



PROYECTO

## NUTRICIÓN INCLUSIVA:

*Cultivando hábitos  
saludables desde  
la escuela a la  
comunidad*



CPEE SAN MIGUEL  
DE SALINAS

## 1. Título del proyecto

Nutrición inclusiva: Cultivando hábitos saludables desde la escuela a la comunidad.

## 2. Datos identificativos de la persona que lo dirige

Directora del centro:

- Nombre: Viviana Vicente Manresa
- DNI:

## 3. Datos de la institución que lo presenta

Centro: CPEE San Miguel de Salinas  
Dirección: C/ Galant Delgado, 32  
CP: 03193  
Localidad: San Miguel de Salinas  
Provincia: Alicante  
Dirección electrónica: [03021786@edu.gva.es](mailto:03021786@edu.gva.es)

El CPEE San Miguel de Salinas, institución que presenta dicho proyecto, tiene como objetivo principal proporcionar al alumnado una educación integral y adaptada, que les permita participar activamente en la sociedad, mejorar su calidad de vida y desarrollar su máximo potencial en todas las áreas de su desarrollo atendiendo a alumnado en edad escolar, contando también con formación profesional básica y transición a la vida adulta, ofreciendo programas específicos de formación funcional.

El alumnado presenta diferentes perfiles (discapacidad intelectual, sensorial, motora o múltiples, síndrome de down, trastornos de conducta y en algunos casos, trastornos del espectro autista) que se encuentran en grupos reducidos y con atención personalizada.

El centro cuenta con aulas adaptadas con recursos específicos como materiales manipulativos, pictogramas, y herramientas tecnológicas de comunicación aumentativa y alternativa (SAAC). Se realizan talleres de lectura, manualidades, multisensoriales, de cocina (con cocina equipada para actividades prácticas) y de jardinería (ya que el centro cuenta con un huerto escolar).

El equipo profesional lo conforman docentes especializados en educación especial y de formación profesional, maestros de audición y lenguaje, orientadores, enfermeros y fisioterapeutas que colaboran en los programas educativos junto a monitores y asistentes educativos para un apoyo individualizado.

Entre los objetivos del centro destacan:

- Desarrollar al máximo la autonomía personal y social del alumnado.
- Potenciar las habilidades académicas funcionales, adaptadas a las necesidades individuales.
- Promover la inclusión y participación activa en el entorno familiar y comunitario.
- Brindar formación pre-laboral que facilite la inserción en el mundo laboral, siempre que sea posible.
- Ofrecer apoyo y orientación a las familias como aliados fundamentales en el proceso educativo.

En el centro se realizan actividades prácticas para el desarrollo de habilidades cotidianas como el manejo de dinero, hacer la cama, poner lavadoras, tender y doblar la ropa, poner la mesa, etc.. junto a salidas pedagógicas a supermercados, mercados locales, centros culturales y deportivos colaborando con empresas locales para prácticas supervisadas. También se realizan jornadas de puertas abiertas con la comunidad y charlas y talleres para familias sobre temas de interés como autonomía, alimentación y desarrollo emocional para promover la inclusión.

#### **4. Resumen y motivación del proyecto**

Este proyecto se inspira en los principios de la educación inclusiva y funcional, que promueven la enseñanza de habilidades prácticas y adaptadas a las necesidades individuales, con un enfoque en el desarrollo integral del alumnado. Además, se toma como referencia:

- Las recomendaciones de organismos internacionales, como la OMS y la FAO, que destacan la importancia de la educación nutricional desde edades tempranas como estrategia para prevenir problemas de salud.
- La creciente preocupación por los índices de malnutrición y obesidad infantil, especialmente en poblaciones vulnerables, como personas con discapacidad.
- Los beneficios comprobados de vincular a la comunidad en los procesos educativos para fortalecer la inclusión social y la sostenibilidad de los aprendizajes.

El centro de educación especial tiene entre sus objetivos principales:

- Promover la autonomía personal del alumnado.
- Fomentar la colaboración con las familias como socios activos en el proceso educativo.
- Conectar los aprendizajes con el entorno social y comunitario, preparando al alumnado para una participación plena en la sociedad.

## Origen

La alimentación es un pilar fundamental para el desarrollo integral de cualquier persona. En el caso del alumnado con necesidades educativas especiales, una nutrición adecuada no solo favorece su salud física, sino que también impacta directamente en su desarrollo cognitivo, emocional y social.

Con todo ello se fomenta:

- *La autonomía:* Gran parte del alumnado cuentan con el apoyo de familiares o cuidadores para elegir y preparar alimentos, lo que puede ser una oportunidad para fomentar su aprendizaje y participación en decisiones relacionadas con su alimentación.
- *La información en las familias:* Las familias son clave en el desarrollo de hábitos y, con la información y herramientas adecuadas, pueden promover prácticas saludables de manera efectiva.
- *Los buenos hábitos alimentarios:* Se puede promover una alimentación más nutritiva al fomentar el acceso a opciones saludables, enseñar habilidades culinarias y buscar alternativas que se adapten al tiempo y los recursos disponibles.
- *La sensibilidad sensorial:* Parte del alumnado muestran preferencias alimentarias únicas y sensibles debido a sus características sensoriales específicas, ofreciéndoles la oportunidad de explorar maneras creativas de introducir alimentos variados.
- *La conexión comunitaria:* La relación entre el centro educativo, las familias y la comunidad local se fortalece, creando un entorno de aprendizaje compartido que trasciende el aula.

## Relevancia del proyecto

- *Alumnado:*  
La escuela es un espacio clave para la formación de hábitos y la práctica de aprendizajes funcionales. Este proyecto les brinda herramientas prácticas para reconocer alimentos, participar en su preparación y tomar decisiones sobre su consumo, aumentando su autonomía y fomentando su confianza en actividades cotidianas.
- *Familias:*  
Los hogares son el principal entorno en el que se consolidan los hábitos alimentarios. Al proporcionar información, recursos y actividades prácticas, este proyecto capacita a las familias para actuar como agentes de cambio positivo en la alimentación de sus hijos.

- *Comunidad:*  
Involucrar a comercios locales, profesionales de la salud y otras entidades comunitarias refuerza la conexión entre el centro educativo y su entorno, promoviendo un enfoque integral en el que todos colaboran para mejorar el bienestar del alumnado y sus familias.
  
