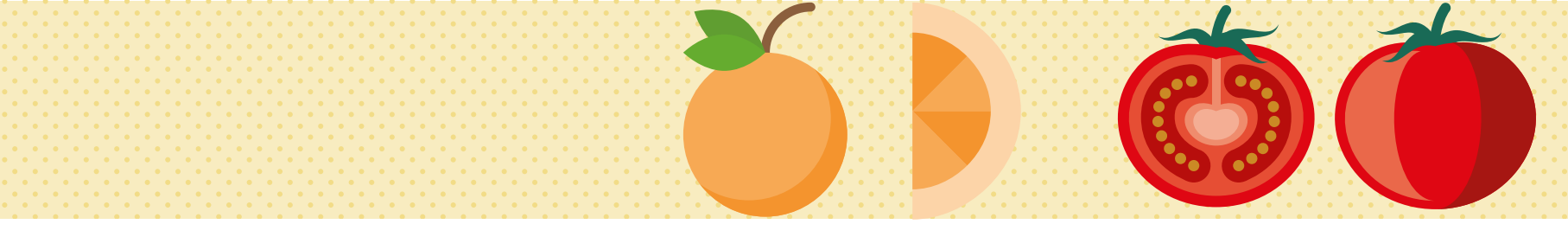
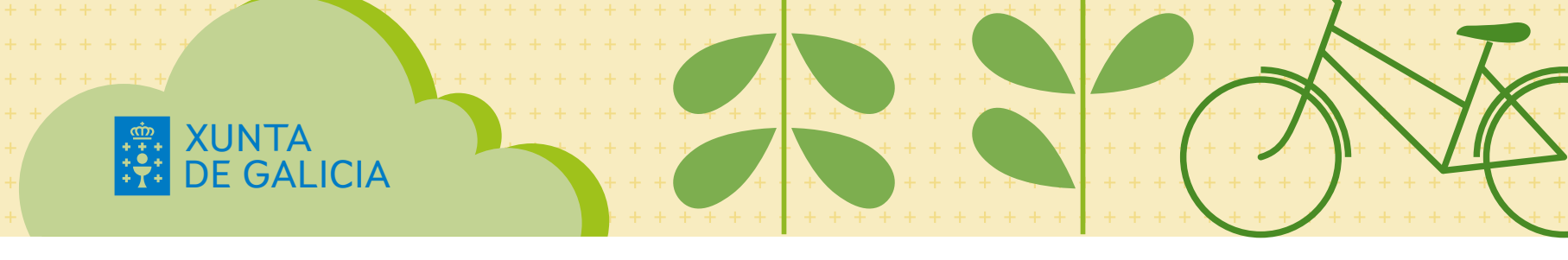


PLAN PROXECTA DE INNOVACIÓN EDUCATIVA

PLAN OBESIDADE ZERO EN GALICIA

Proxecto | nutriescolas | 2





XUNTA DE GALICIA

XUNTA
DE GALICIA

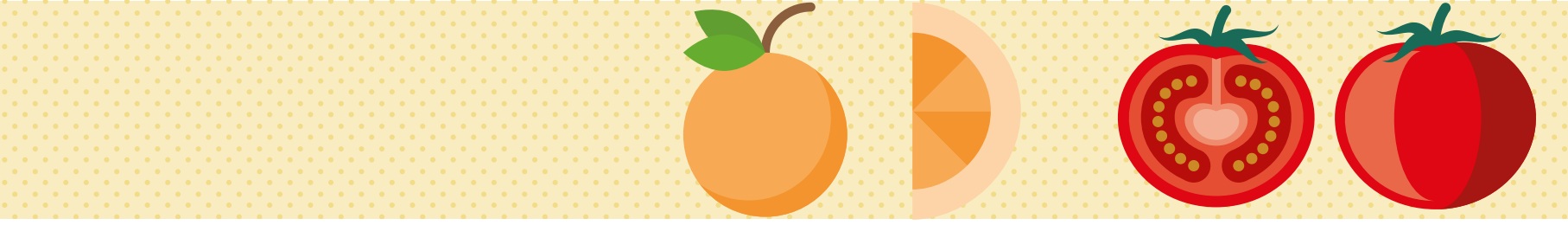
CONSELLEIRA DE SANIDADE

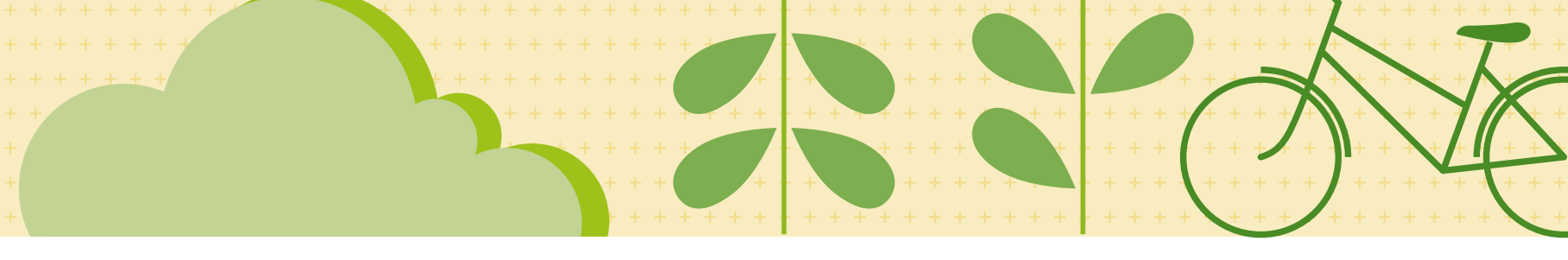
DIRECCIÓN XERAL DE SAÚDE PÚBLICA

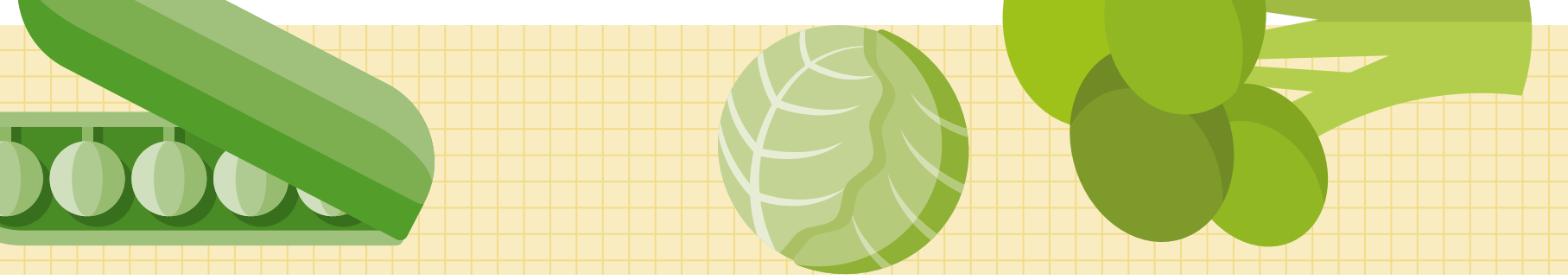
EDICIÓN
Servizo de Estilos de Vida Saudables e Educación para a Saúde

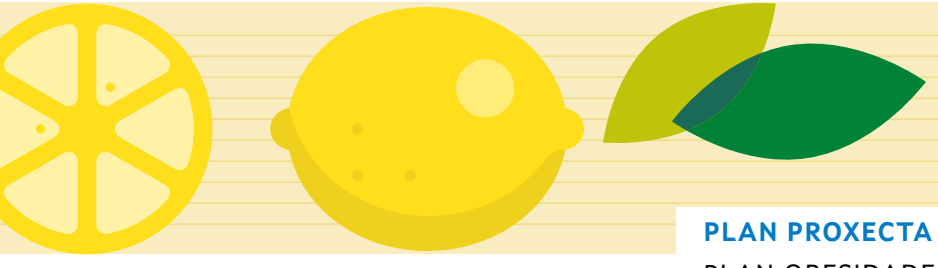
DESEÑO E MAQUETACIÓN
Mabel Aguayo

Santiago de Compostela, 2022









PLAN PROXECTA DE INNOVACIÓN EDUCATIVA

PLAN OBESIDADE ZERO EN GALICIA

Proxecto | nutriescolas | 2

MANUAL PARA A ELABORACIÓN DOS PROXECTOS DIRIXIDO AO ENSINO

1º DE BACHARELATO

XUNTA DE GALICIA

Proxecto | **nutriescolas** | 2

Índice

1. Introdución 6

2. Obxectivos 9

3. Metodoloxía e proposta de actividades 11

4. Secuencia de actividades por trimestre 14

4.1. Planificación primeiro trimestre 15

4.2. Planificación segundo trimestre 21

4.3. Planificación terceiro trimestre 22

5. Resumo do proxecto. 25

5.1. Modelo de coordinación de actividades. Ámbito familiar e comunitario. 26

5.2. Modelo de coordinación de actividades. Ámbito escolar 29

5.3. Modelo de coordinación de actividades. Outros escenarios. 32

5.4. Cronograma de tarefas por trimestre. . . 35

6. Avaliación do proxecto Nutriescolas 2 36

6.1. Criterios xerais para a avaliación. 38

6.2. Criterios específicos para a avaliación. . 40

6.3. Requisitos do Plan Proxecta e documentación necesaria 41

6.3.1. Entrega do proxecto inicial 41

6.3.2. Entrega da memoria final 42

"A utilización neste escrito do masculino cando nos refiramos a mulleres e homes como colectivo non ten intención discriminatoria ningunha, senón a aplicación da lei lingüística da economía expresiva, para facilitar a lectura co menor esforzo posible. "

