

MEMORIA JUSTIFICATIVA

Proyecto Nutricional

serunion  | Castelló

PROMOTORES DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE



estrategia
naos

¡come sano y muévete!

XVI PREMIOS 2022

Índice de contenidos

1. <u>Denominación del proyecto</u>	Pág. 03
2. <u>Persona responsable del proyecto</u>	Pág. 04
3. <u>Objetivos, materiales y métodos utilizados para su desarrollo</u>	Pág. 04
4. <u>Identificación de las actuaciones realizadas</u>	Pág. 13
5. <u>Implicación y sinergias de los diferente sectores que hubieran participado</u>	Pág. 18
6. <u>Descripción de la incorporación de la perspectiva de género y equidad en todo el proceso desde el diseño hasta la evaluación de los resultados</u>	Pág. 19
7. <u>Evaluación de proceso y de resultados: metodología, indicadores y el impacto sobre la salud de la población diana</u>	Pág. 20
8. <u>Continuidad y sostenibilidad del proyecto prevista para los próximos años, y la financiación económica con la que cuenta para desarrollarlo</u>	Pág. 26
9. <u>Planteamiento innovador y original</u>	Pág. 26

C. Descripción del proyecto.

1. Denominación del proyecto

El proyecto se denomina **“Proyecto Nutricional Serunion Castellón: Promotores de la Alimentación Saludable y Sostenible”**.

[Serunion S.A.](#) somos una empresa de restauración colectiva líderes en el sector a nivel estatal con más de 500.000 de comidas servidas diariamente en 3.050 centros educativos. Defendemos nuestros valores de innovación, excelencia y responsabilidad social y es por ello que pensamos que tenemos el deber de aunar esfuerzos con las entidades de Salud Pública y apostar por intervenciones que se alineen con las prioridades actuales. Es por ello que desde hace unos años hemos fortalecido el departamento de nutrición de la empresa integrando Dietistas-Nutricionistas colegiadas para que los menús ofrecidos en el comedor escolar cumplan los objetivos nutricionales establecidos por las entidades de referencia. Aparte de lo anterior, apostamos por la educación de calidad y queremos que el comedor escolar sea un espacio más donde el estudiantado tenga la oportunidad de aprender hábitos saludables y valores para la vida. En este sentido creamos una oferta de actividades y programaciones mensuales para trabajar estos aspectos de forma lúdica, activa y participativa.

Dentro de los distintos servicios que realizamos a los centros escolares está el de ofrecer menús saludables adaptados a las normas y directrices vigentes; proporcionamos una serie de recomendadores de cenas diarias; Adaptamos los menús a las necesidades de cada comensal; Realizamos reuniones individuales con las familias de los niños/as para facilitar la adopción de menús saludables en casa, entre otros.

A pesar de ello, queremos ir más allá e incidir en las 3 ingestas restantes del día (desayuno, almuerzo y merienda) de forma lúdica y atractiva como consecuencia de las prevalencias de obesidad infantil, y la necesidad de adoptar patrones dietéticos saludables y sostenibles, ya que, al observar los datos científicos y la evidencia detectamos que según el [Informe Regional Europeo de Obesidad 2022](#) España tiene una de las prevalencias de obesidad infanto-juvenil más significativas a nivel europeo. A ello se le suma que la dieta de la población infanto-juvenil, según el [informe ALADINO](#), no es adecuada. En este sentido, la promoción de una nutrición adecuada durante la infancia depara múltiples ventajas en cuanto a la salud y el bienestar a lo largo de toda la vida y si además consideramos que es fundamental mitigar el impacto ambiental de las dietas, resulta urgente realizar un cambio global y apostar por patrones alimentarios que garanticen la [salud de las personas y la planetaria](#).

De esta necesidad y preocupación nace el “Proyecto Nutricional Serunion Castellón: Promotores de la Alimentación Saludable y Sostenible”, el cual está siendo pilotado en la provincia de Castellón, para posteriormente integrarse de forma general dentro de las actuaciones de la empresa Serunion S.A.

2. Persona responsable del proyecto

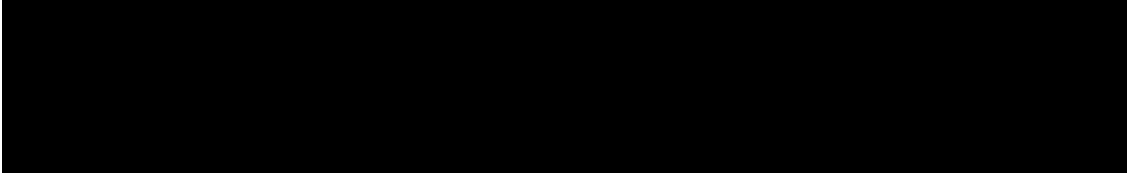
Nadia San Onofre Bernat

Responsable Calidad y Nutrición Serunion Castelló

Rafael Navarro Pitarch

Jefe de Área Serunion Castelló

Serunion SAU



3. Objetivos, materiales y métodos utilizados para su desarrollo.

3.1. Objetivos

Objetivo general

El proyecto se crea con el objetivo de promover la alimentación saludable y sostenible en los centros escolares, favorecer la prevención de la obesidad y otras Enfermedades Crónicas No Transmisibles (ECNT) relacionadas con una dieta poco saludable a la vez que da apoyo a la salud planetaria.

Objetivos específicos (OE)

OE1. Proporcionar al alumnado y familias de los centros educativos de la provincia de Castellón conocimientos y destrezas sobre alimentación saludable y sostenible, introduciendo la educación alimentaria en el currículo de los centros educativos.

OE2. Promover los hábitos de vida saludables como la práctica de la actividad física, la higiene personal, el descanso y bienestar emocional, con el fin de alcanzar unos estilos de vida sanos.

OE3. Favorecer que los centros educativos se constituyan como agentes promotores de la alimentación saludable y sostenible.

OE4. Sensibilizar a toda la comunidad educativa sobre la importancia de los sistemas alimentarios para velar por la salud planetaria.

OE5. Transformar el entorno alimentario de los centros escolares hacia entornos salutogénicos que promuevan una alimentación saludable y sostenible para toda la comunidad escolar.

3.2. Materiales

El material de trabajo determinado por el grupo Serunion Castelló, está basado en la evidencia científica actual, y se ha optado por una orientación hacia la práctica.

Algunos documentos de referencia que se han tenido en cuenta para el diseño y ejecución del proyecto han sido los siguientes:

- [«Empujoncitos» para promover una alimentación saludable en las escuelas: documento orientativo](#). Organización Mundial de la Salud 2022.
- [La escuela, promotora de la educación para la salud](#). Julia Porras Arévalo 2010.
- [Informe sobre recomendaciones dietéticas sostenibles y recomendaciones de actividad física para la población española](#), elaborado por el Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) 2022.
- [Documento de consenso sobre la alimentación en los centros educativos](#) ABC. De la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, el Ministerio de Educación y las Consejerías de Sanidad y Educación.
- [La Guía para los menús en Comedores Escolares 2018](#). Dirección General de Salud Pública. Conselleria de Sanidad Universal y Salud Pública. Generalitat Valenciana.

