

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER AL CONTRACTE DE SERVEI D'ENQUESTA DIRIGIDA A COORDINADORS DOCENTS D'ESCOLES D'EDUCACIÓ PRIMÀRIA I SECUNDÀRIA A ESPANYA

1. OBJECTE

Aquest plec té per objecte establir les condicions tècniques per a la contractació del servei de realització d'una enquesta nacional dirigida a responsables docents d'escoles d'educació primària i secundària a Espanya.

L'objectiu d'aquesta enquesta és obtenir informació sobre les pràctiques actuals, els desafiaments, les barreres i les oportunitats relacionades amb l'activitat que es fa a l'escola per a la promoció d'hàbits alimentaris sostenibles i saludables dels infants.

2. ABAST DEL CONTRACTE

L'empresa adjudicatària serà responsable de les tasques següents:

1. Preparació del treball de camp:

- Revisió i validació del qüestionari desenvolupat per ESCI-UPF.
- Traducció del qüestionari al català, euskera i gallec.
- Desenvolupament per a la gestió i distribució del qüestionari.
- Selecció i formació de l'equip de treball que inclogui un coordinador, enquestadors codificadors.
- Realització d'una prova pilot per garantir el funcionament correcte del qüestionari, identificar i dur a terme millores.

2. Execució del treball de camp:

- Selecció del marc de mostreig i la mostra que cal contactar, seguint els criteris definits.

- Recollida d'informació mitjançant enquestes que podran ser realitzades per telèfon, en línia amb suport telefònic o de forma multimodal.
 - Implementació de sistemes de seguiment i control per tal de maximitzar la taxa de resposta i fiabilitat en l'obtenció de dades.
 - Donar compliment als protocols necessaris per assegurar que la recollida de dades es fa respectant la normativa vigent de protecció de dades i estàndards ètics aplicables al treball de camp.
3. Elaboració d'un informe del treball de camp i provisió de base de dades
- Revisió, depuració i codificació de les dades recopilades.
 - Revisió de la consistència de la base de dades i del compliment dels filtres establerts, la segmentació mostral i les quotes establertes.
 - Generació i transferència de la base de dades resultant en format Excel o SPSS, juntament amb un llibre de codis per a la correcta interpretació de la mateixa.
 - Elaboració d'un informe final que inclogui una descripció detallada de les activitats realitzades, temps mitjà, fitxa tècnica i mostral definitiva i observacions rellevants sobre el desenvolupament de treball de camp i qualsevol apreciació que s'hagi de tenir en compte a l'hora d'interpretar-ne els resultats.

3. CARACTERÍSTIQUES TÈCNIQUES DE L'ENQUESTA

1. Població objectiu:

La població objectiu prioritària és la composta pels directors o els caps d'estudis de les escoles de primària i secundària (públiques i privades) espanyoles.

En substitució es podrà enquestar a docents que afirmin tenir un coneixement en profunditat del projecte educatiu i activitats del centre i un mínim d'almenys 2 anys d'experiència com a docent al centre.

S'haurà de garantir la realització d'una sola enquesta per centre educatiu i que la base de dades resultant de l'enquesta permet identificar el centre enquestat per, en cas que sigui necessari, fer seguiment de les respostes obtingudes.

El tractament de les dades i la publicació de resultats que en faci ESCI-UPF garantirà l'anonimat dels enquestat i la no traçabilitat dels centres.

2. Tècnica de recerca:

L'enquesta es pot fer per via telefònica, en línia o ser multimodal.

S'avaluarà positivament la realització de l'enquesta de manera que sigui possible maximitzar l'abast de la població objectiu prioritària evitant l'existència de biaixos en el procés de mostreig.

3. Àmbit geogràfic:

L'àmbit d'execució abasta totes les comunitats autònomes d'Espanya.

4. Àmbit temporal:

El treball de camp es realitzarà abans de juliol del 2025.

5. Definició i mida de la mostra:

El nombre mínim d'enquestes a lliurar a ESCI-UPF serà de 550

La mostra s'estratificarà per tal de minimitzar el marge d'error per a la comparativa als nivells següents:

- escoles públiques, privades i concertades
- escoles de primària, secundària i de nivells mixtos

Igualment es cercarà una distribució que proporcioni una representació proporcional equilibrada per comunitats autònomes i assegurar la representativitat per grandària poblacional municipal i variables socioeconòmiques.

