



CUIDA'T I CUIDA'L

MEMÒRIA TÈCNICA JUSTIFICATIVA

AJUDES EN MATÈRIA DE PROJECTES DE SUPORT A LES ASSOCIACIONS DE
CONSUMIDORS I CONSUMIDORES EN L'ÀMBIT DE LA SEGURETAT
ALIMENTÀRIA DE LA GENERALITAT VALENCIANA



BY: PASTOR PÉREZ, J.I. i PASTOR PASTOR, X. Coordinadors: *Memòria Tècnica del Projecte CUIDA'T i CUIDA'L. Menjar S3 (Saludable, Sostenible i Solidari)*. ACICOM (Associació Ciutadania i Comunicació). València, 2023. <https://bit.ly/CUIDAT-CUIDAL-ACICOM-S3>



CC BY-NC-SA 4.0 DEED

Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International

Avís legal, Llicència **CREATIVE COMMONS: CC-BY-NC-SA**. Es pot distribuir i modificar l'obra, però no per al seu ús comercial. Si es vol publicar una obra derivada, serà necessari fer-ho sota la mateixa llicència de l'obra original.

Índex de Continguts

1. BASES I JUSTIFICACIÓ DEL PROJECTE	3
2. EQUIP DEL PROJECTE	13
3. DESCRIPCIÓ DE LES ACTIVITATS	23
3.1 ACTIVITATS ALS CENTRES.....	23
3.3.1 REUNIONS INTERCENTRES.....	74
3.3.2 FORMACIÓ A DIETISTES-NUTRICIONISTES DE RESTAURACIÓ COL·LECTIVA	75
3.3.3 AVALUACIÓ DELS MENÚS.....	77
3.3.4 INVESTIGACIONS EN PROCÈS	80
4. COMUNICACIÓ	97
4.1 LOGO DEL PROJECTE.....	97
4.2 PREMIS TIRANT AVANT D'ESCOLAR.....	97
4.3 XARXES SOCIALS	99
5. AVALUACIÓ DEL PROJECTE	102
3.3 CORRELACIÓ RESULTATS – INDICADORS – ODS	103
3.4 CORRELACIÓ BASES DEL PROJECTE I RESULTATS: LA IGUALTAT DE GÈNERE	104

1. BASES I JUSTIFICACIÓ DEL PROJECTE

ANTECEDENTS

En l'any 2022 ACICOM, en estreta col·laboració amb l'IES Enric Valor de Picanya, va desenvolupar el projecte CANTINA S3 amb el suport de la Direcció General de Salut Pública, mitjançant les ajudes a associacions de persones consumidores en l'àmbit de la seguretat alimentària.

El projecte ha anat creixent, donant inclús lloc a organitzar les jornades MENJAR S3 comptant amb la col·laboració de la Conselleria de Salut i el CEMAS (Centre Mundial de l'Alimentació de l'Ajuntament de València)

L'equip inicial creat entre ACICOM i l'IES Enric Valor va anar ampliant-se, especialment amb la incorporació de dos nous IES: Serra d'Irta d'Alcalà de Xivert (Castelló) i l'Andreu Alfaro de Païporta (València), amb els seus corresponents persones coordinadores: Mònica Chanzà Payà i Víctor Pérez Sansano.

També hem incorporat la col·laboració de la vocalia de Dades Obertes d'ACICOM, a càrrec de la professora d'estadística de la UPV, Núria Portillo Poblador, Directora de la Càtedra CATEDRADES, creada entre ACICOM i MESURA (dos entitats no lucratives) i la UPV, incorporant a una alumna en pràctiques desenvolupant el seu TFG sobre temes d'alimentació. Ha estat fonamental la incorporació al projecte de la investigadora post doctoral de la Universitat de València, Nadia San Onofre, a qui vam conèixer en la Jornada Menjar S3 que ha portat el seu assessorament i l'actuació com a experta nutricionista.

En definitiva hem aconseguit generar important sinergies, gracies a la conformació d'un equip pluridisciplinar i a la intersectorialitat del projecte. La col·laboració amb els IES ha implicat la participació de l'entorn educatiu (no només els docents sinó que també de l'estudiantat, famílies, i en definitiva, de tota la comunitat educativa). La inclusió de dues universitats importants abasta diferents àmbits acadèmics i també de recerca en el tema. I per últim, la participació d'una associació com ACICOM, ofereix al projecte una orientació pràctica i aplicada al projecte fomentant els àmbits de la comunicació, la indústria dels mitjans, i altres sectors afins, ampliant així el desenvolupament del projecte cap a aplicacions concretes i solucions pràctiques de la nostra societat. En definitiva, entre tots els sectors implicats s'ha abordat la qüestió des de perspectives múltiples i complementàries.

L'equip va ampliar l'horitzó del projecte, basant-nos en l'experiència de l'any 2022 de Cantina S3, vam anar més enllà i per això vam batejar el nou projecte amb el nom de: **CUIDA'T I CUIDA'L**, aportant així una visió més holística i conceptual del projecte, que partint de l'alimentació la relaciona amb tot l'ecosistema.

El projecte desenvolupat treballa l'**alimentació dels menors**, centrant-se en el paper que juguen les anomenades cantines o menjadors escolars; però a la vegada **desenvolupant hàbits, formació i conscienciació de les persones més joves respecte a l'alimentació**.

És un **projecte que dona continuïtat i amplia les** accions anteriorment realitzades en 2022, aconseguint resultats destacables i una gran impacte per millorar la relació del **menjar** amb els aspectes **Saludables, Sostenibles i Solidaris**. Tot això partint d'una educació global i transversal, amb alta implicació de l'alumnat.

El projecte, des del seu disseny, es desenvolupa sobre 4 eixos principals:

1.1 SOSTENIBILITAT

Els objectius del **PACTE VERD EUROPEU** en la seua estratègia essencial «DE LA GRANJA A LA MESA» [De la granja a la mesa - Consilium \(europa.eu\)](https://ec.europa.eu/food/strategy/strategy_en) s'aborden àmpliament els desafiaments dels sistemes alimentaris sostenibles i es reconeixen els vincles inextricables entre persones sanes, societats sanes i un planeta sa. Els objectius que busquen garantir són que la cadena alimentària i el consum d'aliments tinga un **impacte mediambiental neutre o positiu**, que totes les persones tinguem **accés a aliments nutritius, sostenibles i accessibles**, i que els aliments més sostenibles siguin també, en última instància, els **més pròxims i assequibles**. D'igual manera, els ODS emmarcats en l'Agenda 2030 emesos per la ONU, han treballat aquesta connexió indissoluble entre alimentació i sostenibilitat, pilar indispensable en el desenvolupament del projecte.

1.2 PUBLICITAT ALIMENTÀRIA

A diferència del que ocorre amb persones adultes, l'evidència científica disponible sobre els efectes de la publicitat alimentària en la població infantil és abundant. D'una banda, exerceix un **efecte immediat inductor del consum d'aliments i begudes accessibles** mentre s'està veient la televisió, siguin aquests o no els

productes anunciats en eixe moment, i independentment de la sensació de fam. L'ús de models atractius menjant aperitius entre hores i l'associació d'emocions positives a aquest comportament són alguns dels possibles mecanismes del consum inconscient induït per la publicitat. La consciència sobre els efectes i **la necessitat d'una promoció responsable de l'alimentació sana** és necessària i es contempla com un dels ciments d'aquests projecte.

1.3 CONEIXEMENT DEL MARC NORMATIU I NOVES TECNOLOGIES

Actualment està en procés de tramitació un Projecte de Reial decret sobre publicitat d'aliments i begudes dirigida al públic infantil, el qual ha estat objecte d'anàlisi en l'OCTA, al qual pertanyem com ACICOM

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/noticias_y_actualizaciones/noticias/2021/publicidad_infantil.htm

D'altra banda, la Llei de Seguretat Alimentària i Nutrició

https://www.boe.es/boe_catalan/dias/2011/07/06/pdfs/BOE-A-2011-11604-C.pdf

dedica el capítol VIII a la publicitat d'aliments. L'article 44 prohibeix l'aportació de testimoniatges així com el suggeriment d'un aval de professionals sanitaris o científics, llevat que es tracte d'organitzacions, fundacions o institucions relacionades amb la salut i sense ànim de lucre i que es comprometen a utilitzar els recursos obtinguts en activitats que afavorisquen la salut (investigació i divulgació). Aquesta legislació, junt als altres que conformen el marc legal de l'alimentació dels menors, més desenvolupada en la memòria presentada a la justificació del projecte; revela un context sembla indicar que existeix una necessitat d'especial protecció dels menors com a persones consumidores, si les noves tecnologies estan sent utilitzades de formes poc ètiques per enganyar i desinformar a joves en altres àmbits tot fa pensar que en l'àmbit alimentaria la situació es similar, amb una gran quantitat de missatges en les xarxes socials que no es poden controlar de forma efectiva per la continua evolució, deixant a la joventut en una situació vulnerable davant la desinformació i manipulacions. Es veu doncs molt oportuna la realització del present projecte per ajudar a la construcció d'un consum crític i informat.

1.4 PERSPECTIVA DE GÈNERE

Aquesta iniciativa aposta per l'**equitat de gènere**, és a dir, per la imparcialitat i a la justícia en la distribució de beneficis i responsabilitats entre homes i dones. Aquest concepte reconeix que les dones i els homes tenen diferents necessitats i que les dones s'han trobat històricament en posicions de desigualtat patint una gran discriminació, i que aquestes **desigualtats i diferències haurien de ser identificades i abordades** de manera que siga possible corregir els desequilibris existents. Segons l'eina de gènere de l'organització mundial de la salut en la seua estratègia europea per a la salut i el desenvolupament de la infància i adolescència, existeixen diferències en els factors de risc i de protecció de la salut: els xiquets tenen majors comportaments de risc, cosa que significa que tenen major prevalença en l'ús de substàncies perilloses i una major prevalença de lesions secundàries per accidents viaris, mentre que el rol protector assignat per la societat a les dones condiciona la tendència al fet que les xiquetes tinguen comportaments més saludables, com per exemple en alguns aspectes relacionats amb l'alimentació.

Governança, col·laboració i sinergies

Un projecte que es relaciona amb els ODS, que té un enfocament global, ha tingut necessàriament un model organitzatiu de Governança relacional, implicant el treball intercentres, interassociacions i amb col·laboracions amb les diverses administracions, la realitat social de l'entorn dels IES i l'ús d'elles eines tecnològiques si audiovisuals necessàries.

Al llarg del desenvolupament del projecte hem aconseguit importants col·laboracions i generació de sinergies.

Cal destacar que ACICOM i per tant els centres educatius hem participat junt amb altres entitats que compartim objectius, adherint-nos a aquestes xarxes o entitats com per exemple:



Justícia Alimentària <https://justiciaalimentaria.org/>



Xarxa Escoles que alimenten <https://escolesquealimenten.org/>

OCTUBRE Centre de Cultura Contemporània (Despatx 202)

C/ Sant Ferran, 2. 46001 VALÈNCIA

Telèfon: 962 074 940

Mòbil: 665 58 53 89

Pàgina 6 de 104

Aquesta voluntat de crear sinergies i governança també s'ha plasmat amb els projectes institucionals de les administracions públiques com la Conselleria de Sanitat, la d'Educació, Agricultura, etc.



Cal destacar la Jornada Menjar S3 organitzada per ACICOM i l'IES Enric Valor, amb el suport del CEMAS de l'Ajuntament de València i de la Direcció General de Salut Pública i Addiccions de la GVA, en març de 2023, amb la participació de més de 150 persones. Vam aconseguir crear un espai d'intercanvi d'experiències i formació de gran nivell i interès. De fet hem posat a disposició de tota la ciutadania la crònica i els materials presentats, que es pot accedir en <https://acicom.org/cronica-i-materials-de-jornada-menjar-s3-saludable-sostenible-solidari-als-centres-educatius-valencians/>



Tota la jornada gravada i posada a disposició

A la vegada hem aprofitat qualsevol espai institucionals o d'esdeveniments per difondre el nostre projecte, així podem destacar:

La presentació de la 1ª Píndola Curricular, d'aquest projecte de la Conselleria d'Educació

IES ENRIC VALOR. «Cantina S3»

<https://portal.edu.gva.es/formaciodelprofessorat/va/2023/01/25/pindoles-curriculars/>



https://gvaedu.sharepoint.com/:v:/s/DOCUMENTAR-FormacioTIC/ERCA7ayzepBFvJ0rX7eNFYQBZtGPK_nltSmwiPTtnNnnXA?e=6oEw1E

Hem participat en la iniciativa IMOU-TE de la Conselleria d'Educació:

<https://portal.edu.gva.es/formaciodelprofessorat/es/imou-te/>



27/3/2023 [Aquesta setmana passada vam rebre la visita de 12 centres educatius de la CV interessats en el nostre projecte Cantina S3. El programa... | Instagram](#)

El programa iMou-te ha permès que en altres instituts es pugui fer la transició cap a S3 més possible. Companyes i companys edufis, equips directius i d'altres àrees compartint idees, opinions i metes. Tot un encert aquesta iniciativa @gvaeducacio @gvainnovacion

Nadia San Onofre, va participar com experta a la "Jornada sobre Alimentació i activitat física en l'infantesa i adolescència" organitzada per la Universitat Oberta de Catalunya el **22 de Juny del 2023**

**22 junio
2023**

15h (CEST)
*Can Jaumandreu
(Campus UOC)*



Jornada sobre alimentación y actividad física en la infancia y la adolescencia

Con Cristina Campoy, Fernando Mata, Gemma Salvador, Nadia San Onofre Bernat y Paula Berruezo Torres.



Es pot accedir al vídeo de la jornada en aquest link: [Jornada sobre Alimentación y Actividad Física en la infancia y adolescencia - YouTube](#)

I també a la crònica publicada al blogg de la UOC: [Claves para una alimentación saludable en casa y en la escuela - Salud con Ciencia \(uoc.edu\)](#)

Fotos de la Jornada:



El **8 de novembre**, Nadia San Onofre va impartir una sessió formativa en les instal·lacions de la Universitat de València, destinada a dietistes-nutricionistes en actiu que exerceixen en el sector de la restauració col·lectiva, amb un enfocament específic en la creació de menús per a escoles. Durant la sessió, van explorar diversos temes rellevants, incloent-hi l'actualització sobre alimentació i la salut per a infants i adolescents. A més, es van abordar altres aspectes com la seguretat alimentària i els elements clau de la gastronomia.

Per enriquir la formació, es va incloure un taller pràctic que va permetre als participants aplicar de manera concreta els coneixements adquirits en la realització de menús escolars, per proporcionar als professionals les eines i habilitats necessàries per crear menjars equilibrats, saborosos i segurs per als estudiants.

La combinació de teoria i pràctica va donar als participants una base sòlida per millorar la seva pràctica professional i contribuir de manera efectiva a la salut i el benestar dels infants i adolescents a través de la alimentació escolar.



ppt. Formació per a nutricionistes en alimentació infantil i menús saludables a les escoles (1).pdf



No podem plasmar tot l'ample ventall d'esdeveniments en els quals han participat membres de l'equip.

L'últim dels quals ha estat la participació en el **I CONGRESO INTERNACIONAL ESCOLA ACTIVA I SALUT**, Creando identidades activas en la infancia y la adolescencia 9, 10 y 11 de noviembre de 2023, València. Activitat Física, Educació i Societat. **EDUFISALUDABLE** Red Internacional de Investigación en Educación Física y Promoción de Hábitos Saludables



2. EQUIP DEL PROJECTE

L'equip tècnic que ha dut a terme el projecte de disseny, realització de les activitats i avaluació d'elles és un equip interdisciplinari que assegura el compliment dels objectius del projecte de manera integral. Això inclou experts i expertes del món educatiu, sanitari, nutricional i tècnics del món social i associatiu. A continuació, se presenta un llistat amb breu biografia dels membres de l'equip

2.1 Jose Ignacio Pastor Pérez, Co-coordinador General del Projecte

- Fundador i president d'honor d'ACICOM, Professor, Pedagog i Psicòleg. Màster en Gestió Pública.
- Llarga experiència en temes educatius i direcció de projectes. Impulsor del Projecte de València Ciutat Educadora, com a Director del Institut Municipal d'Educació en 1988.
- Excap del Servei de Transparència i Govern Obert de l'Ajuntament de València 2015 a 2021.
- President i Fundador del Fòrum Ciutadà de València.
- Excap de Formació de Consumidors en la Direcció General de Consum de la Conselleria de Sanitat de la GVA 1992 a 1995.
- Vicepresident i Director de la Fundació Societat i Progres, 2001 a 2008.
- Fundador i membre de la Comissió de la Càtedra Universitària CATEDRADES.
- Membre del Consell de la Ciutadania de la Corporació Valenciana de Mitjans de Comunicació

2.2 Xiroi Pastor Pastor, Co-coordinador general del projecte i Cap del Departament d'Educació Física de l'IES Enric Valor de Picanya.

- Llicenciat en Ciències de l'Activitat Física i l'Esport per la Universitat de València, (Promoció 2002-2007).
- Màster Universitari en Prevenció de Riscos Laborals i Qualitat Educativa. (2015 Universitat Francisco de Vitoria).
- Curs d'Aptitud Pedagògica (C.A.P.).
- Certificat de la Capacitació del Valencià.
- Titulació del Grau Superior expedida per la Junta Qualificadora de Coneixements del Valencià (C2). També C2 en Valencià per l'EOI.
- Titulació B2 Anglès per l'EOI i també per Pearson (2015 Universitat Florida).

OCTUBRE Centre de Cultura Contemporània (Despatx 202)

C/ Sant Ferran, 2. 46001 VALÈNCIA

Telèfon: **962 074 940**

Mòbil: **665 58 53 89**

Pàgina 13 de 104

- 1er i 2on Congrés de Gestió de l'Esport (València 2003 y 2005).
- Curs de Prevenció de Riscos Laborals (2002, 2005, 2007,2008).
- Professor funcionari de carrera amb destinació definitiva i Cap del Departament d'Educació Física a l'IES Enric Valor de Picanya.
- Projecte Educatiu STRAVA.
- Projecte Educatiu EVA (Estils de Vida Actius) amb la Universitat de València.
- Professor del Màster pel Professorat de Secundària a la Universitat Europea de València (des de 2020).
- CIEF21 i CIEF22 (Congrés Innovació en Educació Física, Madrid).
- Trobada d'Intercanvi d'Experiències en Educació Física (2014, 2018 i 2022, CEFIRE).
- Agenda 2030 i ODS en Educación Física (CPA Extremadura, 2022).
- Soci cofundador de Vici de Bici (Tenda, Taller i Promoció de l'ús de la bicicleta).

2.3 Mònica Chanzà Payà, Coordinadora del projecte a l'IES Serra d'Irta

- Llicenciada en CCAFE i professora des del 2006.
- Actualment 13 anys al Serra d'Irta.
- Coordinadora de la comissió d'Educació del COLEFCV
- Coordinadora del PEAFS, de Sostenibilitat i de projectes Erasmus +.
- Ponent en diversos congressos i cursos de formació

2.4 Víctor Pérez Sansano, Coordinador del projecte a l'IES Andreu Alfaro de Paiporta

- Llicenciat en Ciències Matemàtiques per la UV en 1995
- Curs d'adaptació pedagògica (CAP)
- Capacitació de valencià.
- Funcionari de carrera com a professor d'Ensenyament Secundari des de 1996 amb definitiva a l'IES Andreu Alfaro de Paiporta.
- Monitor de temps lliure.
- Monitor de ioga al Projecte d'innovació i investigació educativa " Patis Actius" a l'IES Andreu Alfaro de Paiporta.
- Co-autor del mapa estadístic a Onda (Castelló)
- Responsable Ecoauditoria a l'IES Andreu Alfaro de Paiporta dintre del PIIE Global "Agenda 2030"durant els cursos 21/22 i 22/23.

- Coordinador PIIE “ Aula Futura” cursos 23/24 i 24/25.
 - Membre de l’Equip directiu a l’IES Vila-seca (Vila-seca) durant 7 anys.
 - Professor de Màster de Secundària de la UV.
 - Dues vegades tutor d’un premi CIRIT de la Generalitat de Catalunya.
 - Reconeixement com a Magistral per la Universitat Politècnica de València.
- Any 2021, 2022 i 2023

2.5 Laura Artero Escuder

- Llicenciada en Ciències Matemàtiques per la UV (1985)
- Curs D’adaptació Pedagògica UV (1985)
- Experiència laboral com a Tècnica en Qualitat en IBM (fins a 1992)
- Capacitació en Valencia (2001)
- Capacitació en llengües estrangeres (anglès)(2016)
- Formació en Astronomia: Curs de Taller Astronomia (1995). Participació en el grup de treball Regulus (1998) ● Formació en resolució de conflictes i convivència: Curs de convivència i mediació(2008), curs de coeducació a l’aula(2007). Resolució de conflictes a través de la intel·ligència emocional (2017). Jornades d’equips de mediació i convivència(2019).Curs de lideratge positiu i intel·ligència emocional (2022)
- Formació en treball cooperatiu i nous aprenentatges tant en Ciències com en altres àmbits.(2019)
- Formació en docència per Projectes(2018)
- Formació en gamificació (2022)
- Formació en Cinema i comunicació social de la Ciència (2018)
- Participació en el projecte ERASMUS + al IES.
- Cursos de estímul del talent Científic.(2018) María Herranz López
- Llicenciada en Arquitectura per la Universitat Politècnica de València. Promoció 2004-2009.
- Màster Universitari en Professor/a d’Educació Secundària per la Universitat de València. Promoció 2012.
- Professora funcionària de carrera de l’assignatura de Matemàtiques amb destinació definitiva a l’IES nº 2 de Requena.
- Coautora del llibre «Xarxa d’itineraris ciclistes i per a vianants. L’Horta Sud (I)». Autors: Romero Civera, José Luis; Herranz López, María; Llop Vilanova, José. 978-84-7795-760-7 / Diputació de València.

