

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

XVI
CONVENCIÓN NAOS
XVII • XVIII
PREMIOS ESTRATEGIA NAOS
18 diciembre Aula Malquer, Madrid
#ComedorConIgualdad

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



GENERALITAT
VALENCIANA



jcome sano y muévete!

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**



GENERALITAT
VALENCIANA



Fundació
Fisabio



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 desarrolle 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



Més equitat, més benestar, més salut

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 galletas, 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



**GENERALITAT
VALENCIANA**
Conselleria de Sanitat



**GENERALITAT
VALENCIANA**
Conselleria d'Agricultura,
Ramaderia i Pesca



IVAJ
Institut Valencià
de la Joventut



Un objetivo desde 3 perspectivas



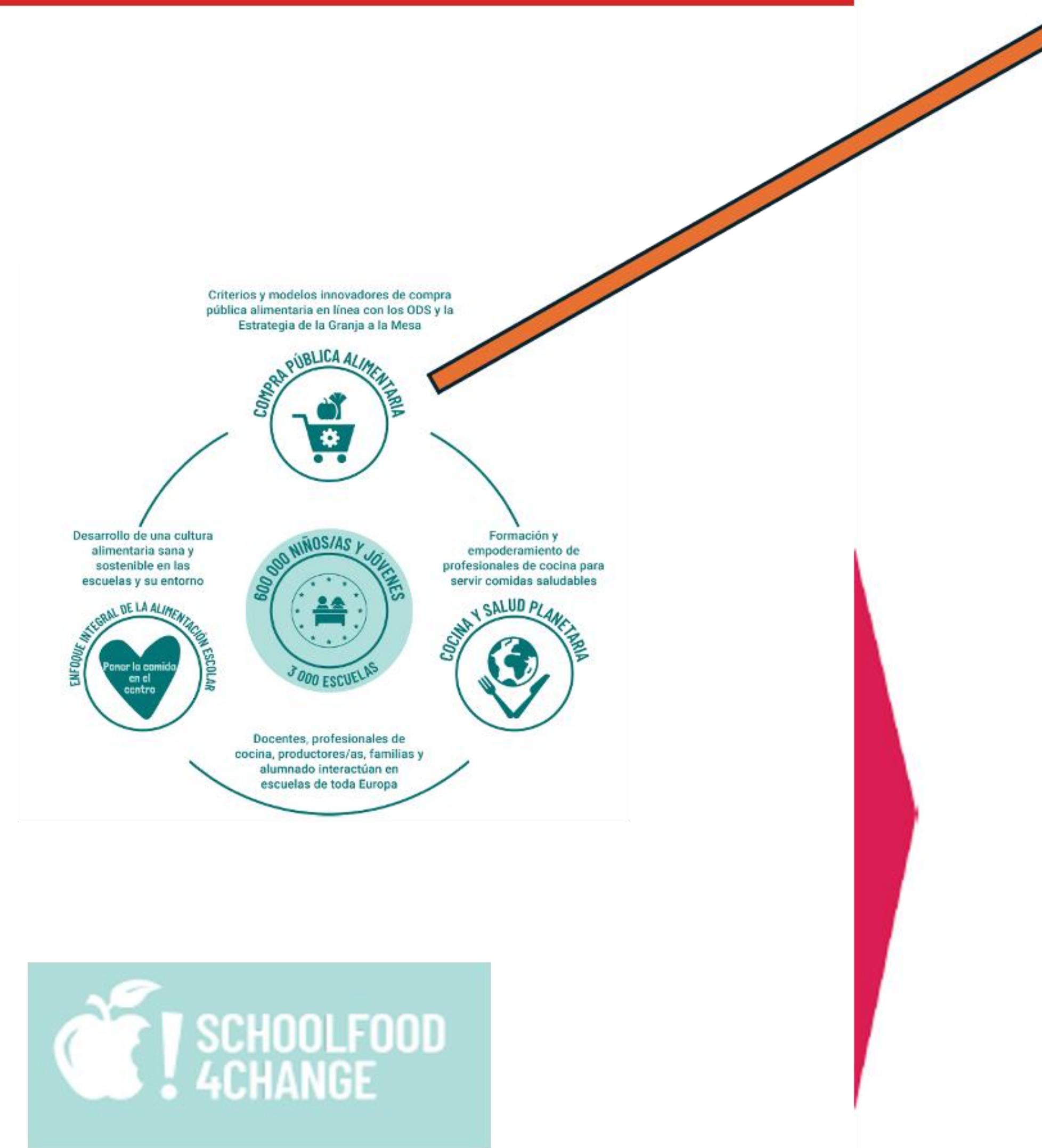
COMPRA PÚBLICA ALIMENTARIA

Objetivos

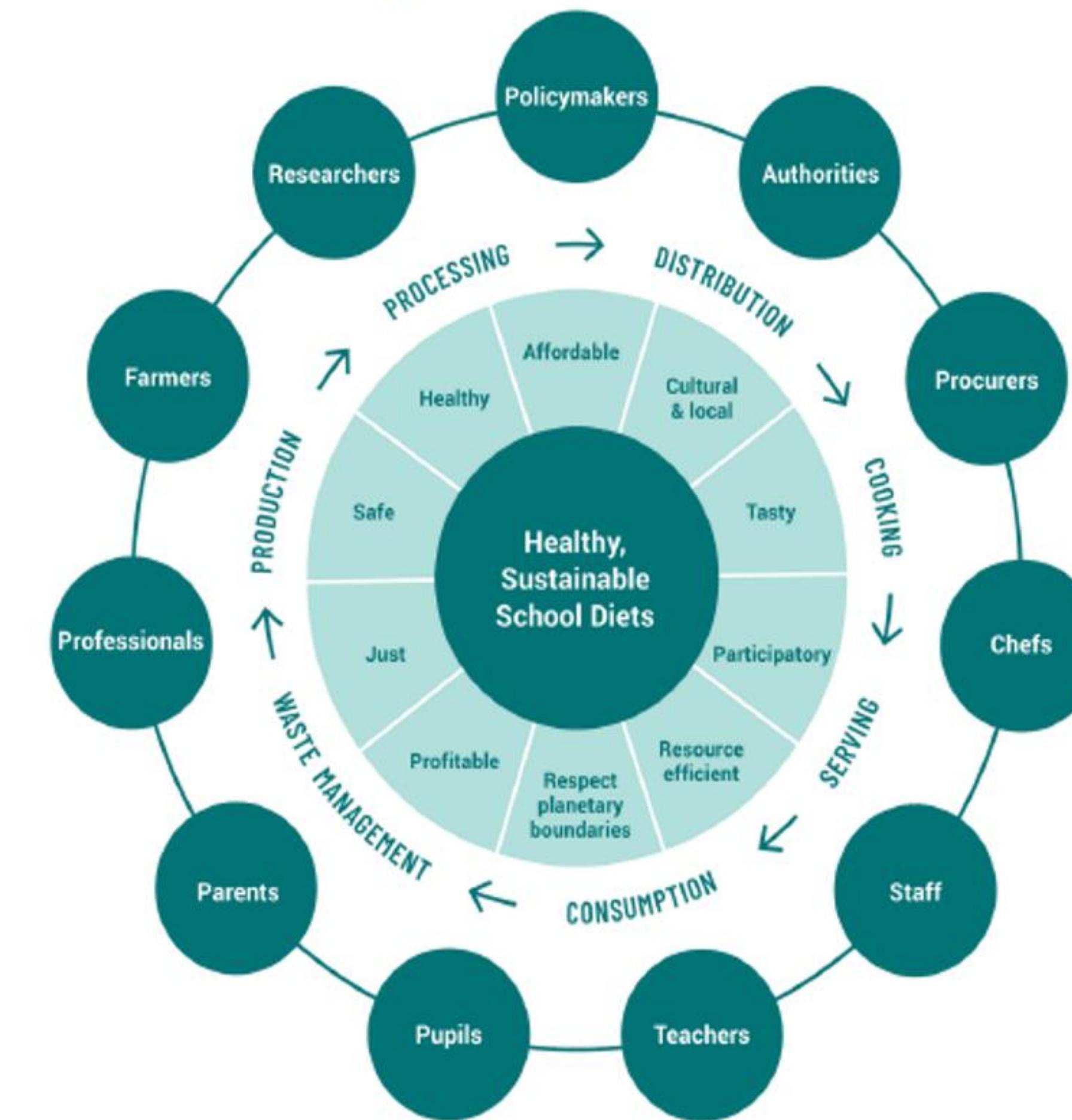
- Aumentar los alimentos **ecológicos**
- Aumentar los alimentos de **proximidad y temporada**
- Reducir las **emisiones de GEI**
- Priorizar la **población en situación de vulnerabilidad**
- Incluir la **educación alimentaria**
- Reducir la **preparación centralizada de menús**
- Potenciar la **agricultura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