Desde Serunion conscientes de la baja calidad nutricional de algunas comidas de las niñas y niños en etapa escolar (concretamente de desayunos, almuerzos y meriendas). También de la importancia de fomentar patrones dietéticos saludables y sostenibles para atender a la emergencia climática actual, pues los sistemas alimentarios afectan a un tercio de la contaminación mundial; de la necesidad de la materialización de las metas y los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) que guardan relación con la nutrición; se desarrolla el **Proyecto Nutricional Serunion Castellón: Promotores de la Alimentación Saludable y Sostenible**.

Con su aplicación se pretende lograr los objetivos del proyecto.

3.2.1. Materiales del Proyecto Nutricional-Serunion Castelló

El material utilizado para la ejecución del *Proyecto Nutricional-Serunion Castelló* que se detalla seguidamente ha sido de diseño propio. Para ello se ha utilizado el programa Canva y las herramientas de *Google*. Los materiales diseñados han sido:



Charlas.



Materials divulgativos.



Materials audiovisuales.



Dinámicas.

Para el concurso trimestral del proyecto se ha regalado una cesta con alimentos, por lo que en cada centro participante se han sorteado 3 cestas (una en cada trimestre del curso escolar) las cuales están compuestas de alimentos frescos, de temporada, de proximidad de nuestros proveedores locales, junto con un folleto con ideas y recetas para utilizar estos productos.



Cesta Desayuno Saludable.

Cesta Almuerzo Saludable.

Cesta Merienda Saludable.

Se contó con un equipo de 3 Dietistas-Nutricionistas colegiadas que fueron las encargadas de implementar el proyecto en los centros escolares.

3.2.2. Materiales de las Actuaciones generales de Serunion Educa

Para todas las actuaciones relacionadas con el menú escolar ofrecido y para implantar las diferentes iniciativas, se han utilizado los siguientes recursos:



APP propia Colechef.
Divulgación y reducción
de papel.



Colocación fuentes de
agua filtrada, para la eliminación
de botellas de plásticos.



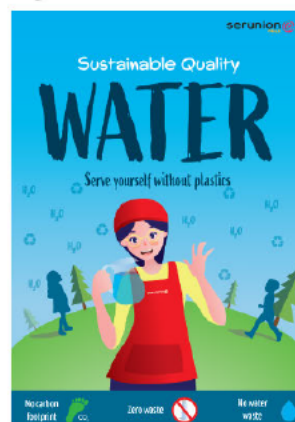
Dotación materiales de cocina
reutilizables, para eliminar
monodosis.



Fichas técnicas.



Suministro de contenedores de reciclaje
en las cocinas y comedores.



Materiales de comunicación y señalización.

3.3. Métodos

3.3.1. Métodos del Proyecto Nutricional-Serunion Castelló

El Proyecto Nutricional-Serunion Castelló trata de incorporar la educación alimentaria en el currículo escolar, con el objetivo de promover la alimentación saludable y sostenible en los centros escolares, favorecer la prevención de la obesidad y otras Enfermedades Crónicas No Transmisibles (ECNT) relacionadas con una dieta poco saludable a la vez que da apoyo a la salud planetaria.

La participación en el proyecto es totalmente voluntaria, pero para la correcta planificación y gestión de los recursos materiales resulta importante conocer el número de centros escolares que acepten participar así como el total de niños y niñas a quien se dirigirá las acciones puesto que la duración del mismo es de todo el curso escolar.

A finales del curso escolar anterior se avisó a los centros educativos del proyecto y se facilitó un documento resumen para que valoraran el interés en la participación.

Al inicio del siguiente curso escolar se contactó personalmente con los centros educativos interesados y se facilitó en detalle: las actuaciones, la propuesta de calendarización de las mismas, las especificaciones necesarias, carta de comunicación para las familias, las instrucciones para poder implementarlo adecuadamente.

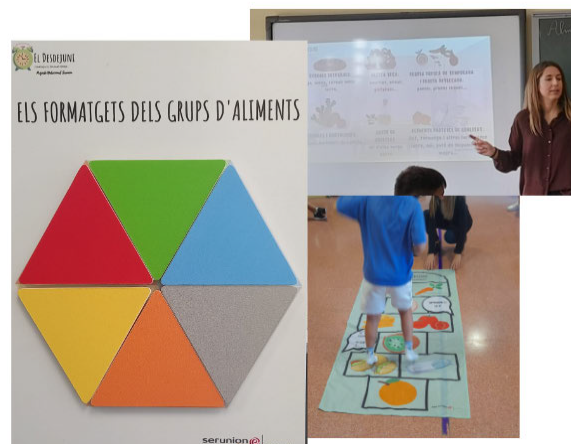
Para la puesta en marcha del proyecto fue necesario que éste se aprobara en consejo escolar o que las familias de los niños/as firmaran y entregaran al centro el consentimiento informado y la aceptación en la participación.

Con todos los aspectos claros, se procedió a la implementación del mismo:

- Para la **valoración de la calidad nutricional** de los desayunos, almuerzos y meriendas del alumnado, se desarrolló una encuesta online utilizando *Google Forms*. Dicha encuesta es totalmente anónima y voluntaria, además va destinada a las personas responsables de los niños/as. Desde Serunion se diseñó cartelería digital y mensajes de difusión con códigos QR para acceder a la encuesta. En la difusión de la misma participó tanto Serunion (facilitando la encuesta por la app del comedor escolar y en los menús), como los responsables de los centros escolares (quienes difundieron la encuesta a las familias utilizando sus herramientas de comunicación habituales). Los resultados globales de la encuesta son difundidos a las familias en formato digital por la app de Serunion, por los medios de comunicación habituales entre centro escolar y familias, y en formato de folleto divulgativo que se entregó trimestralmente a los participantes, junto con recomendaciones para mejorar la calidad nutricional de cada una de las ingestas (desayuno, almuerzo, merienda).



- La **metodología utilizada en las charlas, talleres y dinámicas** se basó en una metodología activa y participativa, en la que el educando es el protagonista. Por ello en cada una de las sesiones no hubo más de 30 participantes. La duración de estas actividades es de 40-50 minutos cada una de ellas. Y semanalmente cada centro educativo (en función del volumen de alumnado) recibe



entre una y tres sesiones. De manera que a lo largo de un mes, todo el estudiantado haya recibido como mínimo una charla-taller y dos dinámicas. Las charlas, talleres y dinámicas siguen una estructura similar en todos los grupos, aunque están adaptadas a cada nivel.

Cada trimestre se pone la atención en una ingesta diferente: el primer trimestre en el desayuno, el segundo en el almuerzo, y el tercero en la merienda. Además, de forma transversal se trabajan conceptos relacionados con los grupos de alimentos, la temporalidad de los productos, los envases alimentarios, el reciclaje, la actividad física y otros hábitos saludables.

