada a causa del gran volum de dades o el filtrat de productes segons les categories de productes disponibles per a extraure una mostra amb aquells productes d'interès, s'han realitzat diferents anàlisis.

La majoria dels productes que s'han seleccionat són productes ultres processaments de nivell 4 segons la classificació NOVA com a creïlles fregides, llepolies o begudes molt ensucrades. Aquests són els productes que resulten d'interès ja que són productes amb valors nutricionals perjudicials per a la salut en qualsevol etapa de la vida, però encara més en una etapa de creixement com correspon a l'alumnat durant el seu pas pels centres educatius.

S'ha analitzat el nivell de processament dels productes segons la categoria en la qual s'inclouen i en la majoria de les categories el nivell de processament majoritari és 4, excepte en la categoria 'Nuts', que conté productes com a fruita seca i derivats, per la qual cosa és comprensible que la fruita seca natural tinguen nivell 1 de processament.

El nivell de processament 2 no apareix en les següents anàlisis, això es deu al fet que en la mostra seleccionada només hi ha 2 productes amb aquest nivell. Ocorre així doncs en aquest nivell s'inclouen aliments que no es consumeixen per si sols, sinó que s'utilitzen per a amanir altres aliments. Per tant, aquest nivell de processament s'ha descartat.

L'altura de les barres està condicionada pel nombre de registres que hi ha de cada categoria, per la qual cosa cal comparar les categories per separat, però no entre elles.



De manera similar, s'ha analitzat la quantitat de sucre segons el nivell de processament on s'observa que el valor del sucre va incrementant segons el nivell de processament on, la mitjana de sucre en els productes amb nivell de processament 4 és de 20 grams per cada 100 grams de producte, cosa que significa que el 50% dels productes alimentosos d'aquest nivell conté 20 grams o més de sucre per cada 100 grams i que el 25% té més de 40 grams o més de sucre per cada 100 grams.

També pot dir-se que únicament el 25% dels productes del nivell 1 conté 10,5 grams o més de sucre per cada 100 grams de producte i que el 25% dels productes d'aquest nivell té 3,6 grams o menys de sucre per cada 100 grams.

El sistema NOVA utilitza altres paràmetres a més del sucre per a calcular el nivell de processament, però es pot observar en general que existeix una relació directa entre totes dues variables.



Per a estudiar si els aliments a disposició de l'alumnat en una cantina a més de saludables són sostenibles i solidaris es va plantejar fer un seguiment dels productes ultraprocesats i els seus ingredients per a intentar localitzar al llarg de la cadena de subministrament com es va incrementant el preu dels productes des de la seua elaboració fins al preu que cada persona consumidora ha de pagar per aquest.

Per a això es va obtenir el preu de venda d'una xicoteta mostra de 162 productes ultraprocesats característics de la cantina. Aquests preus s'han obtingut per web scraping de les botigues en línia dels supermercats Mercadona, Carrefour, Consum, El Corte Inglés, Alcampo i Lidl. A continuació es presenta un extracte dels preus obtinguts.

producte/noms	Precio Mercadona	Precio Carrefour	Precio Danone	Precio Cona Ingles	Precio Alcampo	Precio Lidl
Shall i Lletja unció queso y espasa	1,49 €					
Milho Chocófilo						
Carretero Blanco ralleno	2,19 €					
Prozac						
Coca-Cola Zero Açúcar	0,85 €	0,85 €		0,85 €	0,85 €	0,85 €
Coca-Cola	0,81 €	0,81 €		0,80 €	0,80 €	0,80 €
Pringles Original		2,88 €		2,80 €	2,80 €	
Soup Cream & Drive		2,89 €		2,80 €		
microlit	1,20 €	1,26 €	1,20 €	1,20 €		
Monster energy ultra	1,79 €	1,84 €	1,70 €	1,70 €		
Monster energy ultra	1,79 €	1,36 €	1,70 €	1,70 €		
Energy drink Original		1,00 €	1,29 €	1,10 €	1,19 €	
The original specialis urine		1,89 €		1,80 €	1,89 €	
Coca-Cola sans cafeïna	0,87 €	0,87 €	0,87 €	0,80 €	0,80 €	
Coca-Cola original taste	1,72 €	1,72 €	1,72 €	1,88 €	1,84 €	1,88 €
Coca-Cola light sin cafeïna		2,19 €		2,10 €	2,17 €	
Aquafina Unan	0,85 €	0,80 €		0,85 €	0,80 €	
Fanta naranja zero açúcares	0,78 €	0,70 €	0,70 €	0,70 €	0,70 €	
Coca-Cola Zero	1,39 €	1,39 €	1,39 €	1,39 €	1,39 €	
Aquafina naranja	0,85 €	0,80 €		0,85 €	0,80 €	
Coca-Cola Zero açúcar Zero cafeïna	2,19 €	2,19 €	2,19 €	2,19 €	2,19 €	2,19 €
Coca-Cola Zero açúcar Zero cafeïna	2,19 €	2,19 €	2,19 €	2,19 €	2,19 €	2,19 €
Sprite	1,29 €	1,29 €	1,29 €	1,29 €		
Nestle té negro-Imoz	0,80 €	0,80 €		0,90 €	0,90 €	0,80 €
Powerade Ice Storm	1,48 €	1,39 €	1,48 €	1,39 €		
PIRANHA	1,09 €					
Gluten Free Blueberry Granola Bars					2,50 €	
Gluten Free Fruit Mix Granola Bars					2,79 €	
Kit Kit		2,90 €		2,90 €		
Calidad con soja y fide		0,45 €	0,00 €	3,15 €	2,09 €	
Prinos Chocófil biscuits		2,25 €	1,99 €	3,00 €	1,58 €	
Golden Oreo	1,52 €	1,20 €	1,45 €	1,45 €		1,05 €
Golden Oreo	1,52 €	1,20 €	1,45 €	1,45 €		1,05 €

Per a obtenir el preu de cost de les matèries primeres dels productes s'han utilitzat les dades procedents del Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació. Aquestes dades contenen el preu de cost al qual es compren les matèries primeres als agricultors, ramaders i pescadors per mes i any des de gener de 2021 fins a abril de 2023.

PRODUCCIÓ	ANY	Geny	Febrer	Marc	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre	ANUAL
TRIGO (100kg)	2021	19,83	20,71	20,90	21,88	22,28	-	22,28	24,87	28,88	29,18	31,88	29,28	28,28
TRIGO (100kg)	2022	22,25	22,28	24,24	24,84	28,88	-	28,21	28,82	28,41	28,22	28,42	28,21	26,27
TRIGO (100kg)	2023	21,45	21,13	22,75	25,58	-	-	-	-	21,28	22,28	22,84	22,28	27,28
ARRIS (100kg)	2021	22,88	22,18	22,88	-	-	-	-	21,28	22,28	22,84	22,28	22,28	27,28
ARRIS (100kg)	2022	22,88	22,21	22,77	-	-	-	-	22,28	22,28	22,28	22,28	22,28	27,28
ARRIS (100kg)	2023	22,24	22,28	22,28	-	-	-	-	22,28	22,28	22,28	22,28	22,28	27,28
CEBADA (100kg)	2021	17,28	17,21	17,28	18,24	18,88	-	18,81	20,28	22,28	22,18	22,28	22,28	21,27
CEBADA (100kg)	2022	27,22	27,22	27,28	28,21	28,78	-	22,22	22,24	22,24	22,22	22,28	22,28	22,28
CEBADA (100kg)	2023	22,22	22,22	27,21	22,28	-	-	-	-	-	-	-	-	-
AVENA (100kg)	2021	17,27	17,24	17,28	17,78	-	-	18,28	18,28	18,28	20,18	20,28	20,28	19,28
AVENA (100kg)	2022	22,28	22,28	22,27	22,27	-	-	22,28	22,28	22,28	22,28	22,28	22,28	22,28
AVENA (100kg)	2023	21,24	22,24	27,22	22,72	-	-	-	-	-	-	-	-	-
CENTENO (100kg)	2021	18,21	18,27	18,28	17,28	-	-	18,28	18,28	22,18	22,28	22,28	22,28	20,27
CENTENO (100kg)	2022	22,22	22,28	21,21	21,28	-	-	21,22	21,22	21,22	22,27	22,28	22,28	22,28
CENTENO (100kg)	2023	22,22	22,28	22,28	24,22	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MAIZ (100kg)	2021	21,27	21,71	22,21	22,48	-	-	22,27	22,21	22,28	22,28	22,28	22,28	22,28
MAIZ (100kg)	2022	27,22	26,24	27,22	28,27	-	-	22,22	22,22	22,22	22,22	22,22	22,22	22,22
MAIZ (100kg)	2023	21,22	22,27	22,28	22,27	-	-	-	-	-	-	-	-	-
SORGO (100kg)	2021	22,28	-	-	-	-	-	21,28	21,27	22,28	22,28	22,28	22,28	22,28
SORGO (100kg)	2022	22,28	-	-	-	-	-	22,28	22,28	22,28	22,28	22,28	22,28	22,28
SORGO (100kg)	2023	22,28	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
PATAÇA (100kg)	2021	17,27	18,28	22,28	22,28	22,27	22,28	22,22	22,28	22,28	22,22	22,28	22,27	21,22
PATAÇA (100kg)	2022	22,21	21,28	22,28	22,28	22,28	22,28	22,28	22,28	22,28	22,28	22,28	22,28	22,28
PATAÇA (100kg)	2023	22,28	22,28	22,28	22,28	-	-	-	-	-	-	-	-	-
REMOLACH AZUCARERA (100kg)	2021	2,18	2,18	2,18	-	-	2,28	2,28	2,28	-	2,18	2,18	2,18	2,28
REMOLACH AZUCARERA (100kg)	2022	2,18	2,18	2,18	-	-	2,28	2,27	2,27	-	2,28	2,28	2,18	2,28
REMOLACH AZUCARERA (100kg)	2023	2,21	2,24	2,28	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Finalment, no va ser possible realitzar aquesta anàlisi pels següents motius:

- En l'envasament dels productes i conseqüentment en les dades de OpenFoodFacts no es detalla la quantitat de tots els ingredients, solament aquells que es presenten en major quantitat o que es consideren més rellevants per a la venda del producte
- Els propis ingredients són productes elaborats, per exemple, la farina de blat és obtinguda a partir del blat, però no s'especifica en què proporció el conté

De la falta i detall d'informació en els envasos es deriva:

- Falta de transparència que repercuteix en la presa de decisions a l'hora de comprar i consumir els productes alimentosos
- Fer efectiva i transparent per a les persones consumidores la Llei 16/2021, de 14 de desembre, de mesures per a millorar el funcionament de la cadena alimentària. Aquesta normativa abasta des de les matèries primeres procedents dels sectors agrícola, ramader i pesquer fins a la distribució dels productes

d'alimentació. Incorpora la prohibició de la venda a perdudes obligant cada baula de la cadena a pagar a l'operador immediatament anterior un preu igual o superior al cost de producció que permetria reduir el desequilibri en les relacions comercials entre els diferents operadors de la cadena de valor, en el marc d'una competència justa.

No obstant això, per als productes frescos procedents del camp, si s'ha pogut realitzar una anàlisi relacionada amb el marge del preu existent entre qui produeix i la persona que compra o consumeix finalment el producte, quedant fora de l'estudi per falta de dades el que ocorre entre els diferents intermediaris de la cadena de subministrament.

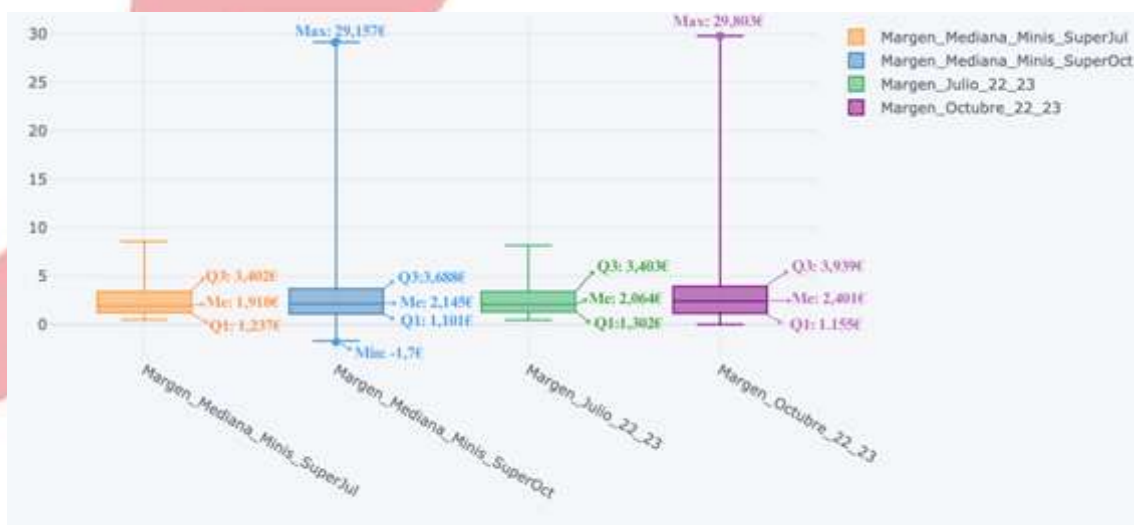
Per a realitzar aquesta anàlisi s'ha treballat amb la informació de productes de temporada propis de la Comunitat Valenciana disponibles en la web del Portal Agrari de la Generalitat Valenciana, on les dades estan disponibles per setmanes amb els preus percebuts pels agricultors. També s'han utilitzat les dades del Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació.