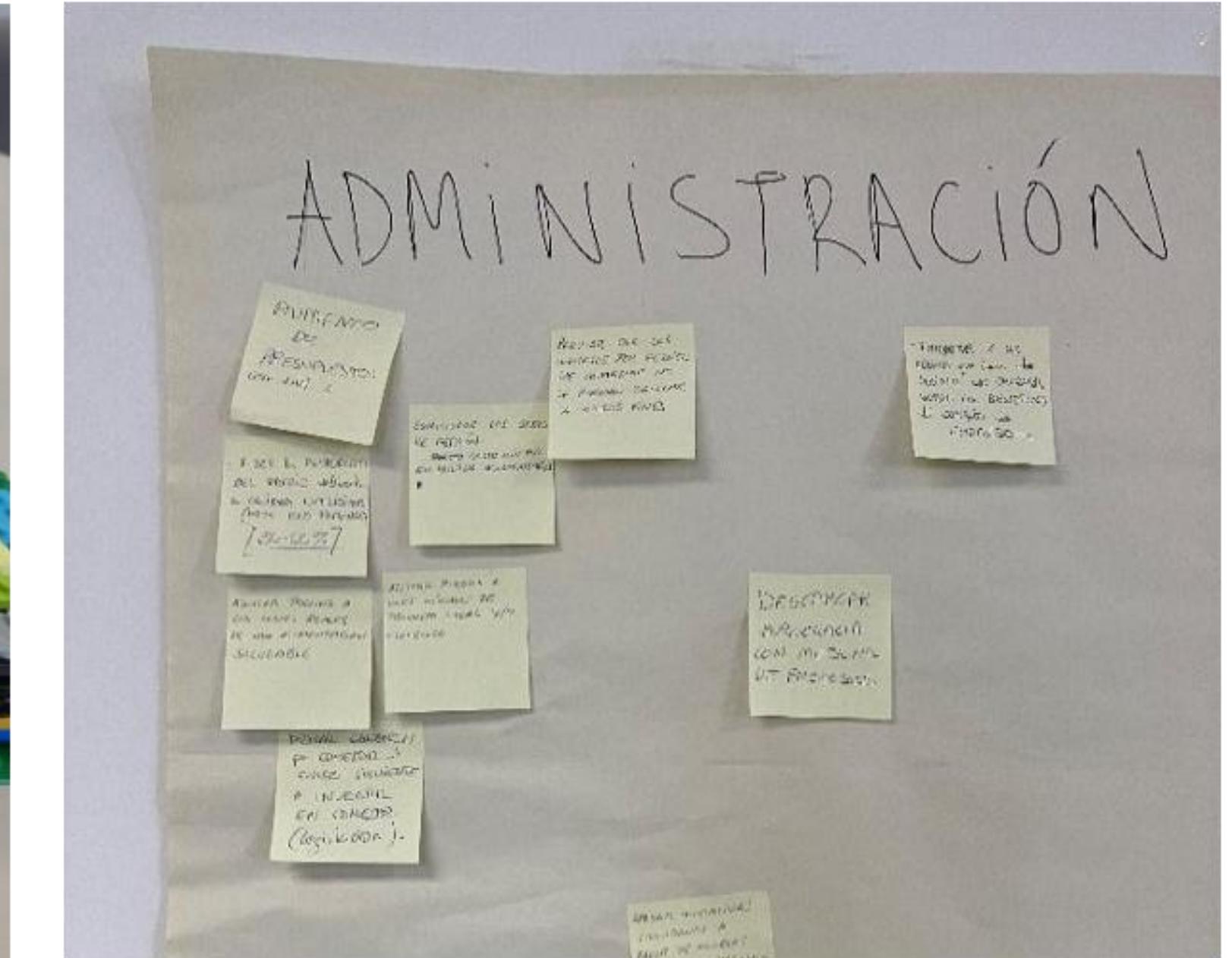
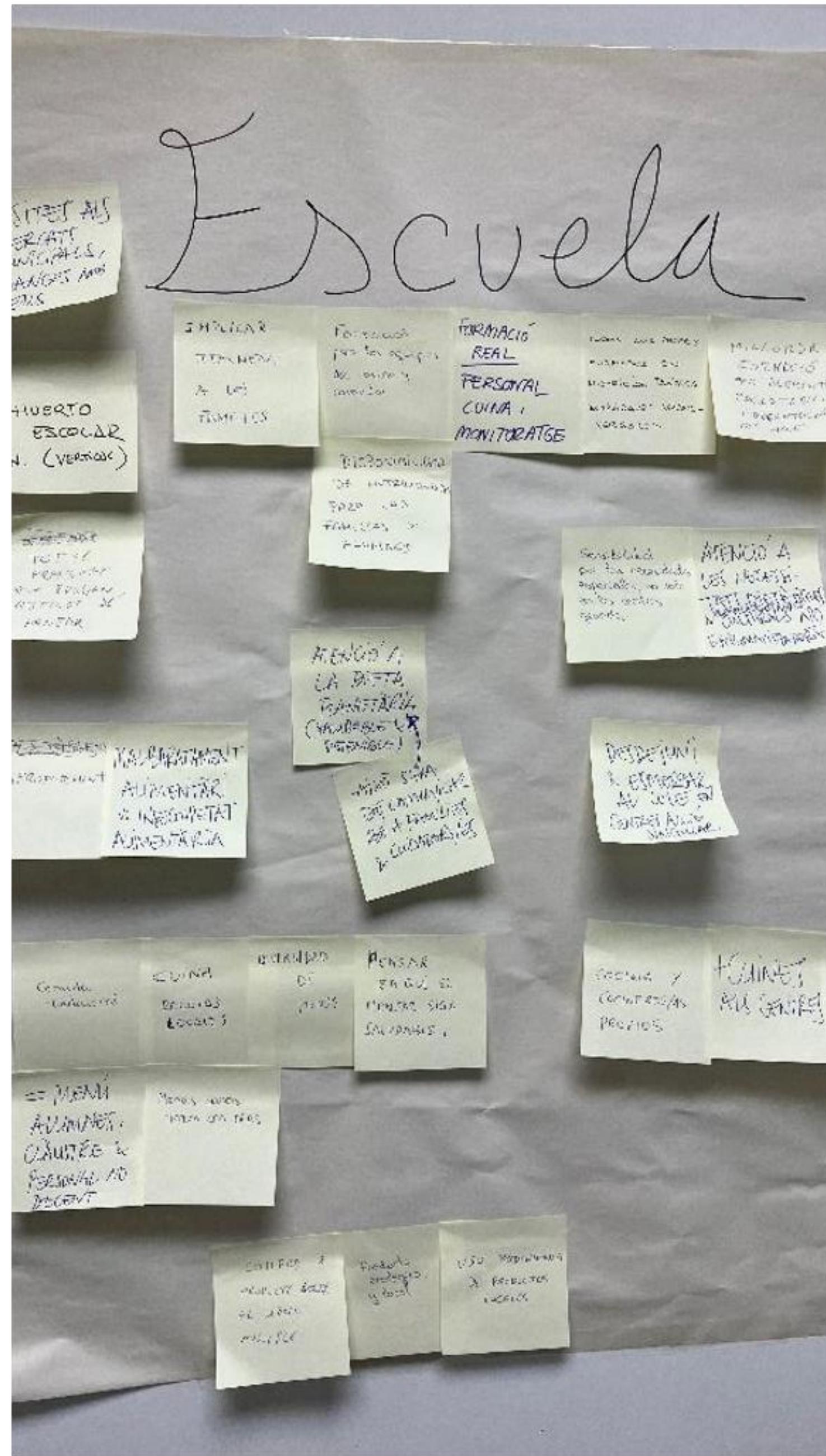


COMPRA PÚBLICA ALIMENTARIA



Diálogos de mercado





Save the Date

SCHOOLFOOD4CHANGE

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 - Valencia

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
- 11:05h ¿Qué deseas para el futuro de los comedores escolares de la Comunitat Valenciana?
- 11:35h Pausa-café
- 11:55h Dinámica de gamificación.
- 12:55h De los deseos a las oportunidades
- 14:20h Conclusiones
- 14:30h Fin de la sesión