- Coautora del llibre «Xarxa d'itineraris ciclistes i per a vianants. L'Horta Sud (II)». Autors: Romero Civera, José Luis; Herranz López, María; Llop Vilanova, José.
- Col·laboradora al Projecte d'Innovació i Investigació «Agenda 2030 Andreu Alfaro. Ecoauditoria». Dut a terme durant els cursos 2021-2022 i 2022-2023.
- Curs «Com implementar amb èxit el treball col·laboratiu a l'aula». CEFIRE 2022.
- Curs «Formació inicial en prevenció de Riscos Laborals». CEFIRE 2021.
- Curs «Planificar la pràctica educativa per àmbits». CEFIRE 2020.
- Curs «Treballar la igualtat i la coeducació per previndre la violència de gènere». CEFIRE 2018.
- Seminari «Incorporació de les noves tecnologies al currículum de les matemàtiques». 2018.
- Certificat de la Capacitació de València.
- Titulació del Grau Superior de València expedida per la Junta Qualificadora de Coneixements del València (C2).
- Certificat de la Capacitació d'Anglès.
- Titulació B2 d'Anglès per l'Escola Oficial d'Idiomes de València.

2.6 M^a Montserrat Mocholí Giménez

- Enginyeria Tècnica en Informàtica de Sistemes.
- 2001-2020. Analista i Programadora Web.
- 2020-2021. Coordinadora de l'equip de programació del Projecte Smartia. Plataforma i App. "Instituto Europeo TANDE S.L."
- 2011-13. Docència. Cursos Ofimàtica i Curs "Formador Aula Virtual". per a funcionaris en l'Institut Valencià de Seguretat Pública i Emergències. (IVASPE) i el Sindicat Professional de Polícies i Bombers. (SPPLB).
- 2020-21. 6 mesos. FPB. Informàtica. IES Benicalap.
- 2021-22. ESO i Batxillerat. IES L'Om. Picassent.
- 2022-23. ESO i Batxillerat. IES Andreu Alfaro. Paiporta.
- 2011. Internet per a famílies. 8h. (AMPA CEIP Vicent Pla)
- 20/06/2019. L'Educació Física en contextos específics d'aprenentatge: possibilitats i beneficis de l'àrea (codi: 18IN54IN015). Ponència d'experiència personal amb el TEA. 1h. CEFIRE.

- 03/03/2022. "Accions de sensibilització i visibilització del col·lectiu TEA". 2h. CIPFP Misericòrdia de València.
- Jornades sobre autisme organitzades per ASPAU. Assistència i finalment part de l'organització des de 2011.
- Certified Chamilo LMS Portal Assistant. 2017. BeezNest. Chamilo E-learning.
- Curso Superior de Programación con HTML5 y CSS. 200h. Deusto. 2017.
- Curso de Habla Signada de Benson Schaeffer. 10 h. Universitat de València. 2018.
- Foniatría-Educación de la Voz. 25h. CCOO. 2020.
- Curso Superior Curso Superior de Ciberseguridad. 200h. Deusto. 2021
- Blender como herramienta libre de edición de imagen en 3D en el aula.
- Formació per als equips impulsors del pla digital de centre (codi: 22SP47IN040)
- L'educació de l'alumnat amb TEA en contextos específics (codi: 22SA99EE077) 25h. 2022. CEFIRE.
- Robòtica educativa (codi: 22SP47IP025). 30h. CEFIRE.2022.
- Estudiant de Doblatge i locució. 2019 –

2.7 Maria Vanessa Bertó Bertó

- Llicenciada en Matemàtiques per la Universitat de València (21/07/2005).
- Curs d'Aptitud Pedagògica C.A.P. (06/09/2005).
- Experiència com a docent des de l'any 2006.
- Certificat de grau mitjà de coneixements de valencià (15/12/2005).
- Certificat de Capacitació en Valencià (23/10/2008).
- Certificat de Superació de Nivell Intermedi en Valencià per l'EOI (25/05/2011).
- Certificat de Superació de Nivell Avançat en Valencià per l'EOI (13/11/2012).
- Projecte d'investigació i innovació "Cor i Big Band a la Sénia" (03/11/2022).
- Projecte d'investigació i innovació "CONNECTEM @LASÉNIA" (07/11/2019).
- Projecte d'investigació i innovació "LA SÉNIA SONA: MÚSICA, SOLIDARITAT I VALORS" (10/10/2018).
- Projecte d'investigació i innovació «EMOCIONAT» (28/11/2017).

- Comenius multilateral. Projecte educatiu Comenius Multilateral. "Developing Environmental Behaviour Through Cultural (05/11/2010).
- Associació Estratègica KA2 "Being Healthy Makes you Wealthy".
- Curs Primera fase La setmana dels projectes 2017-2018.
- Seminari Introducció al coaching en educació.
- Seminari Formació en mediació • Grups de treball Portem una vida saludable.
- Grups de treball Projecte mediambiental de centre.
- Taller Aprenentatge per projectes
- Jornades Libreoffice i Google Classroom.
- Jornades L'Olimpíada Matemàtica com a recurs per a millorar la competència matemàtica.
- Formació en eines col·laboratives de MSTEams per al Centre Digital Col·laboratiu.
- Curs de Ferramentes TIC per a la docència.
- Curs Introducció a la plataforma Moodle i a la generació de recursos educatiu.
- Curs Desenvolupament de programacions i unitats didàctiques.
- Curs Estratègies i recursos per a l'atenció de l'alumnat amb NEE.
- Curs Estratègies TAC per a les necessitats educatives especials
- Curs Pas de Primària a Secundària – Àrea de Matemàtiques.
- Curs Aprenentatge col·laboratiu i pràctiques educatives.
- Curs El treball contextualitzat de les matemàtiques des de la perspectiva dels nous currículums.

2.8 Leonardo Navarro Robledo

- Llicenciat en Filologia Romànica, Llengua i Literatura, Universitat de València
- Professor de Secundària des de 1991 a 2009
- Professor IES Enric Valor Picanya des de 2010
- Director IES Enric Valor de Picanya des de 2017
- Responsable del PEAFS de l'Enric Valor Picanya.
- Entrenador d'atletisme amb alumnat IES Enric Valor. Diverses competicions i medalles en categories joves (2011-2022)

2.9 Nuria Portillo Poblador

- Vocal de Dades Obertes del Consell de Gestió d'ACICOM
- Llicenciada en matemàtiques, especialitat en Estadística i Investigació Operativa
- Diploma d'Estudis avançats en Mètodes estadístics avançats per a la millora de qualitat i de la productivitat
- Diploma Expert Universitari en Formació en Línia
- Professora i Investigadora en el departament d'Estadística i Investigació Operativa Aplicades i Qualitat de la Universitat Politècnica de València (UPV)
- Directora de la Càtedra Dades Obertes, Catedrades
- Organitzadora de les Jornades cap a una Nova Cultura Científica:
https://acts.webs.upv.es/jornadas_ncc/
- Coordina el Projecte Estratègia per a l'Agenda de Desenvolupament Sostenible en els centres ETSInf i FADE
- Participa activament en els projectes de PIAE+, Pràctiques d'empresa i Praktikum
- Col·labora activament en el grup de dades obertes de la FEMP. En concret treballa en l'actualització de la Guia Dades obertes FEMP 2019, 40 conjunts de dades a publicar per les Entitats Locals.
- Ha coordinat i editat la publicació Agents OD4D: generant capacitats i xarxes per al desenvolupament de l'ecosistema de les dades obertes per al desenvolupament sostenible
- Ha col·laborat com a voluntària en l'elaboració de l'Enquesta sobre E-govern, 2020. Govern digital en la dècada d'acció per al desenvolupament sostenible.
- Directora de la Càtedra Govern Obert (2018-2020)
- Tallers Dret a saber i desenvolupament sostenible. Finançat pel Vicerectorat d'Art, Ciència, Tecnologia i Societat.
- Responsable dels tallers: Agents OD4D: generant capacitats i xarxes per al desenvolupament de l'ecosistema de les dades obertes per al desenvolupament sostenible
- Serà 2030 en col·laboració amb la Fundació Horta Sud per a dissenyar indicadors per a les metes de l'Agenda 2030
- Coordinadora de l'equip CTALENT Crear talent en col·laboració amb organitzacions públiques i privades

- Autora i coautora de comunicacions en revistes, congressos i jornades vinculats a la docència de l'estadística des de les dades obertes, el Govern Obert i l'Aprenentatge-Servei.
- Tutora en treballs fi de grau (TFG) i treballs fi de màster (TFM) vinculats a temàtiques com el govern obert, l'Agenda 2030, propostes de millora per a les AAPP en diferents camps
- Ha participat com a docent o ponent en diferents tallers, cursos, webinars, jornades i congressos organitzats per diferents entitats.
- Projecte formatiu i divulgatiu t'ho conte? amb l'objectiu que les persones joves coneguen que és el govern obert i aprenguen fent com treballar amb dades obertes
- Col·laboració en la redacció i elaboració de la Norma UNE 77270 "Construcció de mapes d'olor col·laboratius mitjançant ciència ciutadana"
- Col·laboració en l'elaboració i redacció de l'ordenança tipus Govern de la dada en l'entitat local de la FEMP, pendent d'aprovar.

2.10 Nadia San Onofre, Assessora nutricional en el projecte

- Doctora en Ciències de la Salut, menció Cum Laude per la Universitat d'Alacant
- Màster en ciències, tecnologies i salut, amb menció en salut pública, menció sobresalient per la Universitat de Navarra
- Grau en Nutrició humana i Dietètica per la Universitat de València
- Professora associada en la Universitat Oberta de Catalunya, 2022-actualitat
- Investigadora senior en la Universitat d'Alacant, estància d'investigació al grup de ingestió Food & Healt Lab de la Universitat de València
- Professora associada en les assignatures de nutrició comunitària i epidemiologia nutricional en la Universitat Cardenal Herrera-CEU
- Desenvolupament i implementació de noves eines per a la gestió sostenible avançada del Palau de Congressos de València.
- Implementació d'un banc de Llet Materna a Trujillo (el Perú). Projecte de cooperació al desenvolupament de la Universitat de València.
- Contracte d'assessorament per al desenvolupament d'anàlegs de la carn (2023).

- Contracte d'assessorament per al desenvolupament d'anàleg dels lactis (2023).
- Contracte d'assessorament nutricional i suport tècnic a Serunion S.A. (2023).
- Autora de la investigació "Five Keys to Safer Food" and COVID-19" (<https://doi.org/10.3390/nu13124491>) guanyador en la categoria nacional de seguretat alimentària els premis Gourmand Awards i serà la representant en aqueixa categoria per al concurs internacional a la primavera del 2023.
- Premi a la Millor Comunicació del Congrés, atorgat per l'Acadèmia Espanyola de Nutrició i Dietètica.

2.11 Adrián Caballero i López

- Director de projectes d'ACICOM.
- Grau en Periodisme i Grau en Publicitat i RRPP per la Universitat Jaume I de Castelló.
- Màster en Economia Social per la Universitat de València.
- Experiència professional prèvia com a Tècnic d'Organització la Comissió Espanyola d'Ajuda al Refugiat (CEAR) i com a Responsable d'Acció Social i Sostenibilitat a Caixa Popular
- Membre del Consell de Govern de la Universitat Jaume I en representació de l'estudiantat
- Membre del Consell de l'Estudiantat de la Universitat Jaume I
- Representant de l'estudiantat de comunicació en el claustre universitari de la Universitat Jaume I
- Representant de l'estudiantat en diverses comissions, destacant la d'igualtat i participació en l'elaboració del II Pla de Igualtat de la Universitat Jaume I
- Soci i investigador al Centre Delàs d'Estudis de Pau.
- Membre de la Campanya CIESno pels Drets Humans de les persones migrades.
- Membre de la Coordinadora d'Associacions per la Memòria Democràtica del País Valencià (CAMDE-PV).
- Codirector del documental i projecte sobre Drets Humans "Encontres d'Exili"
- Ponent habitual sobre Drets Humans, Inclusió Social i Drets dels Pobles

- Execució de tallers i xerrades a diverses universitats sobre Drets Humans, desinformació i discurs d'odi

2.12 Belén Gabaldón Vizcaíno

- Estudiant de Ciència de Dades en la Universitat Politècnica de València
- Participació en el projecte de caracterització de la petjada hídrica d'una explotació agrícola en l'assignatura de Projecte II
- Participació en el Projecte de gestió d'incidents en col·laboració amb UNICC (United Nations International Computing Centre) en l'assignatura de Projecte III
- Curs Diàleg entre alumnat i professorat per dissenyar activitats vinculades al desenvolupament sostenible. Perspectiva de l'alumnat
- Curs Epidemiologia Matemàtica: models globals vs. models individuals
- Curs ASSESSMENT CENTER: DINÀMIQUES DE GRUP 3/22
- Curs GOVERNANÇA REGIONAL I ADMINISTRACIÓ EFICIENT EN PERSPECTIVA DE DESENVOLUPAMENT SOSTENIBLE I ODS. EVR EIX V

2.13 Ignacio Doménech Armisén

- Tècnic de projectes d'ACICOM
- Graduat en Antropologia Social i Cultural per la Universitat de Barcelona
- Màster en Atenció Socio sanitària a la Dependència per la UV
- Màster d'Educació Secundària i Formació Professional per la UCV
- Soci i investigador al grup Diversidades de la UCV
- Professor Associat als graus de Treball Social i Sociologia a la UV
- President de l'associació Calima i Coordinador del projecte d'acollida Calima
- Experiència com a tècnic de projectes a CODIFIVA

3. DESCRIPCIÓ DE LES ACTIVITATS

3.1 ACTIVITATS ALS CENTRES

Tal i com se plantejà al disseny del projecte, les activitats s'han realitzat de manera paral·lela però interconnectada en 3 centres d'educació secundària diferents.

Hem fet una ampla recopilació de les activitats desenvolupades al llarg del projecte.

Com es pot constatar, existeixen un ample ventall d'iniciatives, que ha suposat un gran treball d'alumnat i professorat i en alguns casos de tota la comunitat educativa

Hem creat un model de fitxa per arreplegar i sistematitzar totes les activitats realitzades.

Model de fitxa:

Nom de l'activitat

Descripció:

Justificació pedagògica:

Metodologia i dinàmiques emprades:

Material i instal·lacions utilitzades:

Alumnat participant (quantitat i nivell):

Reportatge fotogràfic, vídeo i/o documentació relacionada:

La descripció de les activitats realitzades es troba organitzada sobre aquest model en els tres centres participants directament del projecte: **l'IES Enric Valor de Picanya, l'IES Andreu Alfaro de Paiporta i l'IES Serra d'Irta de Alcalà de Xivert.**

Com es pot comprovar existeix un apartat final, amb enllaços a imatges relacionades.

La llista d'activitats desenvolupades i sistematitzades per aquesta memòria és la següent:

1. ESCOLA DE FAMÍLIES
2. TALLER D'ESMORZARS S3 (PLA DE TRANSICIÓ)
3. S3 I-MOU-TE: CENTRE AMFITRIÓ AMB PROJECTE EDUCATIU CANTINA S3
4. PREMIS "UN DIA DE SALARI" DE CAIXAPOPULAR.
5. VISITA A HORT DE TARONJA AUTÒCTONA DE PICANYA
6. HORT ESCOLAR ECOLÒGIC
7. FORMACIÓ AMB JUSTÍCIA ALIMENTÀRIA
8. CAMPANYA DE CONSCIENCIACIÓ D'ESMORZARS MALSANS AL PROPI CENTRE.
9. CAMPANYA DE CONSCIENCIACIÓ DE L'EXCÉS DE CONSUM DE SUCRE.
10. CUIDA'L. CONSTRUCCIÓ D'UNA COMPOSTERA A L'IES
11. CUIDA'T. CUIDA'L. POTENCIAR L'HORT ESCOLAR
12. CUIDA'L. SISTEMA DE RECICLATGE AL CENTRE
13. CUIDA'L. PER QUÈ HO FEM?
14. CUIDA'T. CAMPANYA D'ESMORZAR SALUDABLE.
15. CUIDA'T. MENGEM FRUITA.
16. CUIDA'T. QUÈ MENGEM?
17. CUIDA'L. ESTALVIEM LLUM.
18. ESTUDI ESTADÍSTIC RESPECTE A LA NUTRICIÓ A L'IES
19. CUIDA'T. ARBRE DE NADAL NUTRICIONAL
20. CUIDA'L. ESTALVIEM AIGUA
21. TALLER DE RECUPERACIÓ DE LLAVORS AMB "TOMATA DE PENJAR"
22. FARMACIOLA NATURAL
23. LLAVORS PER A LA VIDA
24. DIA DE L'ARBRE
25. TRANSFORMEM EL FEM.
26. IRTACOMPOSTERA
27. ESPANTAOCELLS
28. HOTEL D'INSECTES
29. JORNADES EDUCATIVES DE LA TOMATA DE PENJAR
30. TALLER DE CREPS SS
31. UNA BICI, UNA FRUITA
32. TALLER "QUANT DE SUCRE HI HA?"
33. RECREO RESIDUOS CERO
34. TALLER ALIMENTACIÓ I MENSTRUACIÓ
35. I TROBAMENT INTERCENTRES CUIDA'T CUIDA'L A ALCALÀ DE XIVERT EL 15 DE NOVEMBRE

1. ESCOLA DE FAMÍLIES
Descripció: Jornada dirigida a la comunitat educativa de l'IES Enric Valor i especialment cap a les famílies de l'alumnat. En aquest cas, la temàtica tracta vers "Berenars Saludables"
Justificació pedagògica: Treball col·laboratiu entre dos instituts. Compartint experiències i formació en el camp de la nutrició S3. Espai de formació i participació de tota la comunitat educativa de l'IES Enric Valor de Picanya.
Metodologia i dinàmiques emprades: Alumnat del cicle formatiu de Nutrició de l'IES Enric Valor de Silla organitza un taller teòric-pràctic. Amb exposicions orals i amb taller culinari per grups reduïts.
Material i instal·lacions utilitzades: Sala d'Usos Múltiples, projector, pantalla, altaveus, Cuina i Menjador del centre educatiu.
Alumnat participant (quantitat i nivell): 7 Alumnes del cicle formatiu de grau mitjà de Nutrició.
Reportatge fotogràfic, vídeo i/o documentació relacionada: https://www.instagram.com/p/CtRxnSOLvgJ/?igshid=MzRIODBiNWFIZA==



2. TALLER D'ESMORZARS S3 (PLA DE TRANSICIÓ)

Descripció:

Es tracta d'una jornada on l'alumnat de l'optativa Cantina S3 visita els centres d'Educació Infantil i Primària adscrits al nostre institut per fer-los un taller d'esmorzars Saludables, Sostenibles i Solidaris. Concretament 7 propostes de menjar que l'alumnat pot gaudir cuinant i afegint a la seua opció diària d'esmorzar.

Justificació pedagògica:

Treball col·laboratiu entre dos centres educatius. Primària i Secundària. Forma part del paquet d'actuacions que ofereix el Pla de Transició.

Metodologia i dinàmiques emprades:

Alumnat del nostre institut prepara, organitza, exposa i coordina 7 opcions diferents d'esmorzar S3. L'alumnat de 6é de Primària, cuina colze amb colze cada plat amb els seus futurs companys i companyes de 1r de Batxillerat.

Material i instal·lacions utilitzades:

Menjador del centre educatiu, estris de cuina i ingredients de cada opció.

Alumnat participant (quantitat i nivell):

20 Alumnes de l'optativa del projecte Cantina S3 i 70 xiquetes i xiquets de 6é de Primària del CEI Baladre de Picanya.

Reportatge fotogràfic, vídeo i/o documentació relacionada:

<https://www.instagram.com/reel/CsCWY8sAAQO/?igshid=MzRIODBiNWFIZA==>



3. S3 I-MOU-TE: CENTRE AMFITRIÓ AMB PROJECTE EDUCATIU CANTINA S3

Descripció:

Es tracta d'una iniciativa creada per la Conselleria d'Educació en pro de compartir bones experiències educatives i projectes duts a terme en centres de la Comunitat Valenciana. Ens han visitat 14 instituts d'arreu de les 3 províncies. Hem oferit una jornada de formació on hem contat tot el projecte des dels seus inicis fins a hui en dia. Han pogut fer un tast dels productes que actualment s'ofereixen a la cantina i veure com es treballa en el projecte in situ.

Justificació pedagògica:

Jornada d'intercanvi d'experiències educatives intercentres.

Metodologia i dinàmiques emprades:

Exposicions, debat, tast dels productes, intercanvi d'opinions entre alumnat participant i docents visitants.

Material i instal·lacions utilitzades:

Sala d'Usos Múltiples i Menjador del centre educatiu.

Alumnat participant (quantitat i nivell):

20 Alumnes de l'optativa del projecte Cantina S3 i 30 docents de 14 centres educatius.

Reportatge fotogràfic, vídeo i/o documentació relacionada:

<https://www.instagram.com/p/CqThyyxLQtK/?igshid=MzRIODBiNWFIZA==>



4. PREMIS "UN DIA DE SALARI" DE CAIXAPOPULAR.

Descripció:

Es tracta d'una candidatura a iniciatives solidàries i en pro de la comunitat. El nostre projecte Cantina S3 ha sigut guardonat pel jurat com a activitat solidària. L'alumnat (2 alumnes de la Comissió de Relacions Públiques del projecte), ha anat en representació de tot l'equip a contar en primera persona com funciona el mateix.

Justificació pedagògica:

Han hagut d'entrevistar-se, parlar en públic damunt d'un escenari, preparar un guió i possibles respostes a preguntes del públic. Treballant així la Competència Digital, Plurilingüe i Lingüística, i l'Emprenedora.

Metodologia i dinàmiques emprades:

Exposicions i intercanvi d'opinions entre alumnat participant i el públic/premsa.

Material i instal·lacions utilitzades:

Ateneu Mercantil de València.