- De manera trimestral se realiza un **concurso** en todos los centros escolares participantes, en el que los niños y niñas junto a las familias realizan una foto de su comida saludable (según lo trabajado en las diferentes sesiones) y posteriormente éstas son expuestas en los centros escolares. El concurso del primer trimestre es “Y tú ¿Qué desayunas hoy?”, el del segundo trimestre “Y tú ¿Qué almuerzas hoy?”, y el del tercer trimestre “Y tú ¿Qué meriendas hoy?”. La foto es enviada por las familias digitalmente al correo del proyecto:



projectenutricional.castello@serunion.elior.com . Serunion junto al equipo de Dietistas-Nutricionistas, de monitores de comedor y con el apoyo del equipo docente del colegio se encarga de hacer la exposición de las mismas, de comunicar el ganador/a y de realizar un acto con la entrega de la cesta saludable.

- Para la **entrega de la placa acreditativa** como “Centro Escolar Promotor de la Alimentación Saludable y Sostenible” se realiza un acto festivo con una sesión deportiva y un almuerzo saludable (compuesto de brochetas de frutas y lácteos naturales) dirigida a todo el centro escolar.



3.3.2. Métodos de las actuaciones generales de Serunion Educa

Los métodos utilizados para cada una de las actuaciones generales de Serunion Educa se describen a continuación

- **Menú:** el menú escolar ofrecido cumple los criterios nutricionales expuestos en la guía autonómica de la Comunitat Valenciana para los menús en [Comedores Escolares 2018, el Decreto 84/2018, de 15 de junio, del Consell, de fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros de la Generalitat](#), y también las directrices del *Documento de consenso sobre la alimentación en los centros educativo* de la AESAN. Además, se basa en el patrón de Dieta Mediterránea ya que es una alternativa capaz de garantizar el adecuado aporte de nutrientes, de prevenir las Enfermedades Crónicas No Transmisibles, de bajo impacto ambiental y con una gran aceptación por la población de la cuenca del Mediterráneo. En el menú ofrecido también se promociona la gastronomía tradicional castellonense y la revalorización de los productos de temporada y proximidad.

	DIMARTS 01 FESTIU	DIMECRES 02 889,8Kcal - Prot:29,4g - Lip:42,1g - HC:94,7g Amanida de col i carlota Guisat de verdures de temporada Truitsa trancosa amb formatge fresc ElsMasets Fruits de temporada Pa integral	DIJOUS 03 600,4Kcal - Prot:24,2g - Lip:24,3g - HC:66,7g Amanida d'enciam, tonyina, olives i dacsa Paolet Valencià Fruits de temporada Pa integral	DIVENDRES 04 579,9Kcal - Prot:18,0g - Lip:34,2g - HC:90,4g Amanida d'enciam i remolatxa Estofat de fesols amb verdures de temporada Bunyols de brandada d'abadejo Macedònia natural Pa integral
DILLUNS 07 641,5Kcal - Prot:30,4g - Lip:21,0g - HC:79,3g Amanida d'enciam, carlota i brots de soja Suquet de peix amb morralla fresca Truitsa amb verdures de temporada Fruits de temporada Pa integral	DIMARTS 08 812,2Kcal - Prot:32,4g - Lip:25,0g - HC:112,7g Amanida d'enciam i dacsa Formatge fresc ElsMasets amb oli de oliva i romer Empadrit ECO Fruits de temporada Pa integral	DIMECRES 09 603,0Kcal - Prot:24,1g - Lip:21,5g - HC:62,0g Amanida d'enciam, ou bullit i dacsa Crema de carlota Coca de pernil dolç i formatge Fruits de temporada Pa integral	DIJOUS 10 625,0Kcal - Prot:25,4g - Lip:19,5g - HC:86,1g Amanida d'enciam, poma i dacsa Arròs amb abadejo i coliflor Iogurt artesà ElsMasets amb daus de fruita de temporades Pa integral	DIVENDRES 11 LA CITA SOSTENIBLE...PROTE VEGETAL NUTRIENDO POR EL PLANETA 602,5Kcal - Prot:22,3g - Lip:28,6g - HC:59,5g Amanida de col i carlota Patates de cigrons ECO amb bledes Hamburguesa vegetal Macedònia natural Pa integral
DILLUNS 14 DIÀ MUNDIAL DE LA DIABETES "IGUALANT LA DIFERENCIA" 536,5Kcal - Prot:22,4g - Lip:18,4g - HC:70,0g Amanida d'enciam i remolatxa Llentilles ECO estofades Truitsa d'espinacs Fruits de temporada Pa integral	DIMARTS 15 648,9Kcal - Prot:32,6g - Lip:22,5g - HC:72,3g Amanida d'enciam, carlota i brots de soja Crema meravellosa (amb polsastre de blat) Aletes de polsastre amb salsa casolana de soja i mel Fruits de temporada Pa integral	DIMECRES 16 635,1Kcal - Prot:27,4g - Lip:24,1g - HC:78,3g Amanida d'enciam i poma Espaguetis ECO a la carbonara de salmó Peix fresc de llotja Fruits de temporada Pa integral	DIJOUS 17 606,9Kcal - Prot:23,0g - Lip:14,7g - HC:90,0g Amanida de col i carlota Arròs a la cubana amb ou dur Hamburgueses amb verdures de temporada Fruits de temporada Pa integral	DIVENDRES 18 778,4Kcal - Prot:25,8g - Lip:34,4g - HC:86,1g Amanida d'enciam, formatge i dacsa OLLA SEGORBINA Lluç al oli i paure Macedònia natural Pa integral
DILLUNS 21 653,3Kcal - Prot:32,5g - Lip:13,2g - HC:96,9g Amanida d'enciam, poma i dacsa Pasta ECO amb bolonyesa vegetal Gall de Sant Pere al forn Fruits de temporada Pa integral	DIMARTS 22 734,1Kcal - Prot:29,8g - Lip:31,3g - HC:73,1g Amanida de col i carlota Estofat de cigrons ECO amb verdures de temporada Remenat d'ou amb aïlles tendres Fruits de temporada Pa integral	DIMECRES 23 521,5Kcal - Prot:26,1g - Lip:17,9g - HC:60,4g Amanida d'enciam, carlota i brots de soja Crema de carabasseta amb legums ECO Pit de polsastre empanat casolà Fruits de temporada Pa integral	DIJOUS 24 562,5Kcal - Prot:34,2g - Lip:18,5g - HC:62,3g Amanida d'enciam i remolatxa Arròs amb fesols i naps Torrada d'agorrotat Iogurt artesà ElsMasets Pa integral	DIVENDRES 25 621,4Kcal - Prot:16,9g - Lip:23,4g - HC:80,9g Amanida d'enciam, carlota, ceba i dacsa Gratinat de creïlles i coliflor Sorell en el seu suc Macedònia natural Pa integral
DILLUNS 28 754,8Kcal - Prot:37,2g - Lip:31,2g - HC:76,2g Amanida d'enciam i dacsa Crema de poma, legum ECO i pera Millolet de samfaina de verdures i verat Fruits de temporada Pa integral	DIMARTS 29 602,5Kcal - Prot:25,6g - Lip:9,9g - HC:75,4g Amanida de col i carlota Espaguetis ECO amb formatge i alfàbega Abadejo en salsa verda Fruits de temporada Pa integral	DIMECRES 30 732,3Kcal - Prot:25,3g - Lip:27,7g - HC:87,0g Amanida d'enciam i dacsa Guisat de lentilles ECO amb carabassa Truitsa amb formatge Fruits de temporada Pa integral		DIVENDRES 01 Fruites: mandarina i mango Verdures: moniato, bledes i carabassa Totes las bases de les elaboracions són de verdures fresques ecològiques

- Para la **reducció de envases** se contacta per un lado con proveedores para cambiar los formatos de los productos y priorizar grandes formatos, la compra a granel (cuando sea posible) y evitar envases monodosis como el de los yogures. Por otro lado, se instalan fuentes de agua filtrada, vajilla reutilizable, y se desarrollan acciones de sensibilización en el centro escolar con cartelería visual.

