

Conselleria d'Educació, Cultura i Esport

RESOLUCIÓ de 25 d'abril de 2023, del secretari autonòmic d'Educació i Formació Professional, per la qual s'aprova el programa experimental d'innovació educativa «Alimentació saludable i sostenible» per al curs escolar 2022-2023. [2023/4627]

La Constitució Espanyola reconeix en l'article 27 el dret a l'educació, així mateix prescriu que l'ensenyament bàsic siga obligatori i gratuït. Aquest mandat comuna les administracions públiques, no solament a garantir el servei públic a l'alumnat, sinó també a remoure els obstacles de qualsevol naturalesa que impedisquen o dificulten l'exercici del dret a l'educació.

L'article 53.1 de l'Estatut d'Autonomia de la Comunitat Valenciana disposa que és de competència exclusiva de la Generalitat la regulació i administració de l'ensenyament en tota la seua extensió, nivells i graus, modalitats i especialitats, sense perjudici del que disposen l'article 27 de la Constitució Espanyola i les lleis orgàniques que, d'acord amb l'apartat 1 de l'article 81 d'aquella, ho desenvolupen, de les facultats que atribueix a l'Estat el número 30 de l'apartat 1) de l'article 149 de la Constitució Espanyola, i de l'alta inspecció necessària per al seu compliment i garantia.

La Llei orgànica 2/2006, de 3 de maig, d'educació (LOE), modificada per la Llei orgànica 3/2020, de 29 de desembre, recull l'autonomia pedagògica, organitzativa i de gestió econòmica dels centres, i indica expressament la necessitat d'elaborar un projecte educatiu dins del qual es promoga una col·laboració important per fomentar la convivència i facilitar el compliment de l'escolaritat.

La LOE estableix que les administracions educatives fomentaran i potenciaran l'autonomia dels centres, avaluaran els seus resultats i aplicaran els plans d'actuació oportuns. Així mateix, l'esmentada llei considera en l'article 120.4 que els centres, en l'exercici de la seua autonomia, poden adoptar experimentacions, innovacions pedagògiques, programes educatius, plans de treball, formes d'organització, normes de convivència i ampliació del calendari escolar o de l'horari lectiu d'àrees o matèries, en els termes que estableixen les administracions educatives i dins de les possibilitats que permetia la normativa aplicable, inclosa la laboral, sense que, en cap cas, s'imposen aportacions a les famílies ni exigències per a les administracions educatives.

El Decret 253/2019, de 29 de novembre, del Consell, de regulació de l'organització i el funcionament dels centres públics que imparteixen ensenyaments d'Educació Infantil o d'Educació Primària, en l'article 60, sobre els projectes d'innovació pedagògica i curricular, estableix, en el primer punt, que els centres podran desenvolupar projectes d'innovació pedagògica i curricular d'acord amb el seu projecte educatiu de centre i amb el seu pla d'actuació per a la millora, amb la finalitat de millorar la qualitat del servei i, en particular, la millora dels resultats educatius, i en l'apartat quart del mateix article s'estableix que en el desplegament del currículum els centres podran implantar estratègies didàctiques pròpies que requerisquen una organització horària de les matèries diferent de l'establida amb caràcter general amb l'objectiu fonamental de millorar la formació integral de l'alumnat i els resultats acadèmics que requeriran l'autorització de l'Administració educativa.

Al seu torn, l'article 22.1 de la Llei 7/2021, de 20 de maig, de canvi climàtic i transició energètica, fa al·lusió explícita a l'alimentació i el canvi climàtic tot assenyalant que «les administracions públiques fomentaran la millora del coneixement sobre els efectes del canvi climàtic en la seguretat i la dieta alimentàries, així com el disseny de les accions encaminades a mitigar i adaptar-se a aquests».

En aquest marc, es pretén posar en marxa un programa d'innovació educativa dirigit a educar i millorar els hàbits alimentaris de l'alumnat dins dels patrons de la dieta mediterrània, associada a productes de proximitat i de temporada i respectuosa amb el medi ambient i els cicles naturals. Així mateix, la iniciativa es dirigeix a formar en matèria de reducció del desaprofitament d'aliments, la reducció dels residus i de la petjada ecològica. En l'annex I es desenvolupen les característiques del programa d'innovació educativa «alimentació saludable i sostenible».

Conselleria de Educación, Cultura y Deporte

RESOLUCIÓN de 25 de abril de 2023, del secretario autonómico de Educación y Formación Profesional, por la cual se aprueba el programa experimental de innovación educativa «Alimentación saludable y sostenible» para el curso escolar 2022-2023. [2023/4627]

La Constitución Española reconoce en el artículo 27 el derecho a la educación, así mismo prescribe que la enseñanza básica sea obligatoria y gratuita. Este mandato comuna a las administraciones públicas, no solo a garantizar el servicio público al alumnado, sino también a remover los obstáculos de cualquier naturaleza que impidan o dificulten el ejercicio del derecho a la educación.

El artículo 53.1 del Estatuto de Autonomía de la Comunitat Valenciana dispone que es de competencia exclusiva de la Generalitat la regulación y administración de la enseñanza en toda su extensión, niveles y grados, modalidades y especialidades, sin perjuicio de lo que disponen el artículo 27 de la Constitución Española y las leyes orgánicas que, de acuerdo con el apartado 1 del artículo 81 de aquella, lo desarrollan, de las facultades que atribuye en el Estado el número 30 del apartado 1) del artículo 149 de la Constitución Española, y de la alta inspección necesaria para su cumplimiento y garantía.

La Ley orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de educación (LOE), modificada por la Ley orgánica 3/2020, de 29 de diciembre, recoge la autonomía pedagógica, organizativa y de gestión económica de los centros, e indica expresamente la necesidad de elaborar un proyecto educativo dentro del cual se promueva una colaboración importante para fomentar la convivencia y facilitar el cumplimiento de la escolaridad.

La LOE establece que las administraciones educativas fomentarán y potenciarán la autonomía de los centros, evaluarán sus resultados y aplicarán los planes de actuación oportunos. Así mismo, la mencionada ley considera en el artículo 120.4 que los centros, en el ejercicio de su autonomía, pueden adoptar experimentaciones, innovaciones pedagógicas, programas educativos, planes de trabajo, formas de organización, normas de convivencia y ampliación del calendario escolar o del horario lectivo de áreas o materias, en los términos que establezcan las administraciones educativas y dentro de las posibilidades que permita la normativa aplicable, incluida la laboral, sin que, en ningún caso, se impongan aportaciones a las familias ni exigencias para las administraciones educativas.

El Decreto 253/2019, de 29 de noviembre, del Consell, de regulación de la organización y el funcionamiento de los centros públicos que imparten enseñanzas de Educación Infantil o de Educación Primaria, en su artículo 60, sobre los proyectos de innovación pedagógica y curricular, establece, en el primer punto, que los centros podrán desarrollar proyectos de innovación pedagógica y curricular de acuerdo con su proyecto educativo de centro y con su plan de actuación para la mejora, con el fin de mejorar la calidad del servicio y, en particular, la mejora de los resultados educativos, y en el apartado cuarto del mismo artículo se establece que en el desarrollo del currículum los centros podrán implantar estrategias didácticas propias que requieran una organización horaria de las materias diferente a la establecida con carácter general con el objetivo fundamental de mejorar la formación integral del alumnado y los resultados académicos que requerirán la autorización de la Administración educativa.

A su vez, el artículo 22.1 de la Ley 7/2021, de 20 de mayo, de cambio climático y transición energética, hace alusión explícita a la alimentación y el cambio climático señalando que «las Administraciones Públicas fomentarán la mejora del conocimiento sobre los efectos del cambio climático en la seguridad y la dieta alimentarias, así como el diseño de las acciones encaminadas a mitigar y adaptarse a estos».

En este marco, se pretende poner en marcha un programa de innovación educativa dirigido a educar y mejorar los hábitos alimentarios del alumnado dentro de los patrones de la dieta mediterránea, asociada a productos de proximidad y de temporada y respetuosa con el medio ambiente y los ciclos naturales. Así mismo, la iniciativa se dirige a formar en materia de reducción del desperdicio de alimentos, la reducción de los residuos y de la huella ecológica. En el anexo I se desarrollan las características del programa de innovación educativa «alimentación saludable y sostenible».

L'atenció a l'alumnat vulnerable representa un dels factors de qualitat dels sistemes educatius. Millorar l'atenció d'aquest alumnat a través d'activitats al voltant d'una dieta sana, sostenible i respectuosa amb l'entorn, tot això combinat amb la formació a les famílies d'aquests alumnes ha de permetre millorar l'absentisme i, en general, ha de suposar una millora educativa en els centres on s'implante el programa. Els centres de titularitat de la Generalitat enumerats en l'annex III de la present resolució s'han escollit tenint en compte la idiosincrasia de l'alumnat matriculat, la pertinença al programa PROA+ i la disponibilitat del centre a oferir aquest programa experimental d'alimentació saludable i sostenible.