El proyecto SchoolFood4Change es financiado por la Fundación General del Programa de Investigación e Innovación Mestres del saber de la Comunitat Valenciana con acuerdo de subvención n° 19/000983

Fundación Fisiabilo

GENERALITAT VALENCIANA





SCHOOLFOOD4CHANGE

Workshop compra pública de alimentos

Sesión 2 Diálogo de Mercado

12 marzo 2024 / 08.45h – 14.00h

Los Naves – Centro de innovación social y urbana
C/ de Joan Verdaguer, 16, 46024 Valencia

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

INSCRIPCIONES

AGENDA DEL DÍA

- 09:00h Bienvenida y presentación
- 09:30h Proyecto SchoolFood4Change - Compra pública. Héctor Morales. Técnico de investigación - Fundación Fisabio
- Perspectiva de futuro en la contratación pública de los comedores escolares de la Comunitat Valenciana. Enric Navarro. Jefe de Servicio - Gestión de Servicios Complementarios de Centros Públicos - Conselleria de Educació, Universitats i Esport
- Projecte EcoMenjadors Comunitat Valenciana. Albert Gómez. Servei de Productes Ecològics i Innovació - Experimentació Agrícola de Vila-real
- 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





Cocineros
formadores



RESPONSABLES
DE COMEDOR



PROFESORADO



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.



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

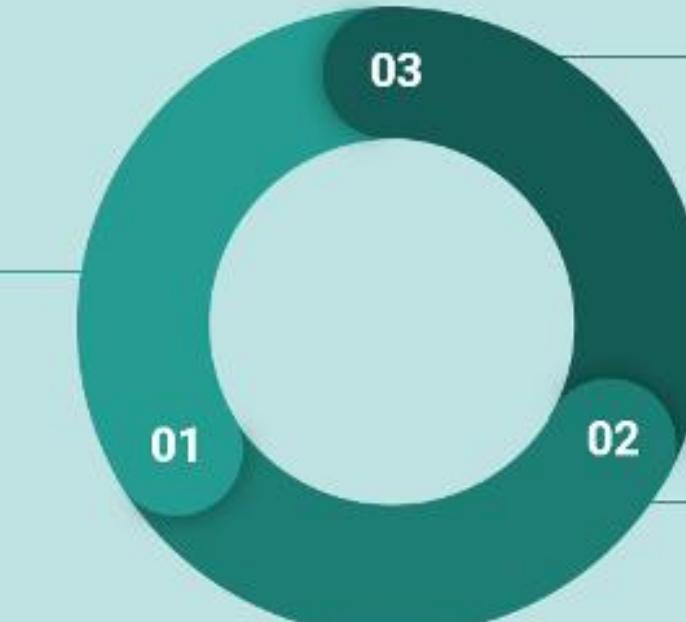


PRINCIPIOS PER A L'ELABORACIÓ DE LA RECEPTA

COM HA DE SER LA RECEPTA?

ACCESIBLE 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
- Previndre 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

