

El sabor de los colores

Category: Comunidad Saludable

12 de marzo de 2026



IDENTIFICACIÓN

Comunidad: **Saludable**

Título del proyecto: **EL SABOR DE LOS COLORES**

Institución: **ESCUELA NRO 684 «GENERAL MANUEL BELGRANO»**

CUE: **8201652**

Nivel/Modalidad: **Primario/Común**

Localidad: **TOSTADO**

Región/Zona: **Región 1**

INDAGACIÓN

Tema /Subtemas:

Alimentación

Pregunta impulsora:

¿Cómo podemos desde la escuela fomentar hábitos alimenticios saludables?

Contexto:

La Escuela N.º 684 “General Manuel Belgrano”, ubicada en la ciudad de Tostado, Región 1 de la provincia de Santa Fe, es una institución de nivel primario que recibe diariamente a una matrícula aproximada de 260 estudiantes. Muchos de ellos asisten al comedor escolar, donde reciben el almuerzo como parte fundamental de su alimentación diaria.

En la observación cotidiana del comedor se ha detectado que varios estudiantes manifiestan rechazo o desinterés hacia determinados alimentos, especialmente verduras y preparaciones que no forman parte habitual de sus hogares. En muchos casos esto se debe al desconocimiento de los alimentos, a hábitos alimentarios poco variados o a la falta de experiencias previas con ciertos sabores y preparaciones.

Al mismo tiempo, se observa curiosidad por conocer otras comidas y aprender a prepararlas, lo cual representa una oportunidad pedagógica para trabajar la temática de la alimentación saludable desde una perspectiva educativa, participativa y comunitaria.

Frente a esta realidad surge el proyecto “El sabor de los colores”, cuyo propósito es promover hábitos alimenticios saludables mediante experiencias de aprendizaje significativas, que involucren no solo a los estudiantes sino también a las familias y a la comunidad educativa.

A través de actividades de investigación, juegos de degustación, experiencias con huerta escolar y elaboración de recetas, se busca que los niños descubran la diversidad de alimentos, comprendan su valor nutricional y desarrollen una actitud positiva hacia una alimentación variada y equilibrada.

Objetivo general del proyecto:

Promover la conciencia sobre la importancia de incorporar variados alimentos en el almuerzo escolar

DISEÑO PEDAGÓGICO

Objetivos de Capacidades y de Aprendizajes que se desarrollarán con el proyecto:

El proyecto busca desarrollar las siguientes capacidades y aprendizajes:

- Reconocer la importancia de los nutrientes que aportan los colores de cada alimento.

- Identificar los beneficios que aportan cada uno de los alimentos.
- Discernir la importancia de aceptar la variedad de alimentos.
- Transmitir a las familias lo aprendido durante el ABP

ÁREAS Y CONTENIDOS

LENGUA, CIENCIAS NATURALES, FORMACION ETICA Y CIUDADANA Y EDUCACIÓN ARTÍSTICA.

Contenidos curriculares:

LENGUA:

- * La participación asidua en conversaciones sobre temas de estudio, de interés general y sobre lecturas compartidas, realizando aportes que se ajusten al contenido y al propósito (narrar, describir, pedir y dar su opinión entre otros).
- * La reflexión sobre los propios procesos de aprendizaje vinculados con la comprensión y producción de textos orales y escritos.

CIENCIAS NATURALES

- *El conocimiento y Desarrollo de acciones que promuevan hábitos saludables, reconociendo las posibilidades y ventajas de estas conductas.
- * El reconocimiento de los principales cambios en su cuerpo y sus posibilidades, como resultado de los procesos de crecimiento y desarrollo.
- *El conocimiento de algunas acciones básicas de prevención primaria de enfermedades.
- *El reconocimiento de la importancia de la alimentación para la salud, en base a la composición de alimentos y sus funciones en el organismo. El mejoramiento de la dieta atendiendo al contexto socio cultural.
- *La experiencia de participar en proyectos que estimulen a mejorar la alimentación.

FORMACION ETICA Y CIUDADANA

- *La construcción progresiva del respeto por la salud: analizar la responsabilidad individual y colectiva en la elección de alimentos saludables.
- *Participación comunitaria: Involucrar a la comunidad en la planificación y ejecución del Proyecto.
- *Educación para la Salud: desarrollar habilidades para tomar decisiones informadas sobre la alimentación saludable.