A través del criteri relatiu a l'oferta econòmica, es valorarà el preu/enquesta unitari inferior, de manera que es valorarà amb una puntuació superior aquella proposta que permeti un nombre superior d'enquestes dins del pressupost màxim de licitació.

6. Qüestionari:

La durada mitjana de l'enquesta s'estima en 15 minuts. El qüestionari inclourà una bateria de preguntes tancades i fins a 2 preguntes obertes. A l'annex es presenta un esborrany del qüestionari (pendent de millores i pilotatge que, en cap cas, haurien d'allargar-lo substancialment). La versió definitiva del qüestionari serà consensuada entre ESCI-UPF i el contractista, que podrà formular propostes en el procés de pilotatge i refinament.

4. MITJANS PER A LA REALITZACIÓ DEL TREBALL

1. Mitjans materials de gestió del treball de camp

L'empresa contractista haurà de proveir dels mitjans materials de comunicació i informàtics per gestionar i dur a terme el treball de camp i la recopilació de dades.

2. Mitjans personals. Equip de treball

L'empresa contractista haurà de nomenar un coordinador de la feina que romandrà en contacte amb els investigadors d'ESCI-UPF per monitoritzar la feina, resoldre qualsevol incidència o consulta.

L'empresa contractista haurà de comprometre's a posar a disposició del projecte suficients recursos humans i materials per a la consecució dels objectius marcats, garantint la dimensió i la representativitat mostral i la fiabilitat de la informació recollida.

L'organització, la instrucció i la formació dels enquestadors i codificadors dedicats al treball de camp anirà a càrrec de l'empresa contractista.

5. ESTADIS D'EXECUCIÓ

El termini d'execució del contracte, completant els estadis aquí descrits, serà des de la data de formalització fins al 15 de juliol de 2025.

Les fases de recerca s'han de cenyir als estadis següents, la consecució de cadascun dels quals s'informaran en el moment de completar-se als responsables d'ESCI-UPF:

a) Tasques prèvies a l'inici del treball de camp:

Configuració de la base per al mostreig i quotes de segmentació:

Determinació de la base del mostreig i les quotes de segmentació per garantir la representativitat de:

- escoles públiques, privades i concertades
- escoles de primària, secundària i de nivells mixtos (primària i secundària al mateix centre)

Igualment es cercarà una distribució que proporcioni una representació proporcional equilibrada per comunitats autònomes i assegurar la representativitat per grandària poblacional municipal i variables socioeconòmiques.

Les quotes de segmentació es definiran prenent de base el llistat de centres educatius de primària i secundària, publicat pel Ministeri d'Educació, Formació Professional i Esports¹.

¹ La base de dades completa de centres espanyols és pública i disponible (<https://www.educacion.gob.es/centros/#>). El fitxer base d'aquesta informació, obtingut per petició al Ministeri, estarà a disposició del licitant. Entre la informació disponible, hi ha les següents variables rellevants per a cada centre: CCAA, Codi de centre, denominació específica, denominació genèrica, tipus de centre, naturalesa, adreça, localitat, província, Codi Postal, telèfon, fax, email, web, tipus ensenyament, modalitat (diürn/nocturn).

Pilotatge i validació del qüestionari

Realització de 10 enquestes pilot per assegurar la correcta comprensió i categorització de respostes tancades. Propostes de millora i esmenes necessàries.

Traducció i programació del qüestionari

Un cop validat, el qüestionari serà traduït a les llengües cooficials perquè l'enquestat pugui triar la llengua en què respondre el qüestionari.

En cas de distribuir-se electrònicament, el qüestionari serà programat per a la seva distribució en línia mitjançant programari apropiat per facilitar la resposta dels enquestats.

b) Període d'enquestació

Un cop validat el qüestionari es procedirà a realitzar l'enquesta pels mitjans que es considerin més efectius per assolir la població objectiu i garantir la mida mostral desitjada.