- *Perspectiva* *inclusiva:*  
Este proyecto busca ir más allá de transmitir conocimientos teóricos, ofreciendo experiencias prácticas y adaptadas que respondan a las capacidades, necesidades y contextos de los participantes. Además, promueve valores fundamentales como la inclusión, el trabajo colaborativo y la sostenibilidad.

### Objetivos generales

1. Promover hábitos alimentarios saludables en el ámbito escolar, familiar y comunitario.
2. Fomentar la autonomía y el aprendizaje funcional en la selección, preparación y consumo de alimentos.
3. Sensibilizar a las familias y la comunidad sobre la importancia de una alimentación equilibrada para el desarrollo integral.
4. Impulsar actividades inclusivas que conecten a los estudiantes con su entorno.

### Objetivos específicos

#### *Ámbito escolar*

- Facilitar el aprendizaje práctico sobre grupos de alimentos, nutrientes y porciones adecuadas.
- Desarrollar habilidades para la preparación y consumo de alimentos saludables.
- Crear un espacio en el que los estudiantes reflexionen sobre la importancia de la alimentación para su bienestar.

#### *Ámbito familiar*

- Favorecer la participación activa de las familias en actividades culinarias y de sensibilización.

- Implicar a las familias en el proceso de educación nutricional, proporcionando herramientas prácticas para replicar en casa.

#### *Ámbito comunitario*

- Organizar eventos abiertos a la comunidad para divulgar buenas prácticas alimentarias.
- Colaborar con comercios locales (fruterías, mercados, carnicerías) y profesionales de la salud para reforzar la importancia de una alimentación saludable.

#### Metodología

##### *Aprendizaje funcional:*

Todo el contenido estará orientado a situaciones reales y cotidianas. El objetivo es que el alumnado pueda aplicar lo aprendido en casa, en la escuela o en contextos comunitarios, como el supermercado o la cocina.

##### *Individualización y personalización:*

Se tendrán en cuenta las características individuales del alumnado, adaptando las actividades a su nivel de desarrollo, habilidades y necesidades específicas. Esto incluirá el uso de pictogramas, materiales manipulativos y apoyos tecnológicos.

##### *Enfoque participativo:*

El alumnado será protagonista del proceso de aprendizaje. Las actividades estarán diseñadas para que se involucren activamente en la toma de decisiones, la resolución de problemas y la ejecución de tareas, fomentando su autonomía.

##### *Inclusión y colaboración:*

Se buscará la participación activa de las familias y de la comunidad, promoviendo un trabajo conjunto que fomente la integración y el sentido de pertenencia.

##### *Evaluación continua:*

El proceso será evaluado de forma continua para ajustar las actividades según los resultados obtenidos y las necesidades emergentes.

## Recursos metodológicos

### *Materiales didácticos y adaptados*

#### Visuales y manipulativos:

- Fichas y pictogramas: Representaciones gráficas de alimentos, utensilios y pasos de recetas, diseñados para facilitar la comprensión de conceptos del alumnado con dificultades de lenguaje o procesamiento.
- Carteles interactivos: Diagramas y esquemas visuales sobre grupos de alimentos, su clasificación (proteínas, carbohidratos, grasas) y su función en el cuerpo.
- Tableros de elección: Herramientas manipulativas con pictogramas y tarjetas intercambiables que permitan al alumnado crear menús saludables o planificar recetas.

## Recursos prácticos

- Recetarios adaptados: Recetas ilustradas paso a paso, con instrucciones claras, sencillas y acompañadas de imágenes.
- Materiales sensoriales: Texturas, olores y muestras de alimentos reales para trabajar con el alumnado con dificultades sensoriales, fomentando la aceptación de nuevos alimentos.
- Juegos de aprendizaje: Materiales lúdicos como cartas, juegos de mesa y actividades digitales que refuercen conceptos de nutrición.

## Recursos tecnológicos

### *Dispositivos y aplicaciones*

- Pantalla digital: Para utilizar aplicaciones educativas sobre nutrición, juegos interactivos y videos tutoriales adaptados.
- Apps de nutrición: Herramientas como pictogramas interactivos, recetas digitales y juegos de clasificación de alimentos.
- Sistemas aumentativos y alternativos de la comunicación (SAAC) programas de comunicación aumentativa y alternativa (CAA): Software que ayude al alumnado con dificultades en la comunicación a expresar sus elecciones y participar activamente.

### *Material audiovisual*

- Videos tutoriales: Producciones visuales sobre cómo preparar recetas, cultivar alimentos o realizar compras inteligentes.
- Presentaciones multimedia: Recursos que combinen imágenes, sonidos y textos para explicar conceptos básicos de nutrición de manera atractiva.

## Recursos humanos

### *Docentes especializados*

- Profesor especializado en la cocina y la nutrición.
- Profesores de apoyo con experiencia en educación especial para liderar las actividades y garantizar la adaptación de los contenidos.

### Profesionales externos

- Nutricionistas: Para impartir charlas y talleres sobre alimentación equilibrada y elaboración de menús saludables.
- Terapeutas ocupacionales: Para trabajar habilidades motoras y funcionales relacionadas con la cocina y la manipulación de alimentos.
- Comerciantes locales: Fruteros, carniceros y panaderos que colaboren en las visitas y talleres prácticos sobre selección de alimentos.

### Familias y comunidad

- Implicación de los familiares en talleres conjuntos, aportando conocimientos y participando en actividades comunitarias.
- Colaboración con asociaciones locales para promover la sensibilización y la inclusión.

## Recursos materiales para cocina y huerto

### *Utensilios de cocina adaptados*

- Cuchillos con mango ergonómico y sin filo: Seguros y diseñados para personas con dificultades motoras.
- Peladores y tijeras de cocina adaptadas: Que faciliten el manejo por parte del alumnado.
- Balanzas y medidores digitales: Sencillos de utilizar, con pantallas grandes o sistemas auditivos.
- Electrodomésticos básicos: Licuadoras, hornos y microondas con controles accesibles y funciones simples.

### Ingredientes y materiales consumibles

- Frutas, verduras, cereales, legumbres, carnes, productos lácteos y otros alimentos necesarios para las recetas.
- Material desechable o reutilizable para la manipulación (guantes, tablas de cortar, recipientes).

## Recursos para el huerto escolar:

- Semillas (hortalizas, hierbas aromáticas).
- Herramientas de jardinería adaptadas (palas pequeñas, regaderas fáciles de manejar).
- Tierra, macetas y compost.