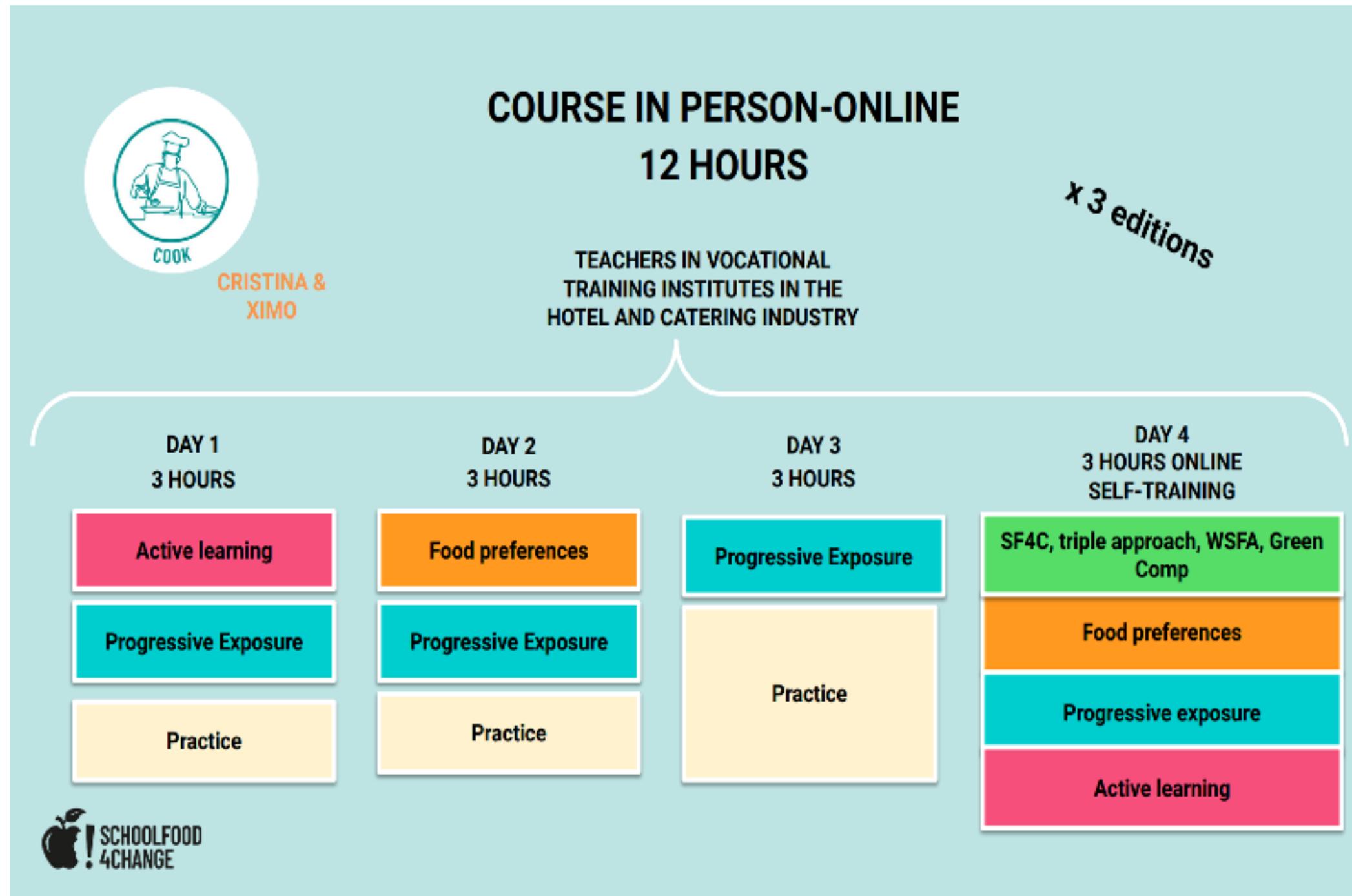


Activitat:

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'Arenent): 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





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	Comedor escolar	Alimentación en el plan de estudios	Participación de las familias
<input checked="" type="checkbox"/> BR.A.1. Grupo de trabajo interdisciplinario para una alimentación saludable y sostenible (ASS). La escuela tiene un grupo de trabajo (GT) informado para la implementación del EMA. El grupo se reúne regularmente, de forma estructurada y documentada. Se incluye en el comedor, como mínimo, por la dirección de la escuela, docentes, personal del comedor y alumnos.	<input checked="" type="checkbox"/> BR.B.1. El comedor como espacio de aprendizaje para una alimentación saludable. El colegio promueve actividades saludables y sostenibles interdisciplinares, adaptados a las edades y etapas de desarrollo de los niños y niñas. Hay una buena armonización entre las diferentes etapas de enseñanza a lo largo de los diferentes años y diferentes materias.	<input checked="" type="checkbox"/> BR.C.1. El tema de la alimentación se incluye en la composición de los menús, destacando los platos elaborados a partir de verduras y frutas, de promoción y de desarrollo. También se destacan los ingredientes ecológicos y de consumo justo, así como los platos vegetarianos y de origen vegetal. Para los ingredientes principales se indica el lugar de origen.	<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 las reuniones específicas para discutir la visión de la alimentación escolar, las posibilidades de mejorar la escuela y las actividades de alimentación escolar para unirse y ayudar.
Planes de trabajo y evaluación	Comidas saludables y sostenibles	Aplicación práctica	Colaboración con la comunidad alrededor del centro
<input type="checkbox"/> BR.A.2. Revisión de la cultura alimentaria de la escuela + plan de acción. Se realiza una revisión del trabajo sobre una alimentación saludable y sostenible en la escuela. Con base a esta revisión, el GT desarrolla un plan de acción para la escuela. El GT evalúa y renueva anualmente su plan de acción, si es necesario, formulando aprendizajes y recomendaciones, documentando sus éxitos.	<input checked="" type="checkbox"/> BR.B.2. La escuela informa a las familias sobre la composición de los menús, destacando los platos elaborados a partir de verduras y frutas, de promoción y de desarrollo. También se destacan los ingredientes ecológicos y de consumo justo, así como los platos vegetarianos y de origen vegetal. Para los ingredientes principales se indica el lugar de origen.	<input checked="" type="checkbox"/> BR.C.2. Actividades de cocina, cocción y consumo del resto para niños/as. La escuela facilita y promueve la experiencia práctica (si es posible) 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 una actividad está relacionada con un aprendizaje más amplio.	<input type="checkbox"/> BR.D.2. La escuela comunica a las familias (y a la familia de la comunidad educativa) su visión de la alimentación escolar.
Políticas y experiencia en toda la escuela	Bebidas saludables y sostenibles	Formación para el personal de la escuela	
<input checked="" type="checkbox"/> BR.A.3. La escuela ha desarrollado una visión clara sobre alimentación y agua, que es respaldada por la dirección de la escuela. La visión expresa donde y qué queremos hacer en el futuro, con metas y misiones concretas.	<input checked="" type="checkbox"/> BR.B.3. La escuela ha desarrollado una visión clara sobre alimentación y agua, que es respaldada por la dirección de la escuela. La visión expresa donde y qué queremos hacer en el futuro, con metas y misiones concretas.	<input checked="" type="checkbox"/> BR.C.3. Talleres temáticos y recursos educativos para docentes y alumnos. La escuela ofrece a los docentes talleres y recursos educativos.	



