

Proyecto CANTINA S3:

Saludable, Sostenible y Solidaria.

"de la utopía al centro educativo"



¿Qué es CANTINA S3?



¿Cómo y porqué nace CANTINA S3?



PROYECTO / EVA
ESTILS DE VIDA ACTIUS



UNIVERSITAT
DE VALÈNCIA



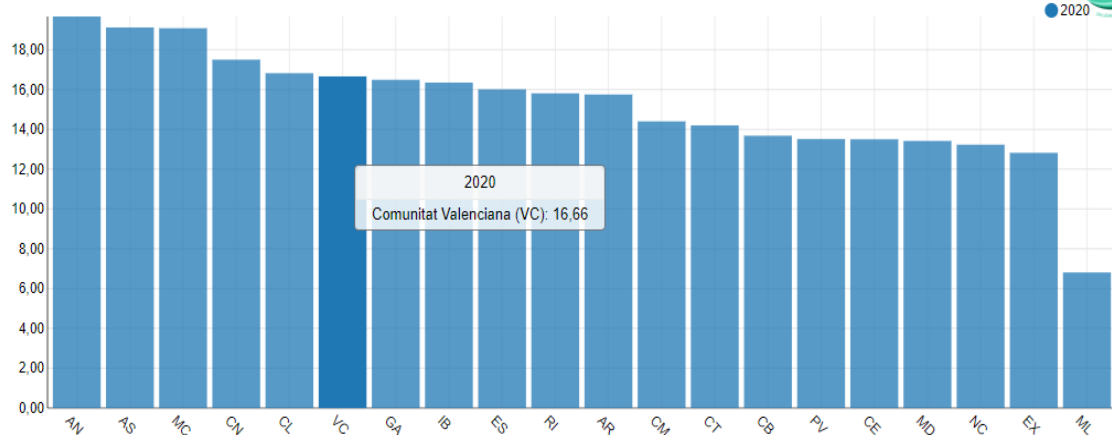
Porcentaje de personas con obesidad, por sexo según comunidad autónoma

	18 y más años			*Entre 2 y 17 años		
	Ambos sexos	Mujeres	Hombres	Ambos sexos	Niñas	Niños
España	16,0	15,5	16,5	10,3	10,2	10,4
Andalucía	19,7	19,8	19,5	12,5	14,4	10,6
Aragón	15,7	15,1	16,4	2,5	3,5	1,6
Asturias, Principado	19,1	17,6	20,8	7,9	6,4	9,3
Baleares, Illes	16,3	14,2	18,4	10,0	12,6	7,8
Canarias	17,5	17,9	17,1	10,4	9,9	10,9
Cantabria	13,7	11,9	15,5	2,6	4,0	0,9
Castilla y León	16,8	16,9	16,7	5,6	7,5	4,0
Castilla-La Mancha	14,4	11,3	17,4	10,1	8,6	11,7
Cataluña	14,2	15,2	13,2	12,7	10,1	14,8
Comunitat Valenciana	16,7	14,2	19,2	12,0	11,2	12,7
Extremadura	12,8	11,4	14,3	10,4	7,8	12,7
Galicia	16,5	16,2	16,8	6,2	4,6	7,6
Madrid, Comunidad de	13,4	13,0	13,9	7,5	9,3	5,8
Murcia, Región de	19,1	18,6	19,5	14,2	10,1	18,3
Navarra, C. Foral de	13,2	13,0	13,5	1,4	1,4	1,5
País Vasco	13,5	13,5	13,5	11,1	9,4	12,8
Rioja, La	15,8	14,3	17,3	8,3	12,1	5,2
Ceuta	13,5	13,9	13,1	18,0	18,4	17,7
Melilla	6,8	8,5	5,1	11,5	12,8	10,5

Obesidad en adultos mayores de 18 años corresponde a un Índice de Masa Corporal (peso en Kg/m²) >= 30,0 kg/m². Para determinar la obesidad en niños de 2 a 17 años se han utilizado los puntos de corte publicados en Cole TJ et al. Establishing a standard definition for child overweight and obesity worldwide: international survey. *BMJ* 2000;320:1-6

Año 2020: 18 y más años. *Año 2017: Entre 2 y 17 años

Prevalencia de obesidad en población de 18 y mas años según CC.AA. y Años. Total



Fuente: Encuesta Nacional de Salud, 1993, 1995, 1997, 2001, 2003, 2006 y 2011, MSSSI/INE. Encuesta Europea de Salud en España, 2009 y 2014, INE/MSSSI. Extraído de INCLASNS (7/11/2022 - 23:32:00)

Observaciones: Los resultados se infieren a población general (resultados ponderados).