## Espacios Físicos Adaptados

### *Aula-taller de cocina*

- Espacio equipado con utensilios y electrodomésticos básicos, adaptados para el acceso y uso del alumnado con movilidad reducida.
- Mesas y sillas a diferentes alturas para facilitar el trabajo.
- Cartelería con indicaciones visuales para guiar el uso de los utensilios y los pasos de las recetas.

## Huerto escolar

- Área adaptada con accesos accesibles y bancales elevados que permitan al alumnado trabajar cómodamente.
- Sistemas de riego manual o automático que puedan operar con supervisión.

## Espacios comunitarios

- Uso de instalaciones locales como mercados, supermercados, cocinas comunitarias o espacios culturales para realizar actividades de integración.

## Actividades del proyecto

### *1. Ámbito escolar*

#### a) Talleres de educación nutricional

- Uso de materiales adaptados: fichas con pictogramas, juegos y videos educativos sobre los grupos de alimentos y sus beneficios.
- Actividad: Clasificación de alimentos, pirámide alimentaria, plato nutricional y frutas y verduras de temporada basadas en todas las estaciones (colorear, recortar y organizar alimentos en pirámides alimentarias y grupos de alimentos).

#### b) Talleres de cocina saludable

- Elaboración de recetas sencillas (ensaladas, brochetas de crudités y brochetas y platos de fruta).
- Uso de utensilios adaptados y métodos seguros para trabajar en la cocina.

### c) Huerto escolar adaptado

- Crear y mantener un pequeño huerto con plantas fáciles de cuidar (hierbas aromáticas, tomates, lechugas).
- Enseñar a los estudiantes el ciclo de crecimiento de los alimentos.

## 2. *Ámbito familiar*

### a) Charlas y talleres para familias

- Charlas impartidas por un nutricionista sobre alimentación equilibrada, planificación de menús y lectura de etiquetas de productos.
- Taller práctico: "Cocinar juntos en casa": recetas fáciles y adaptadas para toda la familia.

### b) Cuaderno de recetas compartidas

- Cada familia aportará una receta saludable que será adaptada y recopilada en un cuaderno compartido con la comunidad escolar.

## 3. *Ámbito comunitario*

### a) Rutas saludables por el mercado local

- Visita guiada al mercado local y supermercados para aprender a seleccionar alimentos frescos y locales.
- Dinámica de comparación de precios y lectura de etiquetas.

### b) Jornada gastronómica inclusiva

- Evento abierto a la comunidad con degustación de recetas saludables elaboradas por el alumnado y las familias.
- Stands informativos con consejos de alimentación saludable y demostraciones culinarias.

### c) Colaboración con comercios locales

- Crear alianzas con fruterías, panaderías o carnicerías para ofrecer información sobre alimentos saludables a las familias del centro.

## Resultados del proyecto

La implementación del proyecto tiene como objetivo generar un impacto positivo en el desarrollo integral del alumnado, la participación activa de las familias y el fortalecimiento de los vínculos con la comunidad.

Los resultados pueden dividirse en tres áreas clave:

## *1. Resultados en el alumnado*

### Autonomía y habilidades prácticas:

- Mayor independencia en tareas relacionadas con la selección, preparación y consumo de alimentos saludables.
- Desarrollo de habilidades motoras finas y funcionales asociadas a la cocina y la manipulación de alimentos.

### Conocimientos nutricionales:

- Reconocimiento de alimentos saludables y no saludables, y comprensión básica de los beneficios de una dieta equilibrada.
- Aprendizaje sobre la importancia del origen de los alimentos, fomentando valores como la sostenibilidad y el respeto por la naturaleza.

### Mejora de hábitos alimentarios:

- Incremento en el consumo de frutas, verduras y alimentos saludables, así como la reducción de alimentos ultra procesados.
- Mayor disposición a probar nuevos alimentos, superando barreras sensoriales o preferencias limitadas.

### Desarrollo psicosocial:

- Mejora de la autoestima y la confianza a través de la participación activa en actividades prácticas y colaborativas.
- Fomento de habilidades sociales al interactuar en contextos reales (visitas al mercado, eventos gastronómicos).

### Bienestar general:

- Posible mejora en la salud física (mejor peso, energía y desarrollo) gracias a una dieta más equilibrada.
- Reducción de conductas problemáticas relacionadas con la comida debido a un enfoque positivo y estructurado.

## *2. Resultados en las familias*

### Mayor implicación familiar:

- Participación activa en talleres y actividades, fortaleciendo los lazos entre la escuela y el hogar.
- Incorporación del alumnado en tareas domésticas relacionadas con la alimentación, promoviendo la colaboración familiar.

### Adopción de hábitos saludables:

- Mejora en la planificación de menús semanales más equilibrados y en la elaboración de recetas saludables en casa.

- Reducción del consumo de alimentos ultra procesados y aumento de la preparación casera de comidas.

Capacitación y sensibilización:

- Incremento en los conocimientos sobre nutrición, seguridad alimentaria y alimentación adaptada a las necesidades de sus hijos.
- Mayor comprensión de la importancia de los hábitos saludables y su impacto en el desarrollo integral del alumnado.

### *3. Resultados en la comunidad*

Fortalecimiento de la inclusión:

- Participación activa del alumnado en actividades comunitarias (compra en mercados, supermercados y tiendas), promoviendo su integración y visibilidad.
- Sensibilización de comerciantes, profesionales y vecinos sobre la inclusión de personas con necesidades educativas especiales.

Colaboración comunitaria:

- Establecimiento de redes de apoyo con comercios, asociaciones y profesionales locales para garantizar la sostenibilidad del proyecto.
- Generación de espacios de aprendizaje compartido donde se promueva la inclusión y el intercambio de experiencias.

Impacto en la cultura alimentaria local:

- Concienciación comunitaria sobre la importancia de la alimentación saludable y sostenible.
- Promoción de prácticas alimentarias tradicionales y de proximidad, fortaleciendo la conexión con el entorno.

### *4. Resultados generales*

Educativos:

- Aprendizajes significativos que trascienden el aula, integrándose en la vida cotidiana del alumnado y sus familias.
- Consolidación de valores como la responsabilidad, la autonomía, la inclusión y la sostenibilidad.

Salud y bienestar:

- Contribución a la mejora de la salud física, emocional y social del alumnado y sus familias.
- Reducción de problemas de salud asociados a una dieta desequilibrada, como obesidad, bajo peso o deficiencias nutricionales.

Sostenibilidad del proyecto:

- Creación de dinámicas que puedan mantenerse a largo plazo, con familias y comunidad como agentes activos del cambio.
- Generación de materiales, recursos y experiencias que sirvan como base para futuros proyectos similares en el centro o en otras instituciones educativas.

