



**"I RUTA DE LA TAPA
INFANTIL DE
CARTAGENA "**

**Proyecto:
"Come sano con lo que
tengas a mano"**

Proyecto de aprendizaje servicio



CEIP ATALAYA CARTAGENA



1. SINOPSIS DEL PROYECTO, ENLACE AL VIDEO Y PREMIOS A LOS QUE SE PRESENTA.

PROYECTO APS: “I RUTA DE LA TAPA INFANTIL DE CARTAGENA”, enmarcada en el proyecto de promoción de salud “COME SANO CON LO QUE TENGAS A MANO”.

a) SINOPSIS DEL PROYECTO.

Desde nuestro Huerto escolar ecológico, propusimos realizar un cambio en la alimentación de los niños/as de nuestra ciudad, animándoles a probar alimentos de temporada, con una campaña que promocionara una dieta saludable, sostenible. Esta iniciativa creció gracias al trabajo recíproco entre escuela, profesionales del sector de la restauración de Cartagena y docentes de la Escuela de Hostelería. Con ellos organizamos los Talleres Minichef en el colegio y acordamos cómo desarrollar la **I RUTA DE LA TAPA INFANTIL EN CARTAGENA**. El Ayuntamiento, entusiasmado con esta iniciativa transformadora y de aprendizaje servicio, mostró su apoyo y financiación para que pudiera trascender al mayor número de niños de la ciudad. Los alumnos/as fueron los protagonistas, creando los obsequios de la Ruta, difundiendo la misma en la radio escolar y local, y siendo promotores de salud en su ciudad. Lo recaudado en la Ruta se donó a la asociación Accem, para Ucrania.

b) ENLACE AL VIDEO.

<https://youtube.com/watch?v=D8gFhq2FgSc&feature=share>

c) PREMIOS A LOS QUE SE PRESENTA EL PROYECTO

- Premio Promoción de hábitos saludables y a la prevención de la obesidad.
- Premio Participación
- Premio Aprendizaje-servicio en la etapa de Infantil-Primaria

2. PROBLEMA SOCIAL O NECESIDAD DEL ENTORNO A LA QUE SE ATIENDE.

El motor de esta experiencia persigue paliar cuatro necesidades básicas del entorno donde se encuentra el centro escolar, nuestra ciudad de Cartagena.

- **Necesidad 1: Promocionar la alimentación saludable en los niños/as de nuestra ciudad.**

Las palabras de la Concejala de Educación, en la presentación a los medios de la Campaña, resume el objetivo de este proyecto de aprendizaje servicio partiendo de una necesidad de promoción de la salud infantil en los niños de la ciudad: “pretendemos hacer conscientes a nuestros escolares de la importancia de una alimentación saludable, en compañía de la familia, de una forma lúdica y atractiva para ellos. Una alimentación sana es beneficiosa para un adecuado rendimiento escolar, asegura un crecimiento y desarrollo saludable en el menor, colabora en reducir la incidencia de enfermedades, y en general, consigue que tengamos a nuestros niños y niñas más felices”.

En las reuniones del Seminario de Directores, organizadas mensualmente por el “Centro de Profesores y Recursos”, los directores de los centros de Cartagena venimos manifestando una necesidad común en nuestros escolares: paliar la alimentación poco variada y basada, en ocasiones, en productos ultra procesados y poco saludables.

Si echamos una mirada a los medios de comunicación, comprobamos que desde el ámbito de la Sanidad también se comparte esta preocupación, como es el caso de esta noticia de Onda Regional de Murcia de agosto de 2022, que manifiesta lo siguiente, sobre nuestra Región:

“**La mala alimentación y la escasa actividad física favorecen la obesidad infantil.** Murcia es una de las tres comunidades que mayor tasa de sobrepeso infantil registra y es necesario realizar proyectos para mentalizar a las familias sobre hábitos saludables”.

“La obesidad infantil es un problema global que debe afrontarse desde todos los ámbitos de la vida. Es necesaria la implicación de centros educativos, autoridades políticas, medios de comunicación, padres y madres”. “Murcia es una de las tres comunidades que mayor tasa de sobrepeso infantil registra”.

El pediatra de Atención Primaria en la Región hace un llamamiento a la unión para solucionar este problema estructural y conseguir que todos los proyectos, planes y estrategias relacionadas con disminuir la obesidad infantil se lleven a cabo, y no queden sólo en la propuesta”.

<https://www.orm.es/informativos/noticias-2022/la-mala-alimentacion-y-la-escasa-actividad-fisica-favorecen-la-obesidad-infantil/>

Otra noticia del diario digital “Cartagena Actualidad” señalaba: **“Más de un tercio de los niños españoles no se alimentan bien”**

<https://www.cartagenaactualidad.com/mas-de-un-tercio-de-los-ninos-espanoles-no-se-alimentan-bien-2/>

- **Necesidad 2: Promocionar el cultivo y consumo de productos de cercanía, de km 0 y de temporada, con las técnicas de una agricultura sostenible y responsable con el medio ambiente y en especial con nuestro Mar Menor**, que sufre las consecuencias de una agricultura extensiva, con sus aguas contaminadas por el alto contenido de nitratos en el suelo y aguas subterráneas que superan con creces los límites aprobados por la Unión Europea. Desde el curso 2012/13 creamos nuestro Huerto escolar ecológico, siendo premiados en 2017 por el Consejo de Agricultura Ecológica. Desde entonces, el centro y su alumnado comenzó a preocuparse por los problemas relacionados con la agricultura en nuestra región, como el que genera la agricultura extensiva, el uso de fertilizantes y abonos químicos... Concienciar a la población desde pequeños en el uso de una agricultura sostenible asegurará una mejora en la alimentación y la prevención de las enfermedades, así como el aumento por el respeto de nuestro medio ambiente. <https://www.dw.com/es/la-tragedia-del-mar-menor-revela-los-problemas-de-la-agricultura-española/a-59168923>
<https://elpais.com/clima-y-medio-ambiente/2021-08-29/la-agricultura-intensiva-asfixia-el-mar-menor-ante-la-pasividad-de-las-administraciones.html>

- **Necesidad 3: Promocionar el sector de la hostelería y del turismo en nuestra ciudad**, que tras la pandemia ha sufrido numerosas pérdidas económicas y puestos de trabajo. Por otro lado, siendo nuestra ciudad de gran calado histórico y cultural, se planteó revalorizar el turismo local promocionando la alimentación infantil en la hostelería, para mirar por una ciudad por y para los niños (apoyando la Iniciativa “Cartagena, ciudad de la Infancia”). La Ruta de la Tapa Infantil con gran transcendencia en la ciudad, ha venido para quedarse, y puede continuar en próximas ediciones siendo un atractivo más para los ciudadanos y el turismo. Concienciamos así a las comunidades escolares de los problemas y necesidades de la ciudad tras la pandemia, impulsando con nuestras acciones la economía circular en Cartagena.

<https://murciaplaza.com/el-coste-de-las-restricciones-en-la-hosteleria-de-la-region-mas-de-700-millones-en-perdidas-y-1900-empresas-cerradas>

“Desde el inicio de la pandemia el coste de las restricciones en la hostelería de la Región: más de 700 millones en pérdidas y 1.900 empresas cerradas”.