La durada mitjana estimada de l'enquesta és de 15 minuts. A l'annex es presenta un esborrany del qüestionari (pendent de millores i pilotatge que, en cap cas, haurien d'allargar-lo substancialment).

c) Confecció, validació i entrega documentació

Al final del treball de camp i abans de la finalització del contracte, l'empresa contractista haurà de fer entrega al responsable d'ESCI-UPF dels següents arxius:

- Base de dades final: fitxer que contingui les dades identificatives de cada centre enquestat i les respostes a les preguntes del qüestionari. El format pot ser Excel o SPSS.
- Llibre de codis: fitxer que identifiqui l'etiqueta o denominació associada a cadascuna de les variables introduïdes a la base de dades i la pregunta amb què es correspon.
- Informe de treball de camp: informe que detalli les activitats realitzades per l'empresa contractista, la consistència de la base de dades i del compliment dels filtres establerts, la fitxa tècnica, la segmentació mostral i les quotes establertes, els temps de mitjana d'enquesta, i observacions rellevants sobre el desenvolupament de treball de camp.

6. SEGUIMENT DEL CONTRACTE I ELABORACIÓ D'INDICADORS

La contractista designarà un coordinador responsable tècnic que actuarà com a interlocutor vàlid durant tot el contracte. Aquesta persona col·laborarà amb ESCI-UPF per resoldre incidències i supervisar la correcta execució de les tasques.

El coordinador comunicarà als responsables d'ESCI-UPF la consecució de cadascun dels estadis del treball detallats al punt 5 en el moment de completar-se.

L'empresa implementarà un sistema intern de control de qualitat que garanteixi la fiabilitat de les dades recopilades mitjançant l'enquesta. Aquest sistema inclourà la supervisió en temps real de l'enquesta, la correcció d'errors i les inconsistències als qüestionaris, l'elaboració d'estadístiques de seguiment del treball de camp i la comunicació immediata d'incidències tècniques o logístiques.

7. CLÀUSULES DE CONFIDENCIALITAT, PROPIETAT I GARANTIA DE CONTINUÏTAT

1. Secret estadístic

La contractista haurà de complir la normativa vigent per garantir la protecció de les dades individuals.

2. Propietat

Tota la documentació i les dades generades en la realització de l'enquesta seran propietat exclusiva d'ESCI-UPF.

3. Garantia de continuïtat

La contractista garantirà l'execució integral del treball, assumint els costos derivats de qualsevol substitució.

4. Custòdia i tractament de les dades

El tractament de dades es realitzarà segons el RGPD i la resta de legislació aplicable. Les dades personals seran cancel·lades o bloquejades després de la finalització del contracte, excepte obligacions legals. Qualsevol incompliment en què el contractista pugui incórrer en allò relatiu a la protecció de dades de caràcter personal serà exclusivament imputable a la seva persona, quedant indemne ESCI-UPF de qualsevol responsabilitat.

Mercè Roca Puigvert
Investigadora ESCI-UPF
Barcelona, 18/03/2025

ANNEX. QÜESTIONARI BORRADOR (EN CASTELLÀ)

Encuesta sobre Educación Alimentaria a responsables académicos de centros educativos de formación primaria y/o secundaria españolas

CUESTIONARIO BASE

IP investigación: Mercè Roca Puigvert. ESCI-UPF

Proyecto de investigación: FoodEd Observatorio Social La Caixa

La encuesta tiene como objetivo analizar cómo y en qué medida las escuelas españolas promueven hábitos de alimentación sostenible y saludable entre los niños y niñas, identificando las estrategias implementadas. Busca determinar qué temas y competencias se trabajan o quedan relegados, así como los desafíos y oportunidades que enfrentan los centros.

Los resultados serán reportados de forma agregada. No se reportará el listado de centros participantes, se garantizará la no trazabilidad y el anonimato de las personas participantes.

Todas las personas que participen en la encuesta recibirán un informe de los resultados agregados de forma que se pueda realizar una comparativa y elaborar posibles estrategias de mejora.

PREGUNTAS DE FILTRO Y CARACTERIZACIÓN

F1. Datos identificadores del centro educativo:

- F1.1. Código del centro educativo: _____ (campo obligatorio)
- F1.2. Denominación específica: _____ (campo obligatorio)
- F1.2. Municipio: _____
- F1.3. Código postal de la escuela: _____
- F1.4. Número de habitantes del municipio: _____ habitantes
- F1.5. Comunidad Autónoma: _____

Respuestas conocidas vía identificación de centro

F2. Tipología de centro según su propiedad y gestión:

Una sola respuesta posible

- ☐ Público
- ☐ Privado
- ☐ Concertado

Respuesta conocida vía identificación de centro

F3. Nivel/es educativo/s cubierto/s en el centro:

