



PROYECTO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE





ODS



Se desarrollarán actividades para fomentar la educación de hábitos alimentarios, saludables y sostenibles

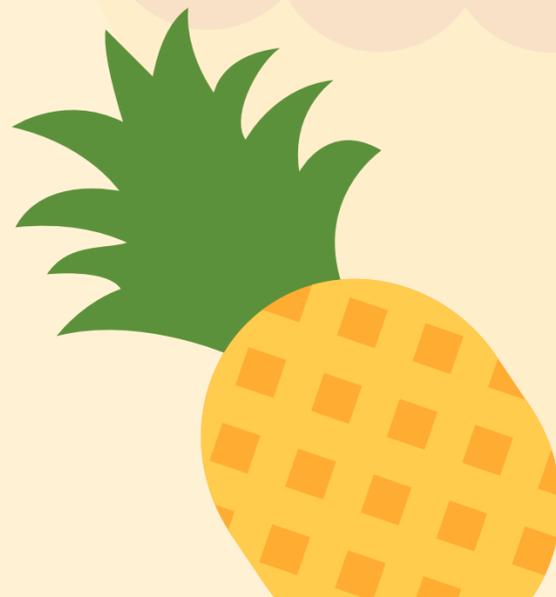


1. AUSOHUERTO
2. MESAS DEL DESCUBRIMIENTO
3. ALIMENTOS ESCONDIDOS
4. TALLERES DE COCINA
5. INVITADOS SORPRESA
6. CHARLAS NUTRICIONALES
7. AOVE
8. PRODUCTO FRESCO, FRUTAS, VERDURAS Y HORTALIZAS
9. HUEVOS DE GALLINAS EN LIBERTAD

10 SESIONES EN HORARIO ESCOLAR, DE 45 MIN

BASADO EN EL HUERTO ESCOLAR

- Plantación plantas de temporada
- Compostaje
- Harina algarroba
- ¿Dónde está el azúcar escondido?
- Hacemos leche vegetal de almendras
- ...



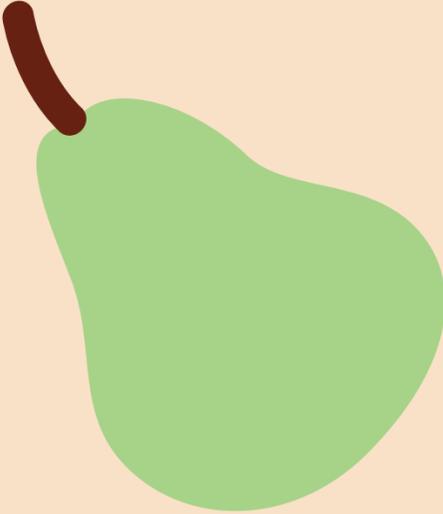


Colaboración de
EcoEscoles: empresa
alicantina especializada
en huertos ecológicos
escolares

Vendrán a ver la funcionalidad del huerto y se encargarán del material



1. AUSO HUERTO



Para ver de primera mano de dónde vienen los alimentos que toman. Trabjarán:



Compostaje-
abono natural de
los residuos



Plantación (*):
directa y en
semillero

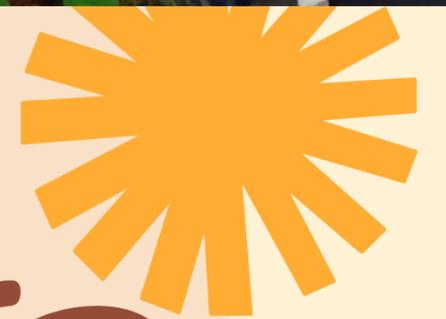


Recolección:
intervalos de
recolección





2. MESAS DE DESCUBRIMIENTO



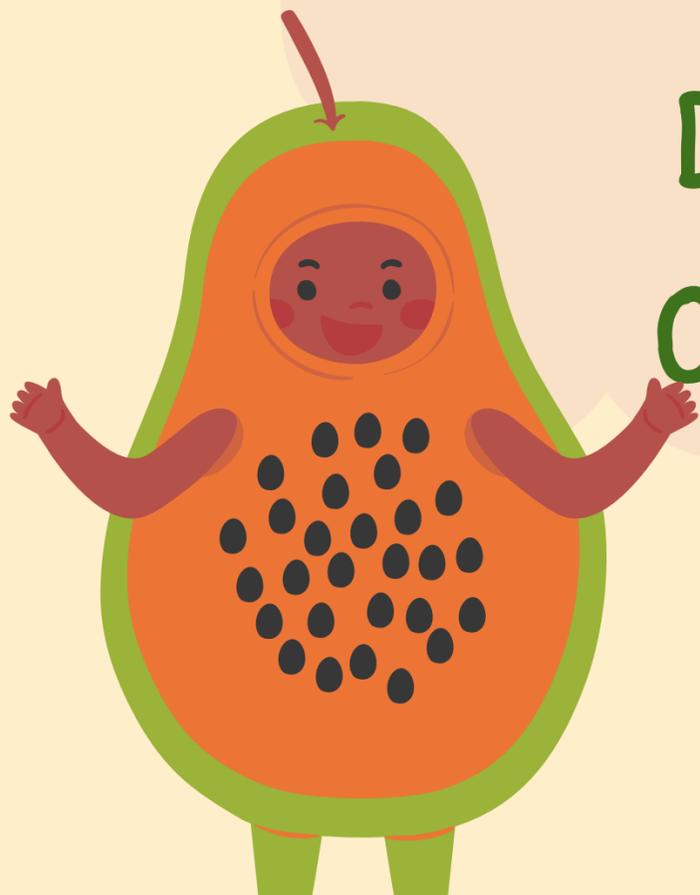
Descubrimiento y conocimiento
de grupos de alimentos según
objetivos educativos
(aprender, conocer y probar)

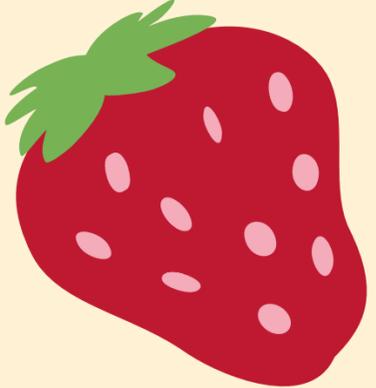


3. ALIMENTOS ESCONDIDOS



DE DÓNDE VIENE LA LECHE VEGETAL
DE ALENDRAS, EXTRACCIÓN DE MIEL,
CONOCER LA HARINA DE ALGARROBO...





4. INVITADO SORPRESA

NUESTROS MAYORES
VISITAN EL COLEGIO PARA
CONTAR SUS HISTORIAS



5. MEJORAS EN EL MENÚ ESCOLAR



Una gran parte del proyecto se dedicará a mejorar los menús diarios para que la dieta del alumnado sea lo más saludable y sostenible posible. Dichas mejoras serán:

- Aove
- Producto fresco en frutas, verduras y hortalizas
- Huevos de gallinas en libertad





6. CHARLAS NUTRICIONALES PARA FAMILIAS



CHARLAS DIRIGIDAS POR GESTORES DE LA EMPRESA
Y DEL DEPARTAMENTO DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN:
ALÉRGENOS, IDEAS DE PLATOS NUEVOS Y
SALUDABLES, USO DE AZÚCARES...





MUCHAS
GRACIAS