Alumnado IES Enric Valor
20% Sobrepeso
5% Obesidad



OMG!

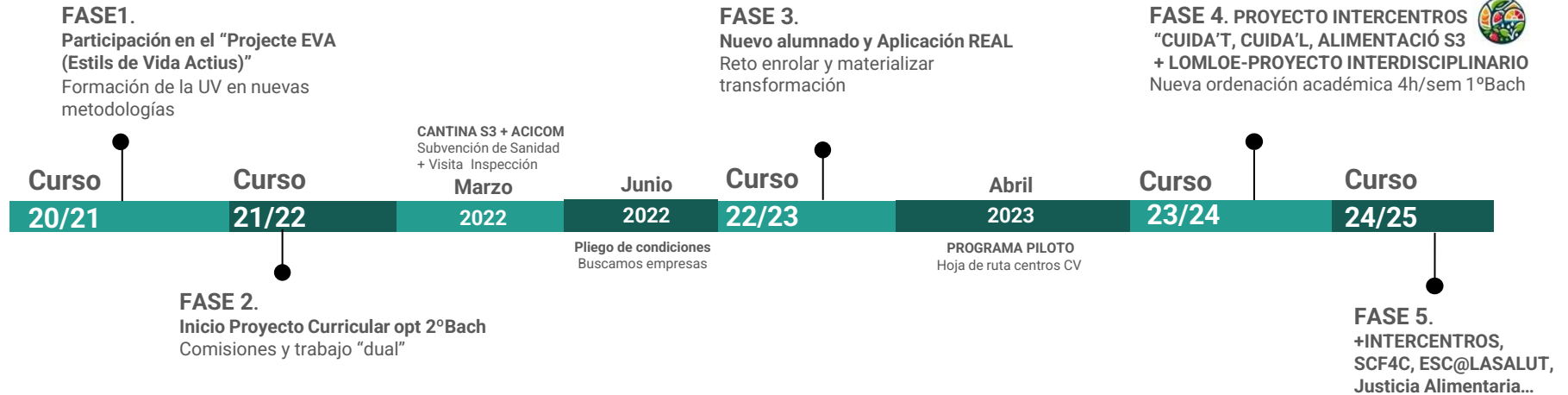


WTF!



Junio 2022

¿Cómo ha evolucionado CANTINA S3?



¿Cómo funciona el Proyecto CANTINA S3 curricularmente?



**Hasta curso 22/23*



Curso 24/25

Saludable está claro. Pero, y eso de Sostenible y Solidaria?

