



Revisión de la Cultura Alimentaria en la Escuela

¿Qué es?

Una Revisión de la Cultura Alimentaria del centro es un control realizado por el Grupo de Trabajo de Alimentación para tener una idea de lo que ya se ha hecho en su escuela con respecto a la alimentación.

¿Cómo hacerlo?

Para facilitar este trabajo, puede hacer uso de la lista de verificación en este documento. Esto debería ayudarles a ver criterio por criterio en lo que ya están trabajando como escuela y cómo mejorar.

Ejemplo

Criterios de Bronce: lista de verificación (pre-completada como ejemplo)

Pilar A: Política & Liderazgo	Pilar B: Sostenibilidad alimentaria	Pilar C: Educación & Aprendizaje	Pilar D: Comunidad & Asociación
<p>Grupo de trabajo ASS</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> BR.A.1. Grupo de trabajo interno sobre alimentación saludable y sostenible (ASS). La escuela tiene un grupo de trabajo (GT) interno para la implementación del EIAE. El grupo se reúne periódicamente, de forma estructurada y documentada. EL GT de alimentación escolar está formado, como mínimo, por la dirección de la escuela, docentes, personal del comedor y alumnos.</p> <p>Planificación, seguimiento y evaluación</p> <p><input type="checkbox"/> BR.A.2. Revisión de la cultura alimentaria de la escuela + plan de acción. Se realiza una revisión del trabajo sobre alimentación saludable y sostenible en la escuela. Con base a esta revisión, el GT desarrolla un plan de acción para toda la escuela. El GT evalúa y renueva anualmente su plan de acción, si es necesario, formulando aprendizajes y recomendaciones, documentando sus éxitos, etc.</p> <p>Políticas y experiencia en toda la escuela</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> BR.A.3. La escuela ha desarrollado una visión clara sobre alimentación y nutrición, que es respaldada por la dirección de la escuela. La visión expresa dónde y qué quiere cambiar en el futuro, con metas y misiones concretas.</p>	<p>Comedor escolar</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> BR.B.1. El comedor como un entorno de aprendizaje para una alimentación saludable. El colegio estimula activamente hábitos, conductas y actitudes alimentarias saludables en el comedor.</p> <p>Comidas saludables y sostenibles</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> BR.B.2. La escuela informa a los alumnos y familias sobre la composición de los menús, destacando los alimentos frescos y los platos elaborados a partir de verduras y frutas, de proximidad y de temporada. También se destacan los ingredientes ecológicos y de comercio justo, así como los platos vegetarianos y de origen vegetal. Para los ingredientes principales se indica el lugar de origen</p> <p>Bebidas saludables y sostenibles</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> BR.B.3. Agua del grifo gratis. La escuela fomenta el consumo de agua (del grifo*) y proporciona diferentes puntos de agua en toda la escuela, donde todos los alumnos pueden tener acceso gratuito al agua.</p>	<p>Alimentación en el plan de estudios</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> BR.C.1. El tema de producción y consumo de alimentos saludables y sostenibles forma parte de varios planes de estudio y/o proyectos interdisciplinarios, adaptados a las diferentes edades y etapas de desarrollo de los niños y niñas. Hay una buena armonización dentro del equipo escolar en términos de contenido de enseñanza a lo largo de los diferentes años y diferentes materias.</p> <p>Aprendizaje práctico</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> BR.C.2. Actividades de cultivo, cosecha y cocina del EIAE para niños/as. La escuela facilita y promueve la experiencia práctica, en el lugar o no. P. ej.; la escuela ofrece sesiones de cocina para el alumnado. El alumnado tiene la oportunidad de cultivar y cosechar alimentos y hacer abono; esto está relacionado con un aprendizaje más amplio.</p> <p>Formación para el personal de la escuela</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> BRC.3. Talleres temáticos y recursos educativos para docentes + personal escolar. La escuela ofrece a los docentes talleres temáticos y recursos educativos.</p>	<p>Participación de las familias</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> BR.D.1. La escuela involucra a las familias en las actividades de alimentación escolar. La escuela brinda la oportunidad a las familias de participar en la creación de una nueva visión y política de alimentación escolar, desde el principio. Se invita por escrito a las familias a reuniones específicas para discutir la visión de la alimentación escolar, las políticas de alimentación escolar y las actividades de alimentación escolar para unirse y ayudar.</p> <p>Colaboración con la comunidad alrededor del centro</p> <p><input type="checkbox"/> BR.D.2. La escuela comunica a la comunidad (más allá de la comunidad educativa) su visión de la alimentación escolar.</p>