## **5. Identificación de las actuaciones realizadas**

Para asegurar la implementación integral del proyecto y su alineación con los objetivos planteados, se identifican las siguientes actuaciones clave organizadas en torno a las dimensiones del proyecto: escolar, familiar y comunitaria.

- Actuaciones en el ámbito escolar

a. Creación y gestión del huerto escolar:

- Instalación y acondicionamiento del espacio del huerto.
- Selección de cultivos adaptados al clima y temporada, priorizando alimentos locales y de fácil manejo.
- Inclusión del alumnado en todas las etapas: siembra, cuidado y cosecha.

b. Talleres de cocina saludable:

- Diseño de actividades prácticas para la preparación de recetas sencillas, saludables y equilibradas.
- Uso de alimentos cosechados en el huerto para fortalecer el aprendizaje del ciclo alimentario.
- Adaptación de las tareas para estudiantes con necesidades específicas, garantizando su participación.

c. Formación en nutrición y sostenibilidad:

- Realización de charlas y dinámicas educativas sobre alimentación saludable y el impacto ambiental de las elecciones alimenticias.
- Uso de materiales audiovisuales, pictogramas y recursos adaptados a los niveles cognitivos del alumnado.

d. Celebración de eventos escolares:

- Organización de la Feria Escolar de Nutrición, con exhibición de productos del huerto y presentaciones de recetas elaboradas por el alumnado.
- Jornadas de sensibilización sobre el desperdicio alimentario y su impacto ambiental.

- Actuaciones en el ámbito familiar

a. Talleres para familias:

- Formación en técnicas de cocina saludable y aprovechamiento de alimentos, impartidas en el centro educativo.
- Espacios de intercambio de experiencias sobre hábitos alimenticios en casa.

b. Participación en el huerto escolar:

- Invitación a las familias a colaborar en actividades del huerto, fomentando la interacción con sus hijos y la comunidad educativa.

c. Diseño de guías prácticas:

- Creación de material informativo para familias sobre planificación de menús, lectura de etiquetas alimentarias y compras responsables.
- Adaptación de contenidos para facilitar su comprensión a familias con barreras idiomáticas o educativas.

d. Asesoramiento individualizado:

- Organización de sesiones de consulta para orientar a las familias en la implementación de hábitos alimenticios saludables en casa.

- Actuaciones en el ámbito comunitario

a. Colaboración con comercios y productores locales:

- Alianzas con fruterías, carnicerías y mercados locales para visitas educativas y donaciones de alimentos.
- Promoción del consumo de productos locales y de temporada.

b. Organización de jornadas comunitarias:

- Celebración de jornadas gastronómicas con degustaciones de platos elaborados por el alumnado y con productos del huerto escolar.
- Creación de un mercado ocasional para vender los excedentes del huerto, fomentando la economía circular.

- Actuaciones transversales

a. Incorporación de la perspectiva de género:

- Fomentar la corresponsabilidad en la preparación de alimentos, involucrando de manera equitativa a niños y niñas en todas las actividades.
- Revisión de roles y estereotipos en el diseño de las tareas del proyecto.

b. Sensibilización ambiental:

- Enseñanza sobre el impacto de las decisiones alimenticias en el medio ambiente.
- Incorporación del compostaje como parte del aprendizaje práctico sobre sostenibilidad.

c. Evaluación continua:

- Recopilación de datos sobre participación, aprendizaje y satisfacción en todas las actividades.
- Aplicación de ajustes basados en las observaciones y el feedback de los participantes.
- Implicación y sinergias de los diferentes sectores implicados

El éxito del proyecto "Nutrición Inclusiva: Cultivando Hábitos Saludables desde la Escuela a la Comunidad" depende de la colaboración activa y coordinada entre los diferentes sectores involucrados: el ámbito escolar, las familias, las instituciones comunitarias y otros agentes externos. A continuación, se detalla cómo cada sector contribuye y se beneficia, generando sinergias para lograr los objetivos del proyecto.

### Ámbito escolar

#### *Rol e Implicación:*

- Docentes y especialistas:
  - Diseñan e implementan actividades adaptadas que fomenten el aprendizaje práctico de habilidades nutricionales y de cocina.
  - Facilitan el desarrollo de contenidos inclusivos y accesibles, garantizando la participación equitativa de todo el alumnado.
  - Colaboran en la sensibilización del alumnado y las familias sobre la importancia de una alimentación saludable.
- Equipo directivo:
  - Lidera la planificación estratégica del proyecto, asegurando su alineación con los objetivos del centro y asignando recursos para su desarrollo.
  - Promueve alianzas con otros sectores, facilitando la interacción entre el centro y la comunidad.

#### *Sinergias generadas:*

- Creación de una dinámica educativa interdisciplinar que conecta áreas curriculares (habilidades sociales, autonomía...).
- Desarrollo de un modelo replicable que puede integrarse en otros proyectos educativos del centro o en instituciones similares.

## Familias

### *Rol e implicación:*

- Participación en talleres y actividades:
  - Asisten a talleres formativos sobre nutrición y alimentación adaptada.
  - Colaboran en actividades prácticas, como cocinar en familia, planificar menús o participar en eventos comunitarios.
  
- Agentes de cambio en el hogar:
  - Aplican lo aprendido en la planificación y preparación de alimentos en casa, fomentando hábitos saludables en el entorno familiar.
  - Promueven la inclusión del alumnado en tareas relacionadas con la alimentación, fortaleciendo su autonomía.

### *Sinergias generadas:*

- Estrecha colaboración entre el centro y las familias, potenciando un enfoque integral en el desarrollo del alumnado.
- Mayor concienciación de la corresponsabilidad entre todos los miembros del hogar en tareas alimentarias.

## Comunidad local

### *Rol e implicación:*

- Comerciantes y productores locales:
  - Facilitan el acceso a alimentos frescos y de proximidad, promoviendo la sostenibilidad.
  - Participan en actividades como talleres sobre el origen de los alimentos o visitas educativas.
  
- Instituciones municipales y asociaciones:
  - Apoyan el proyecto mediante la difusión, la cesión de espacios o la financiación parcial.
  - Colaboran en eventos comunitarios y campañas de sensibilización sobre la alimentación saludable.

### *Sinergias generadas:*

- Fortalecimiento del vínculo entre el centro y la comunidad, promoviendo la inclusión y visibilidad del alumnado en espacios públicos.
- Contribución a la sostenibilidad del proyecto mediante el acceso a recursos comunitarios y apoyo institucional.