Per a obtenir el preu al qual les persones consumidores compren aquests productes frescos, s'han extret els preus en els supermercats al juliol de 2023 i també a l'octubre del mateix any i així poder calcular el marge entre tots dos preus. Per a obtenir aquests preus, s'ha utilitzat web scraping mitjançant una extensió de Google Chrome anomenada Web Scrapper que permet extraure les dades seleccionant les etiquetes de l'HTML de la pàgina web dels supermercats seleccionant un parell d'exemples i la pròpia extensió et proporciona tots els que troba en ella.

Amb tota aquesta informació, s'han calculat diferents marges per als mesos de juliol i octubre. Els marges calculats són els següents:

- 'Margen_Mediana_Minis_SuperJul': Calculat com la diferència entre la mitjana dels preus dels diferents supermercats en el primer tast de preus, recollida a el mes de juliol de 2023 i la mitjana dels preus del Ministeri (o en defecte d'això, els de la Generalitat Valenciana).
- 'Margen_Mediana_Minis_SuperOct': Calculat com la diferència entre la mitjana dels preus dels diferents supermercats en el segon tast de preus, recollida a el mes d'octubre de 2023 i la mitjana dels preus del Ministeri (o en defecte d'això, els de la Generalitat Valenciana).
- 'Margen_Juliol_22_23': Calculat com la diferència entre la mitjana dels supermercats del primer tast i el preu del Ministeri per a juliol de 2022 (o en defecte d'això, la mitjana de l'interval de preus de la Generalitat Valenciana).
- 'Margen_Octubre_22_23': Calculat com la diferència entre la mitjana dels supermercats del segon tast i el preu del Ministeri per a octubre de 2022 (o en defecte d'això, la mitjana de l'interval de preus de la Generalitat Valenciana).

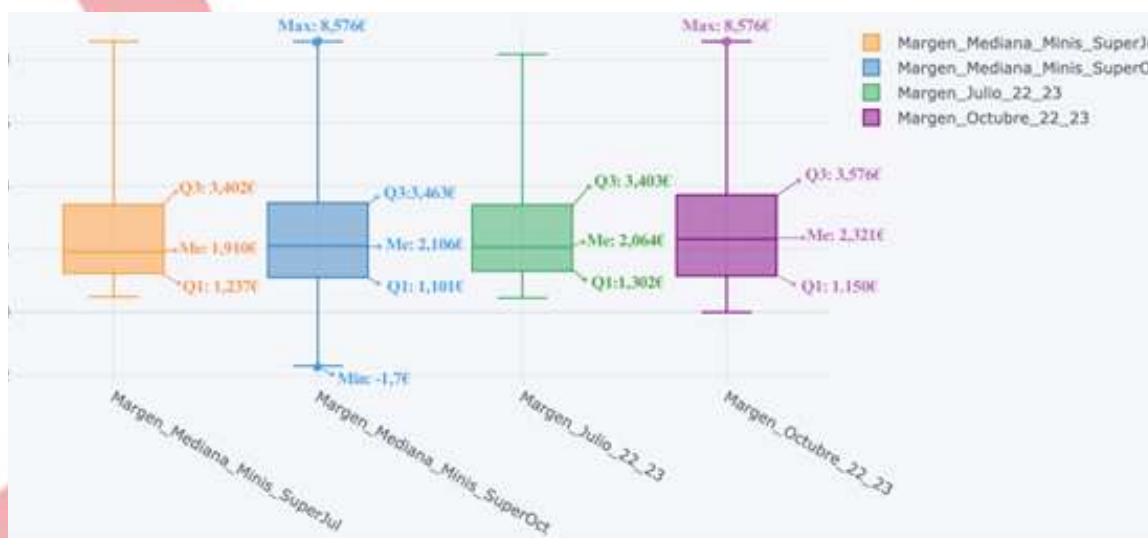
En el Boxplot següent podem observar els marges en euros de cadascun dels marges esmentats.



En la figura anterior destaquen dos valors inusualment grans en dos dels marges. Si extraïem aqueixos productes de la base de dades, com s'observa en les dades, són dues varietats de tomaques especials, amb un valor de mercat molt elevat però el preu de venda en la base de dades del Ministeri és de la tomaca comuna, la qual cosa dona lloc a un valor molt elevat en el marge.

Producto	OCTUBRE 22	Mediana Super Octubre	Mediana Ministerio	Margen Mediana Minis SuperOct	Margen Octubre 22 23
110 Tomate rosa	0.81	11.50	0.7925	10.7075	11.353
112 Tomate Amella	0.81	29.95	0.7925	29.1575	29.803

Si descartem aquests dos registres, s'obté la figura següent, on s'aprecia que els marges són més pròxims.



En el marge 'Margen_Mediana_Minis_SuperOct' entre els preus del ministeri i els del supermercat del segon tast, veiem que hi ha un valor negatiu de mínim, la qual cosa indica que la mitjana del preu del ministeri és major que la del supermercat. En la figura a continuació s'observa com és el producte amb un marge negatiu.

Període	MAIG_20	JUNIO_20	JULIO_20	AGOSTO_20	SEPTIEMBRE_20	OCTUBRE_20	NOVIEMBRE_20	DICIEMBRE_20	ENERO_21	FEBRERO_21	MARZO_21	ABRIL_21	Mediana Super Octubre	Mediana Múltiple	Rango Mediana Múlt SuperOct
Tempo voto	2.041	1.816	—	—	3.6	—	—	—	5.409	3.048	6.710	2.187	1.3	33	-12

Per als productes agrícoles, podria esbossar-se a la vista de l'estudi que independentment del preu de producció d'un producte agrícola, en el 50% d'aquests productes el preu de venda suposa un marge de benefici sobre el preu de producció de 2€ o més. Per a confirmar aquest resultat hauria de fer-se una segona anàlisi incorporant els preus de venda d'altres establiments i augmentar la grandària de la mostra.

Alguns problemes trobats durant el desenvolupament del projecte són:

- El desafiament a l'hora d'integrar dades amb formats molt diferents ha sigut important per a obtenir bases de dades unificades que després es puguen utilitzar per a extraure conclusions
- La falta d'informació en la quantitat de tots els ingredients d'un producte ultra processament, ja que solament es detalla la quantitat d'aquells ingredients que es presenten en major quantitat o que es consideren més rellevants per a la seua venda
- Els propis ingredients són productes elaborats, per exemple, la farina de blat és obtinguda a partir del blat, però no s'especifica en què proporció el conté. Això dificulta el seguiment de preus en la cadena de subministrament

De les anàlisis realitzades queda patent la falta de transparència en l'impacte mediambiental que tenen els productes. Un exemple d'aquesta falta de transparència pot veure's en la variable 'carbon-footprint_100g' que mesura la petjada de carboni i que per a cap dels més de 2000 productes de la mostra utilitzada s'indica el valor d'aquesta variable.

4 COMUNICACIÓ

OCTUBRE Centre de Cultura Contemporània (Despatx 202)
C/ Sant Ferran, 2. 46001 VALÈNCIA

Telèfon: **962 074 940**

Mòbil: **665 58 53 89**

Pàgina **116 de 186**

La comunicació i la voluntat de plasmar tant per escrit, documentant el desenvolupament del projecte, com amb el suport d'imatges, fitxes i vídeo ; han estat presents al llarg de tot el projecte.

Hem utilitzat les xarxes socials, una de les vies per les quals la joventut s'informa.

Hem aconseguit que el mateix alumnat haja estat productor de comunicacions, incloent una visió per aconseguir que siguem població vectora per al canvi nutricional també en les famílies.

4.1 LOGO DEL PROJECTE



Per identificar el projecte i que l'alumnat fóra conscient de la importància de la comunicació, hem creat un logo de manera participativa.

Vam plantejar el repte a l'alumnat que va utilitzar les idees i conceptes que hem anat treballant en el projecte i utilitzant la Intel·ligència Artificial (IA) van formular els "prompts" (Un "prompt" és una instrucció, pregunta o un text que s'utilitza per a interactuar amb sistemes d'intel·ligència artificial. Podríem dir que és com un comando, amb el qual li demanaràs a este sistema que faça una tasca concreta.). Amb els resultats obtinguts es van posar en comú i finalment es va decidir utilitzar el logo que

adjuntem, que com es veu arreplega diversos conceptes en el seu disseny, com l'alimentació, saludable, sostenible i solidària, resumint el títol del projecte CUIDA'T I CUIDA'L.

4.2 PREMIS TIRANT AVANT D'ESCOLAR

L'alumnat de l'IES Enric Valor es va presentar als Premis Tirant Avant d'escolar, sent premiades dos peces audiovisuals relacionades amb el contingut del projecte, realitzades totalment per l'alumnat: guió, gravació, locució, etc.



Recollida de Taronges. IES Enric Valor. Picanya, l'Horta Sud

L'innovador projecte del IES Enric Valor de Picanya de la Cantina S3 realitza una recollida de taronges per a fer esmorzars saludables, així doncs les taronges són de l'avi d'un dels alumnes, que cuida les seues terres per tradició familiar. <https://youtu.be/-daRkSYeLoA?si=DJ2Pml0515ANI-Qg>



Entrevista al forn Baixauli de Picanya. IES Enric Valor. Picanya, l'Horta Sud

Aquest vídeo tracta d'una entrevista al forn Baixauli de Picanya. Vicent Baixauli ens explica el dia a dia al forn i els productes saludables amb més èxit.

<https://youtu.be/TWPXqzPDoK4?si=CITAkawCvVXv4mzO>

OCTUBRE Centre de Cultura Contemporània (Despatx 202)

C/ Sant Ferran, 2. 46001 VALÈNCIA

Telèfon: 962 074 940

Mòbil: 665 58 53 89

Pàgina 118 de 186

4.3 XARXES SOCIALS

https://www.instagram.com/enric_valor_picanya/



<https://www.instagram.com/reel/C1b7Hx4jelE/?igshid=eJjOWFzeWUya2dy>



<https://www.facebook.com/iesenricvalorpicanya/>



https://twitter.com/ies_serra_dirta



<https://www.facebook.com/iesserradirta/>



IES Andreu Alfaro <https://www.facebook.com/profile.php?id=100063621098063&sk>



Projecte inercents "Cuida't i cuida'l. Alimentació", amb l'IES Enric Valor de Picanya, l'IES d'Alcalà de Xivert i l'IES Andreu Alfaro. El projecte ha guanyat la subvenció de la Conselleria de Sanitat Universal. Direcció de Salut Pública. Convocatòria per a associacions de persones consumidores sobre Seguretat Alimentària. Coordinat al nostre IES pel professor Víctor Pérez, arreplega part de les accions iniciades amb el PIIE Agenda2030AndreuAlfaro. Accions que beneficien a la Comunitat Educativa de l'IES Andreu Alfaro. Enhorabona!



Registre d'Associacions de la Generalitat Valenciana, núm. **CV-01-046451-V** de la Secció 1ª
Registre Públic d'Associacions de Consumidors i Usuaris de la C.V., núm. **63** de la Secció 1ª
Registre Municipal de València d'Entitats Ciutadanes amb el núm. **941-CV**

acicom@acicom.org
www.acicom.org

Cuida't i Cuida'l  
Alimentació 

Saludable
Sostenible
Solidària

PROJECTE REALITZAT EN BASE A LES AJUDES EN MATÈRIA DE
PROJECTES DE SUPORT A LES ASSOCIACIONS DE CONSUMIDORS I
CONSUMIDORES EN L'ÀMBIT DE LA SEGURETAT ALIMENTÀRIA DE LA
GENERALITAT VALENCIANA.



<https://youtu.be/TKZ3iQqkJAM>

Crònica Jornada Menjar S3 realitzada per alumnat IES Enric Valor Batxillerat

Vídeo crònica, realitzada durant la Jornada Menjar S3 (Saludable, Sostenible, Solidari) celebrada el 3de març de 2023, amb entrevistes realitzades per alumnat de l'optativa de segon de Batxillerat "EDUCACIÓ FISICOESPORTIVA I SALUT" de l'IES Enric Valor de Picanya. Coordinats pel professor Cap del Departament d'Educació Física, Xiroi Pastor i Pastor. Muntatge realitzat per l'alumne: Sergio Tordera . Ha participat to el grup amb entrevistes, subtítols, etc.

5 AVALUACIÓ DEL PROJECTE

L'avaluació del projecte ha tingut un caràcter procesual. L'equip hem anant fent seguiment, tant en els centres de secundària implicats, on l'activitat ha estat més intensa, com amb la resta d'iniciatives desenvolupades.

