



EL PROYECTO NUTRINNOVA'T HA SIDO PUBLICADO EN LA SEGUNDA EDICIÓN DE LA REVISTA NEWSLETTER

En este segundo Newsletter de Proyectos de Innovación educativa en la FP pública Enric Valor de Silla sale con el Proyecto Nutrinnova't presentado por el Ciclo Superior de Dietética

BENCHMARKING COMPARTIENDO EL TALENTO EN LA FORMACIÓN PROFESIONAL PÚBLICA

Newsletter junio 2024

Os presento el segundo Newsletter de proyectos de innovación educativa en la FP pública del curso 2023-24. El primer número ha tenido una gran aceptación y participación entre el profesorado, razón por la cual motiva a seguir publicando más ideas innovadoras de vuestros centros de FP.

El principal inconveniente que he comprobado, es que vivimos en un mundo donde hemos perdido sensibilidad en lo colectivo, el abrimos a los demás y colaborar. Los centros educativos de FP (profesorado y equipos directivos) para seguir creciendo y adaptarse a los nuevos retos de la sociedad, necesitan interactuar con el exterior: con empresas, con otros docentes, profesionales, ayuntamientos, ONG, etc.

Hemos de concienciarlos que el desarrollo y crecimiento de la FP pública, no vendrá solo desde la administración educativa, ni a través de leyes, o reglamentos, ha de ser una decisión nuestra, a través de la cooperación.

El Estudio Internacional de la Enseñanza y del Aprendizaje (TALIS, Teaching and Learning International Survey en inglés), de la OCDE, de 2019, ya destacó la importancia de la colaboración profesional docente como el pilar a partir del cual pueden surgir prácticas innovadoras y efectivas que buscan fortalecer a los docentes y que a su vez se transmita a los estudiantes, consiguiendo de esta manera entornos educativos de éxito. Sin embargo, y a pesar de la importancia del aprendizaje colaborativo entre docentes, según este estudio, en la media de países de la OCDE solo el 29 % del profesorado afirma participar en este tipo de aprendizaje al menos una vez al mes.

Según Talis, a pesar de que los docentes son imprescindibles para garantizar una educación apropiada a generaciones futuras, su estatus, condiciones de trabajo y formación siguen generando preocupación y contribuyen al desgaste, la desmotivación y al estrés de los docentes.

Por ello, como parte del Objetivo 4 de Desarrollo Sostenible sobre Educación de calidad, dentro del Marco de Acción 2030 de Educación, la UNESCO considera prioritario conseguir que los docentes estén adecuadamente apoyados y reconocidos.

RECIBE GRATIS NUESTRO NEWSLETTER Y PARTICIPA EN ESTA RED DE PROFESIONALES DE LA INNOVACIÓN EDUCATIVA EN FP.
Cumplimenta tus datos en: <https://forms.office.com/e/63JwTimWQ3>

NUTRINNOVA'T

INSTITUTO ENRIC VALOR DE SILLA

El Ciclo Superior de Dietética del Instituto Enric Valor de Silla con dos promociones desde el 2022 hasta este curso 2024 ha trabajado en el Proyecto "Nutriendo y Educando en Soberanía Alimentaria" conjuntamente con la ONG Justicia Alimentaria. Este Proyecto ha estado financiado por la Conselleria de Participación, Transparencia, Cooperación y Calidad Democrática de la Generalitat Valenciana. Se ha realizado en estos dos años de un Blog de Dietética.

Objetivos.
Los alumnos del Ciclo han trabajado en equipo, compartido responsabilidades, intercambiado charlas entre los diversos Centros y degustado los menús analizados.
Han mejorado las Competencias Digitales y las Tecnologías activas.
Este proyecto está relacionado con los Objetivos de Desarrollo Sostenible: (ODS 3): Salud y Bienestar, Educación de Calidad, (ODS 13) Producción y Consumo responsable que se han tomado como punto de partida para las charlas. Profesionales de la ONG de Justicia Alimentaria nos han formado además en estos otros dos ODS: Hambre cero (ODS 2) y Igualdad de Género (ODS 5).
Los alumnos han recibido formación de Dietistas, Nutricionistas, Médicos, Farmacéuticos, Técnicos de industrias alimentarias, Empresarios de la rama de la alimentación, productores y vendedores de alimentos.

El proyecto se ha dirigido a:
Alumnado de la rama de Dietética.
Alumnado de la rama de Farmacia, Laboratorio, Enfermería, Atención Sociosanitaria.
Alumnado de Hostelería, Industrias alimentarias, rama de Químicas, Actividades Físicas y Deportivas, rama Agraria.
Alumnado de Primaria, ESO, Bachiller

Metodología.
Aprendizaje basado en Proyectos.
Aprendizaje y Servicios (APS).
Incorporación de Nuevas Tecnologías.
Situaciones de Aprendizaje basadas en la vida real.
Alimentación y Cocina de aprovechamiento.

Planificación próximos cursos

- Talleres de cocina saludable y de conservas
- Diseño de dietas para deportistas
- Valoración de nutrijuegos para hostelería
- Colaboración con mercados de alimentos de temporada, etc.

Coordinadora del proyecto

Maite Costa Pons

Co-creadoras

Ana Escrivá Gregori

Colaboradora

Pilar Tarie Debón

CENTROS IMPLICADOS EN EL PROYECTO

CENTROS DE SECUNDARIA:
IES SANCHIS GUARNER (SILLA), IES ALBAL, IES MASSANASSA, IES ALFAFAR, IES BERENGUER DALMAU (CATARROJA), ESCUELA DE CAPATACES (CATARROJA), IES ENRIC VALOR (PICANYA).

CEIPS
LLUIS VIVES, EL PATÍ, VERGÉ DELS DESAMPARATS (SILLA), JOAN XXIII (CATARROJA), TRAFALGAR (VALENCIA).

IES RAMA HOSTELERIA:
JOAN LLOPIS MARI (CULLERA), IES VELES I VENTS (GRAC DE VALENCIA), IES CIUTAT DE L'APRENT, CODSA CASTELLÓN.

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE VALENCIA
MERCAT DEL CABANYAL* VALENCIA VERDA 2024*

Maite Costa