Marque todas las que corresponda

- ☐ Infantil
- ☐ Primaria
- ☐ Secundaria
- ☐ Bachillerato

- ☐ Ciclos formativos
- ☐ Educación especial
- ☐ Otros (especificar): _____

Descartar si no cubre primaria y/o secundaria

F4. Número aproximado de estudiantes en el centro educativo:

Número estudiantes

- Total: _____ estudiantes
- Primaria: _____ estudiantes
- Secundaria: _____ estudiantes

Incluirá sólo los niveles (primaria/secundaria) de los que disponga el centro

F5. Número de grupos en el centro educativo:

Número total de grupos, sumando todas las líneas de todos los cursos de un nivel

- Primaria (suma total grupos primaria): _____ grupos
- Secundaria (suma total grupos secundaria): _____ grupos

Incluirá sólo los niveles (primaria/secundaria) de los que disponga el centro

F6. **Dotación** de profesores total (equivalentes a tiempo completo) del centro educativo: _____ profesores

F8. ¿Cuál/es es/son su/s rol/es actual/es como académico del centro educativo?

Marque todas las que corresponda

- ☐ Director/a académico/pedagógico
- ☐ Jefe/a de Estudios
- ☐ Secretario/a académico
- ☐ Coordinador/a o director pedagógico
- ☐ Coordinadores/as de área de conocimiento
- ☐ Tutor/a
- ☐ Profesor/a
- ☐ Otro (especificar): _____

Descartar encuestado en función del filtro establecido

F9. ¿Cuántos años de experiencia tiene usted en el **ámbito** educativo? ____ años

F10. ¿Cuántos años de experiencia tiene usted en su **centro** educativo actual? ____ años

Descartar encuestado si menos de 2 años en el centro

F11. ¿Cómo evalúa su grado conocimiento sobre el proyecto educativo del centro, incluyendo las actividades dentro y fuera del aula?

Valore en una escala del 0 "lo desconozco" al 10 "conocimiento pleno"

____ (Valoración)

Descartar encuestado si conocimiento declarado es inferior a 7

F12. Indique su edad (en años): ____ años ☐ Prefiero no decirlo

F13. Indique su género:

Una sola respuesta posible

- ☐ Masculino
- ☐ Femenino
- ☐ No binario
- ☐ Prefiero no decirlo

F14. Indique en qué niveles y áreas imparte docencia en el centro:

Marque todas las que correspondan

- ☐ Primaria
 - ☐ Ciencias de la Naturaleza
 - ☐ Ciencias Sociales
 - ☐ Educación Artística
 - ☐ Educación Física
 - ☐ Lengua y Literatura
 - ☐ Lengua Extranjera
 - ☐ Matemáticas
 - ☐ Educación en Valores Cívicos y Éticos
- ☐ Secundaria
 - ☐ Biología y Geología
 - ☐ Educación Física
 - ☐ Educación Plástica, Visual y Audiovisual
 - ☐ Física y Química
 - ☐ Geografía e Historia
 - ☐ Lengua y Literatura
 - ☐ Lengua Extranjera
 - ☐ Matemáticas
 - ☐ Música
 - ☐ Tecnología y Digitalización
 - ☐ Economía y Emprendimiento
 - ☐ Expresión Artística
 - ☐ Latín
 - ☐ Formación y Orientación Personal y Profesional
 - ☐ Cultura Clásica

Incluirá sólo los niveles (primaria/secundaria) de los que disponga el centro y las materias correspondientes

SECCIÓN 1: ACTIVIDADES RELACIONADAS CON LA ALIMENTACIÓN EN LA ESCUELA

Sección 1.1. Actividad en el aula

1. Indique si se abordan las siguientes áreas temáticas dentro del aula y, caso afirmativo, en qué cursos de primaria y secundaria y en qué materias:

Marque todas las que correspondan

Temáticas	Primaria	Secundaria (ESO)
1. Sistema de producción alimentaria.	☐ No se aborda esta temática Curso/s de primaria:	☐ No se aborda esta temática Curso/s de secundaria: ☐ 1º