Proxecto | **nutriescolas** | 2

1. Introdución

A obesidade é o trastorno nutricional máis frecuente na idade pediátrica. É un problema de saúde pública polas comorbilidades asociadas e polas súas repercusións na idade adulta. Combater a obesidade require medidas en todos os ámbitos. A familia, a escola e tamén as institucións desempeñan un papel decisivo para fomentar hábitos saudables.

Baixo esta perspectiva e coa intención de abordar os determinantes sociais e ambientais da obesidade desde o ámbito educativo, lidéranse os proxectos: **Nutriescolas 0** (educación infantil), **Nutriescolas 1** (educación primaria), **Nutriescolas 2** (educación secundaria e primeiro curso de bacharelato) e **Cociñando con saúde** (formación profesional: ciclos formativos básicos e grao medio en Cociña, Restauración e afíns). Estes proxectos forman parte da estratexia educativa do Plan Obesidade Zero en Galicia, da Dirección Xeral de Saúde Pública, e canalízanse na escola a través do Plan Proxecta de innovación educativa, da Consellería de Cultura, Educación, Formación Profesional e Universidade. No documento Carpeta do docente, pódese atopar máis información sobre o modelo de educación nutricional e de promoción da saúde para os centros educativos.

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.

Con isto, espérase conseguir que o alumnado:

1. Adquira habilidades prácticas para a vida diaria (por exemplo, interpretar a información da etiqueta nutricional no momento da adquisición e compra de alimentos).

2. Desenvolva o pensamento crítico por medio da autoavaliación, a reflexión e a análise (por exemplo, valorar as consecuencias da publicidade nas súas decisións persoais á hora de elixir alimentos).

3. Busque solucións a través da coordinación e do consenso (por exemplo, organizar equipos, xestionar recursos, propoñer alternativas).

4. Poida compartir o produto final con toda a comunidade educativa, fomentando a participación activa como consumidores responsables.

Os proxectos están concibidos como proxectos do centro educativo e deben implicar a toda a comunidade educativa e institucións do contorno, co fin de crear entre todos e todas unha rede de traballo cooperativo. Deben buscar a **interdisciplinariedade** (desde distintos departamentos didácticos, disciplinas ou materias) e a **transversalidade** como temas propios dentro da educación para a saúde na escola. Ademais, é desexable acadar unha certa capacidade para seren reproducidos noutros contextos.

Proxecto | **nutriescolas** | 2

2. Obxectivos

Obxectivo xeral

Os escolares poderán actuar como consumidores responsables e realizar escollas alimentarias saudables ao finalizar o curso escolar, con base na adquisición de habilidades, destrezas, actitudes, valores e coñecementos.

Obxectivos específicos

1. O alumnado saberá interpretar correctamente a información da etiqueta nutricional dos alimentos envasados que se ofrecen no ámbito escolar (máquinas expendedoras de alimentos, quioscos, produtos publicitados na TV, prensa escrita etc.).

2. O alumnado avaliará correctamente a oferta alimentaria presente no ámbito escolar (cafetería do centro educativo, restaurantes, despensa familiar, establecementos de comida rápida...).

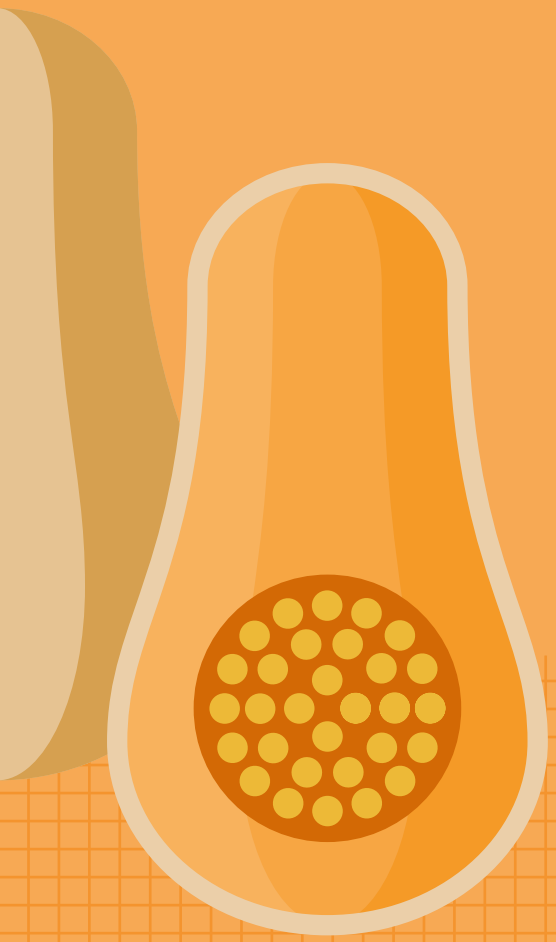
3. O alumnado será quen de desenvolver unha análise crítica, con reflexións razoadas, sobre a influencia da publicidade de alimentos nas decisións de compra do consumidor.

4. O alumnado será capaz de propoñer unha oferta alimentaria máis saudable a partir da analizada inicialmente (das máquinas expendedoras, cafetería, despensa familiar...) con base nas recomendacións de achega alimentaria e cos criterios nutricionais establecidos.

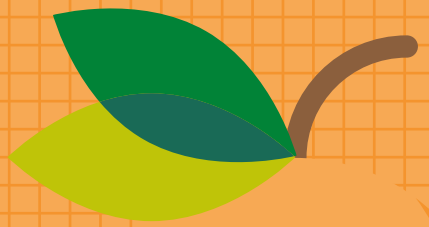
5. O alumnado elaborará unha programación educativa dirixida ás súas familias e/ou compañeiros ou ben para organizar unha campaña publicitaria (carteis, anuncios de YouTube, concurso fotográfico...), sempre coa perspectiva de mellorar sobre o aspecto analizado previamente.

Proxecto | **nutriescolas** | 2

3. Metodoloxía
e proposta de actividades

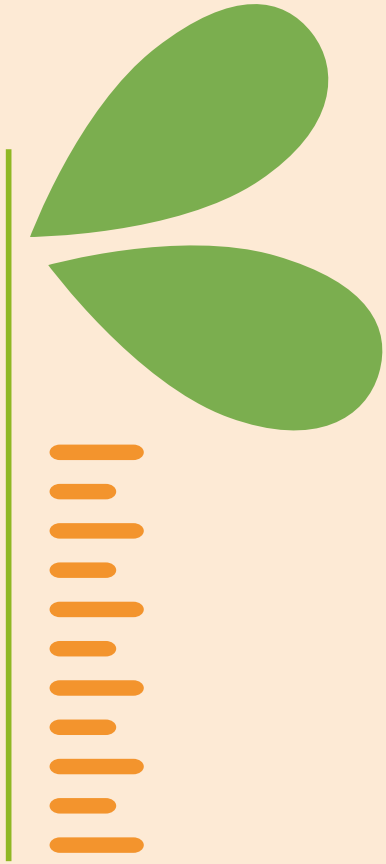








Metodoloxía e proposta de actividades



- O proxecto será desenvolvido de forma **transversal e íntegra** e debe estar interrelacionado con todas as áreas que lle acheguen contidos.

- O alumnado deberá construír o seu propio **campo de coñecemento** e formar a súa opinión por medio do seu **traballo de investigación**, do **debate** cos seus compañeiros e profesorado, da **reflexión** e das súas vivencias persoais. Polo tanto, a participación activa e a estimulación da creatividade serán tamén obxectivos prioritarios.

- Con respecto ao proceso de aprendizaxe e á súa valoración, deberá fomentarse a incorporación de ferramentas que faciliten a autoavaliación.

