

C. Descripción del proyecto

1. Título del proyecto, programa o iniciativa

SchoolFood4Change en la Comunitat Valenciana: una estrategia de salud pública para cambiar la cultura alimentaria en el ámbito educativo

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

Joan Quiles Izquierdo en representación del equipo de trabajo DGSP /FISABIO

3. Datos de la institución a la que representa

Generalitat Valenciana. Conselleria de Sanitat. Direcció General de Salut Pública.

Generalitat Valenciana. Conselleria de Sanitat. FISABIO

4. Resumen del proyecto, origen, objetivo, metodología y resultados

En España, según el Estudio ALADINO 2023, el 38,7% de los niños de 6 a 9 años presentan exceso de peso, con un 15,5% de obesidad. En la Comunitat Valenciana, la Encuesta de Salud y, así como el Proyecto ENPIV (2024) desarrollado en la ciudad de València, confirman que 1 de cada 4 menores tiene sobrepeso u obesidad, y que el 18% padece obesidad. La calidad de la dieta es un factor crítico: el 86% de los menores valencianos no sigue una alimentación equilibrada, y 1 de cada 4 niños consume una dieta de muy baja calidad. La obesidad infantil se concentra especialmente en familias con menos recursos: el 33% de los hogares con menores con exceso de peso tienen rentas inferiores a 18.000 € anuales, lo que limita el acceso a alimentos frescos y saludables. Esta situación incrementa el riesgo de enfermedades crónicas en la edad adulta y amenaza la sostenibilidad del sistema sanitario. Asimismo, según los datos recogidos en el curso 2024-2025 en el programa de Evaluación y fomento de la calidad nutricional de la oferta alimentaria en centros escolares, llevado a cabo por la Dirección General de Salud Pública, en los comedores escolares de la Comunitat Valenciana, el 17% no ofrece frutas frescas un mínimo de 4 días a la semana, llegando a hasta el 65% para el grupo de las verduras y hortalizas frescas con la misma frecuencia, tal y como se recomienda en la Guía para la Elaboración de Menús Escolares de la Comunitat Valenciana (2018).

SchoolFood4Change (SF4C) es un proyecto europeo de cuatro años, en el que la Generalitat Valenciana participa como socio regional junto a otras ciudades y regiones de 11 países europeos, que busca dar soluciones sistémicas a los problemas de la alimentación escolar y de los sistemas alimentarios en general. El propósito principal es impulsar una transición hacia dietas saludables y sostenibles, situando las escuelas como catalizadores de este cambio, alcanzando directamente a niños y niñas y escuelas de toda Europa, así como generar un marco de buenas prácticas que se extienda a todos los centros educativos europeos. En la Comunitat Valenciana, el proyecto se centra en garantizar que los menús

escolares sean motores de salud, equidad social y resiliencia territorial. La metodología del proyecto se articula en torno a un triple enfoque. En primer lugar, se trabaja sobre la contratación pública de alimentos sostenible y saludable, revisando los pliegos de compra para que incluyan criterios ambientales, sociales, nutricionales y educativos. Esto significa que las escuelas no solo recibirán menús más equilibrados, sino que además se fomentará la producción ecológica, de temporada y de proximidad, generando un impacto positivo en la economía rural y reduciendo la huella de carbono. Para lograrlo, se acompaña a los equipos técnicos y gestores públicos con formación específica y se llevan a cabo diálogos del mercado con diferentes áreas de la administración y diversos agentes involucrados en el sistema alimentario escolar.

El segundo enfoque se centra en las dietas planetarias y la cocina saludable, inspiradas en las recomendaciones científicas internacionales. Se trata de diseñar menús que prioricen las frutas y verduras frescas, legumbres y cereales integrales, reduciendo el consumo de ultraprocesados y de proteínas animales de alto impacto ambiental. Este cambio no se limita al aumento de la oferta alimentaria: se centra en la formación práctica para equipos de cocina y de comedor escolar, dotándoles de herramientas basadas en la ciencia de la gastronomía para aumentar la aceptabilidad de los menús, e integrar actividades participativas y de aprendizaje activo con el alumnado, de manera que los niños y niñas se conviertan en protagonistas del cambio y puedan trasladar estos hábitos a sus familias.

El tercer eje es el Enfoque Integral de la Alimentación Escolar (EIAE), que busca poner la alimentación en el centro de la vida escolar. No solo se trata de mejorar el menú, sino de convertir el colegio y el comedor escolar en un espacio educativo que conecta la alimentación con el currículo, con los patios, con los huertos escolares y con las actividades de participación comunitaria. De este modo, la alimentación se convierte en un eje transversal que involucra a profesorado, alumnado, familias, personal de cocina e, incluso, la comunidad social, generando una cultura compartida en torno a la salud y la sostenibilidad. El EIAE se estructura en cuatro pilares de actuación (Política y Liderazgo, Alimentación y Sostenibilidad, Educación y Aprendizaje, Comunidad y Asociación) y cuenta con tres niveles de progresión para su implantación: Bronce, con una serie de criterios obligatorios, y Plata y Oro, en los que se deben cumplir un conjunto de criterios adicionales. En la Comunitat Valenciana se ha impulsado una red de más de 40 escuelas piloto, con 21 en el nivel Bronce del itinerario progresivo, que actúan como laboratorios vivos de innovación y que servirán de modelo replicable a otros centros educativos.

A estos tres pilares se suma un componente esencial de gobernanza y participación territorial. El proyecto fomenta la colaboración entre la Generalitat Valenciana, los ayuntamientos, los centros escolares y los productores locales, asegurando que las decisiones se tomen de manera inclusiva y que las soluciones respondan a las necesidades reales de cada comunidad. Se promueven procesos participativos con asociaciones de familias, cooperativas agrarias y entidades sociales, y se establece un sistema de

evaluación continua que permite medir los avances en salud, sostenibilidad y equidad, ajustando las acciones para garantizar resultados duraderos.

En conjunto, esta metodología busca no solo mejorar la alimentación escolar, reducir las desigualdades sociales y fortalecer la resiliencia territorial, así como influir en los factores determinantes de la obesidad infantil. La escuela se convierte así en el punto de partida de una transformación estructural que conecta la salud de los niños y niñas con la sostenibilidad del sistema alimentario y con la justicia social en la Comunitat Valenciana.



Imagen. Los tres ejes del proyecto SchoolFood4Change.

5. Objetivos, material y métodos utilizados para su desarrollo

El proyecto SchoolFood4Change (SF4C) en la Comunitat Valenciana persigue una transformación estructural de la alimentación escolar. Sus principales objetivos son:

- Mejorar la calidad nutricional y ambiental de las comidas escolares.
- Favorecer la equidad en el acceso a una alimentación saludable y sostenible, garantizando cobertura universal en todo el territorio.
- Promover la educación y hábitos alimentarios saludables en toda la comunidad educativa (alumnado, docentes, familias).
- Influir en los determinantes de la obesidad infantil, reduciendo desigualdades sociales y fortaleciendo la resiliencia territorial.

Para alcanzar estos objetivos, el proyecto se apoya en un conjunto de materiales y recursos desarrollados en el marco europeo y adaptados al contexto autonómico. Entre ellos destacan las guías y manuales europeos, como el itinerario de certificación del EIAE, las guías de compra pública sostenible y el manual de cocina y salud planetaria. Estos materiales se han complementado con recursos específicos elaborados en la Comunitat Valenciana, disponibles en [valenciano](#)¹ y [castellano](#)² en la página web del proyecto. Asimismo, se han diseñado soportes audiovisuales y cursos online que permiten replicar y ampliar la formación de cocina y salud planetaria, garantizando que los contenidos puedan llegar a nuevos equipos de cocina y profesorado, y que se mantengan como recurso estable más allá de la duración del proyecto.