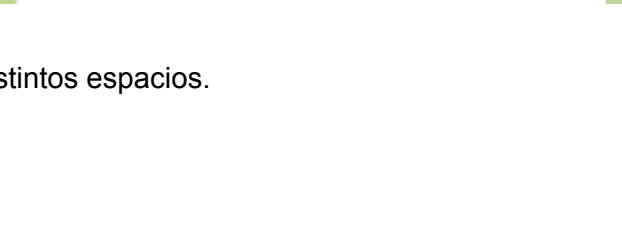


Reducción del plástico

Hemos incorporado el yogurt a granel para reducir sustancialmente el consumo de plástico.



Reciclaje de residuos en nuestros comedores escolares



Agua de calidad sostenible

Estamos comprometidos a una mejora de la calidad de vida ligada a un crecimiento sostenible. Por eso optamos por conseguir agua de muy alta calidad, generando un residuo medioambiental casi nulo y reduciendo notablemente los plásticos del agua embotellada.

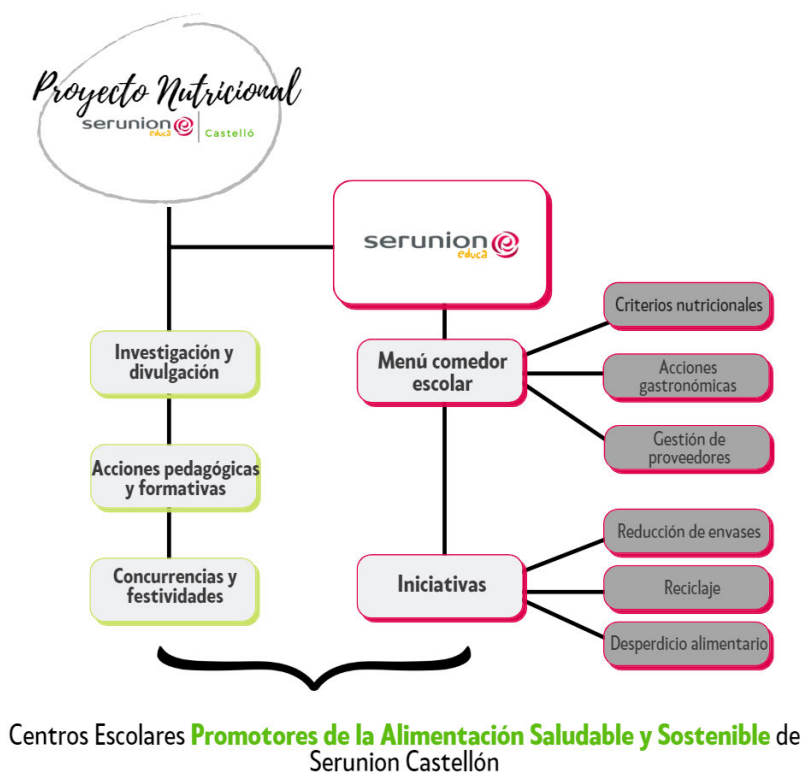
- Para el **fomento del reciclaje** se instalan rincones con cubos de basura que permiten la correcta segregación de los residuos tanto en las instalaciones del centro escolar como dentro de la cocina. Se realizan acciones formativas y de sensibilización para el alumnado, personal de cocina, y se complementa con cartelería y elementos visuales que están en los distintos espacios.

- Para la reducción del **desperdicio alimentario** se realizan acciones de sensibilización dirigidas a los usuarios del comedor escolar “la comida no se tira” que implica el pesaje de aquello que no se comen, charlas y donación de alimentos a comedores sociales. También se realizan acciones formativas con el personal de cocina y se sensibiliza respecto a métodos de cocinado, cómo adecuar la cantidad de comida cocinada para que no sobre comida, y se realiza un registro digitalmente todos los días para su control.



4. Identificación de las actuaciones realizadas

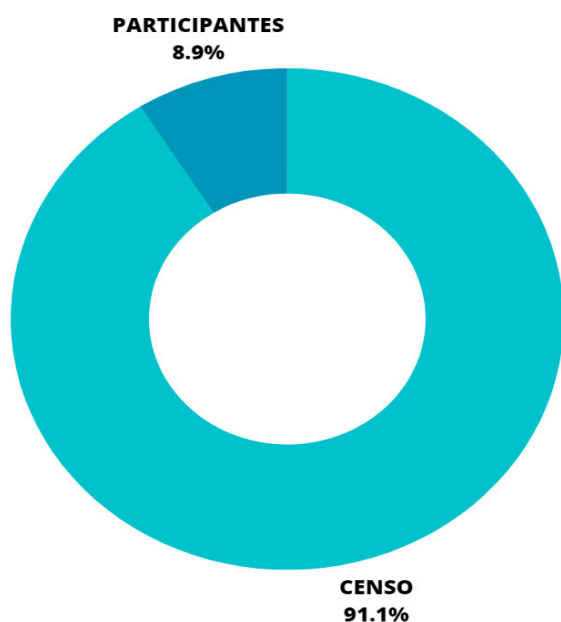
Las actuaciones que engloba el **Proyecto Nutricional Serunion Castellón: Promotores de la Alimentación Saludable y Sostenible** se pueden diferenciar en dos bloques, por un lado las propias del Proyecto Nutricional, y por otro lado se nutre de las actuaciones generales de Serunion Educa tal y como se observa en la figura



Los centros participantes en el **Proyecto Nutricional Serunion Castellón: Promotores de la Alimentación Saludable y Sostenible** (donde se implementaron ambos bloques de actuaciones) se describen en la siguiente tabla. Un total de 19 centros educativos con una participación de 5.436 alumnos.