En aquest sentit, el treball ha estat travessat per una avaluació continua de la comunitat educativa i l'equip tècnic. Sent també una avaluació formativa que ens ha permet anar pilotant el projecte, modificant i adaptant algunes de les activitats inicialment programades.

En el disseny del projecte van establir-se uns objectius base, units a uns indicadors d'èxit. Com podem veure en el següent taula, trobem una correlació directa entre els objectius i els indicadors corresponents amb les activitats realitzades als centres. La referenciació de les activitats a la taula següent correspon amb la numeració establerta a l'apartat de **DESCRIPCIÓ DE LES ACTIVITATS**. De la mateixa manera, la taula reflexa la relació entre les activitats i el compromís del projecte entre els ODS de l'Agenda 2030 en general de manera transversal i amb els objectius 2, 3, 4, 6, 7, 11 i 12 en particular.



5.1 Presentació del projecte als Premis NAOS de l'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària. Resultat: 1r Premi XVIIa Edició.

A continuació es pot consultar la Memòria i documentació presentada.

Memoria justificativa del
projecto
*Premios Estrategia NAOS -
edición 2023*

A. DATOS DE LA PERSONA SOLICITANTE.

<i>Nombre</i>	Xiroi-Josep
<i>Apellidos</i>	Pastor Pastor
<i>DNI/pasaporte</i>	24392294N
<i>Organización</i>	IES Enric Valor de Picanya. Consejería de Educación de la Generalitat Valenciana
<i>Dirección</i>	Plaza Escultor Frechina nº18 puerta 22ª
<i>Código postal</i>	46017
<i>Localidad</i>	València
<i>Provincia</i>	València
<i>Teléfono/móvil</i>	622171811
<i>Correo electrónico</i>	xiroiprofessoref@gmail.com

B. MODALIDAD DEL PREMIO AL QUE CONCURRE.

Premio Estrategia NAOS a la ***promoción de la alimentación saludable en el ámbito escolar.***

C. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO.

1. Título del proyecto, programa o iniciativa:

PROYECTO EDUCATIVO CANTINA S3: SALUDABLE, SOSTENIBLE Y SOLIDARIA

2. Datos identificativos de la persona que lo dirige o lo representa:

Xiroi-Josep Pastor Pastor.

Jefe del Departamento de Educación Física.

3. Datos de la institución a la que representa.

Instituto de Enseñanza Secundaria Enric Valor de Picanya.

Centro público perteneciente a la Consejería de Educación de la Generalitat Valenciana.

4. Breve resumen del proyecto, origen, objetivo, metodología y resultados.

Resumen.

El Proyecto Educativo Cantina S3: Saludable, Sostenible y Solidaria consiste en un cambio real en el modelo de restauración y alimentación del centro educativo. Tanto a nivel de cantina y comedor escolar, como en hábitos saludables, sostenibles y solidarios dentro y fuera del horario lectivo. Basándose este en los principios y recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud y del Colegio de Dietistas y Nutricionistas de la Comunitat Valenciana. Siendo el motor real del cambio el propio alumnado del centro educativo a través de su toma de

decisiones, aportaciones, ideas y, en definitiva, su participación activa en todo el proceso de enseñanza-aprendizaje.



Origen.

Como docente del área de Educación Física nuestra labor profesional es educar a través del modelo salutogénico. Por ello, el currículo actual nos marca unas competencias específicas muy claras en cuanto al trabajo de la promoción de la salud y estilo de vida activos entre el alumnado.

Cansado de ver como los servicios de restauración de los centros educativos (y también hospitales) ofertaban productos insanos diametralmente opuestos a las premisas de la salutogénesis y entendiendo que el momento del almuerzo y comida es un escenario pedagógico con muchas posibilidades, tradicionalmente al margen de cualquier acción educativa, decidí actuar. Y la clave del éxito fue que ese cambio partiese del propio alumnado como gestor del mismo.

Así pues, los motivos que me llevaron a plantear el proyecto fueron los siguientes:

- Currículo oficial de Educación Física. Existen competencias específicas y saberes relacionados directamente con la alimentación, nutrición y estilos de vida activos que el alumnado debe dominar.
- Los elevados índices de obesidad y entornos obesogénicos en la población. Especialmente en la infancia y adolescencia.
- Las directrices y recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud en relación a una alimentación saludable y vida activa.
- Los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030.
- El tradicional rol pasivo del alumnado en el proceso de enseñanza-aprendizaje y la baja participación del mismo en la toma de decisiones del centro educativo.
- La formación en metodologías activas innovadoras a cargo de la Universidad de València en la Facultad de Magisterio.
- La existencia del Decreto 84/2018, el cual regula aquello que se puede o no vender/ofertar en centros públicos pertenecientes a la Generalitat Valenciana.
- La potencial población diana/"target", tratando de llegar a las más de 800.000 estudiantes de secundaria de la Comunitat Valenciana.

Figura sobre los motivos que justifican el proyecto CANTINA S3.



Fuente: Elaboración propia.

Temporalización y Fases del proyecto.

El Proyecto CANTINA S3 nace hace 3 años (curso 20/21), a raíz de la participación del Departamento de Educación Física del IES Enric Valor en el Proyecto EVA (Estilos de Vida Activos). En éste, se recibió una formación a cargo de la Universidad de València-Facultad de Magisterio basada en metodologías innovadoras y participativas. Las cuales promueven un cambio en el paradigma educativo al considerar al alumnado como motor de cambio y eje principal de cualquier acción educativa.

En el curso 21/22 se inicia oficialmente el proyecto curricular dentro del área de 2º de bachillerato, dentro de la Optativa de Educación Fisicodeportiva y Salud. En el mismo se plantea al estudiantado que gestione, promueva y diseñe de manera meramente teórica y utópica la cantina y servicio de restauración idílico para su centro educativo. Teniendo en cuenta las 3 S, a saber, Salud, Sostenibilidad y Solidaridad.

En el mes de marzo de 2022 nos presentamos junto con la asociación de consumidoras ACICOM (*Associació Ciutadania i Comunicació*) a unas ayudas convocadas por el departamento de Seguridad Alimentaria y Adicciones de la Consejería de Salud Pública de la Generalitat Valenciana y ganamos la misma, quedando nuestro proyecto como la propuesta mejor valorada entre las más de 40 entidades presentadas.

Paralelamente recibimos la visita de un inspector de Sanidad y, escandalizado por la oferta que teníamos entonces y sabedor de nuestro proyecto, emite un informe contundente en pro del cambio hacia un modelo de cantina/cafetería y comedor más saludable.

Con todo, finaliza el curso 21/22 y el equipo directivo del centro educativo, Claustro docente y Consejo Escolar, coordinados por el Departamento de

Educación Física, decidimos materializar el deseado cambio y, usando nuestro Proyecto CANTINA S3, diseñado y creado por el alumnado, lanzamos a concurso público la nueva adjudicación del servicio de restauración. Encontrando 3 empresas que cumpliesen el nuevo pliego de condiciones.

Llega el curso 22/23 y se materializa el, hasta entonces, modelo utópico y teórico de CANTINA S3. Resulta un verdadero reto a nivel de centro el cambio al nuevo paradigma de servicio de restauración. Mediante diferentes estrategias, que se expondrán más adelante, se consigue que las más de 750 personas de la comunidad educativa del IES Enric Valor, consuman productos completamente saludables, sostenibles y solidarios. Ofertando 22 productos S3 a precios populares y accesibles.

Diferentes entidades se hacen eco del buen resultado obtenido (televisión, radio, consejerías, servicios de salud, etc) y la propia Consejería de Educación nos propone como “buena práctica”, entrando a formar parte del programa “iMou-te”. Consistente en un intercambio de experiencias educativas con la finalidad de expandirlas y replicarlas en el resto de centros educativos de la propia comunidad autónoma. Nos visitan más de 17 institutos y colegios y 50 docentes y equipos directivos para ver in situ cómo funciona el proyecto.

En el presente curso 23/24, sin dejar de lado nuestro proyecto a nivel de centro, nos hemos coordinado con otros dos institutos de la Comunitat Valenciana. Concretamente con el IES Andreu Alfaro de Paiporta-Valencia y el IES Serra d'Irta de Alcalà de Xivert-Castellón. Subiendo de nivel el proyecto y realizando acciones conjuntas intercentros que abarcan a una comunidad educativa de más de 2500 personas. Este macro proyecto, consecuencia de CANTINA S3, lleva por nombre "CUIDA'T, CUIDA'L, Alimentació S3" (Cuídate, Cuídalo, Alimentación S3 en castellano). A nivel de centro seguimos internamente con nuestro Proyecto CANTINA S3. Dedicando actualmente más esfuerzos en la línea de la sostenibilidad y solidaridad. Ya que la alimentación saludable ya se ha instaurado. Aunque no nos olvidamos de la vertiente de salud, ya que llevamos acciones saludables como por ejemplo la recuperación del huerto urbano ecológico, las visitas a los y las agricultoras de la zona, la escuela de familia, los talleres de cocina saludable o las campañas de sensibilización.

Figura sobre la temporalización del proyecto CANTINA S3.



Fuente: Elaboración propia.

Objetivo.

Mejorar la salud de la comunidad educativa del instituto y la sociedad a través de la alimentación saludable, sostenible y solidaria. Cambiando completamente la insana oferta de los servicios de restauración e iniciando una serie de medidas, acciones y formaciones en muchas líneas de actuación. Trabajando con familias, entidades externas municipales, servicio municipal de salud, Colegio Oficial de Dietistas y Nutricionistas de la Comunidad Valenciana, con el CEMAS (Centro Mundial de la Alimentación Sostenible del Ayuntamiento de València, perteneciente a la FAO de la OMS), Justicia Alimentaria, CERAI, y un largo etcétera de entidades que se expondrán más adelante.

Metodología.

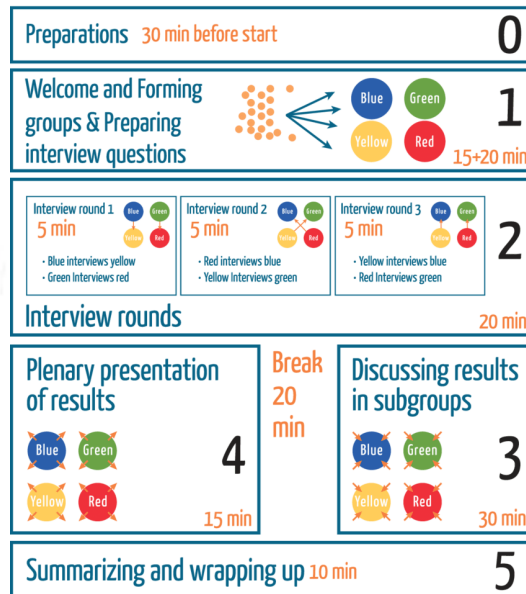
Tal y como se ha comentado anteriormente, el equipo humano del Departamento de Educación Física del instituto recibimos formación especializada a cargo del Proyecto EVA (Estilos de Vida Activos). En este nuevo planteamiento metodológico impartido por Gwendolijn Boonekamp, profesora en la School of Sport and Exercise de Han University of Applied Sciences (Países Bajos), se considera al alumnado como piedra angular del proceso de enseñanza-aprendizaje.

Las estrategias metodológicas innovadoras aprendidas y utilizadas fueron la SIM (Structured Interview Matrix) y el PHOTOVOICE. Para más información acerca de estas estrategias y de la formación recibida, consultar en <https://www.projecteeva.es/hacia-unos-habitos-de-vida-saludables/>

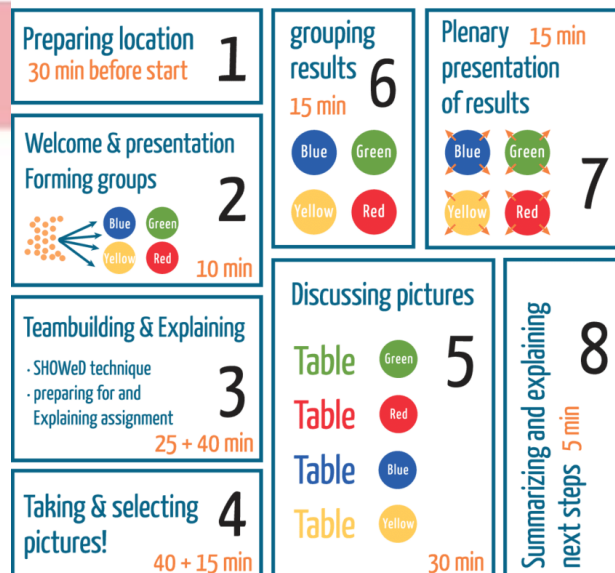
En este nuevo paradigma educativo, que otorga al estudiantado voz y voto, los y las discentes participan en cada etapa y fase del proyecto. Desde la identificación inicial de los activos de salud del propio instituto, como en el diseño de la oferta de productos de la cantina, la difusión en los canales oficiales del centro educativo o en la organización de las escuelas de familias o talleres incluidos en el Plan de Acción Tutorial o Plan de Transición del propio municipio.