## Sector salud

### *Rol e implicación:*

- Profesionales de la nutrición y la salud:
  - Ofrecen asesoramiento técnico para garantizar que los contenidos nutricionales sean adecuados y adaptados a las necesidades específicas del alumnado.
  - Realizan talleres y charlas para el alumnado, las familias y el personal docente sobre temas como alimentación saludable, higiene y seguridad alimentaria.
  
- Centros de salud:
  - Apoyan en la evaluación del impacto del proyecto en la salud del alumnado mediante indicadores como mejoras en la dieta y el bienestar físico.

### *Sinergias generadas:*

- Integración de la educación y la salud en un enfoque preventivo, fortaleciendo el bienestar integral del alumnado.
- Creación de redes de apoyo entre el centro educativo y el sector sanitario.

## Otros agentes externos

### *Rol e implicación:*

- Fundaciones:
  - Pueden aportar recursos económicos, materiales o educativos que complementen las actividades del proyecto.
  - Ofrecen programas adicionales relacionados con sostenibilidad alimentaria o inclusión social.
  
- Medios de comunicación:
  - Difunden las actividades del proyecto, generando mayor sensibilización sobre la importancia de la educación inclusiva y la alimentación saludable.

### *Sinergias generadas:*

- Incremento del alcance y la visibilidad del proyecto, favoreciendo su réplica en otros centros o comunidades.
- Posibilidad de atraer más recursos o colaboraciones mediante campañas de difusión efectivas.

### *Impacto de las sinergias*

La implicación coordinada de todos estos sectores garantiza:

- Enriquecimiento del aprendizaje: Al conectar el ámbito escolar con el familiar y comunitario, los aprendizajes se vuelven más significativos y aplicables en la vida diaria.
- Fomento de la inclusión: El alumnado gana visibilidad y participación activa en su comunidad, promoviendo una percepción positiva y respetuosa hacia ellos.
- Sostenibilidad del proyecto: La colaboración entre diferentes sectores asegura la continuidad y evolución del proyecto, integrando el bienestar educativo, familiar y comunitario.

## **6. Perspectiva de género y equidad**

### Diseño del proyecto

Identificación de necesidades con perspectiva de género:

- Se analizan las posibles desigualdades de género en la participación de las actividades relacionadas con la alimentación, tanto en el ámbito escolar como familiar, considerando roles tradicionales que puedan influir en las percepciones y actitudes.
- Se asegura que los objetivos y actividades del proyecto promuevan la participación activa de todo el alumnado, independientemente de su género, fomentando el acceso equitativo a recursos, oportunidades y habilidades.

Elección de contenidos sensibles al género:

- Los materiales didácticos, ejemplos y dinámicas no refuerzan estereotipos de género, como asociar la cocina exclusivamente al rol femenino o la fuerza física a los hombres.
- Se promueve una representación equilibrada y diversa en las imágenes, roles asignados y mensajes incluidos en los recursos educativos.

### Implementación de las actividades

Promoción de roles equitativos:

- Se asignan tareas en la cocina, el huerto y las actividades comunitarias de forma equitativa, garantizando que tanto hombres como mujeres desarrollen las mismas habilidades prácticas y funcionales.
- Se fomenta la participación de todo el alumnado en roles de liderazgo durante las actividades, como la planificación de recetas o la coordinación de equipos, desafiando los estereotipos de género.

Inclusión de las familias con enfoque de género:

- Se anima a todos los miembros de la familia, independientemente de su género, a involucrarse en talleres y actividades, promoviendo una responsabilidad compartida en la alimentación saludable.
- Se sensibiliza a las familias sobre la importancia de romper con roles tradicionales que asocian la alimentación y la cocina exclusivamente a las mujeres.

### Formación y sensibilización

Talleres de concienciación:

- Se llevan a cabo sesiones para el alumnado, las familias y el personal del centro sobre la importancia de la igualdad de género y cómo puede aplicarse en el ámbito de la alimentación, el hogar y la comunidad.
- Se abordan temas como la corresponsabilidad en las tareas del hogar y la importancia de compartir responsabilidades entre hombres y mujeres.

Capacitación del personal docente:

- El equipo educativo recibe formación específica sobre cómo integrar la perspectiva de género en las dinámicas del aula, las actividades prácticas y la interacción con las familias.
- Se fomenta una comunicación inclusiva, evitando lenguajes y actitudes que perpetúen estereotipos.

### Evaluación con enfoque de género

Indicadores de igualdad:

- Se incluyen indicadores específicos para medir la equidad en la participación y los resultados del proyecto, tales como:
  - Porcentaje de participación equitativa del alumnado en actividades prácticas.
  - Nivel de implicación de hombres y mujeres en las familias.
  - Percepción de los participantes sobre la igualdad de género en las actividades realizadas.

Análisis de resultados con perspectiva de género:

- Se evalúa si el proyecto ha contribuido a romper estereotipos de género y a fomentar actitudes igualitarias entre el alumnado, familias y personal.
- Los aprendizajes se retroalimentan para diseñar futuras acciones que sigan promoviendo la equidad.

## Medidas para fomentar la igualdad

### Corresponsabilidad en tareas:

Se promueve la implicación equitativa en las actividades de cocina, compra, cultivo y organización, tanto en el ámbito escolar como en el familiar.

### Visualización de modelos igualitarios:

Se incorporan ejemplos de hombres y mujeres desempeñándose en roles diversos, como chefs, agricultores, científicos o nutricionistas, para romper estereotipos.

### Fomento del diálogo:

Durante las actividades grupales, se abren espacios de reflexión sobre la importancia de la igualdad de género en la vida diaria y en el trabajo colaborativo.

### Diseño de espacios inclusivos:

Las actividades están diseñadas para garantizar la accesibilidad y participación igualitaria, independientemente del género o las capacidades físicas del alumnado.

## **7. Evaluación de procesos y resultados**

La evaluación del proyecto es esencial para medir su efectividad, identificar áreas de mejora y garantizar la sostenibilidad del impacto generado sobre la población diana. A continuación, se describe la metodología, los indicadores y el impacto esperado sobre la salud de los participantes.

