



Unión Europea  
Fondo Social Europeo  
"El FSE invierte en tu futuro"



Newsletter junio 2024

## EL PROYECTO NUTRINNOVA'T HA ESTAT PUBLICAT A LA SEGONA EDICIÓ DE LA REVISTA NEWSLETTER

En aquest segon Newsletter de Projectes d'Innovació educativa en la FP pública L'Enric Valor de Silla ix amb el Projecte Nutrinnova't presentat per el Ciclo Superior de Dietètica

### BENCHMARKING COMPARTIENDO EL TALENTO EN LA FORMACIÓN PROFESIONAL PÚBLICA

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.

Este Newsletter es una oportunidad para reconocer y apoyar la labor de los docentes, muy poco valorada por la sociedad. Es una herramienta que permite la comunicación entre el profesorado y que nos ayuda a aprender de las prácticas y experiencias que se están llevando a cabo en otros centros de FP, lo que podría mejorar nuestras propias prácticas en el aula y en el centro y a mejorar nuestra capacidad de autonomía y decisión. También puede verse como un mecanismo de apoyo para los docentes que trabajan en entornos difíciles, al ofrecer ideas que pueden servirles de gran ayuda.

La colaboración docente y de los equipos directivos ayuda a impulsar la innovación y la mejora continua de los centros educativos en general y de los procesos de enseñanza y aprendizaje en particular.

La dirección de los centros educativos debería plantearse muy en serio como apoyar e incentivar la implicación de sus docentes en la I+D+i, ya que sin innovación no hay mejora y sin mejora no hay evolución.

Quiero dar las gracias a los coordinadores/as de los proyectos presentados y a los/as autores que me han enviado un artículo. Espero que cada día os suméis más docentes y equipos directivos a esta iniciativa y compartáis vuestros proyectos de innovación, artículos de opinión, investigaciones, libros publicados, etc.

*"El conocimiento es el único bien que crece cuanto más se comparte"*  
Ernest Castelló  
profesor de FP. Dr. Ciencias de la Educación. UV

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/s3JwTimWQ3>

## 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 nutrilípidos para hostelería
- Colaboración con mercados de alimentos de temporada, etc.

Coordinadora del proyecto  
**Maite Costa Pons**

Cocreadora  
**Ana Escrivá Gregori**

Colaboradora  
**Pilar Tarín 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 CAPATAÇES (CATARROJA), IES ENRIC VALOR (PICANYA).

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

**IES RAMA HOSTELERIA:**  
JOAN LLOPIS MARI (CULLERA), IES VELES I VENTS (GRAD DE VALENCIA), IES CIUTAT DE L'APRENT, COSDA CASTELLON.

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

Maite Costa