Otra noticia en La Verdad potenciaba el microturismo local y anunciaba “quédate en la Región” promocionando los mejores productos para consumir en ella para reactivar el sector, anunciaba la titular de Turismo, Juventud y Deportes, Cristina Sánchez. Después, relataba «Estamos ante la mayor crisis, yo la comparo más con el 'crack' del año 1929 que con cualquier otra. Vamos a necesitar ayudas de todos lados y muchos meses para poder recuperarnos», ha alertado el presidente de Hostemur, Jesús Jiménez.

<https://www.laverdad.es/murcia/caza-turistas-tras-20200413235307-ntvo.html>

Para concluir, ofrecemos un enlace a un estudio de la Universidad Politécnica de Cartagena que trata sobre los efectos de la crisis del COVID en la economía de Cartagena y en especial en el turismo.

https://www.upct.es/gestionserv/inter/espacios_usuarios/web_servsimip_fich/doc_secciones/343efectos-de-la-crisis-del-covid-en-la-economia-de-cartagena.pptx.pdf

- **Necesidad 4: Necesidad de concienciar sobre la situación de pobreza y vulnerabilidad que sufren determinados colectivos que son atendidos en nuestra región por asociaciones como Accem.**

Accem trabaja por la defensa de los derechos fundamentales, la atención y el acompañamiento a las personas que se encuentran en situación o riesgo de exclusión social. Especializada en refugio y migraciones, trabaja en favor de la inclusión de las personas y busca la igualdad de derechos, deberes y oportunidades de todas las personas con independencia de su origen, sexo, raza, religión, opiniones o grupo social. El contacto de los escolares con estos colectivos es una forma de concienciarlos y sensibilizarlos con las necesidades reales de nuestro entorno y de la repercusión de la llegada de refugiados a la Región como consecuencia de la guerra de Ucrania.

<https://www.accem.es/trabaja-en-accem/>

<https://www.accem.es/formacion-en-cartagena-para-la-insercion-de-los-refugiados-de-ucrania/>

3. LA DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO Y DE LAS TAREAS QUE CONTIENE.

El servicio consistió en la **organización de la I RUTA DE LA TAPA INFANTIL en la ciudad de Cartagena**, llevando a cabo desde el centro escolar una gran campaña de promoción de alimentación saludable en nuestra localidad, un trabajo de colaboración y construcción en red con el sector de la hostelería, la docencia, el sector sanitario y la administración educativa representada por el Ayuntamiento de Cartagena. Organizar esta I Ruta de la tapa Infantil saludable ha sido un gran reto para nuestro centro que hemos abordado con mucha ilusión. Pero, **¿en qué consiste la ruta de la tapa?**

La Ruta de la Tapa es una **experiencia gastronómica dirigida a la población infantil de nuestra localidad** que se desarrolló durante los días 4 y 5 de junio de 2022, donde los niños/as se desplazaron por su ciudad recorriendo los locales de restauración colaboradores, junto a sus familiares y amigos.

El objetivo principal de la Ruta era animarles a probar nuevos sabores y texturas que, de forma creativa y saludable, los hosteleros habían diseñado atendiendo al consumo de productos locales, de temporada y basados en la sostenibilidad.

Los 13 restaurantes participantes en esta experiencia fueron: Los Habaneros, Maldita Cocina, Bahía, El Charro, El Manisero, El Luces, El Mosqui, La Vermutería de la Charito, El Chanfer, La Cangreja, Eszencia, El Aperitivo del Pintor y Las Termas del Pincho.

Desde el centro escolar se crearon los **materiales necesarios para realizar la Ruta (obsequios para los niños al degustar la tapa, cartelería de promoción, carnets para sellar en los establecimientos).**

Los obsequios tenían la finalidad de animar a los niños/as a probar nuevos sabores y texturas.

El carnet que los hosteleros sellaban a los niños/as a su paso por los restaurantes sirvió para motivarlos a conseguir el reto de probar al menos 3 tapas (1ª tapa: súper energía, 2ª tapa: mega fuerza, 3ª tapa: tope saludable). A medida que las iban probando el carnet proporcionaba una escala aumentativa de la energía alcanzada por la tapa. Al sellar su carnet, los hosteleros entregaban por cada tapa consumida los obsequios a los niños/as. Estos consistían en lo siguiente:

- un sobre con 6 cartas de frutipersonajes
- unas instrucciones con ideas para jugar con las cartas.
- una figura en 3D.

El alumnado preparó para cada restaurante una caja que contenía el material necesario para llevar a cabo la Ruta y que consistía en:

- 50 sobres con los obsequios (tarjetas y personaje en 3D)
- cartel de la ruta
- cartel de apoyo a Accem
- 20 carnets, con el plano y ubicación de los locales adscritos, las tapas saludables y una zona de sellado
- 12 rotuladores para sellar el carnet
- carta de agradecimiento a los restaurantes, elaborada por la dirección del centro.

TAREAS DEL SERVICIO:

ORGANIZACIÓN DE LA RUTA DE LA TAPA INFANTIL:

- **TAREAS DEL CENTRO ESCOLAR:**
Promover el desarrollo de la Ruta de la Tapa en función de las necesidades detectadas.
Coordinación en red de los sectores participantes y organización de la ruta de forma conjunta.
Dinamización del alumnado para desarrollar la Ruta (productos, difusión...).
Aporte del material necesario a los restaurantes.
- **TAREAS DEL SECTOR HOSTELERO**
Promoción de la alimentación infantil saludable a través de sus restaurantes.
Propuesta de tapas atractivas, de productos de temporada, sostenibles.
Donación solidaria de la recaudación.
Participación con el colegio en actividades saludables previas.
- **TAREAS DEL AYUNTAMIENTO**
Financiar los recursos necesarios para realizar la tapa.
Promoción y difusión de la ruta a nivel local y de centros educativos.
Asesoramiento en la organización de la ruta (fechas, formatos...)
- **TAREAS DE ACCEM:**
Concienciación a través de charlas y entrevistas
Difusión y promoción de la Ruta
Recogida de alimentos para el desayuno saludable de personas en peligro de exclusión social.

CELEBRACIÓN DE LA RUTA DE LA TAPA INFANTIL Y RESULTADOS:

La Ruta de celebró el 4 y 5 de junio de 2022, con un gran éxito de participación ciudadana:

- Se repartieron un total de **750 carnets, 442** para los alumnos/as del colegio y **308** para repartir entre los restaurantes, para niños de otros coles que fuesen sin carnet a la ruta y para repartir a familiares de los niños/as del cole que confirmasen su participación.
- Se repartieron un total de **750 obsequios**. El 4 de junio, por la tarde, algunos de los hosteleros solicitaron más obsequios ya que habían vendido toda la previsión de tapas previstas, evidenciando el éxito rotundo de la Ruta desde su primera jornada.
- En total se consumieron las **750 tapas**. Todos ellos nos confirmaron que habían agotado las existencias y en algunos casos, ofrecieron tapas alternativas.
- Estimamos que a la ruta asistieron cerca de 1000 niños/as, por lo que la Ruta movilizó a más del doble de personas, contando que iban acompañados de al menos un familiar, que también realizaron consumiciones en los locales, siendo esto un impulso para la economía de la ciudad.
- El proyecto que nace desde el huerto escolar y termina con la celebración de la ruta es un ejemplo de economía circular y sostenibilidad.

