



PROXECTOS INICIAIS

Os proxectos Nutriescolas serán avaliados segundo:

1. O cumprimento dos requisitos publicados na convocatoria do Plan Proxecta.
2. Os criterios de valoración xerais e específicos formulados dende Innovación educativa e a D.X.S.P.
3. A adecuación das actividades en función da etapa educativa segundo as directrices de emitidas nos manuais elaborados para Nutriescolas e Cociñando con Saúde.

1. Requisitos do Plan Proxecta e documentación necesaria

Todos os proxectos deben ser presentados nos formularios previstos segundo a convocatoria do Plan Proxecta, da Consellería de Cultura, Educación, Formación Profesional e Universidade.

Ademais, os proxectos Nutriescolas e Cociñando con saúde deberán engadir, nalgúns aspectos, unha información máis precisa, tal como se explica a continuación.

1. 1. Entrega do proxecto inicial

No primeiro trimestre do curso escolar, o centro presentará un proxecto segundo a convocatoria anual do Plan Proxecta de innovación educativa, da Consellería de Cultura, Educación, Formación Profesional e Universidade. O devandito proxecto será avaliado polo persoal técnico responsable da Dirección Xeral de Saúde Pública e das Delegación Territoriais da Consellería de Sanidade. Se o proxecto fose considerado apto (segundo a publicación da resolución da Consellería de Cultura, Educación, Formación Profesional e Universidade), xa pode ser desenvolvido ao longo do curso escolar.



Neste proxecto, entre outros datos, debería constar o seguinte:

1. Unha introdución sinxela e a xustificación do proxecto en función das necesidades percibidas no centro escolar.
2. Una análise do contexto onde vai ser desenvolvido o proxecto.
3. Os obxectivos (xeral e específicos) do proxecto presentado.
 - A situación inicial que se pretende modificar (os alimentos que traen ao centro para merendar nos son adecuados; descoñecen estratexias publicitarias que poden inducir escollas equivocadas; descoñecen o seu contorno alimentario en canto a produción e sostenibilidade...)
 - Os resultados esperados (por exemplo, esperamos que cambien a composición das merendas, que introduzan novos alimentos e que porben novas alternativas; o noso contorno é mariñeiro e queremos vocarnos nun proxecto sobre o peixe; imos revisar distintas estratexias publicitarias e traballar para que poidan facer eleccións saudables, etc).
 - Como se vai avaliar a consecución do obxectivo (por exemplo, levando un rexistro das merendas ao inicio do curso e comparando as posibles melloras cun rexistro final; son capaces de interpretar correctamente a lectura da etiqueta nutricional, etc).

2. Criterios de valoración xerais e específicos formulados dende Innovación educativa e a D.X.S.P.

2.1. Criterios xerais

- O cumprimento dos **requisitos publicados na convocatoria do Plan Proxecta**. Teranse en conta todas as indicacións e requisitos establecidos na propia convocatoria do Plan Proxecta.
- **O grao de axuste cos criterios establecidos nos manuais**. Teranse en conta todas aquelas indicacións que se recollen no presente documento, que xa de por si é un modelo que deben seguir todos os cen-



tros participantes e que recolle os elementos básicos para a elaboración do proxecto.

- **A calidade** da proposta presentada e descrición de todos os apartados.
- **A participación activa do alumnado** (implicación no deseño inicial do proxecto, desenvolvemento das actividades, indagación guiada, asunción de compromisos e tarefas...).
- **O nivel de implicación da comunidade educativa** (traballo coas familias, coordinación con outros docentes non participantes no proxecto, actividades que poden repercutir en todo o alumnado do centro educativo).
- **O nivel de implicación coa contorna do centro educativo e familiar** (participación conxunta con outros proxectos locais da veciñanza, actividades desenvolvidas nos puntos de venda de alimentos; por exemplo, documentación fotográfica, rexistro de alimentos presentes, de prezos, revisión das cartas dos restaurantes do barrio etc.).
- **A transversalidade** do proxecto no centro educativo, entendendo o proceso alimentario como parte da educación para a saúde e que, ao igual que a educación viaria, a educación para a igualdade ou a educación para a paz, debe impregnar a actividade docente e estar na aula de forma permanente.
- **A integración do proxecto no PEC** (proxecto educativo de centro).
- **A perspectiva interdisciplinar no currículo das aulas ou dos cursos implicados** (coordinación de dúas ou máis disciplinas para o estudo dun concepto determinado; por exemplo, na área das matemáticas: pesos e medidas de ingredientes, uso de estatísticas como media aritmética, distribucións e táboas de frecuencia de consumo de alimentos determinados; con respecto á adquisición das competencias lingüísticas: vocabulario, receitas familiares, comparación con menús típicos doutras comunidades; na área de ciencias: orixe e procesamento



de alimentos, relacións da alimentación e dos nutrientes coa saúde; nas áreas de ciencias sociais e da economía: sectores económicos, actividades produtivas, cadea alimentaria; na área das artes plásticas: deseño de pirámides alimentarias, deseño de carteis divulgativos para o centro, ilustracións dos traballos; noutras áreas: simbolismo dos alimentos, evocación de conceptos etc.).

