



## BASES PROYECTO LOS NIÑOS SE COMEN EL FUTURO PROGRAMA "CULTURA GASTRONÓMICA SOLIDARIA" 2020-2021

### 0.- OBJETO

El proyecto **"Los Niños Se Comen El Futuro"** previene la obesidad infantil a través de la Asignatura Complementaria "Cultura Gastronómica", y con el fin de **Educar a toda una Nueva Generación de Consumidores Conscientes.**

La OMS (Organización Mundial de la Salud) nos advierte que en 2022 habrá más niños con sobrepeso que sanos. España está a la cabeza de Europa con cifras de sobrepeso y obesidad por encima del 40% de la población infantil. Una de sus principales causas es la alarmante bajada del nivel de adherencia a la dieta mediterránea de los niños<sup>1</sup>.

Los niños se alejan de nuestra mundialmente reconocida y sana Dieta Mediterránea.

Hoy el 60,4% ni la conocen, ni la practican<sup>2</sup>.

Desgraciadamente la desigualdad dispara los niveles de obesidad infantil. Para rentas familiares menores a 1.000€ se disparan las cifras, que aumentan hasta en 5 puntos los niveles de obesidad infantil<sup>3</sup>.

El Ministerio de Educación exige a los colegios educar en hábitos saludables. (Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre). Las Comunidades autónomas dejan libertad a los colegios para escoger el método.

La Fundación Prenauta ha creado la Asignatura Complementaria "Cultura Gastronómica Solidaria" para Primaria, como respuesta a las demandas de colegios pioneros preocupados por una alimentación saludable y que defienden los valores solidarios.

Dicha Complementaria tiene las siguientes características:

- Se imparte en horario lectivo, en horas de libre disposición del colegio.
- Descarga de trabajo al profesor y sirve para completar la evaluación del alumno.
- Es una complementaria muy motivadora para el alumno.
- El niño indaga por los ingredientes de una receta, reforzando sus asignaturas troncales, y aprendiendo del legado de nuestra cultura gastronómica.
- Además reciben la visita (presencial/online) de un chef al cole, que son sus ídolos.
- Hasta el momento ninguna otra editorial dispone de este contenido, este proyecto es pionero.

<sup>1</sup> Datos del "Estudio sobre la situación de la obesidad infantil en España" realizado por el Instituto DKV de la Vida Saludable, 2018.

<sup>2</sup> Según el Test KidMed que mide el nivel de adherencia del niño a la Dieta Mediterránea. Estudio realizado por la Thao, 2015

<sup>3</sup> Datos 2019 del Alto Comisionado de la pobreza infantil. Ministerio de Asuntos Sociales.



- Todos los beneficios (las aportaciones de familias y de entidades colaboradoras) van destinados a llevar la asignatura a los colegios más desfavorecidos. Y lograr actuar en los colectivos con mayor prevalencia en Obesidad Infantil, de manera Solidaria.

### “CULTURA GASTRONÓMICA SOLIDARIA”

Nuestra misión es la Prevención de la Obesidad Infantil.

Este programa educativo pretende **concienciar** a los niños y a sus familias sobre la importancia de llevar una **alimentación saludable, que podemos conseguir siguiendo la dieta mediterránea**, y fomentar en ellos **valores solidarios** a través de su **colaboración** con otros colegios más desfavorecidos.

**Es Solidario**, por lo que su participación en el programa educativo permitirá además que niños en colegios de zonas desfavorecidas reciban también la asignatura complementaria “Cultura Gastronómica”. Porque todos los niños tienen derecho a la misma educación.

Llamamos a la participación en el programa educativo a aquellos **colegios pioneros en iniciativas educativas, que promueven la alimentación saludable y los valores solidarios**.

#### CÓMO SE LLEVA A CABO:

1. El **Colegio** interesado **se inscribe** en el proyecto (Formulario web).
2. La Fundación prepara **material promocional** de la actividad para los colegios, profesores y facilitará **cartas informativas para las familias**.
3. El **Colegio** facilitará las cartas informativas a los padres y **recabarán las autorizaciones para que sus hijos participen** en el programa.
4. El **Colegio** enviará a las familias un enlace donde pueden realizar las **aportaciones a la Fundación** para cubrir los costes del material didáctico de sus hijos y la sesión Masterclass con el Chef (**18€ alumno/año**).