D'altra banda, el Decret 173/2020, de 30 d'octubre, del Consell, pel qual s'aprova el Reglament orgànic i funcional de la Conselleria d'Educació, Cultura i Esport, desenvolupat per l'Ordre 9/2021, de 7 de maig, atribueix a la Direcció General d'Innovació Educativa i Ordenació, entre altres, les competències en matèria d'innovació educativa i proposta de mesures, iniciatives i actuacions per a la millora de la qualitat de l'educació.

D'acord amb el que s'ha exposat, i en virtut de les atribucions conferides per l'article 28.e de la Llei 5/1983, del Consell, i el Decret 105/2019, de 5 de juliol, del Consell, pel qual s'estableix l'estructura orgànica bàsica de la Presidència i de les conselleries de la Generalitat, resolc:

Primer. Definició, àmbit i calendari

Aprovar el programa experimental d'innovació educativa «alimentació saludable», el qual es defineix com un programa experimental per a millorar els hàbits alimentaris de l'alumnat de determinats centres d'educació d'infantil i primària de titularitat de la Generalitat Valenciana en els quals s'ha de dur a terme aquesta iniciativa i que figuren a l'annex III d'aquesta resolució. Aquest programa inclourà tant activitats de foment i sensibilització d'alimentació saludable i sostenible com activitats on s'ofereixen aliments saludables com a exemple d'aquest tipus de dieta, i tindrà una duració fins a la fi del curs escolar 2022-2023.

Segon. Objectius

L'objectiu d'aquest programa d'innovació experimental és introduir hàbits saludables en l'alumnat dels centres participants, així com fomentar la inclusió educativa de l'alumnat més vulnerable. A més, de forma col·lateral, sensibilitzar la comunitat educativa en la importància de transitar cap a una dieta saludable i respectuosa amb el medi ambient per a impulsar sistemes alimentaris que ens garantisquen un futur sostenible que cuide la salut de les persones i del planeta.

Els centres participants en aquest programa d'innovació, que també formen part del programa PROA+, han d'encabir aquesta activitat com a aplicació de les activitats palanca del programa PROA+ contra l'absentisme escolar.

Tercer. Dotació pressupostària i import de les assignacions

El crèdit per al finançament de les assignacions econòmiques per a subvencionar el programa pilot en el curs 2022-2023 serà de 348.750,00 euros amb càrrec de l'aplicació pressupostària 09.02.01.422.20.2, del capítol II del programa 422.20 Ensenyament Primari, de la Llei de Pressupostos de la Generalitat per a l'exercici 2023.

Els centres participants en aquest programa d'innovació experimental, que figuren detallats en l'annex III d'aquesta resolució, disposaran de 7.750,00 € o 15.500,00 € en funció del nombre d'alumnat matriculat al centre.

Quart. Requisits i obligacions de l'alumnat participant en el programa d'innovació

L'alumnat participant haurà d'estar matriculat en el centre educatiu en què es desenvolupa el programa d'innovació.

Aquest requisit haurà de mantindre's al llarg de tot el curs i, en tot cas, durant el temps en què es desenvolupa el programa d'innovació.

L'alumnat participant haurà de comunicar, si és el cas, la seua renúncia a la participació en el programa.

La atención al alumnado vulnerable representa uno de los factores de calidad de los sistemas educativos. Mejorar la atención de este alumnado a través de actividades alrededor de una dieta sana, sostenible y respetuosa con el entorno, todo esto combinado con la formación a las familias de estos alumnos tiene que permitir mejorar el absentismo y, en general, tiene que suponer una mejora educativa en los centros donde se implante el programa. Los centros de titularidad de la Generalitat enumerados en el anexo III de la presente resolución se han seleccionado teniendo en cuenta la idiosincrasia del alumnado matriculado, la pertenencia al programa PROA+ y la disponibilidad del centro a ofrecer este programa experimental de alimentación saludable y sostenible.

Por otro lado, el Decreto 173/2020, de 30 de octubre, del Consell, por el cual se aprueba el Reglamento orgánico y funcional de la Conselleria de Educación, Cultura y Deporte, desarrollado por la Orden 9/2021, de 7 de mayo, atribuye a la Dirección General de Innovación Educativa y Ordenación, entre otras, las competencias en materia de innovación educativa y propuesta de medidas, iniciativas y actuaciones para la mejora de la calidad de la educación.

De acuerdo con lo que se ha expuesto, y en virtud de las atribuciones conferidas por el artículo 28.e de la Ley 5/1983, del Consell, y el Decreto 105/2019, de 5 de julio, del Consell, por el cual se establece la estructura orgánica básica de la Presidencia y de las consellerias de la Generalitat, resuelvo:

Primero. Definición, ámbito y calendario

Aprobar el programa experimental de innovación educativa «alimentación saludable», el cual se define como un programa experimental para mejorar los hábitos alimentarios del alumnado de determinados centros de educación de infantil y primaria de titularidad de la Generalitat Valenciana en los que va a desarrollarse esta iniciativa y que figuran al anexo III de esta resolución. Este programa incluirá tanto actividades de fomento y sensibilización de alimentación saludable y sostenible como actividades donde se ofrezcan alimentos saludables como ejemplo de este tipo de dieta, y tendrá una duración hasta el fin del curso escolar 2022-2023.

Segundo. Objetivos

El objetivo de este programa de innovación experimental es introducir hábitos saludables en el alumnado de los centros participantes, así como fomentar la inclusión educativa del alumnado más vulnerable. Además, de forma colateral, sensibilizar a la comunidad educativa sobre la importancia de transitar hacia una dieta saludable y respetuosa con el medio ambiente para impulsar sistemas alimentarios que nos garanticen un futuro sostenible que cuide de la salud de las personas y del planeta.

Los centros participantes en este programa de innovación que también formen parte del programa PROA+ tienen que incluir esta actividad como aplicación de las actividades palanca del programa PROA+ contra el absentismo escolar.

Tercero. Dotación presupuestaria e importe de las asignaciones

El crédito para la financiación de las asignaciones económicas para subvencionar el programa piloto en el curso 2022-2023 será de 348.750,00 euros con cargo de la aplicación presupuestaria 09.02.01.422.20.2, del capítulo II del programa 422.20 Enseñanza Primaria, de la Ley de Presupuestos de la Generalitat para el ejercicio 2023.

Los centros participantes en este programa de innovación experimental, que figuran detallados en el anexo III de esta resolución, dispondrán de 7.750,00 € o 15.500,00 € en función del número de alumnado matriculado en el centro.

Cuarto. Requisitos y obligaciones del alumnado participando en el programa de innovación

El alumnado participante tendrá que estar matriculado en el centro educativo en el que se desarrolla el programa de innovación.

Este requisito tendrá que mantenerse a lo largo de todo el curso y, en todo caso, durante el tiempo en que se desarrolle el programa de innovación.

El alumnado participante tendrá que comunicar, si es el caso, su renuncia a la participación en el programa.

Cinquè. Compromisos

Els centres participants es comprometen a:

a) Realitzar l'activitat d'innovació educativa en els termes especificats en l'annex I.

b) Oferir, dins d'aquest programa, menjar saludable i sostenible en els termes especificats en l'annex II de la present resolució, com a exemple d'alimentació saludable i sostenible.

c) Participar en la formació oferida al claustre que la Conselleria d'Educació, Cultura i Esport desenvolupa mitjançant les instruccions oportunes.

d) Participar en la formació gratuïta a les famílies que la Conselleria d'Educació, Cultura i Esport desenvolupa mitjançant les instruccions oportunes.

e) Desenvolupar les mesures pertinents per a reduir l'absentisme de l'alumnat, en col·laboració amb els respectius serveis socials dels municipis.

f) Presentar un breu informe de la consecució dels indicadors d'assoliment proporcionats per la Conselleria, inclosos els referits a la qualitat i el compliment dels criteris alimentaris.

La Conselleria d'Educació, Cultura i Esport es compromet a:

a) Traspasar els fons assignats als centres que consten en l'annex III de la present resolució en el compte dels centres seleccionats.

b) Proporcionar la formació corresponent als membres de la comunitat educativa participants en el projecte.

c) Vigilar i vetlar pel compliment dels objectius del programa d'innovació i, especialment, per la qualitat nutricional.