Figuras explicativas de las dos estrategias innovadoras utilizadas.

Structured Interview Matrix



Photovoice session



Fuente:

<https://www.researchgate.net/publication/337487143> Interactive interviewing and imaging engaging Dutch PVE-students in dialogue

Resultados.

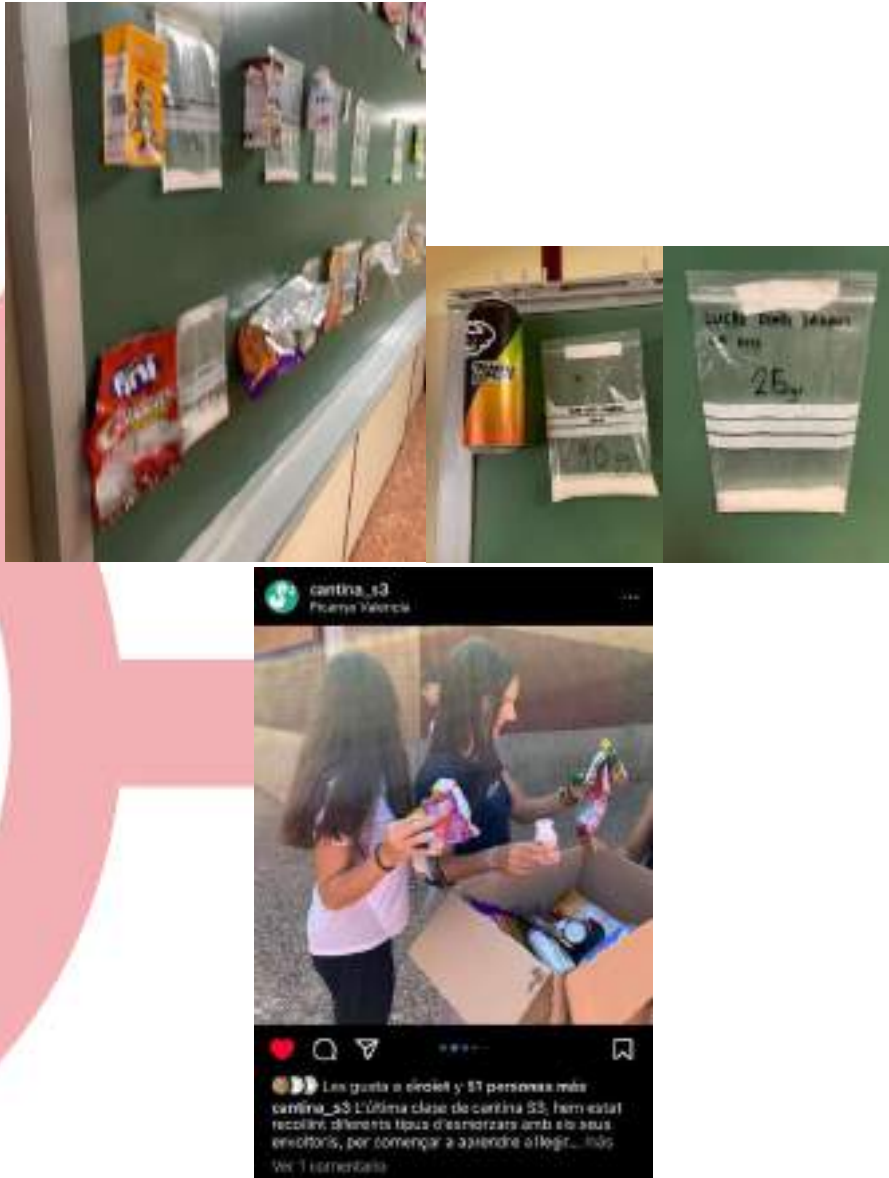
Los resultados obtenidos tras el desarrollo del Proyecto Educativo CANTINA S3 son muy satisfactorios. Tanto desde una perspectiva salutogénica, como a nivel curricular o competencial.

En primer lugar, se ha conseguido que la comunidad educativa del instituto de enseñanza secundaria Enric Valor de Picanya haya dejado de consumir productos insanos, con mucha huella ecológica y poco sostenibles. Actualmente, las más de 800 personas que formamos parte del centro educativo, tenemos una oferta real de productos de temporada, de proximidad, con unos valores nutritivos saludables y a precios populares. En este link se puede consultar la actual oferta: <https://cuinas3.readyme.app/#>

En segundo lugar, se han abierto líneas actuación muy interesantes. Como por ejemplo la recuperación del huerto ecológico urbano, el trabajo coordinado con entidades externas el centro (Centro de Salud, otros centros educativos del municipio, ONG, el Colegio de Dietistas y Nutricionistas de la Comunitat Valenciana-CODINUCOVA), o la participación de las familias en muchas de las actividades que han derivado del proyecto.

En tercer lugar, el creciente trabajo interdisciplinar y entre áreas. Ya que, al tratarse la salud desde diferentes asignaturas, podemos coordinar acciones educativas con mismos objetivos curriculares. Por ejemplo, el trabajo simultáneo de la nutrición saludable desde las áreas de Educación Física, Biología y Sociales. Realizando actividades conjuntamente con el alumnado de mismos o diferentes niveles. Como son las campañas de sensibilización sobre el despilfarro alimentario o el excesivo consumo de azúcar y ultraprocesados.

Figuras ejemplificantes de campañas realizadas por el alumnado y trabajo interdisciplinar.



Fuente: Elaboración propia.

5. Objetivos, material y métodos utilizados para su desarrollo.

Partiendo del objetivo inicial consistente en mejorar la salud de la comunidad educativa del instituto y la sociedad a través de la alimentación saludable, sostenible y solidaria.

Podemos identificar otros objetivos subyacentes del modelo salutogénico de nuestro proyecto. Entre ellos, podemos destacar:

- Cambiar realmente la malsana oferta de la cantina y servicio de restauración del centro educativo.
- Generar hábitos saludables entre la comunidad educativa y poner en valor las buenas prácticas.
- Trabajar de los saberes y competencias curriculares de la actual ley educativa relacionadas con la alimentación y nutrición. Como por ejemplo en Educación Física la *Competencia específica 1: Interiorizar el desarrollo de un estilo de vida activo y saludable. “Esta competencia de carácter transdisciplinar impregna la globalidad del área de Educación Física, pudiendo abordarse desde la participación activa, los estilos de vida saludables (**alimentación saludable**, no consumo de alcohol, tabaco y otras drogas, actividad física y reducción del sedentarismo, descanso...”* y la *Competencia específica 5: Implementar un estilo de vida sostenible y comprometido con la conservación y mejora del entorno, organizando y desarrollando acciones de servicio a la comunidad.* Específicamente relacionadas con la alimentación. Pero también con otros campos como son la soberanía alimentaria, los recursos hídricos, la micro y macro economía, la empatía, la solidaridad, la toponimia o la promoción de la cultura local.
- Fomentar el trabajo cohesionado de toda la comunidad educativa. Personal docente, alumnado, familias y personal no docente, en pro de una alimentación saludable, sostenible y solidaria.
- Fomentar el trabajo coordinado entre la comunidad educativa y entidades externas. Como por ejemplo ayuntamiento, centro de salud municipal, cooperativa agraria, ONGs, CEMAS, Colegio de Dietistas y Nutricionistas de la Comunidad Valenciana, otros centros educativos de Formación Profesional relacionada con la nutrición, centros educativos municipales adscritos al nuestro (Plan de Transición), productores locales, etcétera.
- Difundir el proyecto entre otros centros educativos. Con el fin de alcanzar el mayor número posible de ciudadanos y ciudadanas promotoras de la salud a través de una buena alimentación.

OCTUBRE Centre de Cultura Contemporània (Despatx 202)

C/ Sant Ferran, 2. 46001 VALÈNCIA

Telèfon: **962 074 940**

Mòbil: **665 58 53 89**

Pàgina **137 de 186**

En cuanto a la metodología utilizada. A parte de las estrategias anteriormente descritas, el trabajo directo con el alumnado se ha basado en la colaboración y cooperación entre diferentes comisiones. Los y las discentes se han implicado en aquellas en las que, por sus fortalezas y destrezas personales, creyeron que más podían aportar al proyecto.

Semanalmente cada grupo de trabajo puso en común sus avances. Aportando así ideas y progresos que hicieron que el resto de comisiones pudiese avanzar hacia sus objetivos. Cada 7 días se establecieron nuevas metas y mediante estas puestas en común se coordinaban todas las comisiones.

Figura ejemplo de las puestas en común semanales de cada comisión.



Fuente: Elaboración propia.

Así pues, las comisiones creadas ad hoc para el proyecto CANTINA S3 fueron:

- **COMISIÓN ECONÓMICA.** La más relevante. Ya que históricamente las empresas de restauración justifican su oferta de productos insanos por su margen de beneficios y por su gran rentabilidad frente a productos saludables. En un trabajo interdisciplinar con el área de Economía, se demostró que una oferta de productos saludables, sostenibles y solidarios (S3) era perfectamente viable. No solo eso, sino que tenía muchas posibilidades de generar más beneficios que los productos ultraprocesados. El propio alumnado se encargó de analizar, comparar y encontrar productos y procesos S3 que fuesen rentables económicamente.
- **OFERTA ALIMENTARIA.** Teníamos muy claro que la nueva carta de productos debía ser por y para el alumnado. Por ello, esta comisión se encargó de elegir, diseñar y proponer alimentos que fuesen atractivos a los ojos de adolescentes.
- **COMERCIO Y ABASTECIMIENTO LOCAL.** Con la idea de la sostenibilidad en mente, esta comisión se encargó de identificar productores locales, producto de proximidad y de temporada. De enlazar la cantina y comedor del centro con el tejido agrario e industrial de la zona. Por ejemplo, introduciendo envases ecológicos producidos en el propio polígono del municipio o incluyendo naranja autóctona en la dieta ofertada.
- **MARKETING Y DIFUSIÓN.** Esta comisión se encargó de difundir cada una de las acciones y campañas llevadas a cabo dentro del proyecto. Un ejemplo de ello fue la creación de un perfil oficial del proyecto (ver https://www.instagram.com/cantina_s3/) y la gestión de las intervenciones en medios de comunicación como fueron la visita de la televisión pública autonómica (ver <https://www.instagram.com/p/CkLYiZ9oG25/>) o la radio local. Además, esta comisión se encargó de la creación de materiales para las escuelas de familias o las “Nutri-Pills”, un formato fresco y rápido de mini formaciones relacionadas con la alimentación S3. Por ejemplo, la que crearon acerca de cómo leer correctamente las etiquetas de los alimentos (ver https://www.instagram.com/p/Cj_J_iBovFS/).
- **SOLIDARIA.** Este grupo de estudiantes se encargó de contactar, mediante CERAI, con una ONG que desarrolla sus actividades de cooperación internacional en Mali. Concretamente colaboramos en su proyecto de plantas potabilizadoras financiando y aportando ideas y recursos.

Además, a nivel interno del centro educativo, esta comisión gestiona las subvenciones de “almuerzos” para toda la comunidad educativa del instituto. Pues entendimos que toda persona becada en el comedor, debía tener acceso a un almuerzo S3 de manera gratuita.

Figura representativa de las comisiones de cooperación dentro del proyecto CANTINA S3.



Fuente: Elaboración propia.

Teniendo siempre en cuenta el papel principal del alumnado en cada parte del proceso y evolución del proyecto CANTINA S3, cabe destacar que, a parte del trabajo por comisiones, los y las discentes diseñaron, decidieron y aplicaron cada decisión democráticamente mediante el consenso y aprobación de cada medida o cambio.

6. Identificación de las actuaciones realizadas.

Este proyecto, al ser tan interdisciplinar y haber traspasado los muros del propio centro educativo, ha evolucionado en el macro proyecto que es hoy en día. En el que se realizan acciones muy diversas. Desde actividades puntuales, periódicas, internas en el área de Educación Física, que implican a otras áreas, a todo el centro educativo, que relacionan al centro educativo con el de salud municipal adscrito, que ponen en contacto a instituto y universidades, que se difunden en redes sociales y medios locales y autonómicos, que trabajan con otros centros educativos del mismo o distintos niveles académicos, que participan junto con las familias del alumnado, etc. Por ello, se van a citar algunas de las más relevantes. *Para más información acerca de cada una de las actuaciones realizadas se remite al Anexo Memoria Justificativa de ACICOM y también a los perfiles oficiales en redes sociales.*

ÍNDICE DE ACTUACIONES REALIZADAS POR CANTINA S3

1. Creación de las Comisiones de Cooperación.
2. Nuevo pliego de condiciones del servicio de restauración.
3. Tasta'm (*pruébame* en castellano).
4. Jornada "Menjar S3".
5. Escuela de familias.
6. Nutri-Pills.
7. Recetas.
8. Taller de almuerzos S3 (Plan de Transición).
9. Actividades dentro del Plan de Acción Tutorial.
10. Programa iMou-te: centro anfitrión con proyecto educativo CANTINA S3.
11. Premios Tirant Avant.
12. Premios "un día de salario" de CaixaPopular.
13. Cooperación con ONG de Mali mediante CERAI.
14. Huerto escolar ecológico.
15. Formación con Justicia Alimentaria.
16. Red Escuelas que Alimentan.
17. Colaboraciones con el CODINUCOVA.
18. Actividades conjuntas con el IES Enric Valor de Silla.
19. Participación en actividades de "PER L'HORTA".
20. Jornada CEMAS.
21. Jornada Universidad Europea.
22. I Congreso *Escola Activa i Salut*.
23. Seminario EVA. Universidad de Valencia.
24. Participación en Estudio de la Universidad Politécnica de Valencia.
25. Campaña de concienciación de almuerzos malsanos en el propio centro.