Alumnat participant (quantitat i nivell):

2 Alumnes de l'optativa del projecte Cantina S3 i el Coordinador Xiroi Pastor.

Reportatge fotogràfic, vídeo i/o documentació relacionada:

<https://www.instagram.com/p/CyNtv22rf2-/?igshid=MzRIODBiNWFIZA==>



5. VISITA A HORT DE TARONJA AUTÒCTONA DE PICANYA

Descripció:

Visita a l'hort de navelines de l'agricultor Daniel Tarazona. Collita de 25 caixos i formació en el món del cítric. Intercanviant idees, opinions i experiències amb l'agricultor de taronges local.

Justificació pedagògica:

Han hagut d'entrevistar a l'agricultor, fer una recollida de dades, editar les entrevistes en un vídeo, preparar un guió, organitzar la recollida i logística dels 25 caixons de taronja, negociar el preu, etc. Treballant així la Competència Digital, STEM, Plurilingüe i Lingüística, i l'Emprenedora.

Metodologia i dinàmiques emprades:

Visita al camp de taronges, collita per equips de 3 alumnes, explicació del món del cítric i tècnica per a la collita.

Material i instal·lacions utilitzades:

Caixons de 20kg, guants, tisores de poda, furgoneta, calculadora, llibreta i smartphone.

Alumnat participant (quantitat i nivell):

20 Alumnes de l'optativa del projecte Cantina S3 i el Coordinador Xiroi Pastor.

Reportatge fotogràfic, vídeo i/o documentació relacionada:



6. HORT ESCOLAR ECOLÒGIC

Descripció:

Es tracta de la recuperació de l'hort escolar ecològic del centre educatiu. Havent estat abandonat durant més de 15 anys, l'alumnat del projecte, per equips de treball, està fent la recuperació del mateix.

Justificació pedagògica:

L'alumnat ha de calcular àrees, sistema de reg, elements de protecció individual, aprendre tècniques de cultiu i regadiu, programar plantacions, etc.

Metodologia i dinàmiques emprades:

Per equips de treball, l'alumnat s'encarrega de tot el procés. Ha de cercar informació, sintetitzar-la, compartir-la, decidir i anar actuant i rectificant. Des del material per als EPI's, fins els plantells o llavors.

Material i instal·lacions utilitzades:

Hort escolar de 200m².

Estris pel conreu, EPI's, quèrn de camp, plantells i llavors, material de reg, etc.

Alumnat participant (quantitat i nivell):

Alumnes de l'optativa del projecte Cantina S3 i el Coordinador Xiroi Pastor.

Reportatge fotogràfic, vídeo i/o documentació relacionada:



7. FORMACIÓ AMB JUSTÍCIA ALIMENTÀRIA.

Descripció:

Es tracta d'una jornada formativa dirigida a docents de l'àmbit de l'alimentació, nutrició i també de projecte educatius relacionats amb aquests. Organitzat i coordinat per Justícia Alimentària.

Justificació pedagògica:

El professorat participant en el projecte rep esta formació d'especialistes en el sector i compartix opinions, experiències i idees amb homòlogues del gremi docent..

Metodologia i dinàmiques emprades:

Exposicions, tast, debat obert.

Material i instal·lacions utilitzades:

Centre d'Educació Ambiental de la Comunitat Valenciana, Marjal del Moro (Sagunt).

Alumnat participant (quantitat i nivell):

Coordinador Xiroi Pastor i Secretària M^a Jesús Brocal.

Reportatge fotogràfic, vídeo i/o documentació relacionada:

https://www.instagram.com/p/Ct_KMKjL_61/?img_index=1



**Dimecres
21 de juny
2023**

**Espai per a compartir projectes i recursos
educatius - Tast de fruita de temporada -
presentació del projecte Cantina 3S**

**De 10 a 14h
Centre d'Educació Ambiental de la Comunitat Valenciana**

**OCTUBRE Centre de Cultura Contemporània (Despatx 202)
C/ Sant Ferran, 2. 46001 VALÈNCIA**

Telèfon: 962 074 940

Mòbil: 665 58 53 89

Pàgina 31 de 104

8. CAMPANYA DE CONSCIENCIACIÓ D'ESMORZARS MALSANS AL PROPI CENTRE.

Descripció:

Es tracta d'una activitat de conscienciació vers la dolenta alimentació als esmorzars. Basada principalment per ultra processats, ensucrats i productes malsans. L'alumnat es dedica a recollir al llarg d'una setmana aquells envoltoris que més es consumixen. Posteriorment cal analitzar càrrega nutricional, tipus d'envoltoris, estratègies publicitàries, etc.

Justificació pedagògica:

L'alumnat ha recollit al llarg de diverses sessions aquells envoltoris dels esmorzars consumits per la comunitat educativa del centre. Han hagut d'analitzar nutricionalment, valorar, calcular petjada eco, etc.

Metodologia i dinàmiques emprades:

Recollida d'envoltoris, anàlisi de l'impacte mediambiental i nutricional. Creació de publicació conscienciadora en xarxes socials del projecte i centre educatiu.

Material i instal·lacions utilitzades:

Patis i papereres de l'IES Enric Valor de Picanya.

Alumnat participant (quantitat i nivell):

Alumnat del Projecte Interdisciplinari Cantina S3 i Coordinador Xiroi Pastor.

Reportatge fotogràfic, vídeo i/o documentació relacionada:

https://www.instagram.com/p/CyfapenLxjs/?img_index=2



9. CAMPANYA DE CONSCIENCIACIÓ DE L'EXCÉS DE CONSUM DE SUCRE.

Descripció:

Es tracta d'una activitat de conscienciació vers l'excés de consum de sucre en l'alumnat. Al llarg d'un mes s'ha recollit els embolcalls dels productes més consumits i s'ha calculat la quantitat de sucre per producte complet, la quantitat diària de sucre recomanada per l'Organització Mundial de la Salut i s'ha exposat en un mural a la porta del menjador. Per tal que tothom es faça conscient de l'excés de sucre en la seua dieta.

Justificació pedagògica:

L'alumnat ha recollit al llarg de varies sessions aquells embolcalls dels esmorzars consumits per la comunitat educativa del centre. Han hagut d'analitzar nutricionalment, valorar, calcular petjada eco, etc.

Metodologia i dinàmiques emprades:

Recollida d'envoltoris, anàlisi de l'impacte mediambiental i nutricional. Creació de publicació conscienciadora en xarxes socials del projecte i mural en el menjador del centre educatiu.

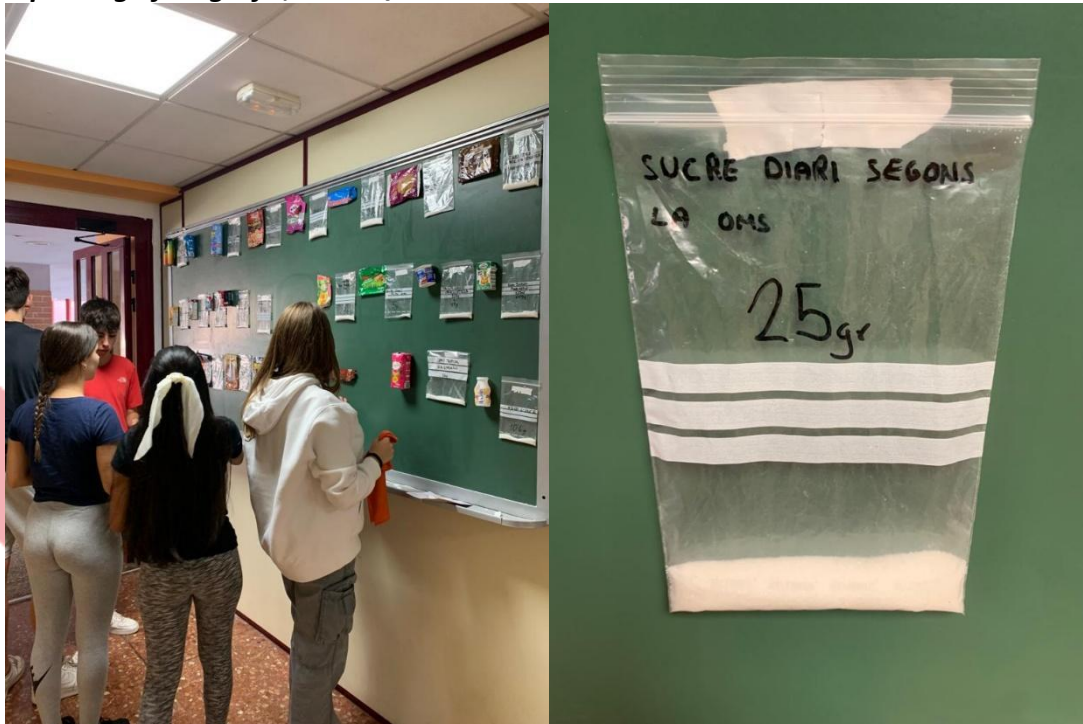
Material i instal·lacions utilitzades:

Patis i papereres de l'IES Enric Valor de Picanya, bosses zip de congelador, bàscula, 1Kg de sucre blanc, retolador permanent, pissarra, cinta de doble cara, wed additives.org

Alumnat participant (quantitat i nivell):

Alumnat del Projecte Interdisciplinari Cantina S3 i Coordinador Xiroi Pastor.

Reportatge fotogràfic, vídeo i/o documentació relacionada:



10. CUIDA'L. CONSTRUCCIÓ D'UNA COMPOSTERA A L'IES

Descripció:

Estem construint una compostera al pati del centre. Els encarregats són l'alumnat del PAC, que tenen una adaptació curricular i treballen matèries com manteniment o l'hort.

Justificació pedagògica:

Ja que tenim en marxa al centre l'aula Natura i l'hort, em decidit construir una compostera per poder reutilitzar tots els residus que s'obtenen de la cafeteria i del servei de jardineria per fabricar un compost que es podrà fer servir tan a l'hort com a l'aula Natura. D'aquesta manera estem treballant la sostenibilitat amb l'alumnat, així com la reutilització de les deixalles orgàniques que generem al centre

Metodologia i dinàmiques emprades:

En una primera fase, l'alumnat del PAC s'encarrega de la construcció física de la compostera. Treballant amb el professor responsable de manteniment. Després, la professora de biologia treballa amb un grup d'alumnes tot el procés necessari per aconseguir compost de qualitat.

Material i instal·lacions utilitzades:

Materials d'obra com ciment o rajoles. La construcció es du a terme al pati, al costat de l'aula Natura.

Alumnat participant (quantitat i nivell):

15 alumnes del PAC i 14 alumnes de segon d'ESO

Reportatge fotogràfic, vídeo i/o documentació relacionada:



11. CUIDA'T. CUIDA'L. POTENCIAR L'HORT ESCOLAR

Descripció:

Fem activitats per donar a conèixer l'hort escolar. Tots els productes que es recol·lecten es posen a la venda al professorat, i els ingressos són invertits altra vegada en l'hort.

Justificació pedagògica:

És important que l'alumnat pugui observar el fruit del seu treball. En aquesta línia, hem fet un mercadot amb els fruits del seu treball a l'hort. D'aquesta manera, podem comprovar la utilitat del seu treball i esforç.

Metodologia i dinàmiques emprades:

L'alumnat treballa l'hort seguint les instruccions del professorat i jardiner de l'Ajuntament. Una vegada es poden recollir productes, es preparen per a la seua venda en una paradeta dissenyada per ells mateixos.

Material i instal·lacions utilitzades:

Materials de fusteria per a la paradeta, hall i hort del centre

Alumnat participant (quantitat i nivell):

Alumnat del PAC (15)

12. CUIDA'L. SISTEMA DE RECICLATGE AL CENTRE

Descripció:

S'ha dissenyat un sistema de reciclatge al centre per reciclar paper, plàstic i material escolar. Totes les classes tenen papereres blaves, grogues i negres. Cada corredor del centre té contenidors dels tres color. Cada dia, en l'última classe, un responsable de l'aula buida les papereres de l'aula al contenidors del corredor. Una vegada per setmana una classe de primer d'ESO a l'hora de tutoria, porta tots els contenidors del corredors als contenidors dipositats al carrer.

Justificació pedagògica:

És fonamental educar les noves generacions en l'hàbit del reciclatge. Fent aquesta activitat podem observar com l'alumnat integre, en en el seu dia a dia, el fet de reciclar. A més a més, podem observar com es demostra que el treball en equip i la col·laboració de tots, fa possible dur a terme aquesta campanya de reciclatge.

Metodologia i dinàmiques emprades:

Organització de torns a les classes com entre els grups de primer d'ESO per recollir tot el material reciclat. Xarrades a classe durant l'hora de tutoria, de com reciclar correctament

Material i instal·lacions utilitzades:

Aules i corredors.

Alumnat participant (quantitat i nivell):

Tot el centre

Reportatge fotogràfic, vídeo i/o documentació relacionada:

https://portal.edu.gva.es/iesandreualfaro/wp-content/uploads/sites/1017/2023/06/Ecoauditoria_Reciclatge.pdf

13. CUIDA'L. PER QUÈ HO FEM?

Descripció:

S'ha fet una batuda al pati després del temps d'esbarjo i s'ha quantificat tot el fem que l'alumnat deixa al terra o damunt de les taules. Es fa un estudi matemàtic del que suposa i es mostra una exposició fotogràfica i dels resultats obtinguts

Justificació pedagògica:

Cal ensenyar a eixa xicoteta part de l'alumnat que no fa servir les papereres ni recicla de les repercussions del seu comportament. D'una manera visual volem mostrar com impacta a la vida del centre els seus mals hàbits.

Metodologia i dinàmiques emprades:

L'alumnat d'Ecomates recull la brutícia, l'agrupa i observa l'àrea que ocupa. Es fa un càlcul del que passaria si no tinguéssim servei de neteja. Es fa, també, un recull fotogràfic

Material i instal·lacions utilitzades:

Guants, ordinadors i materials de papereria per a l'exposició. Treball de camp al pati i l'aula.

Alumnat participant (quantitat i nivell):

14 alumnes de quart d'ESO

Reportatge fotogràfic, vídeo i/o documentació relacionada:

https://portal.edu.gva.es/iesandreualfaro/wp-content/uploads/sites/1017/2023/05/Per-que%CC%80-ho-FEM_Presentacio%CC%81.pdf

14. CUIDA'T. CAMPANYA D'ESMORZAR SALUDABLE.

Descripció:

El centre regala un suc de taronja natural a tot l'alumnat que compra un entrepà saludable a la cantina del centre.

Justificació pedagògica:

Incentivar l'alumnat que té bons hàbits potencia aquests hàbits. El que es pretén és que vaja canviant la tendència i que, cada vegada més gent tinga un esmorzar saludable.

Metodologia i dinàmiques emprades:

Durant els mesos de la taronja, el centre compra caixes per entregar-les a la cantina i poder regalar els sucs a l'alumnat corresponent.

Material i instal·lacions utilitzades:

Cantina dels centre i taronges del poble.

Alumnat participant (quantitat i nivell):

Tot el centre

15. CUIDA'T. MENGEM FRUITA.

Descripció:

El departament d'Educació física fa entrega, de manera gratuïta, de fruita a l'hora del pati a tot l'alumnat uns dies en concret.

Justificació pedagògica:

Introduir la fruita al nostre alumnat és indispensable. El departament d'Educació Física ha observat la falta d'aquest aliment a la dieta de l'alumnat i, després de parlar a classe dels beneficis de la fruita, els convida a esmorzar fruita un dia.

Metodologia i dinàmiques emprades:

El professorat reparteix fruita a l'hora del pati a l'alumnat.

Material i instal·lacions utilitzades:

Pati del centre i capses de plàtans, pomes i taronges

Alumnat participant (quantitat i nivell):

Tot el centre.

16. CUIDA'T. QUÈ MENGEM?
Descripció: Sortida a un supermercat amb l'alumnat per estudiar les etiquetes dels aliments que solen consumir, fent un estudi matemàtic del sucre que poden tindre.
Justificació pedagògica: Amb aquesta activitat volíem conscienciar l'alumnat del que mengen, normalment al desdjunir, esmorzar o berenar. Al quantificar el sucre i els greixos que prenen, els ajudem a reflexionar respecte a la seua dieta.
Metodologia i dinàmiques emprades: Fem parelles i repartim l'alumnat pel supermercat, apuntant certs valors dels productes triats. Després fem una posta en comú i publiquem els resultats.
Material i instal·lacions utilitzades: Supermercat Consum, ordinadors i material escolar.
Alumnat participant (quantitat i nivell): Alumnat de quart d'ESO (15)
Reportatge fotogràfic, vídeo i/o documentació relacionada:

17. CUIDA'L. ESTALVIEM LLUM.

Descripció:

Es fa un estudi de consum de llum al centre i la despesa que suposa. Es proposen unes propostes de millora entre les quals es troba la figura del responsable de les llums de la classe. Aquesta figura s'encarrega de que les llums o aparells electrònics de l'aula no estiguen en funcionament si no són necessaris.

Justificació pedagògica:

És imprescindible implicar l'alumnat amb la sostenibilitat del centre i fer-lo coneixedor de les repercussions que tenen el fet de consumir tanta llum innecessàriament

Metodologia i dinàmiques emprades:

Durant l'hora de tutoria, l'alumnat estudia el treball estadístic, es fa un debat al respecte i es treuen conclusions. Un alumne o alumna és triat com a responsable de la llum de la classe.

Material i instal·lacions utilitzades:

Ordinadors

Alumnat participant (quantitat i nivell):

Tot el centre

Reportatge fotogràfic, vídeo i/o documentació relacionada:

https://portal.edu.gva.es/iesandreualfaro/wp-content/uploads/sites/1017/2022/02/Ecoauditoria_La-llum_Presentacio.pdf

18. ESTUDI ESTADÍSTIC RESPECTE A LA NUTRICIÓ A L'IES

Descripció:

Es fa un estudi estadístic sobre diversos temes relacionats amb la nutrició a tota la comunitat educativa del centre. Es pretén saber quina és la nostra realitat per poder prendre mesures al respecte i educar a tota la comunitat en uns bons hàbits alimentaris

Justificació pedagògica:

Observem que part de l'alumnat no desdijuna a casa abans de vindre al centre. A més a més, es detecta que l'esmorzar que porten cada dia no és molt saludable. També és evident que el consum de sucres és excessiu. Volem saber la veritat, quantificar-ho i educar al respecte.

Metodologia i dinàmiques emprades:

Es passa una macro enquesta i l'alumnat d'Ecomates fa el buidat. Amb la col·laboració d'un nutricionista es donen consells per tindre millors hàbi

Material i instal·lacions utilitzades:

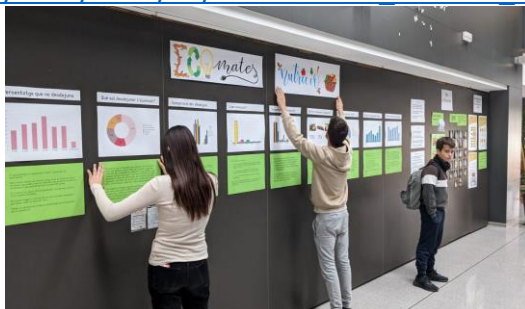
Ordinadors i hall del centre

Alumnat participant (quantitat i nivell):

Tot el centre

Reportatge fotogràfic, vídeo i/o documentació relacionada:

https://portal.edu.gva.es/iesandreualfaro/wp-content/uploads/sites/1017/2022/12/Ecoauditoria_Nutricio_Presentacio.pdf



19. CUIDA'T. ARBRE DE NADAL NUTRICIONAL

Descripció:

Es dissenya un arbre de Nadal, la forma del qual és la piràmide nutricional

Justificació pedagògica:

Volem donar a conèixer quin és l'ordre correcte de la importància de cada aliment que prenem, per saber quins hem de prendre cada dia i quins de manera puntual

Metodologia i dinàmiques emprades:

Després de fer un estudi al respecte, es decideix quins aliments van en cada nivell, es treuen els dibuixos i es fa la composició. Després i per ordre, tots els grups baixen al hall per poder explicar l'arbre i observar si l'alumnat sap quin aliments són prioritaris.

Material i instal·lacions utilitzades:

Material de papereria

Alumnat participant (quantitat i nivell):

15 alumnes de quart d'ESO

20. CUIDA'L. ESTALVIEM AIGUA

Descripció:

Estudi estadístic sobre el consum de l'aigua al centre

Justificació pedagògica:

De vegades, l'alumnat no dona importància a l'ús de l'aigua i es fa un consum excessiu. Volem quantificar-ho i donar propostes per estalviar aigua al centre.

Metodologia i dinàmiques emprades:

Es fa una gran enquesta i es prenen mesures pràctiques segons les dades obtingudes.

Material i instal·lacions utilitzades:

Ordinadors, brides, ampolles d'aigua...

Alumnat participant (quantitat i nivell):

Alumnat de quart (15)

Reportatge fotogràfic, vídeo i/o documentació relacionada:

https://portal.edu.gva.es/iesandreualfaro/wp-content/uploads/sites/1017/2022/03/Ecoauditoria_Laigua_Presentacio.pdf



PROJECTE D'ECOAUDITORIA (Act. 12 , 17, 18 i 20)

Detallem l'activitat ECOAUDITORIA per la seua complexitat i importància, que arreplega diverses de les activitats abans ressenyades

Part de l'optativa ecomates, el projecte Ecoauditoria el realitza el departament de matemàtiques de l'IES Andreu Alfaro. En aquest projecte el propi alumnat va analitzar amb dades i matemàtiques el grau d'obesitat, sobrepès i pes baix a nivell de la població general i al centre en particular, els hàbits de consum i situació del centre, amb un procés d'enquesta, conclusió, reflexió i recomanacions. Les conclusions van ser similars a les que van iniciar el projecte Alimentació S3, centrant-se en una manca d'alternatives saludables i hàbits de consum roïns.