Tabla 1. Centros escolares participantes de la provincia de Castellón de la Plana

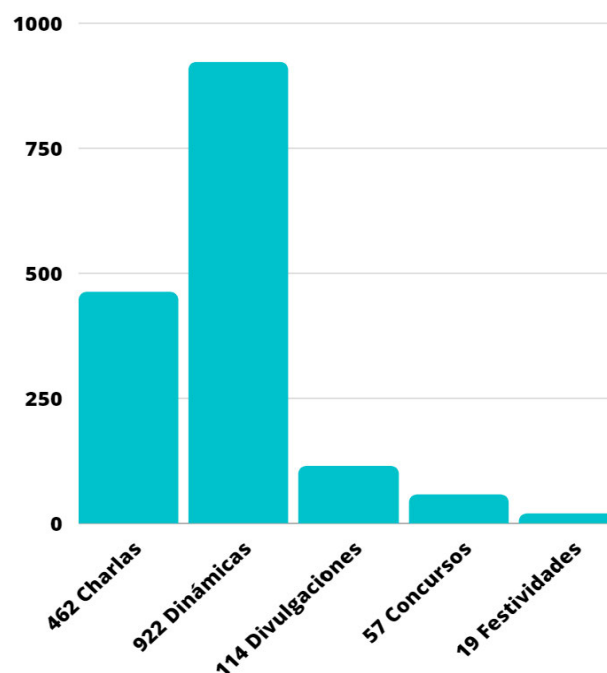
Nombre centro	Tipología de centro	Localidad	Alumnos participantes
C.E.I.P. Rosario Pérez	Público	Vall d'Uixó	114
C.E.I.P. Colonia Segarra	Público	Vall d'Uixó	168
C.E.I.P. Cervantes	Público	Vall d'Uixó	154
C.E. Consolación	Concertado	Nules	98
C.E.I.P. José Iturbi	Público	Burriana	164
C.E.I.P. Penyagolosa	Público	Burriana	187
C.E.I.P. Pare Vilallonga	Público	Burriana	312
C.E.I.P. Pintor Sorolla	Público	Alquerías del Niño Perdido	432
C.E.I.P. Pascual Nacher	Público	Vila-real	398
C.E. Virgen del Carmen	Concertado	Vila-real	121
C.E. Virgen del Carmen	Concertado	Onda	189
C.E. Rosa Molas	Concertado	Onda	83
C.E.I.P. Cardenal Cisneros	Público	Almazora	456
C.E.I.P. Rius Millars	Público	Almazora	448
C.E.I.P. Estepar	Público	Castelló	465
C.E.I.P. Juan G. Ripolles	Público	Castelló	457
C.E. Madre Vedruna	Concertado	Castelló	305
C.E.I.P. Palmerar	Público	Benicassim	487
C.E.I.P. Dean Martí	Público	Oropesa del Mar	398



Utilizando como base los [datos extraídos del Ministerio de Educación y Formación Profesional](#) de alumnos matriculados para el curso 2021-2022, se puede observar que el Proyecto Nutricional Serunion Castellón: Promotores de la Alimentación Saludable y Sostenible alcanza al 8,9% del total del alumnado de la provincia de Castellón.

Durante la implantación del Proyecto, se realizan varios tipos de actuaciones en los 19 centros escolares en los que se ha implantado de forma anual, que pueden ser dividir en las siguientes categorías:

- Charlas y Talleres: 462
- Juegos y Dinámicas: 922
- Divulgaciones: 114
- Concursos: 57
- Celebraciones: 19



4.1. Identificación de las actuaciones del Proyecto Nutricional - Serunion Castelló

En la figura siguiente se muestra el cronograma de las actuaciones realizadas en el Proyecto Nutricional - Serunion Castelló y se acompaña con una descripción de las actuaciones realizadas siguiendo el cronograma.

- SEPTIEMBRE-

Explicación del proyecto al centro educativo. Envío de presentación y circular del proyecto.

- OCTUBRE A DICIEMBRE-

Inicio de las charlas y dinámicas El Desayuno. Lanzamiento del concurso y resultado de la encuesta. Finalización charlas y dinámicas sobre El Desayuno. Lanzamiento divulgativos y entrega de premios.

- ENERO A MARZO-

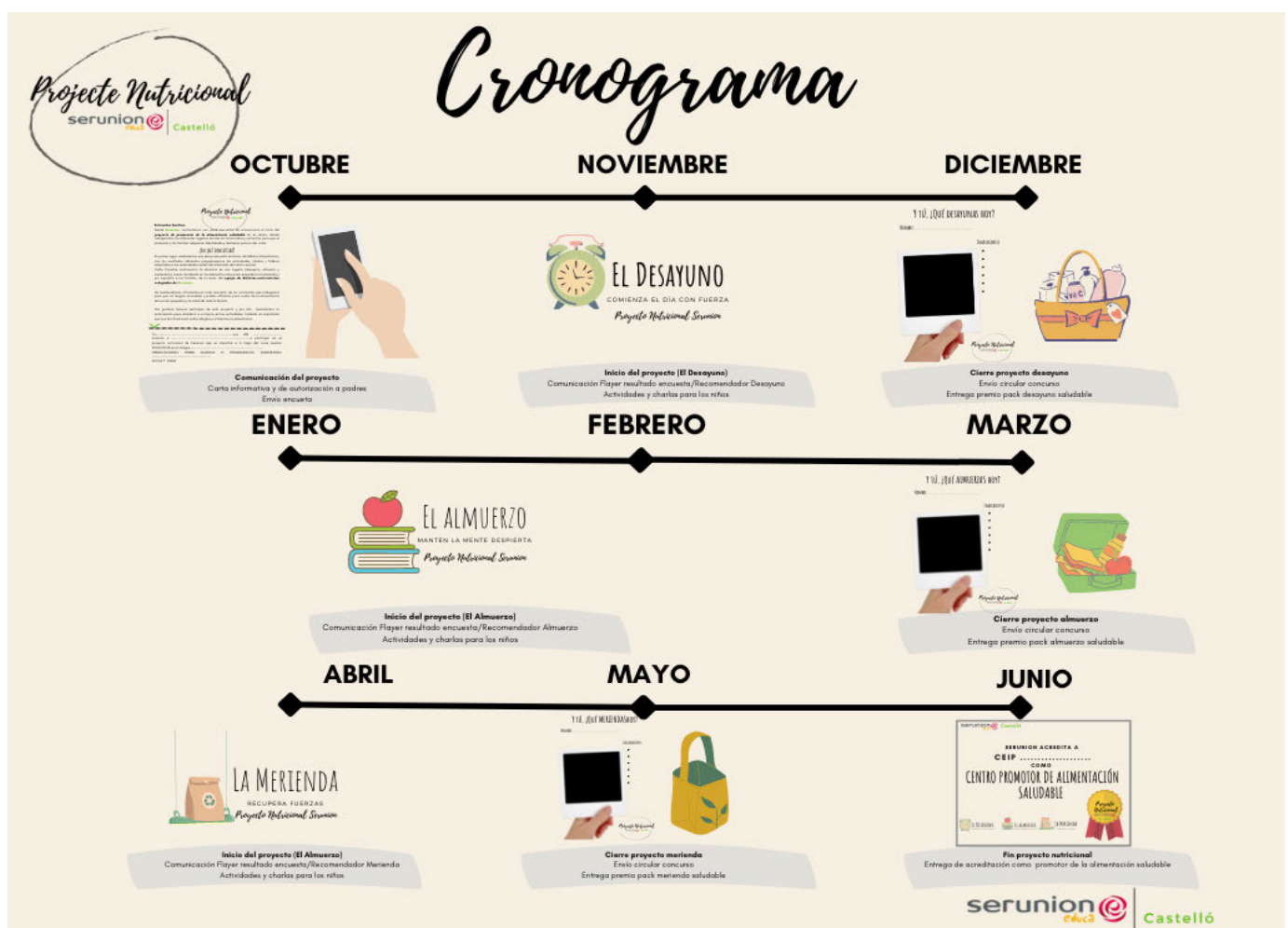
Comienzo de las charlas y dinámicas El Almuerzo. Lanzamiento del resultado de la encuesta y concurso sobre El Almuerzo. Finalización de charlas y dinámicas. Entrega de premio.