La metodología aplicada se articula en torno a tres grandes ejes. El primero es la compra pública sostenible. En este ámbito se han propuesto diversas actividades para reflejar en próximos pliegos los [criterios y modelos innovadores para la compra de alimentos saludables y sostenibles](#)³, desarrollados en el marco del proyecto. También, se han organizado dos diálogos de mercado. La [primera sesión](#)⁴ en febrero de 2024 reunió a actores diversos departamentos de la administración con competencias en Sanidad, Educación y Agricultura, en un espacio de intercambio abierto. Este formato incorporó la gamificación para identificar retos y necesidades reales de los centros educativos con el fin de alinear expectativas y construir confianza. Posteriormente, se llevó a cabo la [segunda sesión](#)⁵ en marzo de 2024, que subrayó la importancia de la interacción continua entre todas las partes interesadas, como agentes del sector productivo, logístico, restauración, comunidad educativa, de la sociedad civil y la administración de la Comunitat Valenciana. Además, en

¹ <https://schoolfood4change.eu/es/recursos/val-cat/>

² <https://schoolfood4change.eu/es/recursos/cas/>

³ <https://schoolfood4change.eu/es/wp-content/uploads/sites/13/2025/07/Informe-criterios-y-modelos-innovadores-para-una-compra-publica-mas-saludable-y-sostenible-en-las-escuelas-1.pdf>

⁴ <https://schoolfood4change.eu/es/blog/2024/03/04/celebrada-con-exito-la-primera-sesion-del-dialogo-de-mercado-de-la-comunitat-valenciana/>

⁵ <https://schoolfood4change.eu/es/blog/2024/04/29/la-importancia-de-la-interaccion-entre-todas-las-partes-interesadas-para-garantizar-un-proceso-de-contratacion-transparente-y-abierto-en-la-comunitat-valenciana/>

octubre de 2024, se celebró un diálogo nacional, bajo el lema [“Cambiar la alimentación en las escuelas, alimentar un futuro mejor”](#)⁶ (octubre 2024), como un espacio de intercambio europeo que reforzó la importancia de la compra pública como palanca estratégica hacia un sistema alimentario más saludable, justo y sostenible.



Imagen. Sesión del segundo diálogo de mercado. Valencia, marzo de 2024.

El segundo eje es la cocina y salud planetaria. Como estrategia para generar un efecto cascada, dos cocineros de la Comunitat Valenciana realizaron una formación de formadores impartida por la Universidad de Ciencias Gastronómicas de Pollenzo (Italia). Tras esto, se han desarrollado formaciones específicas para distintos colectivos en las tres provincias de la Comunitat Valenciana: 3 ediciones para personal de cocina de restauración colectiva escolar; una para el profesorado encargado del comedor escolar de forma on-line; y tres ediciones para el alumnado y profesorado de los Ciclos formativos de Cocina y de Hostelería, de forma presencial. Estas formaciones abordaron las temáticas de preferencias alimentarias, las técnicas culinarias para aumentar la aceptabilidad de menús, la

⁶ <https://schoolfood4change.eu/es/blog/2024/10/22/conclusiones-de-nuestra-jornada-cambiar-la-alimentacion-en-las-escuelas-alimentar-un-futuro-mejor/>

exposición progresiva y la cocina circular para reducir desperdicio, y el aprendizaje activo que conecta el comedor con proyectos educativos. Para la primera formación se contó con la colaboración de la Asociación Empresarial de Restauración Colectiva de la Comunitat Valenciana (AERCOV) que hizo difusión de entre sus asociados para maximizar el alcance. La segunda y la tercera formación fueron organizadas a través de Centros Educativos de Formación, Innovación y Recursos para el profesorado (CEFIRE), plataforma de la Conselleria de Educación, Cultura, Universidades y Empleo para la formación del personal docente.

Además, se ha desarrollado una “evaluación de la aceptabilidad y percepción de nuevas recetas de comidas escolares desarrolladas según principios sostenibles y nutricionales” en 18 centros escolares de 12 países europeos con el fin de generar evidencia comparada sobre cómo perciben los niños y niñas nuevas propuestas culinarias alineadas con los principios de la salud planetaria. La metodología se basó en un cuestionario en dos tiempos. Primero, en el comedor escolar, el alumnado degustó un plato basado en criterios de sostenibilidad para evaluar la aceptabilidad y percepción sensorial inmediata del plato. Después, en el aula, completaron un cuestionario sobre hábitos y preferencias alimentarias. Estos datos permitieron ajustar mejor los menús a las necesidades y contextos del alumnado y orientar intervenciones educativas. En la Comunitat Valenciana esta evaluación se llevó a cabo en dos centros educativos de Castelló.

El tercer eje es el Enfoque Integral de la Alimentación Escolar (EIAE), el cual constituye el marco central de intervención en los centros educativos de la Comunitat Valenciana, entendiendo la alimentación escolar como un elemento estructural y educativo, vinculado al currículo, a la organización del centro, a la convivencia y a la relación con las familias y el entorno comunitario. Su implementación se integra en la [Cartera de Actuaciones](#)⁷ de Promoción de la Salud y Prevención en el Entorno Educativo, lo que permite un acompañamiento técnico continuado desde los Centros de Salud Pública (CSP) y la coordinación de la Fundación Fisabio, favoreciendo procesos de transformación sostenida en la cultura alimentaria escolar.

La metodología del EIAE se basa en [cuatro pilares](#)⁸ de actuación:

- Política y liderazgo (Pilar A): convencer a las partes interesadas para que hagan de la alimentación una parte intrínseca de la vida escolar.
- Alimentación y sostenibilidad (Pilar B): proporcionar alimentos sanos y sostenibles en los comedores escolares, durante los recreos y fuera del entorno escolar.

⁷ https://chrome-extension://efaidnbnmnnibpcajpcgclclefindmkaj/https://ceice.gva.es/documents/162783553/162784556/Cartera_actuacions_promocio_salut_entorn_educatiu_2025_2026_cas.pdf

⁸ <https://schoolfood4change.eu/es/proyecto/whole-school-food-approach/>

- Educación y aprendizaje (Pilar C): ampliar el plan de estudios y participar en la contratación de personal escolar, cocineros/as, directores y docentes.
- Comunidad y asociación (Pilar D): cooperación con las partes interesadas asociadas a la escuela, como las familias, las tiendas locales, los restaurantes, las personas productoras, etc.



Imagen. Enfoque Integral de la Alimentación Escolar. Pilares y criterios para progresar a nivel bronce.

Para llevar a cabo esta estrategia deben crearse grupos motores intersectoriales en cada centro, que reúnan a equipos directivos, profesorado, personal del comedor y de cocina, alumnado, familias y agentes comunitarios. Estos grupos realizan diagnósticos compartidos, definen planes de acción anuales, coordinan las actuaciones y recopilan evidencias para los niveles progresivos de acreditación (Bronce, Plata y Oro). Para ello se emplea una herramienta de [revisión de la cultura alimentaria adaptada a la realidad valenciana](https://schoolfood4change.eu/es/wp-content/uploads/sites/13/2024/07/Actualizacion_Revision-cultura-alimentacion-en-la-escuela_VAL.pdf)⁹, que funciona como *checklist* ampliado y facilita la identificación de buenas prácticas, la priorización realista de mejoras y el establecimiento de un lenguaje común entre escuelas y salud pública.

⁹ https://schoolfood4change.eu/es/wp-content/uploads/sites/13/2024/07/Actualizacion_Revision-cultura-alimentacion-en-la-escuela_VAL.pdf