Pilar A: Política & Liderazgo	Pilar B: Sostenibilidad alimentaria	Pilar C: Educación & Aprendizaje	Pilar D: Comunidad & Asociación
<p>Comunicación</p> <p><input type="checkbox"/> BR.A.4. Comunicación sobre la visión de la escuela + comunicación interna sobre las acciones del EIAE. La escuela comunica claramente su visión alimentaria al equipo escolar (incluido el equipo de cocina y comedor), los alumnos, las familias y la comunidad escolar en general. La escuela informa con regularidad a los alumnos, el equipo docente y el equipo de catering sobre los objetivos y el progreso del EIAE. Los resultados de la revisión y el plan de acción se comparten con todo el equipo escolar y todos los alumnos. Se designa un responsable de comunicación, a quien se puede contactar en caso de preguntas o comentarios (por ejemplo, un miembro del GT).</p> <p>Implicación y participación de los jóvenes</p> <p><input type="checkbox"/> BR.A.5. Participación activa del alumnado. Un grupo de alumnos recibe formación para involucrarse activamente en la promoción de alimentos saludables y sostenibles y dar buen ejemplo. Los niños más pequeños aprenden sobre producción y consumo de alimentos saludables y sostenibles de forma lúdica.</p>	<p>Almuerzos y meriendas saludables</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> BR.B.4. Directrices claras para la preparación de almuerzos y meriendas. La escuela fomenta que el contenido de almuerzos y meriendas sea saludable y sostenible, y proporciona a los cuidadores información y pautas claras para conseguirlo, que se basan en la visión de la escuela.</p> <p>Igualdad de acceso a alimentos saludables y sostenibles</p> <p><input type="checkbox"/> BR.B.5. Provisión para alumnado con necesidades especiales. La escuela fomenta la igualdad de acceso a alimentos saludables y sostenibles para todos. En la medida de lo posible, la escuela tiene en cuenta las diferentes necesidades dietéticas.</p> <p>Desperdicio alimentario</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> BR.B.6. La escuela mide el desperdicio de alimentos. La escuela trabaja junto con el servicio de catering / equipo de comedor / familias y alumnos para medir y minimizar el desperdicio de alimentos.</p>		

Conclusión

“Nuestra escuela ha estado trabajando mucho en los pilares B y C, pero ve espacio para mejorar en los pilares A y D. En nuestro plan de acción, pondremos acciones centradas en la gobernanza y en establecer alianzas que van más allá de los estudiantes y el personal de la escuela”.

Plan de acción

(Trate de que sus acciones sean SMART: específicas, medibles, alcanzables, relevantes y temporales)

- Desarrollar un plan de acción para marzo de 2023.
- Enviar boletines a las familias cada 4 meses.
- El tema de la alimentación y lo que estamos haciendo, serán abordados durante las asambleas generales que tienen lugar dos veces al año en nuestra escuela (en abril y octubre).
- Proporcionar opciones de menú que se adapten a estas necesidades dietéticas y culturales: vegetariano, sin gluten y Halal.
- Organizar una semana de medición de desperdicios alimentarios durante la semana 39. Se pesarán todos los desperdicios de alimentos (tanto de los platos, como en la cocina y en la línea de servicio) y se sensibilizará sobre el tema al alumnado, docentes y familias sobre la necesidad de respetar el medio ambiente.
- Proporcionar maceteros a los alumnos para que cultiven hierbas y plantas en sus casas.

Nuestros aprendizajes y recomendaciones después del año...



... de trabajo en el Enfoque Integral de la Alimentación Escolar.

Ejemplo:

Hemos trabajado en todas las acciones que pusimos en nuestro plan de acción. La semana del desperdicio de alimentos fue todo un éxito. Queremos organizar una segunda semana el próximo año escolar y combinarla con un concurso de cocina de reaprovechamiento alimentario para los alumnos de 6º de primaria.

Las verduras y hortalizas que plantamos no crecieron como esperábamos. Por lo tanto, planeamos hacerlo de manera diferente. Nos pusimos en contacto con un productor local para dar clases durante los meses de marzo y abril, así como organizar visitas a sus producciones.

Escuelas

Criterios de Bronce: lista de verificación (a rellenar por las escuelas)