4. VINCULACIÓN CON LOS OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE.

Nuestro proyecto “Come sano con lo que tengas a mano” se vincula con los ODS y sus metas de la siguiente forma:

- ODS 1: FIN DE LA POBREZA. Se vincula a la meta 1.1. Erradicación de la pobreza extrema, ODS 2: HAMBRE 0. Meta 2.1. Poner fin al hambre, **porque el alumnado participa en una acción solidaria para un colectivo en situación desfavorable y de pobreza y tiene la oportunidad de cambiar su entorno próximo con acciones de ayuda y solidaridad.**
- ODS 2: Meta 2.2. Poner fin a todas las formas de malnutrición. Meta 2.4. Prácticas agrícolas sostenibles y resilientes, **porque el alumnado conocerá con este proyecto los problemas de salud asociados a una alimentación desequilibrada en comparación con los beneficios de una alimentación variada y saludable, así como experimentará en su huerto escolar ecológico cómo se realiza el cultivo sostenible de un alimento, con productos de cercanía y de temporada, respetando el medio ambiente y evitando la contaminación con pesticidas o productos similares.**
- ODS 3: SALUD Y BIENESTAR: Meta 3.2. Eliminar la mortalidad infantil. Meta 3.4. Reducción de las enfermedades no transmisibles y salud mental, **porque apostar por proyectos basados en la alimentación saludable de nuestros menores es ofrecerles buenos hábitos de salud y bienestar general para el futuro, reduciendo enfermedades que ya se manifiestan desde pequeños como es la obesidad infantil.**
- ODS 4: Educación de Calidad: Meta 4.1. Asegurar la calidad de la educación en primaria y secundaria. Meta 4.2. Asegurar el acceso y calidad de la educación preescolar, **porque trabajando con nuestros escolares proyectos con sentido práctico, con proyección en nuestra sociedad, que desarrollan competencias como el espíritu crítico y emprendedor o el saber hacer, contribuirá a que se desenvuelvan con éxito en su vida adulta con autonomía e iniciativa personal y con habilidades sociales y valores ciudadanos, producto de una mejora de la calidad educativa.**
- ODS 4: Meta 4.5. Eliminar disparidad de género y colectivos vulnerables, ODS 5: IGUALDAD DE GÉNERO, **porque a través del huerto y el proyecto de alimentación proporcionamos además diferentes conocimientos y ayudamos a valorar las diferentes profesiones que existen, cocinero/a, agricultor/a, ingeniero/a agrónoma o comercializador/a de los productos del huerto.**
- ODS 4: Meta 4.7. Fomentar la educación global para el desarrollo sostenible, **porque el proyecto parte del trabajo en el huerto escolar ecológico, idea sobre la cual se construye la iniciativa transformación, sostenibilidad y ciudadanía global desde el enfoque de la educación en derechos de la infancia (a la salud, a la alimentación, a la educación...) El huerto escolar no es únicamente un espacio donde cultivar y cosechar, es un espacio de convivencia escolar, donde diferentes estudiantes de diversos grupos se encargan de su mantenimiento y distribución. A través de este proyecto se trabaja la educación en derechos de la infancia, promoviendo la participación del alumnado en actividades del centro educativo, la mejora del clima escolar y fortaleciendo los valores de solidaridad y sostenibilidad.**
- ODS 5: IGUALDAD DE GÉNERO: Meta 5.B. Mejorar el uso de tecnologías y TICs, **porque el alumnado utilizó las TICs (impresora 3D, programa de diseño gráfico, Radio TV Atalaya, para diseñar la campaña de alimentación.**
- ODS 8: TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO: Meta 8.9. Promoción del turismo sostenible, **porque organizar junto al alumnado una campaña de promoción de la salud infantil, junto al sector de la hostelería, que trascienda en la ciudadanía contribuye a potenciar el turismo sostenible con los principios fundamentales de respeto a los recursos naturales que en este caso nos ofrece el huerto.**
- ODS 12: PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLE: Meta 12.1. Aplicación marco de consumo y producción sostenible. Meta 12.8. Asegurar la educación para el desarrollo sostenible, **porque la conexión del proyecto con nuestro huerto escolar ecológico asegura la vinculación de los aprendizajes del proyecto con la sostenibilidad. La elección de los productos a plantar se realizó desde un criterio de producto de temporada y para la elaboración de las tapas de la ruta se utilizaron productos de proximidad o productos kilómetro 0.**
- ODS 16: PAZ, JUSTICIA E INSTITUCIONES SÓLIDAS: Meta 16.7. Fomento de la participación ciudadana, **porque este proyecto es un ejemplo práctico de participación activa para el alumnado, que trabaja colaborativamente en tareas comunes, ensalzando los valores cívicos de respeto, colaboración y democracia.**

5. NECESIDADES EDUCATIVAS DE NIÑOS, NIÑAS O JÓVENES PARTICIPANTES.

El grupo participante en este proyecto común engloba a todos los alumnos de Infantil y Primaria del centro educativo, un total de 442 niños/as en edades comprendidas entre los 3 y los 12 años. Nuestro colegio trabaja por Proyectos sin libros de texto, por lo que cada curso escolar buscamos proyectos que partan de los intereses del alumnado, sus necesidades, que sean motivadores, que sean útiles y prácticos y mejoren su entorno, calidad de vida, así como las relaciones interpersonales.

Este proyecto partió de la propuesta del Equipo de Salud y Huerto Escolar del cole, teniendo como referencia las valoraciones de la memoria del curso anterior y las encuestas de salud sobre la alimentación de nuestros niños/as, así como la observación directa de sus hábitos y prácticas. El proyecto se reflejó en la Programación General Anual del centro y se desarrolló por nivel en cada aula, donde quedaron implicadas todas las áreas curriculares de forma global.

En general, nuestro alumnado presenta ciertas necesidades en el ámbito de la alimentación y la salud, que fueron el motor para proponer esta experiencia:

- Observamos falta de interés e inapetencia de los niños por probar nuevas experiencias y sabores, en especial de productos del huerto y de temporada que ellos plantaban.
- Observamos los almuerzos poco saludables que traen nuestros alumnos/as, así como el rechazo a ciertos alimentos del comedor escolar. Los resultados de encuestas sobre la alimentación en casa, nos hacen conscientes del abandono progresivo de la dieta mediterránea y del consumo en aumento de azúcares y alimentos ultra procesados en nuestros escolares, problema social, como consecuencia, en parte, del ritmo de vida de las familias (con mayores exigencias laborales, tiempos limitados, estrés...) que está ocasionando también un problema en la salud de nuestros menores como es el aumento de la obesidad infantil.
- La influencia de la publicidad en los gustos de los menores les lleva a consumir productos ultra procesados y poco saludables. Nos planteamos la necesidad de ofrecer a nuestra comunidad educativa un mayor conocimiento sobre los alimentos que consumen, que conozcan los productos de temporada, de cercanía y de cultivo sostenible para generar en ellos una visión crítica y constructiva sobre la alimentación saludable.
- La hostelería ofrece una oferta limitada cada vez más acorde con las exigencias de la población infantil y menos orientada a la alimentación saludable y variada.
- Tras la pandemia, observamos problemas emocionales y de socialización en los menores, que habían perdido la parte social y lúdica que genera compartir con sus seres queridos el sentarse en torno a una mesa, que anima a probar nuevos alimentos.
- Otra consecuencia de la pandemia fue la falta de movilidad y ejercicio en los menores, junto a una dieta poco equilibrada.
- En relación a la atención a la diversidad, disponemos de una gran variedad de niños con necesidades de atención específica educativa que sienten en este tipo de proyectos globales que pueden participar respetando su ritmo de aprendizaje y colaborando en las tareas adaptadas a sus necesidades específicas.
- Atender al problema de la pobreza y la desigualdad social continuando con nuestra trayectoria solidaria de centro.