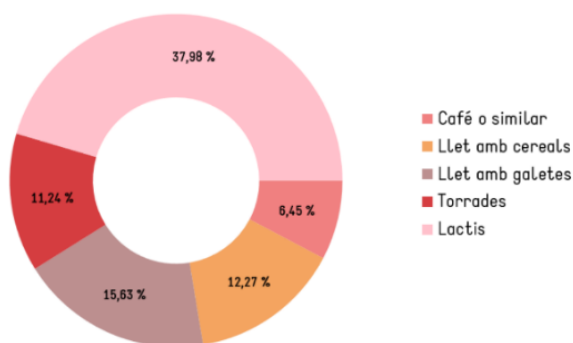
La realització de l'Ecoauditoria a 2023 s'ha enmarcat dins de les activitats del projecte Cuida't i Cuida'l realitzades a l'IES Andreu Alfaro. En concret, s'han treballat a les activitats **12, 17, 18 i 20**; corresponent amb les dades de consum responsable dels recursos naturals i l'alimentació saludable.

Ací es presenten alguns exemples de l'exposició dels resultats del projecte de l'ECOAUDITORIA.





1.4. Què sol desdejurar l'alumnat?



S'observa que:

Un **34,9%** de l'alumnat de primària i secundària està per damunt del seu pes, i un **8,1%** té un pes inferior al que es podria considerar normal, estimat segons les corbes de creixement de l'OMS.

Aquests resultats mostren el problema que suposa l'obesitat al nostre país, ja que el percentatge de població obesa s'ha triplicat als últims 50 anys.

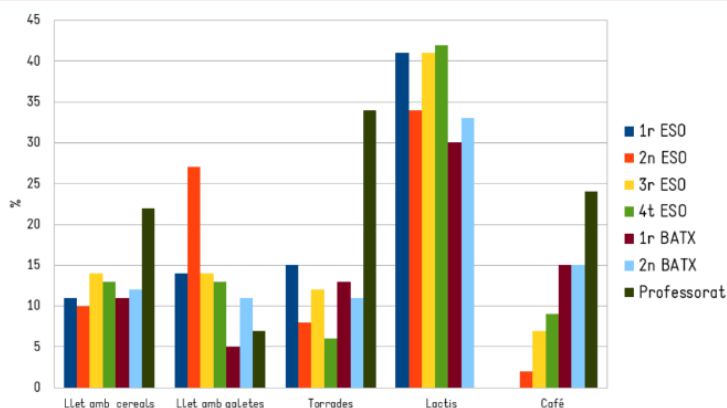


I al nostre institut?

El departament d'Educació Física del nostre IES ha fet una estimació de la nostra comunitat educativa i un **15%** està per sobre del seu pes, dels quals, un **8%** tindria obesitat. A més a més, un **5%** tindria problemes per falta de to muscular.



1.5. Comparació del desdejuni.



21. TALLER DE RECUPERACIÓ DE LLAVORS AMB “TOMATA DE PENJAR”

Descripció:

Taller realitzat per l'alumnat del PAC qui ensenya als altres dos centres participants del S3 com és el procés d'extracció i conservació de la llavor de la tomata, així com el procediment d'una prova casolana de germinació (per tal de comprovar la qualitat de les llavors obteses).

Justificació pedagògica:

L'hort del nostre centre és un hort ecològic que fomenta la seua màxima sostenibilitat. Per tal d'aconseguir-ho es desenvolupen diferents aspectes que es sustenten a un gran pilar que és l'economia circular. Aquest eix central es treballa amb xicotetes accions com per exemple l'aprofitament de deixalles (utilitzades per a obtenir compost, encoixinaments per a l'hort o repel·lents/bactericides/fertilitzants ecològics) també amb la realització d'un banc de llavors (on només fem inversió en llavors i/o plantells la primera vegada, després es treballa l'autosuficiència). D'altra banda, cal tenir en compte que a Alcalà tenim la Marca de Qualitat CV de la “Tomata de penjar”, aquesta llavor tradicional és especial perquè és de llarga vida. La jornada de convivència S3 realitzada al nostre centre ens ofereix el marc idoni per a poder compartir i transmetre als altres centres participants els coneixements que s'han estat treballant al llarg del curs d'una manera pràctica i senzilla que parteix dels coneixements de l'alumne i s'adapta a tot tipus de nivell educatiu.

Metodologia i dinàmiques emprades:

El taller està pensat des del Disseny Universal d'Aprenentatge (DUA) i s'adapta a qualsevol nivell educatiu i perfil d'alumnat. La metodologia està basada en el aprenentatge cooperatiu fomentant el treball en equip, les relacions interpersonals, la cohesió del grup, la socialització i la inclusió de tots els membres. S'ha de tenir en compte que la llavor de la tomata és molt xicoteta i delicada, el que implica que cada grup ha d'estar molt ben organitzat i ha de tenir una bona comunicació entre els seus membres. Per a la seua realització s'inicia amb una breu explicació del procés, després es divideix al grup en xicotets grups heterogenis que compten amb l'ajuda de l'alumnat del PAC per a dur a terme la part pràctica. El producte final és l'obtenció de llavors per a poder després cultivar-les als horts dels centres respectius.

Material i instal·lacions utilitzades:

Material: tomata madura, recipients per a la fermentació, coladors, aigua, draps de tela i bosses hermètiques de plàstic.

Instal·lacions: aire lliure (platja del Carregador, Alcossebre).

Alumnat participant (quantitat i nivell):

PAC - 2n ESO, 12 alumnes.

22. FARMACIOLA NATURAL

Descripció:

Elaboració de cartells de receptes casolanes elaborades amb plantes medicinals. Treball de recuperació de sabers populars mitjançant diferents fonts (entrevistes i xerrades amb gent major, internet, biblioteca...). S'inicia amb una primera recerca i investigació per anar delimitant la planta a aprofundir i la recepta a desenvolupar. Continua amb l'elaboració i presentació a classe de la recepta i alguns consells per al seu ús. Finalitza amb l'exposició dels cartells a l'institut.

Justificació pedagògica:

A la UNESCO, l'educació inclusiva i transformadora comença amb educands sans, feliços i segurs. Els xiquets i joves que reben una educació de qualitat tenen més probabilitats de gaudir una bona salut i, de la mateixa manera, els que gaudeixen de bona salut estan en millors condicions d'aprendre i completar la seua educació. És per això que l'educació en el benestar és fonamental a les aules. D'altra banda, cal tenir en compte que el nostre context immediat ens ofereix un entorn natural amb molt potencial ple de plantes medicinals que podem conèixer i observar de manera vivencial (comptem amb un hort on podem cultivar-les també). A més a més, els ODS cada vegada tenen més pes a les programacions i en aquesta proposta, treballem varis objectius de l'Agenda 2030 (3, 4 i 10). Aquests aspectes ens donen l'oportunitat de desenvolupar en aquesta proposta educativa diferents sabers relacionats amb diferents matèries duent a la pràctica el potencial multidisciplinari del nou currículum.

Metodologia i dinàmiques emprades:

Aprentatge competencial que implica treballar sobre situacions reals on s'aplica, de manera integrada, coneixements, habilitats i actituds en vers a una proposta que compta amb un producte final. Tanmateix desenvolupa el pensament crític, ja que es basa en la investigació utilitzant diferents fonts d'informació, el que comporta la realització d'una recerca i l'avaluació de la mateixa per a la selecció i desenvolupament de la tasca final.

Material i instal·lacions utilitzades:

Material: gravadora, paper i bolígraf, ordinadors amb accés a internet i impresora a color.

Instal·lacions: carrer, biblioteca, espais naturals, aula de referència i aula d'informàtica.

Alumnat participant (quantitat i nivell):

PAC - 2n ESO, 12 alumnes.

23. LLAVORS PER A LA VIDA

Descripció:

Hort llavorer de Limonium Irtaense. Projecte “Llavors per a la vida” realitzat amb el Centre d’Investigació i Experimentació Forestal (CIEF), Parc Natural Serra d’Irta (PNSI) i l’alumnat PAC de l’IES Serra d’Irta. Consisteix en el manteniment, conservació i extracció de llavors de Limonium Irtaense. Cada curs fem recol·lecta de llavors i repoblem el nostre hort per a poder col·laborar amb el Banc de Germoplasma de València i el Servei de Vida Silvestre. A banda de la part pràctica, l’alumnat escriu quadrimestralment un article per a la revista Al-Marge del Parc Natural.

Justificació pedagògica:

Cada vegada l’alumnat desconeix més l’entorn immediat que l’envolta. Vivim a la era de la informació però a la vegada estem més desconnectats del present i de les coses reals que ens rodegen. D’altra banda, al centre comptem amb un hort d’unes bones dimensions i això ens ofereix la possibilitat de poder distribuir-ho en diferents sectors (cultiu de verdures, fruites i/o hortalisses - plantes aromàtiques - hort llavorer). L’últim element i, més important, el Limonium Irtaense que és una planta en perill d’extinció que creix en una de les microreserves de la Serra d’Irta. PNSI i CIEF van llençar la idea de promoure al centre un hort llavorer i fa tres cursos que continuem sumant “Llavors per a la vida” amb resultats molt positius. Amb aquesta proposta es treballen diferents ODS però fa especial pes el número 15 “Protegir, restablir i promoure l’ús sostenible dels ecosistemes terrestres”.

Metodologia i dinàmiques emprades:

Aquesta proposta implica diferents tipus d’aprenentatge i metodologies ja que és un Aprenentatge Cooperatiu perquè el treball a l’hort té com a conseqüència el treball en equip, el repartiment equitatiu de tasques, aprenentatge entre iguals, la comunicació o la socialització, entre d’altres. Tanmateix té un Aprenentatge Servei ja que cada grup fa un cicle complet (recol·lecta llavor, repobla l’hort i fa manteniment del mateix al llarg del curs) i, a més a més, replega els resultats del CIEF de la recol·lecció feta i on està destinada la mateixa, aquest aspecte és fonamental perquè ajuda a l’alumnat a comprendre la importància i rellevància del treball fet. Per últim, l’Aprenentatge Basat en Problemes”, l’hort per se comporta l’exposició a molts factors meteorològics i ambientals que influeixen en el cultiu. A més a més, si tenim en compte que és un hort ecològic (no utilitza químics com fertilitzants o pesticides nocius, tot el material utilitzat és orgànic) les condicions es fan inestables (creixement de males herbes, plagues, enfermetats...). Açò fa que la investigació, l’assaig error i el pensament científic siguin una constant.

Material i instal·lacions utilitzades:

Material: plantells de Limonium Irtaense, ferramentes per al manteniment de l’hort, productes orgànics i vegetals per a la prevenció i manteniment.

Instal·lacions: hort escolar.

Alumnat participant (quantitat i nivell):

PAC - 2n ESO, 12 alumnes.

Reportatge fotogràfic, vídeo i/o documentació relacionada:



ARTICLE PUBLICAT A LA REVISTA AL-MARGE:

Hola!

Som el nou grup del PAC de l'IES Serra d'Irta. Som els nous responsables de cuidar l'hort llavorer de Limonium Irtaense, es una planta que està en perill d'extinció.

Enguany hem replegat les llavors per a donar-li-les al CIEF. Hem vist que hem replegat menys llavors que les que van replegar el curs passat i pensem que un dels factors que ha fet que açò passara és la calor que van patir l'estiu passat. També hem llevat les males herbes per a que el Limonium tinga tots els nutrients possibles.

Durant el trimestre hem estat observant i contabilitzant les plantes vives i mortes, en breu quedarem amb el CIEF i el Parc Natural Serra d'Irta per a repoblar-les i continuar amb el projecte "Llavors per a la vida".

Per acabar, us volem contar que també anem a fer altra activitat relacionada amb el Limonium. Aprofitarem la celebració del dia de l'arbre per a repoblar Limonium Perplexum a la Serra d'Irta.

Us anirem contant més en les següents publicacions.



24. DIA DE L'ARBRE

Descripció:

Aprofitant la celebració del dia de l'arbre i el projecte "Llavors per a la vida" del Limonium Irtaense, l'alumnat del PAC es trasllada a la Platja del Carregador d'Alcossebre per a repoblar les dunes de la platja amb Limonium Perplexum (família de la planta que cuidem a l'hort). La sessió comença amb una xerrada en vers la importància i funcions de les dunes i la planta que anem a repoblar i, seguidament, es fa una visualització de la plantació de l'any anterior. Per finalitzar, passem la part pràctica on es planten uns 50 exemplars en una zona concreta i delimitada. La sessió acaba amb joc lliure a la platja, fomentant l'esport, la convivència positiva i el moviment.

Justificació pedagògica:

Normalment l'alumnat desconeix, o no s'ha plantejat, la utilitat de les dunes al litoral i, a més a més, tampoc saben que aquestes estan protegides i són fonamentals per a l'equilibri de l'ecosistema. Amb aquesta proposta l'alumnat aprèn la importància que té una planta tan xicoteta en el manteniment del nostre litoral, així com la importància de les dunes en sí i les seues funcions a la platja. Tots aquests aspectes estan relacionats en part dels ODS i promouen en l'alumnat una major implicació en la cura i coneixement del context immediat que l'envolta.

Metodologia i dinàmiques emprades:

Aprenentatge Cooperatiu ja que es tracta de la realització d'una tasca delicada (els plantells amb el que es treballa són sensibles i s'ha de tindre molta cura), el que implica una major comunicació i coordinació. Es desenvolupa en xicotets equips (de quatre persones com a màxim) que s'han de distribuir en una zona concreta per a la realització d'un Aprenentatge Servei. En aquest cas, l'objectiu és el coneixement i manteniment de les dunes que envolten el nostre litoral mitjançant la repoblació d'una de les seues espècies vegetals autòctones. També és un Aprenentatge Significatiu perquè parteix dels coneixements de l'alumnat (independentment del que siga) per a elaborar nous coneixements a través de l'observació i experimentació en primera persona.

Material i instal·lacions utilitzades:

Materials: plantells (proporcionats pel CIEF) i botelles amb aigua per a regar.

Instal·lacions: platja.

Alumnat participant (quantitat i nivell):

PAC - 2n ESO, 12 alumnes.

Reportatge fotogràfic, vídeo i/o documentació relacionada:



25. TRANSFORMEM EL FEM.

Descripció:

El nostre hort és ecològic i no utilitza cap químic però, com tots els horts, pateix de plagues, males herbes, gelades i demés situacions que fiquen en perill el nostre cultiu. Aquesta proposta pedagògica tracta de la investigació, realització i posada en marxa de diferents fertilitzants, bactericides i encoixinats, fets tots amb deixalles orgàniques. Finalitza amb la seua posterior observació, anàlisi de dades i resultats a llarg i curt plaç.

Justificació pedagògica:

Un dels principals problemes del medi ambient és la gran quantitat de deixalles i restes que es generen a diari arreu del món. Amb les deixalles es poden fer moltes coses com reparar, reciclar o reutilitzar. D'altra banda, les plagues, malalties o les temperatures extremes són una realitat constant a l'hort. Tot això ens ofereix la possibilitat d'investigar, fer i comprovar diferents materials i tècniques (totes elles ecològiques i amb cost zero). Vivència que comporta un aprenentatge competencial multidisciplinari.

Metodologia i dinàmiques emprades:

Aprenentatge experimental que fomenta la autonomia, responsabilitat, organització i rigor científic. Mitjançant l'assaig-error l'alumnat augmenta la curiositat, estimula la imaginació i construeix el seu propi aprenentatge. La mateixa cerca d'informació per resoldre els seus dubtes els dona autonomia augmentant el seu interès per conèixer i aprendre. Tanmateix és cooperatiu perquè es treballa en xicotets grups encarregats de dur a terme la seua proposta.

Material i instal·lacions utilitzades:

Material: ordinador amb accés a internet, deixalles orgàniques i recipients o polvoritzadors i quadern de l'aula (per a recollir dades).

Instal·lacions: aula d'informàtica i hort.

Alumnat participant (quantitat i nivell):

PAC - 2n ESO, 12 alumnes.

Reportatge fotogràfic, vídeo i/o documentació relacionada:



Cendres (repel·lent de cargols)

Corfa d'ous (calci per a les plantes).

26. IRTACOMPOSTERA

Descripció:

Estudi, posada en marxa i manteniment de la compostera del centre. Proposta oberta a tot el centre que pot donar les seues deixalles de casa ja que quan més variat siga el material orgànic, de millor qualitat serà el compost obtés. Primerament es fa una aproximació al compostatge, després es busca, prepara i ubica el recipient per al compost i l'organització per a la seua recollida. Per acabar es posa en marxa la recollida i treball amb residus.

Justificació pedagògica:

Amb el compostatge es treballa en l'alumnat diferents aspectes com són el cicle de la matèria orgànica, canvi de visió de fem a restes útils, reflexió sobre tipologia de residus, foment del compromís i responsabilitat amb l'entorn... En definitiva, es tracta de vivenciar un estil de vida i aprenentatge conscient i respectuós amb el medi ambient. D'altra banda, és una manera directa de comprovar l'economia circular, part de les deixalles que fem quan consumim els productes de l'hort tornen al mateix transformades en un compost de molt bona qualitat que ajuda a millorar les característiques del terreny de cultiu.

Metodologia i dinàmiques emprades:

Proposta didàctica que es basa en l'aprenentatge col·laboratiu desenvolupada en grups xicotets de treball que s'encarreguen de diferents funcions per a una tasca comú en gran grup. És una metodologia social en que l'eix està centrat en la construcció conjunta del coneixement el que implica una comunicació i col·laboració entre tot el grup aula. Tanmateix és un aprenentatge servei ja que es tracta d'un servei a la comunitat, en aquest cas, l'hort del centre. És una metodologia orientada a assolir un aprenentatge significatiu, connectat amb la societat per donar resposta a una necessitat real de l'entorn. Parteix dels coneixements de l'alumnat per a dur a la pràctica l'aprenentatge i finalitzar amb la seua utilització real.

Material i instal·lacions utilitzades:

Material: ordinadors amb accés a internet, recipient per a compostar, deixalles orgàniques (marrons i verdes) i ferramentes per a manejar el compost.

Instal·lacions: aula d'informàtica, hort i racó del compost.

Alumnat participant (quantitat i nivell):

PAC - 2n ESO, 12 alumnes.

Reportatge fotogràfic, vídeo i/o documentació relacionada:



Irtacompostera

¿Qué nos traen?



A la compostera nos traen todo tipo de cosas orgánicas (restos de poda, café, cáscaras de huevo...)



¿Cuándo nos lo podéis traer?

Todos los días a las 8:15h



¿Dónde lo podemos traer?

En el hall del edificio nuevo.

Usando la compostera ayudas al huerto y al mundo entero.



27. ESPANTAOCELLS

Descripció:

Amb la doble finalitat de, per un costat, reutilitzar deixalles (aquesta vegada matèria inorgànica) i, per altre, protegir l'hort de possibles atacs al cultiu per part d'ocells. Es proposa a l'alumnat la realització d'un espantaocell elaborat amb material reciclat que han d'anar replegant a casa.

Justificació pedagògica:

Al taller de medi ambient es treballen uns pilars fonamentals basats en la sostenibilitat, l'ecologia, coneixement de l'entorn i reflexió sobre el consum i producció de deixalles entre altres. Un dels factors que engloba tota aquesta problemàtica és la generació de residus. Amb aquesta activitat es pretén la reflexió sobre la quantitat de residus no orgànics que es fa per vivenda, l'envasament de productes i alternatives que es poden dur a terme des de fabricació d'envasos o la reutilització i la nova funció que pot desenvolupar un producte que, en un principi, ja se li ha acabat l'ús i, de normal, acabaria en un contenidor

Metodologia i dinàmiques emprades:

. Metodologia activa basada en el aprenentatge cooperatiu en el que es divideix a l'alumnat en grups heterogenis per a la consecució d'un producte final que és l'espantaocell. Aquesta proposta implica diferents destreses com la creativitat, la motricitat fina, nocions de tecnologia i física per a la realització d'una bona base en la construcció, treball en equip, comunicació fluida, coordinació entre els participants...

Material i instal·lacions utilitzades:

Material: deixalles no orgàniques (plàstics, cartró, roba...), pistola de pegament, cinta aïllant pals de granera (només de fusta) i cordes.

Instal·lacions: aula i hort.

Alumnat participant (quantitat i nivell):

PAC - 2n ESO, 12 alumnes.

Reportatge fotogràfic, vídeo i/o documentació relacionada:



28. HOTEL D'INSECTES

Descripció:

Comença amb la immersió del concepte hotel d'insectes (què és, per a què s'utilitza, quins beneficis aporta, com es fa...) i continua amb la realització i posada en marxa d'un per a l'hort del centre.

Justificació pedagògica:

Tindre un hotel d'insectes aporta infinitat de beneficis allà on s'ubica ja que augmenta la biodiversitat del lloc, serveix com a refugi hivernal a animals i insectes, afavoreix la pol·linització i ajuda a previndre i combatre plagues. El nostre hort és ecològic i aquesta és una ferramenta que ens ajuda a poder mantindre'l en millors condicions. A més a més, tornem a incidir en un altre ús que se li pot donar als residus, en aquest cas deixalles orgàniques marrons, que són amb les que hem realitzat el nostre hotel. S'incideix en conceptes que es van treballant al llarg de tot el curs i que amb diferents propostes cobren un sentit més global.

Metodologia i dinàmiques emprades:

Amb aquesta proposta es fomenta un aprenentatge cooperatiu en el que l'alumnat treballa en grups heterogenis diferenciats desenvolupant diverses tasques per a la consecució d'un objectiu final, en aquest cas l'hotel d'insectes. També desenvolupa un aprenentatge basat en projectes ja que per a la realització d'aquesta proposta han treballat conjuntament les matèries d'àmbit científic-matemàtic, taller de medi ambient i taller de tecnologia, proposant un treball coordinat multidisciplinari.

Material i instal·lacions utilitzades:

Material: palets, caragols, tornavis, pinyes, canyes, pedres, branques.

Instal·lacions: aula, hort i taller de tecnologia.

