***Proyecto inicial***

1. **Título:**

***“Gastronomía, salud y sostenibilidad”***

**2. Centro / Centros que participan:**

IES Doñana, almonte

**3. Solicita valoración del grupo de trabajo:**

**4. Datos de la Coordinación:**

Miguel Delgado Martin

**5. Componentes, especificar:**

**Recursos y apoyos**

|  |  |
| --- | --- |
| Tipo de Recurso | Descripción del recurso |
| Humanos | Profesorado, alumnado y familias. |
| Materiales Propios | Material elaborado por el grupo: recetas, trípticos, carteles, videos, etc. |
| Bibliografía y web grafía | Libros de cocina, páginas web, blog, app. |

**6. Situación de partida:**

Este grupo de trabajo se fundamenta en la formación del profesorado del IES Doñana.

En la actualidad, las cifras actuales de sobrepeso y obesidad continúan en alza. Andalucía se encuentra entre las comunidades con peores datos al respecto. Hoy día, las elecciones alimentarias se están viendo modificadas. Alimentos procesados o la comida rápida prevalece en muchas ocasiones sobre la alimentación tradicional que se ha llevado en casa. Las familias dedican menos tiempo a la compra de alimentos, a la cocina y a comer en familia. La sociedad y la tecnología evoluciona rápidamente y son muchos los cambios que alteran nuestra alimentación.

Además de esto, este tipo de alimentación y hábitos alimenticios va en contra de la sostenibilidad de nuestro planeta. La mayoría de alimentos procesados vienen envasados en una gran cantidad de plásticos y envases que contaminan nuestro planeta. Si a esto se le suma que la mayoría de estos productos se adquieren en grandes superficies las cuales en su mayoría no miran por el beneficio del pequeño empresario, agricultor, sino que busca de forma exagerada agrandar sus beneficios a costa de cualquier circunstancia.

El profesorado que forma parte en el grupo de trabajo tiene la inquietud y ve la necesidad de formarse en materia de gastronomía, salud y sostenibilidad. Contenidos y valores que pretenden contribuir a que se difunda entre la comunidad educativa hábitos de consumo más saludables atractivos y respetuosos con el medio que nos rodea.

**7. Objetivos:**

Trabajar de forma colaborativa de forma que se facilite la reflexión, aportación de ideas y propuestas que mejoren la alimentación de comunidad educativa. Esta metodología de trabajo será llevada a cabo, debido a las circunstancias que vivimos actualmente, de forma telemática a través de la plataforma Moodle o mediante un grupo de whatsapp.

1. Desarrollar contenidos que componen las guías alimentarias para conocer las recomendaciones alimentarias de la población general. A partir de ahí el profesorado conocerá pautas para poder crear recetas y menús saludables. Una vez que el profesorado conozca cómo elaborar menús saludables podrán llevarse a cabo en las actividades que se realicen en el departamento de hostelería.
2. Formar al profesorado para dar a conocer alternativas saludables que permitan llevar a cabo la creación de elaboraciones sanas en los desayunos realizados por el departamento de hostelería.
3. Producir menús que incluyan platos atractivos, apetecibles y que reúnan los ingredientes incluidos dentro de un patrón de alimentación saludable. Estos menús estarían incluidos dentro de las actividades que se lleven a cabo en las actividades incluidas en el departamento de hostelería.
4. Estudio del etiquetado nutricional por parte del profesorado para saber como identificar los alimentos procesados o ultra procesados.
5. Mejorar los hábitos de la comunidad educativa mediante campañas y/o acciones que conciencien del beneficio de una buena alimentación, teniendo en cuenta que ello se puede conseguir a su vez disfrutando de la gastronomía.
6. Conocer ventajas y potenciar los beneficios de la una gastronomía sostenible con medio ambiente.
7. Intervenir de manera activa el día Mundial de la Nutrición (28 de Mayo) pudiendo abrir dichas actividades realizadas en el centro a otros centros de la localidad. (todos)

1. **Repercusión en el aula:**

Los conocimientos adquiridos por el profesorado y las actividades realizadas repercutirán favorablemente en la alimentación del profesorado y del alumnado. Además, indirectamente llegará hasta sus familias. Aprendizajes sobre cocina y alimentación sana podrán ser un complemento en su etapa educativa y útiles lo largo de su vida.