<i>Sistema alimentario global: agricultura, ganadería, pesca e industria. Cadena de distribución alimentaria</i>	☐ 1º ☐ 2º ☐ 3º ☐ 4º ☐ 5º ☐ 6º Materia/s (primaria): ☐ Ciencias de la Naturaleza ☐ Ciencias Sociales ☐ Educación Artística ☐ Educación Física. ☐ Lengua y Literatura ☐ Lengua Extranjera. ☐ Matemáticas. ☐ Educación en Valores Cívicos y Éticos.	☐ 2º ☐ 3º ☐ 4º Materia/s (secundaria): ☐ Biología y Geología. ☐ Educación Física. ☐ Educación Plástica, Visual y Audiovisual. ☐ Física y Química. ☐ Geografía e Historia. ☐ Lengua y Literatura ☐ Lengua Extranjera. ☐ Matemáticas. ☐ Música. ☐ Tecnología y Digitalización. ☐ Economía y Emprendimiento. ☐ Expresión Artística. ☐ Latín ☐ Formación y Orientación Personal y Profesional. ☐ Cultura Clásica
<i>2. Impacto económico y desigualdades en la cadena de producción alimentaria</i> <i>Impacto de la producción y distribución de alimentos en el crecimiento económico y la equidad social. Disparidades en el acceso a los recursos, desigualdades económicas y sociales</i>	☐ No se aborda esta temática Curso/s de primaria: ☐ 1º ☐ 2º ☐ 3º ☐ 4º ☐ 5º ☐ 6º Materia/s (primaria): ☐ Ciencias de la Naturaleza ☐ Ciencias Sociales ☐ Educación Artística ☐ Educación Física. ☐ Lengua y Literatura ☐ Lengua Extranjera. ☐ Matemáticas. ☐ Educación en Valores Cívicos y Éticos.	☐ No se aborda esta temática Curso/s de secundaria: ☐ 1º ☐ 2º ☐ 3º ☐ 4º Materia/s (secundaria): ☐ Biología y Geología. ☐ Educación Física. ☐ Educación Plástica, Visual y Audiovisual. ☐ Física y Química. ☐ Geografía e Historia. ☐ Lengua y Literatura ☐ Lengua Extranjera. ☐ Matemáticas. ☐ Música. ☐ Tecnología y Digitalización. ☐ Economía y Emprendimiento. ☐ Expresión Artística. ☐ Latín ☐ Formación y Orientación Personal y Profesional. ☐ Cultura Clásica
<i>3. Impacto ambiental de la producción alimentaria</i> <i>Efectos de la producción y distribución de alimentos en el medioambiente. Uso de recursos, emisiones, pérdida de biodiversidad. Desperdicio alimentario</i>	☐ No se aborda esta temática Curso/s de primaria: ☐ 1º ☐ 2º ☐ 3º ☐ 4º ☐ 5º ☐ 6º Materia/s (primaria): ☐ Ciencias de la Naturaleza ☐ Ciencias Sociales ☐ Educación Artística ☐ Educación Física. ☐ Lengua y Literatura ☐ Lengua Extranjera. ☐ Matemáticas.	☐ No se aborda esta temática Curso/s de secundaria: ☐ 1º ☐ 2º ☐ 3º ☐ 4º Materia/s (secundaria): ☐ Biología y Geología. ☐ Educación Física. ☐ Educación Plástica, Visual y Audiovisual. ☐ Física y Química. ☐ Geografía e Historia. ☐ Lengua y Literatura ☐ Lengua Extranjera. ☐ Matemáticas. ☐ Música. ☐ Tecnología y Digitalización.

