



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” (Cúdate, Cúdalo, 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.



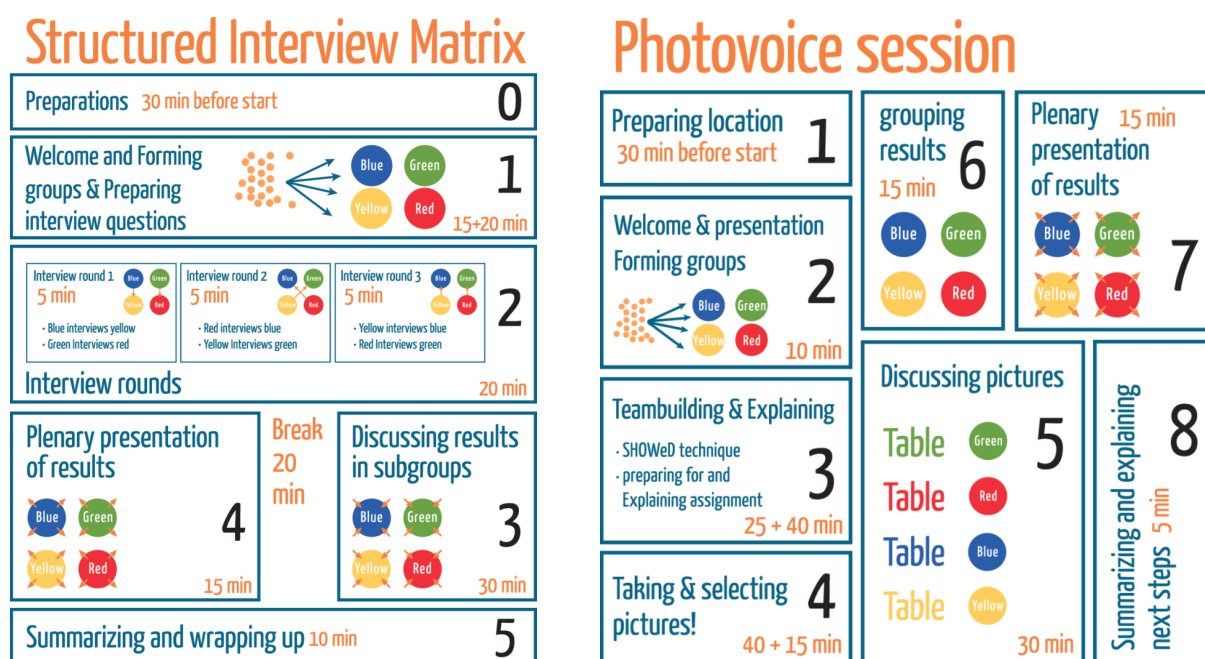
Metodología.

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.



Fuente:

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



Resultados.

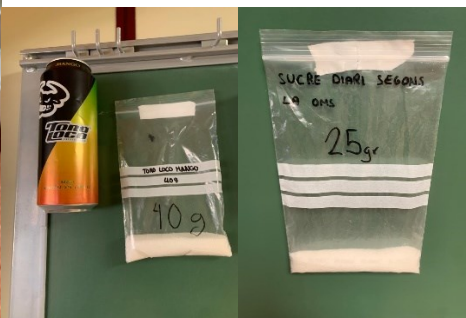
Los resultados obtenidos tras el desarrollo del Proyecto Educativo CANTINA S3 son muy satisfactorios. Tanto desde una perspectiva salutogénica, como a nivel curricular o competencial.

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 al 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:

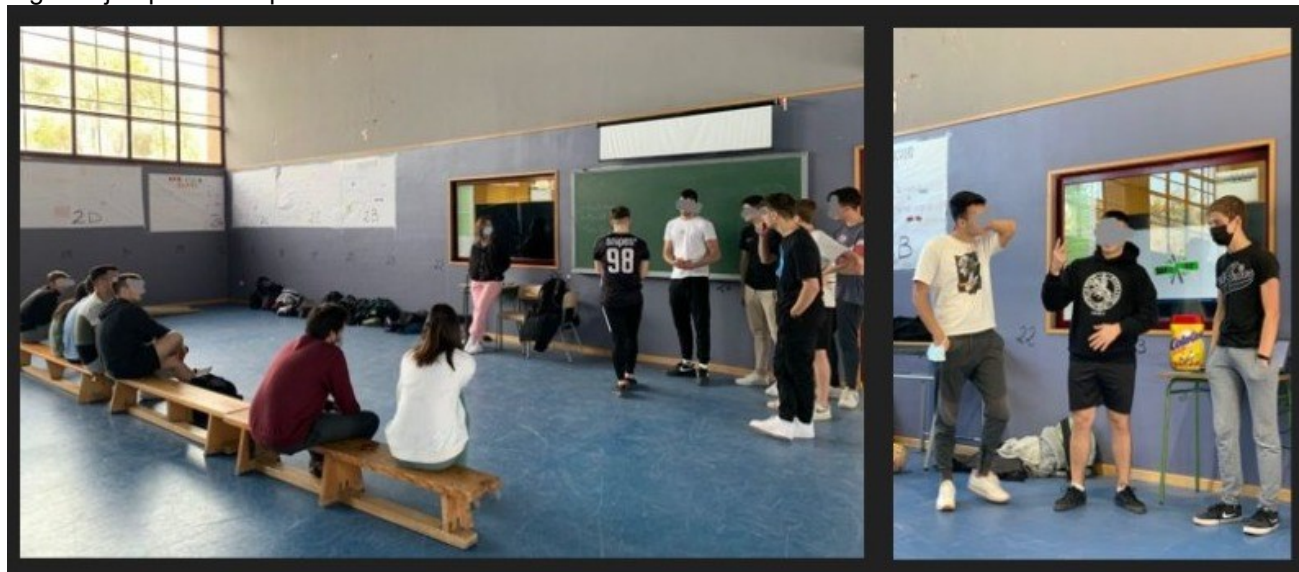
- Cambiar realmente la malsana oferta de la cantina y servicio de restauración del centro educativo.
- Generar hábitos saludables entre la comunidad educativa y poner en valor las buenas prácticas.
- Trabajar de los saberes y competencias curriculares de la actual ley educativa relacionadas con la alimentación 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.

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.
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	8,844

Fuente: Elaboración propia.

- 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/>



MINISTERIO
DE CONSUMO



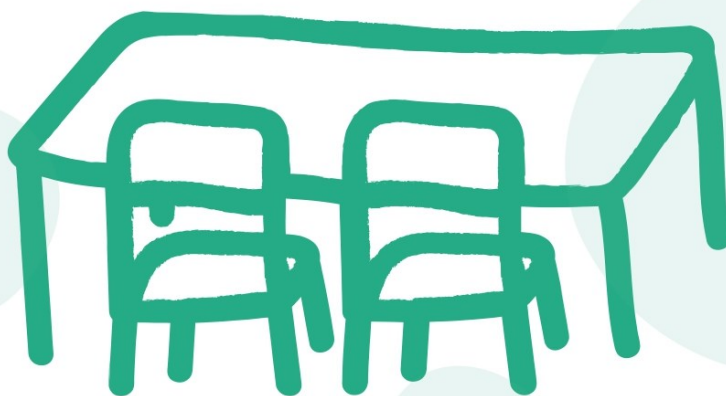
agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición

Memoria justificativa del proyecto
Premios Estrategia NAOS
edición 2023

Figura cartel oficial de la jornada MENJAR S3

MENJAR³

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>



Organitzen:

Patrocinen:



Fuente: Elaboración propia.



MINISTERIO
DE CONSUMO



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición

Memoria justificativa del proyecto
Premios Estrategia NAOS
edición 2023

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.