EDUCACIÓN ARTÍSTICA

- *El tránsito por procesos de exploración y creación que permitan representar ideas y experiencias personales y/o colectivas.

Producto final esperable:

El producto final del proyecto será la realización de una Jornada Escolar de Alimentación Saludable “El sabor de los colores”, en la cual los estudiantes, junto a sus familias y docentes, presentarán diferentes preparaciones culinarias

saludables que incluyan alimentos de variados colores.

Durante esta jornada se desarrollarán las siguientes actividades:

- Feria saludable con degustación de comidas elaboradas por las familias y los estudiantes.
 - Exposición de los aprendizajes realizados durante el proyecto (afiches, producciones artísticas, investigaciones).
 - Presentación de un recetario escolar saludable, elaborado con las recetas trabajadas durante el proyecto.
 - Intercambio de experiencias entre familias, docentes y estudiantes sobre hábitos de alimentación saludable.
-

PLANIFICACIÓN

Duración del proyecto:

2026

Acciones a llevar a cabo:

- Investigación sobre alimentación saludable.
- Charla con profesionales (médico y nutricionista).
- Realizar un juego para degustar diferentes sabores.
- Confección de recetas.
- Prueba piloto de elaboración de algunas recetas.
- Huerta orgánica.

RECURSOS

Necesarios para llevar adelante el proyecto:

IMPRESORA

INTERNET

KIT COCINA

KIT HUERTA

KIT RIEGO

Organizaciones aliadas:

INTA, VIVERO MUNICIPAL, ONG, CONGREGACION RELIGIOSA, ETC.

FORMACIONES ESPECÍFICAS REQUERIDAS:

Alfabetización digital, Alimentación y cocina saludable, Cooperativismo, mutualismo y emprendimientos

Flora nativa, aromática y medicinal, Herramientas digitales para el aula, Higiene y salud, Huertas Escolares, Agricultura Urbana e Hidroponía, Seguridad e Higiene en el ámbito laboral, Uso de Inteligencia Artificial

EVALUACIÓN

Criterios e instrumentos de evaluación:

Criterios que tendrán en cuenta para evaluar el “éxito” del proyecto:

- Interés de los estudiantes por el proyecto.
- Observación directa en los cambios de conductas con respecto a la alimentación de los alumnos.
- Involucramiento de las familias en el proyecto.
- Compromiso del personal escolar en la ejecución del proyecto.

Instrumentos de evaluación

Lista de cotejo (estudiantes) Reconocen la importancia de una alimentación saludable, Identifican alimentos según sus colores, Participan en las actividades del proyecto, Demuestran interés por probar nuevos alimentos, reconocen algunos beneficios de frutas y verduras, colaboran en la elaboración de recetas, participan en actividades de huerta escolar.

Participación de las familias: Asisten a reuniones o encuentros del proyecto, colaboran con recetas o preparaciones saludables, participan en la jornada o feria final.

Observación en el comedor escolar: Mayor aceptación de alimentos variados, disminución del rechazo hacia verduras, interés por conocer los alimentos que consumen.

Evaluación del producto final: Presentación de comidas saludables con variedad de colores, participación activa de estudiantes y familias, socialización de recetas saludables.

Evaluación del proyecto: Cumplimiento de los objetivos, claridad y organización de las actividades, participación de la comunidad educativa, identificación de propuestas de mejora.

SOCIALIZACIÓN

Del proyecto:

- Reuniones de padres para dar a conocer el proyecto.
- Divulgación en las redes sociales de lo que se va implementar.

De los resultados:

- Confeccionar folletos/revista con recetas saludables y los beneficios de las

mismas.

- Jornada institucional socializando el producto final del proyecto.
 - Invitar al cable local para registrar las imágenes de la jornada.
-

Integrantes del proyecto:

Cantidad estimada de participantes:

Docentes y directivos: 30

Estudiantes: 260

Apellido y Nombre del Referente de contacto: MOLINA, ZULMA

Email del referente: zulmamolina393@gmail.com