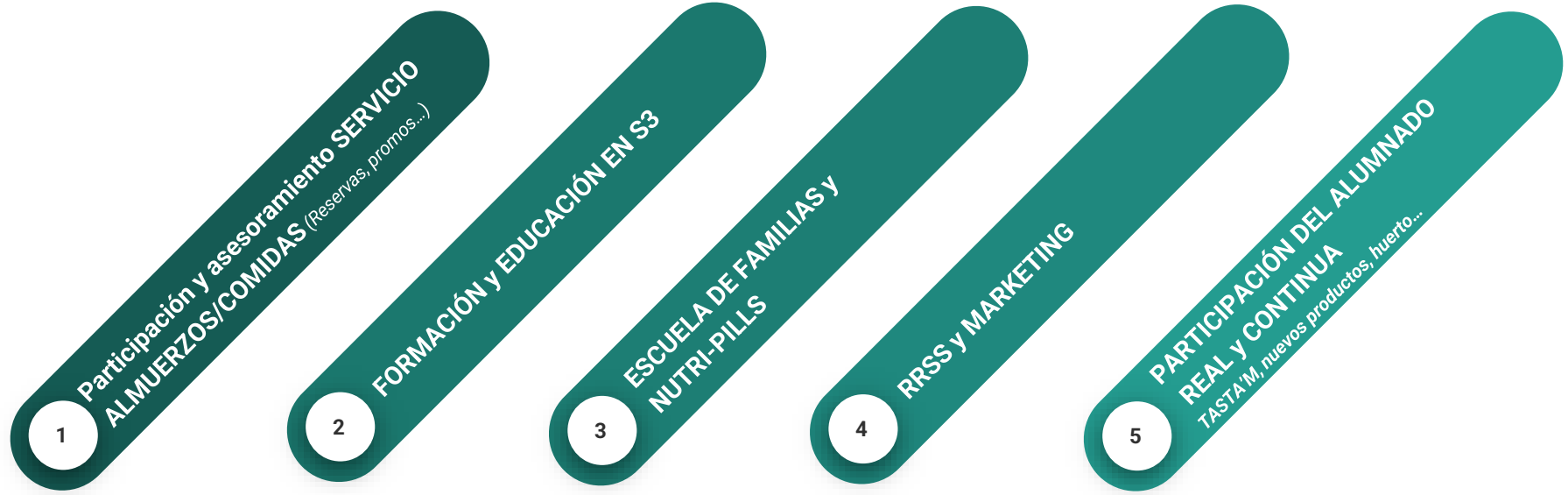
Sostenible:

- Botellas de plástico, envoltorios...
- Acciones fuera Cantina (patio, plogging, 5R...), despilfarro 0, *fiambreras SÍ – aluminio NO*.
- Producto local y de proximidad.
- Producto de temporada.
- Gestión Reservas y “nunca sobra nada”, happy hour...

Solidaria:

- Con la propia comunidad educativa del centro (alumnado o trabajadoras del instituto con dificultades económicas).
- Con el exterior (proyecto Mali, CIM Burkina y ApSI)

Actividades dentro de CANTINA S3



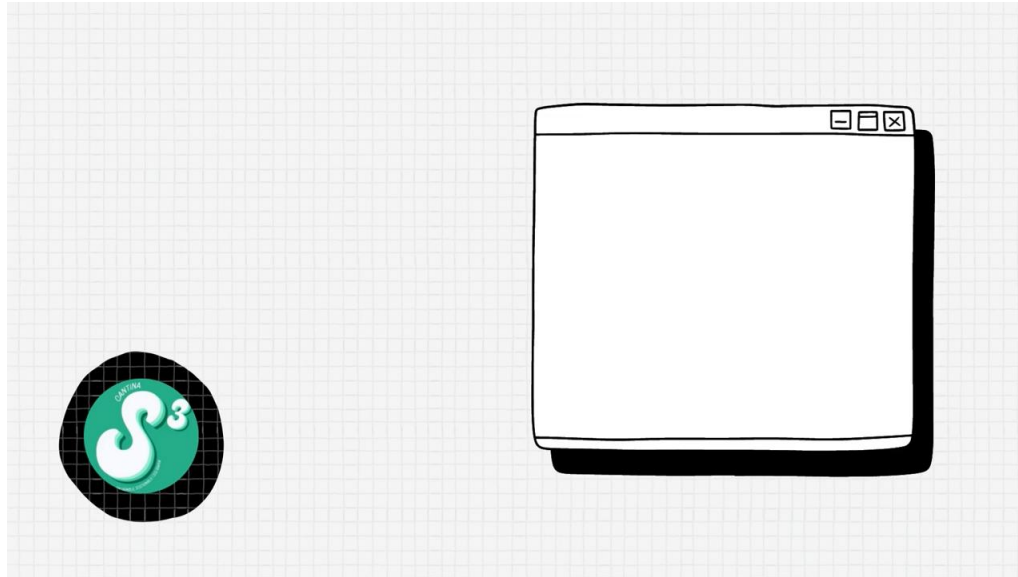
Acciones promotoras de cambios

*Campaña en contra
del despilfarro en los
patios*



Acciones formativas

NUTRI-PILLS



Acciones formativas

PLAN DE ACCIÓN TUTORIAL

PLAN DE TRANSICIÓN

(opciones S3 almuerzo/merienda)

(Azúcar, Envases, ECO friendly, ECO Auditorías)



Acciones formativas ESCUELA DE FAMILIAS



Jornadas Temáticas

5a ESCOLA DE FAMÍLIES
 "Esc@laSalut, SchoolFood4Change i altres reptes alimentaris pel curs 24-25"

Dijous 12 de setembre de 2024
 de 18:00h-20:00h en l'IES Enric Valor

Formació a càrrec de metgesses, cuineres, nutricionistes i professors.
 Dirigida a tota la comunitat educativa de Picanya.