- Para alcanzar os obxectivos, será necesario que o alumnado aprenda **contidos básicos** sobre alimentación e nutrición, que coñeza os **criterios** para avaliar unha dieta, que **saiba interpretar a información da etiqueta nutricional** dos diferentes produtos alimentarios da súa contorna e que sexa capaz de suxerir os cambios necesarios para mellorar a oferta.

Polo tanto, é preciso que o alumnado adquira coñecementos nas áreas de ciencias e en materia de bioloxía, química e física para comprender as **bases da nutrición** e as **recomendacións actuais sobre a achega alimentaria** e os **requirimentos nutricionais**, o **concepto de carencia e de calidade nutricional**, os aditivos e as bases da súa **regulamentación**, as modificacións en función do **procesamento** ou o tratamento térmico de alimentos.

Ademais, e para integrar a oferta alimentaria procedente de diversas fontes (máquina, cafetería, quiosco, fogar...), deberán adquirir as competencias necesarias para elaborar **bases de datos** para realizar a **explotación destes** e para **aplicar coñecementos de estatística e de cálculo**. Espérase, ademais, que adquiran **competencias lingüísticas para elaborar e expoñer o seu informe de resultados e a proposta de mellora**.

Por último, deberán **desenvolver as habilidades básicas** para **interpretar** os resultados do seu traballo de campo, **organizar e transmitir** os coñecementos aprendidos e tirar as **conclusións** que lles permitan completar o seu proxecto de investigación.

Os contidos propostos **sempre serán adecuados ao alumnado** (idade, desenvolvemento cognitivo) e **baixo o criterio do docente responsable** da materia. En función das características, recursos ou peculiaridades que os docentes detecten en relación co seu centro educativo e co seu alumnado, **considerarase a revisión e a incorporación das modificacións necesarias a medida que o proxecto avance durante o curso**.

PLAN PROXECTA DE INNOVACIÓN EDUCATIVA

PLAN OBESIDADE ZERO EN GALICIA

Proxecto | **nutriescolas** | 2

4. Secuencia
de actividades por trimestre



O proxecto Nutriescolas 2 foi deseñado para traballar na aula como un proxecto interdisciplinario e como tema transversal no proxecto educativo de centro, integrado no espazo da educación para a saúde. Para acadar os cinco obxectivos, as actividades deben integrarse, agruparse e desenvolverse ao longo de todo o curso escolar. Os exemplos que se mostran a continuación deben interpretarse como unha axuda para acadar un conxunto de mínimos. Por suposto, a partir desta consideración, caben todas as combinacións coherentes de actividades para desenvolver os proxectos.

4.1.
Planificación de actividades para o primeiro trimestre

Neste trimestre, as actividades principais van dirixidas a formar os docentes, a que estes transmitan e deseñen a intervención educativa para o alumnado e a planificar, organizar e distribuír as tarefas ao longo do curso escolar.

1. Formación para docentes

1.1. Persoas destinatarias

- Coordinadores e profesorado responsable dos proxectos Nutriescolas 2.
- Relatores **para a actividade dirixida aos docentes: os designados pola Dirección Xeral de Saúde Pública e a Consellería de Cultura, Educación, Formación Profesional e Universidade.**

1.2. Obxectivos

- Asesorar o profesorado responsable de tutelar e coordinar os proxectos. Ofrecerlle contidos, referencias, criterios, ferramentas e métodos de traballo que lle permitan interpretar a literatura científica sobre a obesidade infantil e os seus determinantes e que lle sexan de utilidade para a actividade formativa.
- Favorecer o traballo que permita obter unha base documental sobre boas prácticas e propostas de mellora por parte das persoas responsables dos proxectos.
- Fomentar accións que procuren a reflexión e a análise crítica sobre os hábitos alimentarios e a contorna alimentaria de influencia sobre o alumnado (publicidade alimentaria, influencia dos pares, habilidades e escollas saudables...).
- Integrar a alimentación saudable como elemento transversal desde o traballo na educación para a saúde. Situar a promoción da saúde no ámbito escolar.



1.3. Contidos

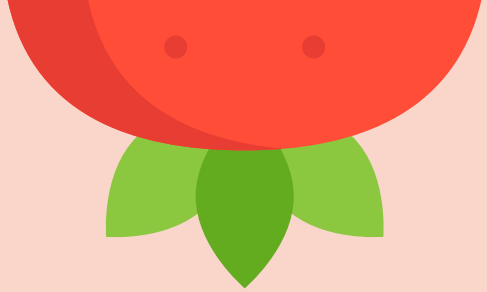
MÓDULO I. A ALIMENTACIÓN E A NUTRICIÓN NO MARCO DUN PROXECTO NUTRIESCOLAS 2

4 horas. Presenciais. Inicio do curso escolar (en consonancia coa planificación trimestral) do Nutriescolas 2

Clase expositiva. Conceptos prácticos. Preguntas e debate

Programación

- Presentación do proxecto: obxectivos, programación e planificación; como desenvolver e avaliar os proxectos (criterios, memorias finais, avaliación xeral).
- Modelos de proxectos Nutriescolas 2. Exemplo de 14 proxectos distintos baixo a estrutura Nutriescolas 2. Distintas vías para acadar obxectivos comúns.
- Relacións entre nutrición e saúde. Concepto de dieta saudable na idade escolar. Nutrientes e nocións básicas sobre equilibrio, adecuación, suficiencia e seguridade da dieta. Que son as necesidades e os requirimentos nutricionais.



MÓDULO II. COMO AVALIAR A OFERTA ALIMENTARIA. INSTRUMENTOS E REFERENCIAS

4 horas. Presenciais. Inicio do segundo trimestre (en consonancia coa planificación trimestral) do Nutriescolas 2

Obradoiro práctico/Actividade práctica guiada

Programación

- Obxectivos nutricionais e guías alimentarias. Aplicacións prácticas do módulo 1.
- Criterios alimentarios e nutricionais necesarios para avaliar unha dieta, un padrón ou unha oferta alimentaria determinada.
- Índices de calidade da dieta.
- O escolar como consumidor responsable. Lectura e interpretación da etiqueta nutricional. Aplicación dos sistemas de perfís nutricionais.
- Influencia da contorna e da publicidade alimentaria. Estratexias de prevención e control.
- Rexistro de datos. Consellos en canto á obtención de resultados.

MODULO III. ELABORACIÓN DE CONCLUSIÓNS, PRESENTACIÓN DOS PROXECTOS ENTRE PARES E PROPOSTAS DE MELLORA

4 horas. Presenciais. Finais do segundo ou inicio do terceiro trimestre (en consonancia coa planificación trimestral) do Nutriescolas 2

Actividade grupal práctica

Programación

- Presentación de proxectos.
- Comunicación e comentarios de actividades derivadas de cada un dos proxectos, ao resto de participantes. Recollida, por grupos, das vivencias e experiencias por parte dos participantes.
- Exemplos e modelos para exposición final: pósters, infogramas, carteis, slogans, visionado de vídeos, campañas publicitarias, exposicións orais a pares e titores.

1.4. Indicadores da eficacia da acción formativa para docentes

- O profesorado coñece as principais liñas de acción para a prevención da obesidade infantil, así como as súas achegas dietéticas de referencia.
- O proxecto foi desenvolvido dun xeito transversal. A secuencia e directrices aplicadas foran as recomendadas na acción formativa.
- O profesorado foi quen de aplicar un modelo/índice/referencia para avaliar a oferta alimentaria.
- O proxecto levou implícito distintos obradoiros para unha interpretación correcta:
  - Información da etiquetaxe nutricional.
  - Alegacións nutricionais e de saúde.
  - Publicidade e información nos medios de comunicación.
- O alumnado adquiriu competencias e habilidades como consumidor responsable.

1.5. Modalidade: sesións formativas e obradoiros presenciais.

1.6. Materiais de apoio

- Para acadar, ampliar e/ou establecer o campo de coñecemento:
  - Guía: *Carpeta do docente.*
  - Publicacións e páxinas web de sociedades científicas (OMS, pediatría, nutrición...): recomendacións, achegas recomendadas, enquisas alimentarias, modelos de consello nutricional etc.

- Para traballar habilidades:
  - Tarxeta de axuda á interpretación da etiqueta nutricional: etiquetas nutricionais de produtos alimenticios, exemplos de alimentos con selo Nutriescore, exemplos de alegacións nutricionais e de saúde en distintos produtos etc.
  - Normativa e lexislación (documentos BOE, UE, DOG...).

- Para traballar actitudes e valores:
  - Prensa escrita nacional e internacional (noticias e reportaxes sobre alimentación e nutrición, economía e mercado de prezos, publicidade de alimentos...).
  - Audiovisuais: anuncios publicitarios de TV, Internet.
  - Outros documentos gráficos.