Escuelas			
Criterios de Bronce: lista de verificación (a rellenar por los centros educativos)			
Pilar A: Política & Liderazgo	Pilar B: Sostenibilidad alimentaria	Pilar C: Educación & Aprendizaje	Pilar D: Comunidad & Asociación
<p><input type="checkbox"/> BC.A.1. Grupo de trabajo interno sobre alimentación escolar (ITAE). La escuela cuenta con un grupo de trabajo formalizado que la implementación del EIAE. El grupo celebra reuniones programadas y tiene estructuras que se documentan y son objeto de seguimiento.</p> <p><input type="checkbox"/> BC.A.2. Una visión de la escuela sobre nutrición y alimentación respaldada por la dirección de la escuela. La escuela ha desarrollado una visión que incluye la alimentación y nutrición. La visión expresa dónde y qué quiere conseguir en el futuro con objetivos y medidas concretas.</p> <p><input type="checkbox"/> BC.A.3. Revisión de la cultura alimentaria de la escuela y plan de acción. Se ha revisado el plan de acción del trabajo sobre alimentación sana y sostenible en la escuela. Basándose en esta revisión el grupo de trabajo de alimentación ha desarrollado un plan de acción para toda la escuela. El ITAE evalúa y renueva anualmente su plan de acción. Incluye aprendizajes, documentos, sus roles, etc.</p> <p><input type="checkbox"/> BC.A.4. Comunicación sobre la visión de la escuela y comunicación interna sobre los objetivos del EIAE. La escuela comunica claramente su visión alimentaria a todos los niveles: al alumnado, las familias y la comunidad escolar. La escuela también comunica periódicamente al alumnado, el equipo de la escuela, al profesorado y los padres del EIAE. Los resultados de la revisión y el plan de acción se comunican con todo el equipo escolar y con el alumnado.</p>	<p><input type="checkbox"/> BC.B.1. El comedor como un entorno saludable. La escuela vela por que el comedor disponga de un lugar donde puedan comer tranquilamente a una hora de comida. Este entorno alimentario debe atraer a los niños y niñas a comer sano.</p> <p><input type="checkbox"/> BC.B.2. Alimentar a los niños y niñas a comer más frutas y verduras. La escuela fomenta los niños y niñas a comer más frutas y verduras.</p> <p><input type="checkbox"/> BC.B.3. Preparación de información sobre el menú. Los menús detallan las verduras y frutas frescas, de temporada y de proximidad. También se detallan los ingredientes y se comunican a los padres y alumnos. En el caso de los estudiantes con necesidades especiales se detallan los ingredientes de los platos.</p> <p><input type="checkbox"/> BC.B.4. Agua potable gratuita. La escuela fomenta el consumo de agua del grifo y proporciona acceso gratuito a agua potable.</p>	<p><input type="checkbox"/> BC.C.1. El tema de la alimentación en la escuela. El tema de la alimentación sana y la producción y el consumo sostenibles de alimentos forma parte de los planes de clase. Los planes de clase incluyen actividades adaptadas a las distintas edades de los niños y niñas.</p> <p><input type="checkbox"/> BC.C.2. Actividades de cultivo, cocina y otros que los niños y niñas. La escuela fomenta y promueve actividades prácticas de experiencia por ejemplo, la escuela ofrece talleres de cocina al alumnado, oportunidades de cultivo y cocinar alimentos, hacer compost...</p> <p><input type="checkbox"/> BC.C.3. Talleres temáticos sobre dietas y otros personal escolar. La escuela ofrece talleres temáticos y recursos educativos.</p>	<p><input type="checkbox"/> BC.D.1. La escuela implica a las familias en las actividades alimentarias escolares. La escuela se compromete a la creación de una buena cultura y política alimentaria de la escuela, desde el principio. Se invita a las familias a reuniones específicas para abordar los retos alimentarios de la escuela, las políticas alimentarias de la escuela y las actividades alimentarias de la escuela para que se vean mejor.</p> <p><input type="checkbox"/> BC.D.2. La escuela comunica a la comunidad su visión de la alimentación escolar. La escuela comunica claramente su visión de la alimentación a toda la comunidad escolar.</p> <p><input type="checkbox"/> BC.D.3. Talleres temáticos para familias. Las familias están invitadas a participar en sesiones informativas y talleres temáticos.</p> <p><input type="checkbox"/> BC.D.4. Las familias participan activamente en las actividades alimentarias. Las familias se invita a compartir sus comentarios y habilidades con el alumnado y otros miembros y a participar en el grupo de trabajo sobre alimentación escolar (ITAE) y en los procesos multipartites, que el alumnado debe saber y ser capaces de hacer a lo largo de los distintos años de aprendizaje.</p> <p><input type="checkbox"/> BC.D.5. La escuela comunica sus actividades del EIAE. La escuela dispone de un plan de comunicación y comunica periódicamente sus progresos al entorno escolar y comunitario en general y a la ciudad.</p> <p><input type="checkbox"/> BC.D.6. La escuela implica a la comunidad en su EIAE. Los miembros de la comunidad en general participan en un grupo de trabajo de alimentación escolar (ITAE).</p> <p><input type="checkbox"/> BC.D.7. La escuela promueve y gestiona el desperdicio de alimentos. La escuela tiene un plan claro sobre cómo prevenir y gestionar el desperdicio de alimentos, especialmente al alumnado.</p>

Imagen. Herramienta de la revisión de la cultura alimentaria. Criterios bronce.

Escuelas			
Criterios Adicionales: lista de control (a rellenar por los centros educativos)			
Pilar A: Política & Liderazgo	Pilar B: Sostenibilidad alimentaria	Pilar C: Educación & Aprendizaje	Pilar D: Comunidad & Asociación
<p><input type="checkbox"/> AC.A.6. El ITAE incluye representantes de las familias. El grupo de trabajo formalizado para la implementación del EIAE. El grupo celebra reuniones programadas y tiene estructuras que se documentan y son objeto de seguimiento. Las familias participan activamente en el EIAE.</p> <p><input type="checkbox"/> AC.A.7. El ITAE incluye representantes de la comunidad en general. La escuela cuenta con un grupo de trabajo formalizado para la implementación del EIAE. El grupo celebra reuniones programadas y tiene estructuras que se documentan y son objeto de seguimiento. Los representantes de la comunidad en general participan regularmente.</p> <p><input type="checkbox"/> AC.A.8. El EIAE está integrado en la misión, los valores, los principios, el plan de desarrollo y el plan de estudios de la escuela. El EIAE está integrado en la misión, los valores, los principios, el plan de desarrollo y el plan de estudios de la escuela.</p> <p><input type="checkbox"/> AC.A.9. El EIAE está vinculado por la dirección del centro educativo. La escuela cree y aplica políticas que reflejan su visión de la alimentación escolar. La dirección de la escuela participa claramente la promoción del EIAE y participa activamente en el EIAE.</p> <p><input type="checkbox"/> AC.A.10. Plan de acción anual SMART, basado en la revisión. El ITAE realiza anualmente una revisión y desarrolla un plan de acción SMART (específico, medible, alcanzable, realista y oportuno), basado en las evaluaciones, recomendaciones y acciones aprendidas del año anterior.</p>	<p><input type="checkbox"/> AC.B.6. El comedor como entorno de aprendizaje para una alimentación saludable. El comedor sirve para que el alumnado aprenda los valores de alimentación. El equipo de la escuela en el comedor puede apoyar eficazmente ese papel educativo con los niños y niñas.</p> <p><input type="checkbox"/> AC.B.9. Comer en la escuela es un momento de aprendizaje agradable para el alumnado. La mayoría del alumnado comprende la importancia de una alimentación sana y sostenible y participa en la situación del comedor a una frecuencia anual.</p> <p><input type="checkbox"/> AC.B.10. El comedor como un entorno saludable de la escuela. Alumnado, familias y la comunidad participan en acciones de comedor para promover hábitos alimentarios saludables.</p> <p><input type="checkbox"/> AC.B.11. Comidas ricas en plantas, vegetales y otros basadas en plantas en la alimentación escolar. El menú escolar incluye a la dieta escolar basada en plantas saludables. Todos los días se ofrecen comidas en plantas, basadas en plantas y vegetales.</p> <p><input type="checkbox"/> AC.B.12. El menú escolar cumple los criterios de sostenibilidad de SFAC. La escuela escolar cumple con los criterios de sostenibilidad de SFAC, en materia de alimentos, bebidas y productos desmenuados por SFAC.</p>	<p><input type="checkbox"/> AC.C.5. Desperdicio periódico de la alimentación sana y el consumo sostenibles de alimentos. El alumnado tiene el conocimiento de los recursos sostenibles de alimentos y el alumnado debe saber y ser capaces de hacer a lo largo de los distintos años de aprendizaje.</p> <p><input type="checkbox"/> AC.C.6. Las personas productoras en la alimentación del alumnado. La escuela incluye a las personas productoras en la educación del alumnado. El alumnado tiene la oportunidad de participar en actividades agrícolas.</p> <p><input type="checkbox"/> AC.C.7. La escuela ayuda al alumnado a realizar proyectos prácticos in situ, en colaboración con la comunidad en general. La escuela ayuda al alumnado a realizar proyectos prácticos in situ, en colaboración con la comunidad en general.</p> <p><input type="checkbox"/> AC.C.8. Formación del personal del comedor y catering. El personal de la escuela escolar cumple con los criterios de sostenibilidad y sostenibles. En caso de tener una estructura, los requisitos relativos a comidas, bebidas y otros se reflejarán en los criterios de contratación pública.</p>	<p><input type="checkbox"/> AC.D.11. El EIAE forma parte del trabajo cotidiano de garantía de calidad de la escuela. El ITAE es una medida de que todo el personal de la escuela sea consciente de que el trabajo del EIAE forma parte del trabajo cotidiano y es responsable del desarrollo de la misma manera que el resto de la escuela.</p> <p><input type="checkbox"/> AC.D.12. Comunicación con las familias y el servicio de catering (externo) del centro. El centro comunica su política de alimentación y su visión de la escuela a las familias y al personal de catering, antes del inicio, sobre su trabajo en el Marco del EIAE.</p> <p><input type="checkbox"/> AC.D.13. Amplia comunicación interna sobre el EIAE. La escuela dispone de un plan de comunicación y comunica periódicamente sus progresos al entorno escolar y comunitario en general y a la ciudad.</p> <p><input type="checkbox"/> AC.D.14. Involucrados de la alimentación en la escuela y entre las familias. Un grupo de alumnado participa activamente en la promoción de una alimentación sana y sostenible. Incluye una formación adicional sobre alimentación y nutrición en las escuelas y entre las familias.</p> <p><input type="checkbox"/> AC.D.15. Los embajadores de la alimentación en la escuela y en la ciudad. Un grupo de alumnado participa activamente en la promoción de una alimentación sana y sostenible. Incluye una formación adicional sobre alimentación y nutrición en las escuelas y entre las familias.</p> <p><input type="checkbox"/> AC.D.16. Mecanismos de sostenibilidad en el entorno escolar. Se establece un sistema con la ciudad, las empresas locales, las organizaciones de la comunidad y el entorno de la escuela. El sistema ofrece un sistema de apoyo económico para las familias con bajos ingresos.</p> <p><input type="checkbox"/> AC.D.17. Mecanismos de sostenibilidad en el entorno escolar. Se establece un sistema con la ciudad, las empresas locales, las organizaciones de la comunidad y el entorno de la escuela. El sistema ofrece un sistema de apoyo económico para las familias con bajos ingresos.</p> <p><input type="checkbox"/> AC.D.18. La escuela promueve y gestiona el desperdicio de alimentos. La escuela tiene un plan claro sobre cómo prevenir y gestionar el desperdicio de alimentos, especialmente al alumnado.</p>

Imagen. Herramienta de la revisión de la cultura alimentaria. Criterios adicionales.