OCTUBRE Centre de Cultura Contemporània (Despatx 202)

C/ Sant Ferran, 2. 46001 VALÈNCIA

Telèfon: **962 074 940**

Mòbil: **665 58 53 89**

Pàgina **141 de 186**

26. Campaña de concienciación del exceso de consumo de azúcar.
27. Campaña de concienciación sobre el despilfarro alimentario.
28. Campaña de concienciación sobre el uso de envoltorios de almuerzos sostenibles
29. Concurso de bocadillos S3.
30. TFG y TFM.
31. Programa de radio local. Klara i Transparent.
32. Aparición en Informativo de la televisión autonómica À Punt.
33. Servicio Municipal de Salud. Equipo Pediatría y Enfermería.
34. Sinergias con el horno local tradicional.
35. Sostenibilidad.
36. Visita a huerto de naranja autóctona de Picanya.

1. Creación de las Comisiones de Cooperación. Como se ha comentado anteriormente, el proyecto se gestiona curricularmente mediante el trabajo por comisiones.
2. Nuevo pliego de condiciones del servicio de restauración. Al plantearnos el cambio a una nueva empresa gestora del servicio de restauración, junto con el equipo directivo y la comisión de comedor del Consejo Escolar, tuvimos que crear un nuevo pliego de condiciones marco que recogiese las directrices marcadas por el Decreto 87/2018. Al no existir un pliego “base” al que acogerse, tuvimos que crearlo desde cero con la ayuda del Colegio de Dietistas y Nutricionistas de la Comunidad Valenciana. Tuvimos que decidir la mejor opción entre las 3 empresas que presentaron candidatura.
3. Tasta'm (*pruébame* en castellano). Fue una experiencia realmente productiva. Ya que el alumnado inició el curso 22/23 con la sorpresa de encontrar un servicio de restauración totalmente nuevo y diferente. Pues hasta ese momento, el proyecto CANTINA S3 había sido meramente teórico y utópico (curso 21/22). Como el estudiantado no conocía los 22 productos que entonces se ofertaban, decidimos montar el “TASTA’M”. Esta experiencia consistió en que, por quipos formados por alumnado del proyecto, se encargaban de ofrecer de manera gratuita cada uno de los productos que formaban la nueva oferta. A cambio, los y las discentes nos dieron feedback acerca del sabor, presentación, cantidad, precio y otras variables. Esto se vehiculó a través de códigos Qr que el alumnado contestaba mediante dispositivos electrónicos (personales o del centro). Así pues, cada día de la semana estaba invitado un nivel educativo. De tal forma que el lunes todo el alumnado de 1ESO pudo probar los productos de la cantina, el martes sus homólogos de 2ESO, miércoles 3ESO, jueves 4ESO y viernes Bachilleratos y FP Básicas. Con todo, analizamos los resultados y nos sirvió para verificar el trabajo previo bien hecho. Puesto que solo 2 productos no obtuvieron más de 7 puntos sobre 10. Concretamente los dos que contenían chocolate al 90%. Ya que el alumnado no está acostumbrado al sabor amargo y característico de este tipo de chocolate sano.

Figura ejemplo de código Qr utilizado en la experiencia TASTA’M. Tostada de hummus.



Fuente: Elaboración propia.

Figura ejemplo del análisis de los resultados obtenidos mediante los Qr en el TASTA'M.



Cantina S³ – Anàlisi opinions Panini de tonyina amb olives

Marca temporal	Quantitat	Qualitat	Estètica	Preu	Sabor	
10/24/2022 10:55:42	10	10	10	6	10	
10/24/2022 10:56:49	10	8	7	9	8	
10/24/2022 11:09:15	9	8	6	9	8	
10/24/2022 11:16:06	8	8	8	9	8	
10/24/2022 11:16:18	7	7	6	7	9	
10/25/2022 10:55:05	8	9	10	10	10	
10/25/2022 10:55:40	9	9	9	9	9	
10/25/2022 10:56:30	10	10	9	9	8	
10/25/2022 10:58:47	9	9	8	6	7	
10/26/2022 10:57:16	7	8	8	1	8	
10/26/2022 11:02:28	10	10	10	10	10	
10/26/2022 11:02:30	10	10	10	10	10	
10/28/2022 10:50:04	10	10	10	10	10	
10/28/2022 10:50:09	4	6	7	8	9	
10/28/2022 10:53:15	10	10	10	10	10	
10/28/2022 10:54:46	8	8	9	8	8	
10/28/2022 10:55:48	10	10	10	10	10	
10/28/2022 10:58:37	10	10	10	10	10	
RESULTATS:	8,833	8,889	8,722	8,389	9	Total 8,844

Fuente: Elaboración propia.

4. Jornada "Menjar S3". A ver el gran impacto en la comunidad educativa, en redes sociales y medios de comunicación, junto a los buenos resultados a nivel educativo, decidimos organizar una jornada en la sede de Salud Pública, en la Consejería de Educación. De esta forma mostrábamos a la Dirección General de Salud Pública y Adicciones (la cual nos había premiado el proyecto conjunto con ACICOM y subvencionado ayudas para el desarrollo del mismo), cómo se había desarrollado el propio proyecto. Asimismo, pensamos que era una oportunidad excelente para sentar en la misma mesa a diferentes entidades y responsables públicos relacionados con la alimentación. Fue una jornada muy fructífera. En la que habló de las necesidades, activos de salud, ideas y propuestas de trabajo que posteriormente han guiado nuestros nuevos pasos. Un claro ejemplo de ello fue tener en la misma mesa a las consejerías de Salud, Educación, Agricultura y Comercio. A la vez que tuvimos a las Universidades de Valencia, Miguel Hernández de Elche, Responsables de Innovación Educativa, Centros de Salud, Estudiantado de Enfermería, Farmacia y Nutrición, entidades locales como CERAI, representantes de la OMS a través de la FAO del CEMAS, colectivos como Per l'Horta, Justicia Alimentaria, EcoMenjadors y otras muchas personas representantes del actual escenario de la alimentación. Todo ello organizado y coordinado por el alumnado del proyecto CANTINA S3.

Toda la información sobre la jornada: <https://acicom.org/cronica-i-materials-de-jornada-menjar-s3-saludable-sostenible-solidari-als-centres-educatius-valencians/>

Figura cartel oficial de la jornada MENJAR S3



MENJAR S3
Saludable, Sostenible, Solidari
als centres educatius valencians

Divendres, 03/03/2023
de 9h. a 14h.
Saló d'Actes de la Direcció General de Salut Pública i Addiccions
(Av. Catalunya, 21. 46021 València)

L'assistència a la jornada és gratuïta. Aforament limitat: 150
Cal utilitzar un formulari d'inscripció que podeu trobar en:
<https://bit.ly/Jornada-menjar-S3>

Organitzem:  

Patrocina:   

Fuente: Elaboración propia.

5. Escuela de familias. Entendimos que este proyecto no tenía sentido sin el apoyo y estrecha colaboración de las familias del alumnado. Por ello, dedicamos trimestralmente una tarde para la formación entorno a un tema relacionado con la alimentación S3. Nos encargamos de crear contenido, invitar a responsable profesionales de cada sector, preparar talleres prácticos y en definitiva, abrir el proyecto a las familias. Con el fin de traspasar con nuestras acciones los muros del propio centro educativo.

Figuras de los carteles de 2 ediciones de Escuela de Familias (2º y 3er trimestre).



Fuente: Elaboración propia

6. Nutri-Pills. En la misma línea que la anterior actuación, decidimos crear contenido formativo en relación a la alimentación S3. Con un formato fresco, fácilmente entendible, atractivo y difundible. Por ello, se crea y prepara contenido mensualmente para difundirlo por los canales y redes sociales del propio centro educativo y proyecto. Ejemplo de Nutri-Pill sobre aprender a leer correctamente los etiquetados alimenticios https://www.instagram.com/p/Cj_J_iBovFS/
Y en <https://www.youtube.com/watch?v=KlwJBqwB9yk&list=PLwoAutgmORmsevrJbPksvD-giQPuH135q&index=2>

Figura captura del vídeo de la Nutri-Pill sobre aprender a leer etiquetas.



Fuente: Elaboración propia.

7. Recetas. Al tener en consideración el consumo de producto de temporada, local y de proximidad, periódicamente proponemos recetas de platos saludables. Estas propuestas se difunden también a través de las redes sociales del propio proyecto.

Figura ejemplo de receta confeccionada por el alumnado.



Fuente: Elaboración propia.

8. Taller de almuerzos S3 (Plan de Transición). Esta actuación queda enmarcada dentro de la batería de actividades pertenecientes al Plan de Transición del centro. Éstas van encaminadas a facilitar el paso del alumnado de 6º de primaria a 1ESO. Los centros educativos adscritos a nuestro instituto reciben nuestra visita. Esta consiste en la participación en talleres de cocina que pretenden inculcar en nuestro futuro alumnado las opciones de almuerzos y meriendas saludables. Las recetas, compra y manipulación de los ingredientes, la explicación y organización corre a cargo del propio alumnado de bachillerato del proyecto. Resulta muy formativo juntar en la misma mesa de cocina a alumnado de 6º de primaria (10/11 años) con alumnado de bachillerato (17/18 años). Estas actividades se realizan en los 3 colegios del municipio.

Figuras de fotografías del taller de cocina de almuerzo S3 en el CEIP Baladre.



Fuente: Elaboración propia.

9. Actividades dentro del Plan de Acción Tutorial. Dentro del paquete de actividades que se desarrollan a nivel de centro en las tutorías, desde el proyecto CANTINA S3 se plantean acciones como campañas de envoltorios sostenibles, sobre el consumo excesivo de azúcar o herramientas para combatir las agresivas estrategias publicitarias del sector alimentario.

Figura de fotografia de un grupo de tutoría trabajando el mural del azúcar.



Fuente: Elaboración propia.

- 10.** Programa iMou-te: centro anfitrión con proyecto educativo CANTINA S3. Consiste en un programa de la propia Consejería de Educación que trata de difundir aquellas buenas prácticas educativas entre el resto de centros docentes. Como centro anfitrión tuvimos la oportunidad de contar y explicar nuestro proyecto a más de 17 centros educativos de todas las provincias. Así pues, más de 50 profesores y profesoras pudieron vivenciar en primera persona cómo se desarrolla el proyecto CANTINA S3 y tratar de replicarlo en sus centros de referencia. Actualmente hay más de 6 institutos que se encuentran en camino de conseguir ese cambio de paradigma alimentario.

Figura de publicación sobre visita de profesorado en el perfil oficial del proyecto CANTINA S3.



Fuente: Elaboración propia.

11. Premios Tirant Avant. Como se ha explicado anteriormente, el alumnado, a través de la comisión de Marketing y Difusión, se encarga de crear contenido relacionado con la alimentación saludable, sostenible y solidaria. Las producciones están realizadas en valenciano, lengua cooficial de la Comunitat Valenciana. Por ello, presentamos 4 piezas a los Premios Tirant Avant. Los cuales tratan de promover la creación de contenido audiovisual en valenciano. Una de nuestras propuestas resultó ganadora en una de las disciplinas premiadas.
12. Premios "un día de salario" de CaixaPopular. Al trabajar la vertiente solidaria en un proyecto de cooperación internacional en plantas potabilizadoras de Mali, presentamos nuestro proyecto a los premios de esta entidad financiera. Resultando ganadores de un premio valorado en 2.000€.

Figuras de fotografías de la entrega de los premios.



Fuente: Elaboración propia.

13. Cooperación con ONG de Mali mediante CERAI. La anteriormente descrita actuación deriva de esta vertiente solidaria. Concretamente colaboramos en el desarrollo de plantas potabilizadoras en zonas desertificadas de Mali aportando parte de los beneficios que se generan en la cantina y actividades asociadas a ella. Con ello concienciamos al alumnado sobre el valor del agua potable, a la vez que interactúan directamente mediante videoconferencias con voluntariado de la ONG en las zonas desertificadas.
14. Huerto escolar ecológico. Tras conversaciones con los máximos responsables en materia de seguridad alimentaria, en la Jornada Menjar S3, decidimos recuperar el huerto escolar. El cual llevaba más de 15 años abandonado. Pudiendo autoabastecernos de producto y trabajando con ello conceptos relacionados con la soberanía alimentaria, cultura local, contenidos de biología y otras muchas áreas.