Les empreses contractades per a proveir els centres participants dels menjars saludables que es faran servir en aquest programa hauran de disposar de la documentació que acredite el compliment dels estàndards de qualitat alimentària, mediambiental i social exigits.

Aquesta acreditació podrà ser demanada en qualsevol moment i, en aquest sentit, l'empresa contractada haurà d'aportar dades exactes sobre quantia, pes, import o volum del producte ecològic, fresc o de temporada, etcètera, subministrat en un període determinat. Igualment, es podrà requerir aquesta acreditació mitjançant factures, albarans o certificats sobre la compra i disposició d'aquests productes.

Sisé. Organització i certificació

El programa ha de comptar amb una coordinació al centre, que té com a funcions fonamentals:

a) Coordinar els recursos i la logística de l'obertura del centre a la comunitat en l'horari general del centre.

b) Comprovar i fer complir les mesures sanitàries i higièniques que hi són d'aplicació.

c) Coordinar les diferents activitats de foment i sensibilització encabides en el programa.

d) Fer-se càrrec de qualsevol incidència que pugua sorgir durant el temps dedicat al programa experimental d'alimentació saludable i sostenible.

e) Fer un seguiment de l'alimentació que s'ofereix dins de l'activitat d'innovació i garantir que s'està complint amb els criteris d'alimentació saludable i sostenible de l'annex II.

En aplicació de l'Ordre 65/2012, de 26 d'octubre, sobre el model de formació permanent del professorat i el disseny, reconeixement i registre de les activitats formatives, el Servei de Registre i Acreditació Docent podrà reconèixer fins a un màxim de 60 hores de formació per al coordinador/a del projecte per la participació en projectes d'innovació durant el curs acadèmic 2022-2023, d'acord amb la informació certificada segons l'apartat seté, en el punt 7.1.f.

El consell escolar de cada centre podrà supervisar els productes utilitzats per a l'elaboració del menjar saludable quant a la qualitat i varietat dels aliments, comprovant que siguin adequats per a una alimentació sana i equilibrada de l'alumnat i que es complisquen els requisits establits en la normativa vigent en matèria de nutrició i les característiques enumerades en l'annex II.

Seté. Licitació

El Consell Escolar de cada centre serà l'encarregat d'aprovar la proposta de contractació de les empreses que proveiran el centre del men-

Quinto. Compromisos

Los centros participantes se comprometen a:

a) Realizar la actividad de innovación educativa en los términos especificados en el anexo I.

b) Ofrecer, dentro de este programa, comida saludable y sostenible en los términos especificados en el anexo II de la presente resolución, como ejemplo de alimentación saludable y sostenible.

c) Participar en la formación ofrecida al claustro que la Conselleria de Educación, Cultura y Deporte desarrolla mediante las instrucciones oportunas.

d) Participar en la formación gratuita a las familias que la Conselleria de Educación, Cultura y Deporte desarrolla mediante las instrucciones oportunas.

e) Desarrollar las medidas pertinentes para reducir el absentismo del alumnado, en colaboración con los respectivos servicios sociales de los municipios.

f) Presentar un breve informe de la consecución de los indicadores de logro proporcionados por la Conselleria, incluidos los referidos a la calidad y el cumplimiento de los criterios alimentarios.

La Conselleria de Educación, Cultura y Deporte se compromete a:

a) Traspasar los fondos asignados a los centros que constan en el anexo III de la presente resolución en la cuenta de los centros seleccionados.

b) Proporcionar la formación correspondiente a los miembros de la comunidad educativa participantes en el proyecto.

c) Vigilar y velar por el cumplimiento de los objetivos del programa de innovación y, especialmente, por la calidad nutricional.

Las empresas contratadas para proveer a los centros participantes de las comidas saludables que se usarán en este programa tendrán que disponer de la documentación que acredite el cumplimiento los estándares de calidad alimentaria, medioambiental y social exigidos.

Esta acreditación podrá ser solicitada en cualquier momento y, en este sentido, la empresa contratada tendrá que aportar datos exactos sobre cuantía, peso, importe o volumen del producto ecológico, fresco o de temporada, etcètera, suministrado en un periodo determinado. Igualmente, se podrá requerir esta acreditación mediante facturas, albaranes o certificados sobre la compra y disposición de estos productos.

Sexto. Organización y certificación

El programa tiene que contar con una coordinación en el centro, que tiene como funciones fundamentales:

a) Coordinar los recursos y la logística de la apertura del centro a la comunidad en el horario general del centro.

b) Comprobar y hacer cumplir las medidas sanitarias e higiénicas que son de aplicación.

c) Coordinar las diferentes actividades de fomento y sensibilización enmarcadas en el programa.

d) Hacerse cargo de cualquier incidencia que pueda surgir durante el tiempo dedicado al programa experimental de alimentación saludable y sostenible.

e) Hacer un seguimiento de la alimentación que se ofrece dentro de la actividad de innovación y garantizar que se está cumpliendo con los criterios de alimentación saludable y sostenible del anexo II.

En aplicació de la Orden 65/2012, de 26 de octubre, sobre el modelo de formación permanente del profesorado y el diseño, reconocimiento y registro de las actividades formativas, el Servicio de Registro y Acreditación Docente podrá reconocer hasta un máximo de 60 horas de formación para el coordinador/a del proyecto por la participación en proyectos de innovación durante el curso académico 2022-2023, de acuerdo con la información certificada según el resuelto séptimo, en el punto 7.1.f.

El consejo escolar de cada centro podrá supervisar los productos utilizados para la elaboración de la comida saludable en cuanto a la calidad y variedad de los alimentos, comprobando que sean adecuados para una alimentación sana y equilibrada del alumnado y que se cumplan los requisitos establecidos en la normativa vigente en materia de nutrición y las características enumeradas en el anexo II.

Séptimo. Licitación

El Consejo Escolar de cada centro será el encargado de aprobar la propuesta de contratación de las empresas que proveerán al centro

jar i serveis complementaris per a dur a terme l'activitat d'innovació, d'acord amb el que estableix l'Ordre de 18 de maig de 1995, de la Conselleria d'Educació i Ciència (DOGV 2526, 09.06.1995), per la qual es regula i s'exerceix l'activitat i l'autonomia de la gestió econòmica dels centres docents públics no universitaris de la Comunitat Valenciana.

Huité. Crèdit

El crèdit s'incorporarà al compte dels centres docents, que seran els responsables de la correcta aplicació a la seua finalitat. El concepte serà «despeses de funcionament».

Els centres docents hauran de justificar la dotació segons el que es disposa en l'Ordre de 18 de maig de 1995, de la Conselleria d'Educació i Ciència (DOGV 2526, 09.06.1995), per la qual es regula i s'exerceix l'activitat i l'autonomia de la gestió econòmica dels centres docents públics no universitaris de la Comunitat Valenciana.

Nové. Renúncia a la participació en el programa

Els centres que no desitgen participar en aquest programa experimental d'innovació hauran de fer-ho constar per escrit enviant la seua renúncia a la direcció de correu alimentaciosaludable@gva.es en el termini màxim de 5 dies hàbils a partir de l'endemà de la publicació en el DOGV de la present resolució. Després del període de renúncia, les quantitats restants podran repartir-se, si és el cas, entre la resta de centres participants atenent al criteri establert del nombre d'alumnat matriculat al centre.

Desé. Incompliment dels compromisos del programa

Els centres participants es comprometen a dur a terme el desenvolupament del programa seguint les instruccions d'aquesta resolució.

Onzé. Inspecció d'Educació

La Inspecció d'Educació supervisarà, dins de les seues competències, el funcionament correcte del programa i emetrà els informes corresponents a la direcció general competent.

Dotzé. Recursos

Contra la present resolució, que posa fi a la via administrativa, es podrà interposar un recurs potestatiu de reposició davant la consellera d'Educació, Cultura i Esport en el termini d'un mes a comptar des de l'endemà de la publicació en el *Diari Oficial de la Generalitat Valenciana*, de conformitat amb el que preveuen els articles 114, 123 i 124 de la Llei 39/2015, d'1 d'octubre, del procediment administratiu comú de les administracions públiques, o bé interposar directament un recurs contenciós administratiu davant el Tribunal Superior de Justícia de la Comunitat Valenciana, en el termini de dos mesos a comptar des de l'endemà de la publicació en el *Diari Oficial de la Generalitat Valenciana*, d'acord amb els articles 10, 14 i 46 de la Llei 29/1998, de 13 de juliol, reguladora de la jurisdicció contenciosa administrativa.

València, 25 d'abril de 2023.– El secretari autonòmic d'Educació i Formació Professional: Miguel Soler Gracia.