Esto ha sido posible en la Comunitat Valenciana gracias a la organización de seminarios y jornadas dirigidos al personal técnico de los Centros de Salud Pública (CSP) para incorporar el EIAE como herramienta operativa dentro de la Cartera de Actuaciones. Estas sesiones abordaron el marco conceptual, el rol de los CSP en el acompañamiento, las herramientas de diagnóstico y planificación, así como casos prácticos. Además, se realizaron formaciones individualizadas para planificar estrategias territoriales, resolver dudas técnicas y coordinar el EIAE con otras iniciativas locales y de salud escolar.

También se han facilitado espacios de difusión e intercambio entre centros educativos, que permiten compartir experiencias inspiradoras y reconocer el progreso de los centros que avanzan en el itinerario del EIAE. Se organizó una [jornada autonómica de intercambio](#)¹⁰ los días 4 y 5 de noviembre y se inició la elaboración de la revista “Llavors del canvi alimentari”, que recopila buenas prácticas mediante un formato común y una rúbrica consensuada para su selección. Esta publicación pretende facilitar la replicabilidad y fortalecer la red de escuelas promotoras de salud.

Junto al desarrollo metodológico, el EIAE integra experiencias educativas que vinculan la alimentación saludable y sostenible con el currículo escolar. Entre ellas sobresalen los [intercambios culinarios](#)¹¹ con escuelas de otros países del consorcio SF4C, que incluyen la elaboración de videorecetas, sesiones virtuales de intercambio cultural y proyectos de aula que combinan competencias científicas, lingüísticas y de ciudadanía global. Estas iniciativas refuerzan la alfabetización alimentaria del alumnado, su pensamiento crítico y su competencia lingüística, al tiempo que fomentan la empatía intercultural y conectan el aprendizaje con la vida cotidiana. En este marco de cooperación internacional, en febrero de 2023 se celebró en Valencia una [jornada](#)¹² de dos días de duración con docentes y técnicos de España, Francia e Italia para compartir avances y retos en la implementación del EIAE en cada país. El encuentro permitió conocer experiencias consolidadas, generar espacios de reflexión conjunta y detectar metodologías y estrategias transferibles entre territorios, reforzando la cohesión y la inspiración mutua a escala europea.

¹⁰ <https://portal.edu.gva.es/cefire/cap-a-un-centre-educatiu-promotor-de-salut/>

¹¹ <https://schoolfood4change.eu/es/wp-content/uploads/sites/13/2025/03/Intercambio-estudiantil.pdf>

¹² <https://schoolfood4change.eu/es/blog/2023/05/03/fomentamos-intercambio-entre-iguales/>



Imagen. Jornada de cooperación internacional para docentes y técnicos. Valencia, febrero 2023.

Igualmente, se ha impulsado el “Día del Comedor Escolar” que constituye una acción emblemática que convierte el comedor en un espacio de aprendizaje, convivencia y participación comunitaria. Su diseño integra objetivos de sensibilización, corresponsabilidad y fortalecimiento de vínculos locales entre escuelas, familias, productores de proximidad y agentes comunitarios. Para impulsarlo, se lanzó una convocatoria dirigida a los centros adheridos a SF4C, cuyas propuestas fueron evaluadas mediante una rúbrica intersectorial basada en la innovación pedagógica, el impacto educativo, la participación comunitaria y la sostenibilidad. Las actividades implementadas abarcan talleres, circuitos sensoriales, visitas de productores y diversas acciones de educación ambiental, consolidando el comedor como motor de cambio cultural dentro de la comunidad educativa.

6. Evaluación de proceso y resultados

El conjunto de actuaciones desarrolladas en el marco de SchoolFood4Change en la Comunitat Valenciana ha generado avances medibles tanto en participación, capacitación, transformación cultural y articulación institucional. Los principales resultados obtenidos son los siguientes:

- 43 centros educativos de la Comunitat Valenciana implicados en alguna de las líneas del proyecto (EIAE, compra pública alimentaria sostenible, cocina y salud planetaria).
- Aproximadamente 17.679 escolares alcanzados directa o indirectamente a través de actividades formativas, cambios en el comedor, proyectos educativos o acciones comunitarias.

- Participación activa de todos los CSP de la Comunitat Valenciana, 43 equipos directivos y profesorado y de personal de cocina, empresas de restauración, productores locales, familias y alumnado.
- 5 reuniones específicas con las ciudades replicadoras (Madrid y Torres Vedras, Portugal) y múltiples encuentros con socios del consorcio europeo, así como con agentes clave de la alimentación escolar en la Comunitat Valenciana.
- 94 personas formadas, entre ellas personal de cocina de restauración colectiva escolar, profesorado encargado del comedor escolar en modalidad online, así como alumnado y profesorado de los ciclos formativos de Cocina y Hostelería.
- 40 técnicos de Centros de Salud Pública implicados y formados en el proyecto.

En cuanto a los ejes específicos, los diálogos de mercado, con 23 asistentes en la primera sesión y 56 asistentes en la segunda, permitieron generar propuestas para superar barreras estructurales, reforzar el suministro local, promover menús saludables a precios asequibles y reducir el desperdicio. Estas sesiones han sentado las bases para avanzar hacia un modelo de contratación pública alimentaria que contribuya a una cadena alimentaria más próxima, equitativa y alineada con los objetivos de salud pública.

En el segundo eje, como parte del compromiso de la Generalitat Valenciana con la mejora de los comedores escolares, se puso en marcha una formación específica destinada al personal de cocina de las empresas de restauración colectiva que prestan servicio en los comedores escolares de la Comunitat Valenciana: el curso “Cocina y salud planetaria: estrategias culinarias para una alimentación saludable y sostenible en el comedor escolar”. La formación presencial de 9 horas distribuidas en dos jornadas se impartió entre el 22 y el 25 de abril de 2025 en las tres provincias de la Comunitat Valenciana (Alicante, Castelló y València), y contó con la participación de 75 profesionales responsables de cocina, con funciones de liderazgo y formación en sus equipos. En Castelló se reservaron plazas específicas para personal de cocina de residencias socioeducativas, acercando la formación a entornos vulnerables.

Se organizó además el curso “Edusalut: Alimentación sostenible en el comedor escolar” destinado al personal docente con funciones de encargado de comedor de los centros educativos. Se celebró on-line, a través de la plataforma AULES de CEFIRE, durante el mes de julio de 2024 y tuvo una duración de 12 horas (9 de formación telepresencial y 3 de autoaprendizaje). Esta formación tuvo un alcance de 34 asistentes acreditados.

Por otro lado, se organizó la formación “Nutrición saludable, economía circular y sostenible SF4C”. Esta capacitación dirigida a personal docente de los ciclos formativos de cocina y de hostelería, tuvo una duración de 12 horas (9 presenciales y 3 de autoformación). Se celebró una edición en el CIPFP Ciutat de l’Aprenent en València, en junio de 2024, con una asistencia de 26 docentes; en el CIPFP Canastell de Alicante, en marzo de 2025, con una asistencia de 17 personal docente y, por último, una edición en el CIPFP Costa de Azahar en Castelló de la Plana, durante el mes de julio y con una asistencia de 17 docentes.



Imagen. Curso de formación Cocina y salud planetaria: estrategias culinarias para una alimentación saludable y sostenible en el comedor escolar. València, 2025.



Imagen. Curso de formación Cocina y salud planetaria: estrategias culinarias para una alimentación saludable y sostenible en el comedor escolar. Castelló de la Plana, 2025.

Además, para asegurar la continuidad y replicabilidad del modelo, se ha desarrollado una edición online de este curso, que incluye 4-5 horas de contenidos audiovisuales, fichas descargables, plantillas de trabajo y actividades prácticas para comedor y aula. El material estará disponible en los canales digitales de la Generalitat Valenciana y en la web del proyecto SF4C. Esta versión permite que nuevos equipos se formen de manera autónoma, la actualización del personal ya formado, y facilita la expansión del modelo a otras regiones o ciudades que formen parte de SF4C (por ejemplo, ciudades replicadoras).