- ABRIL A MAYO-

Comienzo de las charlas y dinámicas La Merienda. Lanzamiento del resultado de la encuesta y concurso sobre La Merienda. Finalización de charlas y dinámicas. Entrega de premio.

- JUNIO-

Fiesta fin de proyecto y entrega de la acreditación. Finalización del proyecto.



4.2. Identificación de las actuaciones generales de Serunion Educa

1. Implantación de las actuaciones en los menús saludables y sostenibles basados en la gastronomía castellonense.
 - a. **Comisión de comedor.** Adaptación de menús en los centros bimensualmente con participación de todos los agentes implicados.
 - b. **8 Comarques de Sabors i Tradició (8 comarcas de sabores y tradición).** Plan de recuperación de la gastronomía y productos tradicionales de la Provincia de Castellón, de implantación mensual.
 - c. **Proveedores locales:** Colaboración con hornos tradicionales, fruteros de compra local de fruta y verdura temporada, carnicería local y lácteos artesanos. De utilización diaria en nuestros menús.
2. Actuaciones en la reducción de envases:
 - a. **Eliminación de agua embotellada.** Instalación de fuentes de agua filtrada.
 - b. **Grandes formatos de yogures.** Compra lácteos en grandes formatos y dotación de tarros reutilizables.
3. Actuaciones en el fomento del reciclaje:
 - a. **Rincón del reciclaje en los comedores.** Instalación de zonas específicas de concienciación sobre el reciclaje.
 - b. **Segregación de residuos en cocina.** Dotación de recipientes adecuados en las cocinas para una correcta segregación y formación al personal.
4. Actuaciones contra el desperdicio alimentario:
 - a. **“La comida no se tira”** Proyecto de concienciación sobre el desperdicio alimentario generado con la no ingesta de las raciones servidas.
 - b. **Formación cocina en gestión de productos.** Formaciones en las cocinas sobre aprovechamiento alimentario.
 - c. **Registro de raciones sobrantes en cocina.** Registro de excedente alimentario.

5. Implicación y sinergias de los diferente sectores que hubieran participado

El proyecto presentado es multidisciplinar y multisectorial. En él participan desde profesorado de los centros educativos (públicos y concertados), personal investigador y docente de la Universitat de València, personal sanitario (dietistas-nutricionistas colegiadas), cocineros/as, monitores de comedor, junto con el soporte del personal de gestión administrativa y de comunicación.

Además, el proyecto es liderado por la empresa de restauración colectiva Serunion S.A, pero implica a otros sectores para su implementación. El proyecto es llevado a cabo en las instalaciones de los centros educativos públicos y concertados, llevando a las aulas la “educación alimentaria” y poniéndola a disposición de todo el estudiantado y familias. Además, cuenta con la participación y soporte de las Asociaciones de Madres y Padres de Alumnos/as (AMPAs). También revaloriza el entorno alimentario de los centros escolares, donde el comedor escolar deja de ser un espacio destinado a “comer” y se transforma en un entorno salutogénico que promueve hábitos de vida saludables y sostenibles.

Por otro lado, para el suministro de alimentos, se ha implicado diversos comercios y proveedores locales, repartidos en los distintos municipios donde se lleva a cabo la actuación (panaderías, fruterías y verdulerías, carnicerías, pescadería, granjas...), todo ello permite fomentar la economía local y garantizar calidad y frescura de los productos, disminuyendo notablemente la contaminación generada por transportes y otras acciones de mantenimiento y procesamiento de productos.

Si se quiere conseguir una población más sana y no solo con actuaciones preventivas, sino integrando y revalorizando la promoción de la salud, los diferentes profesionales tenemos un deber y compromiso con las comunidades. Desde Serunion pensamos que con actuaciones como la presentada, alineadas con las prioridades nacionales y autonómicas en temas de salud pública se puede dar un gran apoyo y soporte a las estrategias ya implementadas desde el Ministerio de Consumo y Centros de Salud Pública, por lo que esta alineación de objetivos puede favorecer a la consecución de las metas en salud y por lo tanto a una disminución del coste de la sanidad pública a largo plazo.

Con todo lo anterior se puede afirmar que son muchos los sectores en los que se tiene una repercusión directa y también indirecta pero no menos significativa.

6. Descripción de la incorporación de la perspectiva de género y equidad en todo el proceso desde el diseño hasta la evaluación de los resultados

El proyecto incorpora tanto la perspectiva de género como la equidad en todo el proceso.

En el diseño, ejecución y evaluación del proyecto se ha perseguido el principio de equidad de tal manera que todas las personas involucradas han podido alcanzar los objetivos perseguidos. Para ello, se ha contemplado todo los aspectos para la elaboración de los materiales y para la difusión de información y asegurar su recepción a todos los participantes en igualdad de condiciones, así como las oportunidades en la participación de las actuaciones realizadas. Se ha tenido presente las diferentes necesidades y capacidades del colectivo para aplicar los criterios de inclusión, equidad y calidad. Se ha priorizado acciones dirigidas al alumnado con menos capacidad de recursos, dado que se ha detectado que en ocasiones son los que tienen menos posibilidades para llevar a cabo una dieta saludable y sostenible, y otros estilos de vida saludables. En este sentido, con el fin de salvar la barrera digital y económica, y de que toda la información que se lanza al exterior, los recursos digitales y visuales pueda llegar por igual, se han adaptado dichas comunicaciones tanto en formatos digitales como en documentos impresos o de visualizaciones generales.

Además, el proyecto ha contemplado la inclusión de las familias para promover hábitos saludables y sostenibles. Se ha colaborado con las diferentes AMPAS para la valoración y adecuación de los menús escolares servidos (siempre garantizando el cumplimiento de las recomendaciones nutricionales de las guías vigentes). Las familias han participado tanto en la encuesta de valoración nutricional como en el concurso fotográfico y han recibido materiales y recursos audiovisuales para trabajar el temario abordado desde casa.

Por otro lado, el proyecto es inclusivo y no fomenta ni establece diferencias relacionadas con el género. Las actividades dirigidas a niñas y niños han sido las mismas, lo único que se ha adaptado ha sido el lenguaje de comunicación y dinámicas (que ha variado en función de la edad y necesidades concretas del estudiantado y sus familias) pero sin diferenciar por sexos. Se ha utilizado un lenguaje inclusivo en las diferentes acciones realizadas y en todos los materiales creados. También se ha apostado por abordar los estereotipos de colores.