Alumnat participant (quantitat i nivell):

PAC - 2n ESO, 12 alumnes.

Reportatge fotogràfic, vídeo i/o documentació relacionada:



29. JORNADES EDUCATIVES DE LA TOMATA DE PENJAR

Descripció:

Jornades al voltant del coneixement i ús saludable i sostenible de la tomata de penjar (un producte amb denominació d'origen de la nostra localitat)

Estes jornades inclouen diverses activitats i iniciatives, com són:

- *Esmorzars saludables i sostenibles amb Tomata de Penjar; durant diversos patis, es reparteixen a l'alumnat rosques de pa integral amb oli d'oliva i tomata de penjar.*
- *Xerrades amb una nutricionista local sobre alternatives amb tomata de penjar per a desdejunar i berenar i evitar així el consum ultraprocessats.*
- *Elaboració d'una recepta amb tomata de penjar i altres aliments saludables i gravació del procés de cuina i consum.*
- *Senderisme als hivernacles de la tomata de penjar: visita realitzant senderisme als hivernacles de l'empresa local de Tomata de Penjar on expliquen a l'alumnat tot el procés de cultiu sostenible de la tomata.*

Justificació pedagògica:

Tractament competencial d'aprenentatges relacionats amb l'alimentació saludable i sostenible, el coneixement de l'entorn local i el foment d'hàbits de salut i sostenibilitat.

Metodologia i dinàmiques emprades:

En aquestes jornades participa tota la Comunitat Educativa: l'Ajuntament local (que ens proporciona els ingredients per als esmorzars saludables i sostenibles amb Tomata de Penjar i també participa en la preparació dels esmorzars), les famílies, alumnat i professorat del centre (que s'encarreguen de preparar els esmorzars: rosquetes, decoració, repartiment de les rosques...), l'empresa local de Tomata (explicació sobre el procés de cultiu), nutricionista local (xerrades), En funció de l'activitat, la metodologia és més cooperativa/activa o més dirigida.

Material i instal·lacions utilitzades:

L'espai del pati per als esmorzars SS amb tomata, el gimnàs, el saló d'actes del centre, els hivernacles d'Alcossebre.

Alumnat participant (quantitat i nivell):

PAC - 2n ESO, 12 alumnes + alumnat de l'optativa de 2n d'ESO sobre estils de vida actius, saludables i sostenibles. Alumnat de 4t d'ESO (xerrades i vídeos)

Reportatge fotogràfic, vídeo i/o documentació relacionada:



30. TALLER DE CREPS SS

Descripció:

Realització d'un taller interdisciplinari entre les matèries d'EF i Francès que consisteix en crear una creperia al gimnàs del centre.

L'alumnat de francès ha elaborat uns menús de crepes amb ingredients saludables i sostenibles. S'expliquen a l'inici del taller. Es recrea una situació de teatre on l'alumnat d'EF simula estar en un restaurant on són atesos per l'alumnat de francès. Elegeixen un menú de crepè SS que es cuina en el moment per l'alumnat de francès.

Justificació pedagògica:

Activitat interdisciplinari per a assolir competencialment coneixements i aprenentatges relacionats amb l'alimentació saludable i sostenible, el teatre com a mitjà d'expressió corporal i comunicativa i la millora de la competència lingüística en francès.

Metodologia i dinàmiques emprades:

Treball interdisciplinari amb l'alumnat es desenvolupa de manera autònoma i cooperativa.

Material i instal·lacions utilitzades:

Al gimnàs: cuinetes de gas, creperies, ingredients diversos, taules i bancs, pissarra, utensilis per a cuinar...

Alumnat participant (quantitat i nivell):

Alumnat optativa de francès de 3r d'ESO: 14 alumnes, i alumnat de 2n ESO d'EF: 48 alumnes

Reportatge fotogràfic, vídeo i/o documentació relacionada:



31. UNA BICI, UNA FRUITA

Descripció:

Iniciativa en la que l'alumnat i professorat que acudeix al centre amb rodes S3 (Saludables, Sostenibles, Segures) aconseguix una peça de fruita.

Justificació pedagògica:

Foment de l'alimentació saludable i sostenible amb el consum de fruita i foment del transport actiu, sostenible i segur.

Metodologia i dinàmiques emprades:

Participació activa de tota la comunitat educativa. La fruita ens la proporcionen empreses locals de fruites i l'AMPA. Es realitza durant dues setmanes tres vegades al curs.

Material i instal·lacions utilitzades:

Aparcabicis de l'IES i magatzem del gimnàs.

Alumnat participant (quantitat i nivell):

Tot l'alumnat i professorat del centre.

Reportatge fotogràfic, vídeo i/o documentació relacionada:





32. TALLER "QUANT DE SUCRE HI HA?"

Descripció:

Aquest taller va tenir varies parts: en primer lloc, l'alumnat va realitzar un llistat dels productes ultraprocessats més consumits per l'alumnat del centre en base a les dades obtingudes de l'anàlisi dels residus d'aliments ultraprocessats que van ser consumits durant un pati i d'un qüestionari personal sobre aliments consumits en els desdjunis, esmorzars i berenars. En segon lloc, cada alumne de 3r d'ESO va elegir un producte del llistat i va realitzar un anàlisi dels ingredients i de la quantitat de sucre que portava. Eixa quantitat es va mostrar en terrons de sucre i es va realitzar un gran mural exposat per a tot el centre, amb l'objectiu de conscienciar sobre la quantitat de sucre d'alguns productes ultraprocessats i la necessitat de consumir opcions més saludables i sostenibles. L'alumnat també va realitzar la campanya "5' al pati, X anys de basurala a la natura", mostrant en murals quants anys tardaria en desintegrar-se l'envoltori d'eixe producte i oferint alternatives SS.

Justificació pedagògica:

Activitat competencial per a l'assoliment d'aprenentatges i coneixements sobre alimentació saludable i sostenible.

Metodologia i dinàmiques emprades:

Plogging al pati per a recollir residus ultraprocessats. Metodologia d'assignació de tasques, resolució de problemes i treball cooperatiu.

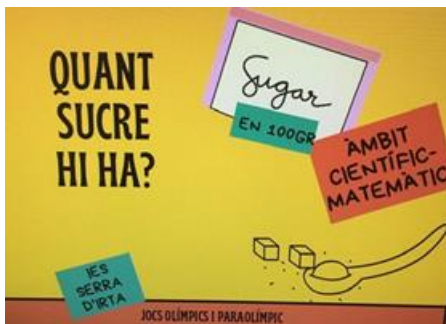
Material i instal·lacions utilitzades:

Terrons de sucre, bosses, cartolines.

Alumnat participant (quantitat i nivell):

Alumnat de 3r d'ESO

Reportatge fotogràfic, vídeo i/o documentació relacionada:



33. RECREOS RESIDUOS CERO (PROGRAMA DEL COL·LECTIU TEACHERS FOR FUTURE)

Descripció:

Programa que inclou diverses iniciatives per a reduir els residus generats durant els patis: ús de botelles reutilitzables, tappers, consum de fruita, compostera, etc...

Material i instal·lacions utilitzades:

Deixalles.

Alumnat participant (quantitat i nivell):

Tot el centre.

Reportatge fotogràfic, vídeo i/o documentació relacionada:



UN BRIK NO ÉS UNA FRUITA





34. TALLER SOBRE ALIMENTACIÓ I MENSTRUACIÓ

Descripció: taller amb la nutricionista Estela Jiménez on vam aprofundir en el coneixement de les fases de la menstruació i la seua relació amb l'alimentació, l'AF i l'estat emocional.

Una jornada molt enriquidora que completava la sèrie de tallers del projecte d'Alimentació SS que hem realitzat aquest trimestre, relacionats amb les principals problemàtiques d'alimentació del nostre alumnat:

- Taller sobre ULTRAPROCESSATS
- Taller sobre BEGUDES ENERGÈTIQUES

Justificació pedagògica: Conscienciació sobre la correlació entre els cicles menstruals i hormonal i la menstruació. Perspectiva de gènere en l'elaboració de les actuacions que se fan.

Metodologia i dinàmiques emprades: Tallers participatiu amb els i les alumnes de la mà d'una nutricionista convidada.

Material i instal·lacions utilitzades: IES Serra d'Irta

Alumnat participant (quantitat i nivell): Alumnat de l'ESO

Reportatge fotogràfic, vídeo i/o documentació relacionada:

<https://www.instagram.com/p/CppkmZwqYjv/?igshid=Y2NkYjk0MDhjYg==>



3.2 ACTIVITATS PROGRAMADES EN FASE D'EXECUCIÓ ABANS DE FINALITZAR 2023

35. I TROBAMENT INTERCENTRES CUIDA'T CUIDA'L A ALCALÀ DE XIVERT EL 15 DE NOVEMBRE

Descripció:

Aquesta jornada que tindrà lloc a l'IES serra d'Irta consistirà en una trobada intercentres de l'alumnat dels tres centres participants en el projecte d'alimentació saludable i sostenible Cuida't Cuida'l, que tindrà lloc en Alcalà de Xivert.

En aquesta trobada es realitzaran les següents activitats:

- Benvinguda i Xerrada sobre alternatives d'esmorzars saludables amb Tomata de Penjar.
- Tasta'm d'esmorzars SS amb Tomata de Penjar durant l'esplai. Participarà tota la Comunitat educativa.
- Intercanvi d'experiències de bones pràctiques: el projecte d'hort a l'IES Serra d'Irta, realitzat per l'alumnat del PAC.
- Elaboració de coques SS amb Tomata de Penjar amb la col·laboració de l'associació local de Mestresses de Casa.
- Picnic saludable i sostenible a la Platja. Taller de receptes i alternatives SS per a picnics realitzat per l'alumnat de l'IES Enric Valor de Picanya.
- Pràctica de "Plogging" a la platja + jocs cooperatius i esports.

Reportatge fotogràfic, vídeo i/o documentació relacionada:



OCTUBRE Centre de Cultura Contemporània (Despatx 202)

C/ Sant Ferran, 2. 46001 VALÈNCIA

Telèfon: 962 074 940

Mòbil: 665 58 53 89

Pàgina 73 de 104

3.3 ACTIVITATS I COL·LABORACIONS TÈCNIQUES I DE COORDINACIÓ

3.3.1 REUNIONS INTERCENTRES

Amb la finalitat de coordinar de manera contínua les activitats en el centre per a poder mantindre la coherència i avaluar la realització amb seguiment del projecte. Les reunions se van realitzar de manera presencial a algun dels centres o de manera online.

Assistents	Lloc	Ordre
Víctor Pérez i Xiroi Pastor	IES Andreu Alfaro de Paiporta	Primera sessió.
Jose-Ignacio Pastor, Laia, Xiroi i Nadia.	Online	Administració, preparació Nutripills, Coordinació.
Elena, Mònica, Víctor i Xiroi.	Online	Presentació del nou projecte intercentres, Factures i despeses, Visita al IES Serra d'Irta, Coordinació.
Professorat dels centres	IES Serra d'Irta	Organització de la jornada visita IES Serra d'Irta,
Professorat dels centres	Online	Organització de concurs del logotip implementant l'ús d'IA. Coordinació.
Professorat dels centres	Online	Resolució del concurs del logotip. Coordinació.

3.3.2 FORMACIÓ A DIETISTES-NUTRICIONISTES DE RESTAURACIÓ COL·LECTIVA

En el context actual, on l'alimentació infantil exerceix un paper crucial en el desenvolupament integral dels xiquets i les xiquetes, la labor dels Dietistes-Nutricionistes es torna essencial, especialment en la planificació de menús escolars. És en este escenari que es presenta la necessitat d'impartir una formació que no sols actualitze els coneixements en alimentació infantil d'estos professionals, sinó que també integre les més recents recomanacions en seguretat alimentària i nutrició. Al seu torn, la formació capacita als Dietistes-Nutricionistes en la planificació de menús escolars saludables, sostenibles i segurs.

La formació va tindre lloc el passat 8 de novembre de 2023 en les instal·lacions de la Universitat de València, concretament en la Facultat de Farmàcia. Va ser impartida per Nadia San Onofre i van acudir 15 dietistes-nutricionistes, tots ells treballadors en actiu del sector de la restauració col·lectiva.



Esta formació va tindre una duració de 5 hores.

A continuació, se mostra una vista prèvia del material desenvolupat i utilitzat expressament per a l'activitat.

ALIMENTACIÓN INFANTIL

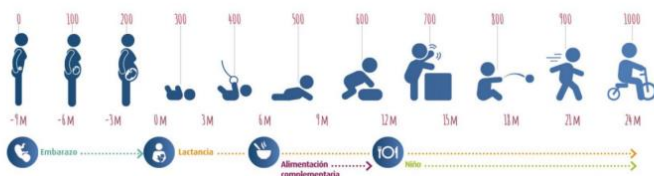
DISEÑANDO MENÚS SALUDABLES
Y EQUILIBRADOS



¿Los primeros 1000 días?

Los primeros 1000 días se refieren al período desde la **concepción** hasta los **dos años** del niño.

Embarazo **270** días + 1º Año **365** días + 2º Año **365** días = **1000** días



Revisamos la evidencia...



- Recomendamos que **en lactantes sanos**, con buena longitud y aumento de peso, **no se introduzca CF antes de los 6 meses de edad**, teniendo en cuenta los beneficios no nutricionales específicos de la HM (anticuerpos maternos, células madre, factores de crecimiento, microbiota). (Calidad de la evidencia moderada. Recomendación fuerte [en contra]. Consenso del panel: 94,4%).
- En caso de que la madre** de bebés sanos amamantados con buena longitud y aumento de peso **no pueda continuar con la lactancia materna exclusiva entre los 4 y 6 meses de edad del bebé** debido a necesidades específicas compartidas y discutidas con el pediatra de su bebé, sugerimos que las opciones de suplementación considerarse, **prefiriéndose la fórmula a los alimentos complementarios** (Opinión de expertos. Recomendación opcional. Consenso del panel: 7,5%).
- Sugerimos que en los **lactantes sanos** alimentados con fórmula y con buena estatura y aumento de peso, **no se debe introducir la CF antes de los 6 meses de edad**. (Calidad de la evidencia moderada. Recomendación débil [en contra]. Consenso del panel: 76,1%).
- Sin perjuicio de la recomendación sobre la introducción de alimentos complementarios a los 6 meses, no se recomienda ninguna otra edad ni plazo, por ejemplo, antes de los 4 meses o después de los 6 meses. (Recomendación fuerte [en contra]. Consenso del panel 95,2%).
- Sugerimos que en los lactantes sanos amamantados o alimentados con fórmula, **la edad en la que los lactantes comienzan a recibir CF** (específicamente para los dos opciones: 4-6 o 6 meses) **no necesita "utilizarse" como medida preventiva para controlar las ENT**: Sobre peso/ obesidad, diabetes tipo 2 e hipertensión. Recomendación débil [en contra]. Consenso del panel: 90,4%).

<https://www.mdpi.com/2072-6643/14/2/257>

3.3.3 AVALUACIÓ DELS MENÚS

En col·laboració amb la Universitat de València i l'Institut de Ciències Materials, aquest estudi pretén analitzar els principals documents legals que regulen els consensos al voltant del disseny dels menús escolars. De la mateixa manera, aplicarà escales de valoracions d'aquests.

La infància i l'adolescència són etapes de desenvolupament i creixement, on les necessitats nutricionals són especialment importants. Una alimentació adequada en esta etapa pot influir en la salut a llarg termini, reduint el risc de malalties cròniques en l'edat adulta. És important esmentar també que, s'ha demostrat que un dels escenaris més transcendents per a la promoció d'una alimentació saludable i, de fet, de la salut en general, és l'entorn escolar. En este context, els menús escolars no sols influeixen en la salut física dels estudiants, sinó que també tenen un impacte en el seu desenvolupament cognitiu, comportament i hàbits alimentaris a llarg termini. El menjar del migdia és una de les ingestes que té major rellevància a nivell energètic. Aproximadament el 35% de l'energia diària ha de ser aportada en esta ingesta, d'ací la importància que els menús escolars siguen saludables, equilibrats, adequats i assegurats, ja que el menjar constitueix una part important de la dieta diària que es repeteix cinc dies a la setmana, des de setembre fins a juny (generalment). La inversió en la planificació de menús nutritius és, per tant, una inversió en el benestar i el futur dels estudiants.

Existeixen diferents normatives i guies que regulen la qualitat nutricional dels menús escolars a Espanya. A nivell nacional, emergeix l'Estratègia *NAOS (Estratègia per a la Nutrició, Activitat Física i Prevenció de l'Obesitat), alineada amb els estàndards d'organismes sanitaris internacionals. Esta busca atallar la creixent prevalença de l'obesitat mitjançant el foment d'una alimentació saludable i activitat física, amb el propòsit de disminuir les malalties no transmissibles. Concomitantment, l'estratègia PERSEO se centra en inculcar hàbits saludables entre estudiants d'educació primària a través d'intervencions educatives que involucren a les famílies i les institucions escolars. A nivell autonòmic, en la Comunitat Valenciana està, un document clau per a la planificació d'estos menús i és la "Guia per als menús en menjadors escolars", una versió renovada de 2018, que advoca pel foment de la dieta mediterrània i la inclusió d'aliments de proximitat. Concomitantment, amb el Decret 84/2018,

de 15 de juny, del Consell, de foment d'una alimentació saludable i sostenible en centres de la Generalitat. [2018/6099].

Donada la importància de l'alimentació en la infància, l'extens ús de menjadors escolars i l'evidència prèvia, es planteja la necessitat d'avaluar l'adequació dels menús en centres educatius, conjuntament amb l'organització del servei de menjador, assegurant l'alineació amb les recomanacions nacionals i autonòmiques.

A continuació se mostren alguns dels menús avaluats, així com una vista prèvia de part de l'escala utilitzada per avaluar-los. Aquesta última contempla la freqüència dels aliments a nivells mensuals i setmanals per a identificar la seua presència com òptima o com deficient.

Menú Octubre 2023				
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2 538,9Kcal - Prot: 22,4g - Lip: 16,4g - HC: 70,9g Ensalada de lechuga y zanahoria Crema de calabaza <i>Emplatado en tartera</i> Fruta de temporada Pan blanco Berenjena crujiente y bonito en salsa de queso - Fruta	3 635,1Kcal - Prot: 27,4g - Lip: 24,1g - HC: 73,9g Ensalada de lechuga y manzana Espagueti integral con salsa vegetal Tortilla francesa Yogur Champiñones salteados y tubérculo al horno con pimientón - Fruta	4 642,9Kcal - Prot: 34,2g - Lip: 38,5g - HC: 62,3g Ensalada de lechuga y remolacha Sopa de puchero Pollo a la cazuela con patata asada Fruta de temporada Pan blanco Berenjena gratinada al horno y taquitos de salmón con tomate - Fruta	5 677,9Kcal - Prot: 34,4g - Lip: 8,0g - HC: 89,2g Ensalada de lechuga, tomate y maíz Nachos de hummus y toque de pimentón Arroz a banda Yogur Pan integral Crema de espinacas a la lechuga y sepia a la marinera - Fruta	6 621,4Kcal - Prot: 16,6g - Lip: 23,4g - HC: 86,9g Ensalada completa Lechuga, atún, tomate, olivas Croquetas de pollo con <i>queso fresco</i> Fruta de temporada Pan blanco Espárgamos cocidos con <i>patata</i> hervida y queso fresco - Fruta
9 DIA FESTIVO	10 629,1Kcal - Prot: 23,9g - Lip: 24,9g - HC: 79,1g Ensalada de col y zanahoria Macarrones ECO a la napolitana Mortadela en salsa de cebolla Fruta de temporada Pan integral Rodajas de bonito al horno y pechuga de pavo a la plancha - Fruta	11 663,9Kcal - Prot: 24,3g - Lip: 21,5g - HC: 62,0g Ensalada de lechuga, tomate y remolacha Cous-cous Jamoncitos de pollo en salsa de naranja Fruta de temporada Pan blanco Crema de calabaza, puerro y ajacento y tortilla francesa - Fruta	12 DIA FESTIVO	13 DIA FESTIVO
16 538,9Kcal - Prot: 22,4g - Lip: 16,4g - HC: 70,9g Ensalada de lechuga y zanahoria Lentigos ECO estofados Abadillo en salsa americana Fruta de temporada Pan blanco Berenjena crujiente y bonito en salsa de queso - Fruta	17 639,1Kcal - Prot: 27,4g - Lip: 24,1g - HC: 73,9g Ensalada de lechuga y manzana Crema de zanahoria Tortilla francesa Yogur Champiñones salteados y tubérculo al horno con pimientón - Fruta	18 662,9Kcal - Prot: 23,9g - Lip: 28,6g - HC: 69,2g Ensalada de col y zanahoria Albondigas a la jardinera de <i>gambas</i> y <i>verduras</i> Fruta de temporada Pan blanco Arroz salteado con verduras y tortilla de atún - Fruta	19 703,9Kcal - Prot: 25,4g - Lip: 18,0g - HC: 105,6g Ensalada de tomate, cebolla y aceitunas Fideus de <i>percecho</i> Pavo y queso manchego Yogur Pan integral Berenjena gratinada al horno y taquitos de salmón con tomate - Fruta	20 784,9Kcal - Prot: 31,2g - Lip: 36,6g - HC: 78,9g Ensalada completa Lechuga, manzana y maíz Sopa maravilla Búfalo de bacalao al horno Fruta de temporada Pan blanco Vichyssoise con revuelto de verduras - Fruta
23 623,9Kcal - Prot: 26,1g - Lip: 17,0g - HC: 69,4g Ensalada de lechuga y zanahoria Crema de calabaza y manzana Filete de agnol de cerdo a la miel con <i>maiz</i> de temporada Fruta de temporada Pan blanco Quesos con verduras y revuelto de champiñones - Fruta	24 734,9Kcal - Prot: 29,8g - Lip: 31,9g - HC: 73,9g Ensalada de lechuga, tomate y mozzarella Albóndigas con verduras Tortilla de patatas Yogur Crema de boniato con mortadela al papillote - Fruta	25 629,9Kcal - Prot: 25,4g - Lip: 18,0g - HC: 86,1g Ensalada de col y zanahoria Sopa de <i>percecho</i> Torta rellena de queso mozzarella Fruta de temporada Pan blanco Brócoli salteado y pechuga de pavo al <i>ajillo</i> - Fruta	26 648,9Kcal - Prot: 31,2g - Lip: 23,0g - HC: 72,9g Ensalada LUSTRADA (lechuga, atún, cebolla, <i>huevo</i> y <i>atún</i>) Arroz a banda Pavo y queso Vasito de helado sin azúcar Pan integral Pasta con verduras y huevos rellenos - Fruta	27 638,9Kcal - Prot: 22,4g - Lip: 16,4g - HC: 70,9g Ensalada completa Lechuga, manzana y maíz Canelones de verduras con bechamel Fruta de temporada Pan blanco Berenjena crujiente y bonito en salsa de queso - Fruta
30 663,9Kcal - Prot: 32,9g - Lip: 13,9g - HC: 69,9g Ensalada VALLENCIANA (lechuga, tomate, atún, aceitunas y maíz) Macarrones con <i>Bonifonia</i> integral Mortadela al <i>all i pebre</i> Fruta de temporada Pan blanco Tortido con <i>mozzarella</i> y <i>alfalfa</i> y <i>carretonito</i> de pollo al horno con <i>cebolla</i> pochada - Fruta	31 703,9Kcal - Prot: 29,8g - Lip: 31,9g - HC: 73,9g Ensalada de lechuga, tomate y mozzarella Crema de calabaza Hamburguesas mixtas con queso Yogur Pan integral Tarta de <i>hojaldre</i> y <i>revuelto</i> de <i>aguacate</i> con <i>bonito</i> - Fruta			

