

ABORDANDO LAS DESIGUALDADES EN EL ACCESO A UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE DESDE EL COMEDOR ESCOLAR A OTROS ENTORNOS COMUNITARIOS

SchoolFood4Change

***Un proyecto con vocación de programa en la
Comunitat Valenciana***

Joan Quiles Izquierdo
Direcció General de Salut Pública
Conselleria de Sanitat

Madrid 18.12.2025

XVI
CONVENCIÓN NAOS
XVII • XVIII
PREMIOS ESTRATEGIA NAOS
18 diciembre Aula Maluquer, Madrid

#ComedorConIgualdad



GENERALITAT
VALENCIANA



Marco europeo de SchoolFood4Change



- Programa Horizon 2020
- Desde **2022 a 2025**
- Participan **12 países de la Unión Europea**:
 - 18 ciudades

2 regiones: Comunitat Valenciana

- **20 ciudades replicadoras** de todo el mundo

En total participan 43 entidades, entre ciudades y regiones, coordinadores de cada pilar de trabajo y **coordinadores nacionales** de cada país (**Mensa Cívica** en España). **National Lead Partner**



**LÍNEA 1. GANANCIA EN SALUD DESDE UN
ENFOQUE TRANSVERSAL Y DE EQUIDAD**

**LÍNEA 2. PERSONAS Y COMUNIDADES
SANAS EN ENTORNOS
FAVORECEDORES DE LA SALUD**

**LÍNEA 3. PLASTICIDAD DEL SISTEMA
SANITARIO PARA QUE SEA CAPAZ DE
ADAPTARSE A LA DINÁMICA Y LAS
NECESIDADES DE LA SOCIEDAD**

■ **LÍNEA 2. PERSONAS Y COMUNIDADES SANAS EN ENTORNOS FAVORECEDORES DE LA SALUD**

Dimensión Entornos de vida saludables

- 2.1.** Avanzar hacia un medioambiente más saludable
- 2.2.** Desarrollar intervenciones y programas para garantizar la seguridad alimentaria
- 2.3.** Favorecer que el entorno laboral garantice el bienestar de las personas trabajadoras con medidas de protección, prevención y promoción de la salud, desde la perspectiva de género
- 2.4.** Promover entornos educativos saludables, seguros y sostenibles
- 2.5.** Promover la salud y el bienestar desde el entorno local
- 2.6.** Avanzar hacia un entorno seguro y libre de violencia, con especial énfasis en la violencia de género

Dimensión Salud en todas las edades

- 2.7.** Promover que la infancia y adolescencia se desarrollen con plenitud, como base para una vida activa y saludable.
- 2.8.** Avanzar hacia una vivencia activa y autónoma del envejecimiento
- 2.9.** Garantizar la dignidad al final de la vida y un buen morir
- 2.10.** Garantizar el abordaje equitativo de las políticas y programas de salud para que cubran las necesidades de todas las personas

Dimensión Cultura de salud

- 2.11.** Promover conductas saludables a lo largo de todo el ciclo vital
- 2.12.** Fortalecer las habilidades y capacidades de las personas y las comunidades para mejorar y mantener su salud y capacidad funcional a largo de todo el curso de vida

Dimensión Salud positiva

- 2.13.** Promover los activos para la salud a nivel individual, familiar y comunitario

**LÍNEA 2. PERSONAS Y COMUNIDADES
SANAS EN ENTORNOS
FAVORECEDORES DE LA SALUD****Dimensión cultura de salud**

**-Promover conductas
saludables a lo largo de
todo el ciclo vital**

Dimensión Cultura de salud: Pretende fomentar acciones para que las opciones más saludables sean las más fáciles de realizar para la ciudadanía

2.11. Promover conductas saludables a lo largo de todo el ciclo vital

- 2.11.1. Promover actuaciones intersectoriales para fomentar una **alimentación saludable** durante el curso de vida y en todos los entornos (especial énfasis en el educativo, sanitario y laboral) y para favorecer que la población elija opciones de consumo de alimentos saludables y sostenibles.

Liderazgo: DGSP-Agricultura, Desarrollo Rural y Emergencia Climática- Educación

- 2.11.2. Garantizar la adecuación de la oferta alimentaria en comedores colectivos de los centros escolares y residencias de personas mayores de cualquier titularidad o sistemas de gestión, ubicados en la Comunitat Valenciana.

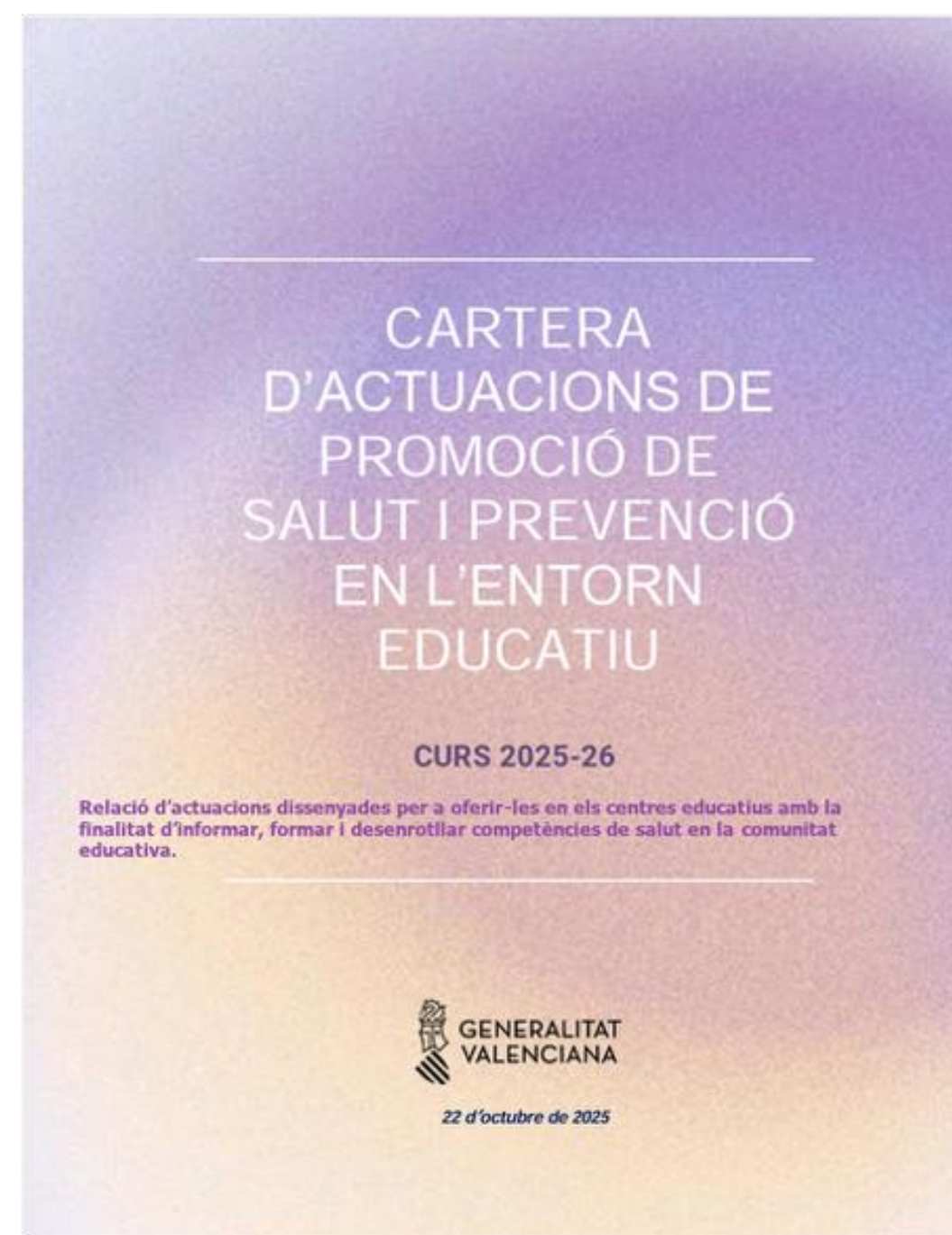
Liderazgo: DGSPA-VICIPI/DGPM

- 2.11.3. Garantizar que las máquinas expendedoras de alimentos y bebidas situadas en centros educativos, sanitarios y de servicios sociales de titularidad pública, privada sostenida con fondos públicos o privada, tengan la composición establecida en la normativa autonómica vigente a tal efecto. En estos mismos ámbitos estará prohibida la venta o distribución de alimentos y bebidas no saludables como golosinas, bollería industrial o bebidas con alto contenido de azúcares.