Pilar A: Política & Liderazgo	Pilar B: Sostenibilidad alimentaria	Pilar C: Educación & Aprendizaje	Pilar D: Comunidad & Asociación
<p>Grupo de trabajo ASS</p> <p><input type="checkbox"/> BR.A.1. Grupo de trabajo interno sobre alimentación saludable y sostenible (ASS). La escuela tiene un grupo de trabajo (GT) interno para la implementación del EIAE. El grupo se reúne periódicamente, de forma estructurada y documentada. EL GT de alimentación escolar está formado, como mínimo, por la dirección de la escuela, docentes, personal del comedor y alumnos.</p> <p>Planificación, seguimiento y evaluación</p> <p><input type="checkbox"/> BR.A.2. Revisión de la cultura alimentaria de la escuela + plan de acción. Se realiza una revisión del trabajo sobre ASS en la escuela. Con base a esta revisión, el GT desarrolla un plan de acción para toda la escuela. El GT evalúa y renueva anualmente su plan de acción, si es necesario, formulando aprendizajes y recomendaciones, documentando sus éxitos, etc.</p> <p>Políticas y experiencia en toda la escuela</p> <p><input type="checkbox"/> BR.A.3. La escuela ha desarrollado una visión clara sobre alimentación y nutrición, que es respaldada por la dirección de la escuela. La visión expresa dónde y qué quiere cambiar en el futuro, con metas y misiones concretas.</p> <p>Comunicación</p> <p><input type="checkbox"/> BR.A.4. Comunicación sobre la visión de la escuela + comunicación interna sobre las acciones del EIAE. La escuela comunica claramente su visión alimentaria al equipo escolar (incluido el equipo de cocina y comedor), los alumnos, las familias y la comunidad escolar en general. La escuela informa con regularidad a los alumnos, el equipo docente y el equipo de catering sobre los objetivos y el progreso del EIAE. Los resultados de la revisión y el plan de acción se comparten con todo el equipo escolar y todos los alumnos. Se asigna un responsable de comunicación, a quien se puede contactar en caso de preguntas o comentarios.</p>	<p>Comedor escolar</p> <p><input type="checkbox"/> BR.B.1. El comedor como un entorno de aprendizaje para una alimentación saludable. El colegio estimula activamente hábitos, conductas y actitudes alimentarias saludables en el comedor.</p> <p>Comidas saludables y sostenibles</p> <p><input type="checkbox"/> BR.B.2. La escuela informa a los alumnos y familias sobre la composición de los menús, destacando los alimentos frescos y los platos elaborados a partir de verduras y frutas, de proximidad y de temporada. También se destacan los productos ecológicos y de comercio justo, así como los platos vegetarianos y de origen vegetal. Para los ingredientes principales se indica el lugar de origen</p> <p>Bebidas saludables y sostenibles</p> <p><input type="checkbox"/> BR.B.3. Agua del grifo gratis. La escuela fomenta el consumo de agua (del grifo*) y proporciona diferentes puntos de agua en toda la escuela, donde todos los alumnos pueden tener acceso gratuito al agua.</p> <p>Almuerzos y meriendas saludables</p> <p><input type="checkbox"/> BR.B.4. Directrices claras para la preparación de almuerzos y meriendas. La escuela fomenta que el contenido de almuerzos y meriendas sea saludable y sostenible, y proporciona a los cuidadores información y pautas claras para conseguirlo, que se basan en la visión de la escuela.</p>	<p>Alimentación en el plan de estudios</p> <p><input type="checkbox"/> BR.C.1. El tema de producción y consumo de alimentos saludables y sostenibles forma parte de varios planes de estudio y/o proyectos interdisciplinarios, adaptados a las diferentes edades y etapas de desarrollo de los niños y niñas. Hay una buena armonización dentro del equipo escolar en términos de contenido de enseñanza a lo largo de los diferentes años y diferentes materias.</p> <p>Aprendizaje práctico</p> <p><input type="checkbox"/> BR.C.2. Actividades de cultivo, cosecha y cocina del EIAE para niños/as. La escuela facilita y promueve la experiencia práctica, en el lugar o no. P. ej.; la escuela ofrece sesiones de cocina para el alumnado. El alumnado tiene la oportunidad de cultivar y cosechar alimentos y hacer abono; esto está relacionado con un aprendizaje más amplio.</p> <p>Formación para el personal de la escuela</p> <p><input type="checkbox"/> BRC.3. Talleres temáticos y recursos educativos para docentes + personal escolar. La escuela ofrece a los docentes talleres temáticos y recursos educativos.</p>	<p>Participación de las familias</p> <p><input type="checkbox"/> BR.D.1. La escuela involucra a las familias en las actividades de alimentación escolar. La escuela brinda la oportunidad a las familias de participar en la creación de una nueva visión y política de alimentación escolar, desde el principio. Se invita por escrito a las familias a reuniones específicas para discutir la visión de la alimentación escolar, las políticas de alimentación escolar y las actividades de alimentación escolar para unirse y ayudar.</p> <p>Colaboración con la comunidad alrededor del centro</p> <p><input type="checkbox"/> BR.D.2. La escuela comunica a la comunidad (más allá de la comunidad educativa) su visión de la alimentación escolar.</p>

Pilar A: Política & Liderazgo	Pilar B: Sostenibilidad alimentaria	Pilar C: Educación & Aprendizaje	Pilar D: Comunidad & Asociación
<p>Implicación y participación de los jóvenes</p> <p><input type="checkbox"/> BR.A.5. Participación activa de los alumnos. Un grupo de alumnos recibe formación para involucrarse activamente en la promoción de alimentos saludables y sostenibles y dar buen ejemplo. Los niños más pequeños aprenden sobre producción y consumo de alimentos saludables y sostenibles de forma lúdica.</p>	<p>Igualdad de acceso a alimentos saludables y sostenibles</p> <p><input type="checkbox"/> BR.B.5. Provisión para alumnado con necesidades especiales. La escuela fomenta la igualdad de acceso a alimentos saludables y sostenibles para todos. En la medida de lo posible, la escuela tiene en cuenta las diferentes necesidades dietéticas.</p> <p>Desperdicio alimentario</p> <p><input type="checkbox"/> BR.B.6. La escuela mide el desperdicio de alimentos. La escuela trabaja junto con el servicio de catering / equipo de comedor / familias y alumnos para medir y minimizar el desperdicio de alimentos.</p>		

Conclusión

Plan de acción

Nuestros aprendizajes y recomendaciones después del año...



... de trabajo en el Enfoque Integral de la Alimentación Escolar.

Escuelas

Criterios de Plata: lista de verificación (a rellenar por las escuelas)