Menú Noviembre				
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
6 663,9Kcal - Prot: 32,9g - Lip: 13,9g - HC: 69,9g Ensalada VALLENCIANA (lechuga, tomate, atún, aceitunas y maíz) Macarrones con <i>Bonifonia</i> integral Mortadela al <i>all i pebre</i> Fruta de temporada Pan blanco Tortido con <i>mozzarella</i> y <i>alfalfa</i> y <i>carretonito</i> de pollo al horno con <i>cebolla</i> pochada - Fruta	7 623,9Kcal - Prot: 26,1g - Lip: 17,0g - HC: 69,4g Ensalada de lechuga y zanahoria Crema de calabaza y manzana Filete de agnol de cerdo a la miel con <i>maiz</i> de temporada Fruta de temporada Pan blanco Quesos con verduras y revuelto de champiñones - Fruta	8 639,1Kcal - Prot: 27,4g - Lip: 24,1g - HC: 73,9g Ensalada de lechuga y manzana Crema de zanahoria Tortilla francesa Yogur Champiñones salteados y tubérculo al horno con pimientón - Fruta	9 703,9Kcal - Prot: 25,4g - Lip: 18,0g - HC: 105,6g Ensalada de tomate, cebolla y aceitunas Fideus de <i>percecho</i> Pavo y queso manchego Yogur Pan integral Berenjena gratinada al horno y taquitos de salmón con tomate - Fruta	10 538,9Kcal - Prot: 22,4g - Lip: 16,4g - HC: 70,9g Ensalada de lechuga y zanahoria Crema de calabaza <i>Emplatado en tartera</i> Fruta de temporada Pan blanco Berenjena crujiente y bonito en salsa de queso - Fruta
13 643,9Kcal - Prot: 36,4g - Lip: 21,0g - HC: 79,9g Ensalada de lechuga y zanahoria Lentigos ECO estofados Abadillo en salsa americana Fruta de temporada Pan blanco Lentejas a la Valenciana con <i>patata</i> hervida y queso fresco - Fruta	14 639,1Kcal - Prot: 27,4g - Lip: 24,1g - HC: 73,9g Ensalada de lechuga y manzana Crema de zanahoria Tortilla francesa Yogur Champiñones salteados y tubérculo al horno con pimientón - Fruta	15 639,1Kcal - Prot: 27,4g - Lip: 24,1g - HC: 73,9g Ensalada de lechuga y manzana Crema de zanahoria Tortilla francesa Yogur Champiñones salteados y tubérculo al horno con pimientón - Fruta	16 677,9Kcal - Prot: 34,4g - Lip: 8,0g - HC: 89,2g Ensalada de lechuga, tomate y maíz Nachos de hummus y toque de pimentón Arroz a banda Yogur Pan integral Crema de espinacas a la lechuga y sepia a la marinera - Fruta	17 663,9Kcal - Prot: 24,3g - Lip: 21,5g - HC: 62,0g Ensalada de lechuga, tomate y remolacha Cous-cous Jamoncitos de pollo en salsa de naranja Fruta de temporada Pan blanco Crema de calabaza, puerro y ajacento y tortilla francesa - Fruta
20 629,1Kcal - Prot: 23,9g - Lip: 24,9g - HC: 79,1g Ensalada de col y zanahoria Macarrones ECO a la napolitana Mortadela en salsa de cebolla Fruta de temporada Pan blanco Rodajas de bonito al horno y pechuga de pavo a la plancha - Fruta	21 639,1Kcal - Prot: 27,4g - Lip: 24,1g - HC: 73,9g Ensalada de lechuga y manzana Crema de zanahoria Tortilla francesa Yogur Champiñones salteados y tubérculo al horno con pimientón - Fruta	22 642,9Kcal - Prot: 34,2g - Lip: 38,5g - HC: 62,3g Ensalada de lechuga y remolacha Sopa de puchero Pollo a la cazuela con patata asada Fruta de temporada Pan blanco Berenjena gratinada al horno y taquitos de salmón con tomate - Fruta	23 677,9Kcal - Prot: 34,4g - Lip: 8,0g - HC: 89,2g Ensalada de lechuga, tomate y maíz Nachos de hummus y toque de pimentón Arroz a banda Yogur Pan integral Crema de espinacas a la lechuga y sepia a la marinera - Fruta	24 784,9Kcal - Prot: 31,2g - Lip: 36,6g - HC: 78,9g Ensalada completa Lechuga, manzana y maíz Sopa maravilla Búfalo de bacalao al horno Fruta de temporada Pan blanco Vichyssoise con revuelto de verduras - Fruta
27 538,9Kcal - Prot: 22,4g - Lip: 16,4g - HC: 70,9g Ensalada de lechuga y zanahoria Crema de calabaza Filete de agnol de cerdo a la miel con <i>maiz</i> de temporada Fruta de temporada Pan blanco Quesos con verduras y revuelto de champiñones - Fruta	28 639,1Kcal - Prot: 27,4g - Lip: 24,1g - HC: 73,9g Ensalada de lechuga y manzana Crema de zanahoria Tortilla francesa Yogur Champiñones salteados y tubérculo al horno con pimientón - Fruta	29 639,1Kcal - Prot: 27,4g - Lip: 24,1g - HC: 73,9g Ensalada de lechuga y manzana Crema de zanahoria Tortilla francesa Yogur Champiñones salteados y tubérculo al horno con pimientón - Fruta	30 629,9Kcal - Prot: 25,4g - Lip: 18,0g - HC: 86,1g Ensalada de col y zanahoria Sopa de <i>percecho</i> Torta rellena de queso mozzarella Fruta de temporada Pan blanco Brócoli salteado y pechuga de pavo al <i>ajillo</i> - Fruta	

Grupos de alimentos	Frecuencia semanal de referencia	Media de la frecuencia semanal del centro mes de ...	
Primeros platos			
• Arroz	1		Puede mejorar ▾
• Pasta	1		Puede mejorar ▾
• Legumbres	1-2		Perfecto ▾
• Hortalizas y verduras (incluyendo patata)	1-2		Perfecto ▾
Segundos platos			
• Carnes	1-3		Perfecto ▾
• Pescados	1-3		Perfecto ▾
• Huevos	1-2		Perfecto ▾
Guarniciones			
• Ensaladas variadas	3-4		Perfecto ▾
• Otras: patatas, hortalizas, legumbres...	1-2		Perfecto ▾
Postres			
• Fruta fresca de temporada	4-5		Perfecto ▾
• Otros: yogur, queso fresco, cuajada, frutos secos, zumos naturales	0-1		Perfecto ▾

3.3.4 INVESTIGACIONS EN PROCÈS

A banda de l'activitat directa als centres, justificada a partir de l'ample ventall d'activitats ja presentades, ACICOM està compromesa a llarg termini amb la situació de la salut alimentària de la infantesa. Per açò, el projecte aposta per estudis amb investigadores dels principals centres d'investigació del territori valencià amb la finalitat d'explorar l'estat de la qüestió així com possibles vies de millora pel que respecta a la salut alimentària dels infants. En este marc, s'han començat dues investigacions, coordinades per Nadia San Onofre i Nuria Portillo, amb la finalitat de crear coneixement i consciència, així com eines concretes, que ajuden a detectar, prevenir i millorar els hàbits alimentaris dels infants i joves del territori valencià. En concret, cadascuna de les investigadoras ha coordinat un estudi. El primer, coordinat per Nadia San Onofre, consisteix en l'avaluació sistemàtica d'apps de Lectura de Codi de Barres de productes alimentaris. El segon, coordinat per Nuria Portillo, consisteix en un estudi estadístic amb dades obertes per poder estudiar i facilitar la lectura de les etiquetes dels productes.

AVALUACIÓ DE LES APPS EXISTENTS DE LECTURA DE CODI DE BARRES

Aquesta activitat se ha fet conjuntament amb dos alumnes del Màster universitari de Nutrició personalitzada i comunitària. És important que esta activitat a data de novembre de 2023 es troba encara en desenvolupament. A continuació mostrem una anàlisi general de les primeres conclusions de les primeres fases del treball. No obstant això, com a pròxims passos de l'activitat se preveuen fer un estudi estadístic basat en les descàrregues de les aplicacions i una revisió sistemàtica i comparada de la literatura científica al respecte.

	Interfaz y Usabilidad	Características Principales	Puntos Fuertes
Yuka	Yuka destaca por su interfaz intuitiva y fácil de usar. La aplicación utiliza un sistema de código de colores para indicar la calidad de los productos, lo que facilita la comprensión para los usuarios.	Proporciona información sobre la calidad nutricional del producto, destacando los ingredientes buenos y malos. Ofrece alternativas más saludables y opciones de productos similares. Incluye una base de datos extensa que abarca una amplia variedad de productos.	Evaluación rápida de la calidad de un producto mediante el escaneo del código de barras. Notificaciones sobre posibles aditivos nocivos o ingredientes no deseados.
MyRealFood	MyRealFood presenta una interfaz limpia y organizada. La navegación es sencilla, permitiendo a los usuarios obtener información detallada sobre los productos.	Ofrece información sobre los ingredientes, nutrientes y aditivos de los productos. Permite realizar un seguimiento personalizado de la ingesta nutricional. Incluye consejos y recomendaciones de expertos en nutrición.	Análisis detallado de la composición nutricional de los productos. Herramientas para llevar un registro de la dieta personal.
EICOCO	EICOCO se destaca por su diseño atractivo y colorido. La aplicación es fácil de usar, proporcionando información clara sobre los productos escaneados.	Evalúa la calidad nutricional de los productos y ofrece recomendaciones basadas en la dieta del usuario. Incluye información sobre posibles alergias y restricciones alimentarias.	Integración de la dieta personal del usuario en la evaluación de productos. Enfoque en la personalización de recomendaciones según las preferencias y necesidades individuales.

ESTUDI ESTADÍSTIC I ELABORACIÓ DE FORMULARI DE LECTURA D'ETIQUETES PER L'ALUMNAT.

Aquesta col·laboració es desenvolupa des de la Universitat Politècnica de València a través de pràctiques d'empresa i del Treball final de grau de l'alumna Belén Gabaldón Vizcaíno amb la tutorització de Nuria Portillo Poblador. Les pràctiques han sigut finançades per la Càtedra Dades Obertes, Catedrades de la qual ACICOM ha format part.

La col·laboració i participació en el projecte Cantina S3 liderat per ACICOM en col·laboració amb diversos centres educatius i altres organitzacions i persones naix de la necessitat de conèixer com de saludables, sostenibles i solidaris són els aliments que estan a disposició de l'alumnat en la cantina d'un centre educatiu amb el suport de les dades.

Avui dia és possible trobar informació de multitud d'aliments a través de diverses aplicacions que es poden utilitzar des d'un mòbil, un ordinador o altres dispositius. Per a l'estudi es va analitzar la informació disponible a través de quatre aplicacions sobre diferent aliments i la seua obertura respecte a la necessitat o no de registrar-se.

9/10 Buena elección!



Cereales avena Crunchy Hacendado



Alto en calorías 390 kcal

Información nutricional

VALORES (POR 100G)

Valores de energía	390 kcal (1645 kJ)
Grasas	5.8 g
...de las cuales saturadas	1 g
Carbohidratos	66 g
...de los cuales azúcares	4.6 g
...fibras	11 g
Proteínas	13 g

Ingredientes



Avena crunchy

Hacendado

90/100 Excelente

Positivo

Proteínas	Excelente cantidad de proteínas	13g
Fibras	Excelente cantidad de fibras	11g
Grasas Saturadas	Bajo en grasas saturadas	1g
Azúcar	Bajo en azúcar	4.6g
Sal	Bajo en sal	0.2g
Aditivos	Ningún aditivo de riesgo	1

Negativo

Valor energético	Bastante calórico	390 kcal
-------------------------	-------------------	----------

< ||| |



Copos de avena crunchy

HACENDADO

8.9/10



Plan Plus de MyRealFood

Consigue tu objetivo con el Plan PLUS

Ver más

Despídete de los anuncios. Pásate al PLUS

Información del producto

por 100 g

Alimento protector	
Alto en fibra	Más de 6 gramos de fibra 11 g
Bajo en grasas saturadas	Menos de 1.5 gramos de grasas saturadas 1 g



Recomendable

400 g

Hacendado

Calidad nutricional muy buena

Alto impacto ambiental

Alimentos procesados

Comparar con otros del mismo tipo

Completa los datos básicos

Añadir a la lista Editar producto Compartir

Salud

Nutrición

Calidad nutricional muy buena

Grasas en cantidad moderada (5.8%)
Grasas saturadas en cantidad baja (1%)
Azúcares en cantidad baja (4.6%)
Sal en cantidad baja (0.2%)

Información nutricional

Tamaño de la porción: 30g

Ingredientes

7 ingredientes

Procesamiento de alimentos

Alimentos procesados

Aditivos

E306 - Extracto rico en tocoferoles

Análisis de los ingredientes

Se desconoce si contiene aceite de palma	>
Se desconoce si es vegano	>
Se desconoce si es vegetariano	>
El análisis se basa únicamente en los ingredientes enumerados y no tiene en cuenta los métodos de procesamiento.	
Detalles del análisis de los ingredientes	>
¡Necesitamos tu ayuda!	

Medio ambiente

Eco-Score D - Alto impacto ambiental

Huella de carbono

Equivalente a conducir 1.8 km en un coche de gasolina 356 g CO₂ por 100 g de producto

Envase

Falta información de empaque para este producto

Transporte

Origen de los ingredientes
Falta información sobre los orígenes de los ingredientes

Encara que és cert que totes les aplicacions permeten obtenir informació sobre els aliments registrats en la seua base de manera fàcil escanejant el codi de barres disponible en els envasos dels aliments, és cert que aquesta manera d'obtenir la informació no contribueix a aprendre a llegir la informació directament en l'envàs d'un aliment. Aprendre fent és la millor manera d'aprendre i per aquest motiu es va considerar que la participació de l'alumnat en la recollida de la informació disponible en l'envàs d'un aliment era una forma activa d'aprendre a llegir la informació i, en conseqüència, disposar de dades i informació per a prendre la decisió de menjar o no un determinat aliment.

Amb la finalitat que l'alumnat dels centres educatius col·laboradors prenga consciència de la seua alimentació i participe directament en la recol·lecció i l'anàlisi de dades relatives als aliments que pot trobar en la cantina del seu centre educatiu en primer lloc, però fent extensiva la recollida de dades als productes alimentosos que es poden trobar en el supermercat o bé que ja té en el rebost de la seua casa, s'ha elaborat un formulari per a la recollida de la informació de manera que per a completar els diferents camps del formulari és necessari fixar-se detingudament en l'envàs d'un aliment i anar trobant la informació clau que els permetrà ser més conscients en el moment de prendre la decisió de prendre un aliment.

Per a realitzar el formulari es van analitzar diferents eines que permeten crear formularis, algunes molt utilitzades com els Formularis de Google però que no asseguren on emmagatzemaran les dades. Una condició necessària que ens vam proposar en el projecte era que les dades que s'arreglegaren devien guardar-se en servidors de la UE. Finalment s'ha utilitzat l'aplicació en línia EUSurvey, eina que la Unió Europea ha posat al servei de la ciutadania recentment per a la creació de formularis.

El formulari té un doble objectiu:

1. Que l'alumnat aprenga a localitzar la informació rellevant sobre els aliments que consumeix en els envasos de manera activa, aprendre fent
2. Disposar d'una base de dades pròpia prou gran per a dur a terme algunes anàlisis, capacitat de gestionar i analitzar dades

En tractar-se d'un projecte de ciència ciutadana, cada estudiant ha de tenir una participació activa en totes les fases de l'estudi. Per tant, una vegada es dispose de les dades extretes de tots els productes aportats per l'alumnat, caldria realitzar unes sessions dinàmiques en les quals siga el propi alumnat qui faça tasques de neteja i adequació de dades i algunes anàlisis bàsiques per a conèixer algunes tècniques de processament de dades i d'anàlisis descriptiu que permeten obtenir informació rellevant del conjunt d'aliments introduïts en el formulari.

Adquirir la competència de treballar amb dades des de la seua recollida fins a la seua anàlisi per a obtenir informació rellevant que els permeta prendre decisions que contribuïsqen a aconseguir canvis reals per al 95% de les persones, els serà útil al llarg de tota la vida i els permetrà tenir un sentit crític com a persona.

Cada entrada en el formulari és per a un producte alimentós i per a cadascun es recopilarà informació bàsica com el nom, la marca o el preu. Però també informació nutricional que apareix en els envasos com els greixos, hidrats de carboni, proteïnes, etc., així com si és un producte de marca blanca o les diverses etiquetes que es poden observar en el seu envàs com per exemple la de punt verd, producte sense gluten, lliure d'oli de palma, apte per a vegans, apte per a celíacs o la petjada de carboni entre altres. En les imatges del formulari, pot observar-se alguna de les demandes d'informació per a cada producte.

Amb aquest formulari també es recopilen les imatges del producte en totes les seues cares, així com el supermercat en el qual es comercialitza el producte, i la localització d'aquest. Això va obligar a posar-se en contacte amb el servei de l'eina per a aconseguir major grandària d'emmagatzematge per a les imatges.

Aquest formulari va estar actiu per a completar-lo una vegada finalitzat el curs escolar 2022-2023, per la qual cosa es va posposar el seu ús fins al curs 2023-2024 així com els tallers amb l'alumnat. Durant aquest curs escolar s'ha realitzat una mostra pilot per a veure que dificultats trobaven a l'hora de completar-ho i com podia millorar-se.

Remarca el producte en el ticket y adjúntalo. Si son varios productos, remárcalos también.
 Solo se permiten archivos de tipo png, jpg, jpeg, gif, bmp

Seleccionar archivo(s) para cargar

¿Qué tipo de envase tiene el producto?

- ☐ Caja
☐ Bote
☐ Bandeja
☐ Bolsa/Paquete
☐ Brick
☐ Botella
☐ Otro

Marca los materiales y en qué proporción aparecen en el envase del producto.

	Único o más abundante	Segundo más abundante	Tercero más abundante	Cuarto más abundante	No lo contiene
Plástico	☐	☐	☐	☐	☐
Vidrio	☐	☐	☐	☐	☐
Papel/Cartón	☐	☐	☐	☐	☐
Metal	☐	☐	☐	☐	☐
Origen vegetal	☐	☐	☐	☐	☐

Información general

Nombre	Precio (€)	Cantidad neta	Cantidad neta escumada
Producto	/	/	/

Unidad de medida

- ☐ ml
☐ l
☐ g
☐ kg
☐ Otra

Unidad de medida

- ☐ ml
☐ l
☐ g
☐ kg
☐ Otra

Cantidad de una ración

	por 100 g o ml	por ración	% IR*
Energía/ Valor energético (kcal/kJ)	/	/	/
Grasas/Lípidos (g)	/	/	/
Grasas saturadas (g)	/	/	/
Hidratos de Carbono (g)	/	/	/
Azúcares (g)	/	/	/
Proteínas (g)	/	/	/
Sal (g)	/	/	/

*Ingesta de Referencia (IR): cantidad de nutrientes que se considera que necesita una persona al día.

Selecciona los ingredientes que contiene el producto

- ☐ Avellanas
☐ Azúcar
☐ Cacao desgrasado en polvo
☐ Carne de cordero
☐ Carne de gallina

Anàlisi de dades sobre aliments

Com no ha sigut possible obtenir una base de dades prou gran per a analitzar, s'han usat les dades obertes de l'aplicació OpenFoodFacts, que arreplega informació, en principi equivalent, a l'obtinguda amb les respostes de l'alumnat. El dataset obtingut de l'aplicació conté més de 3 milions de productes venuts a tot el món, per la qual cosa reduïm la base de dades a 27000 registres filtrant aquells productes comercialitzats a Espanya. A més, el dataset compta amb 203 columnes, reduïdes a 175 una vegada eliminades les que no contenen informació.