Liderazgo: DGSPA

- 2.11.4. Potenciar espacios para la producción y la venta de productos agroalimentarios de proximidad en los municipios.

Liderazgo: FVMP/Entidades locales





Un objetivo desde 3 perspectivas



COMPRA PÚBLICA ALIMENTARIA

Objetivos

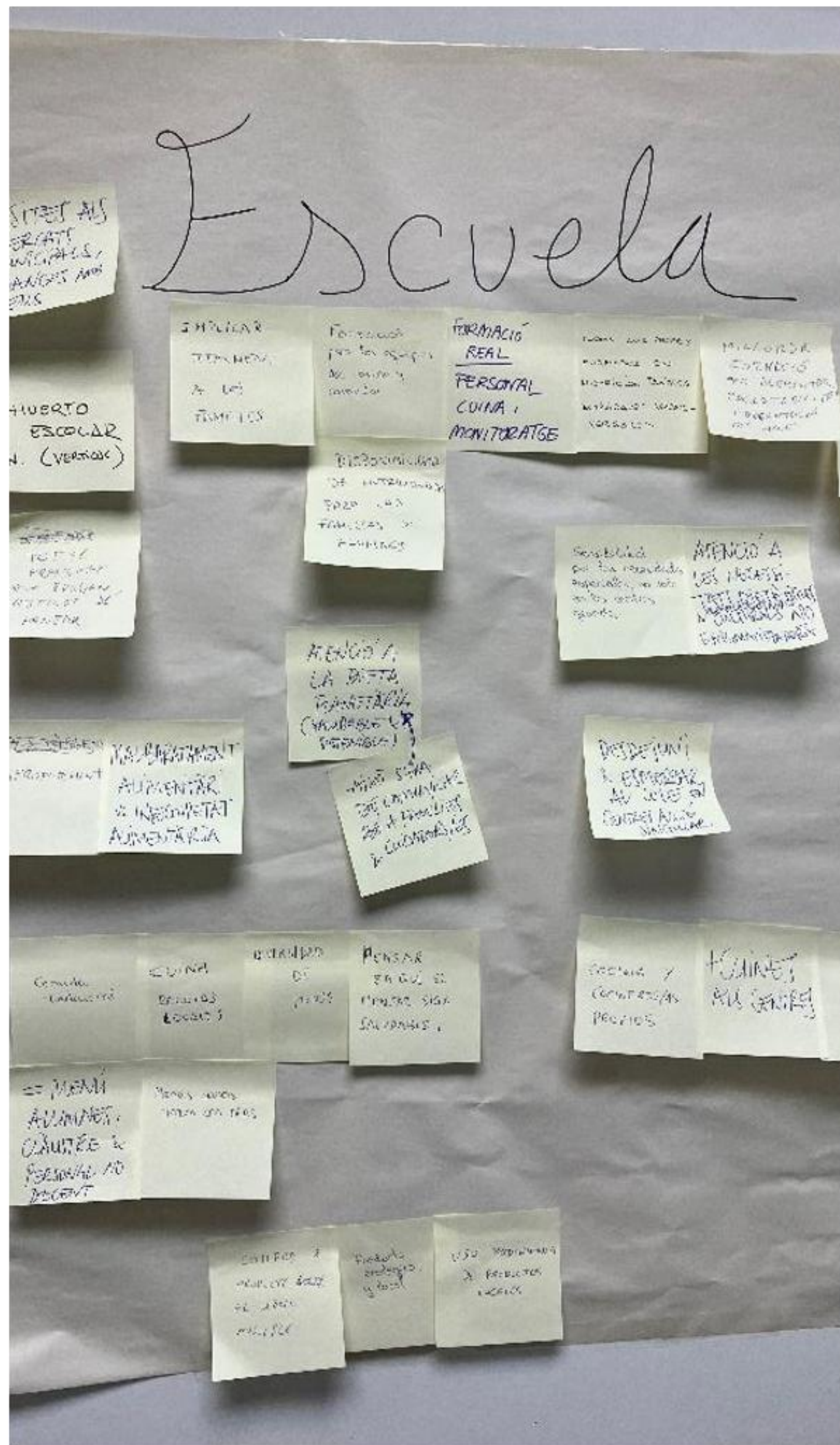
- Aumentar los alimentos **ecológicos**
- Aumentar los alimentos de **proximidad y temporada**
- Reducir las **emisiones de GEI**
- Priorizar la **población en situación de vulnerabilidad**
- Incluir la **educación alimentaria**
- Reducir la **preparación centralizada de menús**
- Potenciar la **agricultura local**
- Incluir criterios de **comercio justo**



COMPRA PÚBLICA ALIMENTARIA

Diálogos de mercado





Workshop compra pública de alimentos

Sesión 1 Diálogo de Mercado

6 febrero 2024 / 10h - 14.30h

EVES – Escola Valenciana d'Estudis de Salut
C/ Juan de Garay, 21 - València

Obstáculos y oportunidades de compra y contratación pública alimentaria en la Comunitat Valenciana en clave de salud y sostenibilidad

AGENDA DEL DÍA

- 09:30h Apertura de puertas
- 10:00h Bienvenida y ronda de presentaciones
- 10:20h Proyecto SchoolFood4Change - Compra pública de alimentos
Héctor Muelas. Técnico de investigación - Fundació Fisabio
- 10:40h Perspectiva de futuro en la contratación de comedores escolares de la Comunitat Valenciana
Enrique Navarro. Jefe de Servicio - Gestión de Servicios Públicos - Conselleria de Educación, Universitat i Recerca
- 10:50h Proyecto EcoMenjadors Comunitat Valenciana
Alberto García. Servicio de Producción Ecológica Experimental Agraria de Vila-real
- 11:05h ¿Qué deseáis para el futuro de la contratación de comedores escolares de la Comunitat Valenciana?
- 11:35h Pausa-café
- 11:55h Dinámica de gamificación.
- 12:55h De los deseos a las oportunidades
¿En qué aspectos deberíamos centrarnos?
¿Qué obstáculos se podrían encontrar?
¿Qué es necesario para conseguirlos?
- 14:20h Conclusiones
- 14:30h Fin de la sesión





Workshop
compra pública de alimentos
Sesión 2 Diálogo de Mercado

12 marzo 2024 / 08.45h – 14.00h

Las Naves – Centro de innovación social y urbana
C/ de Joan Verdaguer, 15, 46024 Valencia

Obstáculos y oportunidades de compra y contratación pública alimentaria en la Comunitat Valenciana en clave saludable y sostenible.