Así mismo, de estas cantidades se podrán hacer cargo las AMPAS, los propios colegios o benefactores de los mismos, poniéndose en contacto directo con la Oficina Técnica de la Fundación (Contacto: [secretaria@fundacionprenauta.org](mailto:secretaria@fundacionprenauta.org)) para dicho trámite.

5. La Fundación **facilitará la distribución del material didáctico de alumnos, docentes, y la coordinación con el colegio para la visita de un Chef (presencial/online) para realizar una Masterclass**.
6. **Los docentes** en horario lectivo (horas de libre disposición), realizarán a lo largo del curso escolar 8 sesiones formativas siguiendo el cuadernillo de “Cultura Gastronómica” y una sesión didáctica y motivadora con el Chef (presencial/online). Todos los beneficios están destinados a que otros niños más desfavorecidos reciban la misma asignatura.
7. La Fundación **seleccionará colegios de zonas más desfavorecidas** para recibir el

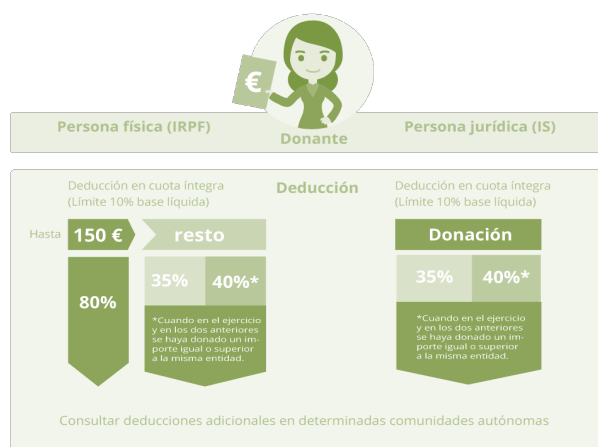


programa educativo de manera gratuita, siendo financiado con los beneficios obtenidos por parte de las familias y también por las aportaciones de otras entidades patrocinadoras.

### 8. Tu Solidaridad tiene Beneficios Fiscales.

Las **deducciones por donaciones**, donativos y aportaciones a entidades sin fines de lucro se rigen por la Ley 49/2002. El Real Decreto-ley 17/2020, de 5 de mayo modifica el artículo 19 de la Ley 49/2002 e incrementa en un 5% las deducciones por donaciones a ONG. Los nuevos porcentajes de deducción (VER TABLA) se aplicarán a la declaración de la renta de 2020 para las donaciones efectuadas a partir del 1 de enero del mismo año.

Y para que surtan efecto, **la Fundación emitirá a las personas físicas y jurídicas los correspondientes certificados oficiales.**



## 1.- ÁMBITO TERRITORIAL

A petición de la Dirección de cada centro escolar, **podrán participar Colegios y Familias con hijos cursando PRIMARIA de cualquier punto de España.**

## 2.- INSCRIPCIONES

Los centros educativos que estén interesados en que sus alumnos participen en este proyecto deberán cumplimentar el formulario de solicitud incluido en la web [www.losninossecomenelfuturo.org](http://www.losninossecomenelfuturo.org)

Las plazas son limitadas. **EL PLAZO LÍMITE DE INSCRIPCIÓN APARECERÁ EN LA WEB.**

## 3.- DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO “LOS NIÑOS SE COMEN EL FUTURO”

Los centros seleccionados para participar en el Proyecto “Los Niños se Comen el Futuro”, serán notificados por escrito, y se facilitará lo siguiente:

- La Fundación facilitará toda la **información promocional de la actividad para el colegio.**
- **Las cartas informativas para las familias**, en la que los padres o tutores autorizan a su hijo para participar en esta asignatura complementaria. En ningún caso Fundación Prenauta tratará datos de los menores participantes en el programa educativo, siendo la



responsabilidad de la recabador de los datos y de la custodia de los mismos del centro participante en el programa.

- Enlace a la plataforma de donaciones donde podrán **reservar el material didáctico para sus hijos**. En la web de la Fundación se hará pública la información de los centros más desfavorecidos que han sido becados en esta asignatura, gracias a las aportaciones de familias y entidades donantes.
- **Para el Docente: Unidad Didáctica de “Cultura Gastronómica”** para impartir las 8 sesiones en horas de libre disposición del centro. Y **acceso a la plataforma digital del docente** donde contarán con más recursos didácticos de apoyo.
- La Fundación hará llegar a los colegios, **los cuadernillos de los alumnos**.
- Los centros dispondrán de una **Oficina técnica del proyecto y email de contacto (hola@losninossecomenelfuturo.org)**, para información, atención, asesoramiento y coordinación de las Masterclass de los Chefs para los centros.