Pilar A: Política & Liderazgo	Pilar B: Sostenibilidad alimentaria	Pilar C: Educación & Aprendizaje	Pilar D: Comunidad & Asociación
<p>Grupo de trabajo ASS</p> <p><input type="checkbox"/> SI.A.1 El GT incluye representantes de las familias. La escuela tiene un grupo de trabajo formalizado para la implementación de EIAE. El grupo se reúne periódicamente y realiza reuniones programadas y estructuradas que son documentadas. El Grupo de trabajo está formado, como mínimo, por líderes escolares, maestros, personal del comedor, alumnos y familias.</p> <p>Planificación, seguimiento y evaluación</p> <p><input type="checkbox"/> SI.A.2. Plan de acción SMART anual. El GT realiza anualmente una revisión y desarrolla un plan de acción SMART (específico - medible - alcanzable - relevante - temporal), basado en las evaluaciones, recomendaciones y lecciones aprendidas del año anterior.</p> <p>Políticas y experiencia en toda la escuela</p> <p><input type="checkbox"/> SI.A.3. El EIAE es avalado por la dirección de la escuela. La escuela crea e implementa políticas que reflejan su visión de alimentación escolar. El liderazgo escolar comunica claramente la importancia de EIAE y participa activamente en el GT.</p> <p>Comunicación</p> <p><input type="checkbox"/> SI.A.4. Comunicación interna y de cara a familias y servicio de catering escolar (externo). La escuela comunica ampliamente los logros que la llevaron al nivel de bronce e informa regularmente al equipo de la escuela y de catering, al alumnado y a las familias sobre su progreso en la implementación y desarrollo del EIAE.</p>	<p>Comedor escolar</p> <p><input type="checkbox"/> SI.B.1. Comer en la escuela es un momento de aprendizaje alegre para el alumnado. La mayoría del alumnado comprende la importancia de una alimentación sana y sostenible y expresa su satisfacción con el comedor y la situación del comedor.</p> <p>Comidas saludables y sostenibles</p> <p><input type="checkbox"/> SI.B.2. Criterios saludables y sostenibles en la planificación / compra de alimentos escolares. Al menos una vez a la semana, el plato principal es vegetariano o de origen vegetal. Hay una opción vegetariana y/o de origen vegetal todos los días.</p> <p>Bebidas saludables y sostenibles</p> <p><input type="checkbox"/> SI.B.3. Agua del grifo gratis + las bebidas azucaradas se desaconsejan o limitan en la escuela. La escuela proporciona agua del grifo gratuita y limita el consumo de bebidas azucaradas. Se informa a las familias sobre la necesidad de servir bebidas sostenibles y saludables.</p> <p>Almuerzos y meriendas saludables</p> <p><input type="checkbox"/> SI.B.4. Se restringen los alimentos altamente procesados en la escuela. La escuela limita el consumo de alimentos altamente procesados en la escuela. Se informa a las familias sobre estas restricciones y reciben consejos sobre alternativas.</p>	<p>Alimentación en el plan de estudios</p> <p><input type="checkbox"/> SI.C.1. La escuela organiza eventos y actividades educativas relacionadas con la alimentación en la escuela y sus alrededores. El tema de la producción y consumo saludable y sostenible de alimentos es parte de varios planes de estudios y/o proyectos interdisciplinarios. La escuela organiza anualmente un evento educativo sobre la alimentación a nivel escolar para el alumnado.</p> <p>Aprendizaje práctico</p> <p><input type="checkbox"/> SI.C.2. Los productores en la educación de los alumnos. La escuela incluye a los productores en la educación del alumnado. El alumnado tiene la oportunidad de participar en actividades agrícolas durante todo el año.</p> <p>Formación para el personal de la escuela</p> <p><input type="checkbox"/> SI.C.3. Capacitación para el personal de comedor / catering. El personal de comedor y catering recibe formación en alimentación saludable y sostenible. En caso de catering externo, los requisitos relativos a comidas y bebidas se establecerán en los criterios de contratación.</p>	<p>Participación de las familias</p> <p><input type="checkbox"/> SI.D.1. Se organizan talleres temáticos para familias con el fin de que participen en la implementación de la política alimentaria en la escuela.</p> <p>Colaboración con la comunidad alrededor del centro</p> <p><input type="checkbox"/> SI.D.2. La escuela comparte sus aprendizajes del EIAE con otras escuelas, la comunidad en general y otros socios. Los productores están incluidos en la educación de los alumnos. Los alumnos tienen la oportunidad de participar en actividades agrícolas durante todo el año.</p>

Pilar A: Política & Liderazgo	Pilar B: Sostenibilidad alimentaria	Pilar C: Educación & Aprendizaje	Pilar D: Comunidad & Asociación
<p>Implicación y participación de los jóvenes</p> <p><input type="checkbox"/> SI.A.5. Embajadores de alimentos en la escuela. Un grupo de alumnos participa activamente en la promoción de una alimentación sana y sostenible. Reciben una formación adicional dentro del contexto escolar sobre la importancia y los diferentes aspectos de una alimentación saludable y sostenible y promueven el tema dentro de la escuela y hacia las familias.</p>	<p>Igualdad de acceso a alimentos saludables y sostenibles</p> <p><input type="checkbox"/> SI.B.5. Mecanismos de solidaridad escolar. La escuela proporciona un sistema de apoyo financiero para familias de bajos ingresos.</p> <p>Desperdicio alimentario</p> <p><input type="checkbox"/> SI.B.6. La escuela previene y gestiona el desperdicio de alimentos. La escuela tiene un plan claro sobre cómo prevenir y gestionar el desperdicio de alimentos y cómo incluir a todos los actores relevantes, especialmente al alumnado.</p>		

Conclusión

Plan de acción

Nuestros aprendizajes y recomendaciones después del año...



... de trabajo en el Enfoque Integral de la Alimentación Escolar.

Escuelas

Criterios de Oro: lista de verificación (a rellenar por las escuelas)