- Evaluación de proceso

### Metodología:

La evaluación de proceso se realizará de manera continua durante todo el desarrollo del proyecto. El objetivo principal es verificar la implementación de las actividades, detectar posibles desviaciones del plan inicial y aplicar ajustes a tiempo. La evaluación se llevará a cabo a través de los siguientes métodos:

- Observación directa: Los educadores y coordinadores del proyecto realizarán observaciones sistemáticas de las actividades del huerto, talleres de cocina, y otras actividades complementarias. Se analizarán aspectos como la participación activa, el trabajo colaborativo y el cumplimiento de los objetivos pedagógicos.

- Cuestionarios de autoevaluación: Se proporcionarán cuestionarios a los estudiantes y a sus familias para evaluar cómo perciben las actividades, el nivel de conocimiento adquirido y las habilidades adquiridas.
- Reuniones de seguimiento: Se organizarán reuniones periódicas con los docentes, familias y colaboradores del proyecto para revisar avances y resolver problemas.
- Registro de participación: Se llevará un registro de la asistencia y la participación en todas las actividades, así como el número de recetas creadas, el volumen de alimentos cosechados, y las colaboraciones comunitarias.

#### Indicadores de proceso:

- Tasa de participación: Porcentaje del alumnado, familias y miembros de la comunidad que participan activamente en las actividades del proyecto.
  - Cumplimiento de actividades programadas: Número de actividades completadas en relación con el número planeado.
  - Satisfacción de participantes: Evaluación de la satisfacción de los participantes mediante encuestas, entrevistas o grupos focales.
  - Capacitación docente: Número de formaciones realizadas y docentes capacitados en sostenibilidad y nutrición.
- Evaluación de resultado

#### Metodología:

La evaluación de resultados medirá el impacto directo del proyecto en los hábitos alimentarios, la salud y la calidad de vida de los participantes. Se utilizarán herramientas cuantitativas y cualitativas para recoger datos y analizar el impacto del proyecto en la población diana.

- Encuestas de salud pre y post proyecto: Se aplicarán encuestas de salud al inicio y al final del proyecto para conocer las actitudes, percepciones y hábitos alimentarios de los participantes, así como su conocimiento sobre nutrición y sostenibilidad.
- Entrevistas a familias y comunidad: A través de entrevistas semiestructuradas, se evaluará el cambio en las actitudes hacia la alimentación saludable y sostenible tanto a nivel familiar como comunitario.
- Análisis de datos biométricos (si es aplicable): Si es posible, se pueden realizar mediciones de peso, altura, IMC (Índice de Masa Corporal) y otros indicadores de salud para evaluar mejoras en la salud física de los estudiantes.
- Registros de alimentación escolar: Se analizarán los menús escolares y el consumo de alimentos por parte del alumnado antes y después del proyecto para verificar si hay un cambio en la calidad nutricional de las dietas.

#### Indicadores de resultado:

- Mejora en el conocimiento nutricional: Aumento en el porcentaje de estudiantes y familias que conocen las bases de una alimentación saludable y sostenible.
  - Hábitos alimentarios: Aumento en la ingesta de frutas, verduras y alimentos locales entre el alumnado y sus familias.
  - Reducción del desperdicio alimentario: Disminución en la cantidad de alimentos desechados, como resultado de la sensibilización sobre el aprovechamiento de recursos.
  - Mejoras en la salud física: Cambios en los indicadores de salud del alumnado, como IMC, nivel de actividad física y aumento de la energía.
  - Sostenibilidad comunitaria: Número de acciones comunitarias de apoyo al proyecto, como donaciones, voluntariado o colaboración en eventos.
- Impacto en la salud de la población diana

#### Impacto esperado sobre la salud:

- Mejora de la nutrición: El proyecto tiene como objetivo proporcionar al alumnado y sus familias los conocimientos y habilidades necesarias para mejorar su dieta. Se espera que esto conlleve una mayor ingesta de alimentos frescos, locales y saludables, como frutas, verduras y legumbres.
- Prevención de enfermedades: La promoción de una dieta equilibrada y la educación sobre la importancia de una buena nutrición contribuirán a la prevención de enfermedades como la obesidad, diabetes tipo 2 y trastornos alimentarios.
- Aumento de la actividad física: El trabajo en el huerto y las actividades prácticas de cocina fomentan un estilo de vida más activo y la adopción de hábitos saludables que pueden mejorar el bienestar físico y mental de los estudiantes.
- Reducción del estrés y mejora del bienestar: Las actividades al aire libre, como el cultivo en el huerto, y la participación en la preparación de alimentos saludables, contribuirán a la reducción del estrés y a un mayor bienestar emocional y social de los estudiantes.
- Mejor educación sobre sostenibilidad: A través del aprendizaje sobre la sostenibilidad y la relación entre la alimentación y el medio ambiente, los estudiantes estarán mejor preparados para tomar decisiones informadas que no solo beneficien su salud, sino también la del planeta.

## 8. Continuidad y sostenibilidad del proyecto

La proyección del proyecto está diseñada para asegurar su continuidad en el tiempo y su sostenibilidad económica, social y ambiental. Esto se logrará mediante estrategias de integración en el centro educativo, ampliación de alianzas comunitarias y diversificación de fuentes de financiación.

### - Estrategias de continuidad a largo plazo

#### a. Integración curricular permanente

- Incorporar las actividades del proyecto en el currículum escolar como parte de las asignaturas de habilidades sociales, autonomía y vida diaria, así como de ciencias naturales.
- Establecer un calendario anual para actividades clave como la Feria Escolar de Nutrición, talleres familiares y jornadas de huerto comunitario.

#### b. Formación continua

- Capacitar al personal docente y no docente en prácticas de sostenibilidad y educación nutricional inclusiva para mantener actualizadas las metodologías empleadas.
- Ofrecer talleres de reciclaje de conocimientos para las familias, reforzando su implicación año tras año.

#### c. Expansión comunitaria

- Extender la colaboración con productores locales, comercios y asociaciones comunitarias para mantener el flujo de recursos y ampliar el impacto del proyecto.
- Crear redes con otros centros educativos para replicar el modelo y compartir buenas prácticas.

#### d. Digitalización y acceso abierto

- Publicar los materiales educativos generados (banco de recetas, videotutoriales, guías didácticas) en una plataforma digital abierta para garantizar su acceso y uso por otros centros o comunidades.

#### e. Evaluación y mejora continua

- Implementar sistemas de evaluación anual que midan los resultados del proyecto, permitiendo ajustes y mejoras según las necesidades emergentes del alumnado y la comunidad.