2. Actividades formativas para o alumnado

2.1. Programación e relatores: os docentes responsables dos proxectos.

2.2. Obxectivo:

Os propios do proxecto Nutriescolas 2. Lembramos que, ao finalizar a actividade, o alumnado deberá coñecer os criterios e os indicadores de referencia necesarios para valorar correctamente un tipo de oferta alimentaria.

2.3. Materiais: o profesorado poderá adecuar os materiais de apoio e a metodoloxía de traballo facilitados na actividade dos docentes en función da idade, dos intereses e dos proxectos dos escolares. Moitos dos materiais das prácticas poden ser facilitados polo alumnado.

> Na guía *Carpeta do docente,* poden atoparse instrumentos e ferramentas didácticas para ser utilizadas polo alumnado.

3. Planificación do traballo de campo

3.1. Método de traballo

Ao finalizar o primeiro trimestre, o alumnado debe estar organizado en grupos de traballo, de acordo cos criterios do docente. Polo xeral, recoméndanse facer grupos de 6 a 8 persoas. Cada grupo funcionará como un equipo independente encargado dun proxecto de investigación, cuxo tema será elixido entre as propostas do seu titor ou titora e cuxo obxectivo final será o de avaliar un tipo de oferta alimentaria.

Cada grupo establecerá as variables que introducirá no seu traballo de investigación e planificará as actividades en canto a tema, obxectivos, metodoloxía, programación, cronograma, actividades dentro e fóra da aula etc. Cada un dos integrantes dos grupos deberá ter tarefas asignadas desde o inicio, de forma individual e colectiva, ademais de manifestar o seu compromiso explícito para levalas a cabo.

As distintas ofertas alimentarias poden proceder da contorna escolar (máquinas expendedoras e cafetería, come-

dor escolar, quioscos...), da contorna familiar (despensa do fogar, alimentos comprados nunha semana...), da contorna social (restaurantes de comida rápida), dos mercados de alimentos (prazas de abastos e establecementos de restauración colectiva etc.), dos medios de comunicación (publicidade de alimentos na TV, na prensa escrita, en Internet, nas redes sociais, exposición de alimentos no Instagram etc.). A avaliación do tipo e compoñentes de cada unha das ofertas terá un período de tempo concreto previamente acordado co profesorado.

Por exemplo, na aula 1 de segundo curso da ESO formáronse 4 grupos de traballo (A, B, C e D) de 6 membros cada un. O grupo A vai estudar anuncios publicitarios de alimentos en TV, prensa escrita e prensa dixital, exposición de alimentos ou pratos en Instagram etc. O grupo B vai facer un estudo sobre as merendas e os petiscos habituais no centro e o seu contido en sal. O grupo C vai facer unha enquisa e deseñar o cuestionario sobre os coñecementos de alimentación e nutrición, mitos, crenzas entre o alumnado, e o grupo D vai valorar o menú do comedor escolar en varios centros escolares do Reino Unido.

O conxunto de titores e coordinadores do centro dos outros cursos participantes no proxecto poden darlles a elixir aos rapaces distintos aspectos para avaliar (a dieta no Imperio Romano, o consumo de cereais na historia, a dieta paleolítica, a carta de restaurantes do barrio etc.) ou ben poden elixir catro ou cinco temas centrais que, segundo o grao de dificultade, serán desenvolvidos en varios cursos dun xeito simultáneo. No exemplo anterior, os titores de cuarto curso da ESO poden tratar os mesmos temas, pero cun nivel de dificultade máis alto e na busca dunha certa complementariedade co traballo dos compañeiros do segundo curso.

O docente deberá tutelar, modular, apoiar, regular e fomentar o proceso de aprendizaxe en canto a organización e planificación do traballo por parte do alumnado. As distintas actividades poderanse adecuar en función da dispoñibilidade de recursos do centro, sempre que se respecte a idea orixinal: estudar, analizar, valorar, comparar e ofrecer unha proposta de mellora.



4.2.
Planificación de actividades para o segundo trimestre

No segundo trimestre, as actividades principais van dirixidas a realizar o traballo de campo e a acadar os resultados do seu proxecto de investigación.

1. Traballo de campo

O alumnado tomará unha mostra de alimentos ou produtos alimenticios procedentes do destino asignado para realizar a análise nutricional destes.

Exemplos:

- Análise crítica e de calidade da publicidade alimentaria na TV, redes sociais, valos publicitarios durante un período de tempo (mes, 15 días...).
- Análise do contido de sodio nos produtos alimenticios que se consomen no centro durante os recreos e nas merendas escolares.
- Deseño da enquisa, elaboración do cuestionario e cálculo da mostra para saber o nivel de coñecemento do alumnado sobre nutrición e alimentación.
- Elección de distintos centros do Reino Unido que amosan os menús escolares en Internet.
- Análise do mercado de alimentos da comunidade de referencia do alumnado (prazas de abastos, grandes superficies...) e relación coa calidade nutricional da súa oferta.
- Análise da despensa familiar, co rexistro dos alimentos do fogar dos participantes nun período determinado (fin de semana, por exemplo) e baixo criterios previamente establecidos.

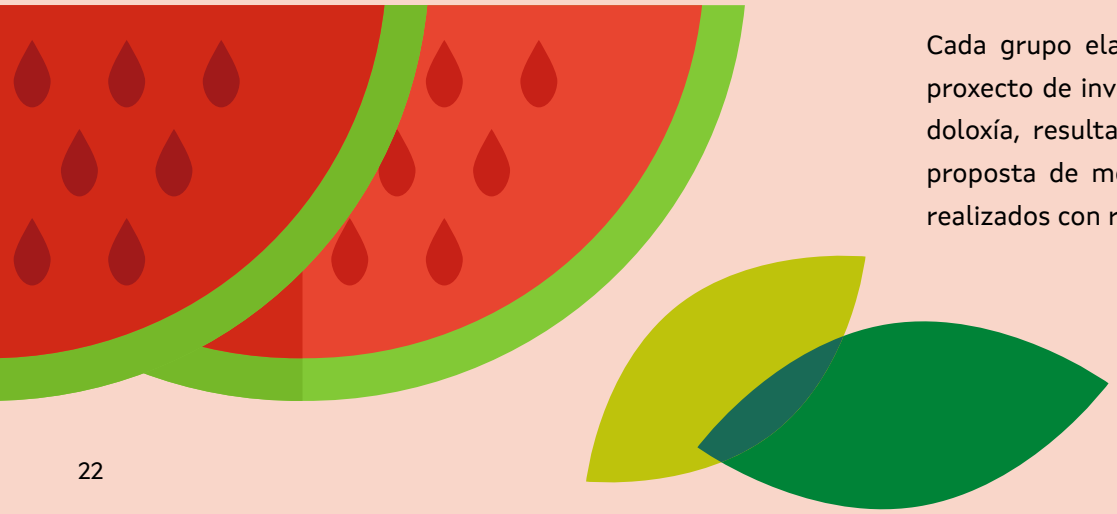
2. Rexistro de datos

Cada grupo rexistrará os valores das variables determinadas previamente de cada un dos alimentos ou dos produtos que formarán parte do estudo (criterios alimentarios e/ou nutricionais) nunha base de datos que irán elaborando a medida que realizan a recollida destes.

3. Análise da oferta alimentaria

Cada grupo realizará a análise nutricional segundo criterios e valores de referencia establecidos previamente. O docente encargarase de revisar e de indicar as operacións e parámetros necesarios para establecer as conclusións.

Na guía *Carpeta do docente*, poden atoparse distintos criterios para avaliar as distintas ofertas alimentarias analizadas.



4.3. Planificación de actividades para o terceiro trimestre

No último trimestre escolar, as actividades principais van dirixidas a completar o proxecto de investigación e a deseñar unha proposta de mellora en función dos resultados dos devanditos proxectos.

As **actividades principais** serán as seguintes:

1. Elaboración dun documento que describa o proxecto de investigación

Cada grupo elaborará un documento que recolla o seu proxecto de investigación (introdución, obxectivos, metodoloxía, resultados e principais conclusións, ademais da proposta de mellora, xustificando cada un dos cambios realizados con respecto á oferta inicial).

2. Elaboración dunha proposta de mellora

Cada grupo deberá propoñer unha idea de mellora con respecto á oferta alimentaria avaliada previamente. Debe estar xustificada con base nos criterios nutricionais establecidos e nas preferencias e particularidades do grupo. Ademais, será adecuada ao obxecto do seu estudo inicial.