	☐ Educación en Valores Cívicos y Éticos.	☐ Economía y Emprendimiento. ☐ Expresión Artística. ☐ Latín ☐ Formación y Orientación Personal y Profesional. ☐ Cultura Clásica
4. Nutrición y dietética <i>Composición de los alimentos e impacto en la salud. Influencia de los nutrientes y alimentos en la salud</i>	☐ No se aborda esta temática Curso/s de primaria: ☐ 1º ☐ 2º ☐ 3º ☐ 4º ☐ 5º ☐ 6º Materia/s (primaria): ☐ Ciencias de la Naturaleza ☐ Ciencias Sociales ☐ Educación Artística ☐ Educación Física. ☐ Lengua y Literatura ☐ Lengua Extranjera. ☐ Matemáticas. ☐ Educación en Valores Cívicos y Éticos.	☐ No se aborda esta temática Curso/s de secundaria: ☐ 1º ☐ 2º ☐ 3º ☐ 4º Materia/s (secundaria): ☐ Biología y Geología. ☐ Educación Física. ☐ Educación Plástica, Visual y Audiovisual. ☐ Física y Química. ☐ Geografía e Historia. ☐ Lengua y Literatura ☐ Lengua Extranjera. ☐ Matemáticas. ☐ Música. ☐ Tecnología y Digitalización. ☐ Economía y Emprendimiento. ☐ Expresión Artística. ☐ Latín ☐ Formación y Orientación Personal y Profesional. ☐ Cultura Clásica
5. Impacto ambiental del consumo alimentario <i>Impacto medioambiental de elecciones de consumo alimentario considerando factores como la huella de carbono, el uso de recursos, el desperdicio alimentario y la generación de residuos</i>	☐ No se aborda esta temática Curso/s de primaria: ☐ 1º ☐ 2º ☐ 3º ☐ 4º ☐ 5º ☐ 6º Materia/s (primaria): ☐ Ciencias de la Naturaleza ☐ Ciencias Sociales ☐ Educación Artística ☐ Educación Física. ☐ Lengua y Literatura ☐ Lengua Extranjera. ☐ Matemáticas. ☐ Educación en Valores Cívicos y Éticos.	☐ No se aborda esta temática Curso/s de secundaria: ☐ 1º ☐ 2º ☐ 3º ☐ 4º Materia/s (secundaria): ☐ Biología y Geología. ☐ Educación Física. ☐ Educación Plástica, Visual y Audiovisual. ☐ Física y Química. ☐ Geografía e Historia. ☐ Lengua y Literatura ☐ Lengua Extranjera. ☐ Matemáticas. ☐ Música. ☐ Tecnología y Digitalización. ☐ Economía y Emprendimiento. ☐ Expresión Artística. ☐ Latín ☐ Formación y Orientación Personal y Profesional. ☐ Cultura Clásica

Incluirá sólo los niveles (primaria/secundaria) de los que disponga el centro

Sección 1.2. Actividades extracurriculares

- Indique en cuales de las siguientes actividades relacionadas con la alimentación ha participado el alumnado del centro en los dos últimos cursos:

Marque todas las que correspondan

	Primaria	Secundaria
Actividad de horticultura en el centro	☐	☐
Visitas a granjas, explotaciones agrarias, etc.	☐	☐
Visitas a mercados locales, puntos de venta de proximidad, etc.	☐	☐
Visitas a exposiciones sobre alimentación	☐	☐
Talleres de cocina, degustación o manipulación de alimentos	☐	☐
Talleres o charlas relacionadas con la sostenibilidad alimentaria	☐	☐
Ejemplos: reducción de desperdicio alimentario, cálculo de huella de carbono de los alimentos, etc.		
Talleres o charlas relacionadas con la salud y alimentación	☐	☐
Ejemplos: nutrición, calidad de alimentación, trastornos alimentarios, sobrepeso y obesidad, dietas saludables, etc.		
Trabajo por proyectos en temas relacionados con la alimentación	☐	☐
Actividades relacionadas con la alimentación con la participación de las familias	☐	☐
Ejemplos: charlas, talleres, exposiciones del alumnado, etc. con la participación de familiares		
Otras que desee mencionar (especificar): _____	☐	☐

Incluirá sólo los niveles (primaria/secundaria) de los que disponga el centro

1.3. Alimentación del alumnado

3. Indique las opciones de provisión y gestión de alimentos para el consumo del alumnado de las que dispone el centro:

Marque todas las que corresponda

- ☐ Comedor escolar con cocina propia del centro
- ☐ Comedor escolar con restauración subcontratada
- ☐ Cantina con gestión propia
- ☐ Cantina con gestión externa subcontratada
- ☐ Máquinas expendedoras (vending)
- ☐ Microondas para alimentos traídos por los alumnos
- ☐ Refrigeración de alimentos traídos por los alumnos
- ☐ Otros (especificar): _____

4. Indique la distancia aproximada del centro al **punto de venta o restauración externo más cercano** que ofrezca alimentos de características poco saludables (snacks, golosinas, ultraprocesados, comida rápida, repostería industrial, etc.).

Distancia del centro al punto de venta en metros. Marque la que corresponda.