- **A capacidade do proxecto para ser reproducido e adaptado a outros ámbitos educativos fóra do Plan Proxecta.**

2.2. Criterios específicos. Proxectos iniciais

Os proxectos iniciais serán avaliados en función de:

- **Modelo educativo planificado.**
- **Concordancia dos obxectivos coas necesidades percibidas e cos recursos dispoñibles**
- **Coherencia das actividades propostas** con relación ao potencial para acadar estes obxectivos.
- **Planificación e secuencia trimestral das actividades.**
- **Continuidade das actividades ao longo do curso escolar** e a razón destas en función doutras illadas e puntuais.
- **Metodoloxía proposta** (breve descrición dos métodos educativos e das ferramentas e instrumentos didácticos previstos e utilizados)
- **Modelo de avaliación** proposto polos coordinadores responsables do proxecto, segundo o formulario do Plan Proxecta. É importante anticipar un modelo sinxelo de como e que vai avaliar.



3. A adecuación das actividades en función da etapa educativa segundo as directrices de emitidas nos manuais elaborados para Nutriescolas e Cociñando con Saúde.

3.1. Etapa E. infantil e Primaria

Nesta etapa, o obxectivo prioritario é adquirir e consolidar hábitos alimentarios saudables

2. Obxectivos específicos

- Lograr que todo o alumnado do ciclo probe 10-20 alimentos e receitas novas.
- Desenvolver algunha habilidade na manipulación nova relacionada coa preparación de alimentos.
- Distinguir na gastronomía entre os alimentos propios e característicos do seu contorno e os hábitos e tradicións culinarias doutras culturas.
- Coñecer aspectos do seu contorno en canto á produción alimentaria (gandería, pesca...).
- Ser capaz de planificar un menú sinxelo segundo os coñecementos adquiridos en canto á clasificación e achega nutricional dos alimentos que o compoñen.
- Coñecer a relación da alimentación coa nutrición e coa saúde.
- Aplicar criterios nutricionais para avaliar a propia oferta alimentaria e a do seu contorno.
- Desenvolver emocións e sentimentos paralelos ao feito alimentario.

Polo tanto, serán valoradas positivamente todas as actividades encamiñadas a acadar estes obxectivos. Por exemplo: a estimulación da motricidade mediante a preparación e manipulación de alimentos; a implicación das familias en xogos e concursos co obxecto de probar, oler, manipular, elaborar receitas de cociña; a observación do contorno alimentario próximo e alleo; a aplicación de conceptos xeográficos relacionados coa gastronomía. Con res-



pecto ás emocións paralelas ao feito alimentario é aconsellable que se traballen dun xeito integral e continuado.

3.2. Etapa E. Secundaria

O proxecto Nutriescolas 2 está deseñado como un proxecto de investigación-acción-participación. Os alumnos de secundaria e bacharelato poderán adquirir competencias

como consumidores responsables, coa finalidade de realizar eleccións alimentarias saudables con base en criterios obxectivos. Tamén son convidados a reflexionar sobre

a influencia da contorna (publicidade, dispoñibilidade de alimentos, industria alimentaria) nas eleccións individuais, nas súas consecuencias sobre o estado de saúde e na necesidade de desenvolver un comportamento crítico fronte á oferta alimentaria actual. Por último, solicitarase a súa participación e consenso para deseñar entre todos varias propostas de intervención destinadas a mellorar a oferta alimentaria da súa contorna e a informar e educar as súas familias.

Polo tanto, serán valoradas positivamente todas as actividades encamiñadas a acadar estes obxectivos, valorando un tipo de oferta alimentaria próxima ou allea tanto no tempo como no espazo. Así poderán avaliar o menú do comedor, a oferta da cafetería, o tratamento da carne na idade media, os menús escolares dun centro irlandés, etc. Tamén é importante analizar os alimentos publicitados e promocionados con estratexias comerciais.

3. Cociñando con saúde

Este proxecto foi deseñado para desenvolver nas aulas de Formación Profesional da familia Cociña.

3.1. Criterios xerais:

- A integración do proxecto no PEC (proxecto educativo de centro).
- A participación activa do alumnado (implicación no deseño inicial do proxecto, desenvolvemento das actividades, indagación guiada, asunción de compromisos e tarefas...).



- O nivel de aplicación previsto dos coñecementos e habilidades aprendidas nos produtos finais.
- O grao de implicación dos axentes da comunidade educativa (profesorado, alumnado, familias e institucións da contorna).
- A capacidade do proxecto para ser reproducido e adaptado a outros ámbitos educativos fóra do Plan Proxecta.
- O uso de recursos do ámbito do centro escolar.

Criterios específicos:

No plantaxamento inicial do proxecto, os obxectivos deberán estar en sintonía cos específicos do proxecto Cociñando con saúde:

Polo tanto, todas as actividades deberán ir encamiñadas á coñecer as guías e recomendacións alimentarias, diseñar un menú con receitas e proporcións baseados en criterios de saúde.