Figura de fotografía de alumnado trabajando en el huerto ecológico urbano.



Fuente: Elaboración propia.

15. Formación con Justicia Alimentaria. Fuimos invitados a contar nuestra experiencia y compartir con docentes de la rama de formación profesional de alimentación el proyecto.

Figura del cartel del evento organizado por Justicia Alimentaria.



Fuente: Elaboración propia.

16. Red Escuelas que Alimentan. Entramos a formar parte de este colectivo en pro de la alimentación escolar saludable.

Más información en <https://escolesquealimenten.org/es/plataforma/>



17. Colaboraciones con el CODINUCOVA. Contactamos con el Colegio de Dietistas y Nutricionistas de la Comunidad Valenciana y firmamos un convenio de colaboración. Desde entonces nos asesoran y ayudan en temas técnicos y normativos alimentarios.

Más información en <https://www.codinucova.es/visitamos-el-proyecto-de-alimentacion-saludable-cantina-s3-en-el-ies-enric-valor>

Figura de la web del propio CODINUCOVA.



Fuente: Web oficial del CODINUCOVA.

18. Actividades conjuntas con el IES Enric Valor de Silla. Ciclo Formativo de Grado Medio de Nutrición. Realizamos una jornada de familias que contó con la participación de su alumnado y docentes.

Figura de documentación usada en el evento.



Fuente: Elaborado por el alumnado del IES Enric Valor de Silla.

19. Participación en actividades de “PER L’HORTA”. Nos pusimos en contacto con esta entidad en pro de la conservación de la huerta local como modus vivendi y cultura propia. Junto a ella, participamos en el “Banc de Llavors” (banco de semillas en castellano). Iniciativa consistente en recuperar, catalogar y proteger variedades vegetales y frutales autóctonas y con denominación de origen y endémicas. Más información en <https://perhorta.info/>



20. Jornada CEMAS. Fuimos invitadas a participar en una jornada organizada por el Centro Mundial para la Alimentación Sostenible del ayuntamiento de Valencia. Entidad perteneciente a la FAO de Organización Mundial de la Salud. Allí contamos nuestra experiencia e iniciamos relaciones con personalidades y entidades del sector alimentario. Más información en <https://cemas.global/cantina-s3-un-proyecto-inspirador-para-un-comedor-escolar-mas-saludable-sostenible-y-solidario/>



**AJUNTAMENT
DE VALÈNCIA**

CEMAS

22. I Congreso *Escola Activa i Salut*. Facultad Magisterio de la Universidad de Valencia. Este evento se caracterizó por las diversas propuestas nacionales e internacionales que apuestan por un modelo educativo salutogénico. Allí compartimos nuestro proyecto y nos formamos en nuevas metodologías y herramientas docentes innovadoras. Más información en <https://congresos.adeituv.es/escolaactiva/>

Figuras de los ponentes y fotografías del propio evento.



I Congreso Internacional Escola Activa i Salut: creando identidades activas en la infancia y la adolescencia

Portada Programa Ponentes Comité Envío de resúmenes Inscripción Web Contacto Alojamiento

Ponentes invitados:

<p>José Antonio Julián Clemente. Profesor Titular de Universidad en la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación de la Universidad de Zaragoza (campus de Huesca).</p>	<p>Javier Valenciano Valcárcel. Profesor Titular de Universidad en la Facultad de Ciencias de la Educación de la Universidad de Castilla-La Mancha (campus de Toledo)</p>
<p>Javier Zaragoza Casterad. Profesor Catedrático de Universidad en la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación de la Universidad de Zaragoza (campus de Huesca).</p>	<p>Hermenegildo Puchades Company. Jefe del Servicio de Promoción de Deporte y Actividad Física de la Comunidad Valenciana.</p>
<p>Itxaso Nabaskuas Lasteras Servicio de Deportes de la Diputación Foral de Gipuzkoa (País Vasco)</p>	<p>Javier Sanf Serrano. Profesor Ayudante Doctor en la Facultad de Formación del Profesorado de la Universidad de Extremadura.</p>
<p>Gwendolijn Boonekamp. Profesora en la School of Sport and Exercise de Han University of Applied Sciences (Países Bajos).</p>	<p>M^{ra} José Consuelo Miñero. Profesora Titular de Universidad en la Facultad de Educación de la Universidad Complutense de Madrid</p>
<p>Julien Bois Profesor Catedrático en el Departamento de Ciencias del Deporte de la Université de Pau et des Pays de l'Adour (Francia).</p>	<p>Siri Palzer Foster Profesor de Educación Física del IES Euzko Vitor (País Vasco, Noruega)</p>
<p>José Andrés Collado. Maestro de Educación Física en el Centro Educativo Cervantes</p>	<p>Mónica Chanzá Payá. Profesora de Educación Física en el IES Santa Elena (Alicante, España)</p>



Fuentes: Web oficial del congreso y elaboración propia.

23. Seminario EVA. Universidad de Valencia. Como docentes participamos en este seminario. En el mismo se trabajan propuestas directamente aplicables a nuestro proyecto y a la vez nos sirve para testear ideas, comentar actividades y obtener puntos de vista de otras homólogas que desarrollan su acción docente en entornos educativos tan dispares como colegios o universidad. Más información en <https://www.projecteeva.es/hacia-unos-habitos-de-vida-saludables/>
24. Participación en Estudio de la Universidad Politécnica de Valencia. Departamento de Estadística e Investigación Operativa Aplicadas y Calidad. Trabajamos con nuestro alumnado del proyecto y también con la comunidad educativa de nuestro centro los hábitos de consumo y conductas alimentarias para obtener un diagnóstico lo más real posible de nuestro entorno más cercano. Para ello, se ha desarrollado y pasado un cuestionario, validado por la Universidad Politécnica de Valencia, sobre estos aspectos descritos. Más información acerca de la encuesta y estudio en: https://ec.europa.eu/eusurvey/runner/analisis_alimentos_despensa_supermercado
25. Campaña de concienciación de almuerzos malsanos en el propio centro. A lo largo de varias semanas se recogieron envoltorios y datos objetivos sobre el tipo, cantidad y calidad de los productos que se consumen en el patio del centro educativo (exceptuado aquellos dispensados por la Cantina S3, per sé saludables). Con toda la información se generó cartelería y contenido para trabajar dentro del Plan de Acción Tutorial en las respectivas tutorías.

Figura de publicación de la campaña en el perfil oficial del proyecto.



Fuente: Elaboración propia.

26. Campaña de concienciación del exceso de consumo de azúcar. Siguiendo el mismo modus operandi que la actuación anterior, se creó un mural en el que se expusieron las cantidades reales de azúcar de cada producto, a la vez que se comparaba con los 25gr diarios de azúcar libre máximo recomendado por la OMS para su consumo en 24h. Quedó claramente catalogada la idoneidad o no de consumir los productos analizados. Esta acción se llevó a cabo en estrecha colaboración con el departamento de Física y Química y Biología.

Figura del muro del azúcar sito en la entrada del comedor escolar.



Fuente: Elaboración propia.

27. Campaña de concienciación sobre el despilfarro alimentario. Hartos de ver como cada recreo los patios quedan llenos de comida en perfecto estado, decidimos visualizar el problema. Recogimos en una sola jornada todos los alimentos echados en las basuras del patio y cuantificamos su impacto diario, económico y anual. Las cifras fueron tan escandalosas que decidimos hacer una campaña de difusión en redes sociales que tuvo un largo alcance e impacto a nivel nacional. Reportaje completo en https://www.instagram.com/p/Cj_M13wOv_s/

Figura del vídeo de concienciació sobre despilfarro alimentari en los patios.



Fuente: Elaboración propia.

28. Campaña de concienciació sobre el uso de envoltorios de almuerzos sostenibles. Envases cofinanciados con AMPA. Viendo la ingente cantidad de envoltorios de un solo uso que el alumnado utiliza para transportar su almuerzo, decidimos proponer alternativas. Hicimos una campaña y, además, con el financiamiento de la AMPA, confeccionamos envoltorios reutilizables para el transporte de bocadillos. El impacto fue importante y en pocas semanas el alumnado disminuyó considerablemente la cantidad de plásticos y aluminio en las papeleras de los recreos.

Figura de los eco-envoltorios creados ex profeso por la artesana local Petita Guerrera.



Fuente: Elaboración propia.

29. Concurso de bocadillos S3. En la línea de considerar al alumnado como motor de cambio y escuchar sus inquietudes y respetar sus decisiones, cuando se propone un nuevo producto en la cantina, se genera un debate y “concurso”. Este consiste en proponer a la comunidad educativa 2 opciones del nuevo producto. Por ejemplo, un bocadillo de pechuga de pollo, queso brie y cebolla pochada versus bocadillo de pechuga de pollo, mostaza y lechuga. Durante una semana, estos productos se pueden adquirir a un precio promocional reducido y mediante el voto en redes sociales, se valoran las propuestas y se obtiene la ganadora (la que más “likes” recibe. De esta forma, el alumnado siente que su voz y voto se tienen en consideración y participa más activamente en el propio proyecto.

30. TFG y TFM. Actualmente tenemos 2 alumnas realizando su trabajo de fin de grado y máster en relación al proyecto CANTINA S3.
31. Programa de radio local. Klara i Transparent. Fuimos invitadas a participar en este programa semanal y contar en primera persona nuestra experiencia. Más información en <https://www.youtube.com/playlist?list=PLwoAutgmORmvQDxJZCA8ftsrGHVlxaDcK>

Figuras del vídeo del programa.



Fuente: Radio Klara.

32. Aparición en Informativo de la televisión autonómica À Punt. Las periodistas se pusieron en contacto con nosotras y recibimos su visita y posterior difusión en prime time. Tuvo una gran repercusión mediática y en el entorno educativo. Reportaron la experiencia "TASTA'M" anteriormente descrita. Reportaje completo en <https://www.instagram.com/p/CkLYiZ9oG25/>

Figura de la publicación hecha en el perfil oficial del proyecto.



Fuente: Elaboración propia.

33. Servicio Municipal de Salud. Equipo Pediatría y Enfermería. A través de la escuela de familias y también en la Jornada MENJAR S3 realizada en la Consejería de Salud, iniciamos acciones conjuntas con profesionales del sector salud. Concretamente fue muy revelador tener a las referentes de salud (pediatras y enfermeras), junto con las referentes educativas (docentes) y las familias del alumnado trabajando con unos mismos objetivos y en la misma dirección. Hoy en día, realizamos actividades y campañas de manera coordinada con el centro de salud municipal. Más información en: <https://www.youtube.com/watch?v=PTNgzRwWEEg&list=PLwoAutgmORmsevrJbPksvD-giQPuH135q&index=9>

34. Sinergias con el horno local tradicional. Con el fin de preservar el comercio local y tradicional, nos enteramos que el único horno del pueblo tiene una tradición de más de 7 generaciones. Por ello, decidimos aportar nuestro grano de arena y abrir nuestra cantina a sus productos. Siendo estos confeccionados a diario por los maestros obradores con producto de calidad y local. Nos abastecen cada mañana con sus bandejas de empanadillas y rosquilletas artesanales. Concienciando con ello al alumnado acerca de la importancia del comercio tradicional, local y de proximidad. Fomentando con ello la economía circular. Más información y reportaje sobre el horno tradicional en:
<https://www.youtube.com/watch?v=aworTNG7qbY&list=PLwoAutgmORMsevrJbPksvD-giQPuH135q&index=4>

35. Sostenibilidad. Esta está muy presente en el proyecto. De hecho, una de las 3 S se basa en la Sostenibilidad. Hemos llevado a cabo acciones como la prohibición de botellas de plástico de un solo uso (vendíamos más de 200 unidades de 33cl semanalmente). También hemos promocionado el uso de botellas reutilizables, subvencionado la compra de las mismas a un precio popular de 2€. Por otro lado, hemos apostado por producto siempre de proximidad y de temporada. Por ejemplo, se ha prohibido la compra en cocina de plátano de Costa Rica o Producto importado (si existe nacional). Además, hemos desarrollado un sistema de envases retornables. El alumnado paga un depósito de 50 céntimos por la compra, por ejemplo, de nachos con guacamole, y le son devueltos al entregar el envaso. Consiguiendo con ello una reducción muy relevante de envases de un solo uso. Finalmente, consideramos importante el ideario de residuos cero. A través de un sistema de reservas y bonificaciones, la cocina del centro trata de prever con exactitud los consumos del día. Con ello se consigue que no sobre producto al finalizar la jornada.

Figura fotografía de la botella reutilizable patrocinada por la AMPA.



Fuente: Elaboración propia.