Exemplos:

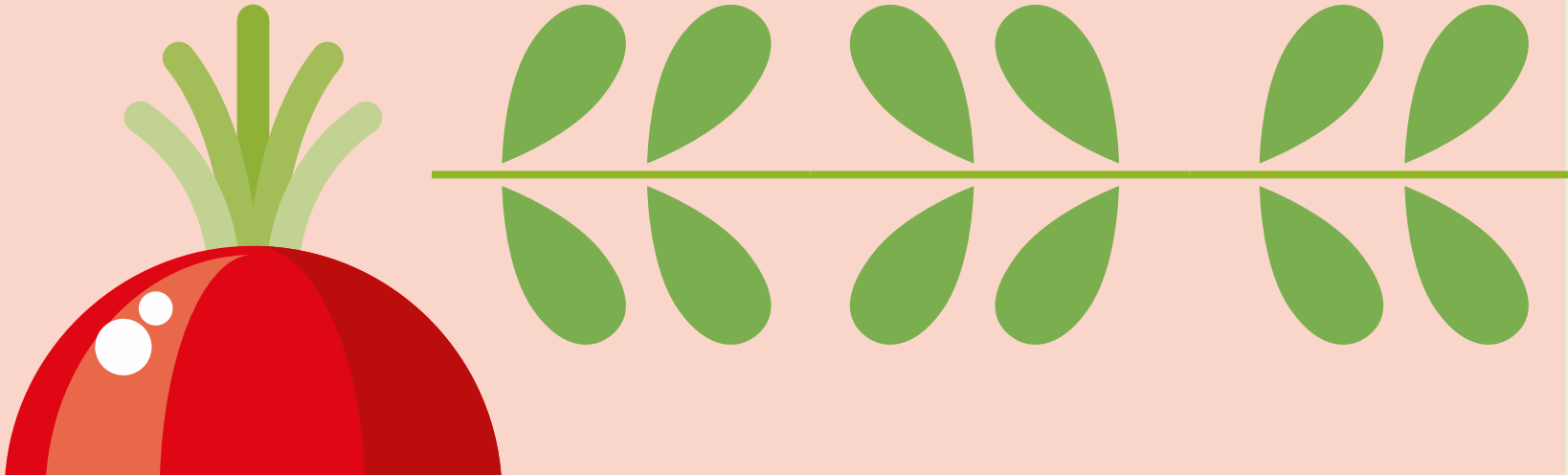
- O grupo que avalía a oferta da cafetería do centro pode propoñer unha idea de mellora total (renovación completa) ou parcial (nos aspectos máis negativos) desta a través dun catálogo de alimentos que deberían estar incluídos no menú ou ben que deberían saír do menú.
- O grupo que avalía a calidade dos alimentos anunciados na TV pode propoñer unha normativa máis restritiva ou unha campaña que fomente a alimentación saudable, ideando vídeos e/ou fotografías publicitarias, incluíndo os medios de comunicación locais (radio, TV...) como canles para divulgar a información ou establecendo aquelas habilidades creativas que o profesorado considere oportunas.
- O grupo que avalía a oferta alimentaria nos seus fogares pode deseñar unha actividade formativa dirixida ás súas propias familias para ensinarlles a elaborar unha compra máis saudable.
- O grupo que avalía a oferta alimentaria do comedor escolar ou do fogar pode elaborar unha programación completa de 15 días con menús escolares ou familiares que cumpra coas recomendacións nutricionais para ese grupo de idade e baixo criterios establecidos previamente (dieta atlántica, tradicións culinarias, preferencias do grupo, adaptado a cambios fisiolóxicos etc.). Déixase a criterio do profesorado a obrigatoriedade desta planificación, dado que supón certa complexidade e posiblemente estea indicada para o último curso da ESO e primeiro de bacharelato.

En función do grao de dificultade, o titor ou titora establecerá que tipo de actividades e propostas de mellora serán as máis adecuadas para cada idade e aptitude. Non hai que esquecer que as actividades deseñadas para desenvolver neste trimestre van encamiñadas á adquisición de competencias para traballar en equipo, respectar os demais e adquirir o consenso suficiente para establecer a proposta de mellora. Ademais, deberán aprender a xestionar as tarefas colaborando, incluíndo e sumando iniciativas.

3. Exposición do traballo de investigación e da proposta de mellora

Os escolares deberán expoñer ante os seus compañeiros e compañeiras os resultados dos seus traballos e as propostas de mellora formuladas.

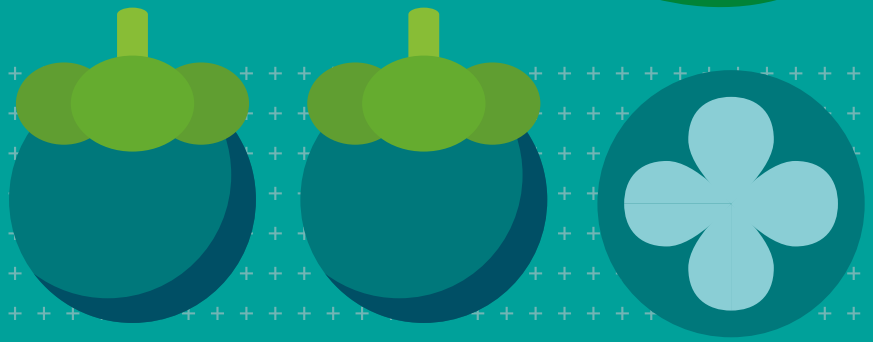
De xeito opcional, poderán realizar un documento gráfico e unha exposición en liña (a través de RRSS) con imaxes ilustrativas da oferta alimentaria da súa contorna. Esta colección de imaxes pode ter distintas finalidades (rexistro, reflexión, creatividade, denuncia etc.).



PLAN PROXECTA DE INNOVACIÓN EDUCATIVA
PLAN OBESIDADE ZERO EN GALICIA

Proxecto | **nutriescolas** | 2

5. Resumo do proxecto



5.1.
Modelo de coordinación de actividades.
Ámbito familiar

1. INSTRUMENTOS DE APOIO

Ámbito familiar e comunitario

COMPRA **DESPENSA FAMILIAR** **ALIMENTOS SIMBÓLICOS**	· *Myplate* · Roda dos alimentos · Racións e tamaño recomendado · Exemplos de almorzos saudables · Índices de calidade da dieta · Achega recomendada de enerxía e nutrientes · Base de datos de alimentos *Badta*
PADRÓN ALIMENTARIO **HÁBITOS** **CONSUMO**	· Pirámide alimentaria propia e allea · Pirámide mediterránea e atlántica · Clasificación *NOVA* · Racións de consumo recomendadas
RESTAURACIÓN **COLECTIVA**	· *Myplate* · Recomendacións consumo alimentario · Tamaño das racións · Recomendacións restauración colectiva · Alimentos densos en enerxía, azucres e sal
COMERCIALIZACIÓN **DISPOÑIBILIDADE** **PUBLICIDADE** **E PROMOCIÓN ALIMENTARIA**	· Clasificación *NOVA* · Panel consumo alimentario · Prezos dos anuncios comerciais · Campañas información medios comunicación

Lembrade que neste proxecto buscamos:

- A participación activa das familias co fin de que as iniciativas sirvan de elemento sensibilizador e, deste xeito, producir cambios conscientes nos hábitos de consumo.

- Aprender características dunha dieta saudable. Coñecer, clasificar e combinar alimentos na dieta.

- Valorar a frecuencia de consumo. Valorar o modelo alimentario. Ser conscientes do hiperconsumo alimentario.

- Valorar o procesado de alimentos. Valorar o impacto ambiental do consumo alimentario.



2. EXEMPLO DE ACTIVIDADES

Ámbito familiar e comunitario

1. Traspasar o menú familiar de dúas fins de semana ao modelo *Myplate*.
2. Comparar o almorzo habitual, o xantar ou a cea co recomendado durante un período de tempo.
3. Agrupar os alimentos da neveira segundo a súa orixe, composición e riqueza en determinados nutrientes.
4. Rexistrar os vexetais consumidos (froitas, verduras e legumes) nun período de tempo (3 días, unha semana, unha fin de semana).
5. Rexistrar os alimentos densos en enerxía, bebidas azucradas e de consumo ocasional, de deseño etc.
6. Rexistrar os alimentos ultraprocesados inxeridos nunha semana. Valoralos e comparar coas recomendacións.
7. Comentar/Inventariar alimentos de festa, de aniversario, de celebración familiar, alimentos valorados polos escolares como «malos», «bos», «ricos», «caros» de «luxo», visualizados en películas e series de TV.
8. Comparar hábitos con compañeiros. Por exemplo:
   - Temos un sitio fixo na mesa familiar.
   - Facemos as merendas e as ceas cunha bandexa diante da TV.
   - Todos tomamos o mesmo menú.
   - Facemos polo menos unha comida en familia.
   - Comemos mirando a TV.
   - As fins de semana tomamos comida a domicilio etc.
9. Avaliar unha mostra de alimentos recollida un día da semana na publicidade da TV, segundo a información nutricional e o modelo *Nutriescore*.
10. Avaliar cartas de distintos restaurantes segundo a cantidade de azucre das sobremesas, o contido estimado de sal, a presenza de alimentos (legumes, froita...).
11. Relacionar aspectos da alimentación coa saúde: obesidade, hipertensión etc.
12. Relacionar a toma de decisións asociada á alimentación familiar como unha forma de autocoidado. Rexistrar a implicación dos membros da familia na toma de decisións e na selección de determinadas escollas para valorar se existe nesgo de xénero. Por exemplo, quen come máis verdura?, quen se encarga de ver o que hai que mercar?, quen cociña?