6. OBJETIVOS EDUCATIVOS Y/O COMPETENCIAS QUE SE TRABAJAN

Los **objetivos educativos generales** que nos proponemos en este proyecto son:

- Promocionar una campaña de salud infantil para cambiar los hábitos de alimentación infantiles.
- Promocionar cultivos ecológicos y consumo de alimentos de cercanía y temporada.
- Fomentar la autonomía y la creatividad para desarrollar acciones que cambien su entorno.
- Promover la economía circular y el desarrollo sostenible en la agricultura y la promoción del turismo local.
- Concienciar y educar en la solidaridad hacia los colectivos en situación de vulnerabilidad.

OBJETIVOS CURRICULARES RD. 126/2014	COMPETENCIAS	VINCULACIÓN CON EL SERVICIO
Conocer y apreciar los valores y las normas de convivencia y prepararse para el ejercicio activo de la ciudadanía.	Competencia social y cívica Conciencia y expresiones culturales	<ul style="list-style-type: none"> • Realización de un proyecto que trasciende a nuestra ciudad con la organización de la I Ruta de la Tapa Infantil en Cartagena. • Fomento de un cambio en los hábitos alimenticios familiares y en la hostelería infantil • Colaboración en red de los distintos sectores implicados. Trabajo en el Huerto Escolar Ecológico para comprender los beneficios para la salud de una agricultura sostenible <ul style="list-style-type: none"> • Investigación en equipo • Cocinar en familia y con amigos celebrando jornadas de convivencia

Desarrollar hábitos de trabajo individual y de equipo, de esfuerzo y de responsabilidad, así como actitudes de confianza en sí mismo, sentido crítico, iniciativa personal, curiosidad, interés y creatividad en el aprendizaje y espíritu emprendedor.	Aprender a aprender Sentido de la iniciativa y Espíritu emprendedor	Creación de personajes para regalar como obsequios en la Ruta de la tapa: <ul style="list-style-type: none"> • Creatividad y originalidad de los diseños realizados por ellos • Trabajo cooperativo de todo el alumnado (empaquetado, preparación de sobres con obsequios, difusión y promoción de la Ruta por las clases con entrega de los carnets) • Talleres Minichefs: desarrollo de habilidades básicas en la cocina para que fomenten su creatividad y autonomía • Participación activa en el proceso de elaboración de la tapa saludable desde su cultivo hasta su cocinado
Iniciarse en la utilización para el aprendizaje de la tecnología de la información y de la comunicación desarrollando un espíritu crítico ante los mensajes que reciben y elaboran.	Competencia digital Aprender a aprender Competencia Lingüística	Creación del material para la Ruta de la tapa: <ul style="list-style-type: none"> • Diseño gráfico de las tarjetas de personajes • Diseño y realización de personajes en 3D Promoción de la campaña de la Ruta: <ul style="list-style-type: none"> • Grabación de cuñas de radio Promoción de los Talleres “Minichefs”: <ul style="list-style-type: none"> • Entrevistas a los hosteleros y docentes de la Escuela de Hostelería de Cartagena
Utilizar diferentes representaciones y expresiones artísticas e iniciarse en la construcción de propuestas visuales y audiovisuales	Competencia digital Competencia Lingüística Competencia matemática Conciencia y expresiones culturales	Celebración de la Feria del Libro: <ul style="list-style-type: none"> • Creación de libros de recetas de cocina, cuentos, cómics... • Utilización del mapa de su ciudad recogido en el carnet para la Ruta, para que los participantes localizaran los restaurantes. • Representación de edificios emblemáticos de la ciudad para cartelería de la campaña.
Valorar la higiene y la salud, aceptar el propio cuerpo y el de los otros, respetar las diferencias y utilizar la educación física y el deporte como medios para favorecer el desarrollo personal y social.	Competencia Lingüística Aprender a aprender	<ul style="list-style-type: none"> • Campaña solidaria con Accem: recogida de alimentos saludables. • Reflexión sobre la alimentación saludable y gustos de los menores Huerto Escolar Ecológico: <ul style="list-style-type: none"> • Investigación de los beneficios de las hortalizas plantadas en el huerto, que mejoran nuestra salud • Ejercicio físico en las tareas del huerto: preparación de la tierra, abonado, plantación... Mindfulness en los almuerzos: <ul style="list-style-type: none"> • Práctica de la atención plena a través de los sentidos.
Desarrollar sus capacidades afectivas en todos los ámbitos de la personalidad, en sus relaciones con los demás así como una actitud contraria a la violencia, a los prejuicios de cualquier tipo y a los estereotipos sexistas.	Aprender a aprender Sentido de la iniciativa y espíritu emprendedor Sociales y Cívicas	<ul style="list-style-type: none"> • Campaña solidaria de recogida de alimentos saludables para Accem: • Donación de lo recaudado en la ruta

7. ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE.

Entre las actividades de aprendizaje señalamos las más significativas:

- Reflexión sobre cómo mejorar la sostenibilidad de nuestro huerto escolar ecológico.
- Investigación sobre los alimentos que van a cultivar con el fin de poder confeccionar recetas saludables.
- Investigación sobre plagas, cuidados, abonos naturales... propios de nuestra huerta local.
- Debate y reflexión sobre sus gustos alimenticios y la influencia de la publicidad en la sociedad.
- Estudio sobre los alimentos, beneficios y perjuicios en nuestra salud. Enfermedades: obesidad infantil.
- Organización de un concurso de recetas “Del huerto a la mesa” con los productos plantados en el huerto (diseño de carteles promocionales).
- Cocinado de recetas saludables en familia favoreciendo la convivencia entre padres e hijos.
- Reflexión sobre los diseños de frutipersonajes a través de sus dibujos originales y divertidos.
- Manejo de los diseños de impresión 3D para el diseño de nuestros frutipersonajes.

- Investigación sobre programas de diseño gráfico (canva) para diseñar las tarjetas de personajes.
- Creación de cuentos y cómics que reflexionen sobre las consecuencias de una alimentación saludable para el crecimiento y el desarrollo del individuo.
- Estudio del plano de su ciudad para conocer su entorno y desarrollarse como ciudadanos autónomos y responsables.
- Uso de los medios de comunicación para promocionar y dar a conocer la Ruta de la Tapa (entrevistas, cuñas publicitarias...)
- Aplicación de lo aprendido en alimentación saludable para diseñar una campaña de recogida de alimentos y organización de un desayuno saludable al comedor social del colectivo Accem.
- Reflexión sobre la jornada que supuso la Ruta de la Tapa para la comunidad.