INSCRIPCIONES

AGENDA DEL DIA

- 09:00h Bienvenida y presentación:
- 09:30h Proyecto SchoolFood4Change - Compra pública.
Factor Naves, I+D+i de Investigación - Fundación FISABIO
Perspectiva de futuro en la contratación pública de los comedores escolares de la Comunitat Valenciana.
Enrique Navarro, jefe de Servicio - Gestión de Servicios Complementarios de Centros Públicos - Conselleria de Educación, Universidades y Empleo
Proyecto EcoMenjadores Comunitat Valenciana.
Alberto Cerna - Servici de Productes Ecològics / Innovació - Estació Experimental Agrària de València
- 10:30h Presentación de las conclusiones de la sesión de personal técnico de la Administración Pública
- 10:45h World Café
Debate en cinco mesas para tratar diversos aspectos: ambiental, social, nutricional, educativo y económico
- 11:45h Pausa activa y saludable
- 12:30h Conclusiones del World Café
- 13:15h Debate
- 13:45h Evaluación de la sesión
- 14:00h Fin de la sesión



Un objetivo desde 3 perspectivas



COCINA Y SALUD PLANETARIA

Formación de formadores

PREFERENCIAS
ALIMENTARIAS

EXPOSICIÓN
PROGRESIVA

APRENDIZAJE
ACTIVO





Cocineros
formadores



RESPONSABLES
DE COMEDOR



PROFESORADO

ENCARGADOS DEL COMEDOR



FP COCINA y RESTAURACIÓN



PROFESORADO



COCINEROS EN ACTIVO



CONTENIDOS DE LA FORMACIÓN

ÁREAS FORMATIVAS	DETALLE DE LOS CONTENIDOS
SF4C, Triple Enfoque, EIAE	¿Qué es el Enfoque Integral de la Alimentación Escolar y cómo podemos aplicarlo en la escuela?
Preferencias alimentarias	El papel de la cocina en la orientación de la aceptabilidad de los alimentos. De la neofobia al placer.
Exposición progresiva	¿Cómo transformar nuestros menús? Transición proteica, aprovechamiento alimentario, etc..
Aprendizaje activo	Actividades educativas en los comedores escolares y otros espacios.



aERCOV
Asociación Empresarial de Restauración Colectiva
de la Comunidad Valenciana

Comedores escolares

La Generalitat impulsa la formación del personal de cocina de centros escolares para promover la alimentación saludable y sostenible

25/04/2025



- Un total de 75 cocineras y cocineros de centros educativos participan en el curso 'Cocina y salud planetaria: estrategias culinarias para una alimentación saludable y sostenible en el comedor escolar'
- La formación combina la elaboración de recetas con espacios de reflexión sobre el papel del personal de cocina en la promoción de hábitos alimentarios saludables en el entorno educativo

Galería de Imágenes





MANUAL DE DISEÑO DE MENÚS ESCOLARES

RESULTADO 4.1

Marzo de 2025

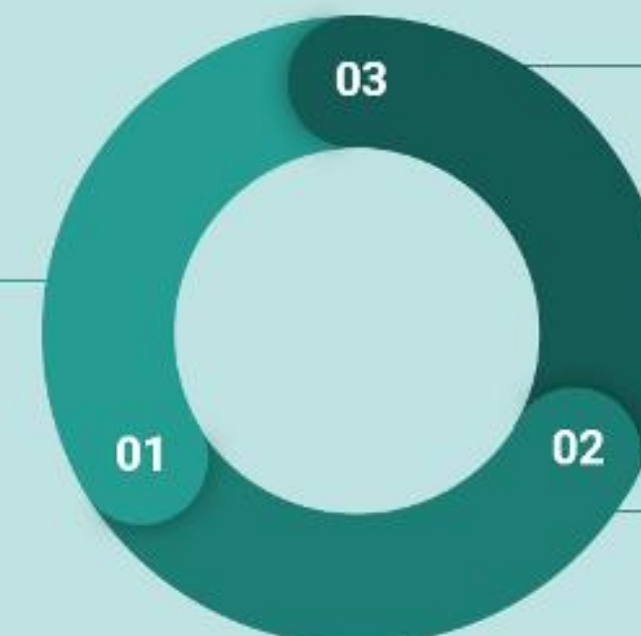


PRINCIPIS PER A L'ELABORACIÓ DE LA RECEPТА

COM HA DE SER LA RECEPТА?

ACCESSIBLE PER A TOT EL MON

- Utilització de l'ingredient complet
- Escurçament de la cadena de subministrament



SEGURA I INCLUSIVA

- Al·lèrgies i intoleràncies
- Orientacions religioses
- Cultura
- Eleccions individuals

EQUILIBRADA

- Qualitat nutricional
- Augmentar digestibilitat
- Prevenir malnutrició i malalties



ANÀLISI SENSORIAL

Centres educatius participants:

- CEIP La Mediterrània (Orpesa)
- CEIP Manel García Grau (Castelló de la Plana)

Data: 13 i 14 de novembre 2024

Plat seleccionat:

- Arròs empedrat amb verdures i salsa de romesco

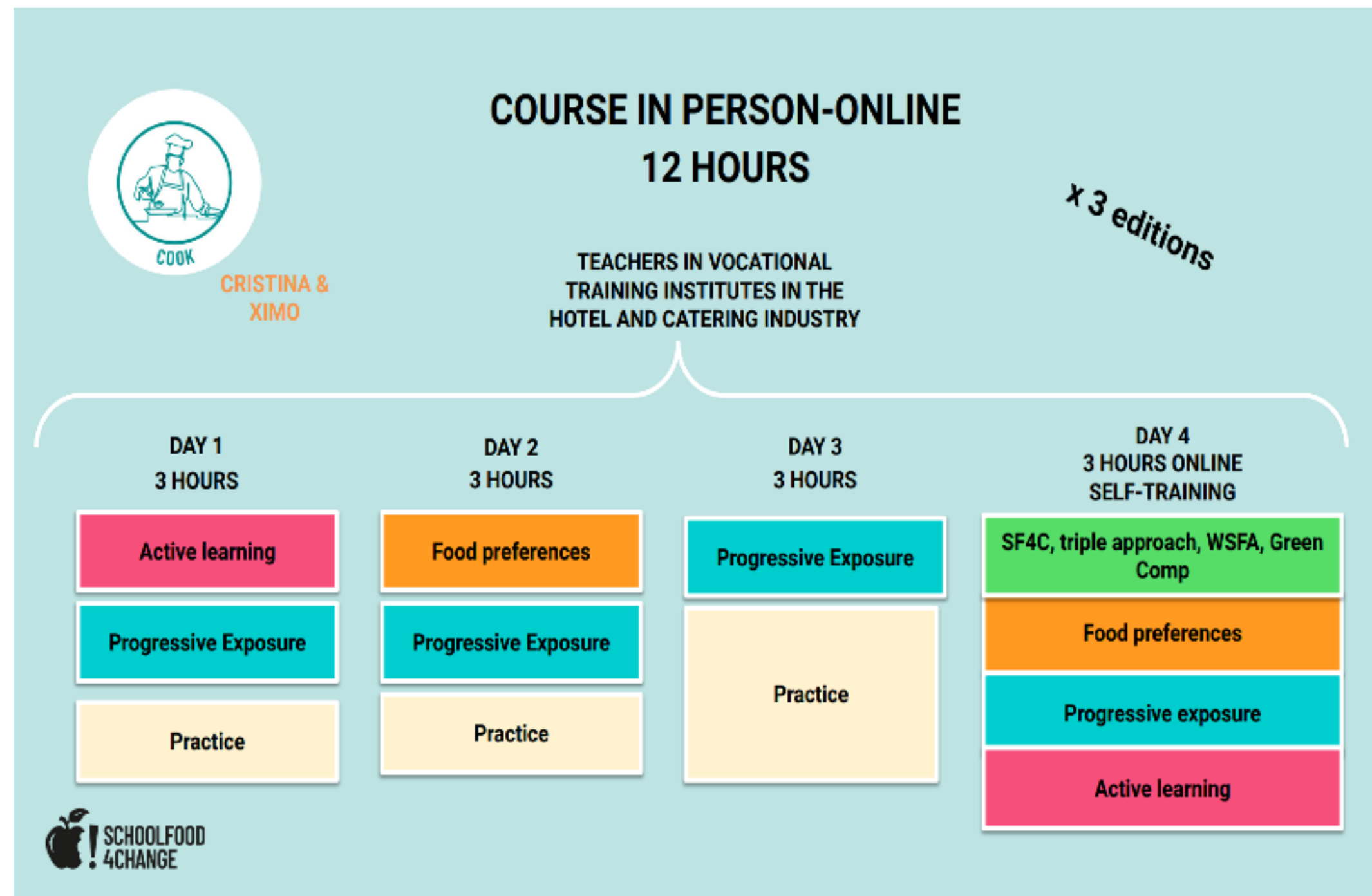


Activitat:

1. **Al menjador escolar** – Avaluació sensorial immediata després la degustació.
2. **En l'aula** – Qüestionari sobre preferències alimentàries i hàbits culturals.