ANNEX I

Característiques de l'activitat encabida dins del projecte experimental d'innovació «Alimentació saludable i sostenible»

1. Finalitat de l'activitat

Introduir hàbits saludables en tot l'alumnat, a més de millorar l'assistència regular de l'alumnat de famílies més necessitades i així reduir els percentatges d'alumnat en risc d'absentisme.

Es pretén, doncs, sensibilitzar la comunitat educativa en la importància de transitar cap a una dieta saludable i respectuosa amb l'entorn que permeta impulsar sistemes alimentaris que garanteixen un desenvolupament sostenible i respectuós amb la salut de les persones i del planeta.

la comida y servicios complementarios para llevar a cabo la actividad de innovación, de acuerdo con lo que establece la Orden de 18 de mayo de 1995, de la Conselleria de Educación y Ciencia (DOGV 2526, 09.06.1995), por la cual se regula y se ejerce la actividad y la autonomía de la gestión económica de los centros docentes públicos no universitarios de la Comunitat Valenciana.

Octavo. Crédito

El crédito se incorporará a la cuenta de los centros docentes, que serán los responsables de la correcta aplicación a su finalidad. El concepto será «gastos de funcionamiento».

Los centros docentes tendrán que justificar la dotación según lo dispuesto en la Orden de 18 de mayo de 1995, de la Conselleria de Educación y Ciencia (DOGV 2526, 09.06.1995), por la cual se regula y se ejerce la actividad y la autonomía de la gestión económica de los centros docentes públicos no universitarios de la Comunitat Valenciana.

Noveno. Renuncia a la participación en el programa

Los centros que no deseen participar en este programa experimental de innovación tendrán que hacerlo constar por escrito enviando su renuncia a la dirección de correo alimentaciosaludable@gva.es en el plazo máximo de cinco días hábiles a partir del día siguiente de la publicación en el DOGV de la presente resolución. Después del periodo de renuncia, las cantidades restantes podrán repartirse, si es el caso, entre el resto de centros participantes atendiendo al criterio establecido del número de alumnado matriculado en el centro.

Décimo. Incumplimiento de los compromisos del programa

Los centros participantes se comprometen a llevar a cabo el desarrollo del programa siguiendo las instrucciones de esta resolución.

Undécimo. Inspección de Educación

La Inspección de Educación supervisarà, dentro de sus competencias, el funcionamiento correcto del programa y emitirá los informes correspondientes a la dirección general competente.

Duodécimo. Recursos

Contra la presente resolución, que pone fin a la vía administrativa, se podrá interponer un recurso potestativo de reposición ante la consellera de Educación, Cultura y Deporte en el plazo de un mes a contar desde el día siguiente a la publicación en el *Diari Oficial de la Generalitat Valenciana*, en conformidad con lo que prevén los artículos 114, 123 y 124 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del procedimiento administrativo común de las administraciones públicas, o bien interponer directamente un recurso contencioso-administrativo ante el Tribunal Superior de Justicia de la Comunitat Valenciana, en el plazo de dos meses a contar desde el día siguiente a la publicación en el *Diari Oficial de la Generalitat Valenciana*, de acuerdo con los artículos 10, 14 y 46 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la jurisdicción contencioso-administrativa.

València, 25 de abril de 2023.– El secretario autonómico de Educación y Formación Profesional: Miguel Soler Gracia.

ANEXO I

Características de la actividad enmarcada dentro del proyecto experimental de innovación «Alimentación saludable y sostenible»

1. Finalidad de la actividad

Introducir hábitos saludables en todo el alumnado, además de mejorar la asistencia regular del alumnado de familias más necesitadas y así reducir los porcentajes de alumnado en riesgo de absentismo.

Se pretende, pues, sensibilizar a la comunidad educativa sobre la importancia de transitar hacia una dieta saludable y respetuosa con el entorno que permita impulsar sistemas alimentarios que garanticen un desarrollo sostenible y respetuoso con la salud de las personas y del planeta.



2. Característiques de l'activitat d'innovació

L'activitat d'innovació consistirà en la formació de l'alumnat en nutrició, dieta saludable i sostenible i consum respectuós amb l'entorn. A més, dins d'aquesta activitat de foment i sensibilització d'alimentació saludable i sostenible, se'ls donarà l'alimentació específica que figura al punt 1.A) de l'annex II, com a exemple d'aquest tipus de dieta.

Aquesta activitat es desenvoluparà durant la primera meitat de la jornada escolar amb un mínim de 30 minuts d'activitat lectiva.

3. Objectius mínims

- Conscienciar dels hàbits de consum saludables i responsables amb l'entorn.
- Preindre actituds absentistes i conscienciar sobre el seu impacte.
- Implicar les famílies en el seguiment de la formació dels seus fills/es.
- Realitzar una ràpida detecció de l'absentisme escolar en el període d'escolarització obligatòria a fi de preindre possibles situacions d'abandonament i de fracàs escolar.
- Realitzar el seguiment de l'alumnat amb risc d'absentisme degut a la seua problemàtica personal, familiar i/o social i, especialment, en famílies perceptores de prestació econòmica de renda mínima d'inserció.
- Establir procediments de col·laboració i coordinació interinstitucional en les actuacions per a detectar, preindre o intervenir en l'absentisme escolar, a través del pla d'actuació anual.

4. Objectiu òptim

Establir un procediment comú de seguiment de l'absentisme escolar, que permeta el seguiment de la seua incidència de manera diacrònica.

5. Objectius PROA+

En els centres escollits que es troben dins del programa PROA+ s'han d'aconseguir els següents objectius:

- Incrementar l'alumnat que promociona a etapes posteriors.
- Reduir l'abandonament escolar.
- Incrementar els resultats escolars cognitius i socioemocionals.
- Reduir el nombre d'alumnes que repeteixen curs.
- Reduir el nombre d'alumnes que presenten dificultats per a l'aprenentatge.
- Reduir l'absentisme escolar millorant el procés d'aprenentatge.
- Aconseguir i mantindre un bon clima inclusiu en el centre educatiu.

6. Línies estratègiques PROA+

En els centres escollits que es troben dins del programa PROA+ les actuacions s'encabiran dins les següents línies estratègiques:

1. Actuacions per a aconseguir i assegurar condicions d'educabilitat.
2. Actuacions per a fer costat a l'alumnat amb dificultats per a l'aprenentatge.
3. Actuacions per a desenvolupar les actituds positives en el centre.
5. Actuacions i compromisos de gestió de centre, entorn i de millora de la qualitat i estabilitat dels equips docents.
7. Responsable/s
Equip directiu i persona coordinadora de l'activitat.
8. Professorat i altres membres de la comunitat educativa
Tutors/tutores i professorat de cada grup. Orientació educativa. Serveis socials municipals. Entitats socials. Altres.
9. Necessitats de formació
Formació en nutrició, dieta saludable i consum respectuós amb l'entorn.
10. Alumnat implicat
Tot l'alumnat del centre. Cal tindre especial cura en la participació de l'alumnat amb risc d'abandonament escolar o alumnat absentista i les seues famílies.
11. Àrees o àmbits on s'aplica

2. Características de la actividad de innovación

La actividad de innovación consistirá en la formación del alumnado en nutrición, dieta saludable y sostenible y consumo respetuoso con el entorno. Además, dentro de esta actividad de fomento y sensibilización de alimentación saludable y sostenible, se les dará la alimentación específica que figura en su punto 1.A) del anexo II, como ejemplo de este tipo de dieta.

Esta actividad se desarrollará durante la primera mitad de la jornada escolar con un mínimo de 30 minutos de actividad lectiva.

3. Objetivos mínimos

- Conscienciar de los hábitos de consumo saludables y responsables con el entorno.
- Prevenir actitudes absentistas y concienciar sobre su impacto.
- Implicar a las familias en el seguimiento de la formación de sus hijos/as.
- Realizar una rápida detección del absentismo escolar en el periodo de escolarización obligatoria a fin de prevenir posibles situaciones de abandono y de fracaso escolar.
- Realizar el seguimiento del alumnado con riesgo de absentismo debido a su problemática personal, familiar y/o social y, especialmente, en familias receptoras de prestación económica de renta mínima de inserción.
- Establecer procedimientos de colaboración y coordinación interinstitucional en las actuaciones para detectar, prevenir o intervenir en el absentismo escolar, a través del plan de actuación anual.

4. Objetivo óptimo

Establecer un procedimiento común de seguimiento del absentismo escolar, que permita el seguimiento de su incidencia de manera diacrónica.