PARTICIPEN:

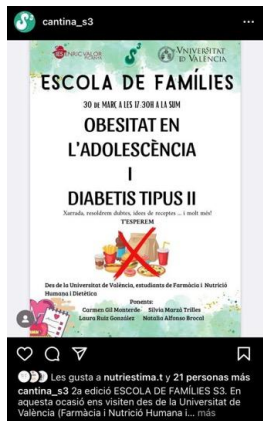
- GENERALITAT VALENCIANA
- CONSORCI HOSPITAL GENERAL UNIVERSITARI DE VALÈNCIA
- ALJUNTAMENT DE VALÈNCIA
- Escuela Salud
- ISFAC
- Escuela Salud
- horta-cuna
- JUSTICIA ALIMENTARIA

ORGANITZA: @cicom

COORDINA: INTER-AMPA PICANYA

INSCRIPCIÓ

ampa



Acciones formativas fuera del centro JORNADA “MENJAR S3”



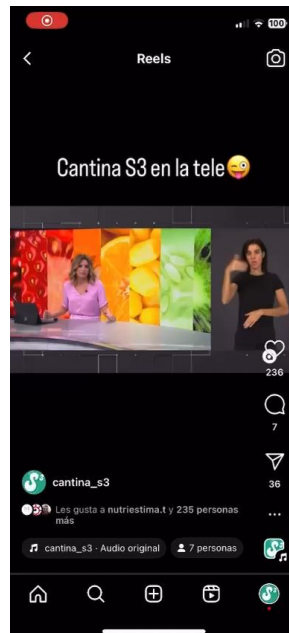
Acciones de difusión



- Programa “Klara i Transparent”
en Ràdio Klara 104.4



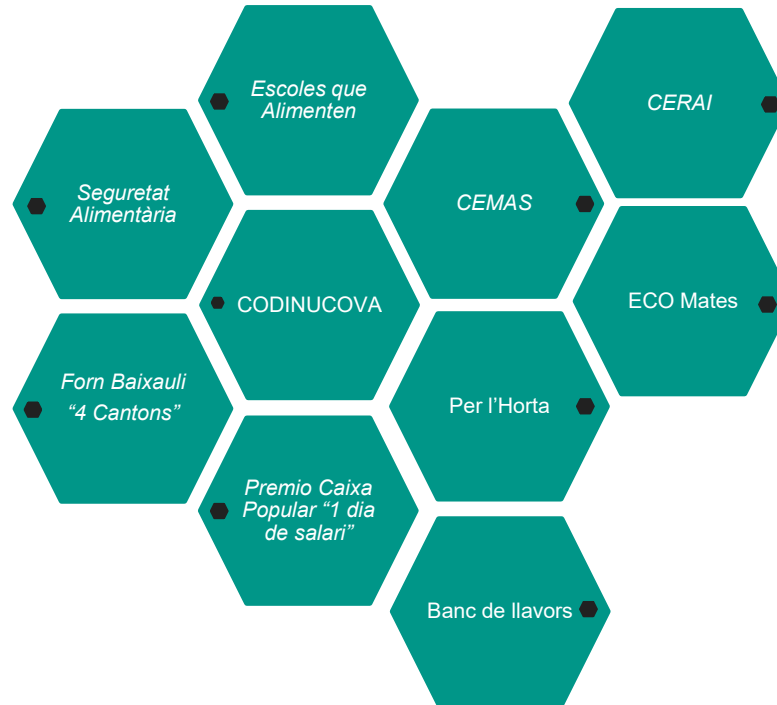
- Noticia en la televisión autonómica
(Informativos de À Punt)



- Entrevista en la televisión
autonómica (Connexió CV)



Otras líneas de trabajo abiertas



Abastecimiento directo de productores locales de cítricos y hortalizas



Direcció General de Salut Pública i Addicció
Carrer Misser Marad, 31 - 46010 València
Tlf. 96 1 928 900
www.dgsa.gva.es

**ANY
SOROLLA**

DGSA/SCSA/SPSA
MC/E/mg

Assumpte: Hortes escolars per a consum en el propi centre / **Asunto:** Instrucción Huertos escolares para consumo en el propio centro.