Por otro lado, y como parte del eje de cocina y salud planetaria, se implementaron experiencias innovadoras en centros educativos, con pruebas sensoriales para evaluar menús diseñados bajo criterios de sostenibilidad. Estas pruebas se realizaron en los centros educativos CEIP La Mediterrània, en Orpesa, y CEIP Manel García Grau, en Castelló de la Plana.

Un total de 127 estudiantes de 5º y 6º de primaria tuvieron ocasión de evaluar la receta “arroz empedrao con salsa romesco”, diseñada conforme a rigurosos criterios definidos por la Universidad de Ciencias Gastronómicas de Pollenzo para este fin, siempre siguiendo los principios de salud, sostenibilidad y aceptación sensorial: alto contenido en verduras y

hortalizas, predominio de proteínas vegetales, bajo contenido en sal y grasas saturadas, ingredientes integrales y de proximidad. Finalmente, de las 127 encuestas realizadas, 99 pudieron ser objeto de estudio. Estas pruebas sensoriales han permitido valorar la aceptación por parte del alumnado de recetas escolares saludables y sostenibles, conectar la dieta cotidiana escolar con la educación alimentaria, y generar datos cualitativos sobre preferencias, paladar, percepción sensorial y viabilidad de introducir cambios en oferta alimentaria.

Como parte del tercer eje, el EIAE, el resultado más destacable ha sido la inclusión del EIAE a partir del curso 23-24 dentro de la [Cartera de Actuaciones](#)¹³ de Promoción de la Salud y Prevención en el Entorno Educativo. Esto ha permitido que el Enfoque Integral de la Alimentación Escolar llegue, al 100% de los centros educativos de infantil, primaria y secundaria tanto públicos, concertados y privados, que pueden contactar con su Centro de Salud Pública de referencia para poner en marcha este cambio en la cultura alimentaria. Por ello, el trabajo formativo y de sensibilización no se limita al personal de cocina, sino que también refuerza el papel de los agentes de salud pública y educativos en el acompañamiento integral de los centros.

La red autonómica de técnicos de los Centros de Salud Pública (CSP) se ha mantenido cohesionada y actualizada, favoreciendo que los CSP sigan adoptando un rol activo de acompañamiento integral, coherente con el enfoque del EIAE y los objetivos del SF4C. Este fortalecimiento institucional contribuye a asegurar la sostenibilidad y coherencia del programa a largo plazo, integrando la alimentación escolar dentro de las políticas ordinarias de salud, educación y bienestar. Más de 40 técnicos y técnicas de los 16 CSP de la Comunitat Valenciana y de la Dirección General de Salud Pública han sido formados a lo largo del proyecto.



¹³ https://chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://ceice.gva.es/documents/162783553/162784556/Cartera_actuacions_promocio_salut_entorn_educatiu_2025_2026_cas.pdf

Imagen. Sesión de formación on-site coaching para técnicos de CSP. Valencia, enero 2025.

Así, la Generalitat Valenciana reconoció en 2025 el progreso a Nivel Bronce mediante la entrega de certificados a 21 centros escolares de la Comunitat Valenciana (12 en Alicante, 4 en Castellón y 5 en Valencia) por haber cumplido los indicadores iniciales del itinerario de transformación hacia una alimentación adecuada en la comunidad educativa. Estos centros, junto con otros hasta completar 43 centros adheridos, representan a 17.679 escolares que participan de cambios estructurales vinculados a tres áreas clave: implementación del EIAE, compra pública alimentaria sostenible y formación de cocineros en cocina y salud planetaria.

Asimismo, uno de los logros del proyecto ha sido la puesta en marcha regular del Día del Comedor Escolar, concebido como una acción comunitaria para transformar la percepción y funcionalidad del comedor escolar. Hasta la fecha se han realizado 7 ediciones del Día del Comedor en diferentes centros de la Comunitat Valenciana, abarcando distintos niveles educativos: 5 en centros de educación infantil y primaria (CEIP), 1 en un instituto de secundaria (IES) y 1 en una escuela de educación infantil de primer ciclo.

Para su organización, se recibió un total de 13 propuestas de centros interesados. Una comisión intersectorial creada para este fin y conformada por representantes de la Dirección General de Salud Pública, CSP, la Dirección General de Innovación e Inclusión Educativa, Mensa Cívica y la Fundación Fisabio seleccionó las iniciativas a financiar, según criterios de innovación pedagógica, impacto educativo, participación comunitaria, viabilidad y sostenibilidad en el tiempo.

Las actividades desarrolladas en estas jornadas han sido muy diversas: menús especiales explicados por el equipo de cocina, circuitos sensoriales, exposiciones y juegos sobre la huella ecológica de los alimentos, talleres de cocina en familia, visitas a productores locales, espacios de debate donde el alumnado evaluó la experiencia del comedor, murales colaborativos de propuestas de mejora, entre otras. Una de las partes a destacar ha sido la visión comunitaria e inclusiva de algunas de las propuestas, llevando a cabo actividades de cocina entre las escuelas y los Centros de Educación Especial (CEE) de los municipios o la colaboración de alumnado de Centros de Formación Profesional.



Imagen. Ejemplo de Día del comedor celebrado en el CEIP Ismael García (Orihuela, Alicante).

Respecto a los intercambios culinarios con escuelas de otros países, participaron los siguientes centros educativos: CEIP Escripator Canyís (Monòver), Colegio Público de Hurchillo “Manuel Riquelme” (Orihuela), IES Núm. 1 Libertas (Torrevieja) y CEIP Jaime Sanz (Peñíscola). Se celebraron cuatro encuentros virtuales de, como mínimo, una hora de duración cada uno, con escuelas de la República Checa, Estonia y Eslovaquia, en los que el alumnado elaboró y presentó recetas tradicionales, compartió vídeos y exposiciones creativas y debatió sobre cultura alimentaria, sostenibilidad y hábitos saludables. Cada una de estas experiencias reforzaron competencias lingüísticas, digitales y sociales de alumnado de ciclo superior de primaria, mostrando el potencial de la alimentación como eje educativo para conectar contextos diversos y promover una mirada crítica y sostenible del entorno escolar.

Finalmente, en el ámbito de la comunicación y difusión del proyecto, ha habido una gran participación en congresos y jornadas especializadas nacionales e internacionales, incluyendo la *European Public Health Conference (EPH)* 2024 y 2025; el XV Congreso de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC) en 2024; el Congreso de la Academia de Nutrición y Dietética en 2025 y las Jornadas XarxaSalut de la Comunitat Valenciana, entre otros, donde se han presentado comunicaciones y publicaciones que han incrementado la visibilidad del modelo valenciano en el ámbito de la salud pública, la sostenibilidad alimentaria y la innovación educativa.

En definitiva, los resultados alcanzados hasta ahora permiten afirmar que el proyecto SF4C y su implementación en la Comunitat Valenciana han conseguido avances significativos en múltiples dimensiones:

- Han sentado las bases para un cambio estructural en la contratación pública alimentaria, promoviendo transparencia, sostenibilidad, proximidad, equidad y calidad nutricional.
- Han capacitado a profesionales de la cocina, impulsado una cultura de cocina sostenible y saludable, y generado herramientas formativas reutilizables y accesibles.
- Han involucrado a la comunidad educativa (alumnado, familias, personal docente, técnicos de salud pública) e instituciones diversas (administración, producción local, restauración colectiva), consolidando una red activa de centros promotores de salud.
- Han transformado el comedor escolar en un espacio educativo, de comunidad y de participación, integrando la alimentación con la formación, la salud y la sostenibilidad.
- Han generado mecanismos de reconocimiento, evaluación y replicabilidad, que permiten escalar las buenas prácticas a más centros y contextos.

Todo ello con un fuerte potencial de consolidación futura, puesto que las experiencias y materiales generados sirven como referente para futuras ediciones y para otros centros interesados en replicar el modelo, fuera de la Comunitat Valenciana, lo que favorece su expansión y sostenibilidad.