3. EXEMPLOS PARA PROPOSTAS DE MELLORA

Ámbito familiar e comunitario

1. O alumnado pode preparar unha sesión formativa para as familias co fin de mellorar os seus hábitos de compra.
2. O centro pode dispor dun posto informativo para as familias ou dun espazo propio na súa web. O alumnado prestará a súa axuda para interpretar correctamente a calidade nutricional dos alimentos que se consomen. Pódese fixar un día á semana e alternar entre distintos alumnos e alumnas a súa presenza naquel espazo.
3. Os equipos escolares poden elaborar carteis, infografías e pósteres informativos para o centro escolar (por exemplo, sobre propiedades dos alimentos vexetais en relación coa saúde, contido de azucres en alimentos tipo, patoloxías asociadas á alimentación e á saúde, contidos de contaminantes, acrilamidas en alimentos etc.
4. Algún grupo de traballo pode propor un baremo para cualificar unha dieta como cardiosaudable segundo criterios específicos e establecendo distintos niveis e puntos de corte. Por exemplo:
   - Contido en alimentos de orixe vexetal/animal
   - Achega de sodio
   - Achega en potasio e vitaminas
   - Calidade da graxa
   - Achega de colesterol
   - Achega de graxas saturadas e trans
   - Achega de azucres
5. Tomando como referencia a clasificación *NOVA*, distribuír todos os alimentos mercados ou consumidos (por todos os alumnos nun período de tempo determinado) nos catro grupos da devandita clasificación.
6. Elaborar vídeos, documentais e anuncios publicitarios sobre a conveniencia de certos alimentos, o fomento dunha alimentación saudable etc.
7. Repasar as prácticas familiares en canto a comer fóra da casa, solicitar comida fóra e consumila no domicilio. Relacionala con momentos especiais, preferencias, tipo de comida...
8. Valorar o impacto da pandemia sobre os hábitos alimentarios das familias: maior consumo no fogar, incremento/redución de determinados alimentos, cambio de hábitos de consumo etc.

5.2.
Modelo de coordinación de actividades.
Ámbito escolar

1. INSTRUMENTOS DE APOIO	Ámbito escolar
COMEDOR ESCOLAR	· *Myplate* · Racións de consumo recomendadas · Modelo consumo alimentario (dieta atlántica e mediterránea)
CAFETERÍA ESCOLAR	
MÁQUINAS EXPENDEDORAS	· Tarxeta lectura etiquetaxe nutricional · Modelo *Nutriescore*
QUIOSCO	
OFERTA ALIMENTARIA DA CONTORNA (AMIGOS, COMPAÑEIROS...)	· Racións de consumo recomendadas · Modelo pirámide alimentaria propia e allea · Finalidade: comparar distintos modelos de consumo alimentario

Lembrade que neste proxecto buscamos:

- Valorar o autocoidado da saúde. Integrar e aplicar os coñecementos adquiridos na escola coa aprendizaxe de habilidades para a vida diaria.

- Aprender a organizarse e a planificar un proxecto.

- Ser conscientes da escola como ámbito protexido de saúde, interpretar a etiquetaxe nutricional. Aprender a valorar os alimentos ricos en enerxía, azucres e sal.

2. EXEMPLO DE ACTIVIDADES

Ámbito escolar

1. Revisar os menús escolares dun período de tempo (por exemplo, do mes de novembro dos 10 últimos cursos escolares) para ver como variou a oferta de vexetais, de sobremesas, de legumes; pratos e ingredientes de nova incorporación, peixes etc.
2. Avaliar o menú escolar de distintos centros (doutras comunidades, doutros países) e desenvolvelo nas clases de lingua estranxeira.
3. Recuperar as receitas mellor valoradas polo alumnado e avalialas segundo a achega nutricional.
4. Calcular a achega nutricional media/día dos alimentos máis consumidos nas máquinas e na cafetería escolar segundo parámetros determinados previamente.
5. Observar espazos, horarios... para o consumo de alimentos.
6. Observar a información nutricional dos produtos consumidos na cafetería e nas máquinas expendedoras.
7. Valorar a relación prezo e achega nutricional da oferta do quiosco e dos establecementos de alimentación próximos ao centro escolar.
8. Avaliar o modelo alimentario da clase, das familias... e valoralo segundo a prevención de factores de risco ante varias patoloxías: obesidade, enfermidades cardiovasculares, cancro.
9. Consultar bibliografía científica e redactar artigos e mensaxes en linguaxe accesible para transmitilos no ámbito escolar.

3. EXEMPLOS PARA PROPOSTAS DE MELLORA

Ámbito escolar

1. Propoñer unha programación de 15 días de menús baseados en recomendacións, preferencias e criterios nutricionais.
2. Comparar dous menús (o propio e calquera outro) segundo:
   - Achega nutricional
   - Receitas propias da cultura gastronómica de cada procedencia
   - Contido estimado de sal
   - Presenza estimada de distintos elementos bioactivos
   - Outros hábitos
3. Comparar o menú escolar actual co que se ofreceu hai anos no centro, sempre que haxa rexistro. Identificar aspectos de mellora.
4. Propoñer unha serie de merendas saudables para a cafetería escolar.
5. Idear un sistema de información ao consumidor para os alimentos das máquinas expendedoras.
6. Establecer un día da semana en que cada grupo de traballo traerá unha serie de bocadillos e petiscos saudables para compartir como merenda.
7. Elaborar carteis informativos (achega nutricional) dos produtos da cafetería.
8. Establecer quioscos saudables dentro do centro con achega de alimentos e produtos proporcionados na casa ou feitos polo alumnado.
9. Facer un receitario de merendas entre as opcións de máis éxito do apartado anterior.
10. Proxectar un restaurante, clasificalo segundo o tipo (comida rápida, étnico...), propoñer a súa carta, procurar as empresas provedoras, explicar a toma de decisións respecto do funcionamento da empresa destacando a conservación do medio, o traballo cooperativo.
11. Avaliar cartas de distintos restaurantes e buscar a relación calidade nutricional/prezo...

5.3.
Modelo de coordinación de actividades.
Outros escenarios

1. INSTRUMENTOS DE APOIO

Contorna allea

OUTROS HÁBITOS E CULTURAS

- Modelo pirámide alimentaria propia e allea
- Modelos e padróns dietéticos
- Tarxeta lectura etiquetaxe nutricional modelo *Nutriescore*

MENÚ ESCOLAR DOUTRAS COMUNIDADES E PAÍSES

- Películas, documentos e fontes de internet

HISTORIA DA ALIMENTACIÓN

- Consultar libros de historia (política, social, económica)
- Consultar e coñecer produción alimentaria, sector primario, gandería)

Lembrade que neste proxecto buscamos:

- Comparar distintos modelos de consumo alimentario.
- Coñecer relacións entre modelos alimentarios, económicos e sociais.
- Coñecer outros hábitos, culturas e tradicións culinarias.
- Relacionar padróns alimentarios coa saúde e a enfermidade.

2. EXEMPLO DE ACTIVIDADES

Contorna allea

1. Observación das guías alimentarias de distintos países.
2. Observación de galerías fotográficas («Que come el mundo», de Peter Menzel, National Geographic).
3. Relacionar momentos históricos (guerras mundiais, catástrofes naturais) coas situacións de fame, de adaptacións aos recursos existentes.
4. Relacionar etapas históricas con diferentes modelos de consumo alimentario.
5. Comparar receitas actuais con outras antigas ou doutras etapas históricas.
6. Valorar o nivel de residuos que se produce na comercialización de determinados alimentos e o seu impacto no medio. Relacionar o procesamento e a obtención de alimentos cos obxectivos para o desenvolvemento sostible.
7. Identificar cambios nos hábitos alimentarios despois da pandemia.
8. Traballar no concepto da saúde pública e as relacións coa comunidade (concepto de seguridade alimentaria, toxiinfeccións alimentarias, brotes, promoción da alimentación saudable etc.). Falar de responsabilidade persoal, hixiene individual e repercusións na comunidade etc.