Pilar A: Política & Liderazgo	Pilar B: Sostenibilidad alimentaria	Pilar C: Educación & Aprendizaje	Pilar D: Comunidad & Asociación
<p>Grupo de trabajo ASS</p> <p><input type="checkbox"/> GO.A.1. El GT incluye representantes de la comunidad en general. La escuela tiene un GT formalizado para la implementación del EIAE. El grupo se reúne periódicamente y realiza reuniones programadas y estructuradas que son documentadas. El GT está formado, como mínimo, por responsables de la escuela, docentes, personal del comedor, alumnos y familias. También participan representantes comunitarios.</p> <p>Planificación, seguimiento y evaluación</p> <p><input type="checkbox"/> GO.A.2. El EIAE es parte del trabajo sistemático de garantía de calidad de la escuela. El GT se asegura de que todo el personal de la escuela sepa que el trabajo del EIAE es parte del trabajo sistemático de control de calidad y será monitoreado y evaluado de la misma manera que cualquier otra enseñanza.</p> <p>Políticas y experiencia en toda la escuela</p> <p><input type="checkbox"/> GO.A.3. El EIAE está consagrado en la misión, los valores, las políticas, el plan de desarrollo y el plan de estudios de la escuela.</p> <p>Comunicación</p> <p><input type="checkbox"/> GO.A.4. Comunicación interna sobre el EIAE + otros actores locales. La escuela informa regularmente al equipo escolar y de catering, a los alumnos y a las familias sobre el progreso del EIAE y les da a conocer sus experiencias y puntos de vista para afinar aún más el enfoque. La escuela también comunica su progreso al entorno / comunidad de manera regular.</p>	<p>Comedor escolar</p> <p><input type="checkbox"/> GO.B.1. El comedor como espacio público dentro y fuera de la comunidad escolar. Alumnos, familias y comunidad en general pueden participar en actividades en el comedor para promover hábitos alimenticios saludables, incluso durante las vacaciones de verano, Navidad y/o Semana Santa.</p> <p>Comidas saludables y sostenibles</p> <p><input type="checkbox"/> GO.B.2. El menú escolar cumple con los criterios mínimos de salud y sostenibilidad de SF4C. Los menús escolares cumplen con los criterios y enfoques alimentarios innovadores, sostenibles y saludables desarrollados en el WP5 del SF4C.</p> <p>Bebidas saludables y sostenibles</p> <p><input type="checkbox"/> GO.B.3. El agua potable gratis + las bebidas azucaradas se desaconsejan o limitan en la escuela. La escuela proporciona agua (del grifo*) potable gratuita y limita el consumo de bebidas azucaradas. Se informa a las familias sobre la necesidad de servir bebidas saludables y sostenibles y se les aconseja sobre alternativas.</p> <p>Almuerzos y meriendas saludables</p> <p><input type="checkbox"/> GO.B.4. Limitar los entornos poco saludables alrededor de la escuela. Las partes interesadas colaboran para desalentar el consumo de alimentos poco saludables por los niños y niñas en las inmediaciones de la escuela.</p>	<p>Alimentación en el plan de estudios</p> <p><input type="checkbox"/> GO.C.1. Conocimiento profundo de la producción y consumo de alimentos saludables y sostenibles. El tema de la alimentación sana y la producción y el consumo sostenibles de alimentos se ha traducido en objetivos de aprendizaje concretos que describen lo que los alumnos deben saber y ser capaces de hacer a lo largo de los diferentes años de aprendizaje. La alimentación se aborda en varias asignaturas y se trata desde una perspectiva holística e inclusiva del alumnado. La escuela organiza anualmente como mínimo un evento alimentario educativo.</p> <p>Aprendizaje práctico</p> <p><input type="checkbox"/> GO.C.2. La escuela apoya a los alumnos para que realicen proyectos prácticos en la escuela, en colaboración con la comunidad en general.</p> <p>Formación para el personal de la escuela</p> <p><input type="checkbox"/> GO.C.3. Colaboración entre docentes y personal de comedor. La escuela fomenta la colaboración entre los docentes y el personal del comedor. El personal del catering / cocinero/a de la escuela (en colaboración con otros) enseña a las familias y a la comunidad sobre temas de alimentación y cocina. El personal docente y el personal del comedor colaboran para desarrollar materiales relacionados con la alimentación para que los alumnos trabajen.</p>	<p>Participación de las familias</p> <p><input type="checkbox"/> GO.D.1. Las familias participan activamente en las actividades alimentarias. Se invita a las familias a compartir sus conocimientos con los alumnos y otras familias y a dirigir pequeños grupos de trabajo o realizar talleres, p. ej. en las actividades en el huerto o de cocina. Se establece un vínculo con la comunidad, tiendas locales, negocios y organizaciones alrededor de la escuela, desarrollando un sistema de apoyo financiero para familias de bajos ingresos.</p> <p>Colaboración con la comunidad alrededor del centro</p> <p><input type="checkbox"/> GO.D.2. La escuela involucra activamente a la comunidad en su EIAE. Representantes de la comunidad participan en el GT. La escuela se comunica con la comunidad sobre su progreso y actividades. El comedor de la escuela se utiliza para actividades alimentarias dentro del entorno comunitario.</p>

Pilar A: Política & Liderazgo	Pilar B: Sostenibilidad alimentaria	Pilar C: Educación & Aprendizaje	Pilar D: Comunidad & Asociación
<p>Implicación y participación de los jóvenes</p> <p><input type="checkbox"/> GO.A.5. Los embajadores de alimentos se relacionan entre sí. Un grupo de alumnos participa activamente en la promoción de una alimentación sana y sostenible. Reciben una capacitación adicional dentro del contexto escolar sobre la importancia y los diferentes aspectos de una alimentación saludable y sostenible y promueven el tema dentro de la escuela, hacia otras escuelas y dentro de la ciudad.</p>	<p>Igualdad de acceso a alimentos saludables y sostenibles</p> <p><input type="checkbox"/> GO.B.5. Mecanismos de solidaridad en el entorno escolar. Se establece un vínculo con agentes de la ciudad, como tiendas locales, negocios y organizaciones alrededor de la escuela, desarrollando un sistema de apoyo financiero para familias de bajos ingresos.</p> <p>Desperdicio alimentario</p> <p><input type="checkbox"/> GO.B.6. La escuela tiene como objetivo un modelo de cero desperdicios. La escuela ha elaborado un modelo alimentario de desperdicio cero.</p>		

Conclusión

Plan de acción

Nuestros aprendizajes y recomendaciones después del año...



... de trabajo en el Enfoque Integral de la Alimentación Escolar.