8. CALENDARIO.

Fase de Actividades Previas: (puesta en marcha del proyecto)

- **A.P.1. Fase de investigación y sensibilización con la situación actual.**

A.P.1.1. Investigación sobre el producto que se ha plantado: (origen, cuidados, siembra y cosecha), propiedades para la salud y beneficios, curiosidades.

A.P.1.2. Plantaciones en el huerto escolar de los diferentes productos de temporada y actuaciones previas: (limpieza y preparación del huerto, siembra por clases, seguimiento, cuidados y recolección).

SITUACIÓN DE LAS PLANTACIONES DE OTOÑO CURSO 2021/2022				
GRUPO	CABALLÓN	PLANTA	SEMILLA/PLANTON	PROCEDIMIENTO
3 AÑOS A	1	HABAS	SEMILLA	10 cm entre plantas
3 AÑOS B	2	HABAS	SEMILLA	10 cm entre plantas
4 AÑOS A	3	AJOS	DIENTES DE AJOS	15 cm. entre plantas
4 AÑOS B	4	RÁBANOS	SEMILLA	Tirar semillas
5 AÑOS A	17	RÁBANOS	SEMILLA	Tirar semillas
5 AÑOS B	18	PATATAS	PATATAS	15 cm entre plantas
1º A	5	ZANAHORIAS	SEMILLA	5 cm entre plantas
1º B	6	ESPINACAS	SEMILLA	10 cm entre plantas
2º A	7	LECHUGAS	SEMILLAS	15 cm entre plantas
2º B	8	ALTRAMUCES	SEMILLAS	10 cm entre plantas
3º A	9	PATATAS	PATATAS	15 cm entre plantas
3º B	10	ALTRAMUCES	SEMILLA	12 cm entre plantas
4º A	11	HINOJO	SEMILLAS	10 cm. entre plantas
4º B	12	REMOLACHA	SEMILLAS	15 cm. entre plantas
5º A	13	REMOLACHA	SEMILLA	15 cm entre plantas
5º B	14	ZANAHORIAS	SEMILLAS	15 cm entre plantas
6º A	15	PATATAS	PATATAS	15 cm entre plantas
6º B	16	NABOS	SEMILLAS	10 cm entre plantas



- **A.P.2** Debatir e investigar sobre sus gustos alimenticios, influencia de la publicidad y enfermedades derivadas de una mala alimentación: obesidad infantil.
- **A.P.3** Investigación mediante encuestas de gustos y hábitos alimentarios infantiles.
- **A.P.4** Contactar con el ayuntamiento de Cartagena para que patrocine “La Ruta de la Tapa Infantil”.
- **A.P.5** Contactar con los profesionales de la restauración para pedir colaboración.
- **A.P.6** Promoción de la campaña: prensa, TV, radio, redes sociales

Actividades de desarrollo:

- **A.D.1 Actividades de promoción de la Ruta:**

A.D.1.1. Creación de personajes (dibujos).

A.D.1.2. Creación de cuentos y cómics con los personajes dados.

A.D.1.3. Diseño de tarjetas y montaje de dibujos.

A.D.1.4. Diseño de Cartelería (de la Ruta de la Tapa y del Concurso MiniChef)

A.D.1.5. Diseño de sobres y empaquetado de tarjetas y mascotas.

A.D.1.6. Creación del mapa de la Ruta de la Tapa Infantil.

A.D.1.7. Creación de las mascotas del proyecto en 3D



A.D.1.8. Diseño del Carnet.

- **A.D.2 Actividades en la radio escolar (entrevistas a alumnos, cocineros, nutricionista, pediatras) en la radio**



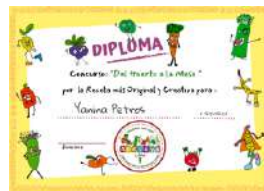
sobre los gustos en alimentación de los alumnos.

- ¿Qué piden los niños a la hora de comer?

- ¿Qué alimentos son los que más les gustan?

- **A.D.3 Realización de recetas en familia con el producto que cada grupo ha plantado en el huerto para compilar un libro de recetas por aula. (Del 1 al 11 de febrero).**

- **A.D.4 Concurso "Del huerto a la mesa", Fecha de entrega de recetas hasta el 11 febrero. Selección de 1 ganador/a a la mejor receta por clase a cargo de la AMPA: 25 de febrero. Los alumnos/as ganadores cocinarán con los diferentes chefs invitados a "Minichef Atalaya".**



- **A.D.5 Realización de los talleres de cocina "Minichef Atalaya" (semana del 4 al 7 de abril).**



- **A.D.6. Fase de aplicación de lo aprendido sobre alimentación: diseñamos una campaña de recogida de alimentos involucrando a todo el alumnado y sus familias para Accem.**

- **A.D.7. Visita de Accem al centro, entrevista en la radio y entrega de alimentos recogidos.**

Actividades finales:

- **A.F.1 Celebración de la I Ruta de la tapa infantil por los diferentes restaurantes de Cartagena. 4 y 5 de junio.**

- **A.F.2 Video documental del proyecto con la reflexión.**

- **A.F.3 Evaluación mediante encuestas.**

CALENDARIO (SECUENCIACIÓN DE LAS ACTIVIDADES)

TALLERES "Minichef" CON LOS HOSTELEROS DE CARTAGENA

Fecha: Semana del 4 al 7 de abril

Objetivo: Cada grupo de primero realizará un taller con un hosteler

Lugar: Ruta de Jorda Virella

Colaboradores: Hosteleros de Cartagena y profesorado de la Escuela de Hostelería

Al comienzo del taller se informará del ganador del concurso de recetas de cocina y se le otorgará un diploma y un obsequio.

En el taller de cocina "Minichef" operará en la realización de una receta saludable y sencilla por el alumnado siguiendo las instrucciones del chef.

En el taller se conocerán más de quince los alimentos cultivados en nuestro huerto, características y trazo en la cocina. Por su participación en el taller todos los niños/as tendrán un pequeño diploma de recuerdo.

Tasar de esta parte, el taller. Un parte de cocina, un diploma, un receptivo memoria (para llevarlo a casa) en grupo de cocineros (opcionales).

HORARIO	LUNES 4 ABRIL	MIÉRTES 5 ABRIL	VIERNES 7 ABRIL
9H - 10H	1º A. Espinosa Chef de cocina REC: MEXICANA	1º A. Pardo Chef de cocina REC: LA VERDOSA	1º A. Sánchez Chef de cocina REC: EL CUBANO
10:15 - 11:30H	1º A. Sánchez Chef de cocina REC: LA VERDOSA	1º A. Pardo Chef de cocina REC: LA VERDOSA	1º A. Sánchez Chef de cocina REC: EL CUBANO
12:00H - 12:15H	1º A. Pardo Chef de cocina REC: LA VERDOSA	1º A. Sánchez Chef de cocina REC: EL CUBANO	1º A. Sánchez Chef de cocina REC: EL CUBANO

Actividad: El jueves 7 de abril, el alumnado de primero acudirá a las 12:00h, por su parte, al RECORO de memoria de 10 a 11:30h.