5. Objetivos PROA+

En los centros escogidos que se encuentran dentro del programa PROA+ se tienen que conseguir los siguientes objetivos:

- Incrementar el alumnado que promociona a etapas posteriores.
- Reducir el abandono escolar.
- Incrementar los resultados escolares cognitivos y socioemocionales.
- Reducir el número de alumnado que repite curso.
- Reducir el número de alumnado que presenta dificultades para el aprendizaje.
- Reducir el absentismo escolar mejorando el proceso de aprendizaje.
- Conseguir y mantener un buen clima inclusivo en el centro educativo.

6. Líneas estratégicas PROA+

En los centros escogidos que se encuentran dentro del programa PROA+ las actuaciones se enmarcarán dentro de las siguientes líneas estratégicas:

1. Actuaciones para conseguir y asegurar condiciones de educabilidad.
2. Actuaciones para apoyar al alumnado con dificultades para el aprendizaje.
3. Actuaciones para desarrollar las actitudes positivas en el centro.
4. Actuaciones y compromisos de gestión de centro, entorno y de mejora de la calidad y estabilidad de los equipos docentes.
7. Responsable/s
Equipo directivo y persona coordinadora de la actividad.
8. Profesorado y otros miembros de la comunidad educativa
Tutores/tutoras y profesorado de cada grupo. Orientación educativa. Servicios sociales municipales. Entidades sociales. Otros.
9. Necesidades de formación
Formación en nutrición, dieta saludable y consumo respetuoso con el entorno.
10. Alumnado implicado
Todo el alumnado del centro. Hay que prestar especial atención en la participación del alumnado con riesgo de abandono escolar o alumnado absentista y sus familias.
11. Áreas o ámbitos donde se aplica



S'ha d'abordar transversalment, treballant estratègies, rutines i habilitats encaminades a consolidar competències per a l'aprenentatge. Es pot aplicar en horari lectiu a través d'un projecte interdisciplinari.

12. Metodologia

Activa, participativa i col·laborativa, basada en l'aprenentatge per projectes i que promou la socialització i la inclusió.

13. Recursos

Dotació econòmica per al desenvolupament de l'activitat. Especialistes formadors en hàbits alimentaris saludables.

14. Accions

Aplicació del protocol d'actuació davant situacions d'absentisme escolar en els centres segons es defineix en la Resolució de 29 de setembre de 2021, de la directora general d'Inclusió Educativa, per la qual s'estableix el protocol d'actuació davant situacions d'absentisme escolar en els centres sostinguts amb fons públics de la Comunitat Valenciana que imparteixen ensenyaments obligatoris i Formació Professional Bàsica.

15. Temporització

Inici durant el curs 2022-2023.

ANNEX II

Característiques del menjar saludable i sostenible

1. Composició i distribució dels grups d'aliments:

A) Els aliments que es donaran a l'alumnat participant inclouran:

- 1r Fruita fresca de temporada i/o
- 2n Pa integral, cereals o els seus derivats, preferentment integrals i sense sucres ni edulcorants artificials afegits i/o
- 3r Llet o productes lactis o begudes vegetals i els seus derivats sense sucres ni edulcorants artificials afegits.

B) Especificacions:

a) Es podran complementar amb altres grups d'aliments saludables propis de la dieta mediterrània com són les verdures i hortalisses, oli d'oliva verge extra, formatge fresc, ous, llegums o peix, en xicotetes quantitats.

b) La planificació del menú haurà de tindre en compte la planificació del menú escolar i complementar-lo quant a la freqüència de consum d'aliments. Amb especial atenció a productes d'origen animal com lactis, ous i derivats de la carn com els embotits. Cal no sobrepassar les dosis recomanades.

c) Haurà de ser equilibrada i variada.

d) Oli: s'utilitzarà oli d'oliva verge extra en cru. Per a cuinar s'emprarà preferentment oli d'oliva verge extra o oli d'oliva verge.

e) Sal: es moderarà, en tot cas, el seu consum i es recomana l'ús de sal iodada.

f) Els aliments que es proporcionen en qualsevol classe de menús garantirán la igualtat en la diversitat alimentària, siga per raons mèdiques, religioses o culturals, i oferiran alternatives per a la seua adequada adaptació alimentària i nutricional a les diferents circumstàncies presentades.

C) Característiques dels aliments:

El menjar ofert respectarà el mínim següent d'aliments ecològics, frescos, de proximitat i de temporada:

a) Els aliments, productes i/o ingredients utilitzats en l'elaboració dels menús seran, com a mínim en un 15 % en pes d'agricultura ecològica, acreditats i certificats conforme als segells del Consell de la Producció d'Agricultura Ecològica de València (CAECV) o altres de caràcter semblant.

b) Els aliments, productes i/o ingredients de producció ecològica utilitzats en l'elaboració dels menús seran variats quant a la tipologia: cereals, llegums, hortalisses, fruita fresca i productes d'origen animal. Per al càlcul del percentatge en pes previst en l'apartat anterior, es realitzarà un càlcul global del conjunt dels grups d'aliments.

c) Les fruites, verdures i hortalisses hauran de ser fresques (producte no congelat, ni que haja patit processos d'ultracongelació)

Se tiene que abordar transversalmente, trabajando estrategias, rutinas y habilidades encaminadas a consolidar competencias para el aprendizaje. Se puede aplicar en horario lectivo a través de un proyecto interdisciplinario.

12. Metodología

Activa, participativa y colaborativa, basada en el aprendizaje por proyectos y que promueve la socialización y la inclusión.

13. Recursos

Dotación económica para el desarrollo de la actividad. Especialistas formadores en hábitos alimentarios saludables.

14. Acciones

Aplicación del protocolo de actuación ante situaciones de absentismo escolar en los centros según se define en la Resolución de 29 de septiembre de 2021, de la directora general de Inclusión Educativa, por la cual se establece el protocolo de actuación ante situaciones de absentismo escolar en los centros sostenidos con fondos públicos de la Comunitat Valenciana que imparten enseñanzas obligatorias y Formación Profesional Básica.

15. Temporalización

Inicio durante el curso 2022-2023.

ANEXO II

Características de la comida saludable y sostenible

1. Composición y distribución de los grupos de alimentos:

A) Los alimentos que se darán al alumnado participante incluirán:

- 1.º Fruta fresca de temporada y/o
- 2.º Pan integral, cereales o sus derivados, preferentemente integrales y sin azúcares ni edulcorantes artificiales añadidos y/o
- 3.º Leche o productos lácteos o bebidas vegetales y sus derivados sin azúcares ni edulcorantes artificiales añadidos.

B) Especificaciones:

a) Se podrán complementar con otros grupos de alimentos saludables propios de la dieta mediterránea como son las verduras y hortalizas, aceite de oliva virgen extra, queso fresco, huevos, legumbres o pescado, en pequeñas cantidades.

b) La planificación del menú deberá tener en cuenta la planificación del menú escolar y complementarlo en cuanto a la frecuencia de consumo de alimentos. Con especial atención a productos de origen animal como lácteos, huevos y derivados de la carne como los embutidos. No se deberán sobrepassar las dosis recomendadas.

c) Tendrá que ser equilibrada y variada.

d) Aceite: se utilizará aceite de oliva virgen extra en crudo. Para cocinar se empleará preferentemente aceite de oliva virgen extra o aceite de oliva virgen.

e) Sal: se moderará, en todo caso, su consumo y se recomienda el uso de sal yodada.

f) Los alimentos que se proporcionen en los diferentes tipos de menús garantizarán la igualdad en la diversidad alimentaria, sea por razones médicas, religiosas o culturales, y ofrecerán alternativas para su adecuada adaptación alimentaria y nutricional a las diferentes circunstancias presentadas.

C) Características de los alimentos:

La comida ofrecida respetará el mínimo siguiente de alimentos ecológicos, frescos, de proximidad y de temporada:

a) Los alimentos, productos y/o ingredientes utilizados en la elaboración de los menús serán, como mínimo en un 15 % en peso de agricultura ecológica, acreditados y certificados conforme a los sellos del Consejo de la Producción de Agricultura Ecológica de València (CAECV) u otros de carácter parecido.

b) Los alimentos, productos y/o ingredientes de producción ecológica utilizados en la elaboración de los menús serán variados en cuanto a la tipología: cereales, legumbres, hortalizas, fruta fresca y productos de origen animal. Para el cálculo del porcentaje en peso previsto en el apartado anterior, se realizará un cálculo global del conjunto de los grupos de alimentos.

c) Las frutas, verduras y hortalizas tendrán que ser frescas (producto no congelado, ni que haya sufrido procesos de ultracongelación) y de



i de temporada almenys en un 50 % en pes. Per a facilitar el disseny dels menús, la conselleria competent en matèria d'agricultura i medi ambient disposa d'un calendari de referència amb les varietats corresponents i recomanades en cada estació, pròpies de la dieta mediterrània, a la Comunitat Valenciana: <https://comunica.gva.es/va/detalle?id=367856180&site=174859734>

d) Fruïtes, hortalisses i verdures: es presentaran netes i sanes, sense peces ni parts danyades o colpejades, sense restes de terra, pedres, llimacs o cucs.

e) Les fruïtes, verdures i hortalisses, per motius de sostenibilitat social i ambiental i de mitigació de l'escalfament global, hauran de ser adquirides als productors primaris de proximitat i canals curts de comercialització. La quantitat de fruïtes, verdures i hortalisses de proximitat serà, en pes, d'almenys un 50 %.

f) Els derivats lactis d'elecció seran iogurt, quallada, brull sense sucre ni edulcorants afegits. Estan permesos les postres i begudes homòlogues als lactis, elaborades amb aliments d'origen vegetal, sense sucres ni edulcorants afegits.

g) Els ous servits seran dins de la numeració 0-2.

h) Pa integral, cereals o els seus derivats preferentment integrals. Aquests seran sense sucres ni edulcorants artificials afegits.