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 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 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 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 ESCOLAR

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

Recursos específicos para escuelas



MANUAL EIAE

[Información para las escuelas](#)

Hermanamiento granja-escuela



CARTAS DE INSPIRACIÓN

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

Compra pública alimentaria



REVISIÓN DE LA CULTURA ALIMENTARIA

[Guía para las escuelas](#)

Material adicional



FOLLETO EIAE (EN INGLÉS)

[Información para las escuelas](#)

Información del proyecto

[Enfoque integral de la alimentación](#)



[FICHA: ¿CÓMO CREAR UNA BASE DE APOYO EN LA ESCUELA?](#)

[Recursos específicos para escuelas](#)



[FICHA: POLÍTICA ALIMENTARIA, ¿QUÉ Y CÓMO?](#)

[Hermanamiento granja-escuela](#)



[FICHA: GUÍA DE MEDICIÓN DE LA POLÍTICA ALIMENTARIA](#)

[Compra pública alimentaria](#)



[FICHA: EMBAJADORES DE LA ALIMENTACIÓN](#)

[Material adicional](#)



[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



ADHESION al programa

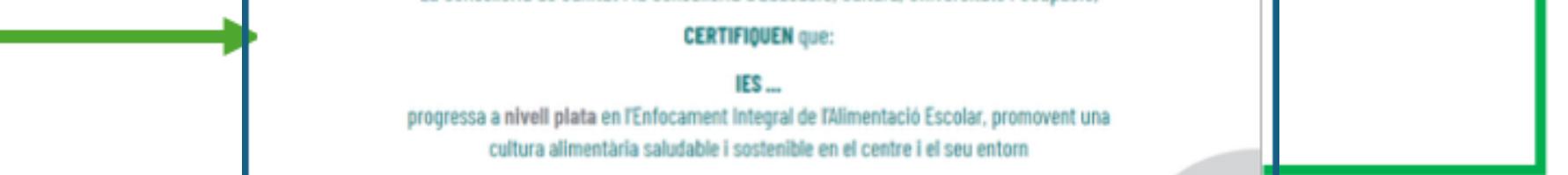


17 criterios obligatorios

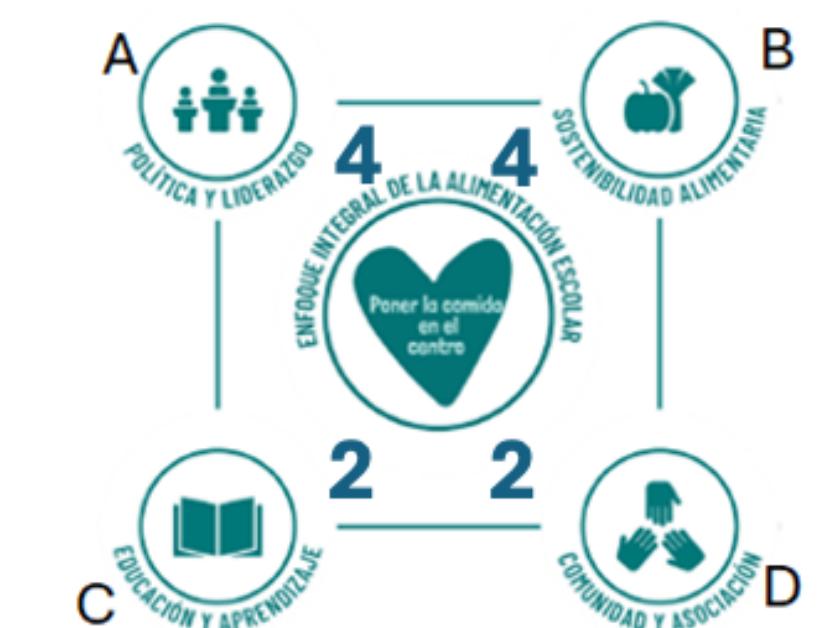
NIVEL BRONCE



NIVEL PLATA



+ 15 criterios opcionales



+ 12 criterios opcionales

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



Dia del comedor escolar DÍA DEL MENJADOR ESCOLAR

1 Educar i sensibilitzar sobre l'alimentació saludable i sostenible

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.



OBJECTIUS

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

Talleres de información

- Actividades y juegos
- Almuerzo en familia
- Charlas formativas
- Carrera solidaria
- Baile

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 TOSALET

#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

ORGANIZA:

- CERAI
- Ajuntament d'Alzira
- JUSTICIA ALIMENTARIA
- LaCasella
- FORNS D'ALZIRA

COL·LABORA:

- GENERALITAT VALENCIANA
- Fundació Fisio
- SCHOOLFOOD 4CHANGE

FINANCIEN:

- GENERALITAT VALENCIANA
- Agència Valenciana de Seguretat Alimentària i Nutrició
- Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030

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

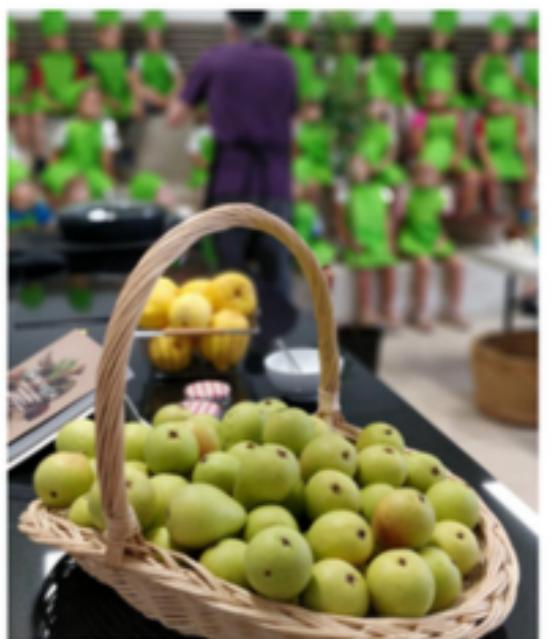
Xàbia / Spain • paola.hernandez@mensacivica.com



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.