Con todo lo anterior se considera que el proyecto presentado aborda también los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030, particularmente los siguientes:

- ODS 2: Hambre cero.
- ODS 3: Salud y bienestar.
- ODS 4: Educación de calidad.
- ODS 12: Producción y consumo responsable

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

Para la evaluación del proceso se utiliza una metodología de evaluación continua, debido a la necesidad de ir adaptando algunas partes del proyecto para conseguir los objetivos establecidos. Un ejemplo de ello es el caso del menú escolar, puesto que es importante apostar por un cambio en la oferta gastronómica en los menús escolares, que vaya alineada con los principios de las dietas saludables y sostenibles y para ello se realizan valoraciones continuas de la aceptación de los platos y formas de presentación y cocinado. La evaluación del proyecto que se realiza recoge como indicadores de proceso:

PARTICIPACIÓN

nº de centros
nº de alumnos
nº de docentes
nº de implantadores



19 Centros



5.436 Alumnos/as



342 Docentes



5 implantadores

PERFILES DE LOS DESARROLLADORES

nº de desarrolladores
Multidisciplinariedad



2 Graduadas en
Nutrición



1 Experto Gastronómico



2 Docentes

ACCIONES PROGRAMAS & REALIZADAS

nº de acciones
% de realización

1.574 ACCIONES PROGRAMADAS

100 %

Para la implementación y evaluación de los menús escolares saludables y sostenibles se llevan a cabo grupos focales para valorar la aceptación de los menús. En estas dinámicas se incluye una representación de los miembros de la AMPA, equipo directivo del colegio, personal de cocina y monitores de comedor, una muestra de niños y niñas del comedor escolar y la dietista-nutricionista responsable del menú. Los grupos focales se llevan a cabo con una periodicidad bimensual.

Para evaluar los resultados obtenidos se han creado indicadores para cada una de las acciones realizadas.

Además de los indicadores, se lleva a cabo un estudio pre-post para la valoración de la calidad nutricional de desayunos, almuerzos y meriendas. Los ítems de ambos cuestionarios son los mismos. Para la explotación de los indicadores se ha creado una base de datos Excel, en la que se ha recogido de manera codificada cada uno de los ítems de ambos cuestionarios. Los datos referentes a los resultados de ambas encuestas se trabajan como muestras independientes, haciendo una comparativa pre-post test. Se obtienen las frecuencias con el IC (95%), tanto del pre como del post, se calculan medias, medianas, también se hace uso del test de la chi cuadrado para valorar los cambios estadísticos significativos producidos en el alumnado, tomando como significativo la referencia de P valor < 0,05.

OBJETIVO	ACCIÓN	INDICADOR
OE1. Proporcionar al alumnado y familias de los centros educativos de la provincia de Castellón conocimientos y destrezas sobre alimentación saludable y sostenible, introduciendo la educación alimentaria en el currículo de los colegios.	Realización de acciones formativas y pedagógicas: - Charla empieza el día con fuerza, descubriendo los grupos de alimentos - Charla mantén la mente despierta, recarga las pilas. - Charla recupera fuerzas y sigue una vida activa. - Dinámica La rayuela saludable - Dinámica el trivial de los grupos de alimentos - Dinámica el plato saludable - Dinámica la pirámide de la actividad física - Dinámica del pañuelo de los alimentos de temporada - Dinámica el tornado del azúcar	Cumplimiento de la realización de las acciones programadas. Número de participantes en cada acción.
	Divulgación: - Carta a los centros educativos del inicio de proyecto - Carta a las familias de inicio de proyecto - Videos resumen de “empieza el día con fuerza”, descubriendo los grupos de alimentos. - Video resumen de “mantén la mente despierta, recarga las pilas.” - Video resumen de “recupera fuerzas y sigue una vida activa.” - Noticia en la app Colechef de inicio de proyecto - Noticia en la app Colechef de La rayuela saludable - Noticia en la app ColeChef de los grupos de alimentos - Noticia en la app ColeChef del plato saludable - Noticia en la app ColeChef de los alimentos de temporada - Noticia en la app ColeCheff de recomendaciones de la actividad física	Número de acciones divulgativas realizadas en cada centro escolar.

OE2. Promover los hábitos de vida saludables como la práctica de la actividad física, la higiene personal, descanso y bienestar emocional, con el fin de alcanzar unos estilos de vida sanos.	Realización de acciones formativas y pedagógicas: - Taller empieza el día con fuerza, descubriendo los grupos de alimentos. - Taller mantén la mente despierta, recarga las pilas. - Taller recupera fuerzas y sigue una vida activa	Cumplimiento de la realización de las acciones programadas de promoción de hábitos saludables.
OE3. Favorecer que los centros educativos se constituyan como agentes promotores de la alimentación saludable y sostenible.	Investigación y divulgación: - Encuesta previa de valoración de la calidad nutricional de los desayunos, almuerzos y meriendas. - Encuesta de seguimiento de valoración de la calidad nutricional de los desayunos, almuerzos y meriendas. - Análisis de los resultados de la encuesta de valoración de la calidad nutricional. - Difusión de los resultados de la encuesta de valoración de la calidad nutricional.	Número de participantes en las encuestas realizadas. Número de comidas al día que realizan. Calidad nutricional de los desayunos. Calidad nutricional de los almuerzos. Calidad nutricional de las meriendas. Número de acciones divulgativas realizadas destinadas a la comunidad escolar.

	Concurrencias y festividades: - Concurso desayuno saludable - Concurso almuerzo saludable - Concurso merienda saludable - Acreditación del centro como promotor de la alimentación saludable y sostenible.	Número de participantes en cada concurso. Consonancia entre el contenido trabajado en el proyecto y las fotografías realizadas. Cumplimiento de todo el proyecto de manera adecuada.
	Iniciativas de modificación de entorno alimentario: - Aplicación de un menú escolar saludable y sostenible. - Incorporación de contenedores de reciclaje. - Instalación de fuentes de agua. - Colocación de cartelería con los alimentos de temporada. - Colocación de cartelería con las bases de la alimentación saludable. - Colocación de cartelería con mensajes de la promoción del agua como bebida. - Colocación de cartelería con pautas para una correcta segregación de residuos.	Número de iniciativas de modificación de entorno alimentario realizadas. Valoración positiva del menú escolar según criterios de la administración pública. Funcionamiento adecuado de las fuentes de agua. Número de contenedores suministrado para realizar reciclaje.

OE4. Sensibilizar a toda la comunidad educativa sobre la importancia de los sistemas alimentarios para velar por la salud planetaria.	Realización de acciones formativas y pedagógicas - Formación al personal de cocina - Incorporación de la compra a granel - Introducción y promoción de productos de proximidad - Introducción y promoción de productos de temporada - Charla formativa de alimentación sostenible	Número de acciones realizadas en relación con los sistemas alimentarios. Porcentajes de compras de productos a granel. Porcentaje de productos de proximidad Porcentaje de productos de temporada. Participantes en las formaciones.
	Divulgación: - Acuerdos con proveedores locales - Flyer para las familias con consejos prácticos - Mensajes de difusión para la promoción de las acciones	Número de acciones divulgativas realizadas. Alcance de las acciones divulgativas.
OE5. Transformar el entorno alimentario de los centros escolares hacia entornos salutogénicos que promuevan una alimentación saludable y sostenible para toda la comunidad escolar.	Iniciativas de modificación de entorno alimentario.	Número de acciones de modificación del entorno realizadas.
	Implementación de menú escolar saludable y sostenible	Frecuencia de consumo de los diferentes grupos de alimentos en el menú escolar ofrecido

	Promoción de proveedores locales	% de proveedores locales (en relación del total).
	Control del desperdicio alimentario	Peso en kg de desperdicio alimentario. Implementación de la acción “la comida no se tira”.
	Reducción de envases alimentarios: - Instalación de fuentes de agua - Compra a granel	Agua servida en el comedor escolar provenga de la red pública. Yogures servidos en grandes formatos. Compras realizadas de productos a granel.