TALLERES SENSORIALES DE ALIMENTACIÓN EN INFANTIL

Fecha: días 6 y 7 de abril

Objetivo: Cada grupo de infantil realizará un taller por clase

Lugar: Sala Psicomotriz y patio de recreo (si no llueve)

Facilitador: Hosteleros de Cartagena y profesorado de la Escuela de Hostelería

La próxima semana tendremos la suerte de contar con diversas actividades relacionadas con el proyecto de Alimentación y Huerto Escolar que desarrollaremos este curso.

Se realizará una actividad que consistirá en probar la receta de la escuela de Hostelería relacionada con sus platos y conocerán más de cinco los alimentos, características y trazo en la cocina. También se otorgará de los diplomas a los niños premiados en el concurso de recetas de cocina.

En otra sesión realizaremos un taller sensorial donde descubrirán los alimentos a través de la experimentación: TALLER DEL TACTO, TALLER DEL OLFATO, TALLER DEL OÍDO. Para realizar los talleres contaremos con la colaboración de 3 familias por clase.

Al finalizar realizaremos un juego "¡MUEVE TU CUERPO!"

HORARIO	MIÉRCOLES 6 ABRIL	VIERNES 7 ABRIL
9H	3 AÑOS A	4 AÑOS B
9:45H	3 AÑOS B	CHURRILINER B
10:30H	CHURRILINER A	RECORO TODO INFANTIL
11:00H a 12H	RECORO TODO INFANTIL	4 AÑOS A
12:30H	3 AÑOS B	
13H	3 AÑOS A	



ACTIVIDA	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOV	DIC	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO
A.P.1	Todos los cursos	Todos los cursos							
A.P.1.1									
A.P.1.2									
A.P.2	Todos los cursos	Todos los cursos							
A.P.3					Todos los cursos				
A.P.4						Equipo Salud			
A.P.5					Equipo Salud				
A.P.6							Equipos de Alumnos de Radio		
A.D.1.1					Infantil y 1º,2º y 3º PRI - Arte/ Science	Infantil y 1º,2º y 3º PRI - Arte/ Science			
A.D.1.2							Infantil y 1º,2º y 3º PRI - Arte/ Science		
A.D.1.3						6º PRI Cono Aplicado	6º PRI Cono Aplicado		
A.D.1.4						6ºA PRI Lengua	6ºB PRI Lengua		
A.D.1.5								5º PRI Religión Valores	5º PRI Religión Valores
A.D.1.6							3º y 4º PRI Mates	3º y 4º PRI Mates	
A.D.1.7								6º PRI Cono Aplicado	6º PRI Cono Aplicado
A.D.1.8							Equipo Salud		
A.D.2						Equipo Radio	Equipo Radio		
A.D.3						Familias			
A.D.4						AMPA			
A.D.5								Del 4 AL 7 de abril (Todos)	
A.D.6									6º PRI (Todos)
A.D.7									6º PRI
A.F.1	4 y 5 de JUNIO 2022								
A.F.2	15 JUNIO 2022								
A.F.3	SEPTIEMBRE 2022								

9. PARTICIPACIÓN DE NIÑOS, NIÑAS Y JÓVENES

Al trabajar por proyectos, es el alumnado el que decide por clases y de forma democrática, qué productos va a plantar en su caballón cada curso escolar, en función de sus gustos, beneficios y propiedades. A partir de aquí, nos adentramos en otra fase en la que les planteamos probar estos alimentos mediante un concurso que dirigimos a los niños/as y sus **familias**, involucrándolas en el cambio en la alimentación de sus hijos/as.

Cocinar en casa y a su vez, en los talleres **“MiniChefs”** con los hosteleros y docentes de la Escuela de Hostelería despertó su curiosidad y motivación por el mundo de la alimentación, vivenciaron la experiencia de cocinar y probar nuevos sabores en compañía de sus amigos de clase. Este fue el motor para plantearles el diseño de una **campaña de alimentación en su ciudad** colaborando todo el alumnado en las distintas tareas:

- Los **alumnos de infantil, 1º, 2º y 3º de primaria** se encargaron de la creación de dibujos de los frutipersonajes, inventando sus poderes, sus nombres y fuerza “saludable”.
- Los **alumnos de 6º de primaria**, transformaron los dibujos de los más pequeños a través de programas de diseño gráfico, y diseñaron unas cartas de juego y personajes impresos en 3D. También realizaron la cartelería de las diferentes actividades (concurso Minichef y del Huerto a la mesa).
- Los **alumnos de 4º de primaria** realizaron entrevistas en la radio a nuestros visitantes.

- Los **alumnos de 3º** trabajaron el plano de la ciudad y la localización de edificios y restaurantes para realizar la ruta.
- Los **alumnos de 1º de primaria** dibujaron edificios significativos de la ciudad para el diseño del cartel de la Ruta.
- Los **alumnos de 6º de Primaria**, organizaron plenamente la campaña de Accem, preparando carteles, decidiendo los productos que se tenían que recoger, informando al resto de alumnado de la iniciativa, contactando con Accem y conociendo el colectivo con una entrevista.
- Los **alumnos de 5º de primaria**, en pequeños grupos pasaron por las aulas, informando al resto del alumnado sobre cómo realizar la Ruta de la Tapa Infantil, entregando los carnets de la ruta y explicando cómo se sellaba el mismo, cómo se conseguía el obsequio y cómo utilizar el plano para ubicar los locales de restauración. También realizaron la cuña en la radio escolar para difundir la campaña que se emitió en la emisora local.
- **Los alumnos de aula matinal**, organizados por equipos, prepararon los materiales para desarrollar los talleres minichef durante la semana de la realización con tareas como (poner los cubiertos, las servillas, coger los huevos del gallinero...).
- **Finalmente, todos, (familias, niños/as, docentes y resto de ciudadanos de Cartagena) disfrutamos de la I Ruta de la Tapa Infantil, vivenciando una experiencia única y disfrutando de un encuentro que supuso unas jornadas de convivencia excepcional tras el tiempo de pandemia vivido.**



10. TRABAJO EN RED

Para desarrollar este proyecto se realizó un trabajo en red con un enfoque de reciprocidad entre los sectores para organizar la Ruta como se detalla a continuación:



ORIGEN DEL PROYECTO Y PARTICIPACIÓN DEL CENTRO ESCOLAR:

- **Detección de las necesidades de actuación** por el equipo de Salud del centro para diseñar nuestro proyecto de salud en el curso 2021/22.
- **Contacto con el sector hostelero** a través de un representante como fue D. Juan Páez, jefe de cocina del grupo “Los Habaneros”.
- **Elaboración del proyecto y comunicación** al claustro, determinando la implicación de las diferentes áreas y niveles de enseñanza, participación de las familias y motivación del alumnado.