Intercambio de buenas prácticas



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



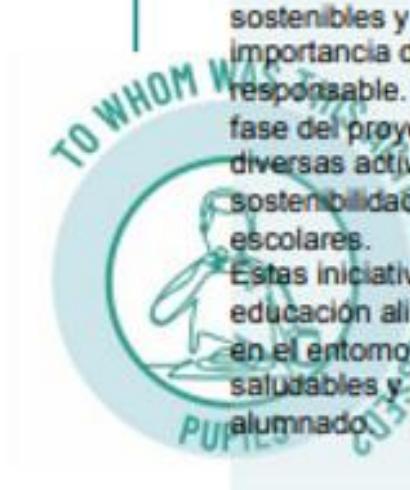
DESCRIPCIÓN

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)



EJEMPLOS DEL EIAE



Jornades Cap a un centre promotor de salut

02:49:53

Separar Chat Gente Participar Reaccionar Vista Más Cámara Micro Compartir Salir

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

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

GENERALITAT VALENCIANA CEFIRE EDUCACIÓ INCLUSIVA BENESTAR I SALUT MENTAL

Cristina Ruiz Furió (No comprobado) +

5 de novembre 2025 · 16:00 h a 20:00 h · CAP A UN CENTRE EDUCATIU PROMOTOR DE SALUT: INTERCANVI D'EXPERIÈNCIES INNOVADORES

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

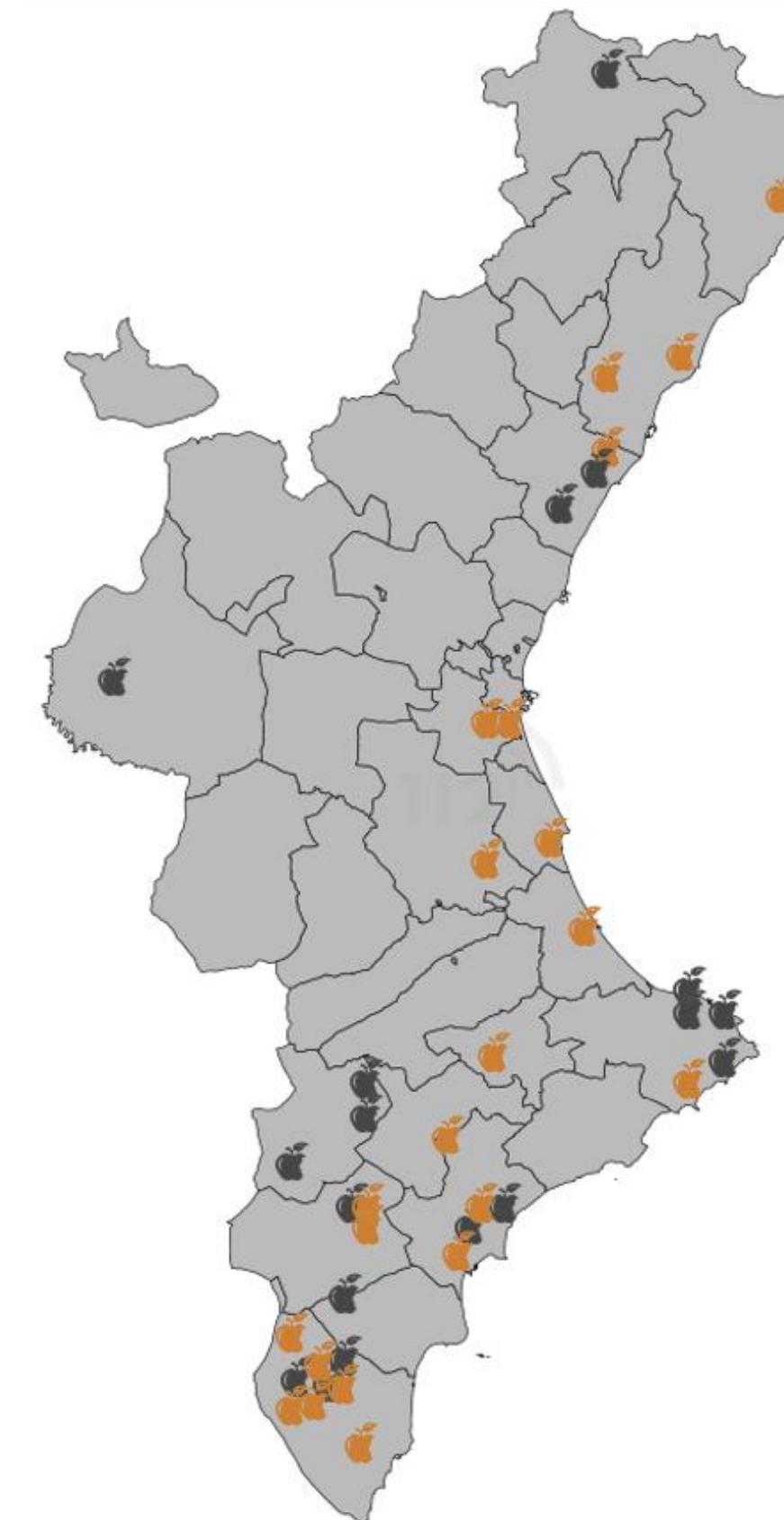
- Joaquín Hernández Ramírez. CEIP Maestro Ismael García (La Murada, Alacant)

Cloenda i lliurament de reconeixements SF4C nivell Bronze

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



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	Peñiscola
CEIP CRISTO DE LA PAZ	Alicante	Sant Joan d'Alacant	Sant Joan d'Alacant
CEIP BERTOMEU LORENS 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



ECOMENJADORS



PLAN ESTRÁTÉGICO 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**

Alimentación
saludable

Actividad
física y
deporte

Bienestar
emocional
y sueño

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**



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

01

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

CEPAFE
Centre Educatiu Promotor
de l'Activitat Física i l'Esport



02

Generar un ecosistema social promotor de una alimentación saludable.