De tots els productes, s'han seleccionat aquells que poden trobar-se en la cantina dels centres educatius. Per a això, s'han utilitzat les variables 'pnns_groups_2' en primer lloc, ja que agrupa els productes en les següents categories generals com pot veure's en la figura:

```
In [15]: df_Spain['pnns_groups_2'].value_counts()
```

```
Out[15]: unknown                1731
Sweets                        855
Biscuits and cakes           542
Cheese                       422
Cereals                      410
Dressings and sauces         406
Chocolate products           396
Milk and yogurt              388
Vegetables                   334
Processed meat               316
Breakfast cereals            286
Artificially sweetened beverages 260
Bread                        253
One-dish meals               210
Fish and seafood             198
Plant-based milk substitutes 168
Dairy desserts               168
Appetizers                   163
Fats                         163
Salty and fatty products     163
Sweetened beverages          162
Fruit juices                 147
Legumes                      142
Alcoholic beverages          126
Meat                         111
Nuts                         108
Fruits                       102
Dried fruits                 87
Ice cream                    85
Waters and flavored waters   71
Pizza pies and quiches       56
Soups                        46
Pastries                     36
Sandwiches                   35
Fruit nectars                24
Unsweetened beverages        22
Potatoes                     18
Teas and herbal teas and coffees 8
Eggs                         6
```

```
cat_cantina = ['Sweets','Biscuits and cakes','Chocolate products','Cereals','Fruit juices',
               'Artificially sweetened beverages','Nuts','Appetizers','Sweetened beverages',
               'Pizza pies and quiches','Fruit nectars','Sandwiches']
```

Després, s'utilitzarà la variable 'main_category', amb categories més específiques per a aproximar millor la mostra als productes desitjats. Com a resultat s'obté una mostra amb més de 2000 productes, amb la qual s'han dut a terme diferents anàlisis.

OCTUBRE Centre de Cultura Contemporània (Despatx 202)

C/ Sant Ferran, 2. 46001 VALÈNCIA

Telèfon: **962 074 940**

Mòbil: **665 58 53 89**

Pàgina 86 de 104

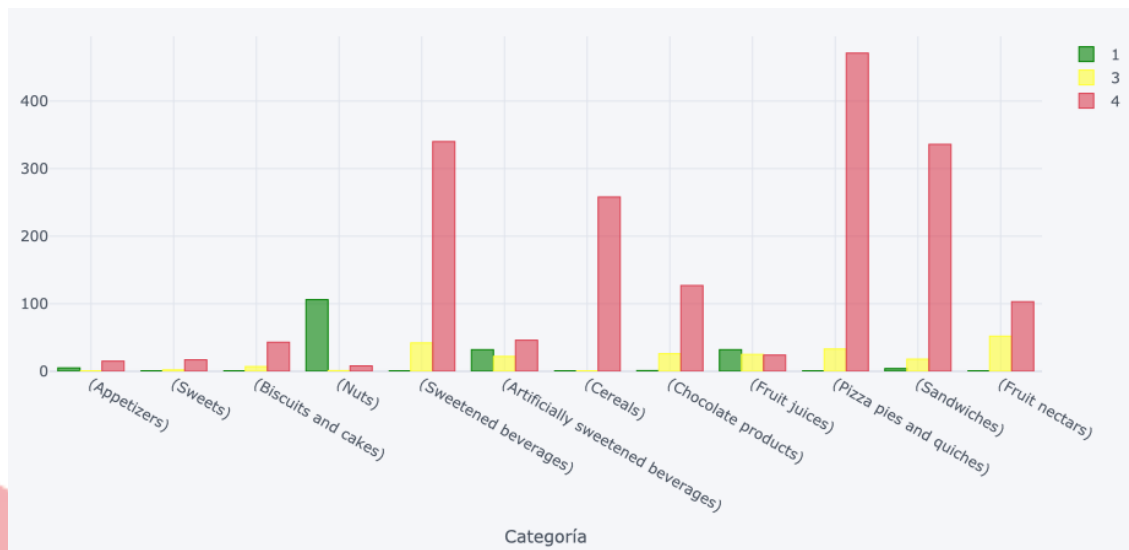
Una vegada finalitzada la tasca de preprocessament de les dades, on s'han fet front a diversos reptes, des de traduir milers de productes emmagatzemats amb diferents idiomes de manera automatitzada a causa del gran volum de dades o el filtrat de productes segons les categories de productes disponibles per a extraure una mostra amb aquells productes d'interès, s'han realitzat diferents anàlisis.

La majoria dels productes que s'han seleccionat són productes ultres processaments de nivell 4 segons la classificació NOVA com a creïlles fregides, llepolies o begudes molt ensucrades. Aquests són els productes que resulten d'interès ja que són productes amb valors nutricionals perjudicials per a la salut en qualsevol etapa de la vida, però encara més en una etapa de creixement com correspon a l'alumnat durant el seu pas pels centres educatius.

S'ha analitzat el nivell de processament dels productes segons la categoria en la qual s'inclouen i en la majoria de les categories el nivell de processament majoritari és 4, excepte en la categoria 'Nuts', que conté productes com a fruita seca i derivats, per la qual cosa és comprensible que la fruita seca natural tinguen nivell 1 de processament.

El nivell de processament 2 no apareix en les següents anàlisis, això es deu al fet que en la mostra seleccionada només hi ha 2 productes amb aquest nivell. Ocorre així doncs en aquest nivell s'inclouen aliments que no es consumeixen per si sols, sinó que s'utilitzen per a amanir altres aliments. Per tant, aquest nivell de processament s'ha descartat.

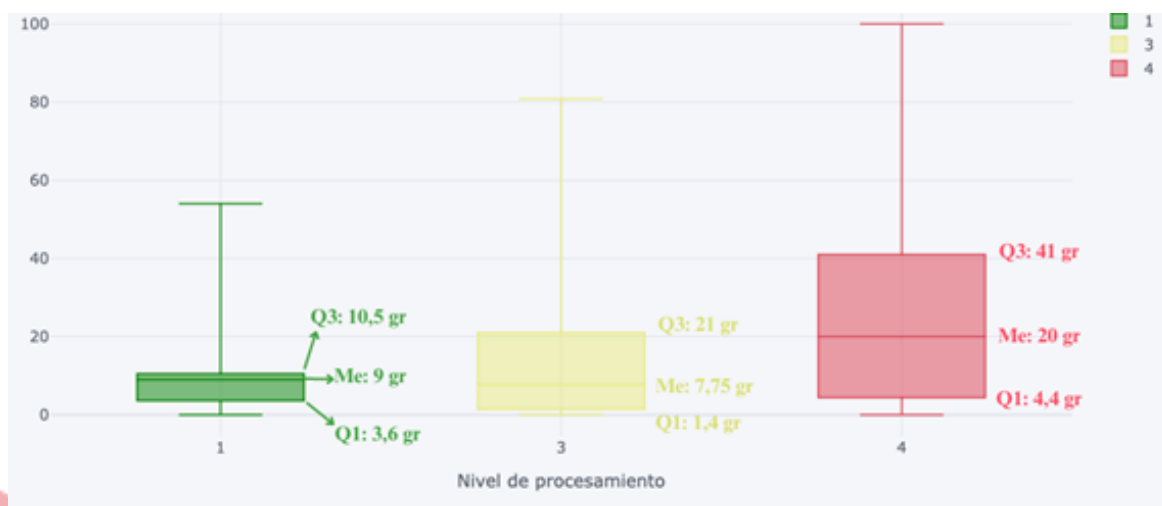
L'altura de les barres està condicionada pel nombre de registres que hi ha de cada categoria, per la qual cosa cal comparar les categories per separat, però no entre elles.



De manera similar, s'ha analitzat la quantitat de sucre segons el nivell de processament on s'observa que el valor del sucre va incrementant segons el nivell de processament on, la mitjana de sucre en els productes amb nivell de processament 4 és de 20 grams per cada 100 grams de producte, cosa que significa que el 50% dels productes alimentosos d'aquest nivell conté 20 grams o més de sucre per cada 100 grams i que el 25% té més de 40 grams o més de sucre per cada 100 grams.

També pot dir-se que únicament el 25% dels productes del nivell 1 conté 10,5 grams o més de sucre per cada 100 grams de producte i que el 25% dels productes d'aquest nivell té 3,6 grams o menys de sucre per cada 100 grams.

El sistema NOVA utilitza altres paràmetres a més del sucre per a calcular el nivell de processament, però es pot observar en general que existeix una relació directa entre totes dues variables.



Per a estudiar si els aliments a disposició de l'alumnat en una cantina a més de saludables són sostenibles i solidaris es va plantejar fer un seguiment dels productes ultraprocesats i els seus ingredients per a intentar localitzar al llarg de la cadena de subministrament com es va incrementant el preu dels productes des de la seua elaboració fins al preu que cada persona consumidora ha de pagar per aquest.

Per a això es va obtenir el preu de venda d'una xicoteta mostra de 162 productes ultraprocesats característics de la cantina. Aquests preus s'han obtingut per web scraping de les botigues en línia dels supermercats Mercadona, Carrefour, Consum, El Corte Inglés, Alcampo i Lidl. A continuació es presenta un extracte dels preus obtinguts.

product_name	Precio_Mercadona	Precio_Carrefour	Precio_Consum	Precio_Corte_Ingles	Precio_Alcampo	Precio_Lidl
Snatt's Lenteja snacks queso y especias	1,49 €					
Mikado Chocolat Noir						
Caramelos blandos rellenos	2,15 €					
Pikotas						
Coca-Cola Zero Azúcar	0,85 €	0,85 €		0,85 €	0,85 €	0,95 €
Coca-Cola	0,91 €	0,91 €		0,85 €	0,85 €	0,95 €
Pringles Original		2,85 €		2,83 €	2,85 €	
Sour Cream & Onion		2,69 €		2,83 €		
monster	1,80 €	1,36 €	1,80 €	1,70 €		
Monster energy ultra	1,70 €	1,36 €	1,70 €	1,70 €		
Monster energy ultra	1,70 €	1,36 €	1,70 €	1,70 €		
Energy drink Original		1,00 €	1,29 €	1,19 €	1,19 €	
The original speculoos crème		1,95 €		1,82 €	1,68 €	
Coca-Cola sans caféine	0,91 €	0,91 €	0,91 €	0,85 €	0,85 €	
Coca-Cola original taste	1,72 €	1,72 €	1,72 €	1,49 €	1,24 €	1,49 €
Coca-Cola light sin cafeïna		2,19 €		2,19 €	2,17 €	
Aquarius Limon	0,85 €	0,80 €		0,85 €	0,80 €	
Fanta naranja zero azúcares	0,70 €	0,70 €	0,70 €	0,70 €	0,70 €	
Coca Cola Zero	1,39 €	1,39 €	1,39 €	1,39 €	1,39 €	
Aquarius naranja	0,85 €	0,80 €		0,85 €	0,80 €	
Coca-Cola Zero azúcar Zero cafeïna	2,10 €	2,10 €	2,10 €	2,19 €	2,10 €	2,19 €
Coca-Cola Zero azúcar Zero cafeïna	2,10 €	2,10 €	2,10 €	2,19 €	2,10 €	2,19 €
Sprite	1,00 €	1,00 €	1,54 €	1,54 €		
Nestea té negro-limón	0,80 €	0,90 €		0,90 €	0,90 €	0,80 €
Powerade Ice Storm	1,46 €	1,39 €	1,46 €	1,39 €		
Pintarolas	1,50 €					
Gluten Free Blueberry Granola Bars					2,56 €	
Gluten Free Fruit Mix Granola Bars					2,75 €	
Kit Kat		2,95 €		2,59 €		
Galletas con soja y fruta		3,45 €	3,00 €	3,15 €	2,99 €	
Prince Chocolat biscuits		2,25 €	1,99 €	2,09 €	1,98 €	
Golden Oreo		1,52 €	1,35 €	1,45 €		1,05 €
Golden Oreo		1,52 €	1,35 €	1,45 €		1,05 €

Per a obtenir el preu de cost de les matèries primeres dels productes s'han utilitzat les dades procedents del Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació. Aquestes dades contenen el preu de cost al qual es compren les matèries primeres als agricultors, ramaders i pescadors per mes i any des de gener de 2021 fins a abril de 2023.

PRODUCTOS	ANYO	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiem.	Octubre	Noviem.	Diciem.	Anual
TRIGO (100kg)	2021	19,83	20,71	20,93	21,60	22,28	-	23,24	24,87	25,68	29,15	31,09	29,36	25,29
TRIGO (100kg)	2022	28,05	28,06	34,54	34,84	36,50	-	39,21	36,92	36,45	38,03	36,42	32,30	36,27
TRIGO (100kg)	2023	31,46	31,13	28,79	27,58									
ARROZ (100kg)	2021	34,89	35,18	35,99	-	-	-	-	-	31,00	38,09	40,64	40,50	37,88
ARROZ (100kg)	2022	39,54	39,01	42,77	-	-	-	-	-	48,00	49,65	52,13	54,27	47,26
ARROZ (100kg)	2023	60,74	65,50	66,45	-									
CEBADA (100kg)	2021	17,28	17,81	17,98	18,64	19,89	-	19,81	20,98	22,00	24,15	27,92	27,72	21,97
CEBADA (100kg)	2022	27,00	27,10	32,85	33,01	34,76	-	33,12	32,34	32,54	33,73	33,68	30,92	32,39
CEBADA (100kg)	2023	30,02	29,83	27,31	25,58									
AVENA (100kg)	2021	17,57	17,64	17,48	17,76	-	-	18,95	19,09	19,46	22,10	25,66	25,68	19,86
AVENA (100kg)	2022	26,25	26,48	32,17	33,57	-	-	33,04	32,24	32,19	32,95	32,60	30,62	32,34
AVENA (100kg)	2023	31,04	30,64	27,42	25,75									
CENTENO (100kg)	2021	16,01	16,47	16,82	17,26	-	-	18,50	18,99	20,15	22,28	25,55	25,66	20,01
CENTENO (100kg)	2022	25,22	25,56	31,10	31,62	-	-	31,43	31,25	31,44	32,47	31,64	28,85	30,94
CENTENO (100kg)	2023	28,63	28,28	26,55	24,53									
MAIZ (100kg)	2021	21,02	21,71	22,31	22,40	-	-	-	25,81	26,03	27,20	27,80	27,75	26,28
MAIZ (100kg)	2022	27,62	26,94	33,72	36,57	-	-	-	35,10	33,16	34,25	34,22	31,59	32,32
MAIZ (100kg)	2023	31,35	30,77	28,58	30,07									
SORGO (100kg)	2021	22,58	-	-	-	-	-	-	21,68	21,87	27,09	27,68	27,64	23,45
SORGO (100kg)	2022	26,94	-	-	-	-	-	-	30,00	31,24	34,70	34,79	33,61	31,53
SORGO (100kg)	2023	32,84	-	-	-									
PATATA (100kg)	2021	17,57	18,98	42,48	39,26	38,37	27,29	24,02	18,04	31,90	25,62	19,83	27,47	27,12
PATATA (100kg)	2022	23,51	21,96	43,93	46,40	45,50	34,18	33,30	34,50	41,86	39,44	37,97	40,76	38,59
PATATA (100kg)	2023	38,96	40,29	72,48	74,46									
REMOLACHA AZUCARERA (100kg)	2021	3,18	3,19	3,18	-	-	2,60	2,68	2,66	-	3,10	3,09	3,08	3,02
REMOLACHA AZUCARERA (100kg)	2022	3,09	3,14	3,12	-	-	4,20	3,77	4,07	-	5,24	5,24	5,15	4,39
REMOLACHA AZUCARERA (100kg)	2023	5,21	5,24	5,25	-									

Finalment, no va ser possible realitzar aquesta anàlisi pels següents motius:

- En l'envasament dels productes i conseqüentment en les dades de OpenFoodFacts no es detalla la quantitat de tots els ingredients, solament aquells que es presenten en major quantitat o que es consideren més rellevants per a la venda del producte
- Els propis ingredients són productes elaborats, per exemple, la farina de blat és obtinguda a partir del blat, però no s'especifica en què proporció el conté

De la falta i detall d'informació en els envasos es deriva:

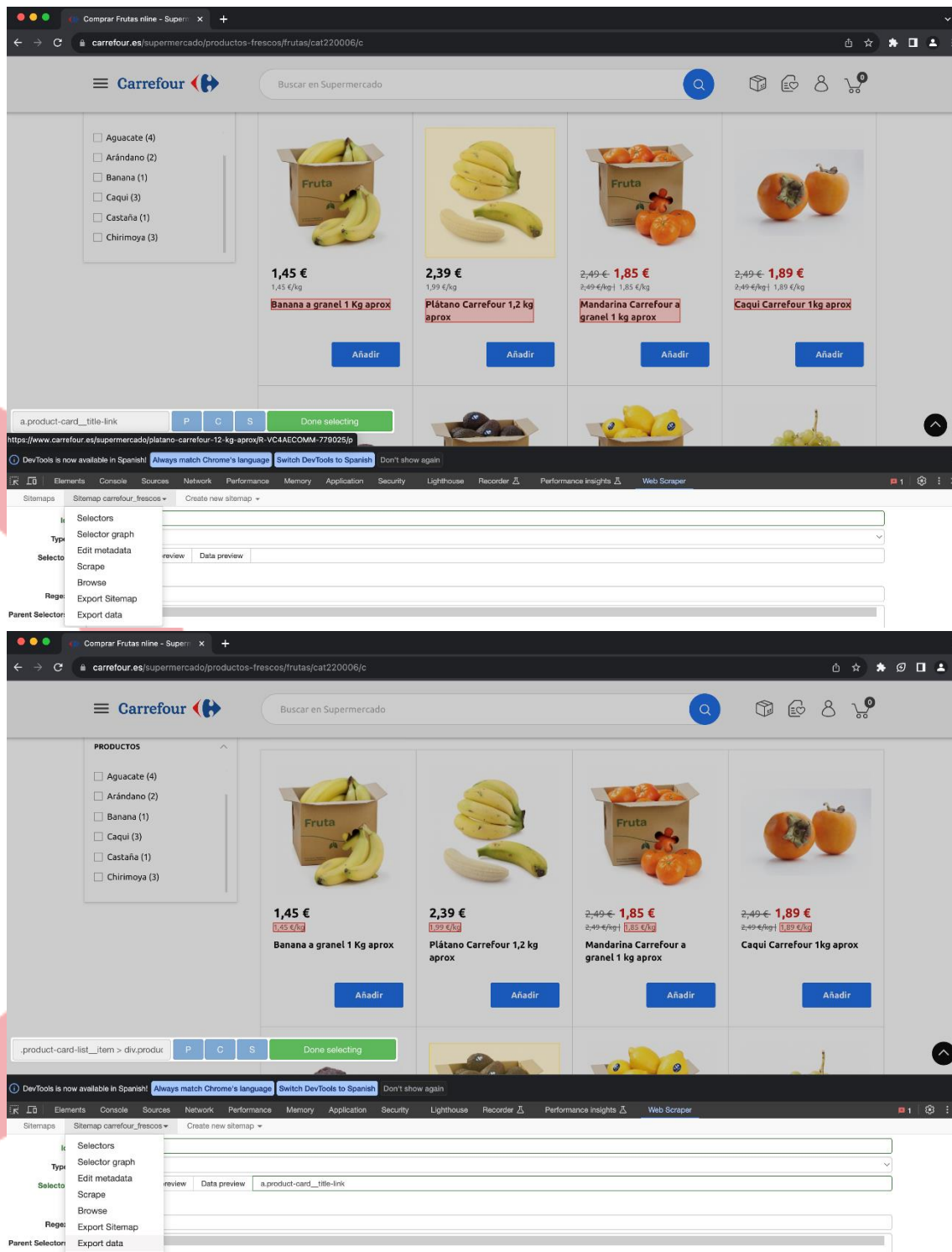
- Falta de transparència que repercuteix en la presa de decisions a l'hora de comprar i consumir els productes alimentosos
- Fer efectiva i transparent per a les persones consumidores la Llei 16/2021, de 14 de desembre, de mesures per a millorar el funcionament de la cadena alimentària. Aquesta normativa abasta des de les matèries primeres procedents dels sectors agrícola, ramader i pesquer fins a la distribució dels productes

d'alimentació. Incorpora la prohibició de la venda a perdudes obligant cada baula de la cadena a pagar a l'operador immediatament anterior un preu igual o superior al cost de producció que permetria reduir el desequilibri en les relacions comercials entre els diferents operadors de la cadena de valor, en el marc d'una competència justa.

No obstant això, per als productes frescos procedents del camp, si s'ha pogut realitzar una anàlisi relacionada amb el marge del preu existent entre qui produeix i la persona que compra o consumeix finalment el producte, quedant fora de l'estudi per falta de dades el que ocorre entre els diferents intermediaris de la cadena de subministrament.

Per a realitzar aquesta anàlisi s'ha treballat amb la informació de productes de temporada propis de la Comunitat Valenciana disponibles en la web del Portal Agrari de la Generalitat Valenciana, on les dades estan disponibles per setmanes amb els preus percebuts pels agricultors. També s'han utilitzat les dades del Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació.