3. EXEMPLOS PARA PROPOSTAS DE MELLORA

Contorna allea

1. Relacionar consumo alimentario, dispoñibilidade de alimentos, sectores económicos e situacións de saúde coas distintas guías alimentarias.
2. Propoñer novas políticas alimentarias para paliar situacións económicas e sociais desfavorecidas.
3. Propoñer novas formas de produción alimentaria. Relacionalas cos obxectivos de desenvolvemento sustentable.
4. Buscar anuncios de publicidade relacionados coa alimentación e ver que mensaxes empregar para o seu impacto na poboación.
5. Valorar os cambios legais que se poidan producir na redución no uso dos plásticos na comida para levar.

En Europa, unha revisión sistemática de 42 estudos de investigación atopou unha evidencia limitada sobre as intervencións na achega dietética e tamén sobre as intervencións na contorna alimentaria. Porén, atopouse unha forte evidencia sobre as intervencións multicompoñente (dieta e contorna) no aumento do consumo de froitas e verduras. Nos adolescentes, hai unha moderada evidencia en canto ás intervencións educativas sobre a achega alimentaria e unha evidencia non concluínte sobre as intervencións na contorna alimentaria e nas intervencións multicompoñente (Van Cauwenberghe *et al.,* 2010).

5.4.
Cronograma de tarefas por trimestre (planificación recomendada)

1º TRIMESTRE

1. Elaboración e presentación dun proxecto Nutriescolas 2
- Responsables: docentes
- Apoio: titores e coordinadores

2. Formación para docentes
- Responsables: persoal técnico da Consellería de Sanidade

3. Avaliación inicial do alumnado (enquisa)
- Responsables: docentes
- Apoio: titores e coordinadores

4. Deseño e elección do catálogo cos subproxectos da aula
- Responsables: coordinadores/as e alumnado

5. Planificación do traballo de campo: organización, distribución de tarefas, identificación recursos...
- Responsables: docentes e alumnado

2º TRIMESTRE

1. Traballo de campo
- Responsables: alumnado Nutriescolas 2
- Apoio: titores e coordinadores

2. Rexistro e explotación dos datos
- Responsables: alumnado Nutriescolas 2
- Apoio: titores e coordinadores

3. Análise da oferta alimentaria (resultados e conclusión)
- Responsables: alumnado Nutriescolas 2
- Apoio: titores e coordinadores

4. Identificación das propostas de mellora
- Responsables: alumnado Nutriescolas 2

5. Actividades formativas para o alumnado (continuación primeiro trimestre)
- Responsables: docentes Nutriescolas 2

3º TRIMESTRE

1. Desenvolvemento proposta mellora
- Responsables: alumnado Nutriescolas 2
- Apoio: titores e coordinadores

2. Elaboración do documento (proxecto investigación completo)
- Responsables: alumnado Nutriescolas 2
- Apoio: titores e coordinadores

3. Exposición do proxecto de investigación ante a comunidade educativa
- Responsables: alumnado Nutriescolas 2

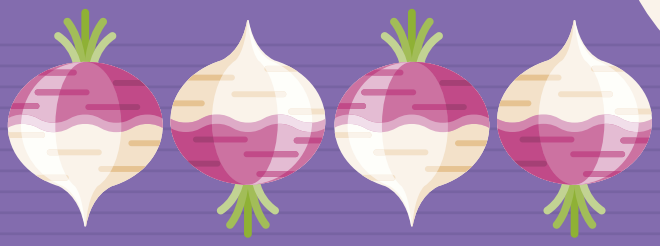
4. Avaliación final (enquisa)
- Avaliación docentes, titores e coordinadores
- Avaliación final alumnado

5. Elaboración da memoria final
- Responsables: coordinadores Nutriescolas 2

6. Avaliación memoria final
- Responsables: técnicos responsables DXSP/Educación

Proxecto | **nutriescolas** | 2

6. Avaliación
do Proxecto nutriescolas 2



Recomendacións antes de elaborar o proxecto

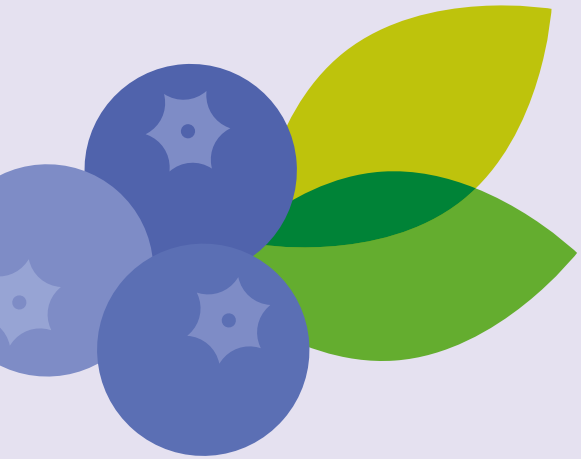
- Ler o documento enteiro antes de comezar a redactar.
- Consultar as dúbidas coas persoas responsables do proxecto segundo a información facilitada na páxina web.
- Elaborar e redactar o proxecto cunha certa coherencia. Debe ser axustado ao proxecto educativo de centro e axeitado á contorna e aos condicionantes e particularidades do alumnado.
- Observar os obxectivos amosados neste documento e as actividades e a secuencia trimestral propostas (como plano de mínimos). Non hai que tentar acadar moitos obxectivos, só aqueles que sexan factibles para os coordinadores e que poidan acadar bos resultados para o centro. Seguindo os pasos, un proxecto humilde pode ser cualificado como de boas prácticas no futuro.
- As actividades elixidas deben ir en consonancia para acadar os obxectivos do proxecto. O equipo responsable en cada centro educativo pode optar por realizar algunha das actividades propostas ou ben elixir outras, sempre que respondan aos obxectivos específicos do proxecto Nutriescolas 2.
- As actividades nas que participan as familias son fundamentais para reforzar o proceso de aprendizaxe. Todos os proxectos deberían incluílas, xa que practicamente a totalidade das amosadas poden traballarse coa participación desde a casa.

Os proxectos deben servir para que o alumnado faga escollas saudables como consumidores responsables no futuro. Indagar, desenvolver a curiosidade, crear o propio campo de coñecemento a partir da interacción coa súa contorna é fundamental para este tipo de proxectos.

Antes de expoñer os criterios e os requisitos que se van utilizar para avaliar un proxecto Nutriescolas 2 dentro do Plan Proxecta, cómpre recordar que os docentes serán os responsables da avaliación xeral do proxecto. Para isto, deberán establecer unha serie de indicadores e un sistema de rexistro de cada un dos proxectos que tutelan.

O proxecto Nutriescolas 2 será avaliado segundo:

- Os criterios de valoración xerais e específicos amosados a continuación.
- A información facilitada polos coordinadores a través dos formularios dispostos para tal fin.
- O cumprimento dos requisitos publicados na convocatoria do Plan Proxecta.



6.1. Criterios xerais para avaliación

1. 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.
2. **O grao de axuste cos criterios establecidos nesta guía.** 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 centros participantes e que recolle os elementos básicos para a elaboración do proxecto.
3. **A calidade** da proposta presentada e descrición de todos os apartados.
4. **A participación activa do alumnado** (implicación no deseño inicial do proxecto, desenvolvemento das actividades, indagación guiada, asunción de compromisos e tarefas...).
5. **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).

6. **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.).
7. **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.
8. **A integración do proxecto no PEC** (proxecto educativo de centro).
9. **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, receitarios 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.).
10. **A capacidade do proxecto para ser reproducido e adaptado** a outros ámbitos educativos fóra do Plan Proxecta.

6.2. Criterios específicos

Segundo os requisitos mostrados a continuación, **tanto os proxectos iniciais** (PI) **como as memorias finais** (MF) **serán avaliados en función de:**

1. **Modelo educativo planificado** (PI) **e finalizado** (MF).
2. **Concordancia dos obxectivos coas necesidades percibidas e cos recursos dispoñibles** (PI) **e grao de cumprimento dos obxectivos** do proxecto presentado (MF).
3. **Coherencia das actividades propostas** con relación ao potencial para acadar estes obxectivos (PI e MF).
4. **Planificación e secuencia trimestral das actividades** (PI e MF).
5. **Continuidade das actividades** ao longo do curso escolar e a razón destas en función doutras illadas e puntuais (PI e MF).
6. **Metodoloxía proposta** (breve descrición dos métodos educativos e das ferramentas e instrumentos didácticos previstos e utilizados) (PI e MF).
7. Forma de **resolver as dificultades,** incidencias e imprevistos (MF).
8. **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 (PI).
9. **Modelo de avaliación final.** O profesorado deberá avaliar, ao finalizar o proxecto, tanto as aprendizaxes do alumnado como os procesos de ensino e a súa propia práctica docente (MF).