#### 4.- OBLIGACIONES DEL CENTRO

1. **Impartir la asignatura basada en proyectos “Cultura Gastronómica” durante el horario escolar**, en horas de libre disposición del centro, cumpliendo así con la apuesta por la formación de los hábitos de vida saludable en los alumnos.
2. Compromiso del **uso adecuado del material didáctico** y los recursos que se le facilite al centro y a los profesores.
3. Compromiso de **impartir todos los contenidos y que puntúen en la evaluación del alumno**.
4. Compromiso de **informar a la Fundación con la suficiente antelación de la solicitud de la Masterclass del Chef para los alumnos**.
5. Compromiso de **comunicar a la Fundación cualquier cambio o circunstancia** que pueda afectar a la buena marcha del proyecto.
6. Ceder el uso de la imagen del centro y compartir comunicaciones a través de la web, blog y redes sociales del centro y del proyecto.
7. El centro será el responsable de recabar el consentimiento expreso de la cesión de los derechos de imagen por parte del padre/madre o tutor legal, para este proyecto, para la finalidad indicada en el punto 6 de este documento.

#### 5. OBLIGACIONES DE LA FUNDACIÓN

1. **Ser facilitadores del material del docente y del material didáctico del alumno**.
2. Disponer de una **oficina técnica** desde la cual se coordine: las necesidades de información de los colegios, la gestión Masterclass del Chef para cada centro, el acceso a los docentes a la plataforma digital con recursos para el profesor, y la atención a colegios. (Contacto para colegios: [hola@losninossecomenelfuturo.org](mailto:hola@losninossecomenelfuturo.org))
3. **Realizar cuestionarios de satisfacción** para pulsar la marcha del proyecto, apostando siempre por la escucha a los beneficiarios y la mejora continua. Al igual que mantener abierto un buzón de sugerencias en la oficina técnica a recibir sugerencias de toda la



comunidad educativa y patrocinadores del proyecto.

4. En el supuesto de que FUNDACIÓN PRENAUTA utilice su imagen con fines promocionales de su actividad, será suscrito un documento específico a tales efectos en cumplimiento de Ley Orgánica 1/1982, de 5 de mayo, de protección del derecho al honor, a la intimidad personal y familiar y a la propia imagen, a fin de que consienta expresamente dicho tratamiento.

## 6. EXCLUSIONES

Este proyecto excluye la captación de datos de menores.

## 7. POLÍTICA DE PRIVACIDAD Y PROTECCION DE DATOS

### Política de Protección de Datos Personales

De conformidad con el Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de abril de 2016, relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales y a la libre circulación de estos datos y Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y Garantía de los Derechos Digitales (LOPDGDD), FUNDACIÓN PRENAUTA, (en adelante, FUNDACIÓN y/o responsable del tratamiento), le informa:

<b>INFORMACIÓN BÁSICA SOBRE PROTECCIÓN DE DATOS</b>	<b>CLIENTES, CONTACTOS COMERCIALES O USUARIOS Y ASOCIADOS</b>
<b>Responsable</b>	FUNDACIÓN PRENAUTA
<b>Finalidad</b>	Gestión de la relación comercial y/o contractual para la prestación de servicios o suministro de productos directamente al interesado.
<b>Legitimación</b>	Ejecución de un contrato aceptado y firmado por interesado o su representante legal y consentimiento del interesado.
<b>Destinatarios</b>	Fundación Prenauta podrá ceder datos de sus clientes a terceras empresas que sean necesarias para el suministro de productos. En otros supuestos, no se prevén comunicaciones de datos a terceros, salvo obligación legal. En el supuesto contemplarse tal posibilidad, se solicitará su consentimiento.
<b>Derechos</b>	Acceso, rectificación, supresión, limitación, oposición y portabilidad, así como otros derechos explicados en la Información Adicional
<b>Información adicional</b>	Puede consultar la información adicional sobre Protección de Datos en nuestra Política de Privacidad en las webs de Fundación Prenauta cuyas URLs son <a href="http://www.fundacionprenauta.org">www.fundacionprenauta.org</a> y <a href="http://www.losninossecomenelfuturo.org">www.losninossecomenelfuturo.org</a>

Rellenando el formulario y enviando la solicitud, acepta estas bases, confirma que ha leído y acepta la Información Básica de Protección de Datos de Fundación Prenauta y que la comunicación de sus datos a otras entidades para prestación de servicios, en su caso.