Escuelas

Criterios de Bronce: lista de verificación (a rellenar por las escuelas)

Pilar A: Política & Liderazgo	Pilar B: Sostenibilidad alimentaria	Pilar C: Educación & Aprendizaje	Pilar D: Comunidad & Asociación
<p>Grupo de trabajo ASS</p> <p>BR.A.1. Grupo de trabajo interno sobre alimentación saludable y sostenible (ASS). La escuela tiene un grupo de trabajo (GT) interno para la implementación del EIAE. El grupo se reúne periódicamente, de forma estructurada y documentada. EL GT de alimentación escolar está formado, como mínimo, por la dirección de la escuela, docentes, personal del comedor y alumnos.</p> <p>Planificación, seguimiento y evaluación</p> <p>BR.A.2. Revisión de la cultura alimentaria de la escuela + plan de acción. Se realiza una revisión del trabajo sobre ASS en la escuela. Con base a esta revisión, el GT desarrolla un plan de acción para toda la escuela. El GT evalúa y renueva anualmente su plan de acción, si es necesario, formulando aprendizajes y recomendaciones, documentando sus éxitos, etc.</p> <p>Políticas y experiencia en toda la escuela</p> <p>BR.A.3. La escuela ha desarrollado una visión clara sobre alimentación y nutrición, que es respaldada por la dirección de la escuela. La visión expresa dónde y qué quiere cambiar en el futuro, con metas y misiones concretas.</p> <p>Comunicación</p> <p>BR.A.4. Comunicación sobre la visión de la escuela + comunicación interna sobre las acciones del EIAE. La escuela comunica claramente su visión alimentaria al equipo escolar, los alumnos, las familias y la comunidad escolar en general. La escuela informa con regularidad a los alumnos, el equipo docente y el equipo de catering sobre los objetivos y el progreso del EIAE. Los resultados de la revisión y el plan de acción se comparten con todo el equipo escolar y todos los alumnos. Se asigna un responsable de comunicación, a quien se puede contactar en caso de preguntas o comentarios.</p> <p>Implicación y participación de los jóvenes</p> <p>BR.A.5. Participación activa de los alumnos. Un grupo de alumnos recibe formación para involucrarse activamente en la promoción de alimentos saludables y sostenibles y dar buen ejemplo. Los niños más pequeños aprenden sobre producción y consumo de alimentos saludables y sostenibles de forma lúdica.</p>	<p>Comedor escolar</p> <p>BR.B.1. El comedor como un entorno de aprendizaje para una alimentación saludable. El colegio estimula activamente hábitos, conductas y actitudes alimentarias saludables en el comedor.</p> <p>Comidas saludables y sostenibles</p> <p>BR.B.2. La escuela informa a los alumnos y familias sobre la composición de los menús, destacando los alimentos frescos y los platos elaborados a partir de verduras y frutas, de proximidad y de temporada. También se destacan los productos ecológicos y de comercio justo, así como los platos vegetarianos y de origen vegetal. Para los ingredientes principales se indica el lugar de origen</p> <p>Bebidas saludables y sostenibles</p> <p>BR.B.3. Agua del grifo gratis. La escuela fomenta el consumo de agua (del grifo*) y proporciona diferentes puntos de agua en toda la escuela, donde todos los alumnos pueden tener acceso gratuito al agua.</p> <p>Almuerzos y meriendas saludables</p> <p>BR.B.4. Directrices claras para la preparación de almuerzos y meriendas. La escuela fomenta que el contenido de almuerzos y meriendas sea saludable y sostenible, y proporciona a los cuidadores información y pautas claras para conseguirlo, que se basan en la visión de la escuela.</p> <p>Igualdad de acceso a alimentos saludables y sostenibles</p> <p>BR.B.5. Provisión para alumnado con necesidades especiales. La escuela fomenta la igualdad de acceso a alimentos saludables y sostenibles para todos. En la medida de lo posible, la escuela tiene en cuenta las diferentes necesidades dietéticas.</p> <p>Desperdicio alimentario</p> <p>BR.B.6. La escuela mide el desperdicio de alimentos. La escuela trabaja junto con el servicio de catering / equipo de comedor / familias y alumnos para medir y minimizar el desperdicio de alimentos.</p>	<p>Alimentación en el plan de estudios</p> <p>BR.C.1. El tema de producción y consumo de alimentos saludables y sostenibles forma parte de varios planes de estudio y/o proyectos interdisciplinarios, adaptados a las diferentes edades y etapas de desarrollo de los niños y niñas. Hay una buena armonización dentro del equipo escolar en términos de contenido de enseñanza a lo largo de los diferentes años y diferentes materias.</p> <p>Aprendizaje práctico</p> <p>BR.C.2. Actividades de cultivo, cosecha y cocina del EIAE para niños/as. La escuela facilita y promueve la experiencia práctica, en el lugar o no. P. ej.; la escuela ofrece sesiones de cocina para el alumnado. El alumnado tiene la oportunidad de cultivar y cosechar alimentos y hacer abono; esto está relacionado con un aprendizaje más amplio.</p> <p>Formación para el personal de la escuela</p> <p>BRC.3. Talleres temáticos y recursos educativos para docentes + personal escolar. La escuela ofrece a los docentes talleres temáticos y recursos educativos.</p>	<p>Participación de las familias</p> <p>BR.D.1. La escuela involucra a las familias en las actividades de alimentación escolar. La escuela brinda la oportunidad a las familias de participar en la creación de una nueva visión y política de alimentación escolar, desde el principio. Se invita por escrito a las familias a reuniones específicas para discutir la visión de la alimentación escolar, las políticas de alimentación escolar y las actividades de alimentación escolar para unirse y ayudar.</p> <p>Colaboración con la comunidad alrededor del centro</p> <p>BR.D.2. La escuela comunica a la comunidad (más allá de la comunidad educativa) su visión de la alimentación escolar.</p>