7. Índice de las actuaciones realizadas

1. Workshop compra pública de alimentos: Diálogo de mercado con la administración.

- Valencia, febrero 2024.
2. Workshop compra pública de alimentos: Diálogo de mercado con diversos agentes del sistema alimentario escolar. Valencia, marzo 2024.
 3. Diálogo nacional de compra pública alimentaria. Valencia, octubre 2024.
 4. Formación de Cocineros Formadores, Embajadores de la Alimentación y Facilitadores de la Alimentación. Pollenzo (Italia), octubre, 2023.
 5. Formación para docentes encargados de comedor escolar: *SF4C: Alimentación sostenible el comedor escolar*. De la teoría a la práctica. On-line, julio 2024.
 6. Formación de personal de cocina: *Cocina y salud planetaria: estrategias culinarias para una alimentación saludable y sostenible en el comedor escolar*. València, Alacant y Castelló, abril 2025.
 7. Formación para personal docente de los ciclos formativos de cocina y de hostelería: *Nutrición saludable, economía circular y sostenible SF4C*. València, julio 2024; Alacant, marzo 2025; Castelló, julio 2025.
 8. Rodaje videos cocina y salud planetaria. Valencia, noviembre 2025.
 9. Participación en jornadas y seminarios para la difusión del proyecto SF4C a escala autonómica, nacional e internacional. Castelló, 2023; Sant Joan, octubre, 2023; València, 2024; Morella, junio 2025; Vilanova, noviembre 2025; Madrid, octubre 2025; Portugal, noviembre 2024; Helsinki, noviembre 2025.
 10. *Regional Gathering*. Jornada de intercambio internacional con técnicos y profesorado. Valencia, febrero 2023.
 11. *On-site coaching* para personal de la administración. Castelló, febrero 2023.
 12. Seminario de formación sobre el EIAE para personal técnico de los Centros de Salud Pública. Valencia, noviembre 2023.
 13. Seminario de formación sobre el EIAE para personal técnico de los Centros de Salud Pública. Valencia, octubre 2024.
 14. *On-site coaching* sobre el EIAE, para personal técnico de los Centros de Salud Pública. Valencia, enero 2025.
 15. Encuestas del Análisis sensorial en comedores.
 - CEIP La Mediterrània. Orpesa, 13 y 14 de noviembre 2024.

- CEIP Manel García Grau. Castelló, 13 noviembre 2024.
16. Sesión de la Comisión de evaluación para la acreditación de nivel bronce del EIAE. Mayo 2025.
17. Realización de las actividades del Día del Comedor Escolar:
- El El Tossalet (Alacant, 8 octubre 2025)
 - CEIP Maestro Ismael García (Orihuela, del 13 al 17 de octubre 2025)
 - CEIP Pare Vilallonga (Borrana, 1 octubre 2025)
 - CEIP San Francisco de Asís (Alacant, 26 de septiembre 2025)
 - IES Enric Valor (Picanya, del 28 al 30 de octubre 2025)
 - CEIP Gloria Fuertes (San Miguel de las Salinas, 17 octubre 2025)
 - CEIP Gabriel Miró (Calp, 31 octubre 2025)
 - CEIP Manel García Grau (Castelló de la Plana, octubre 2025)
18. Jornada de buenas prácticas: Escuelas promotoras de Salud. On-line, noviembre 2025.
19. Intercambio culinario internacional entre estudiantes:
- CEIP Escritor Canyís (Monòver). Noviembre 2024.
 - IES Núm 1 Libertas (Torrevieja). Diciembre 2024.
 - CEIP de Hurchillo “Manuel Riquelme” (Orihuela). Diciembre 2024.
 - CEIP Jaime Sanz (Peñíscola). Febrero 2025.

8. Implicación y sinergias de los diferentes sectores implicados

Administración Generalitat Valenciana:

- Grupo de trabajo Promoción de Salud en el Entorno Educativo. Grupo que garantiza una adecuada integración en los proyectos educativos relacionados con la salud de los centros de la Comunitat Valenciana integrando a la Conselleria de Sanidad, la Conselleria de Agricultura, Agua, Ganadería y Pesca, y Presidencia en coordinación con la Conselleria de Educación, Cultura, Universidades y Empleo.
- Conselleria de Sanidad:
 - Dirección General de Salud Pública, Centros de Salud Pública Territoriales.

- Fundación para el Fomento de la Investigación Sanitaria y Biomédica de la Comunitat Valenciana (Fisabio).
 - Conselleria de Educación, Cultura, Universidades y Empleo: Dirección General de Formación del Profesorado. - CEFIRE.
 - Conselleria de Agricultura, Agua, Ganadería y Pesca.
 - Vicepresidencia Primera y Conselleria de Servicios Sociales, Igualdad y Vivienda.
- Tercer sector: Mensa Cívica (socio coordinador nacional de SchoolFood4Change), entidades sociales, asociaciones de familias y productores locales y otros profesionales relacionados (Asociación Empresarial de Restauración Colectiva de la Comunitat Valenciana, AERCOV; Col·legi Oficial de Dietistes-Nutricionistes de la Comunitat Valenciana, CoDiNuCoVa; Centro de Estudios Rurales y de Agricultura Internacional, CERAI ...), Socios europeos del consorcio SF4C (ICLEI, Rikolto, etc.).
- Centros educativos y sus comunidades escolares: CEIP Mestre Rafael Noguera (Daimús), CEIP Pare Vilallonga (Borriana), CEIP La Mediterrània (Orpesa), CEIP Port de Xàbia (Xàbia), CEIP Ausiàs March (Els Poblets), CEIP Gabriel miró (Calp), Colegio Alfa & Omega (Denia), CEIP Jaime Sanz (Peñíscola), CEIP Maestro Victorio Montes (Venta del Moro), IES Macià Abela (Crevillent), IE El Tossalet (Alicante), CEIP Virgen del Rosario (Salinas), CEIP Escriptor Canyís (Monovar), CEIP Azorín (Monovar), CEIP Rambla dels Molins (Petrer), CEIP Reyes Católicos (Petrer), CEIP Manuel de Torres (Almoradí), CEIP Miguel Hernandez (Orihuela), CEIP Maestro Ismael García (Orihuela), CEIP Manuel Riquelme (Orihuela), CEIP San Bartolomé (Orihuela), CEIP Monte Benacantil (Alicante), IES Vega Baja (Orihuela), CEIP Rafael Altamira (Campello), CEIP Cristo de la Paz (Sant Joan), IES Enric Valor (Picanya), CEIP Cervantes (La Vall d'Uixó), CEIP Mare de Déu de Vallivana (Morella), Colegio Nuestra Señora del Carmen (Orihuela), CPEE Sanchis Banús (Ibi), San Vicente Ferrer HH. Maristas (Cullera), Colegio Santa Ana (Alcoi), Colegio Sagrada Familia (Elda), CEIP Bertomeu Llorens i Royo, CEIP Alborxi (Alzira), CEIP Gloria Fuertes (San Miguel de las Salinas), CEIP San Francisco de Asís (Alicante), CPEE La Panderola (Vila-real), CEIP Luis Vives (Quesa), Colegio Alonai (Santa Pola), CEIP Almoradi-Hereditades (Orihuela), CEIP La Rambla (Agost) y Colegio Nuestra Señora del Socorro (Benetússer).

El proyecto *SchoolFood4Change* se fundamenta en la cooperación entre múltiples sectores y niveles de gobernanza, conscientes de que la transformación de la alimentación escolar requiere un enfoque integral y transversal. La Comunitat Valenciana, como socio regional, ha impulsado un modelo de trabajo colaborativo que articula administraciones, centros educativos, entidades sociales, productores locales y socios europeos, generando sinergias que refuerzan la sostenibilidad, la equidad y la salud pública.

La Conselleria de Sanidad, a través de la Dirección General de Salud Pública y la Fundación FISABIO desempeñan un papel clave en la incorporación de criterios de salud en los menús escolares y en la evaluación de impacto del proyecto. Mediante del Grupo de trabajo de Promoción de Salud en el Entorno Educativo, se asegura que las acciones de *SchoolFood4Change* estén alineadas con las estrategias de prevención de la obesidad infantil y la promoción de hábitos saludables. Su implicación garantiza que la alimentación escolar se conciba como un derecho vinculado al bienestar y al desarrollo integral de la infancia. La implicación de los Centros de Salud Pública ha sido una pieza fundamental para lograr el alcance universal del EIAE a todo el territorio valenciano.

La Conselleria de Educación, Cultura, Universidades y Empleo a través de los centros de formación del profesorado (CEFIRE) han tenido un papel clave en lo relativo a la formación de cocina y dieta planetaria y la dinamización de experiencias educativas compartidas. Asimismo, también es importante destacar la participación de la Dirección General de Centros Docentes en los diálogos de mercado celebrados.

La Conselleria de Agricultura, Agua, Ganadería y Pesca. Su papel ha sido esencial en la participación en los diálogos de mercado aporta la dimensión territorial y productiva, facilitando la conexión entre los centros escolares y los productores locales. También facilitaron los intercambios granja-escuela que tuvieron lugar en el año 2022.

La implicación de la Vicepresidencia Primera y Conselleria de Servicios Sociales, Igualdad y Vivienda ha participado en las sesiones de los diálogos de mercado, así como en la formación de cocina y salud planetaria, en la que se ha formado a personal de cocina de centros de menores tutelados.