36. Visita a huerto de naranja autóctona de Picanya. Nos pusimos en contacto con un productor de cítrico local. Negociamos un precio justo y aprovechamos la visita a su campo para cosechar la naranja variedad navelina, conocer los entresijos del mercado del cítrico, las variedades y técnicas agrarias y, en definitiva, concienciar al alumnado acerca de este valor económico y cultural local. Destacar que, con los beneficios generados por la reventa del producto entre el claustro docente, se dedicaron al proyecto de potabilizadoras de Mali. La naranja que no se había destinado a reventa, se usó para la cocina y comedor del centro, en forma de zumos y fruta de postre.

Figuras de fotografías de la visita al huerto del agricultor local Daniel Tarazona.



Fuente: Elaboración propia.

CLASIFICACIÓN DE LAS ACTUACIONES POR ÁMBITOS

ÁMBITO CURRICULAR

- Creación de las Comisiones de Cooperación.
- Tasta'm (*pruébame* en castellano).
- Jornada "Menjar S3".
- Actividades dentro del Plan de Acción Tutorial.
- Cooperación con ONG de Mali mediante CERAI.
- Huerto escolar ecológico.
- Actividades conjuntas con el IES Enric Valor de Silla.
- Participación en actividades de "PER L'HORTA".
- Campaña de concienciación de almuerzos malsanos en el propio centro.
- Campaña de concienciación del exceso de consumo de azúcar.
- Campaña de concienciación sobre el despilfarro alimentario.
- Campaña de concienciación sobre el uso de envoltorios de almuerzos sostenibles

ÁMBITO GESTIÓN

- Nuevo pliego de condiciones del servicio de restauración.
- Colaboraciones con el CODINUCOVA.
- Sinergias con el horno local tradicional.
- Sostenibilidad.

ÁMBITO COMUNIDAD EDUCATIVA

- Escuela de familias.

Nutri-Pills.

Recetas.

Taller de almuerzos S3 (Plan de Transición).

Red Escuelas que Alimentan.

Concurso de bocadillos S3.

Servicio Municipal de Salud. Equipo Pediatría y Enfermería.

Visita a huerto de naranja autóctona de Picanya.

ÁMBITO DIFUSIÓN

Jornada CEMAS.

Jornada Universidad Europea.

I Congreso *Escola Activa i Salut*.

Participación en Estudio de la Universidad Politécnica de Valencia.

Programa de radio local. Klara i Transparent.

Aparición en Informativo de la televisión autonómica À Punt.

ÁMBITO FORMACIÓN

Programa iMou-te: centro anfitrión con proyecto educativo CANTINA S3

Formación con Justicia Alimentaria.

Seminario EVA. Universidad de Valencia.

TFG y TFM.

ÁMBITO PREMIOS

Premios Tirant Avant.

Premios “un día de salario” de CaixaPopular.

7. Implicación y sinergias de los diferentes sectores implicados.

En el apartado anterior se han descrito algunas de las actuaciones. Muchas de ellas relacionadas con agentes externos al centro educativo. Así pues, procedemos a exponer todas las entidades relacionadas con el proyecto CANTINA S3: Saludable, Sostenible y Solidaria.

1. CONSEJERÍA DE SALUD
2. DIRECCIÓN GENERAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y ADICCIONES
3. CONSEJERÍA DE AGRICULTURA
4. CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN
5. ACICOM (ASSOCIACIÓ CIUTADANIA I COMUNICACIÓ)
6. CEMAS (CENTRO MUNDIAL PARA LA ALIMENTACIÓN SOSTENIBLE)
7. FAO (ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA)
8. COLEGIO DE DIETISTAS Y NUTRICIONISTAS DE LA C.V. (CODINUCOVA)
9. CENTRO DE SALUD DE PICANYA
10. EQUIPO DE PEDIATRÍA Y ENFERMERÍA DEL AMBULATORIO MUNICIPAL
11. CERAI (CENTRO DE ESTUDIOS RURALES Y DE AGRICULTURA INTERNACIONAL)
12. IES ENRIC VALOR (SILLA)
13. IES SERRA D'IRTA (ALCALÀ DE XIVERT)
14. IES ANDREU ALFARO (PAIORTA)
15. IES SALVADOR GADEA (ALDAIA)
16. UNIVERSITAT DE VALÈNCIA
17. UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALÈNCIA
18. UNIVERSIDAD EUROPEA DE VALENCIA
19. COOPERATIVA AGRARIA DE TORRENT I PAIORTA
20. JUSTICIA ALIMENTARIA
21. ESCOLES QUE ALIMENTEN
22. SOBERANÍA ALIMENTARIA
23. TEACHERS FOR FUTURE
24. ASOCIACIÓN "PER L'HORTA"

25. HORNO TRADICIONAL BAIXAULI
26. DANIEL TARAZONA (AGRICULTOR DE CÍTRICO LOCAL)
27. NUTRIESTIMA'T
28. Y otras muchas más que han colaborado o van a cooperar con nosotros...



8. Descripción de la incorporación de la perspectiva de género y equidad en todo el proceso, desde el diseño hasta la evaluación de los resultados, así como de cualquier medida que fomente la igualdad entre mujeres y hombres.

El proyecto CANTINA S3 parte de un cambio en el modelo pedagógico. Su premisa principal es otorgar al alumnado voz y voto en cada etapa y fase del proceso. Por ello, se desarrollan estrategias metodológicas y organizativas basadas en la participación y espíritu democrático. Cada decisión debe ser abordada desde todos los puntos de vista y acordada por la mayoría, justificando cada decisión. Este tipo de acciones añaden valor al propio proyecto. Ya que el alumnado participa activamente en el desarrollo del proyecto. Tanto a nivel curricular negociando y co-creando los instrumentos de evaluación, además de auto y co-evaluándose, como a nivel de coordinación del proyecto mediante el trabajo cooperativo de las distintas comisiones. Tal y como se ha comentado anteriormente, cada comisión se plantea metas a una semana vista y cada siete días se ponen en común los avances, problemas encontrados y nuevas ideas. Con todo, se vuelven a marcar nuevas metas a cumplir en 7 jornadas. Cabe destacar que cada alumno y alumna, en función de sus fortalezas, se añade a una o más comisiones en las que cree que más puede aportar. Este proceso es abierto y en constante cambio. Adaptándose a las necesidades del propio proyecto.

Al haber tenido la oportunidad de trabajar con tantas entidades externas, el alumnado ha podido visibilizar el importante rol de la mujer en el mundo de la alimentación. Viendo como nutricionistas o profesoras de la facultad de farmacia o medicina exponen sus estudios y talleres. También se ha visibilizado la mujer en la agricultura gracias a las intervenciones realizadas por CERAI en zonas del planeta empobrecidas y desertificadas donde tradicionalmente el mundo de la mujer resulta más difícil si cabe y por la entidad PER L'HORTA poniendo en primera línea de acción a mujeres en proyectos locales. En esta misma línea de trabajo, al tratar la soberanía alimentaria, el alumnado ha escuchado directamente de la voz de productoras agrarias locales las vicisitudes y dificultades que actualmente se encuentra el género femenino en el sector agrario.

Finalmente, se ha podido trabajar sin estereotipos de género en cada parte y acción del proyecto. Ya que, al tratarse de una propuesta innovadora que abarca tantas áreas de una forma diferente, hemos tenido la oportunidad de dibujar en un papel en blanco nuestro camino. Siendo este basado en la igualdad, coeducación y empatía en pro de la alimentación saludable, sostenible y solidaria.



9. Evaluación de proceso y de resultados: metodología, indicadores y el impacto sobre la salud de la población diana.

Mediante el estrecho trabajo con la Universidad de Valencia al realizar la formación en nuevas metodologías, se hizo un análisis cualitativo y cuantitativo de los resultados. Quedando reflejado un claro mapa de activos de salud del propio centro y de los buenos resultados al plantear metodologías participativas para con el alumnado.

Por otro lado, con el trabajo a través del estudio sobre hábitos saludables de la comunidad educativa a cargo del Departamento de Estadística e Investigación Operativa Aplicadas y Calidad de la Universidad Politécnica de Valencia, también se ha constatado el buen resultado tras la aplicación real del proyecto CANTINA S3 en el curso 22/23 y posteriores. Concretamente ha mejorado en un 21%.

Analizando económicamente la facturación actual y comparándola con cursos previos al proyecto, se constata una mejoría en el volumen de facturación y por ende en la cantidad de alumnado que actualmente consume productos saludables, sostenibles y solidarios. Se ha incrementado el volumen de facturación en un 50%.

Las campañas de sensibilización llevadas a cabo en el centro han tenido mayor o menor impacto. Aunque entre ellas, podemos destacar los buenos resultados obtenidos con la campaña contra el despilfarro alimentario en los patios (reduciéndose un 75% la cantidad de comida en las basuras) y el consumo excesivo de azúcar.

Otra herramienta para analizar el impacto puede considerarse el estudio de datos recogidos por la propuesta "TASTA'M". En la que obtuvimos la opinión de más de 650 alumnos y alumnas acerca de

parámetros como calidad, cantidad, presentación o precio de los 22 productos que se ofertan en la cantina.

Otra forma de valorar el impacto es comparando el número de comensales que cada año se quedan asiduamente al servicio de comedor al mediodía. Observamos un crecimiento exponencial desde que iniciamos el proyecto. Pasando en 3 cursos de apenas 25 comensales a los 70 actualmente. Aproximadamente un incremento del 270%.

El departamento de Educación Física hemos realizado un análisis cualitativo y cuantitativo acerca de los almuerzos del alumnado que no compra productos en la cantina. Es decir, los trae de casa. Y se observa una positiva tendencia hacia alimentos menos procesados, más fruta y menos azúcar. Pasando de un porcentaje del 70% de alumnado con mala alimentación a un 45% de alumnado que no come correctamente alimentos que trae de su hogar.

Como docente, a nivel curricular utilizo diferentes rúbricas creadas ad hoc para realizar una evaluación formativa del alumnado participante en el proyecto.

Asimismo, utilizo una encuesta de satisfacción entre el alumnado y otra de auto-evaluación que uso al finalizar el curso.

10. Continuidad y sostenibilidad del proyecto prevista para los próximos años, y financiación económica con la que se cuenta para desarrollarlos.

Este proyecto que nació como un mero planteamiento teórico y utópico de lo que debería ser la cantina y servicio de restauración de un centro educativo público, ha evolucionado hasta el macro proyecto intercentros que tenemos en el presente curso 23/24. Este lleva por nombre “Cuida’t, Cuida’l, Alimentació S3” y afecta a la comunidad educativa de 3 centros educativos. A saber, IES Enric Valor de Picanya, IES Andreu Alfaro de Paiporta e IES Serra d’Irta de Alcalà de Xivert. Implicando directamente a más de 2.500 personas. Asimismo, el proyecto educativo CANTINA S3 que inicialmente se planteaba para alumnado de la optativa de 2º de bachillerato, Educación Fisicodeportiva y Salud, ha cambiado de nivel debido al nuevo escenario curricular de la LOMLOE. Actualmente quien gestiona el proyecto CANTINA S3 es el alumnado de 1º de bachillerato que ha elegido el Proyecto Interdisciplinario CANTINA S3. Concretamente 14 alumnas y alumnos con una carga lectiva de 4 horas semanales. Consiguiendo pasar de 1 a 4 horas la carga lectiva del propio proyecto.

Además, el proyecto educativo CANTINA S3 forma parte del Proyecto Educativo de Centro (PEC) y ha pasado a integrarse en la Programación General de Aula (PGA) y Propuestas Pedagógicas de muchas áreas como por ejemplo Economía, Biología, Matemáticas o Educación Física. Consiguiendo así pertenecer al ideario y esencia del propio centro educativo.

En esta misma línea, el proyecto queda respaldado por el PEAFS (Proyecto de Deporte, Actividad Física y Salud), aprobado por la Consejería de Educación.

Las Consejerías de Educación y Salud consideran nuestro proyecto como un claro ejemplo de aprendizaje servicio a la comunidad. Al trabajar muchos de los valores y objetivos presentes en la Agenda 2030 y de la Organización Mundial de la Salud. Por ello, formamos parte del programa iMoute. Consistente en intercambios de experiencias y buenas prácticas entre el colectivo docente y centros educativos de la Comunidad Valenciana.

La actual empresa gestora del servicio de restauración ha firmado un nuevo convenio con el centro, en el que se compromete a cumplir los objetivos

y directrices del proyecto educativo CANTINA S3. Siendo actualmente su implicación total y absoluta. Y formado parte activa del mismo su equipo humano.

A nivel de financiación, contamos con aportaciones realizadas por la AMPA del centro. Así como partidas de los programas PEAFS y dotación de centros. El departamento de Educación Física también dedica recursos humanos y económicos al proyecto.

Además, por segundo año nos hemos presentado a las ayudas ofertadas por la Dirección General de Seguridad Alimentaria y Adicciones. En la pasada edición recibimos una dotación de 5800€. Siendo la iniciativa mejor valorada. Este año esperamos repetir la subvención.

Por otro lado, hemos recibido el premio “Un día de salari” otorgado por los trabajadores y trabajadoras de la entidad bancaria CaixaPopular. Concretamente nos han entregado un cheque por valor de 2.000€.