Cuiner associat: Ximo Pomer (SchoolFood4Change) | **CSP Castelló:** col·laboració en la coordinació de la implementació de l'anàlisi sensorial i la realització de les enquestes.





Pensando en el futuro

Formación dirigida a profesores de Formación Profesional cocina

- Título: **"SF4C: Nutrición saludable. Economía circular i sostenible"**
- Participación: 20 profesores de FP por sesión
- Valencia (CIPFP Ciutat de l'Aprenent): Fechas: 9 y 11 de julio (presencial) + 3 horas de autoformación en Aules (2024)
- Alicante (CIPFP Canastell): **4 y 6 de marzo de 2025** (Ref. 24FP2943CF190)
- Castellón (CIPFP Costa de Azahar): **2 y 3 de julio de 2025** (Ref. 24FP43CF191)





Un objetivo desde 3 perspectivas





ENFOQUE INTEGRAL DE LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Integrar la alimentación saludable y sostenible en el
Proyecto Educativo del Centro

Organización
participativa

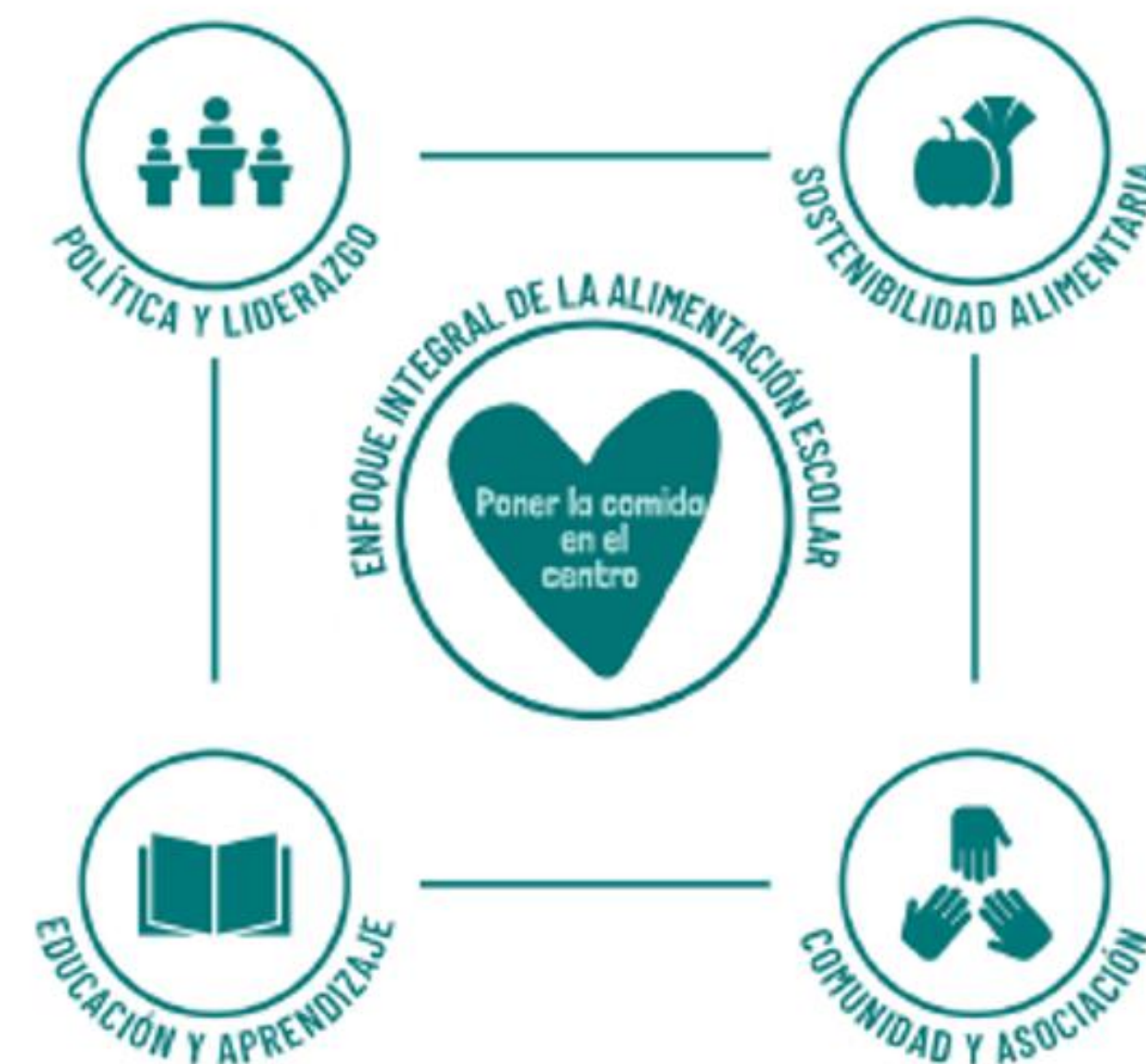
Educación
alimentaria y
sostenibilidad

Comunidad
educativa

4 pilares

3 niveles

Bronce, Plata y Oro





Adhesión



Grupo Motor



Revisión

Asumido por Consell Escolar
Asumido por equipo directivo
Forma parte del Proyecto Educativo del Centro (PEC)

Personas comprometidas

- Docentes
- Alumnado
- Personal del comedor
- Dirección del centro
- Familias y otras personas interesadas



Revisión de la Cultura Alimentaria en la Escuela

¿Qué es?
Una Revisión de la Cultura Alimentaria del centro es un control realizado por el Grupo de Trabajo de Alimentación para tener una idea de lo que ya se ha hecho en su escuela con respecto a la alimentación.

¿Cómo hacerlo?
Para facilitar este trabajo, puede hacer uso de la lista de verificación en este documento. Esto debería ayudarles a ver criterio por criterio en lo que ya están trabajando como escuela y cómo mejorar.

Ejemplo
Criterios de Bronce: lista de verificación (pre-completada como ejemplo)