- ☐ 0-40 metros
- ☐ 41-80 metros
- ☐ 81-120 metros
- ☐ 121-160 metros
- ☐ 161-200 metros
- ☐ Más de 200 metros

5. Aproxime el porcentaje de alumnado que realiza su comida en el centro (sólo considerar el almuerzo):

En porcentaje sobre el total de alumnos/as (%)

- Comedor (porcentaje): _____

- Cantina (porcentaje): _____
- Comida propia de casa (porcentaje): _____

Opciones según corresponda en función de la existencia de comedor o cantina en el centro

6. Indique los agentes que intervienen significativamente en determinar la composición de la oferta de alimentos en el centro escolar:

Marque todas las que corresponda

- ☐ Dirección de la escuela o personal propio
- ☐ Familias (AFA)
- ☐ Alumnado
- ☐ Experto/a en nutrición y dietética
- ☐ Administraciones públicas (gobierno, diputación, ayuntamiento, etc.)
- ☐ Empresa subcontratada de provisión alimentaria
- ☐ Otro que desee mencionar (especificar): _____

7. Indique el **precio mensual** del servicio de menú escolar para un alumno que almuerce en el comedor del centro, a pagar por la familia

En euros al mes pagados por la familia

_____ €/mes (por menú de almuerzo diario, 5 días/semana)

Sólo si el centro dispone de comedor escolar

8. Indique si en la provisión alimentaria en la escuela se da lo siguiente:

- ☐ Utilización de utensilios/menaje no desechable
- ☐ Utilización de jarras de agua
- ☐ Priorización de productos integrales
- ☐ Priorización de productos ecológicos
- ☐ Priorización de alimentos de proximidad y de temporada
- ☐ Priorización de alimentos cuya producción sea respetuosa con el medioambiente
- ☐ Ausencia absoluta de alimentos poco saludables (snacks, golosinas, etc.) en los puntos de venta del centro
- ☐ Adaptación a necesidades especiales de los estudiantes por motivos de salud (alergias, diabetes, etc.)
- ☐ Adaptación a necesidades especiales de los estudiantes por motivos culturales o religiosos
- ☐ Adaptación a necesidades especiales de los estudiantes por opciones alimentarias (p.ej., vegetarianismo, veganismo, etc.)
- ☐ Presencia de etiquetado nutricional frontal en los alimentos a la venta
- ☐ Presencia de cartelería y/o folletos informativos para fomentar la alimentación saludable
- ☐ Existencia de un plan de residuos

Opciones según corresponda en función de la existencia de comedor, cantina en el centro o máquinas expendedoras (vending)

9. Con que frecuencia se utiliza el comedor escolar o la cantina para realizar actividades de concienciación/educación alimentaria (Ej.: concienciación acerca de la diversidad del menú, rapidez de ingesta, reducción de desperdicios, diferencias culturales, hidratación saludable, etc.):

Marque la frecuencia que corresponda

- ☐ No se han realizado
- ☐ Menos de una vez al trimestre

- ☐ Aproximadamente una vez por trimestre
- ☐ Al menos una vez al mes
- ☐ Semanalmente o más

Solo aplica si hay comedor escolar o cantina

10. Indique si el centro ha comunicado a las familias recomendaciones o directrices alimentarias en cuanto a la comida que el alumnado consume en casa o trae de casa a la escuela (mediante circular, mensajes, charlas, etc.) y, caso afirmativo, con qué frecuencia:

Marque la frecuencia que corresponda

- ☐ No se han realizado
- ☐ Menos de una vez al trimestre
- ☐ Aproximadamente una vez por trimestre
- ☐ Al menos una vez al mes
- ☐ Semanalmente o más

SECCION 2: VALORACIÓN DE ESTADO E IMPACTO DE ACTIVIDADES

11. Valore su percepción acerca de la calidad general de los hábitos alimentarios del alumnado de su centro por lo que se refiere a su variedad, calidad nutricional y salud:

Valoración de 0 "Nada saludable" a 10 "Muy saludable y equilibrada"

Valoración: ____

12. Valore su percepción acerca de la alimentación ofrecida en la escuela por lo que se refiere a su variedad, calidad nutricional, calidad de los alimentos, adecuación a necesidades específicas y promoción de hábitos saludables:

Valoración de 0 "Nada saludable" a 10 "Muy saludable y equilibrada"

Valoración: ____

13. Valore el grado de impacto que tienen las siguientes actividades en la educación alimentaria y hábitos del alumnado de su centro:

Valoración de 0 "Impacto nulo" a 10 "Impacto total"