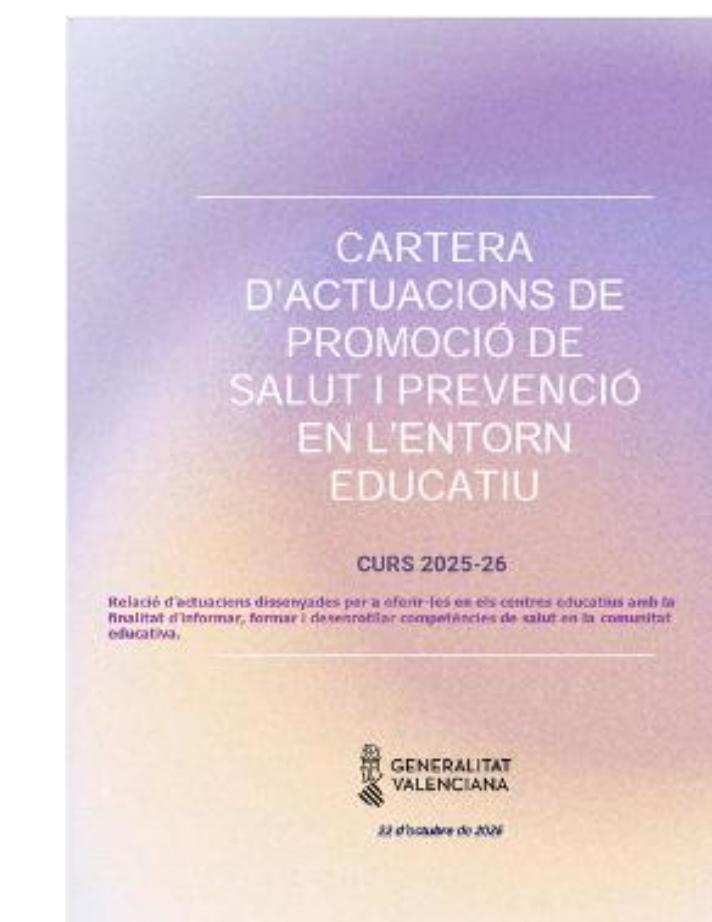
03

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



Este documento es una guía para ofrecerles a los centros educativos con la finalidad de informar, formar y desencadenar cambios en lo concerniente a la salud.



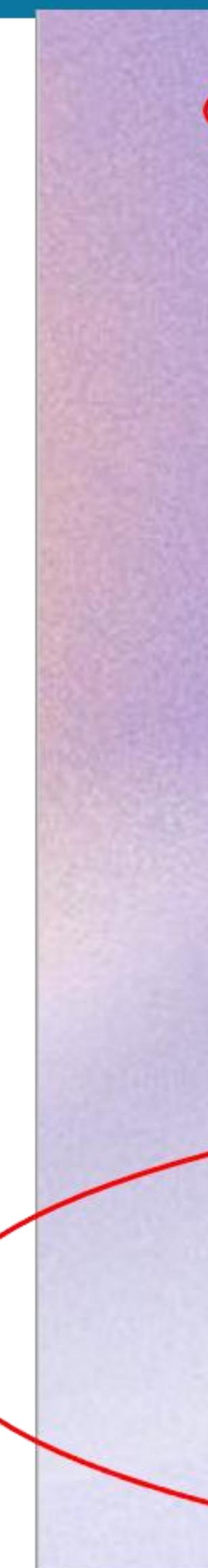
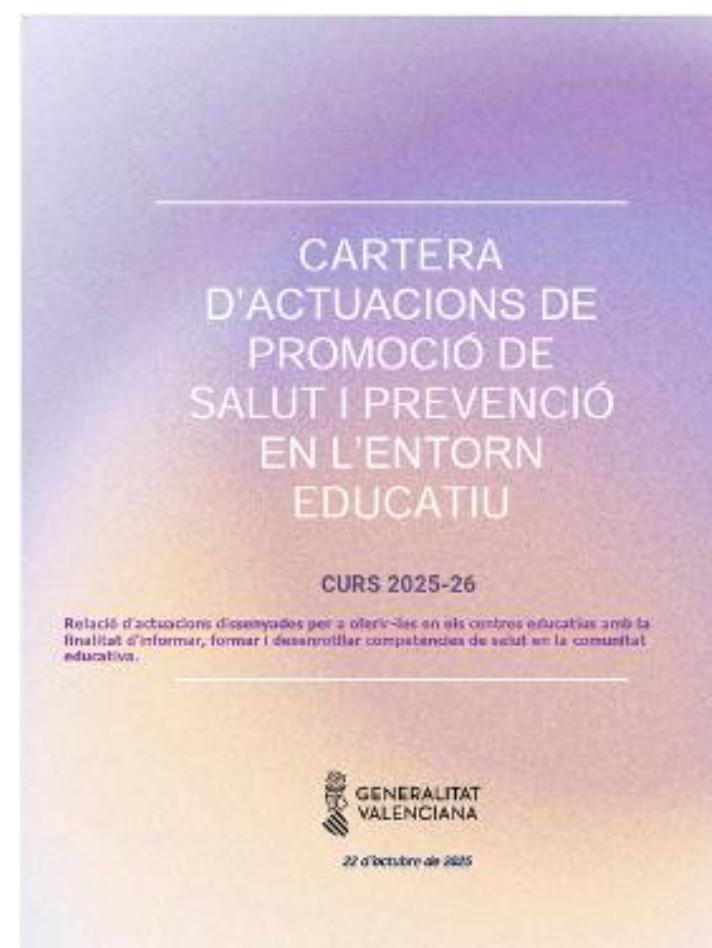
laboratoriOCV



- 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



I. 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 DELLAVES".....	16
4.8. "PASALAVIDA".....	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 ciclista.....	26





Pie de foto



Pie de foto





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@qva.es · www.san.gva.es



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

#ComedorConIgualdad