**x**

**9. Actuaciones:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Actuación | Temporalización | Responsables |
| Reuniones quincenales/mensuales de 30 minutos | Todo el curso | Rocher Roldan, Lourdes.  López Toro, Juan.  Medina, Lorenza.  López Lozano, Manuel Jesús.  Sánchez Carrillo, Gema.  Limón Coronel, Lola.  Delgado Martín, Miguel |
| Lecturas realizadas sobre guías alimentarias y composición nutricional de alimentos | Primer trimestre | Todo el grupo de trabajo |
| Creación de menús, recetas (desayuno, tentempiés, almuerzos, meriendas y cenas) que sean apetecibles y atractivas que mejoren nuestras elecciones alimentarias. | Todo el curso | Todo el grupo de trabajo |
| Participación activa en la celebración del día 28 Mayo de 2020 Día nacional de la nutrición. | Semana del 25-28 de Mayo | Todo el grupo de trabajo |
| Análisis de procedimientos para llevar a cabo una gastronomía sostenible con el medio ambiente (reciclaje, aprovisionamiento de materias primas de cercanía, aprovechamiento de recursos naturales limitados…). Creación y difusión de infografías con pautas para una alimentación sostenible. | Todo el curso | Todo el grupo de trabajo |
| Estudio del etiquetado nutricional como medio de identificación de alimentos procesados perjudiciales para la salud. Elaboración de infografías para su difusión entre el alumnado. | segundo trimestre | Todo el grupo de trabajo |
| Puesta en práctica en cocina para la aplicación de conocimientos menús, recetas y demás recursos elaborados sobre una alimentación sana. | Segundo y tercer trimestre | Medina, Lorenza. Rocher Roldan, Lourdes.  López Toro, Juan.  Delgado Martín, Miguel |
| Análisis y observación de infografías. Debate sobre qué hacer para alcanzar rutinas que mejoren hábitos y acciones sostenibles con el medio ambiente. | Segundo y tercer trimestre | Todo el grupo de trabajo |
| Demostración práctica que muestren recetas atractivas que faciliten elecciones saludables para cada momento del día en pro de una mejora de hábitos alimenticios. | Segundo y tercer trimestre | Medina, Lorenza. Rocher Roldan, Lourdes.  López Toro, Juan.  Delgado Martín, Miguel |
| Valoración de la calidad de los materiales elaborados y propuestas para el siguiente curso escolar. | Tercer trimestre | Todo el grupo de trabajo |

**10. Estrategias e indicadores para la valoración del trabajo:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ESTRATEGIAS E INDICADORES PARA LA VALORACION DEL TRABAJO | | | |
| Coordinación y diseño del proyecto  10h | Diseño inicial del proyecto y coordinación durante el curso | Todo el curso | Miguel Delgado Martín. |
| Objetivos, gestión y compromiso 6h | 1.Asistencia a reuniones/sesiones de formación (Sí/No) | Todo el curso | Todo el grupo |
| 2. Conocimiento del proyecto. | Primer trimestre | Todo el grupo |
| 3. Participación activa en la celebración del día 28 Mayo de 2020 Día nacional de la nutrición. | Tercer trimestre | Todo el grupo |
| Recursos materiales elaborados 7h | 1. Lecturas realizadas sobre guías alimentarias y composición nutricional de alimentos. | Primer trimestre | Todo el grupo |
| 2. Creación de menús, recetas (desayuno, tentempiés, almuerzos, meriendas y cenas) que sean apetecibles y atractivas que mejoren nuestras elecciones alimentarias. | Todo el curso | Todo el grupo |
| 3. Análisis de procedimientos para llevar a cabo una gastronomía sostenible con el medio ambiente (reciclaje, aprovisionamiento de materias primas de cercanía, aprovechamiento de recursos naturales limitados…). Creación y difusión de infografías con pautas para una alimentación sostenible. | Todo el curso | Todo el grupo |
| 4. Estudio del etiquetado nutricional como medio de identificación de alimentos procesados perjudiciales para la salud. Elaboración de infografías para su difusión entre el alumnado. | Segundo trimestre | Todo el grupo |
| Aplicación al aula 7h | 1. Puesta en práctica en cocina para la aplicación de conocimientos menús, recetas y demás recursos elaborados sobre una alimentación sana. | Segundo y tercer trimestre. | Medina, Lorenza. Rocher Roldan, Lourdes.  López Toro, Juan.  Delgado Martín, Miguel |
| 2. Análisis y observación de infografías. Debate sobre qué hacer para alcanzar rutinas que mejoren hábitos y acciones sostenibles con el medio ambiente. | Segundo y tercer trimestre. | Todo el grupo |
| 3. Demostración práctica que muestren recetas atractivas que faciliten elecciones saludables para cada momento del día en pro de una mejora de hábitos alimenticios. | Segundo y tercer trimestre. | Medina, Lorenza. Rocher Roldan, Lourdes.  López Toro, Juan.  Delgado Martín, Miguel |

**11. EVALUACIÓN**

La evaluación se hará en dos momentos:

* **Durante el proceso (antes del 15 de marzo)**: el profesorado hará una reflexión a través del Foro con los siguientes puntos:
* Conjunto de actuaciones implementándose en el proyecto.
* Valoración del grado de ejecución de las actuaciones planificadas para el centro.
* Valoración del grado de ejecución de las actuaciones planificadas en cada aula.
* Se recogerán todas las reflexiones y se hará un resumen en la Fase de desarrollo. Además, se pasará una hoja de firmas en cada sesión mediante la cual llevaremos el control de los asistentes.
* **Al final del proceso (antes del 15 de mayo)**: igualmente, el profesorado hará una reflexión a través del Foro con los siguientes puntos:
* Grado de consecución de los objetivos.
* Logros más significativos en el centro tras la transferencia de lo aprendido.
* Logros más significativos en cada aula tras la transferencia de lo aprendido.
* Productos, evidencias de aprendizaje, que se han generado.
* Dificultades encontradas.
* Oportunidades de mejora.
* Grado de la posible aplicación en el aula.

**FASE FINAL**

* Se recogerán todas las reflexiones aportadas por los participantes del grupo de trabajo durante el transcurso de las sesiones de lo aquellos recogido en el foro y se hará un resumen en la Fase Final.
* Junto con el CEP, se levantará Acta al final de mayo con una evaluación de las actuaciones de cada participante, que dará lugar al número de horas a certificar por cada persona.