La asociación Mensa Cívica, como socio coordinador nacional dentro del proyecto *SchoolFood4Change*, ha actuado como nexo entre los agentes de la sociedad civil, garantizando que las voces y buenas prácticas del tercer sector se incorporasen al proyecto desde un enfoque ético que construye puentes con la ciudadanía. Su aportación ha favorecido la conexión entre la alimentación escolar y valores de equidad, sostenibilidad y justicia social, contribuyendo a un modelo alimentario más justo y colectivo. Además, su labor ha reforzado la coordinación de todas las actuaciones y eventos del marco de trabajo, en colaboración directa con la Dirección General de Salud Pública y la Fundación Fisabio, asegurando un enfoque que integra buenas prácticas, innovación social y ciudadanía, y que articula un proceso rico, plural y transformador en la alimentación escolar.

Los centros escolares han sido el núcleo del proyecto y se han convertido en auténticos laboratorios vivos de innovación. La asistencia a las jornadas de intercambio de buenas prácticas, la organización de través de actividades como los Días del Comedor y, por supuesto, la implementación del Enfoque Integral de la Alimentación escolar, han fomentado la implicación activa del alumnado, del profesorado y de las familias en la construcción de una cultura alimentaria compartida.

La participación de entidades sociales, asociaciones de familias y productores locales como AERCOV, CoDiNuCoVa, CERAI, Justicia Alimentaria, Fundación Novessendes, Agricultura, Fundación Entretantos, Asociación Valenciana del sector ecológico (ASECOCV) o la Unión Lleuradora i Ramadera, entre otros, ha reforzado la dimensión comunitaria del proyecto. Estas organizaciones han aportado conocimiento técnico, acompañamiento social y capacidad de movilización, asegurando que la transición hacia dietas sostenibles sea inclusiva y adaptada a las necesidades reales de cada territorio. Los productores locales, por su parte, han encontrado en el proyecto un espacio de diálogo en materia de contratación pública en pro de los circuitos cortos de comercialización.

Finalmente, la participación de los socios europeos del consorcio (las ciudades participantes, las ciudades replicadoras y las entidades, como ICLEI o Rikolto), ha aportado una dimensión internacional que ha permitido compartir experiencias, metodologías y buenas prácticas entre regiones y ciudades de toda Europa. Esta cooperación transnacional ha asegurado que las innovaciones desarrolladas en la Comunitat Valenciana se integren en un marco más amplio de transformación de los sistemas alimentarios europeos, reforzando la coherencia con las políticas comunitarias y con la Agenda 2030.

La implicación de todos estos sectores ha generado un ecosistema de colaboración que ha multiplicado el impacto del proyecto y ha permitido que *SchoolFood4Change* en la Comunitat Valenciana no sea solo un proyecto de mejora de menús escolares, sino una estrategia integral de transformación alimentaria, que conecta la salud infantil y la prevención de la obesidad con la sostenibilidad ambiental, la justicia social y la resiliencia territorial, convirtiendo la alimentación en un eje de innovación y en un derecho garantizado, capaz de impulsar un cambio estructural en beneficio de toda la sociedad.

9. Perspectiva de género y equidad

El proyecto *SchoolFood4Change* incorpora de manera transversal la igualdad de género y la equidad social en el diseño y desarrollo de sus intervenciones. La transformación de la alimentación escolar no se entiende únicamente como un cambio técnico o nutricional, sino como una oportunidad para promover la justicia social y la corresponsabilidad en los cuidados, asegurando que las acciones tengan un impacto positivo en toda la comunidad educativa.

Desde el inicio, se ha garantizado que la selección y participación de agentes en los grupos motores y en los espacios de decisión refleje una representación equilibrada entre mujeres y hombres. Este principio asegura que las voces y experiencias diversas estén presentes en la construcción de soluciones, evitando sesgos y promoviendo una gobernanza inclusiva. La equidad en la participación se convierte así en un valor central del proyecto, reforzando la legitimidad y la sostenibilidad de los cambios impulsados.

En el ámbito pedagógico, se han desarrollado materiales educativos y formativos que integran la perspectiva de género en los hábitos de alimentación y salud. Estos recursos promueven la corresponsabilidad en los cuidados, visibilizando que la alimentación saludable y sostenible es una tarea compartida entre todos los miembros de la comunidad, y no una responsabilidad exclusiva de las mujeres. De este modo, se fomenta un cambio cultural que conecta la equidad de género con la justicia alimentaria.

Asimismo, las actividades participativas como los talleres de cocina planetaria, los análisis sensoriales o las jornadas de intercambio entre centros, se diseñan con criterios de inclusión y equidad, asegurando que niñas y niños, profesorado y familias participen en condiciones de igualdad. Este enfoque contribuye a que la alimentación escolar sea también un espacio de aprendizaje en valores, donde se refuerza la idea de que la salud y el bienestar son derechos universales y compartidos.

Un ejemplo claro son las 10 plazas que reservó el [Centro de Salud Pública de Castellón](#)¹⁴ en una de las formaciones de Cocina y Salud Planetaria para el personal de cocina de residencias socioeducativas dependientes de la Vicepresidencia Primera y Conselleria de Servicios Sociales, Igualdad y Vivienda, acercando esta capacitación a contextos profesionales vinculados a la alimentación colectiva de grupos vulnerables y con impacto en los comedores escolares de toda la Comunitat Valenciana.

En conjunto, la perspectiva de género y equidad en *SchoolFood4Change* garantiza que la transición hacia dietas saludables y sostenibles se realice de manera justa, inclusiva y corresponsable, fortaleciendo tanto la igualdad de oportunidades como la cohesión social en la Comunitat Valenciana y en el conjunto de Europa.

10. Continuidad y sostenibilidad

La continuidad y sostenibilidad del proyecto SchoolFood4Change (SF4C) en la Comunitat Valenciana se apoya en una combinación de factores estructurales, institucionales y comunitarios que garantizan que los avances logrados en los tres ejes estratégicos perduren más allá de la duración del proyecto europeo. La estrategia autonómica plantea no solo mantener lo desarrollado, sino ampliarlo progresivamente, generando un sistema educativo y comunitario capaz de sostener de forma autónoma una alimentación escolar más saludable, sostenible y justa.

Una de las claves fundamentales para garantizar la durabilidad es la incorporación y adaptación del proyecto SchoolFood4Change en la Cartera de Actuaciones de Promoción de la Salud y Prevención en el Entorno Educativo de la Generalitat Valenciana. La integración

¹⁴ <https://comunica.gva.es/va/detalle?id=392089538&site=373430869>

convierte esta iniciativa en un programa sostenible de actuación en los centros educativos siendo el EIAE una línea de actuación ordinaria del sistema público con recursos propios. Al estar institucionalizado, el EIAE deja de depender de proyectos puntuales o financiación externa y pasa a formar parte del trabajo habitual de la comunidad educativa con el apoyo de los Centros de Salud Pública (CSP).

Además, la Generalitat Valenciana ha desarrollado herramientas estandarizadas, como la guía práctica autonómica, la matriz de evidencias y los *checklists* ampliados, que permiten que los centros progresen en el itinerario de acreditación (Bronce, Plata, Oro) de forma clara y accesible. La existencia de estos instrumentos, actualizados y empleados de manera homogénea por todos los CSP, consolida la sostenibilidad metodológica y garantiza la coherencia entre territorios, tanto en entornos urbanos como rurales.

Uno de los mayores activos generados es la creación de una red autonómica de centros educativos que comparten metodologías, recursos y experiencias. A su vez, los 43 centros adheridos al EIAE funcionan como nodos de referencia territorial capaces de acompañar a otros centros en fases iniciales, generando un efecto multiplicador (“estrategia bola de nieve”). La visibilización pública de los centros acreditados en nivel Bronce refuerza esta dinámica, incentivando a otras escuelas a iniciar el proceso.

El mantenimiento de seminarios, espacios de coordinación en la plataforma interna de Microsoft Teams y jornadas de intercambio apoyadas por los técnicos de salud pública permitirá seguir fortaleciendo este ecosistema.

Asimismo, las alianzas intersectoriales, con ayuntamientos, organizaciones del tercer sector, productores locales, universidades y entidades culturales, han demostrado ser un factor clave para la sostenibilidad. Estas alianzas seguirán operativas una vez finalizado el proyecto, dado que muchas se han materializado en acuerdos de colaboración, redes locales de abastecimiento o proyectos educativos compartidos.