6.3. 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. 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 polos responsables do Plan Proxecta desta consellería, así como polos responsables do programa na Dirección Xeral de Saúde Pública, 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, deberá constar o seguinte:

- Unha introdución sinxela e a xustificación do proxecto en función das necesidades percibidas no centro escolar.
- Os obxectivos (xeral e específicos) do proxecto presentado. Neste documento, figuran os obxectivos xerais do proxecto Nutriescolas 2. Para cada un dos proxectos, non será necesario acadar todos os expostos neste documento. Só aqueles que cumpran a meta establecida.
- A situación inicial que se pretende modificar (por exemplo, esperamos mellorar as merendas dos rapaces, de xeito que proben novas alternativas).
- Os resultados esperados (por exemplo, esperamos que cambien a composición das merendas e que introduzan novos alimentos nelas).
- 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).

- A planificación das actividades (aconséllase organizala segundo a secuencia trimestral mostrada no apartado 4), a forma de avaliación prevista e as conclusións máis relevantes. Tamén se deberán incluír os nomes das persoas coordinadoras, as súas funcións docentes, os nomes dos mestres e mestras participantes e colaboradores no proxecto, así como o número de alumnos e alumnas segundo o nivel educativo.

Esta información será trasladada a través da aplicación na páxina web do Plan Proxecta e do formulario establecido na convocatoria anual dos devanditos proxectos.

Por último, pódese achegar información complementaria sobre a política de saúde escolar do centro, tal como se mostra no modelo incluído na guía *Carpeta do docente*. Esta información ten carácter opcional.

> En síntese, a documentación necesaria para presentar o proxecto inicial é a seguinte:
>
> Solicitude e presentación do proxecto de innovación educativa segundo a convocatoria anual e a aplicación prevista para tal efecto na páxina web do Plan Proxecta.

2. Entrega da memoria final

Ao remate do curso, os coordinadores e coordinadoras enviarán unha **memoria final** co traballo desenvolvido e segundo a convocatoria do Plan Proxecta de innovación educativa, da Consellería de Cultura, Educación, Formación Profesional e Universidade. Este proxecto será avaliado polos responsables do Plan Proxecta desta consellería, así como polos responsables do programa Nutriescolas 2, da Dirección Xeral de Saúde Pública da Consellería de Sanidade. Na guía *Carpeta do docente*, pódense atopar exemplos para realizar o proxecto inicial e a memoria final.

Nesta memoria debe constar:

- Un **resumo** do desenvolvemento do proxecto e da forma en que se levou a cabo.
- O cuestionario cuberto, segundo o modelo reflectido na guía *Carpeta do docente* e segundo o papel que o docente desempeñe no proxecto (coordinador, titor...). Con esta actividade recollerase a **impresión final da**

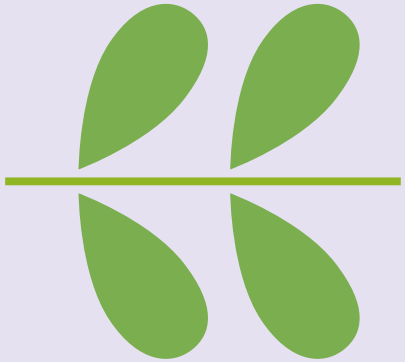
persoa coordinadora do proxecto e dos docentes participantes, que poderán trasladar a opinión do alumnado en canto ao grao de satisfacción co proxecto, e que servirá de axuda para deseñar melloras no desenvolvemento futuro do proxecto Nutriescolas 2.

- **As necesidades percibidas, as propostas de mellora e a identificación dos puntos críticos** para o desenvolvemento do proxecto.
- Un **cronograma trimestral** das actividades desenvolvidas ao longo do curso, tanto das planificadas no proxecto inicial como das modificacións necesarias para adaptarse segundo os recursos, os imprevistos e as dificultades atopadas para levalas a cabo.
- Con respecto ás actividades, estas deben **nomearse e describirse dun xeito independente. Serán destacadas tanto aquelas iniciais que foron anuladas como as novas que non constaban no proxecto inicial.** Os cambios deben ser xustificados e constarán tamén os recursos necesarios para desenvolver cada actividade.
- O **nivel de participación** do alumnado (aulas, cursos), dos docentes (nominal, materia que imparten e actividades das que se encargaron) e da comunidade e contorna educativas. Neste punto é moi importante describir o modelo de participación familiar.
- **Outros** participantes (outros centros, recursos comunitarios).
- Ademais, incluirase a **documentación gráfica** das actividades realizadas e dos produtos, se os houbese; todos aqueles **instrumentos utilizados polo profesorado** para a súa avaliación persoal (cuestionarios das enquisas, resultados destas...) e **outras axudas didácticas.** Se non existe ningún produto final, é suficiente a documentación gráfica existente sobre o desenvolvemento das intervencións.
- É aconsellable sinalar aqueles aspectos de interese que, segundo o criterio dos coordinadores, sexan susceptibles de identificar como **boas prácticas** para proxectos próximos neste ou en distintos centros.
- **A avaliación do profesorado responsable, é dicir, a metodoloxía utilizada para saber se os obxectivos foron acadados ou non, as aprendizaxes do alumnado, o proceso de ensino e a súa práctica docente.**

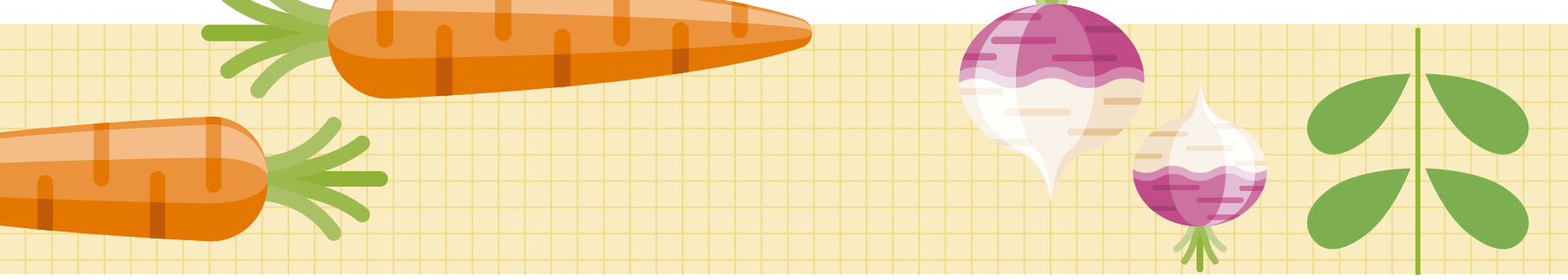


Neste aspecto, pode ser de axuda para avaliar o proceso de aprendizaxe, así como a organización, a xestión e a coordinación:

1. A elaboración dunha ficha de rexistro de tarefas de acordo co cronograma e onde consten as incidencias (anulacións, novas tarefas e/ou modificacións das existentes etc.). Parcialmente, pode ser cuberta polo alumnado (autoavaliación) con base en criterios definidos previamente polos docentes e coa supervisión destes.
2. A elaboración dunha enquisa para avaliar os coñecementos adquiridos por parte do alumnado. Na guía *Carpeta do docente*, pódense atopar cuestionarios para avaliar os coñecementos do alumnado, así como as impresións e conclusións dos coordinadores e titores no desenvolvemento do proxecto.
3. A participación do centro escolar, tendo en conta que cada curso ou aula pode participar nun labor diferente e parcial. O proxecto final sería o sumatorio das partes.
4. O grao de innovación e as experiencias de aprendizaxe vital.
5. O grao de consenso en función dos acordos alcanzados entre iniciativas dispares e como foron resoltos (convocatorias, reunións, votacións etc.).
6. As propostas de mellora elaboradas e fundamentadas en recomendacións científicas.



O proxecto Nutriescolas 2 foi deseñado para traballar toda a comunidade educativa, tamén as familias no seu conxunto, xa que constitúen a primeira escola de saúde das nenas e dos nenos





PLAN PROXECTA DE INNOVACIÓN EDUCATIVA

PLAN OBESIDADE ZERO EN GALICIA

Proxecto | nutriescolas | 2

A saúde, ben común!

Únete á nosa **newsletter**

Infórmate coa guía **O ABC do consello alimentario na infancia**

Síguenos na web **Xanela Aberta á Familia** da Dirección Xeral de Saúde Pública

XUNTA DE GALICIA | CONSELLERÍA DE SANIDADE

Xacobeo 21·22