Pilar A: Política & Liderazgo	Pilar B: Sostenibilidad alimentaria	Pilar C: Educación & Aprendizaje	Pilar D: Comunidad & Asociación
Grupo de trabajo ASS <input checked="" type="checkbox"/> BR.A.1. Grupo de trabajo interno sobre alimentación saludable y sostenible (ASS). La escuela tiene un grupo de trabajo (GT) interno para la implementación del EIAE. El grupo se reúne periódicamente, de forma estructurada y documentada. El GT de alimentación escolar está formado, como mínimo, por la dirección de la escuela, docentes, personal del comedor y alumnos. Planificación, seguimiento y evaluación <input type="checkbox"/> BR.A.2. Revisión de la cultura alimentaria de la escuela + plan de acción. Se realiza una revisión del trabajo sobre alimentación saludable y sostenible en la escuela. Con base a esta revisión, el GT desarrolla un plan de acción para toda la escuela. El GT evalúa y renueva anualmente su plan de acción, si es necesario, formulando aprendizajes y recomendaciones, documentando sus éxitos, etc. Políticas y experiencia en toda la escuela <input checked="" type="checkbox"/> BR.A.3. La escuela ha desarrollado una visión clara sobre alimentación y nutrición, que es respetada por la dirección de la escuela. La visión expresa dónde y qué quiere cambiar en el futuro, con metas y misiones concretas.	Comedor escolar <input checked="" type="checkbox"/> BR.B.1. El comedor como un entorno de aprendizaje para una alimentación saludable. El colegio estimula activamente hábitos, conductas y actitudes alimentarias saludables en el comedor. Comidas saludables y sostenibles <input checked="" type="checkbox"/> BR.B.2. La escuela informa a los alumnos y familias sobre la composición de los menús, destacando los alimentos frescos y los platos elaborados a partir de verduras y frutas, de proximidad y de temporada. También se destacan los ingredientes ecológicos y de comercio justo, así como los platos vegetarianos y de origen vegetal. Para los ingredientes principales se indica el lugar de origen. Bebidas saludables y sostenibles <input checked="" type="checkbox"/> BR.B.3. Agua del grifo gratis. La escuela fomenta el consumo de agua (del grifo) y proporciona diferentes puntos de agua en toda la escuela, donde todos los alumnos pueden tener acceso gratuito al agua.	Alimentación en el plan de estudios <input checked="" type="checkbox"/> BR.C.1. El tema de producción y consumo de alimentos saludables y sostenibles forma parte de varios planes de estudio y/o proyectos interdisciplinarios, adaptados a las diferentes edades y etapas de desarrollo de los niños y niñas. Hay una buena armonización dentro del equipo escolar en términos de contenido de enseñanza a lo largo de los diferentes años y diferentes materias. Aprendizaje práctico <input checked="" type="checkbox"/> BR.C.2. Actividades de cultivo, cosecha y cocina del EIAE para niños/as. La escuela facilita y promueve la experiencia práctica, en el lugar o no. P.ej., la escuela ofrece sesiones de cocina para el alumnado. El alumnado tiene la oportunidad de cultivar y cosechar alimentos y hacer albore, esto está relacionado con un aprendizaje más amplio. Formación para el personal de la escuela <input checked="" type="checkbox"/> BR.C.3. Talleres temáticos y recursos educativos para docentes + personal escolar. La escuela ofrece a los docentes talleres temáticos y recursos educativos.	Participación de las familias <input checked="" type="checkbox"/> BR.D.1. La escuela involucra a las familias en las actividades de alimentación escolar. La escuela brinda la oportunidad a las familias de participar en la creación de una nueva visión y política de alimentación escolar, desde el principio. Se invita por escrito a las familias a reuniones específicas para discutir la visión de la alimentación escolar, las políticas de alimentación escolar y las actividades de alimentación escolar para unirse y ayudar. Colaboración con la comunidad alrededor del centro <input type="checkbox"/> BR.D.2. La escuela comunica a la comunidad (más allá de la comunidad educativa) su visión de la alimentación escolar.



PILAR A: POLÍTICA Y LIDERAZGO

ORGANIZAR la forma en que el centro aborda la alimentación saludable en sus PLANES, POLÍTICAS, ACTIVIDADES, VALORES Y ENSEÑANZAS

Garantizar la PARTICIPACIÓN DE TODAS LAS PARTES



PILAR B: SOSTENIBILIDAD ALIMENTARIA

CREAR espacios apropiados y agradables para disfrutar de una comida saludable.

TRAER a, y **OFRECER** en la escuela alimentos y bebidas saludables y con un impacto ambiental positivo



PILAR C: EDUCACIÓN Y APRENDIZAJE

Que el alumnado adquiera **HABILIDADES** y **COMPETENCIAS** que les permitan **TOMAR DECISIONES INFORMADAS** que afectan a su salud y a la del planeta, tanto hoy como en el futuro

Aprendizaje activo



PILAR D: COMUNIDAD Y ASOCIACIÓN

COOPERACIÓN con un amplio abanico de **ACTORES DEL ENTORNO DE LA ESCUELA**: familias, autoridades locales, tiendas de alimentación, productores locales, entidades de la sociedad civil, residencias de personas mayores, asociaciones de barrio, etc.





RECURSOS

Queremos apoyar a otros actores del sistema alimentario escolar con nuestros resultados. Por eso publicamos aquí nuestros informes, materiales informativos y conclusiones.

Información del proyecto

Enfoque integral de la alimentación

Recursos específicos para escuelas

Hermanamiento granja-escuela

Compra pública alimentaria

Material adicional



ENFOQUE INTEGRAL DE LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR

[Guía para las escuelas, ciudades y regiones](#)



MANUAL EIAE

[Información para las escuelas](#)



CARTAS DE INSPIRACIÓN

[Juego de cartas para explicar el EIAE](#)



REVISIÓN DE LA CULTURA ALIMENTARIA

[Guía para las escuelas](#)



FOLLETO EIAE (EN INGLÉS)

[Información para las escuelas](#)

Información del proyecto

Enfoque integral de la alimentación

Recursos específicos para escuelas

Hermanamiento granja-escuela

Compra pública alimentaria

Material adicional



FICHA: ¿CÓMO CREAR UNA BASE DE APOYO EN LA ESCUELA?



FICHA: POLÍTICA ALIMENTARIA, ¿QUÉ Y CÓMO?



FICHA: GUÍA DE MEDICIÓN DE LA POLÍTICA ALIMENTARIA



FICHA: GUÍA DE CONTROL DE LA POLÍTICA ALIMENTARIA



FICHA: EMBAJADORES DE LA ALIMENTACIÓN



FICHA: ALIMENTOS DE PROXIMIDAD Y TEMPORADA



FICHA: FOMENTO ALIMENTACIÓN VEGETAL EN LA ESCUELA



FICHA: CONSUMO AGUA DEL GRIFO



FICHA: ALMUERZOS Y MERIENDAS SALUDABLES



FICHA: DESPERDICIO ALIMENTARIO



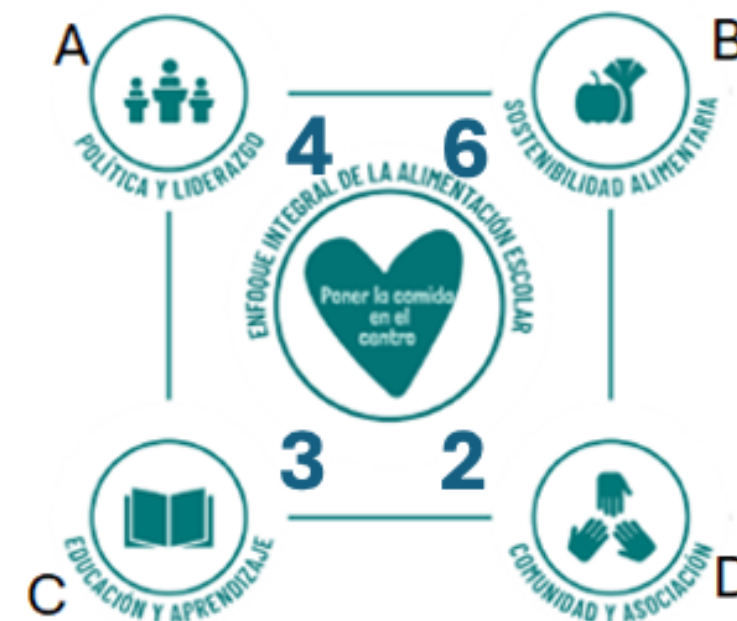
FICHA: NUDGING EN EL COMEDOR ESCOLAR

NIVEL ORO



+ 12 criterios opcionales

NIVEL PLATA



+ 15 criterios opcionales

ADHESION al programa



17 criterios obligatorios

NIVEL BRONCE



Seminario (8 horas on line) 2023:
Escoles promotores de salut – SF4C

Seminario (8 horas on line) 2024:
Escoles promotores de salut – SF4C

Sesión “on site coaching”
(6 horas) febrero 2025: SF4C



SEPTIEMBRE 2023



OCTUBRE 2024



NOVIEMBRE 2025



Día del comedor escolar

DÍA DEL MENJADOR ESCOLAR

1 Educar i sensibilitzar sobre l'alimentació saludable i sostenible

OBJECTIUS

2 Fomentar la participació de les famílies en l'alimentació escolar

3 Crear vincles entre comunitat educativa, productors locals i empreses de restauració per fomentar una comunitat alimentària conscient i connectada.



Participa y disfruta de un día en familia con tu hijo o tu hija, sobrin@, niet@ para aprender juntos unos buenos hábitos sobre salud.