### - Sostenibilidad económica y fuentes de financiación

Para garantizar la viabilidad económica del proyecto, se han identificado diversas fuentes de financiación y estrategias de generación de ingresos:

a. Presupuesto del centro educativo

- Asignación de una partida fija anual en el presupuesto del centro para cubrir los gastos básicos del huerto escolar, materiales educativos y actividades complementarias.

b. Subvenciones y ayudas públicas

- Solicitar apoyo económico a través de programas gubernamentales dedicados a la educación inclusiva, sostenibilidad ambiental y promoción de la salud en el ámbito escolar.
- Participar en convocatorias de fondos europeos, como los relacionados con los ODS y la Agenda 2030.

c. Colaboración con el sector privado

- Establecer alianzas con empresas locales (supermercados, mercados y productores) para donaciones de materiales o insumos como semillas, herramientas y alimentos.
- Gestionar patrocinios de empresas interesadas en apoyar proyectos educativos y de sostenibilidad.

d. Generación de ingresos propios

- Venta de productos:
  - Comercialización de productos del huerto escolar (hortalizas, hierbas aromáticas) y alimentos elaborados en talleres de cocina (conservas, infusiones).
- Eventos y ferias:
  - Organización de jornadas gastronómicas o ferias abiertas al público, cuyos ingresos se destinen a la sostenibilidad del proyecto.

e. Apoyo de fundaciones

- Solicitar financiación a organizaciones que promuevan la inclusión educativa, la seguridad alimentaria y la sostenibilidad, como fundaciones locales, nacionales o internacionales.

f. Crowdfunding y donaciones comunitarias

- Lanzar campañas de recaudación de fondos en plataformas digitales para involucrar a exalumnos, familias y la comunidad en la financiación del proyecto.
- Crear un sistema de micro donaciones recurrentes en eventos del centro.

- Proyección para los próximos años

#### Año 1: Consolidación del proyecto

- Establecer las bases operativas (infraestructura del huerto, alianzas locales, materiales didácticos).
- Realizar las primeras actividades clave (Feria Escolar, talleres familiares, banco de recetas).

#### Año 2: Expansión y diversificación

- Ampliar el huerto escolar para incluir más cultivos.
- Introducir nuevas tecnologías adaptadas, como aplicaciones interactivas o asistentes de CAA.
- Aumentar la participación comunitaria con más eventos públicos y colaboraciones.

#### Año 3: Replicabilidad y difusión

- Documentar el proyecto y crear un modelo replicable para otros centros.
- Consolidar redes con otros colegios e instituciones interesadas en implementar iniciativas similares.
- Difundir los resultados del proyecto a través de medios de comunicación locales y nacionales.

- Garantías de sostenibilidad

- Compromiso multisectorial: El diseño participativo asegura la implicación de todos los sectores (familias, docentes, comunidad y sector privado).
- Impacto tangible: Los resultados visibles, como la mejora en la alimentación y autonomía del alumnado, motivarán a las partes interesadas a continuar apoyando el proyecto.
- Modelo adaptable: Las estrategias flexibles permiten ajustar el proyecto según las necesidades y recursos disponibles, garantizando su permanencia.

## 9. Planteamiento

Para garantizar un enfoque transformador, este proyecto incorpora estrategias originales que van más allá de la tradicional educación nutricional. Integra tecnología, creatividad y vínculos comunitarios para ofrecer una experiencia completa, adaptada y sostenible que fomente la participación activa de todos los implicados.

### *Enfoque "De la semilla al plato"*

El proyecto propone una línea de aprendizaje integral que conecta cada etapa del ciclo alimentario, permitiendo al alumnado comprender y participar en todo el proceso:

- **Cultivo sostenible:** Se amplía y dinamiza el huerto escolar, involucrando al alumnado en la siembra, cuidado y cosecha de alimentos.
- **Transformación creativa:** Se incentiva el uso de los alimentos del huerto para preparar recetas innovadoras, promoviendo el aprovechamiento integral de los productos y reduciendo el desperdicio.
- **Consumo consciente:** Se enseña a valorar el origen de los alimentos y su impacto en la salud y el medio ambiente, vinculando la alimentación con la sostenibilidad.

### *Incorporación de tecnología adaptada*

El proyecto introduce herramientas tecnológicas para facilitar el acceso al aprendizaje y fomentar la autonomía:

- (SAAC):
  - Para alumnado con dificultades de comunicación, se emplean sistemas aumentativos y alternativos de la comunicación que les permitan participar activamente en la planificación de menús o expresar sus preferencias alimentarias.
- Videotutoriales personalizados:
  - Se crean materiales audiovisuales adaptados a las necesidades cognitivas del alumnado, que pueden consultar en casa junto con sus familias.

### *Banco de recetas inclusivas y comunitarias*

Se crea un "banco de recetas inclusivas" que recopila preparaciones desarrolladas por el alumnado, las familias y la comunidad, fomentando la diversidad cultural y la inclusión.

- Intercambio gastronómico:
  - Cada familia aporta una receta típica, promoviendo la identidad cultural.
  - Las recetas se traducen a pictogramas y se adaptan para ser accesibles a todos.

- Publicación y difusión:
  - o El banco de recetas se convierte en un recurso comunitario, disponible en formato digital y físico, fomentando el reconocimiento del trabajo del alumnado.

#### *Laboratorio de innovación gastronómica*

El centro implementa un pequeño "laboratorio gastronómico" donde el alumnado, con apoyo de docentes y chefs locales, experimentan con nuevas preparaciones saludables.

- Cocina experimental:
  - o Uso de alimentos no convencionales como flores comestibles y germinados para motivar la creatividad y ampliar la variedad alimentaria.
- Talleres de gastronomía sostenible:
  - o Actividades que promueven técnicas como el compostaje de residuos orgánicos y la preparación de alimentos con bajo impacto ambiental.

#### *Feria escolar "nutrición para todos"*

El proyecto culmina con una feria abierta a la comunidad donde el alumnado:

- Presenta sus aprendizajes a través de stands interactivos que incluyen demostraciones de cocina, juegos educativos y talleres sobre alimentación saludable.
- Comercializa productos cultivados en el huerto escolar y alimentos elaborados, promoviendo el emprendimiento y la interacción con la comunidad.
- Realiza actividades de sensibilización, como charlas o presentaciones en las que se destaquen los beneficios de una alimentación inclusiva y equitativa.

#### *Inclusión de la economía circular*

El proyecto adopta un modelo de economía circular para fortalecer su impacto social y ambiental:

- Reutilización de recursos:
  - o Los restos orgánicos del huerto y la cocina se convierten en abono mediante compostaje, cerrando el ciclo productivo.