Escuelas

Criterios de Plata: lista de verificación (a rellenar por las escuelas)

Pilar A: Política & Liderazgo	Pilar B: Sostenibilidad alimentaria	Pilar C: Educación & Aprendizaje	Pilar D: Comunidad & Asociación
<p>Grupo de trabajo ASS</p> <p>SI.A.1 El GT incluye representantes de las familias. La escuela tiene un grupo de trabajo formalizado para la implementación de EIAE. El grupo se reúne periódicamente y realiza reuniones programadas y estructuradas que son documentadas. El Grupo de trabajo está formado, como mínimo, por líderes escolares, maestros, personal del comedor, alumnos y familias.</p> <p>Planificación, seguimiento y evaluación</p> <p>SI.A.2. Plan de acción SMART anual. El GT realiza anualmente una revisión y desarrolla un plan de acción SMART (específico - medible - alcanzable - relevante - temporal), basado en las evaluaciones, recomendaciones y lecciones aprendidas del año anterior.</p> <p>Políticas y experiencia en toda la escuela</p> <p>SI.A.3. El EIAE es avalado por la dirección de la escuela. La escuela crea e implementa políticas que reflejan su visión de alimentación escolar. El liderazgo escolar comunica claramente la importancia de EIAE y participa activamente en el GT.</p> <p>Comunicación</p> <p>SI.A.4. Comunicación interna y de cara a familias y servicio de catering escolar (externo). La escuela comunica ampliamente los logros que la llevaron al nivel de bronce e informa regularmente al equipo de la escuela y de catering, al alumnado y a las familias sobre su progreso en la implementación y desarrollo del EIAE.</p> <p>Implicación y participación de los jóvenes</p> <p>SI.A.5. Embajadores de alimentos en la escuela. Un grupo de alumnos participa activamente en la promoción de una alimentación sana y sostenible. Reciben una formación adicional dentro del contexto escolar sobre la importancia y los diferentes aspectos de una alimentación saludable y sostenible y promueven el tema dentro de la escuela y hacia las familias.</p>	<p>Comedor escolar</p> <p>SI.B.1. Comer en la escuela es un momento de aprendizaje alegre para el alumnado. La mayoría del alumnado comprende la importancia de una alimentación sana y sostenible y expresa su satisfacción con el comedor y la situación del comedor.</p> <p>Comidas saludables y sostenibles</p> <p>SI.B.2. Criterios saludables y sostenibles en la planificación / compra de alimentos escolares. Al menos una vez a la semana, el plato principal es vegetariano o de origen vegetal. Hay una opción vegetariana y/o de origen vegetal todos los días.</p> <p>Bebidas saludables y sostenibles</p> <p>SI.B.3. Agua del grifo gratis + las bebidas azucaradas se desaconsejan o limitan en la escuela. La escuela proporciona agua del grifo gratuita y limita el consumo de bebidas azucaradas. Se informa a las familias sobre la necesidad de servir bebidas sostenibles y saludables.</p> <p>Almuerzos y meriendas saludables</p> <p>SI.B.4. Se restringen los alimentos altamente procesados en la escuela. La escuela limita el consumo de alimentos altamente procesados en la escuela. Se informa a las familias sobre estas restricciones y reciben consejos sobre alternativas.</p> <p>Igualdad de acceso a alimentos saludables y sostenibles</p> <p>SI.B.5. Mecanismos de solidaridad escolar. La escuela proporciona un sistema de apoyo financiero para familias de bajos ingresos.</p> <p>Desperdicio alimentario</p> <p>SI.B.6. La escuela previene y gestiona el desperdicio de alimentos. La escuela tiene un plan claro sobre cómo prevenir y gestionar el desperdicio de alimentos y cómo incluir a todos los actores relevantes, especialmente al alumnado.</p>	<p>Alimentación en el plan de estudios</p> <p>SI.C.1. La escuela organiza eventos y actividades educativas relacionadas con la alimentación en la escuela y sus alrededores. El tema de la producción y consumo saludable y sostenible de alimentos es parte de varios planes de estudios y/o proyectos interdisciplinarios. La escuela organiza anualmente un evento educativo sobre la alimentación a nivel escolar para el alumnado.</p> <p>Aprendizaje práctico</p> <p>SI.C.2. Los productores en la educación de los alumnos. La escuela incluye a los productores en la educación del alumnado. El alumnado tiene la oportunidad de participar en actividades agrícolas durante todo el año.</p> <p>Formación para el personal de la escuela</p> <p>SI.C.3. Capacitación para el personal de comedor / catering. El personal de comedor y catering recibe formación en alimentación saludable y sostenible. En caso de catering externo, los requisitos relativos a comidas y bebidas se establecerán en los criterios de contratación.</p>	<p>Participación de las familias</p> <p>SI.D.1. Se organizan talleres temáticos para familias con el fin de que participen en la implementación de la política alimentaria en la escuela.</p> <p>Colaboración con la comunidad alrededor del centro</p> <p>SI.D.2. La escuela comparte sus aprendizajes del EIAE con otras escuelas, la comunidad en general y otros socios. Los productores están incluidos en la educación de los alumnos. Los alumnos tienen la oportunidad de participar en actividades agrícolas durante todo el año.</p>

Escuelas

Criterios de Oro: lista de verificación (a rellenar por las escuelas)