MINISTERIO
DE CONSUMO

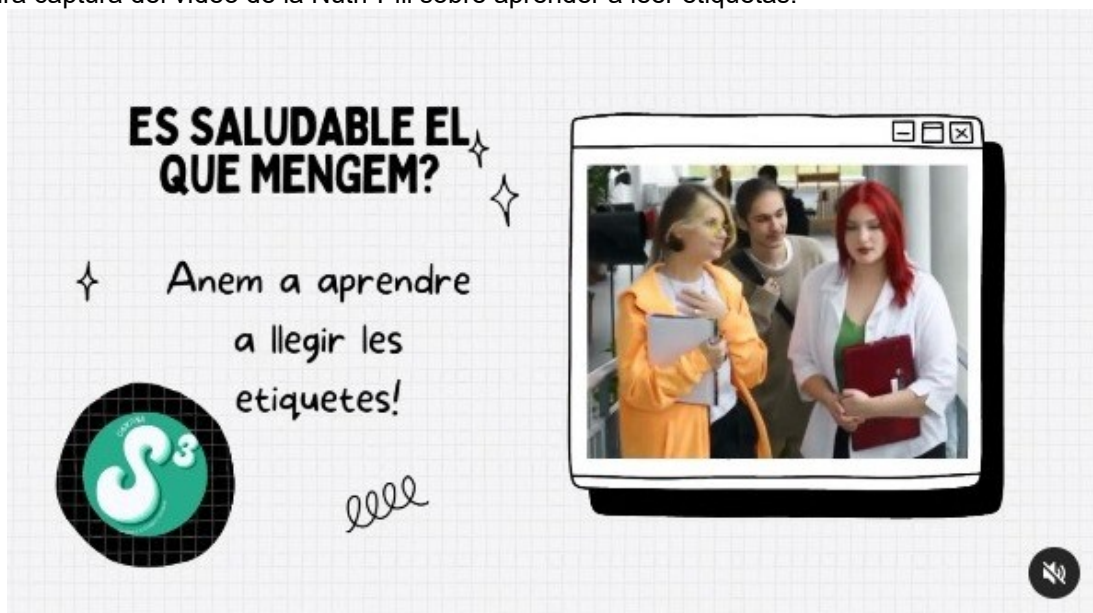


agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición

Memoria justificativa del proyecto Premios Estrategia NAOS edición 2023

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=KlwJBgwB9yk&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.

BARRITES D'ÇAÏ

(8 - 10 BARRETES)

UTENSILIS

PAPER DE CUINA
BATEDORA

RECEPTA

1. TRITURAR-HO TOT AMB LA BATEDORA
2. ESTENDRE LA MASSA SOBRE EL PAPER DE CUINA I PRESSONAR AMB ELS DITS (2CM DE GRUIX)
3. REFREDAR AL CONGELADOR MITJANA HORA I TALLAR-LO EN BARRETES

INGREDIENTS

- 110 GR D'AMETLLES CRUES
- 6 ORELLANES
- 2 CULLERADES DE PASSES
- 12 DÀTILS (SENSE OS)
- 3 CULLERADES D'ÇAÏ EN POLS
- UNA MICA DE SAL
- MITJA CULLERADA DE GINJEBRE EN POLS
- MITJA CULLERADA DE CANELA

@CANTINA_s3

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 fotografía de un grupo de tutoría trabajando el mural del azúcar.



Fuente: Elaboración propia.



MINISTERIO
DE CONSUMO



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición

Memoria justificativa del proyecto *Premios Estrategia NAOS* edición 2023

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 vivir 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.



MINISTERIO
DE CONSUMO



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición

Memoria justificativa del proyecto Premios Estrategia NAOS edición 2023

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.



MINISTERIO
DE CONSUMO



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición

Memoria justificativa del proyecto Premios Estrategia NAOS edición 2023

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://perlhorta.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



21. Jornada Universidad Europea. Facultad de Enfermería. Dentro de su programa, participamos contando nuestro proyecto y abriendo el mismo a posibles intervenciones junto con alumnado de Enfermería de la misma universidad. Este evento tuvo lugar en la sede de la Dirección General de Salud Pública de la Consejería de Salud.

Figuras del programa oficial del evento y fotografía de ponentes.



PROGRAMA
Jornada Salud Pública,
37 años de la Carta de Ottawa

9:00-9:15h: Entrada y acreditación de asistentes.

9:15-9:45h: Bienvenida e Inauguración de la jornada a cargo de: Dña. Pilar Botija Yagüe, subdirectora General de Promoción de la Salud y Prevención en la Conselleria de Sanidad y de Dña. Silvia Trujillo Barberá directora Ciencias de la Salud en Universidad Europea de Valencia

9:45-10:00h: Ponencia: "Psicología humana en la Promoción de la Salud" a cargo de D. Enrique Fatás Juberías. Experto en economía del comportamiento, Universidad Europea de Valencia.

10:00-11:00h: Mesa Redonda: "Experiencias en Promoción de la Salud en la Comunitat Valenciana" Modera y presenta Dña. Cintia Sanchanuto Chardí, enfermera de Salud Pública y docente de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad Europea de Valencia.

Ponentes:

- Dña. Mireia López Nicolás, La Dula, Análisis de situación y mapeo de activos.
- Dña. Teresa Faus Boronat, plataforma Valencia Saludable. Espacios de participación en salud.
- Dña. Lilian Castro Rojas, Agentes de Salud de Base Comunitaria.
- **Turno de preguntas.**

11:00-11:30h: Pausa café. Se prevé la asistencia de la Ilma. Sra. Dña. Ruth Usó Talamantes, Directora General de Salud Pública de la Conselleria de Sanidad y de la Rectora Magfca. de la Universidad Europea de Valencia Dra. Dña. Rosa Sanchidrián.