2. Prohibició d'aliments i begudes no saludables

En els àmbits d'aplicació del present programa no es permetrà aliments i begudes que complisquen les següents característiques:

a) Caramels, confits i llepolies.

b) Brioixeria industrial rica en hidrats de carboni (superior al 49 %), amb alt contingut en greix (superior al 16 %) i amb elevada aportació energètica (superior a 400 quilocalories per cada 100 grams). Aquest criteri no s'aplicarà per a aliments que no continguin sucres afegits ni edulcorants artificials.

c) Productes d'aperitiu i similars fregits elaborats a base de farines de cereals, creïlles o cotna de porc.

d) Begudes refrescants i altres begudes que continguin una quantitat superior a 5 grams per cada 100 ml de producte de sucres afegits. Aquest criteri no s'aplicarà a l'orxata de xufa.

e) Begudes amb un contingut de cafeïna superior a 150 mg/l.

Únicament es permetran productes envasats que complisquen els següents criteris nutricionals:

a) No contindran més de 200 quilocalories per porció envasada. Aquest límit no s'aplicarà als formatges, l'oli d'oliva, mantega, llegums, fruita seca i llavors crues o torrades, fruita dessecada, conserves de peix, xocolate (mínim 70 % de cacau), cereals i derivats.

b) No contindran més de 7,8 grams de greix total per porció envasada. Aquest límit no s'aplicarà a llet sencera, iogurts, altres llets fermentades i formatges, ni a la fruita seca crua o torrada ni a l'oli d'oliva i la mantega.

c) No contindran més de 2,2 grams de greixos saturats per porció envasada. Aquest límit no s'aplicarà a llet sencera, iogurts, altres llets fermentades i formatges, ni a la fruita seca crua o torrada, ni a l'oli d'oliva i la mantega.

d) No contindran greixos totalment o parcialment hidrogenats, a excepció dels continguts naturalment en els aliments lactis i carnis.

e) No contindran més de 5 g de sucres afegits o lliures per porció envasada. No s'aplicarà als aliments amb un contingut en sucre naturalment present superior a les quantitats indicades en aquest apartat (fruïtes i hortalisses que no continguin sucres afegits). En la llet i productes lactis no es comptabilitzarà, a l'hora d'aplicar aquest límit, el sucre naturalment present en la llet (lactosa) que aproximadament correspon a 4,8 g/100 ml.

f) Contindran un màxim de 0,5 g de sal (0,2 g de sodi) per porció envasada.

g) Els valors anteriorment referits per envàs o porció es refereixen a envasos o porcions de 50 grams per a aliments sòlids i de 200 ml en cas de líquids.

3. Característiques del programa:

Reducció dels residus i petjada ecològica. Els operadors que col·laboren en l'execució d'aquest programa hauran de garantir:

temporada al menos en un 50 % en peso. Para facilitar el diseño de los menús, la conselleria competente en materia de agricultura y medio ambiente dispone de un calendario de referencia con las variedades correspondientes y recomendadas en cada estación, propias de la dieta mediterránea, en la Comunitat Valenciana: <https://comunica.gva.es/es/detalle?id=367856180&site=174859734>

d) Frutas, hortalizas y verduras: se presentarán limpias y sanas, sin piezas ni partes dañadas o golpeadas, sin restos de tierra, piedras, babosas o gusanos.

e) Las frutas, verduras y hortalizas, por motivos de sostenibilidad social y ambiental y de mitigación del calentamiento global, tendrán que ser adquiridas a los productores primarios de proximidad y canales cortos de comercialización. La cantidad de frutas, verduras y hortalizas de proximidad será, en peso, de al menos un 50 %.

f) Los derivados lácteos de elección serán yogur, cuajada, requesón sin azúcar ni edulcorantes añadidos. Están permitidos los postres y bebidas homólogas a los lácteos, elaboradas con alimentos de origen vegetal, sin azúcares ni edulcorantes añadidos.

g) Los huevos servidos serán dentro de la numeración 0-2.

h) Pan integral, cereales o sus derivados preferentemente integrales. Estos serán sin azúcares ni edulcorantes artificiales añadidos.

2. Prohibición de alimentos y bebidas no saludables

En los ámbitos de aplicación del presente programa no se permitirá alimentos y bebidas que cumplan con las siguientes características:

a) Caramelos, confites y golosinas.

b) Bollería industrial rica en hidratos de carbono (superior al 49 %), con alto contenido en grasa (superior al 16 %) y con elevada aportación energética (superior a 400 kilocalorías por cada 100 gramos). Este criterio no se aplicará para alimentos que no contengan azúcares añadidos ni edulcorantes artificiales.

c) Productos de aperitivo y similares fritos elaborados a base de harinas de cereales, patatas o cortezas de cerdo.

d) Bebidas refrescantes y otras bebidas que contengan una cantidad superior a 5 gramos por cada 100 ml de producto de azúcares añadidos. Este criterio no se aplicará a la horchata de chufa.

e) Bebidas con un contenido de cafeína superior a 150 mg/l.

Únicamente se permitirá productos envasados que cumplan con los siguientes criterios nutricionales:

a) No contendrán más de 200 kilocalorías por porción envasada. Este límite no se aplicará a los quesos, el aceite de oliva, mantequilla, legumbres, frutos secos y semillas crudas o tostadas, fruta desecada, conservas de pescado, chocolate (mínimo 70 % de cacao), cereales y derivados.

b) No contendrán más de 7,8 gramos de grasa total por porción envasada. Este límite no se aplicará a leche entera, yogures, otras leches fermentadas y quesos, ni a los frutos secos crudos o tostados ni al aceite de oliva y la mantequilla.

c) No contendrán más de 2,2 gramos de grasas saturadas por porción envasada. Este límite no se aplicará a leche entera, yogures, otras leches fermentadas y quesos, ni a los frutos secos crudos o tostados, ni al aceite de oliva y la mantequilla.

d) No contendrán grasas total o parcialmente hidrogenadas, a excepción de las contenidas naturalmente en los alimentos lácteos y cárnicos.

e) No contendrán más de 5 g de azúcares añadidos o libres por porción envasada. No se aplicará a los alimentos con un contenido en azúcar naturalmente presente superior a las cantidades indicadas en este apartado (frutas y hortalizas que no contengan azúcares añadidos). En la leche y productos lácteos no se contabilizará, a la hora de aplicar este límite, el azúcar naturalmente presente en la leche (lactosa) que aproximadamente corresponde a 4,8 g/100 ml.

f) Contendrán un máximo de 0,5 g de sal (0,2 g de sodio) por porción envasada.

g) Los valores anteriormente referidos por envase o porción se refieren a envases o porciones de 50 gramos para alimentos sólidos y de 200 ml en caso de líquidos.

3. Características del programa:

Reducción de los residuos y huella ecológica. Los operadores que colaboran en la ejecución de este programa tendrán que garantizar:

a) L'adequat reciclatge i la correcta separació entre la porció orgànica i la de la resta dels residus generats en els centres en els quals es preste el servei.

b) Que el parament d'un sol ús només podrà utilitzar-se en cas que es realitzen menjades fora dels espais destinats per a menjar en els centres descrits en l'àmbit d'aplicació.

c) Promoure l'adquisició de productes amb el mínim d'embalatge possible i procurar que aquests siguin reutilitzables pel proveïdor i estiguen fets de materials biodegradables, fusta o cartó amb Certificat Forestal Sostenible.

Reducció del desaprofitament i aprofitament d'aliments. Els operadors que gestionen els serveis i el centre educatiu actuaran de manera preventiva per a evitar el desaprofitament alimentari en totes les fases del servei.