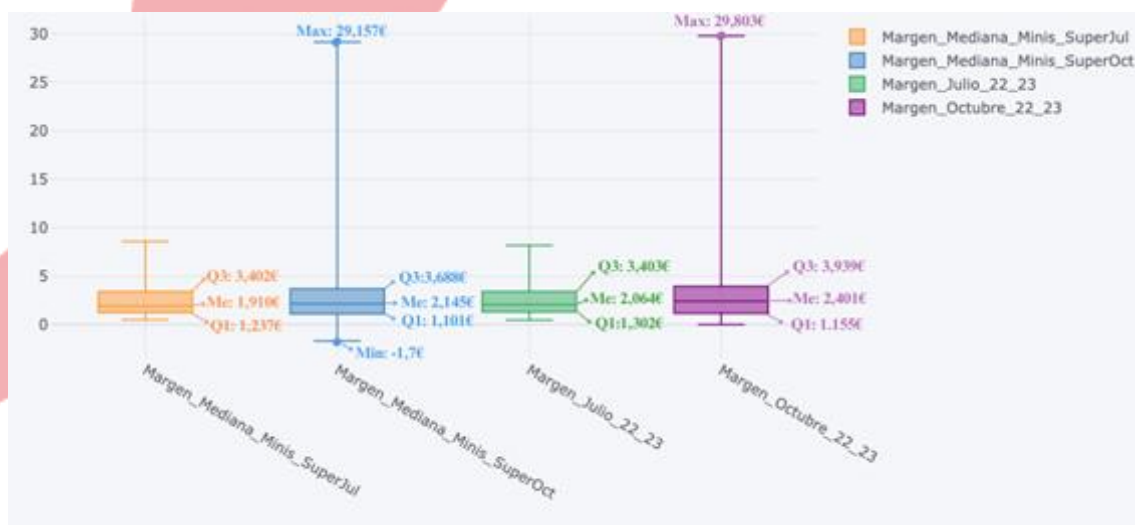
Per a obtenir el preu al qual les persones consumidores compren aquests productes frescos, s'han extret els preus en els supermercats al juliol de 2023 i també a l'octubre del mateix any i així poder calcular el marge entre tots dos preus. Per a obtenir aquests preus, s'ha utilitzat web scraping mitjançant una extensió de Google Chrome anomenada Web Scrapper que permet extraure les dades seleccionant les etiquetes de l'HTML de la pàgina web dels supermercats seleccionant un parell d'exemples i la pròpia extensió et proporciona tots els que troba en ella.



Amb tota aquesta informació, s'han calculat diferents marges per als mesos de juliol i octubre. Els marges calculats són els següents:

- 'Margen_Mediana_Minis_SuperJul': Calculat com la diferència entre la mitjana dels preus dels diferents supermercats en el primer tast de preus, recollida a el mes de juliol de 2023 i la mitjana dels preus del Ministeri (o en defecte d'això, els de la Generalitat Valenciana).
- 'Margen_Mediana_Minis_SuperOct': Calculat com la diferència entre la mitjana dels preus dels diferents supermercats en el segon tast de preus, recollida a el mes d'octubre de 2023 i la mitjana dels preus del Ministeri (o en defecte d'això, els de la Generalitat Valenciana).
- 'Margen_Juliol_22_23': Calculat com la diferència entre la mitjana dels supermercats del primer tast i el preu del Ministeri per a juliol de 2022 (o en defecte d'això, la mitjana de l'interval de preus de la Generalitat Valenciana).
- 'Margen_Octubre_22_23': Calculat com la diferència entre la mitjana dels supermercats del segon tast i el preu del Ministeri per a octubre de 2022 (o en defecte d'això, la mitjana de l'interval de preus de la Generalitat Valenciana).

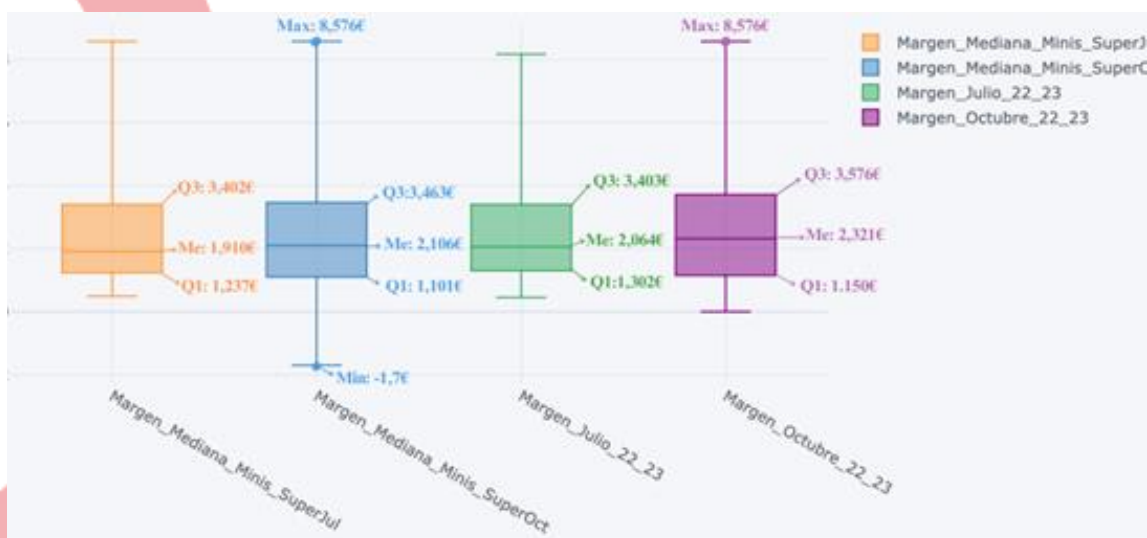
En el Boxplot següent podem observar els marges en euros de cadascun dels marges esmentats.



En la figura anterior destaquen dos valors inusualment grans en dos dels marges. Si extraïem aqueixos productes de la base de dades, com s'observa en les dades, són dues varietats de tomaques especials, amb un valor de mercat molt elevat però el preu de venda en la base de dades del Ministeri és de la tomaca comuna, la qual cosa dona lloc a un valor molt elevat en el marge.

	Producto	OCTUBRE_22	Mediana_Super_Octubre	Mediana_Ministerio	Margen_Mediana_Minis_SuperOct	Margen_Octubre_22_23
110	Tomate rosa	0.81	11.50	0.7925	10.7075	11.353
112	Tomate Amela	0.81	29.95	0.7925	29.1575	29.803

Si descartem aquests dos registres, s'obté la figura següent, on s'aprecia que els marges són més pròxims.



En el marge 'Margen_Mediana_Minis_SuperOct' entre els preus del ministeri i els del supermercat del segon tast, veiem que hi ha un valor negatiu de mínim, la qual cosa indica que la mitjana del preu del ministeri és major que la del supermercat. En la figura a continuació s'observa com és el producte amb un marge negatiu.

Producto	MAYO_22	JUNIO_22	JULIO_22	AGOSTO_22	SEPTIEMBRE_22	OCTUBRE_22	NOVIEMBRE_22	DICIEMBRE_22	ENERO_23	FEBRERO_23	MARZO_23	ABRIL_23	Mediana_Super_Octubre	Mediana_Ministerio	Margen_Mediana_Minis_SuperOct
88 Espárrago verde	2.041	1.915	-	-	3.0	-	-	-	5.492	3.348	4.773	2.187	1.3	3.0	-1.7

Per als productes agrícoles, podria esbossar-se a la vista de l'estudi que independentment del preu de producció d'un producte agrícola, en el 50% d'aquests productes el preu de venda suposa un marge de benefici sobre el preu de producció de 2€ o més. Per a confirmar aquest resultat hauria de fer-se una segona anàlisi incorporant els preus de venda d'altres establiments i augmentar la grandària de la mostra.

Alguns problemes trobats durant el desenvolupament del projecte són:

- El desafiament a l'hora d'integrar dades amb formats molt diferents ha sigut important per a obtenir bases de dades unificades que després es puguin utilitzar per a extraure conclusions
- La falta d'informació en la quantitat de tots els ingredients d'un producte ultra processament, ja que solament es detalla la quantitat d'aquells ingredients que es presenten en major quantitat o que es consideren més rellevants per a la seua venda
- Els propis ingredients són productes elaborats, per exemple, la farina de blat és obtinguda a partir del blat, però no s'especifica en què proporció el conté. Això dificulta el seguiment de preus en la cadena de subministrament

De les anàlisis realitzades queda patent la falta de transparència en l'impacte mediambiental que tenen els productes. Un exemple d'aquesta falta de transparència pot veure's en la variable 'carbon-footprint_100g' que mesura la petjada de carboni i que per a cap dels més de 2000 productes de la mostra utilitzada s'indica el valor d'aquesta variable.

4. COMUNICACIÓ

La comunicació i la voluntat de plasmar tant per escrit, documentant el desenvolupament del projecte, com amb el suport d'imatges, fitxes i vídeo han estat presents al llarg de tot el projecte.

Hem utilitzat les xarxes socials, una de les vies per les quals la joventut s'informa.

Hem aconseguit que el mateix alumnat haja estat productor de comunicacions, incloent una visió per aconseguir que siguen població vectora per al canvi nutricional també en les famílies.

4.1 LOGO DEL PROJECTE



Per identificar el projecte i que l'alumnat fora conscient de la importància de la comunicació, hem creat un logo de manera participativa.

Vam plantejar el repte a l'alumnat que va utilitzar les idees i conceptes que hem anat treballant en el projecte i utilitzant la Intel·ligència Artificial (IA) van formular els "prompts" (Un "prompt" és una instrucció, pregunta o un text que s'utilitza per a interactuar amb sistemes d'intel·ligència artificial. Podríem dir que és com un comando, amb el qual li demanaràs a este sistema que faça una tasca concreta.). Amb els resultats obtinguts es van posar en comú i finalment es va decidir utilitzar el logo que

adjuntem, que com es veu arreplega diversos conceptes en el seu disseny, com l'alimentació, saludable, sostenible i solidària, resumint el títol del projecte CUIDA'T I CUIDA'L.

4.2 PREMIS TIRANT AVANT D'ESCOLAR

L'alumnat de l'IES Enric Valor es va presentar als Premis Tirant Avant d'escolar, sent premiades dos peces audiovisuals relacionades amb el contingut del projecte, realitzades totalment per l'alumnat: guió, gravació, locució, etc.



Recollida de Taronges. IES Enric Valor. Picanya, l'Horta Sud

L'innovador projecte del IES Enric Valor de Picanya de la Cantina S3 realitza una recollida de taronges per a fer esmorzars saludables, així doncs les taronges són de l'avi d'un dels alumnes, que cuida les seues terres per tradició familiar.

<https://youtu.be/-daRkSYeLoA?si=DJ2Pml0515ANI-Qq>

Entrevista al forn Baixauli de Picanya. IES Enric Valor. Picanya, l'Horta Sud

Aquest vídeo tracta d'una entrevista al forn Baixauli de Picanya. Vicent Baixauli ens explica el dia a dia al forn i els productes saludables amb més èxit.

<https://youtu.be/TWPXqzPDok4?si=CITakawCvVXv4mzO>

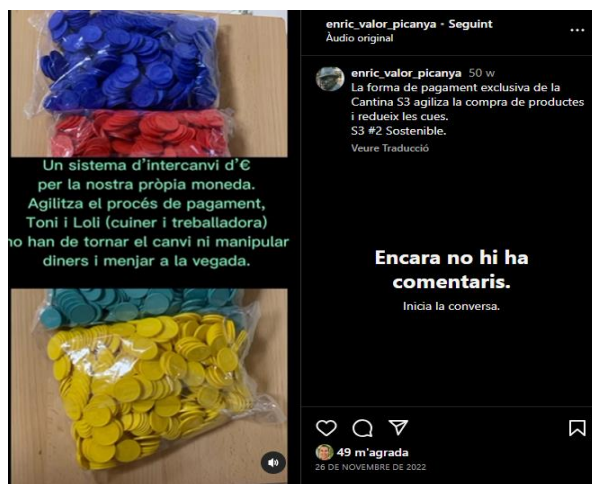
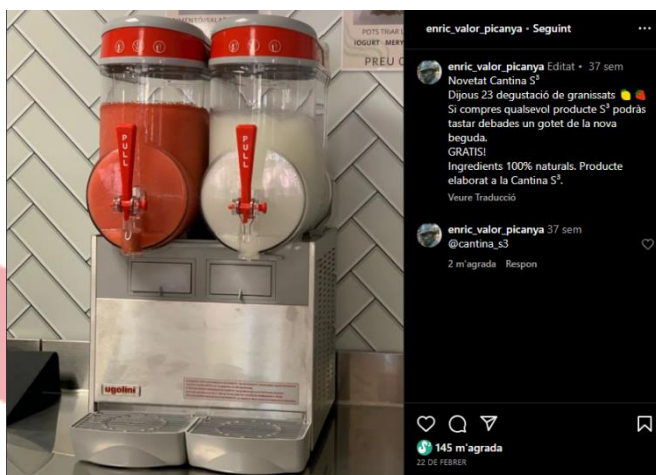


4.3 XARXES SOCIALS

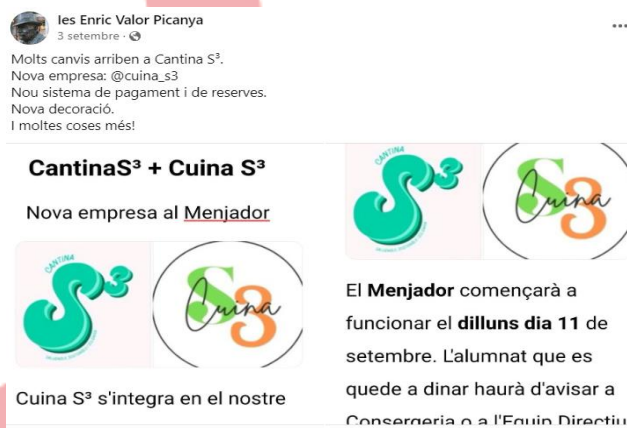
IES ENRIC VALOR

https://www.instagram.com/enric_valor_picanya/

<https://www.instagram.com/reel/Clb7Hx4jeIE/?igshid=eJjOWFzeWUya2dy>

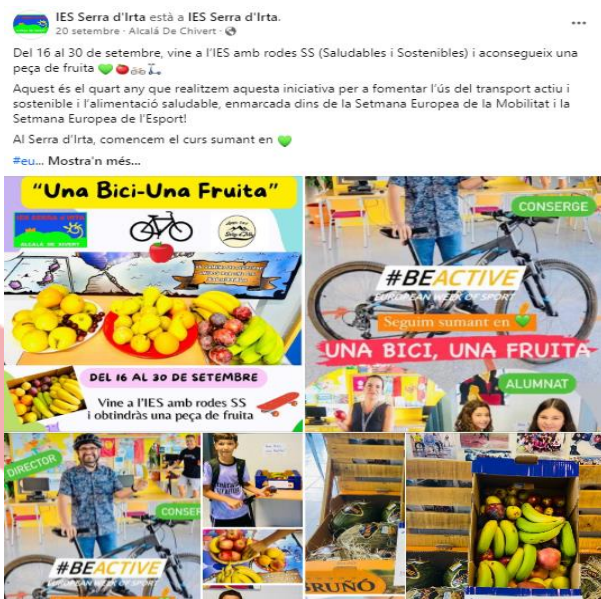


<https://www.facebook.com/iesenricvalorpicaanya/>



IES SERRA D'IRTA

<https://www.facebook.com/iesserradirta/>

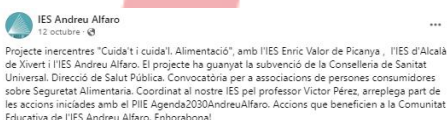


https://twitter.com/ies_serra_dirta



IES Andreu Alfaro

<https://www.facebook.com/profile.php?id=100063621098063&sk>



@cicom
ASSOCIACIÓ CIUTADANIA I COMUNICACIÓ

Cuida't i Cuida'l
Alimentació

Saludable
Sostenible
Solidària

PROJECTE REALITZAT EN BASE A LES AJUDES EN MATÈRIA DE PROJECTES DE SUPORT A LES ASSOCIACIONS DE CONSUMIDORS I CONSUMIDORES EN L'ÀMBIT DE LA SEGURETAT ALIMENTÀRIA DE LA GENERALITAT VALENCIANA.

OCTUBRE Centre de Cultura Contemporània (Despatx 202)

C/ Sant Ferran, 2. 46001 VALÈNCIA

Telèfon: 962 074 940

Mòbil: 665 58 53 89

Pàgina 100 de 104



<https://youtu.be/TKZ3iQgkJAM>

Crònica Jornada Menjar S3 realitzada per alumnat IES Enric Valor Batxillerat

Vídeo crònica, realitzada durant la Jornada Menjar S3 (Saludable, Sostenible, Solidari) celebrada el 3de març de 2023, amb entrevistes realitzades per alumnat de l'optativa de segon de Batxillerat "EDUCACIÓ FÍSICOESPORTIVA I SALUT" de l'IES Enric Valor de Picanya. Coordinats pel professor Cap del Departament d'Educació Física, Xiroi Pastor i Pastor. Muntatge realitzat per l'alumne: Sergio Tordera . Ha participat to el grup amb entrevistes, subtítols, etc.

5. AVALUACIÓ DEL PROJECTE

L'avaluació del projecte ha tingut un caràcter procesual. L'equip hem anant fent seguiment, tant en els centres de secundària implicats, on l'activitat ha estat més intensa, com amb la resta d'iniciatives desenvolupades.

En aquest sentit, el treball ha estat travessat per una avaluació continua de la comunitat educativa i l'equip tècnic. Sent també una avaluació formativa que ens ha permet anar pilotant el projecte, modificant i adaptant algunes de les activitats inicialment programades.

En el disseny del projecte van establir-se uns objectius base, units a uns indicadors d'èxit. Com podem veure en el següent taula, trobem una correlació directa entre els objectius i els indicadors corresponents amb les activitats realitzades als centres. El detall de les activitats a la taula següent correspon amb la numeració establerta a l'apartat de **DESCRIPCIÓ DE LES ACTIVITATS**. De la mateixa manera, la taula reflexa la relació entre les activitats i el compromís del projecte entre els ODS de l'Agenda 2030 en general de manera transversal i amb els objectius 2, 3, 4, 6, 7, 11 i 12 en particular.



3.3 CORRELACIÓ RESULTATS – INDICADORS – ODS

OBJECTIU	INDICADOR	ACTIVITATS	ODS
Dur el projecte Alimentació 3S als 3 centres objectiu: IES Enric Valor de Picanya, l'IES Andreu Alfaro de Païporta i l'IES Serra d'Irta d'Alcalà de Xivert.	S'han constituït els grups de treball, l'alumnat ha participat en la recollida de dades i en les activitats, les famílies també ho han fet quan s'ha requerit, el centre ha aportat contingut per al projecte	Transversal. Activitats 1-35	2, 3, 4, 12
Conscienciar a l'alumnat dels centres sobre una dieta saludable i un consum crític en la seua alimentació. També arribar a les seues famílies i entorn.	Participació i interès en el projecte, almenys el 50% de l'alumnat coordinat aporta contingut (dades, experiències o altres) al projecte	1, 2, 7, 8, 9, 15, 16, 18, 19, 29, 30, 31, 32, 34, 35	2, 3, 4, 11, 12
Fer que l'alumnat participe en el projecte, que no siga un subjecte passiu del mateix, sino que es transforme en un consumidor crític que ajude a desenvolupar el seu entorn	L'alumnat du a terme algunes de les accions, conscienciant a tercers o explicant el projecte Al menys el 50% participa en el projecte de ciència ciutadana	2, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 17, 18, 19, 21, 23, 24, 25, 28, 29, 30	2, 3, 4, 6, 7, 11, 12
Dotar d'opcions alimentícies de qualitat a l'alumnat dels centres	En els dos centres nous es presenta una proposta de millora	14, 15, 16, 18, 19, 29, 30, 31, 32, 34, 35	2, 3, 4, 11, 12
Obtindre dades sobre el consum de l'alumnat que ajuden a tindre una imatge mesurada de la situació de la alimentació escolar i Avaluar les dades i crear recomanacions que puguen servir a tota la comunitat educativa,	Al menys el 50% de l'alumnat participa en el projecte de ciència ciutadana El equip professional del projecte analitza els resultats i els torna a la comunitat educativa i aporta al projecte en format	1, 2, 8, 9, 14, 15, 16, 18, 19, 29, 30, 31, 32, 34, Avalució dels menús	2, 3, 4, 6, 7, 11, 12

tant i famílies per fer un consum de més qualitat	informe/conclusions, i proposta de millora		
Difondre el projecte i animar a altres centres a unir-se al mateix o participar en algunes activitats	Participació en esdeveniments o generació dels mateixos Publicacions en xarxes socials Realització d'escoles de famílies	1, 2, 4, 7, 8, 12, 17, 18, 20, 23, 35, Reunions intercentres.	2, 3, 4, 11
Crear material aplicable als centres educatius valencians que ajude a implantar l'Alimentació S3 de forma més fàcil	Guia elaborada mitjançant totes les dades recollides i difusió a les institucions interessades, als centres educatius i a grups de professorat	Tranversal (1-35), Redacció de Memòria Tècnica, Ecoauditoria, Plà de Transició, Reunions intercentres, Formació de nutricionistes	2, 3, 4,

3.4 CORRELACIÓ BASES DEL PROJECTE I RESULTATS: LA IGUALTAT DE GÈNERE

D'acord als pilars en els que se basà el projecte, la igualtat de gènere ha estat present de dues maneres diferents. Per un costat, hem de tindre en compte el seu caràcter transversal, efectiu mitjançant la participació assegurada de les alumnes en les activitats així com per la pròpia perspectiva de gènere que tenen els resultats del propi projecte, tal i com se va justificar a l'apartat de **BASES I JUSTIFICACIÓ DEL PROJECTE**.

Algunes de les activitats han estat específicament destinades a les alumnes, així podem identificar l'activitat **34 Taller d'Alimentació i Menstruació**, adreçada directament a les qüestions que afecten a les alumnes, incidint en la seua realitat específica i dotant al projecte una manera concreta d'aterrar la perspectiva de gènere.

Una mirada violeta, ha estat present al llarg de tot l'any i les iniciatives del projecte. Podem citar per exemple l'activitat 4, PREMIS "UN DIA DE SALARI" DE CAIXA POPULAR, que vam elegir a dos dones alumnes per intervindre i arreplegar el premi en la corresponent gala a l'Ateneu Mercantil de València.

Cal fer una menció especial de la setmana de Dona i Esport desenvolupada en l'IES Serra d'IRTA, que ha contemplat moltes activitats des de la perspectiva de gènere, i on s'ha integrat també el taller d'alimentació i nutrició. Com es veu la manera de treballar la perspectiva de gènere en els centres educatius requereix una visió totalment transversal i global.