Talleres de información

Actividades y juegos

Almuerzo en familia

Charlas formativas

Carrera solidaria

Baile

Ven y pasa una jornada saludable y un día junt@s en la escuela.

CON LA COLABORACIÓN DEL CENTRO DE SALUD JUAN XXIII IES. GRAN VÍA MERCALICANTE CERCA (AYTO. ALICANTE) EMPRESA DE COMEDOR COES EDUCACOCINA SAVE THE CHILDREN

JORNADA DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN FAMILIA

15 de MAYO

E.I EL TOSSALET

#DIADELMENJADOR

AGROHALLOWEEN

ACTIVITAT FAMILIAR

Passacarrer

EIXIDA A LES 16.30 H CEIP AUSIÀS MARCH (ALZIRA)

Berenar carabasses
torrades

Jocs infantils 7-11 ANYS

Xarrades sobre
alimentació sostenible

30 D'OCTUBRE
16.30 A 19 H

PARC DE L'ALQUENÈNCIA

Esdeveniment gratuït!

+info: escolesquealimenten.org

ALZIRA

Porta la teua
disfressa
d'AGROHALLOWEEN







Cooking for a Healthier Future: How **CEIP Port de Xàbia** is Leading the Way in Nutrition Education

#Active learning

Xàbia / Spain • paola.hernandez@mensacivica.com

CEIP Port de Xàbia is pioneering an innovative approach to nutrition education with its Cooking Centres pilot project, aimed at fostering lifelong healthy, sustainable, and local eating habits in public nursery and primary schools.

To achieve these goals, the school has built a fully-equipped classroom kitchen where students not only learn essential cooking skills but also explore the origins of their food and its impact on the environment. **This hands-on experience teaches children how to grow, prepare, and consume healthy meals, empowering them to make smart choices for their own well-being and the planet's health.**

Supported by the CUIINNOVART research project, which integrates cooking, innovation, and art into the curriculum, CEIP Port de Xàbia has spent two school years developing an all-encompassing vision of food education. This initiative aligns with the LOMLOE guidelines, ensuring students gain essential skills in maintaining a balanced, sustainable diet while resisting unhealthy habits promoted by consumer culture.



"By teaching these critical life skills from an early age, CEIP Port de Xàbia is laying the foundation for a healthier, more sustainable future for its students."

Actividades agrícolas durante el almuerzo

CEIP La Mediterrània **Castelló de la Plana**

Puesta en marcha de un **huerto escolar** junto con la empresa que gestiona la cantina escolar.

Cada semana los alumnos realizan actividades como siembra e identificación de hierbas aromáticas, regadío y aprender sobre verduras de temporada.



Dancing into Health: How **CEIP Manuel Riquelme** Energizes Minds and Bodies

#Active learning

Alicante / Spain • 03007042@edu.gva.es

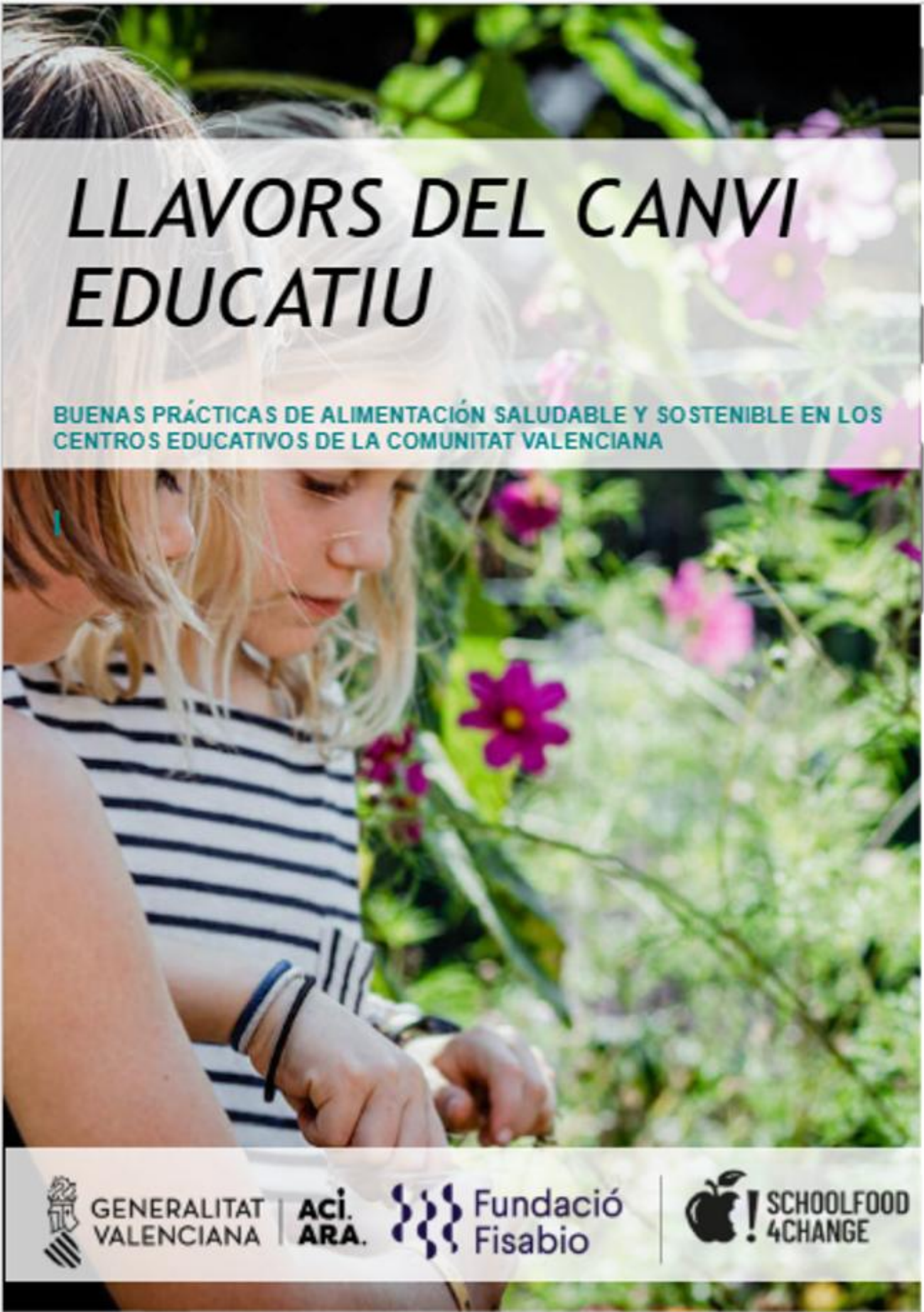


Every morning at 'CEIP Manuel Riquelme', the school day kicks off with a burst of energy and fun. At 9 a.m., students leave their belongings behind and gather in the playground for a lively dance session **designed to stimulate their brains through physical activity**. Afterward, they enjoy a refreshing piece of fruit, reinforcing the connection between movement and healthy eating.

This routine aligns perfectly with the school's lunch habits, where 90% of students eat a piece of fruit daily. The 'Neuroscience in Movement' initiative is currently under scientific study, led by the Catholic University of Murcia (UCAM) and involving other schools.


Adding to the community spirit, every Friday, parents are invited to join in the morning dance, making it a fun and health-focused activity for the whole school community. CEIP Manuel Riquelme is leading the way in creating healthier, happier students through movement and nutrition.

Intercambio de buenas prácticas

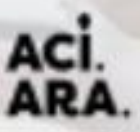


LLAVORS DEL CANVI EDUCATIU


BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN LOS CENTROS EDUCATIVOS DE LA COMUNITAT VALENCIANA



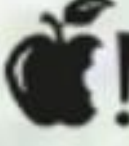
GENERALITAT VALENCIANA



ACI. ARA.



