

RESOLUCIÓN, 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

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 conmina 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 Comunidad 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 Consejo, 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 despliegue del currículum los centros podrán implantar estrategias didácticas propias que requieran una organización horaria de las materias diferente a la establecida a todos los efectos 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”.

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 Consejo, 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 consellerías 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 al 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.

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 desarrolle mediante las instrucciones oportunas.
- d) Participar en la formación gratuita a las familias que la Conselleria de Educación, Cultura y Deporte desarrolle 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 en 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, etcétera, 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 en 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 aplicación 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 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 Comunidad 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 Comunidad Valenciana.

Noveno. Renuncia a la participación en el programa

Los centros que no desean 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 5 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 supervisará, 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 Comunidad 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, *xxxxxxxxxxxxxxxxxxx– El secretario autonómico de Educación y Formación Profesional

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. 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

- Concienciar 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 perceptoras 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:

- a. Incrementar el alumnado que promociona a etapas posteriores.
- b. Reducir el abandono escolar.
- c. Incrementar los resultados escolares cognitivos y socioemocionales.
- d. Reducir el número de alumnado que repite curso.

- e. Reducir el número de alumnado que presenta dificultades para el aprendizaje.
- f. Reducir el absentismo escolar mejorando el proceso de aprendizaje.
- g. 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

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 Comunidad 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 complementarla 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 sobrepasar 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 otras 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 sufrido procesos de ultracongelación) y de 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 Comunidad 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, confituras 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) 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 Comunidad 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 Comunidad Valenciana. [2022/10964]

<https://dogv.gva.es/va/resultat-dogv?signatura=2022/10964&L=0>

- DECRETO 201/2017, de 15 de diciembre, del Consejo, 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 Comunidad Valenciana.
- II Plan Valenciano de Transición Agroecológica

GLOSARIO:

- a) Alimento de proximidad: producto primario, de la Comunidad Valenciana y sus transformados, que estén destinados a la venta en la Comunidad 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) n.º 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 Comunidad 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 Y del Reglamento 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consell de 29 de abril de 2004 por el cual se establecen normas 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) n.º 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) n.º 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) n.º 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) n.º 2092/91. Los productos de la caza y de la pesca de animales salvajes no se considerarán productos ecológicos.

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'ALFÀS	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 €