ORGANIZACIÓN DE LA RUTA DE LA TAPA CON EL AYUNTAMIENTO:

- **1ª Reunión con la Concejala y el coordinador de Educación:** presentación de nuestra iniciativa saludable (<https://es.slideshare.net/colegion12cartagena/proyecto-come-sano-con-lo-que-tienes-a-mano>), plantear la implicación del ayuntamiento y obtención de la subvención necesaria para ampliar la experiencia a más restaurantes.
- **2ª Reunión en el centro educativo, con la visita de la Concejala y el coordinador de Educación,** para disfrutar de la experiencia de los Talleres Minichef, desarrollados en el colegio. A raíz de esta visita los representantes de la Concejalía comprobaron el alcance de la implicación de los hosteleros en nuestro proyecto de promoción de salud, viendo viable otorgar una subvención al centro para desarrollar la Ruta.
- **3ª Reunión de la Concejala y coordinador de Educación:** presentación de los materiales que se iban elaborando en el centro escolar y concreción del diseño del cartel, el carnet y los obsequios de la ruta, con calidad. También concretamos el presupuesto a financiar y la fecha de realización de la Ruta.

- **4ª Reunión con la Concejala y el coordinador de Educación:** concreción de aspectos de la organización de la ruta, informar del carácter solidario de la misma, preparar la difusión a otros colegios y a la ciudadanía a través de la radio local. Así mismo, llevamos una muestra final de cómo iba a ser entregado el material a los restauradores para desarrollar la Ruta.
- **31 de mayo: acto público de presentación de la Ruta de la Tapa Infantil a los medios de comunicación en el Palacio Consistorial:** presentación por la Concejala de Educación, Dña. IRENE Ruiz, el portavoz de los hosteleros, D. Juan Páez, la coordinadora de Salud del colegio, Dña. María José Rey y la directora del centro escolar, Dña. Rocío Quesada.

ORGANIZACIÓN DE LA RUTA CON LOS HOSTELEROS:

- **1ª Reunión con el representante de los Hosteleros:** para determinar la viabilidad de la participación del sector en este proyecto y concreción del medio de comunicación para intercambiar información entre el colegio y el sector.
- **2ª Reunión:** organización de los talleres Minichefs y la participación de los restauradores y la Escuela de Hostelería de Cartagena.
- **3ª Reunión para organizar la ruta:** restaurantes participantes, características de las tapas ofrecidas (saludables, de productos de cercanía, relacionados con nuestro huerto escolar, atractivas y divertidas para los niños/as, con nombres motivadores, con colores y texturas agradables que invitaran a probar), concreción de la bebida que acompaña la tapa.
- **4ª Reunión:** Concreción de los locales participantes, ubicación de los locales, listado de las tapas ofrecidas, logos para el carnet, determinar precios de la tapa y bebida de acompañamiento.
- **5ª Reunión:** acuerdo del carácter solidario de lo recaudado en la Ruta de la Tapa y concreción de la ayuda hacia la asociación Accem, derivada a Ucrania.
- **6ª Reunión:** valoración de la Ruta y su impacto en la ciudad.

ORGANIZACIÓN DE LA RUTA CON ACCEM:

- Reunión con Accem para concretar la campaña de recogida de alimentos y entrevistas en la radio escolar por el alumndo
- Contacto con Accem para comunicarles la iniciativa solidaria de la Ruta y preparación de un cartel específico para la donación.

PREPARACIÓN DEL MATERIAL POR EL ALUMNADO:

- Concienciación de la problemática de nuestro entorno en relación a la alimentación.
- Diseño y preparación de los obsequios de la Ruta por los escolares.
- Difusión a través de cartelería y cuñas publicitarias para la radio.

DIFUSIÓN DE LA RUTA EN LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN:

- **Informamos a los periódicos locales** del proyecto de salud y la ruta de la tapa. La noticia se hace eco en La Opinión y La Verdad.
- **Contactamos con emisoras de radio** como ONDA CERO.
- **Contacto con “LA MISQUINA”, podcast de magazine gastroculinario** de nuestra región. En este programa se entrevistó al representante de los hosteleros, y a la Concejala de Educación para promocionar la Ruta. <https://www.youtube.com/watch?v=ieP6cyQ3Pa0> (min.40 aprox)
- **Invitación para asistir a la Ruta** para niños y familias (envío de cartelería, fecha, horario, carnets...).

- **Información a los colegios de Cartagena:** envío de emails a los centros educativos con la cartelería e información de la Ruta y entrega de carnets para el alumnado del colegio vecino.



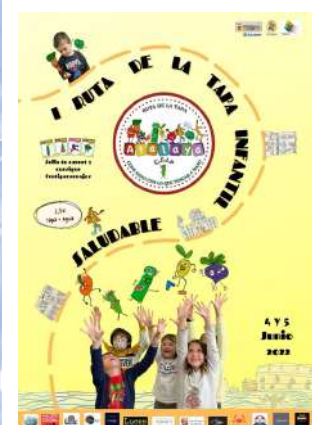
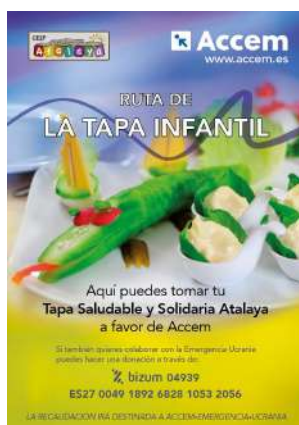
11. CELEBRACIÓN

El proyecto de promoción de salud mostró su momento más importante con la celebración final de la I Ruta de la Tapa Infantil en Cartagena. Durante los dos días de celebración de estas jornadas los niños/as recorrieron los diferentes restaurantes colaboradores y fueron protagonistas de este evento degustando las tapas infantiles, recibiendo los obsequios, compartiéndolos con sus amigos y familiares. El alumnado del cole que realizó la ruta, a su vez, disfrutó contando el proceso de esta experiencia de aprendizaje servicio y la importancia de llevar una alimentación saludable como la que se cultiva en su huerto. Este evento supuso un encuentro de convivencia entre familias que disfrutaron de unas jornadas pensadas especialmente para la infancia, resultando muy significativas en la ciudad por su trascendencia en la concienciación de hábitos saludables y lucha contra enfermedades derivadas de una mala alimentación.

12. DIFUSIÓN

Los medios de comunicación promocionaron la ruta y recogieron las impresiones de estas jornadas. La televisión local "Cartagena TV" se hizo eco de esta iniciativa de promoción de salud infantil, así como la web del Ayuntamiento. Aquí compartimos los enlaces a las noticias de prensa (La Opinión) y TV (el programa de la 7 Región de Murcia "Quedate Conmigo", periódico digital "Cartagena de hoy", la radio local, la Radio escolar donde se emitieron las cuñas, la web escolar donde están los programas con los hosteleros y las valoraciones en las redes sociales de la Concejala de Educación, los hosteleros o los propios ciudadanos en Twitter, Facebook, Instagram (algunos enlaces recogidos en el apartado de Evaluación):

- https://www.cartagena.es/detalle_noticias.asp?id=68714
- <https://youtu.be/RUBxqDmOb1w>
- <https://www.laopiniondemurcia.es/pequeopi/2022/06/07/ruta-tapa-infantil-saludable-solidaria-66981893.html>
- <https://www.cartagenadehoy.com/index.php/2-noticia/35900-montan-una-ruta-de-la-tapa-infantil>
- <https://www.murcia.com/cartagena/noticias/2022/05/31-la-i-ruta-de-la-tapa-infantil-de-cartagena-fomentara-los-habitos-saludables-entre-los-pequenos.asp>
- <https://www.atalayamedia.es/radio-patio>
- <https://twitter.com/GacetaCartago/status/1531579870119178240>
- https://efesista.es/detalle_noticias.asp-99/
- https://m.facebook.com/story.php?story_fbid=pfbid02iA8t47NcY9QMhaJ2Lv4tK6ixMxrbErQpKjLcqwti823YeJorkiwG3Mw1xc7brSbXI&id=1414982992118848
- https://twitter.com/atalayaceip/status/1510881008505307137?s=28&t=jrVMXXOniywz473_QxtH1w
- <https://twitter.com/atalayaceip/status/1511328802739265541?s=28&t=T-mp2msbkQ5WiBmoolMBdA>



13. RECURSOS NECESARIOS

Este proyecto ha sido subvencionado en gran parte por la Concejalía de Educación que se entusiasmó con el proyecto y se comprometió en financiarlo para que creáramos más cantidad de obsequios y así participar más restaurantes.