Pilar A: Política & Liderazgo	Pilar B: Sostenibilidad alimentaria	Pilar C: Educación & Aprendizaje	Pilar D: Comunidad & Asociación
<p>Grupo de trabajo ASS</p> <p>GO.A.1. El GT incluye representantes de la comunidad en general. La escuela tiene un GT formalizado para la implementación del EIAE. El grupo se reúne periódicamente y realiza reuniones programadas y estructuradas que son documentadas. El GT está formado, como mínimo, por responsables de la escuela, docentes, personal del comedor, alumnos y familias. También participan representantes comunitarios.</p> <p>Planificación, seguimiento y evaluación</p> <p>GO.A.2. El EIAE es parte del trabajo sistemático de garantía de calidad de la escuela. El GT se asegura de que todo el personal de la escuela sepa que el trabajo del EIAE es parte del trabajo sistemático de control de calidad y será monitoreado y evaluado de la misma manera que cualquier otra enseñanza.</p> <p>Políticas y experiencia en toda la escuela</p> <p>GO.A.3. El EIAE está consagrado en la misión, los valores, las políticas, el plan de desarrollo y el plan de estudios de la escuela.</p> <p>Comunicación</p> <p>GO.A.4. Comunicación interna sobre el EIAE + otros actores locales. La escuela informa regularmente al equipo escolar y de catering, a los alumnos y a las familias sobre el progreso del EIAE y les da a conocer sus experiencias y puntos de vista para afinar aún más el enfoque. La escuela también comunica su progreso al entorno / comunidad de manera regular.</p> <p>Implicación y participación de los jóvenes</p> <p>GO.A.5. Los embajadores de alimentos se relacionan entre sí. Un grupo de alumnos participa activamente en la promoción de una alimentación sana y sostenible. Reciben una capacitación adicional dentro del contexto escolar sobre la importancia y los diferentes aspectos de una alimentación saludable y sostenible y promueven el tema dentro de la escuela, hacia otras escuelas y dentro de la ciudad.</p>	<p>Comedor escolar</p> <p>GO.B.1. El comedor como espacio público dentro y fuera de la comunidad escolar. Alumnos, familias y comunidad en general pueden participar en actividades en el comedor para promover hábitos alimenticios saludables, incluso durante las vacaciones de verano, Navidad y/o Semana Santa.</p> <p>Comidas saludables y sostenibles</p> <p>GO.B.2. El menú escolar cumple con los criterios mínimos de salud y sostenibilidad de SF4C. Los menús escolares cumplen con los criterios y enfoques alimentarios innovadores, sostenibles y saludables desarrollados en el WP5 del SF4C.</p> <p>Bebidas saludables y sostenibles</p> <p>GO.B.3. El agua potable gratis + las bebidas azucaradas se desaconsejan o limitan en la escuela. La escuela proporciona agua (del grifo*) potable gratuita y limita el consumo de bebidas azucaradas. Se informa a las familias sobre la necesidad de servir bebidas saludables y sostenibles y se les aconseja sobre alternativas.</p> <p>Almuerzos y meriendas saludables</p> <p>GO.B.4. Limitar los entornos poco saludables alrededor de la escuela. Las partes interesadas colaboran para desalentar el consumo de alimentos poco saludables por los niños y niñas en las inmediaciones de la escuela.</p> <p>Igualdad de acceso a alimentos saludables y sostenibles</p> <p>GO.B.5. Mecanismos de solidaridad en el entorno escolar. Se establece un vínculo con agentes de la ciudad, como tiendas locales, negocios y organizaciones alrededor de la escuela, desarrollando un sistema de apoyo financiero para familias de bajos ingresos.</p> <p>Desperdicio alimentario</p> <p>GO.B.6. La escuela tiene como objetivo un modelo de cero desperdicios. La escuela ha elaborado un modelo alimentario de desperdicio cero.</p>	<p>Alimentación en el plan de estudios</p> <p>GO.C.1. Conocimiento profundo de la producción y consumo de alimentos saludables y sostenibles. El tema de la alimentación sana y la producción y el consumo sostenibles de alimentos se ha traducido en objetivos de aprendizaje concretos que describen lo que los alumnos deben saber y ser capaces de hacer a lo largo de los diferentes años de aprendizaje. La alimentación se aborda en varias asignaturas y se trata desde una perspectiva holística e inclusiva del alumnado. La escuela organiza anualmente como mínimo un evento alimentario educativo.</p> <p>Aprendizaje práctico</p> <p>GO.C.2. La escuela apoya a los alumnos para que realicen proyectos prácticos en la escuela, en colaboración con la comunidad en general.</p> <p>Formación para el personal de la escuela</p> <p>GO.C.3. Colaboración entre docentes y personal de comedor. La escuela fomenta la colaboración entre los docentes y el personal del comedor. El personal del catering / cocinero/a de la escuela (en colaboración con otros) enseña a las familias y a la comunidad sobre temas de alimentación y cocina. El personal docente y el personal del comedor colaboran para desarrollar materiales relacionados con la alimentación para que los alumnos trabajen.</p>	<p>Participación de las familias</p> <p>GO.D.1. Las familias participan activamente en las actividades alimentarias. Se invita a las familias a compartir sus conocimientos con los alumnos y otras familias y a dirigir pequeños grupos de trabajo o realizar talleres, p. ej. en las actividades en el huerto o de cocina. Se establece un vínculo con la comunidad, tiendas locales, negocios y organizaciones alrededor de la escuela, desarrollando un sistema de apoyo financiero para familias de bajos ingresos.</p> <p>Colaboración con la comunidad alrededor del centro</p> <p>GO.D.2. La escuela involucra activamente a la comunidad en su EIAE. Representantes de la comunidad participan en el GT. La escuela se comunica con la comunidad sobre su progreso y actividades. El comedor de la escuela se utiliza para actividades alimentarias dentro del entorno comunitario.</p>