

VISIÓN & AMBICIONES ALIMENTARIAS EN LA E.I EL TOSSALET.

La principal visión y misión es hacer llegar a toda nuestra comunidad educativa esta cultura de la alimentación iniciada a través del programa Schoolfood4change (fase bronce) y adquirir una visión de escuela saludable planificando actuaciones basadas en el fomento de una alimentación más sostenible y sana, formando una red de colaboración de centros y entidades desde con este fin:

-Realizaremos el proyecto escolar de alimentación saludable "Nuestro universo es de colores, sabores y valores", partiendo del proyecto que desarrollamos "Qué comida sana tengo en la nevera" para acercar desde el aula y el centro al alumnado, al conocimiento de alimentos saludables y el consumo responsable. Informando y tratándolo a través de diferentes técnicas de expresión y situaciones de aprendizaje. Esta actividad llega a las casas del alumnado donde cada niño/a explicará a su familia lo que hemos aprendido en clase y en el centro. Fomentamos el conocimiento y el consumo de frutas, verduras frescas y legumbres y la consolidación en casa de hábitos de alimentación saludables. Dándole difusión a través del CEFIRE.

También hemos usado recursos, álbum ilustrado "La pequeña oruga Glotona" de Eric Carle y juegos que surgen desde este cuento, que acerca a los más pequeños desde la literatura infantil al conocimiento de alimentos saludables y no saludables, y así consolidar este aprendizaje. Extendiéndolo a la salud bucodental relacionada con la alimentación.

-Fomentamos esta ambiciosa iniciativa, la creación de una red de centros con nuestra escuela, con el motivo de impulsar y generar la cultura alimentaria saludable, en la cual ya participa el IES Gran Vía a través de actividades de juego y gincanas con nuestro alumnado y otras entidades de salud pública, del Ayuntamiento de Alicante (CERCA).

Iniciaremos una colaboración con el centro IES Virgen del Remedio "Grado de jardinería" y "Grado de cocina" para realizar actividades de plantado de hortalizas en el huerto y actividades de preparación de recetas saludables con las hortalizas de este.

-Uso de las verduras de temporada del huerto, que acabamos de poner en marcha, para la elaboración de primeros platos (cremas, purés, menestras...) en nuestra cocina.

-Implicación de las familias con el alumnado, en nuestra escuela, para la elaboración conjunta de recetas saludables con alimentos frescos y de temporada, que puedan realizar también en casa con sus hijos e hijas. (MasterchefTossalet), con la ayuda de nutricionistas.

-Dado que se ha aumentado el consumo de fruta y verdura en el comedor escolar, queremos reducir por completo el consumo de fritos entre nuestro alumnado y comprar un horno profesional con sistema de cocción inteligente (y sistema de aire caliente), para el centro educativo; que garantice resultados consistentes y saludables con las exigencias de calidad y nutrición en la elaboración de menús de la empresa de comedor COES S.L. (Disponemos de placas solares que autoabastecen de energía eléctrica al centro).

-Es necesaria la realización de una formación destinada a nuestro profesorado y a las familias de la escuela infantil, sobre el consumo responsable y sostenible, a través de algún foro de información entre agricultores locales, vendedores de puestos de mercado (algún familiar de nuestro alumnado de 3 años que dispone de puesto de verduras), acercando la cultura demercado sostenible a la escuela. También contaremos con algún agricultor residente de la Residencia de 3ª edad “Alacant” que se encuentra situada frente a nuestra escuela, para ofrecer distintas visiones de la sostenibilidad.

Estas jornadas se sumarán a la iniciativa que se lleva a cabo en nuestro centro charla X-ELLOS “Alimentación, descanso y relajación” de la fundación Dasyc (con una nutricionista y una psicóloga), y la escuela de familias llevada a cabo conjuntamente con el servicio de pediatría del Centro de salud Juan XXIII, en la que se ofrecen prácticas para el alumnado y sus familias con las claves para una alimentación saludable.