Finalmente, hemos recibido el reconocimiento a través de los premios Tirant Avant, medios de comunicación locales y autonómicos (ver <https://www.levante-emv.com/aula/2022/11/30/cantina-exemplar-79310549.html>) y directamente por la comunidad educativa del IES Enric Valor de Picanya, que apoya firmemente el proyecto.

11. Planteamiento innovador y original.

Como se ha podido comprobar a lo largo de la memoria, este proyecto educativo parte de un nuevo enfoque metodológico. El cual considera al alumnado como piedra angular del proceso de enseñanza-aprendizaje. Este proceso no ha sido sencillo. Puesto que el estudiantado no está acostumbrado a hablar y ser escuchado ni a tener en consideración sus decisiones. Por ello, el equipo docente nos formamos en estrategias innovadoras como son el SIM y el Photovoice a cargo de referentes de la universidad de Han en los países bajos.

En esta misma línea, trabajamos constantemente y en estrecha colaboración con universidades. Más concretamente con la Facultad de Magisterio de la Universidad de Valencia. Además, pertenecemos al Seminario EVA (Estilos de Vida Activos), en el que compartimos experiencias, ideas y opiniones con otras docentes del ámbito educativo de secundaria, primaria y universitario.

Asistimos a congresos como el Ier Congreso Escola Activa i Salut. En los que se realizan ponencias y formaciones con las evidencias de los estudios más recientes. Otro ejemplo es nuestra participación en el CIEF (Congreso de Innovación en Educación Física) o en las Jornadas de Intercambios de Experiencias en Educación Física, promovidas por el CEFIRE de Valencia.

En el nuevo escenario educativo creado por la nueva ley educativa LOMLOE, nos planteamos nuevas maneras de trabajar competencialmente. Basando el aprendizaje en las vivencias y aportaciones reales del alumnado. Traspasando los muros del centro educativo y tejiendo una red de sinergias con entidades locales y foráneas. Trabajando desde y para la comunidad educativa.

Por todo lo anteriormente descrito, creemos en una educación para la vida plena. Por ello, nuestra premisa es el MODELO SALUTOGÉNICO de la educación.

12. Inclusión de criterios de sostenibilidad y relación con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030.

A lo largo de la memoria se ha expuesto cómo se organiza el proyecto, qué acciones se llevan a cabo, qué entidades han entrado a formar parte del mismo y qué perspectivas y metas de futuro nos hemos propuesto. Por ello, vamos a justificar con actuaciones concretas de qué forma trabajamos cada uno de los 17 ODS de la Agenda 2030.



FIN DE LA POBREZA.

Al fomentar el comercio justo, local, de proximidad. También al gestionar la parte solidaria, subvencionando el almuerzo a alumnado becado de comedor. Y en el proyecto de cooperación internacional de Mali, en el que, junto a CERAI, participamos en la potabilización y desarrollo de zonas desertificadas.



HAMBRE CERO

Proporcionando alimentos a alumnado y miembros de la comunidad educativa sin recursos. Formando a la futura ciudadanía en técnicas de cultivo urbano, ecológico y sostenible. Creando una carta de productos a precios muy populares.



SALUD Y BIENESTAR

Formando al alumnado en nutrición y alimentación saludable. Educando en estilos de vida activos. Trabajando la salud mental y emocional mediante situaciones de aprendizaje relacionadas con los TCA (Trastornos de la Conducta Alimentaria).



EDUCACIÓN DE CALIDAD

Usando metodologías innovadoras y participativas. Fomentando el aprendizaje competencial, la evaluación formativa y la corresponsabilidad en el proceso de enseñanza-aprendizaje.



IGUALDAD DE GÉNERO

Visibilizando el papel fundamental en el mundo de la alimentación. Desde productoras agrarias locales a investigadoras, responsables de salud pública o cocineras.



AGUA LIMPIA Y SANEAMIENTO

Con las campañas de concienciación del despilfarro hídrico. Con la prohibición de la venta de botellas de un solo uso y la promoción del consumo de agua de red.



ENERGÍA ASEQUIBLE Y NO CONTAMINANTE

Investigando alternativas en los procesos culinarios y relacionando huella ecológica con alimento. También con el fomento del producto de proximidad y de temporada y con las estrategias contra el despilfarro alimentario.



TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO

Poniendo en valor al comercio local y tradicional como el horno del pueblo, a las productoras agrarias y ayudando al nuevo equipo de cocina a mejorar constantemente en pro de una rentabilidad mayor sin perder de vista el objetivo salutogénico.



INDÚSTRIA, INNOVACIÓ E INFRAESTRUCTURA

Buscando nuevos procesos, creando sinergias entre el tejido industrial local y la cantina. Por ejemplo, en los envoltorios usados con cartón reciclado alimentario procedentes de una empresa local sita en el propio polígono del municipio.



REDUCCIÓ DE LAS DESIGUALDADES

Trabajando la soberanía alimentaria y visibilizando las contradicciones de la industria alimentaria. Formando al alumnado en herramientas contra el agresivo marketing de la publicidad alimentaria.



CIUDADES Y COMUNIDADES SOSTENIBLES

Planteando actividades con huella ecológica mínima. Auto-abastecimiento mediante auto-cultivo en huertos urbanos ecológicos. Comercio local y de proximidad. Persiguiendo la economía circular.



PRODUCCIÓ Y CONSUMO RESPONSABLES

Promoviendo el producto de temporada y sostenible. Formando en prácticas de consumo sostenible como la cocina de aprovechamiento.



ACCIÓN POR EL CLIMA

Generando sentido crítico y desarrollando campañas de sensibilización. Trabajando coordinadamente con TEACHERS FOR FUTURE.



VIDA SUBMARINA

Concienciando sobre el impacto medioambiental de los micro plásticos, del consumo de pesca de arrastre y contaminación de acuíferos mediante fitoquímicos.



VIDA DE ECOSISTEMAS TERRESTRES

Formando en técnicas de conservación medioambiental, consumo responsable y visibilizando la huella ecológica.



PAZ, JUSTICIA E INSTITUCIONES SÓLIDAS

Tratando la soberanía alimentaria, difundiendo las directrices de la Organización

Mundial de la Salud, el comercio justo y empatizando con afectadas por lobbies de la industria alimentaria como por ejemplo las macro granjas o el cultivo extensivo de frutales con altas necesidades hídricas en zonas desertificadas del planeta.



ALIANZAS PARA LOGRAR LOS OBJETIVOS

Con todas las sinergias creadas con las diferentes entidades e instituciones públicas y privadas. De manera más directa y concreta con los otros centros educativos que van entrando a formar parte de nuestro macro proyecto intercentros que lleva por nombre “Cuida’t, Cuida’l, Alimentació S3”.

13. ANEXO. Información complementaria adicional al proyecto.

- Memoria Justificativa de las ayudas concedidas por la Dirección General de Seguridad Alimentaria y Adicciones de la Consejería de Salud de la Generalitat Valenciana.
<https://bit.ly/CUIDAT-CUIDAL-ACICOM-S3>
- Cuenta Oficial del proyecto educativo CANTINA S3
https://www.instagram.com/cantina_s3/
- Canal de Youtube de ACICOM en el que se pueden ver otras piezas y material audiovisual del proyecto.
<https://youtube.com/playlist?list=PLwoAutgmORmsevrJbPksvD-giQPuH135q&feature=shared>

5.2 Cartell de la Gal·la d’entrega dels XVII PREMIS NAOS. (Cancelada per DANA)



El Ministro de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030

tiene el honor de invitarle

a la XVI Convención NAOS y acto de entrega de los XVII Premios Estrategia Naos

que, bajo la presidencia de

Su Majestad la Reina,

tendrá lugar el jueves 31 de octubre de 2024, a las 10.30 horas

en la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

Agencia Española de Seguridad Alimentaria,
Aula Maluquer,
Alfonso XI, 1, Madrid. S.R.C.
S.R.C.
Tf: 91 336 08 90
Correo electrónico: estrategiannaos@aesan.gob.es

Si desea realizar la inscripción acceda al siguiente

enlace: <https://www.16comenclomess.com/inscripcion>

Se ruega la presencia de los invitados en el interior del recinto
antes de las 10.00 horas

Copyright (C) 2024 AESAN -

¿Quieres cambiar la forma en que recibes estos correos electrónicos?

Puedes [actualizar tus preferencias](#) o [cancelar la suscripción](#)

5.3 CORRELACIÓ RESULTATS – INDICADORS – ODS

OBJECTIU	INDICADOR	ACTIVITATS	ODS
Dur el projecte Alimentació 3S als 3 centres objectiu: IES Enric Valor de Picanya, l'IES Andreu Alfaro de Paiporta i l'IES Serra d'Irta d'Alcalà de Xivert.	S'han constituït els grups de treball, l'alumnat ha participat en la recollida de dades i en les activitats, les famílies també ho han fet quan s'ha requerit, el centre ha aportat contingut per al projecte	Transversal. Activitats 1-35	2, 3, 4, 12
Conscienciar a l'alumnat dels centres sobre una dieta saludable i un consum crític en la seua alimentació. També arribar a les seues famílies i entorn.	Participació i interès en el projecte, almenys el 50% de l'alumnat coordinat aporta contingut (dades, experiències o altres) al projecte	1, 2, 7, 8, 9, 15, 16, 18, 19, 29, 30, 31, 32, 34, 35	2, 3, 4, 11, 12
Fer que l'alumnat participe en el projecte, que no siga un subjecte passiu del mateix, sino que es transforme en un consumidor crític que ajude a desenvolupar el seu entorn	L'alumnat du a terme algunes de les accions, conscienciant a tercers o explicant el projecte Al menys el 50% participa en el projecte de ciència ciutadana	2, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 17, 18, 19, 21, 23, 24, 25, 28, 29, 30	2, 3, 4, 6, 7, 11, 12
Dotar d'opcions alimentícies de qualitat a l'alumnat dels centres	En els dos centres nous es presenta una proposta de millora	14, 15, 16, 18, 19, 29, 30, 31, 32, 34, 35	2, 3, 4, 11, 12
Obtindre dades sobre el consum de l'alumnat que ajuden a tindre una imatge mesurada de la situació de la alimentació escolar i Avaluar les dades i crear recomanacions que puguen servir a tota la	Al menys el 50% de l'alumnat participa en el projecte de ciència ciutadana El equip professional del projecte analitza els resultats i els torna a la comunitat educativa i aporta al projecte en format informe/conclusions, i proposta de millora	1, 2, 8, 9, 14, 15, 16, 18, 19, 29, 30, 31, 32, 34, Avaluació dels menús	2, 3, 4, 6, 7, 11, 12

comunitat educativa, tant i famílies per fer un consum de més qualitat			
Difondre el projecte i animar a altres centres a unir-se al mateix o participar en algunes activitats	Participació en esdeveniments o generació dels mateixos Publicacions en xarxes socials Realització d'escoles de famílies	1, 2, 4, 7, 8, 12, 17, 18, 20, 23, 35, Reunions intercentres.	2, 3, 4, 11
Crear material aplicable als centres educatius valencians que ajude a implantar l'Alimentació S3 de forma més fàcil	Guia elaborada mitjançant totes les dades recollides i difusió a les institucions interessades, als centres educatius i a grups de professorat	Tranversal (1-35), Redacció de Memòria Tècnica, Ecoauditoria, Pla de Transició, Reunions intercentres, Formació de nutricionistes	2, 3, 4,

5.4 CORRELACIÓ BASES DEL PROJECTE I RESULTATS: LA IGUALTAT DE GÈNERE

D'acord als pilars en els que se basà el projecte, la igualtat de gènere ha estat present de dues maneres diferents. Per un costat, hem de tindre en compte el seu caràcter transversal, efectiu mitjançant la participació assegurada de les alumnes en les activitats així com per la pròpia perspectiva de gènere que tenen els resultats del propi projecte, tal i com se va justificar a l'apartat de **BASES I JUSTIFICACIÓ DEL PROJECTE**.

Algunes de les activitats han estat específicament destinades a les alumnes, així podem identificar l'activitat **34 Taller d'Alimentació i Menstruació**, podem reconèixer una activitat adreçada directament a les qüestions que afecten a les alumnes, incidint en la seua realitat específica i dotant al projecte d'una manera concreta d'aterrar la perspectiva de gènere.

Una mirada violeta, ha estat present al llarg de tot l'any i les iniciatives del projecte. Podem citar per exemple l'activitat 4, PREMIS "UN DIA DE SALARI" DE CAIXA POPULAR, que vam elegir a dos dones alumnes per intervindre i arreplegar el premi en la corresponent gala a l'Ateneu Mercantil de València.

Cal fer una menció especial de la setmana de Dona i Esport desenvolupada en l'IES Serra d'IRTA, que ha contemplat moltes activitats des de la perspectiva de gènere, i on s'ha integrat també el taller d'alimentació i nutrició. Com es veu la manera de treballar la perspectiva de gènere en els centres educatius requereix una visió totalment transversal i global.