- Aliados locales:
  - Se establecen convenios con panaderías, carnicerías o fruterías locales para obtener donaciones de productos no vendidos y aprovecharlos en las actividades del centro.
- Producción artesanal:
  - Se fabrican y venden productos como conservas, infusiones o kits de hierbas aromáticas, cuyos ingresos se reinvierten en el proyecto.

### *Evaluación participativa con enfoque artístico*

En lugar de evaluaciones tradicionales, el impacto del proyecto se mide mediante una metodología creativa:

- Documentales producidos por el alumnado:
  - El alumnado crea videos que documentan sus aprendizajes, reflexiones y experiencias, fomentando la autovaloración y la expresión personal.
- Exposición artística:
  - Se organiza una exposición con fotografías, murales y collages que representen el ciclo del proyecto, involucrando a la comunidad en la evaluación visual del impacto.

### *Innovación en el impacto esperado*

Este planteamiento original:

- Empodera al alumnado: Ofrece experiencias prácticas que refuerzan su autonomía y creatividad, haciéndolos protagonistas del cambio.
- Genera comunidad: Fortalece la colaboración entre familias, docentes y la comunidad, promoviendo un modelo inclusivo y sostenible.
- Deja un legado: El banco de recetas, la feria escolar y los materiales digitales trascienden el proyecto, convirtiéndose en recursos permanentes para el aprendizaje y la sensibilización.

## 10. Inclusión de criterios de sostenibilidad y relación con los ODS

El proyecto incorpora criterios de sostenibilidad en todas sus fases y está alineado con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030, asegurando un impacto positivo en el ámbito escolar, familiar y comunitario. A continuación, se detallan estas integraciones:

### 1. Sostenibilidad ambiental:

- Producción responsable: El huerto escolar promueve el cultivo de alimentos locales mediante prácticas agroecológicas, reduciendo el uso de químicos y minimizando la huella ecológica.
- Gestión de residuos: Se implementan estrategias como el compostaje de restos orgánicos del huerto y la cocina, cerrando el ciclo de vida de los productos.
- Reducción del desperdicio alimentario: Se fomenta el aprovechamiento integral de los alimentos mediante la planificación de menús conscientes y talleres de transformación de sobras.

### 2. Sostenibilidad social:

- Inclusión y diversidad: El proyecto garantiza la participación de todo el alumnado, adaptando las actividades a sus capacidades y promoviendo la igualdad de oportunidades.
- Empoderamiento comunitario: Se fortalece el vínculo entre la escuela, las familias y la comunidad, sensibilizando a todos sobre la importancia de la alimentación saludable y la sostenibilidad.

### 3. Sostenibilidad económica:

- Consumo responsable: Se promueve la compra de productos locales y de temporada, apoyando a productores locales y reduciendo el impacto ambiental del transporte.
- Autonomía productiva: La comercialización de productos del huerto y alimentos preparados genera recursos que pueden reinvertirse en el proyecto, garantizando su continuidad.

## Relación con los objetivos de desarrollo sostenible (ODS)

El proyecto contribuye de manera directa a varios de los ODS establecidos por la ONU:

### 1. *ODS 2: Hambre cero*

- Promoción de una alimentación equilibrada y accesible mediante talleres prácticos y actividades que enseñan a producir y preparar alimentos nutritivos.
- Sensibilización sobre la importancia de la seguridad alimentaria y la lucha contra el desperdicio.

2. *ODS 3: Salud y bienestar*
  - Fomento de hábitos alimentarios saludables que previenen enfermedades relacionadas con la malnutrición o la obesidad.
  - Integración de actividades físicas, como el trabajo en el huerto, para mejorar el bienestar físico y mental del alumnado.
3. *ODS 4: Educación de calidad*
  - Incorporación de metodologías inclusivas que garantizan el acceso equitativo al aprendizaje para todo el alumnado.
  - Uso de herramientas tecnológicas y materiales adaptados para promover un aprendizaje práctico y significativo.
4. *ODS 5: Igualdad de género*
  - Promoción de la corresponsabilidad en tareas domésticas y alimentarias, eliminando roles de género tradicionales.
  - Garantía de la participación equitativa de niñas y niños en todas las actividades del proyecto.
5. *ODS 12: Producción y consumo responsables*
  - Fomento del consumo consciente a través de la compra de productos locales y la reducción de desperdicios.
  - Enseñanza de prácticas sostenibles, como el compostaje y la reutilización creativa de alimentos.
6. *ODS 13: Acción por el clima*
  - Reducción de la huella de carbono mediante la promoción de alimentos locales y el uso de prácticas agrícolas sostenibles.
  - Sensibilización sobre la relación entre la alimentación y el impacto ambiental, fomentando elecciones más responsables.
7. *ODS 17: Alianzas para lograr los objetivos*
  - Establecimiento de redes de colaboración entre la escuela, familias, instituciones locales y productores, creando un modelo de sostenibilidad compartida.
  - Difusión de los resultados del proyecto para replicar su impacto en otras comunidades educativas.

### *Impacto transformador*

Este enfoque asegura que el proyecto:

- Reduzca el impacto ambiental del centro educativo.
- Promueva un cambio cultural hacia hábitos de vida sostenibles.
- Potencie la sensibilización de las nuevas generaciones sobre la importancia de la sostenibilidad, alineando las prácticas locales con metas globales.

### *Impacto en el contexto escolar y social*

Este proyecto tiene el potencial de generar un impacto positivo a corto, medio y largo plazo:

- Corto plazo: Mejora inmediata en los hábitos alimentarios del alumnado y un aumento de su interés por la preparación de alimentos saludables.

- Medio plazo: Cambios significativos en las rutinas alimentarias familiares y una mayor implicación de las familias en la educación nutricional.
- Largo plazo: Consolidación de una cultura escolar y comunitaria que valore la nutrición, la salud y la inclusión, beneficiando tanto al alumnado actual como a las futuras generaciones.

El enfoque práctico y participativo garantiza que el aprendizaje sea significativo y funcional, facilitando su aplicación en la vida diaria del alumnado. A través de la nutrición, no solo se mejora la salud del alumnado, sino que también se refuerzan valores esenciales, como la colaboración, la responsabilidad y la integración social.

Por tanto, este proyecto es una respuesta integral y necesaria para fomentar el desarrollo de hábitos alimentarios saludables en el alumnado de educación especial, contribuyendo a su bienestar físico, emocional y social, mientras se fortalecen los vínculos entre la escuela, la familia y la comunidad.