-Seguir promoviendo el respeto hacia la alimentación de otras culturas (el 15 de Mayo, día de las familias) a través de jornadas Interculturales de promoción de salud en el centro ,fomentando la alimentación saludable y el consumo responsable junto con otras entidades. (Mercalicante, CERCA, Losana, Salud pública...)

Con la ambición de que las familias puedan compartir sesiones de degustación alimentaria y sensibilización a través de actividades a lo largo de todo el curso.

-El alumnado toma agua del grifo durante las comidas, ya que en el patio no disponemos de fuente, y uno de nuestros retos después de muchas solicitudes al Ayuntamiento será la instalación de una fuente en el patio; para evitar el uso de cantimploras, botellines y propiciar la eliminación del uso de las botellitas de plástico durante la hora de patio.

-Fomentamos el gusto por una alimentación sostenible a través de representaciones teatrales adaptadas al alumnado. Cristi Guti, 2-3 años: BebéCuentos “ay, que te como”, 4-5 años: CuentaCuentos: Sabores de Colores.

REVISIÓN DE LA CULTURA ALIMENTARIA

BLOQUE 1.

BC.A.1. GRUPO DE TRABAJO INTERNO SOBRE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (GTAE)

- Beatriz Soler Belda. Directora
- Zahira Hurtado Tamayo. Jefa de Estudios.
- Jennifer Zanza Catediano. Maestra 5 años.

BC.A.3. REVISIÓN DE LA CULTURA ALIMENTARIA DE LA ESCUELA Y PLAN DE ACCIÓN

El grupo tiene un sistema de organización de las reuniones y convocatoria de estas a través de Wassap:

1º - Se observan las necesidades que valora el Claustro a inicio de curso, a través de la PGA (Programación General Anual) y de las acciones previstas a través de los Planes del centro (Plan de Salud y sostenibilidad); y se determina la cantidad de actividades a llevar a cabo durante el curso.

2º - Renovación del plan de acción: puesta en común y desarrollo de actividades.

Compartimos la información que necesitamos para tratarla en la reunión según las necesidades sobre alimentación y nutrición de nuestra comunidad educativa y solicitamos la intervención conjunta de diferentes entidades, Centro de Salud Juan XXIII, IES Gran Vía,

Mercalicante, CERCA (Centro de recursos de Consumo Ayuntamiento de Alicante) para la realización de actividades de formación, puesta en práctica i difusión de esta cultura alimentaria.

Fechas de las reuniones realizadas:

Reunión de Claustro: 02/09/2024; 16/09/2024 Determinación equipo impulsor y organización de acciones a través de la PGA para integrarlo en el PEC.

Reunión del equipo impulsor:

- 17/10/2024 Elección de actuaciones de promoción de salud y prevención en el entorno educativo Conselleria de Sanidad, Conselleria de Agricultura, Ganadería, Pesca y Agua; y Consellería de Educación, Cultura, Universidades y Empleo.
- 31/10/2024 Organización de talleres de Salud destinados a la formación de las familias, alumnado y profesorado ofrecidos por el personal del Centro de Salud Juan XXIII en nuestra escuela.
- 14/11/2024 Organización de jornada de difusión de buenas prácticas. Cómo llevar la alimentación saludable a las casas de las familias. Valoración de propuestas, actividades y presupuestos.
- 20/02/2025. Valoración la propuesta de alimentación saludable elegida por el grupo promotor.
- 03/03/2025. Planificación de la propuesta elegida.
- 29/04/2025. Organización de las jornadas de Salud a llevar a cabo durante el mes de Mayo y planificación del día de la Salud en familia (15/05/2025).

3º - Documentación de los éxitos y evaluación cualitativa a través del CEFIRE, la difusión en medios de comunicación y en reuniones "Entornos de Vida" (proceso participativo para evaluar la calidad de los espacios donde vivimos). Memoria fin de curso.