El presupuesto de la Ruta que financió el Ayuntamiento se desglosa de la siguiente forma:

Carteles publicitarios de la Ruta de la Tapa Infantil20 carteles A3.....	40€
Carnets de la Ruta de la Tapa Infantil.....	750 carnets A5 (cartulina).....175€
Impresión de Tarjetas de Frutipersonajes	4.536 tarjetas.....500€
Sobres para las tarjetas.....	750 sobres.....75€
15 cajas de rotuladores de Sellos pequeños	50€
4 bobinas de Filamento para impresora 3D, para creación de frutipersonajes 3D.....	100€
TOTAL DEL PRESUPUESTO.....	940€

Otros recursos necesarios asumidos por el centro fueron:

- Cajas y bolsas de cartón para empaquetar los materiales a entregar a cada restaurante.
- 4 bobinas más de filamento para impresora 3D.
- Gasto en fotocopias.

Destacar la dedicación extra (tiempo, esfuerzo) de los hosteleros de Cartagena y docentes de la Escuela de Hostelería para impartir los talleres en el colegio, coordinarse para organizar la ruta y traer el material necesario y los alimentos para que el alumnado cocinara. No tuvieron ninguna remuneración por este servicio.

También destacar la donación de material (menaje, servilletas...) por valor de unos 100€ de la empresa de “JOSÉ DÍAZ, S.L.” para impartir los talleres de cocina en todos los cursos del colegio.

Por último, destacar que varias familias colaboraron en la realización de personajes 3D desde sus casas para que hubiera suficientes y poder entregarlos a los restaurantes a tiempo.

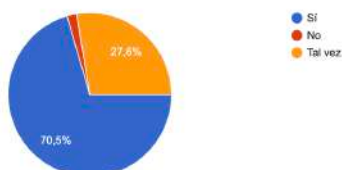
14. EVALUACIÓN

Para evaluar el proyecto y su repercusión realizamos diferentes acciones:

- **Realizamos un video de reflexión y valoración de la ruta** con los testimonios de alumnos, hosteleros, familias...
- **Recogimos las valoraciones en las redes sociales y entrevistas.** (Pinchar los enlaces correspondientes a cada sector)
- **Elaboramos una encuesta para las familias** a través de un formulario de GOOGLE. De las 300 familias aproximadamente que hay en el colegio respondieron a la encuesta 100 familias. Como conclusión, piensan que estas experiencias de promoción de salud mejoran los hábitos de alimentación de sus hijos/as en un 70%, un 27,6% piensa que tal vez, y un 1,9% piensan que no ayudan para nada. Valoran el proyecto de salud en colaboración con la comunidad y los distintos sectores con un 10 de puntuación (un 73,3%). Y realizaron la ruta de la tapa un 59% de las familias que respondieron a la encuesta.

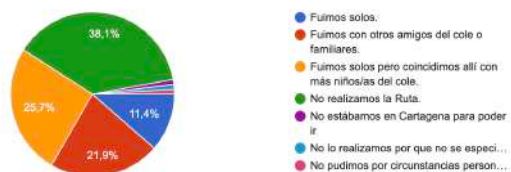
8. ¿Piensas que estas experiencias ayudan a mejorar los hábitos de alimentación de tu/s hijos/as?

105 respuestas



4. ¿Realizaste la Ruta de la tapa solo o con otras familias del colegio?

105 respuestas

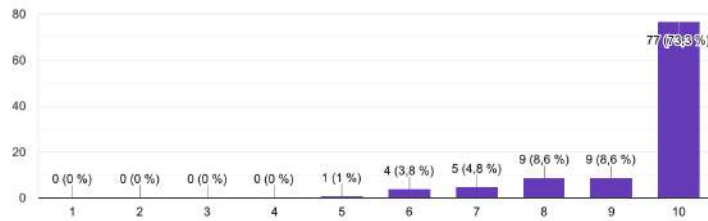


Copiar

7. Valora del 1 al 10 estas iniciativas de promoción de salud que organiza el colegio en colaboración con la comunidad.



105 respuestas



<https://www.instagram.com/p/CeZgXXnMMpz/?igshid=YmMyMTA2M2Y=>

- También preparamos por cada curso una **evaluación del alumnado** en relación al proyecto de Salud, que ha quedado recogida en la memoria del curso 2021-2022. El grado de satisfacción del alumnado fue del 90%.
- **La valoración de los hosteleros** fue excelente y así lo reflejaron en las redes sociales. En estos enlaces comenta un hosteleros el éxito de la Ruta y su agradecimiento a los organizadores. En todos los restaurantes se acabaron los carnets y las tapas de la Ruta Infantil, superando todas las expectativas planteadas.
- https://m.facebook.com/watch/?v=722558692494573&paipv=0&eav=AfaUKqTdArvOz4egPdf95oDuqc9T6rLbgN_Pteo58Y5am0Mxzz-xgFEIb6ydlqg73jM&_rdr
- Esta iniciativa se hizo eco entre **otros colegios de la zona** que mostraron su interés en participar en siguientes ediciones, llamando al centro para interesarse por esta iniciativa.
- **Desde la Concejalía** nos transmitieron la enhorabuena por la campaña, destacando la gran participación de familias y ciudadanos. Enlace al comentario de la Concejala en redes sociales: <https://twitter.com/IreneRuizRoca/status/1531603252080435200?t=VbJRcCZJp6jRzxs2FP-wnA&s=08>
- **Desde Accem** mostraron su gratitud tanto en la gran cantidad de alimentos recogidos por la campaña celebrada en nuestro colegio para organizar un desayuno saludable, como en la donación para la Ruta de la tapa. <https://www.youtube.com/watch?v=txq1rrqwy88>

En las reuniones finales con los sectores participantes se valoró el proyecto con un alto nivel de éxito por su impacto social y se planteó por unanimidad, en base al éxito de esta experiencia, realizar una segunda edición y repetir la experiencia el próximo curso.

GRADO DE CONSECUCCIÓN DE LOS OBJETIVOS				
	1	2	3	4
Promocionar la salud infantil y el cambio en los hábitos de alimentación				X
Promocionar cultivos ecológicos, sostenibles de cercanía/temporada				X
Fomentar la autonomía y creatividad para desarrollar acciones conjuntas que cambien su entorno				X
Promover la economía circular, agricultura sostenible y el turismo local				X
Educar en la solidaridad				X
Impacto y participación de todo el trabajo en red para desarrollar la Ruta				X