Fundació Fisabio



SCHOOLFOOD 4CHANGE

Título Alimentación Saludable Y sostenible

País/Ciudad/Escuela
Comunidad Valenciana/Caterroja/CEIP Bertomeu Llorens i Royo

NOMBRE COMPLETO DE LA ACCIÓN
Alimentación saludable y sostenible

Pilar del EIAE



POLICY & LEADERSHIP

DESCRIPCIÓN

Centres Cuiners:
Este proyecto se inició el año pasado con el objetivo de mejorar la alimentación del alumnado mediante la creación de espacios culinarios en las escuelas donde cocinar.

Horta Cuina:
Esta iniciativa promueve la sostenibilidad y la alimentación saludable integrando el huerto escolar con actividades culinarias. El programa conecta a productores locales con centros escolares, fomentando el consumo de productos de proximidad y educando a los estudiantes sobre la importancia de una alimentación sostenible. Por ejemplo, en eventos como Terra Eco, se ha presentado el programa Horta Cuina, destacando su labor en la promoción de una alimentación de proximidad en los comedores escolares.

Sostenibilitat al Plat:
Este proyecto busca concienciar sobre la importancia de la sostenibilidad en la alimentación, implementando cambios en la dieta del alumnado con el apoyo de la empresa de comedor. El programa ha avanzado en varias fases, trabajando hacia comedores escolares más sostenibles y educando sobre la importancia de una alimentación responsable. Por ejemplo, en la quinta fase del proyecto, se llevaron a cabo diversas actividades para promover la sostenibilidad en los comedores escolares.

Estas iniciativas buscan integrar la educación alimentaria y la sostenibilidad en el entorno escolar, fomentando hábitos saludables y responsables en el alumnado.



REFERENCIAS
<https://portal.edu.gva.es/46018977/>

CONTACTO
Instagram: [@elbertomeu](https://www.instagram.com/elbertomeu)

TO WHOM WE ARE RESPONSIBLE



WHOLE SCHOOL FOOD APPROACH
Bring food to the core

EJEMPLOS DEL EIAE



CAP A UN CENTRE PROMOTOR DE SALUT: INTERCANVI D'EXPERIÈNCIES INNOVADORES

2025-2026

4 i 5 de novembre
En línia amb sessions síncrones
8 hores




5 de novembre 2025 · 16:00 h a 20:00 h ·

CAP A UN CENTRE EDUCATIU PROMOTOR DE SALUT: INTERCANVI D'EXPERIÈNCIES INNOVADORES

Jornades Cap a un centre promotor de salut

02:49:53

Separar

Chat

121

Gente

Participar

Reaccionar

Vista

Más

Cámara

Micro

Compartir

Salir

Cristina y Ximo PPT Cap a un centre promotor de salut.pptx_202511...

1


2



3

4

Primera fase: Aprender en Pollenzo

- La UNISG. Instalaciones y profesorado
- Las colectividades en colectivo. Conocer a cocineras y cocineros de toda Europa
- Los contenidos didácticos. Lo común y lo particular
- La experiencia de elaborar un menú de dieta planetaria entre todas y todos



SF

LC

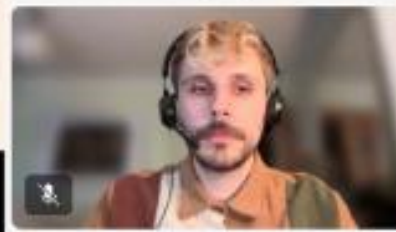
LF

MD

MR

AM

1/8



Ponència Marc

- *Canviant la cultura alimentària des dels centres educatius.* Paola Hernández Olivan. Mensa Cívica

Compra pública alimentària

- Sarai Fariñas Ausina. CERAi

Cuina i salut planetària: estratègies culinàries per a una alimentació saludable i sostenible en el menjador escolar

- Joaquín Pomer Mateu i Cristina Ruiz Furió. Formadors cuina i salut planetària de SchoolFood4Change

Pausa activa

Centres cuiners

- Liliana Vizcarro Coll. CEIP Jaime Sanz (Peñíscola, Castelló)

Cantina S3

- Xiroi-Josep Pastor Pastor. IES Enric Valor (Picanya, València)

Sabors de canvi, aprenentatges per a la vida

- Joaquín Hernández Ramírez. CEIP Maestro Ismael García (La Murada, Alacant)

Cloenda i lliurament de reconeixements SF4C nivell Bronze

- Direcció General de Salut Pública | Direcció General d' Innovació i Inclusió Educativa

GENERALITAT VALENCIANA

ACI. ARA.

Fundació Fisabio

SCHOOLFOOD 4CHANGE

Aquest projecte ha rebut finançament del programa de recerca i innovació Horitzó 2020 de la Unió Europea en virtut de l'actiu de subvenció 1010108076.

Nivell bronze

Centre educatiu promotor de l'alimentació saludable i sostenible

La Conselleria de Sanitat i la Conselleria d'Educació, Cultura, Universitats i Ocupació,

CERTIFIQUEN que el:

CEIP Escriptor Canyis de Monóver

progressa a nivell bronze en l'Enfocament Integral de l'Alimentació Escolar, promovent una cultura alimentària saludable i sostenible en el centre i el seu entorn.

Juan Manuel Beltrán Garrido

Mª del Rosario Escrig Llinares

Direcció General de Salut Pública

Direcció General d'Innovació i Inclusió Educativa

València, a 5 de novembre de 2025

CENTRE EDUCATIU PROMOTOR DE LA SALUT

BRONZE

#SCHOOLFOOD4CHANGE

CENTRO EDUCATIVO	CENTRO DE SALUD PÚBLICA	DEPARTAMENTO SANITARIO	LOCALIDAD
CEIP PARE VILALLONGA	Castellón	Castellón	Burriana
CEIP LA MEDITERRÀNIA	Castellón	Castellón	Orpesa
CEIP MESTRE RAFAEL NOGUERA	Gandia	Gandia	Daimús
CEIP MANEL GARCÍA GRAU	Castellón	Castellón	Castellón de la Plana
ESCUELA INFANTIL DE PRIMER Y SEGUNDO CICLO EL TOSSALET	Alicante	Sant Joan d'Alacant	Alicante
CEIP JAIME SANZ	Benicarló	Vinaròs	Peñíscola
CEIP CRISTO DE LA PAZ	Alicante	Sant Joan d'Alacant	Sant Joan d'Alacant
CEIP BERTOMEU LLORENS I ROYO	Alzira	Alzira	Catarroja
COLEGIO PÚBLICO DE HURCHILLO MANUEL RIQUELME	Orihuela	Orihuela	Orihuela
CPEE SANCHIS BANÚS	Alcoy	Alcoy	Ibi
COLEGIO NUESTRA SEÑORA DEL CARMEN DE ORIHUELA	Orihuela	Orihuela	Orihuela
CEIP MAESTRO ISMAEL GARCÍA	Orihuela	Orihuela	Orihuela
SAN VICENTE FERRER HH. MARISTAS	Alzira	La Ribera	Cullera
CEIP SAN BARTOLOMÉ	Orihuela	Orihuela	Orihuela
CEIP SAN FRANCISCO DE ASÍS	Alicante	Alicante	Alicante
CEIP ALBORXI	Alzira	La ribera	Alzira
IES ENRIC VALOR	Torrente	Valencia – Hospital General	Picanya
CEIP GLORIA FUERTES	Orihuela	Orihuela	San Miguel de Salinas
SAGRADA FAMILIA	Elda	Elda	Elda
CEIP ESCRIPTOR CANYIS	Elda	Elda	Monóvar
COLEGIO SANTA ANA	Alcoy	Alcoy	Alcoy

- 🍏 : centre educatiu participant del EIAE
- 🍊 : centre educatiu participant del EIAE de nivell bronze

XVI CONVENCIÓN NAOS

XVII • XVIII PREMIOS ESTRATEGIA NAOS

Abordando las desigualdades en el acceso a una alimentación saludable y sostenible desde el comedor escolar a otros entornos comunitarios

MINISTERIO DE DERECHOS SOCIALES, CONSUMO Y AGENDA 2030

agencia española de seguridad alimentaria y nutrición

estrategia naos

¡come sano y muévete!