Per a la comprovació dels criteris del menú presentat es requereix la següent rutina, amb la condició de poder fer seguiment i control en qualsevol moment del compliment d'aquests:

Recepció de la comanda per part de la persona responsable de cada centre.

Emissió dels albarans de repartiment (doble còpia dels albarans).

Transport fins a cada centre:

– El transport es realitzarà en vehicles adequats com cal quant a condicions higienicosanitàries i hauran de mantindre les temperatures pròpies per a la conservació de cada aliment.

– El repartiment es realitzarà un dia en cada setmana completa, segons indicacions de les cuines.

– Lliurament d'albarà amb la signatura prèvia de les dues còpies d'aquests.

– Recollida d'envasos reutilitzables (per exemple, caixes utilitzades per al transport).

Aquest programa té entre els seus objectius fomentar una alimentació saludable i sostenible en la comunitat educativa, impulsant la incorporació d'aliments de proximitat, de temporada i de producció ecològica.

El foment d'una alimentació saludable i sostenible en la Comunitat Valenciana es veu suportat per les següents normes i plans autonòmics:

● Decret 84/2018, de 15 de juny, del Consell, de foment d'una alimentació saludable i sostenible en centres de la Generalitat (vigent fins a l'aprovació del projecte de decret del Consell, pel qual s'estableixen els criteris per a garantir menús saludables en serveis de restauració col·lectiva de la Comunitat Valenciana. [2022/10964] <https://dogv.gva.es/va/resultat-dogv?signatura=2022/10964&L=0>)

● Decret 201/2017, de 15 de desembre, del Consell, pel qual es regula la venda de proximitat de productes primaris i agroalimentaris.

● Llei 26/2018, de 21 de desembre, de la Generalitat, de drets i garanties de la infància i adolescència. [2018/12057].

● Llei 6/2022, de 5 de desembre, de la Generalitat, del canvi climàtic i la transició ecològica de la Comunitat Valenciana.

● II Pla Valencià de Transició Agroecològica

Glossari:

a) Aliment de proximitat: producte primari, de la Comunitat Valenciana i els seus transformats, que estiguen destinats a la venda en la Comunitat Valenciana, tal com es defineix en el Decret 201/2017, de 15 de desembre, del Consell. Els productes primaris són aquells que es defineixen en l'article 2, apartat b, del Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.

b) Canals curts de comercialització: venda pel productor/a primari/ària i pels xicotets elaboradors agroalimentaris a establiments de venda al detall, inclosos els establiments de restauració col·lectiva, que suministren o serveixen productes alimentaris directament al consumidor/a final en l'àmbit territorial de la Comunitat Valenciana.

c) Derivats carnis: productes alimentaris preparats totalment o parcialment amb carns o menuts dels animals citats en el punt 1.1. de l'anex I del Reglament 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004 pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene

a) El adecuado reciclaje y la correcta separación entre la porción orgánica y la del resto de los residuos generados en los centros en los cuales se preste el servicio.

b) Que el menaje desechable solo podrá utilizarse en caso de que se realicen comidas fuera de los espacios destinados para comer en los centros descritos en el ámbito de aplicación.

c) Promover la adquisición de productos con el mínimo de embalaje posible y procurar que estos sean reutilizables por el proveedor y estén hechos de materiales biodegradables, madera o cartón con Certificado Forestal Sostenible.

Reducción del desperdicio y aprovechamiento de alimentos. Los operadores que gestionen los servicios y el centro educativo actuarán de manera preventiva para evitar el desperdicio alimentario en todas las fases del servicio.

Para la comprobación de los criterios del menú presentado se requiere la siguiente rutina, con la condición de poder hacer seguimiento y control en cualquier momento del cumplimiento de estos:

Recepción del pedido por parte de la persona responsable de cada centro.

Emisión de los albaranes de reparto (doble copia de los albaranes).

Transporte hasta cada centro:

– El transporte se realizará en vehículos debidamente adecuados en cuanto a condiciones higiénico-sanitarias y tendrán que mantener las temperaturas propias para la conservación de cada alimento.

– El reparto se realizará un día en cada semana completa, según indicaciones de las cocinas.

– Entrega de albarán previa firma de las dos copias de estos.

– Recogida de envases reutilizables (por ejemplo, cajas utilizadas para el transporte).

Este programa tiene entre sus objetivos fomentar una alimentación saludable y sostenible en la comunidad educativa, impulsando la incorporación de alimentos de proximidad, de temporada y de producción ecológica.

El fomento de una alimentación saludable y sostenible en la Comunitat Valenciana se ve apoyado por las siguientes normas y planes autonómicos:

● Decreto 84/2018, de 15 de junio, del Consell, de fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros de la Generalitat (vigente hasta la aprobación del proyecto de decreto del Consell, por el cual se establecen los criterios para garantizar menús saludables en servicios de restauración colectiva de la Comunitat Valenciana. [2022/10964] <https://dogv.gva.es/va/resultat-dogv?signatura=2022/10964&L=0>)

● Decreto 201/2017, de 15 de diciembre, del Consell, por el cual se regula la venta de proximidad de productos primarios y agroalimentarios.

● Ley 26/2018, de 21 de diciembre, de la Generalitat, de derechos y garantías de la infancia y adolescencia. [2018/12057].

● Ley 6/2022, de 5 de diciembre, de la Generalitat, del cambio climático y la transición ecológica de la Comunitat Valenciana.

● II Plan Valenciano de Transición Agroecológica

Glosario:

a) Alimento de proximidad: producto primario, de la Comunitat Valenciana y sus transformados, que estén destinados a la venta en la Comunitat Valenciana, tal como se define en el Decreto 201/2017, de 15 de diciembre, del Consell. Los productos primarios son aquellos que se definen en el artículo 2, apartado b, del Reglamento (CE) núm. 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consell, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

b) Canales cortos de comercialización: venta por el productor/a primario/a y por los pequeños elaboradores/as agroalimentarios/as a establecimientos de venta al por menor, incluidos los establecimientos de restauración colectiva, que suministran o sirven productos alimenticios directamente al consumidor/a final en el ámbito territorial de la Comunitat Valenciana.

c) Derivados cárnicos: productos alimenticios preparados total o parcialmente con carnes o menudencias de los animales citados en el punto 1.1 del anexo I del Reglamento 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consell de 29 de abril de 2004 por el cual se establecen normas



dels aliments d'origen animal sotmesos a operacions específiques abans de la seua posada al consum.

d) Productes d'origen animal (POAs): són els definits en el Reglament (CE) 853/2004, de 29 d'abril, de 2004, pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal.

e) Producció ecològica: l'ús de mètodes de producció que complisquen el que disposa el Reglament (UE) 2018/848 en totes les etapes de la producció, preparació i distribució, segons es defineix en l'article 3 del Reglament (CE) núm. 834/2007 del Consell, de 28 de juny de 2007, sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics i pel qual es deroga el Reglament (CEE) núm. 2092/91.

f) Aliment o producte ecològic: aliment o producte resultant de la producció ecològica segons es defineix en l'article 3 del Reglament (CE) núm. 834/2007 del Consell, de 28 de juny de 2007, sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics i pel qual es deroga el Reglament (CEE) núm. 2092/91. Els productes de la caça i de la pesca d'animals salvatges no es consideraran productes ecològics.

específicas de higiene de los alimentos de origen animal sometidos a operaciones específicas antes de su puesta al consumo.

d) Productos de origen animal (POAs): son los definidos en el Reglamento (CE) 853/2004, de 29 de abril, de 2004, por el cual se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

e) Producción ecológica: el uso de métodos de producción que cumplan con lo que dispone el Reglamento (UE) 2018/848 en todas las etapas de la producción, preparación y distribución, según lo definido en el artículo 3 del Reglamento (CE) núm. 834/2007 del Consell, de 28 de junio de 2007, sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos y por el cual se deroga el Reglamento (CEE) núm. 2092/91.

f) Alimento o producto ecológico: alimento o producto resultante de la producción ecológica según lo definido en el artículo 3 del Reglamento (CE) núm. 834/2007 del Consell, de 28 de junio de 2007, sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos y por el que se deroga el Reglamento (CEE) núm. 2092/91. Los productos de la caza y de la pesca de animales salvajes no se considerarán productos ecológicos.