11:30-11:40h. Ponencia: "La promoción de la salud y el modelo salutogénico". Dña. Patricia Guillem Saiz. Catedrática de Epidemiología, Salud Pública y Medicina Preventiva, Facultad de Ciencias de la Salud, Universidad Europea de Valencia.

11:40-12:50h. Mesa Redonda: "Buenas prácticas en entornos salutogénicos". Modera y presenta D. Joan Quiles Izquierdo. Jefe Sección de Educación para la Salud, DGSP.

Ponentes:

- D. Xirai Pastor, profesor del IES Enric Valor, Proyecto Cantina S3.
- Dña. Rosana Peiró Pérez, Programa XarxaSalut. Enfermera de salud pública, Subdirección General de Prevención y Promoción de la Salud, DGSP.
- D. Enrique Colombo Gainza. Jefe de Sección de Salud en el Trabajo, Centro de Salud Pública de Valencia. Programa de Salud en el Trabajo.
- **Turno de preguntas.**

12:50-13:00h Clausura la Jornada: Dña. Patricia Guillem Saiz. Catedrática de Epidemiología, Salud Pública y Medicina Preventiva de la Universidad Europea de Valencia.

Evento retransmitido en streaming vía Canal Salud Pública:

<https://www.sp.san.gva.es/sscc/opciones4.jsp?CodPunto=4196&Opcion=MULTIMEDIA&MenuSup=SANMS&Seccion=MULTIMEDIATV&Nivel=2>



Fuente: Universidad Europea de Valencia y Dirección General de Salud Pública de la GVA.



MINISTERIO
DE CONSUMO

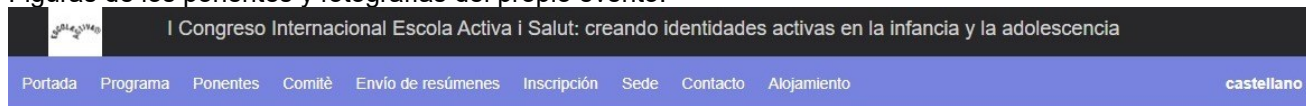


agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición

Memoria justificativa del proyecto Premios Estrategia NAOS edición 2023

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.



Ponentes invitados

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).

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).

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).

Hermenegildo Puchades Company.

Jefe del Servicio de Promoción de Deporte y Actividad Física de la Comunidad Valenciana.

Itsaso Nabaskues Lasheras

Servicio de Deportes de la Diputación Foral de Gipuzkoa (País Vasco)

Javier Sevil Serrano.

Profesor Ayudante Doctor en la Facultad de Formación del Profesorado de la Universidad de Extremadura.

Gwendolijn Boonekamp.

Profesora en la School of Sport and Exercise of Han University of Applied Sciences (Países Bajos).

M^o José Camacho Miñano.

Profesora Titular de Universidad en la Facultad de Educación de la Universidad Complutense de Madrid.

Julien Bois.

Profesor Catedrático en el Departamento de Ciencias del Deporte de la Université de Pau et des Pays de l'Adour (Francia).

Xirot Pastor Pastor.

Profesor de Educación Física del IES Enric Valor (Picanya, València)

José Andrés Collado.

Maestro de Educación Física en el Centro Rural Agrupado Entreviñas

Mónica Chanzá Payá.

Profesora de Educación Física en el IES Serra d'Irta (Alcalá de Xivert)



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 concienciación sobre despilfarro alimentario en los patios.



Fuente: Elaboración propia.

- 28.** Campaña de concienciación 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 Guerrero.



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=PLwoAutqmORmvQDxJZCA8ftsGHVlxaDcK>

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.



MINISTERIO
DE CONSUMO



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición

Memoria justificativa del proyecto
Premios Estrategia NAOS
edición 2023

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 (PAIPORTA)
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 PAIPORTA
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 dificultoso 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 iMou-te. 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.



6 AGUA LIMPIA
Y SANEAMIENTO



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.

7 ENERGÍA ASEQUIBLE
Y NO CONTAMINANTE



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.

8 TRABAJO DECENTE
Y CRECIMIENTO
ECONÓMICO



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.

9 INDUSTRIA,
INNOVACIÓN E
INFRAESTRUCTURA



INDÚSTRIA, INNOVACIÓN 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.

10 REDUCCIÓN DE LAS
DESIGUALDADES



REDUCCIÓN 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.

11 CIUDADES Y
COMUNIDADES
SOSTENIBLES



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.



PRODUCCIÓN 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>

Sí autorizo a la AESAN OA a la utilización de los datos de carácter personal que consten en las solicitudes para la gestión, organización, concesión y difusión de los premios, así como a la difusión de las memorias de los proyectos que resulten premiados.