Des de fa algun temps es venen desenvolupant projectes d'horts escolars, moltes vegades impulsats per la mateixa Generalitat com a activitat educativa i fins i tot en el marc dels programes i projectes educatius de formació i divulgació per a estenques de dinamització agroecològiques en l'àmbit de la Comunitat Valenciana regulats per l'Ordre 32/2017 de 29 de desembre de la Conselleria d'Agricultura, Medi Ambient, Turisme i Clima i Desenvolupament Rural.

En principi, el consum dels productes obtinguts en aquests horts, amb l'aplicació d'una banda de bones pràctiques en el cultiu i recollida i per una altra en la higiene i les tècniques culinàries posteriors, no ha de suposar un especial risc per a les persones consumidores.

En alguns casos els productes obtinguts són per a propi subministrament com a matèria primera del menjador escolar.

Hi requereix que s'haja de complir per a aquesta pràctica són:

- L'hort ha d'estar dins del recinte del centre educatiu en el menjador del qual es vagen a servir els productes obtinguts
- L'hort ha d'instal·lar-se allunyat de qualsevol focus que pugua suposar una contaminació dels productes obtinguts
- La protecció dels cultius s'ha de fer per mitjans adequats (barreres físiques, lluita biològica) i en cap cas amb l'aplicació de fitosanitaris o altres productes que puguin suposar un risc per a la salut.
- Els productes obtinguts no es poden comercialitzar o entregar a tercers o a altres centres escolars
- Després de la seua recollida se sotmetran a la selecció, neteja i resta de preparacions (rentada, cort, etc.) que corresponguen prèviament al seu servei en el menjador.

Desde hace algún tiempo se vienen desarrollando proyectos de huertos escolares, muchas veces impulsados por la propia Generalitat como actividad educativa e incluso en el marco de los programas y proyectos educativos de formación y divulgación para estrategias de dinamización agroecológicas en el ámbito de la Comunidad Valenciana reguladas por la Orden 32/2017 de 29 de diciembre de la Conselleria de Agricultura, Medio Ambiente, Turismo y Desarrollo Rural.

En principio, el consumo de los productos obtenidos en estos huertos, con la aplicación por una parte de buenas prácticas en el cultivo y recolección y por otra en la higiene y prácticas culinarias posteriores, no ha de suponer un especial riesgo para las personas consumidoras.

En algunos casos los productos obtenidos son para propio suministro como materia prima del comedor escolar.

Los requisitos que se deben cumplir para esta práctica son:

- El huerto ha de estar dentro del recinto del centro educativo en cuyo comedor se vayan a servir los productos obtenidos
- El huerto debe instalarse alejado de cualquier foco que puede suponer una contaminación de los productos obtenidos
- La protección de los cultivos se ha de hacer por medios adecuados (barreras físicas, lucha biológica) y en ningún caso con la aplicación de fitosanitarios u otros productos que puedan suponer un riesgo para la salud.
- Los productos obtenidos no se pueden comercializar o entregar a terceros o a otros centros escolares
- Después de la recolección se someterán a la selección, limpieza y resto de preparaciones (lavado, corte, etc.) que correspondan previas a su servicio en el comedor.
- En particular, en el caso de hortalizas, como por ejemplo las hortalizas susceptibles de consumo en crudo se tendrá en cuenta la fase de desinfección de las mismas.



¿Qué hicimos en el curso 2023-2024?



Actividades Cantina S3 Curso 2023-2024



¿Qué hemos realizado en el pasado curso 2024-2025?