PLAN ESTRATÉGICO NACIONAL PARA LA REDUCCIÓN DE LA OBESIDAD INFANTIL (2022 - 2030)

EN
PLAN
BIEN



2
PARA CRECER SANOS
NIÑOS, NIÑAS Y
ADOLESCENTES
NECESITAN



3
TENEMOS QUE

generar un
**ecosistema promotor
de estilos de vida saludable**

**en los entornos
donde viven y crecen**



- Familiar
- Educativo
- Sanitario
- Ocio y deporte
- Urbano-pueblos y ciudades
- Digital y audiovisual
- Macrosocial

Para construir
el ecosistema
debemos:

Reforzar los
sistemas públicos

Garantizar la
protección de la salud

Crear un
cambio cultural

Teniendo en cuenta género, edad y desigualdad

Generar un
**ecosistema promotor
de estilos de vida saludable**



Teniendo en cuenta género, edad y desigualdad

01

Generar un ecosistema social promotor de la actividad física y el deporte.

02

Generar un ecosistema social promotor de una alimentación saludable.

03

Generar un ecosistema social promotor del bienestar emocional y el descanso adecuado.

04

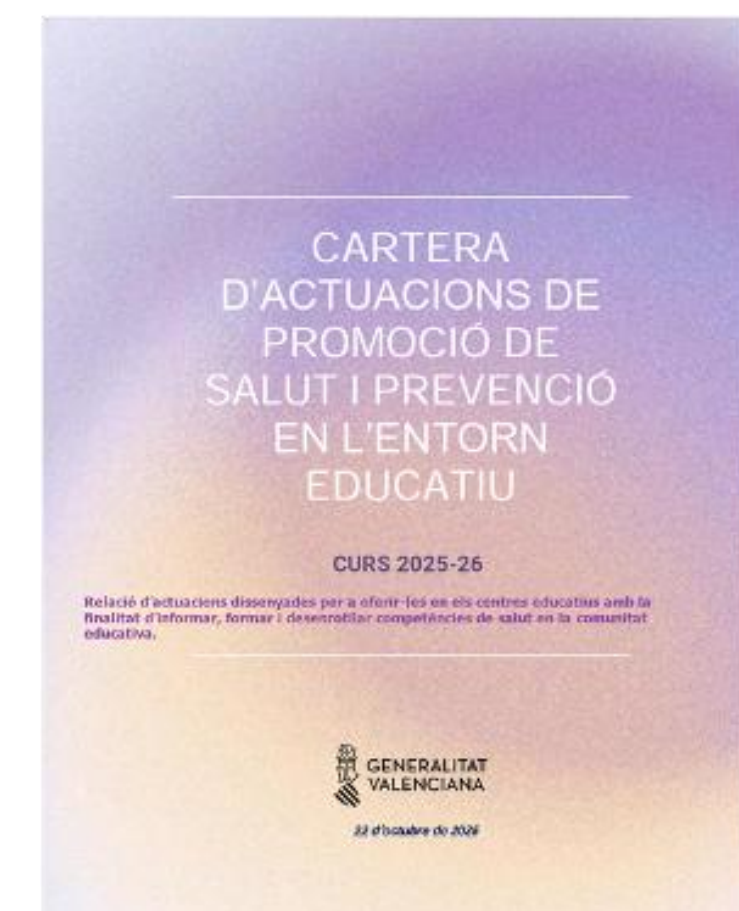
Reforzar los sistemas públicos para promover estilos de vida saludables.

05

Garantizar la protección de la salud de la infancia.

06

Crear un cambio cultural hacia los estilos de vida saludables.



Cartera educativa cursos 2023/24-2024/25

Cartera de actuaciones de promoción de salud y prevención en el entorno educativo



Realización de actuaciones y talleres para ofrecer en los centros educativos con la finalidad de informar, formar y desarrollar competencias de salud en la comunidad educativa.



- 1. Centros educativos promotores de salud
- 2. Salud bucodental (educación, revisiones)
- 3. Intervención en educación sexual (PIES)
- 4. Prevención del consumo de drogas y otras adicciones
- 5. Disminución del consumo de tabaco
- 6. Bienestar emocional e imagen corporal
- 7. Evaluación de la oferta alimentaria en comedores escolares
- 8. Proyecto Europeo para una alimentación saludable y sostenible (SchoolFood4Change)
- 9. Promoción del consumo de frutas, hortalizas y leche en centros escolares
- 10. Movilidad activa y segura en la escuela
- 11. Promoción de la actividad física y el deporte beneficiosos para la salud (PEAFS, Esport a l'escola, Aula ciclista)



Cartera educativa curso 2025-26



1. CENTROS EDUCATIVOS PROMOTORES DE SALUD	
1.1. Centros educativos con compromiso para constituirse como entorno saludable para vivir, aprender y trabajar	5
1.2. Enfoque Integral de la Alimentación Escolar (SchoolFood4Change)	6
2. SALUD BUCODENTAL	
2.1. Educación para la salud bucodental	7
2.2. Revisiones de la salud bucodental	8
3. EDUCACIÓN SEXUAL INTEGRAL (ESI)	
3.1. Talleres de educación en salud sexual	9
4. PREVENCIÓN DEL CONSUMO DE DROGAS Y ADICCIONES	
4.1. "CUENTOS PARA CONVERSAR"	10
4.2. "LA AVENTURA DE LA VIDA"	11
4.3. "UNPLUGGED"	12
4.4. "HABILIDADES PARA LA VIDA Y LA ADOLESCENCIA"	13
4.5. "EXPOSICIÓN ITINERANTE: ¿DE QUÉ VAN LOS JÓVENES? ¿DE QUÉ VAN LAS DROGAS?"	14
4.6. "RETOMEMOS EL ALCOHOL"	15
4.7. "JUEGO DE LAS LAVES"	16
4.8. "PASA LA VIDA"	17
5. DISMINUCIÓN DE CONSUMO DE TABACO	
5.1. Concurso europeo "Clases sin humo"	18
5.2. Aula virtual sin Humo	19
6. EVALUACIÓN DE LA OFERTA ALIMENTARIA EN CENTROS ESCOLARES	
6.1. Revisión de Comedores Escolares	20
7. PROMOCIÓN DEL CONSUMO DE FRUTAS, HORTALIZAS Y LECHE EN CENTROS ESCOLARES	
7.1. Distribución de frutas y hortalizas, de temporada, acompañadas de medidas para la adquisición de hábitos alimenticios saludables	21
7.2. Distribución de leche y productos lácteos acompañados de medidas para la adquisición de hábitos alimenticios saludables	22
8. MOVILIDAD ACTIVA Y SEGURA EN LA ESCUELA	
8.1. Caminos seguros, saludables y sostenibles en la escuela	23
9. PROMOCIÓN DE LA ACTIVIDAD FÍSICA Y EL DEPORTE BENEFICIOSOS PARA SALUD	
9.1. Proyecto de Deporte, Actividad Física y Salud (PEAFS)	24
9.2. Esport al escola	25
9.3. Aula cívica	26





Pie de
foto



Pie de
foto





**GENERALITAT
VALENCIANA**
Conselleria de Sanitat

**ACI.
ARA.**

Joan Quiles Izquierdo
Metge de SP - Cap del Servei
Servei de Programes de Salut

Subdirecció General de Promoció de la Salut i Prevenció
Direcció General de Salut Pública
Av. de Catalunya, 21 · 46020 València
☎ 961925739 – mòbil 440969 - quiles_joa@gva.es · www.san.gva.es



**GENERALITAT
VALENCIANA**
Conselleria de Sanitat

**XVI
CONVENCIÓN NAOS**
XVII ● XVIII
PREMIOS ESTRATEGIA NAOS
18 diciembre Aula Maluquer, Madrid

#ComedorConIguualdad