ANNEX III

Centres designats per a desenvolupar el programa

Codi	Denominació	Localitat	Província	Crèdit
03015191	CEIP GLORIA FUERTES	ALACANT	Alacant	7.750,00 €
03011057	CEIP MONTE BENACANTIL	ALACANT	Alacant	7.750,00 €
03001854	CEIP ÓSCAR ESPLÀ	ALACANT	Alacant	7.750,00 €
03000710	CEIP SAN ROQUE	ALACANT	Alacant	7.750,00 €
03009968	EI EL TOSSALET	ALACANT	Alacant	7.750,00 €
03010211	CEIP GABRIEL MIRÓ	BENIDORM	Alacant	7.750,00 €
03003048	CEIP LEONOR CANALEJAS	BENIDORM	Alacant	7.750,00 €
03012268	CEIP BERNAT DE SARRIÀ	CALLOSA D'EN SARRIA	Alacant	7.750,00 €
03003565	CEIP RAFAEL ALTAMIRA	CAMPELLO (EL)	Alacant	7.750,00 €
03016080	CEIP PLAYAS DE ORIHUELA	DEHESA DE CAMPOAMOR	Alacant	7.750,00 €
03004338	CEIP SAN FRANCISCO DE ASÍS	DOLORES	Alacant	7.750,00 €
03011069	CEIP MIGUEL HERNÁNDEZ	ELX	Alacant	7.750,00 €
03007200	CEIP FERNANDO DE LOACES	ORIHUELA	Alacant	7.750,00 €
03007251	CEIP VIRGEN DE LA PUERTA	ORIHUELA	Alacant	7.750,00 €
03007561	CEIP COMARCAL L'ALFÀS	PEDREGUER	Alacant	7.750,00 €
03015211	CEIP MEDITERRÀNEO	PILAR DE LA HORADADA	Alacant	15.500,00 €
03007509	CEIP SAN BARTOLOMÉ	SAN BARTOLOME	Alacant	7.750,00 €
03008198	CEIP GLORIA FUERTES	SAN MIGUEL DE SALINAS	Alacant	7.750,00 €
03008290	CEIP SANTA ISABEL	SANT VICENT DEL RASPEIG	Alacant	7.750,00 €
03015233	CEIP NUESTRA SEÑORA DEL ROSARIO	TORREVIEJA	Alacant	15.500,00 €
12000455	CEIP MARQUÉS DE BENICARLÓ	BENICARLÓ	Castelló	15.500,00 €
12007139	CEIP CARDENAL TARANCÓN	BORRIANA	Castelló	7.750,00 €
12003882	CEIP MESTRE VICENT ARTERO	CASTELLÓ DE LA PLANA	Castelló	7.750,00 €
12002099	CEIP DEAN MARTÍ	ORPESA	Castelló	7.750,00 €
12006615	CEIP LA MEDITERRÀNIA	ORPESA	Castelló	7.750,00 €
12002105	CEIP JAIME SANZ	PENÍSCOLA	Castelló	7.750,00 €
12006779	CEIP JAUME I	VINARÒS	Castelló	7.750,00 €
46018953	CEIP LA MURTERA	ADOR - PALMA DE GANDIA	València	7.750,00 €
46000900	CEIP NUESTRA SEÑORA DEL CARMEN	ALDAIA	València	7.750,00 €
46000997	CEIP ORBA	ALFAFAR	València	7.750,00 €
46016518	CEIP FERNANDO DE LOS RÍOS	BURJASSOT	València	7.750,00 €
46002696	CEIP JOSÉ BOQUERA OLIVER	CARCAIXENT	València	7.750,00 €
46002741	CEIP PARE GUMILLA	CÀRCER	València	7.750,00 €
46004164	CEIP CERVANTES	GANDIA	València	7.750,00 €
46004188	CEIP JOAN MARTORELL	GANDIA	València	7.750,00 €
46004231	CEIP ROÍS DE CORELLA	GANDIA	València	7.750,00 €
46004863	CEIP SANT MIQUEL	LLÍRIA	València	7.750,00 €
46025465	CRA LA SERRANÍA	LOSA DEL OBISPO	València	7.750,00 €
46005922	CEIP LLUÍS VIVES	OLIVA	València	7.750,00 €
46006094	CEIP LA SOLANA	ONTINYENT	València	7.750,00 €
46008704	CEIP LOPE DE VEGA	TORRENT	València	7.750,00 €
46012537	CEIP AUSIÀS MARCH	VALÈNCIA	València	7.750,00 €
			TOTAL	348.750,00 €

ANEXO III
Centros designados para desarrollar el programa

Código	Denominación	Localidad	Provincia	Crédito
03015191	CEIP GLORIA FUERTES	ALACANT	Alacant	7.750,00 €
03011057	CEIP MONTE BENACANTIL	ALACANT	Alacant	7.750,00 €
03001854	CEIP ÓSCAR ESPLÁ	ALACANT	Alacant	7.750,00 €
03000710	CEIP SAN ROQUE	ALACANT	Alacant	7.750,00 €
03009968	EI EL TOSSALET	ALACANT	Alacant	7.750,00 €
03010211	CEIP GABRIEL MIRÓ	BENIDORM	Alacant	7.750,00 €
03003048	CEIP LEONOR CANALEJAS	BENIDORM	Alacant	7.750,00 €
03012268	CEIP BERNAT DE SARRIÀ	CALLOSA D'EN SARRIÀ	Alacant	7.750,00 €
03003565	CEIP RAFAEL ALTAMIRA	CAMPELLO (EL)	Alacant	7.750,00 €
03016080	CEIP PLAYAS DE ORIHUELA	DEHESA DE CAMPOAMOR	Alacant	7.750,00 €
03004338	CEIP SAN FRANCISCO DE ASÍS	DOLORES	Alacant	7.750,00 €
03011069	CEIP MIGUEL HERNÁNDEZ	ELX	Alacant	7.750,00 €
03007200	CEIP FERNANDO DE LOACES	ORIHUELA	Alacant	7.750,00 €
03007251	CEIP VIRGEN DE LA PUERTA	ORIHUELA	Alacant	7.750,00 €
03007561	CEIP COMARCAL L'ALFAS	PEDREGUER	Alacant	7.750,00 €
03015211	CEIP MEDITERRÁNEO	PILAR DE LA HORADADA	Alacant	15.500,00 €
03007509	CEIP SAN BARTOLOMÉ	SAN BARTOLOME	Alacant	7.750,00 €
03008198	CEIP GLORIA FUERTES	SAN MIGUEL DE SALINAS	Alacant	7.750,00 €
03008290	CEIP SANTA ISABEL	SANT VICENT DEL RASPEIG	Alacant	7.750,00 €
03015233	CEIP NUESTRA SEÑORA DEL ROSARIO	TORREVIEJA	Alacant	15.500,00 €
12000455	CEIP MARQUÉS DE BENICARLÓ	BENICARLÓ	Castelló	15.500,00 €
12007139	CEIP CARDENAL TARANCÓN	BORRIANA	Castelló	7.750,00 €
12003882	CEIP MESTRE VICENT ARTERO	CASTELLÓ DE LA PLANA	Castelló	7.750,00 €
12002099	CEIP DEAN MARTÍ	ORPESA	Castelló	7.750,00 €
12006615	CEIP LA MEDITERRÀNIA	ORPESA	Castelló	7.750,00 €
12002105	CEIP JAIME SANZ	PENÍSCOLA	Castelló	7.750,00 €
12006779	CEIP JAUME I	VINARÒS	Castelló	7.750,00 €
46018953	CEIP LA MURTERA	ADOR - PALMA DE GANDIA	València	7.750,00 €
46000900	CEIP NUESTRA SEÑORA DEL CARMEN	ALDAIA	València	7.750,00 €
46000997	CEIP ORBA	ALFAFAR	València	7.750,00 €
46016518	CEIP FERNANDO DE LOS RÍOS	BURJASSOT	València	7.750,00 €
46002696	CEIP JOSÉ BOQUERA OLIVER	CARCAIXENT	València	7.750,00 €
46002741	CEIP PARE GUMILLA	CÀRCER	València	7.750,00 €
46004164	CEIP CERVANTES	GANDIA	València	7.750,00 €
46004188	CEIP JOAN MARTORELL	GANDIA	València	7.750,00 €
46004231	CEIP ROÍS DE CORELLA	GANDIA	València	7.750,00 €
46004863	CEIP SANT MIQUEL	LLÍRIA	València	7.750,00 €
46025465	CRA LA SERRANÍA	LOSA DEL OBISPO	València	7.750,00 €
46005922	CEIP LLUÍS VIVES	OLIVA	València	7.750,00 €
46006094	CEIP LA SOLANA	ONTINYENT	València	7.750,00 €
46008704	CEIP LOPE DE VEGA	TORRENT	València	7.750,00 €
46012537	CEIP AUSIÀS MARCH	VALÈNCIA	València	7.750,00 €
			TOTAL	348.750,00 €