En relación al impacto de la acción planteada en la salud de la población diana, es difícil de valorar a corto plazo ya que la salud es multifactorial, pero el proyecto sí que realiza un seguimiento de la calidad nutricional de las diferentes ingestas del día de la población diana, entendiendo que si se cumplen los estándares de alimentación saludable o hay una mayor adhesión a patrones alimentarios saludables y sostenibles, tendrá beneficios para la salud. Y si además, se incorporan en el día a día de la población diana los hábitos saludables trabajados (actividad física regular, correcto descanso, higiene...) se traducirá en mayor salud.

No hay que perder de vista que entre los objetivos del proyecto se encuentra el velar por la salud y la sostenibilidad alimentaria. La incorporación de todas las actuaciones planteadas, se traduce en una disminución de la contaminación ambiental, lo cual ayuda a favorecer la salud planetaria.

8. Continuidad y sostenibilidad del proyecto prevista para los próximos años, y la financiación económica con la que cuenta para desarrollarlo

Tras las evaluaciones de las acciones realizadas por todos los implicados, Serunion apuesta por la extensión del proyecto a nivel autonómico y valora su implantación a nivel nacional. Por otra parte, en la implantación geográfica actual se extenderá al resto de centros de gestión de la empresa. Por último ya se trabaja en la segunda edición del proyecto con nuevas charlas dinámicas y materiales de manera que se está innovando tanto en los diferentes recursos ofrecidos como en contenidos del proyecto para asegurar una continuidad del mismo adaptada a las necesidades reales. También se plantea un convenio de colaboración con instituciones públicas y privadas referentes del sector.

Este proyecto resulta ser sostenible en el tiempo porque Serunion apuesta por la salud de la población y planetaria, en este sentido es importante poner el foco en la conciencia y empoderamiento ciudadano para que puedan lograr y mantener el mejor estado de salud posible.

Además, en lo sucesivo, Serunion ha presupuestado partidas económicas para dar soporte al proyecto y extenderlo por el resto de centros escolares.

9. Planteamiento innovador y original

El planteamiento innovador y original del proyecto es claro, puesto que Serunion es una empresa de restauración colectiva pionera en integrar a Dietistas-Nutricionistas en las escuelas, favoreciendo el desarrollo de la figura del dietista-nutricionista comunitario y en colectividades.

Actualmente en los centros escolares no existe una asignatura de “educación alimentaria” como tal, a pesar de la necesidad existente. Por este motivo, Serunion se adentra en los colegios impartiendo sesiones de educación alimentaria de una manera atractiva para el estudiantado, utilizando una metodología activa y participativa, pero

además poniendo la atención a los recursos que utiliza, con el fin de ser lo más sostenible posible y apostar por materiales reutilizables, en lugar de talleres o dinámicas con materiales de un solo uso. Por ello se puede afirmar que presenta una singularidad en los talleres y actividades, así como en su metodología, siendo innovadores y sostenibles.

Con el proyecto presentado se pretende que los centros educativos sean promotores de una alimentación saludable y sostenible, ya que uno de los principales determinantes sociales de la salud es la educación, y la evidencia científica señala que existe una asociación positiva entre el nivel educativo y grado de salud de la población. Ante la prevalencia de obesidad y otras ECNT en la población infanto-juvenil y la necesidad de incorporar sistemas alimentarios sostenibles, se hace evidente que los centros escolares realicen actuaciones en este sentido. Todo ello junto con la creación de una red de centros escolares promotores de una alimentación saludable y sostenible para lograr la consecución de los retos de salud pública planteados. Con ello se expone la importancia, originalidad y valor de este proyecto.

Un punto fuerte del proyecto es la revalorización gastronómica que realiza Serunion integrando en los menús escolares la Dieta Mediterránea como patrón dietético de referencia, ya en el año 2010 la Dieta Mediterránea fue declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la Unesco por todo lo que representa, entre otros su gastronomía. Pero además aboga por la utilización de platos tradicionales típicos. Con ello se consigue una oferta gastronómica saludable y sostenible, adaptada a las tradiciones culinarias locales, con mayor aceptación por parte de los usuarios del comedor escolar. Para realizar una revalorización gastronómica más completa, el proyecto empodera al personal de cocina y les ofrece el reconocimiento que se merecen, visualizando su labor y creando la acción de “8 Comarcas de Sabores y Tradiciones” (8 comarcas de sabores y tradiciones), donde mensualmente un cocinero/a de un colegio realiza un video-tutorial de cómo elaborar los platos típicos de una comarca en concreto, y este vídeo, que va acompañado con un documento explicativo, se hace llegar a toda la comunidad escolar y la familias de los niños/as. Estos platos se ofrecerán en el menú escolar y se acompañarán con dinámicas para promover las tradiciones de la comarca.

Cabe destacar que la propuesta planteada es versátil en el sentido que presenta una capacidad de adaptación con facilidad a las demandas concretas de la población diana o grupos de personas a la que se dirige. Está diseñada de manera que se puede ajustar sin dificultad, dando respuestas específicas a las necesidades detectadas en cada centro educativo o cada colectivo, para así asegurar la consecución de los objetivos que se persiguen.

El proyecto está basado en la evidencia científica más reciente en relación a alimentación saludable y sostenible, por lo que se abordan las principales preocupaciones a nivel de salud pública en relación a los temas tratados. Además apuesta por la tecnología: se utiliza principalmente herramientas digitales para favorecer la difusión de la información, aunque también se respetan formatos tradicionales para hacer frente a la brecha existente en temas de digitalización y llegar a todas las personas por igual.

Agradecimientos.

Queremos agradecer en primer lugar a los centros educativos, direcciones y profesores por cedernos los espacios y su tiempo para implementar este proyecto que tanta buena acogida ha tenido. Al alumnado que ha participado en el mismo y sus caras de sorpresa e ilusión en cada charla, dinámica y junto con sus ganas de aprender. A todos los colaboradores y proveedores. A nuestra empresa Serunion, por su carácter innovador, sus ganas por ser siempre puntero y su voluntad en cuidar la salud de los niños y niñas y por descontado, a el maravilloso equipo que formamos Serunion Castelló que cada día buscamos con toda la ilusión, la forma de hacer de los centros educativos centros cada día más sostenibles y que promuevan la vida saludable, haciendo de esta forma un mundo mejor para todos.