La formación en cocina y salud planetaria constituye otro eje esencial para garantizar la continuidad del proyecto. La Comunitat Valenciana ha apostado por un modelo de capacitación escalable basado en tres niveles:

1. Formación de formadores, mediante la especialización de dos cocineros de la Comunitat Valenciana en instituciones de referencia internacional como la Universidad de Ciencias Gastronómicas de Pollenzo.
2. Formación presencial para profesionales de cocina de empresas de restauración colectiva y la formación presencial para el personal docente de los ciclos formativos de cocina y de hostelería, ya implantada en las tres provincias. Por un lado, se ha capacitado a personal de referencia de las empresas de colectividades que se han convertido en formadores dentro de sus propias empresas. Por otro lado, la capacitación de los docentes asegura un aprendizaje de técnicas innovadoras en las cocinas de colectividades, específicamente en comedores escolares, para el

alumnado que será el futuro de estas profesiones. Todo ello, ha generado un efecto multiplicador que garantiza una continuidad a largo plazo.

3. Creación de una versión online del curso “Cocina y Salud Planetaria”, incorporada a la oferta permanente de la Conselleria de Educación, Cultura, Universidades y Empleo, accesible para centros educativos, empresas de restauración colectiva y ciudades replicadoras.

Este modelo pretende que la formación no dependa de la periodicidad de los proyectos europeos y financiación externa, sino que quede integrada en los mecanismos formativos propios de la administración pública. La disponibilidad de recursos audiovisuales, plantillas y materiales descargables permitirá que nuevos equipos se formen de manera autónoma y actualicen sus prácticas culinarias, al tiempo que favorece la difusión sostenida del enfoque SF4C en otros territorios.

Los diálogos de mercado desarrollados en 2024 también han sentado las bases para una transformación del proceso de contratación pública alimentaria más transparente, participativo y sostenible. La implicación de administraciones públicas, productores, empresas de restauración, dietistas-nutricionistas y centros educativos ha permitido construir un marco de trabajo conjunto que podrá seguir desarrollándose en los próximos años.

A partir de los consensos alcanzados (productos de temporada, criterios nutricionales, reducción del desperdicio, condiciones justas para proveedores), la Generalitat Valenciana está mejor posicionada para avanzar hacia licitaciones que integren criterios ambientales, sociales y de salud pública.

Además, el proyecto ha generado materiales que permanecerán disponibles de forma indefinida:

- la guía autonómica del EIAE,
- rúbricas y matrices de evaluación de la evidencia,
- recursos para centros educativos,
- materiales audiovisuales del curso de cocina,
- herramientas de evaluación participativa,
- documentos marco sobre compra pública alimentaria.

La accesibilidad de estos recursos en los canales oficiales de la Generalitat y en la web de SchoolFood4Change garantiza que cualquier centro o profesional pueda utilizarlos en el futuro.

En resumen, a medio y largo plazo, se prevé que esta experiencia conlleve:

- una contribución manifiesta a la prevención de la obesidad infantil;

- la creación de una plataforma amplia y moduladora para promover unos comportamientos relacionados con la salud desde un enfoque salutogénico;
- un aumento estable de la aceptación de menús saludables y sostenibles;
- una mayor implicación de la comunidad educativa en el diseño y mejora del comedor;
- una progresiva alineación de los procesos de compra pública con criterios de sostenibilidad y salud;
- la expansión territorial del EIAE mediante centros educativos referentes y formadores, así como con técnicos de salud pública referentes y formados;
- una mejora continua de la calidad nutricional, climática y social del comedor escolar;
- la capacitación de profesionales relacionados con la cocina de los comedores escolares con una perspectiva de salud comunitaria y planetaria.

La futura extensión del programa a más centros, la continuidad del trabajo de los CSP y el mantenimiento de las redes de colaboración garantizan que los avances logrados no solo se sostengan, sino que se amplíen en alcance y profundidad.

11. Planteamiento innovador y original

El proyecto SchoolFood4Change se distingue por su carácter innovador y original al abordar la alimentación escolar no como un servicio aislado, sino como un motor de transformación sistémica. Su reside en que no se limita a intervenciones aisladas, sino que introduce un enfoque integral y transversal en todo el territorio, combinando salud pública, educación y sostenibilidad ambiental en un mismo marco de acción.

La innovación radica en varios aspectos complementarios:

- **Triple enfoque integrado:** combina contratación pública sostenible, dietas planetarias y el Enfoque Integral de la Alimentación en toda la Escuela (EIAE), generando un impacto simultáneo en la salud infantil, la resiliencia territorial y la cultura alimentaria escolar.
- **Escuelas como laboratorios vivos:** los centros educativos se conciben como espacios de innovación y aprendizaje práctico, donde la alimentación se integra en el currículo, los comedores, los huertos escolares y la vida comunitaria, al mismo tiempo que se refuerza la implicación de alumnado, profesorado, familias y personal de cocina en la construcción de una cultura alimentaria compartida. Para facilitar la transición, se establecen niveles progresivos de implementación del EIAE (bronce, plata y oro), que permiten a cada escuela avanzar de forma realista y adaptada a sus

capacidades. Este sistema reconoce la diversidad de contextos y ofrece un itinerario gradual hacia la excelencia en alimentación escolar saludable y sostenible.

- **Estrategias para la prevención de la obesidad y equidad:** la experiencia ha significado la implantación de iniciativas encaminadas a mejorar la alimentación de los niños, niñas y adolescentes y procurar su sostenibilidad en el entorno educativo, contribuyendo en combatir la obesidad infantil y reducir desigualdades sociales, especialmente en barrios vulnerables, demostrando que la innovación no es solo técnica, sino también social y ética.
- **Uso estratégico de la contratación pública de comedores escolares:** convierte los pliegos de compra en herramientas de política alimentaria, capaces de impulsar la economía local, reducir emisiones y garantizar menús saludables. Este planteamiento es pionero en Europa y se alinea directamente con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030.
- **Desarrollo de nuevos modelos de entornos de promoción de salud** en coherencia con la red Escuelas Promotoras de Salud.
- Un **modelo de formación entre iguales** (entre personal de cocina, sanidad y educación) que favorece la horizontalidad en los procesos de aprendizaje entre todos los actores implicados en la cadena alimentaria.
- Una **estrategia de difusión con perspectiva de universalidad geográfica** que permite llegar a cualquier centro educativo de la Comunitat Valenciana, aprovechando la estructura territorial (comarcal) de los centros de salud pública de la Conselleria de Sanidad y su personal de promoción de salud.
- Además, el proyecto pone en práctica **actividades pioneras y participativas**, como los Días del Comedor, que abre los comedores escolares a la comunidad y fomenta la transparencia y el diálogo, o los análisis sensoriales participativos, donde el alumnado evalúa y reflexiona sobre los menús, convirtiéndose en protagonista activo del cambio cultural hacia una alimentación más consciente.

12. Inclusión de criterios de sostenibilidad y relación con los ODS (Agenda 2030)

El proyecto SchoolFood4Change sitúa la sostenibilidad en el centro de su metodología, utilizando la contratación pública, la educación alimentaria y la transformación de los menús escolares como palancas para avanzar hacia los compromisos de la Agenda 2030. La inclusión de criterios de sostenibilidad en todas las fases del proyecto garantiza que las

acciones no solo mejoren la salud infantil, sino que también contribuyan a la justicia social, la resiliencia territorial y la protección del medio ambiente.

En el ámbito de la compra pública, se incorporan cláusulas que priorizan alimentos de proximidad, ecológicos y de temporada, fomentando circuitos cortos de comercialización y reduciendo la huella de carbono. Estos criterios se alinean con el **ODS 12 (Producción y consumo responsables)** y el **ODS 13 (Acción por el clima)**, al promover sistemas alimentarios más sostenibles y resilientes. Asimismo, se refuerza la economía local y rural, contribuyendo al **ODS 8 (Trabajo decente y crecimiento económico)** y al **ODS 11 (Ciudades y comunidades sostenibles)**.

La dimensión social y de salud del proyecto conecta directamente con el **ODS 3 (Salud y bienestar)**, al prevenir la obesidad infantil y garantizar el derecho de todos los niños y niñas a una alimentación adecuada y segura. El enfoque inclusivo del Enfoque Integral de la Alimentación Escolar también contribuye al **ODS 4 (Educación de calidad)**, al integrar la alimentación sostenible en el currículo escolar y en la vida comunitaria, generando aprendizajes prácticos y valores compartidos.

Por último, la gobernanza participativa y el diálogo entre administraciones, productores, familias y comunidades educativas refuerzan el **ODS 17 (Alianzas para lograr los objetivos)**, asegurando que la transición hacia dietas saludables y sostenibles sea fruto de un esfuerzo colectivo y transparente.

En conjunto, SchoolFood4Change convierte la alimentación escolar en un instrumento estratégico para avanzar en múltiples ODS, demostrando que la sostenibilidad no es un añadido, sino uno de los núcleos de un proyecto que busca transformar los sistemas alimentarios europeos desde la infancia y con una visión integral de salud, justicia social, ambiental y económica.