- Inclusión de temáticas relacionadas con la alimentación en las clases: ____
- Actividades fuera del aula relacionadas con la alimentación:
 - o Actividad de horticultura en el centro: ____
 - o Visitas a granjas, explotaciones agrarias, etc.: ____
 - o Visitas a mercados locales, puntos de venta de proximidad, etc.: ____
 - o Visitas a exposiciones sobre alimentación: ____
 - o Talleres de cocina o manipulación de alimentos: ____
 - o Talleres o charlas relacionadas con la sostenibilidad alimentaria: ____
 - o Talleres o charlas relacionadas con la salud y alimentación: ____
 - o Trabajo por proyectos en temas relacionados con la alimentación: ____
 - o Actividades relacionadas con la alimentación con la participación de las familias: ____
- Oferta alimentaria en el centro (comedor escolar / cantina / máquinas de vending): ____
- Actividades de concienciación/educación alimentaria en el comedor/cantina escolar: ____
- Recomendaciones y directrices a familias: ____
- Otras que desee mencionar (especificar) ____ valoración: ____

Opciones según corresponda según las actividades que se realicen, según haya o no oferta alimentaria en el centro y se envíen o no recomendaciones/directrices a las familias

SECCION 3: ACCIONES DE SEGUIMIENTO Y ASESORAMIENTO

14. Si se realiza seguimiento del impacto que tienen las políticas alimentarias (educativas y de provisión de alimentos) del centro ¿con qué medios se lleva a cabo?

Marque todas las que corresponda

- ☐ No se hace seguimiento
- ☐ Cuestionarios de la escuela al alumnado
- ☐ Cuestionarios de la escuela a las familias
- ☐ Cuestionarios de la escuela a los profesores
- ☐ Cuestionarios de la escuela a las empresas proveedoras
- ☐ Cuestionarios de la escuela a los monitores de comedor
- ☐ Inspecciones/valoración de la oferta alimentaria por parte del centro
- ☐ Inspecciones/valoración por organismos públicos
- ☐ Inspecciones/valoración de agencias de certificación y/o programas externos
- ☐ Otro que desee mencionar (especificar): _____

15. Indique si el centro cuenta con asesoramiento experto (profesionales con formación acreditada), certificación en educación alimentaria y nutrición o participa en algún programa relacionado con la alimentación:

En caso afirmativo, más de una respuesta posible

- ☐ No dispone ni participa en ninguno
- ☐ Asesor propio de la escuela
- ☐ Asesoramiento externo privado (especificar): _____
- ☐ Asesoramiento por entidad pública (especificar): _____
- ☐ Certificación (especificar): _____
- ☐ Programa externo: _____ (especificar)
- ☐ Otro: _____ (especificar)

SECCIÓN 4: FACILITADORES Y BARRERAS A LA EDUCACIÓN ALIMENTARIA

16. Valore en qué medida los siguientes factores limitan la calidad de la educación alimentaria del alumnado de su centro, de forma que su mejora impactaría positivamente en esta educación.

Valoración de 0 “para nada” a 10 “completamente”

- Formación del profesorado y personal de la escuela: _____
- Implicación del profesorado y personal de la escuela: _____
- Recursos docentes (materiales, herramientas digitales, etc.): _____
- Recursos económicos del centro: _____
- Implicación de las familias: _____
- Colaboraciones y alianzas externas: _____
- Tiempo en el aula dedicado a la temática: _____
- Tiempo fuera del aula dedicado a la temática: _____
- Volumen de alumnos por clase: _____
- Disponibilidad de comedor en el centro: _____ (caso de NO tener comedor)
- Mejoras infraestructurales y de espacio del comedor del centro: _____ (caso de tener comedor)
- Calidad de la oferta alimentaria del centro: _____ (caso de proveer alimentos)
- Regulación acerca de oferta alimentaria en el centro: _____ (caso de proveer alimentos)
- Inspección de oferta alimentaria en el centro: _____ (caso de proveer alimentos)
- Otros que desee mencionar (especificar): _____; valoración: _____

Opciones según la existencia de oferta alimentaria en el centro

17. ¿Cuáles considera que son los mayores desafíos y limitaciones para la mejora de la educación alimentaria en su centro?

Pregunta abierta



18. Añada los comentarios/apreciaciones adicionales que desee.

Pregunta abierta



¡Gracias por su participación!