PROYECTO INTERNACIONAL Programa Europeo SchoolFood4Change

PROYECTO AUTONÓMICO Piloto App Esc@laSalut

PROYECTO LOCAL Consejo Municipal de Salud

PROYECTO INTERCENTROS CUIDA'T, CUIDA'L, ALIMENTACIÓ S3 2.0: ~~intercambios con IES Serra d'Irta (Alcalà de Xivert), IES Andreu Alfaro (Païporta) e IES Salvador Gadea (Aldaia)~~

PROYECTO SOLIDARIO CIM Burkina

NUEVO CONTENIDO CURRICULAR Propuesta de SSAA de Justícia Alimentària sobre la emergencia climàtica

HUERTO ECO-ESCOLAR Vermicultura y nuevos sistemas de cultivo (Permacultura)

FORMACIÓN A LA COMUNIDAD EDUCATIVA ~~Escuelas de Familias~~, Plan de Acció Tutorial y Plan de Transició

I+D+I CUINA S3 Nuevas opciones de comida S3

INVESTIGACIÓN Colaboraciones con Universitat de València, Universitat Politècnica de València y la DGSPA

FORMACIÓN DEL PROFESORADO ~~iMou te 24/25~~ y CEFIRE

CANDIDATURA A PREMIOS Premis Tirant Avant, EcoInnovación, Premios Aprendizaje Servicio...

INNOVACIÓN Trabajo mediante IA, Apps de alimentación, Campañas de concienciación...

¿Qué estamos realizando este 2025-2026?

RENATURALIZACIÓN ESPACIOS DEL CENTRO EDUCATIVO

CONSEJO MUNICIPAL DE SALUD

CENTRO ANFITRIÓN “MARXA ESCOLES PER L’HORTA”

PROYECTO SOLIDARIO CIM BURKINA

HUERTO PERMACULTURA+VERMICOMPOSTADORA

COMPOSTAJE COMUNITARIO

PROYECTO UNIVERSITAT DE VALÈNCIA “LLAVORS D’ACÍ”

PLAN DE ACCIÓN TUTORIAL: GESTIÓN COLECTIVA RESIDUOS

PLAN DE TRANSICIÓN + COMEDOR “PUERTAS ABIERTAS”

PROTOCOLO “CUIDEM-NOS COM A CASA”

TOTedu

CANDIDATURA A PREMIOS APRENDIZAJE SERVICIO

ApSI 2.0

NUTRINFLUENCERS

ASESORAMIENTO ESTUDIANTIL POR NUTRICIONISTA COLEGIADA

...

¿Cómo es hoy la cantina?

OMG!



WTF!



¿Cómo es hoy la cantina?



ies-enric-valor.order.app.hd.digital

Comedor IES Enric Valor

Comedor IES Enric Valor

C/ Senyera 35, Picanya 46210, Spain

El restaurante abierto para

Pedidos locales:	00:00 - 23:59
Pedidos en línea (Recogida):	Cerrado

Preferencias del pedido [Editar](#)

En estos momentos solo ofrecemos servicio de recogida.

28 Oct 2024 07:30

[Menú](#) [Horario laboral](#) [Información](#)

Alérgenos

Mi pedido: € 0.00

Colaboran



**GENERALITAT
VALENCIANA**

Conselleria d'Agricultura,
Ramaderia i Pesca



**GENERALITAT
VALENCIANA**

Conselleria d'Educació,
Universitats i Ocupació



**GENERALITAT
VALENCIANA**

Conselleria de Sanitat



CODiNuCoVa
Colegio Oficial de Dietistas-Nutricionistas
de la Comunitat Valenciana



**AJUNTAMENT
DE VALÈNCIA**

CEMAS

Centre Mundial
de València
per a l'Alimentació
Urbana Sostenible

UNIVERSITAT
DE VALÈNCIA [UAE]

Facultat de Magisteri



Programa **horta-cuina**



XARXA PER UNS
MENJADORS ESCOLARS
SALUDABLES I SOSTENIBLES

II Jornada Transformant l'alimentació des de l'escola - 13 desembre 2025 -



¿Te sumas a las 3S?

Contáctanos a través
de nuestra cuenta Instagram

@Cantina_s3



CANTINA_S3



x.pastorpastor@edu.gva.es

