

Descripción general del proyecto y las actividades

Nº Proyecto: **102**

Título del Proyecto: **RESTAURANTE TEMÁTICO: "Polo Sabor"**

Centro educativo solicitante: **CFP ILERNA SEVILLA**

Coordinador/a: **NOEMÍ PAIS BOUZO**

Temática a la que se acoge: **STEAM**

🌀Objetivos y justificación:

La creación de un espacio multisensorial, que se justifica por la necesidad de ofrecer a los participantes un entorno con diferentes propuestas educativas y posibilidades interactivas, que les acerque a una alimentación saludable y equilibrada, a través del juego y la experimentación.

A través de múltiples experiencias los destinatarios podrán explorar el mundo de la alimentación desde una perspectiva multidisciplinar, con un enfoque lúdico, que les permita descubrir un mundo gastronómico lleno de posibilidades, identificar alimentos saludables, estimular los sentidos y fomentar la curiosidad por una alimentación sana y positiva.

Además este rincón se convertirá en un espacio con diferentes escenarios que darán lugar a jornadas de convivencia donde pequeños y adultos podrán aprender a través de la experimentación directa con actividades prácticas y la interacción con los demás.

🌀Breve descripción del desarrollo metodológico:

El desarrollo metodológico del proyecto "Polo Sabor" se fundamenta en un enfoque activo, participativo y experiencial, propio de la metodología aprendizaje basado en proyectos (ABP) y de la educación sensorial y significativa. Este enfoque se justifica por la necesidad de implicar a los participantes —principalmente niños y niñas— en experiencias educativas que integren los sentidos, las emociones y la acción directa como medio de aprendizaje.

La planificación metodológica parte del análisis del contexto y de las características del público asistente a la Feria de las Ciencias, lo que permite diseñar un espacio multisensorial adaptado a diferentes edades, intereses y capacidades. La distribución del espacio y la selección de materiales naturales y artificiales se justifican por su función educativa, su accesibilidad y su potencial para fomentar la curiosidad, la exploración y la comprensión del entorno alimentario.

El enfoque metodológico adoptado es de carácter interdisciplinar, integrando contenidos de alimentación, salud, educación sensorial, higiene bucodental y sostenibilidad, en coherencia con los objetivos del proyecto. Además, fomenta la participación activa del alumnado de distintas titulaciones (Dietética, Educación Infantil, e Higiene Bucodental), quienes asumen roles de diseño, facilitación y evaluación, fortaleciendo así el aprendizaje colaborativo y el desarrollo de competencias profesionales.

Finalmente, esta metodología promueve un aprendizaje vivencial, inclusivo y transformador, en el que los asistentes aprenden haciendo, explorando y reflexionando sobre sus hábitos alimentarios en un entorno lúdico y estimulante. De este modo, el desarrollo metodológico no solo garantiza la consecución de los objetivos propuestos, sino que convierte la experiencia en un modelo educativo innovador y replicable, alineado con los principios de la educación para la salud, la sostenibilidad y el bienestar integral.

Relación de actividades

∞ Actividad 1. El restaurante Polo Sabor

✧ Interrogante que plantea.

¿Cómo podemos crear un restaurante que ofrezca comida saludable y sea atractivo para los niños?

✧ Descripción de la actividad.

Ambientación del restaurante:

- Fondo azul o blanco con copos de nieve, iglús y pingüinos.
- Mantel azules o blancos con formas de huellas de pingüino.
- Carteles con frases como “¡Bienvenidos al Polo Sabor!”, “Menú frío y saludable”.
- Gorro o antifaz de pingüino para cada niño/a

Así mismo este espacio irá acompañado de una propuesta de actividades y juegos que permitirán a los niños/as:

- Desarrollar el juego simbólico eligiendo y adoptando diferentes roles: chef pingüino, camarero/a, comensales, etc.
- Identificar de forma visual, menús saludables compuestos por diferentes platos.
- Distinguir los posibles alérgenos en las diferentes cartas y menús interactivos del restaurante.
- Integrar vocabulario, colores, hábitos de higiene, etc.

✧ Interacción con el visitante.

Talleres y actividades

✧ Material necesario.

Mesas, menús, manteles, utensilios varios, alimentos simbólicos, decoración y ambientación, etc.

✧ Consideraciones especiales.

- Ninguna

✧ Duración.

8 min

∞ **Actividad 2.** Exploradores del olfato

⚙ **Interrogante que plantea.**

¿Qué tan confiable es nuestro sentido del olfato para reconocer alimentos sin verlos ni probarlos?

⚙ **Descripción de la actividad.**

Se preparan diversos elementos que contengan, frutas, hierbas aromáticas, etc con la finalidad de que los participantes con los ojos vendados puedan adivinar e identificar de qué alimento y/o aroma se trata.

Así mismo una vez identificado el alimento y/o aroma, se registra en un “pasaporte del olor” y se habla sobre su textura, sabor, beneficios, etc.

⚙ **Interacción con el visitante.**

Talleres y actividades

⚙ **Material necesario.**

Caseta de los olores, ingredientes, venda para los ojos y pasaporte del sabor.

⚙ **Consideraciones especiales.**

-Ninguna

⚙ **Duración.**

6 min

∞ **Actividad 3.** Arte con comida. Nutriplato

⚙ **Interrogante que plantea.**

¿Cómo podemos crear un plato de comida saludable, divertido y equilibrado usando arte y creatividad?

⚙ **Descripción de la actividad.**

Proporcionar a los destinatarios platos y diferentes elementos coloridos y seguros como por ejemplo imágenes, fotografías, etc, con la finalidad de que puedan crear su nutriplato con elementos saludables y dando rienda suelta a la creatividad e imaginación.

⚙ **Interacción con el visitante.**

Talleres y actividades

⚙ **Material necesario.**

Mesas, platos de cartón, rotuladores, dibujos, tijeras, colores, etc.

⚙ **Consideraciones especiales.**

- Ninguna

⚙ **Duración.**

- 5 min

∞ **Actividad 4.** “¿Qué comen los exploradores polares?”

⚙ **Interrogante que plantea.**

¿Podemos identificar alimentos saludables solo usando el tacto como lo haría un explorador polar en condiciones extremas?

⚙ **Descripción de la actividad.**

Los participantes se convertirán en pequeños exploradores del Polo, que deben descubrir qué alimentos se esconden en las habitaciones/ventanas del "Hotel Polar", usando únicamente su tacto, tal como lo harían si estuvieran con guantes o en medio de una tormenta de nieve.

Cada participante introduce la mano por el agujero (ventana), sin mirar, y describe lo que siente.

Luego debe adivinar qué alimento es y decir si cree que es saludable o no saludable.

⚙ **Interacción con el visitante.**

Talleres y actividades

⚙ **Material necesario.**

Hotel polar de cartón, con ventanas

⚙ **Consideraciones especiales.**

- Ninguna

⚙ **Duración.**

- 5 min

∞ Actividad 5. “La pesca saludable en el Polo”

✧ Interrogante que plantea.

¿Todos los alimentos que encontramos en el mar (o en la naturaleza) son saludables para nuestro cuerpo? ¿Cómo podemos distinguirlos?

✧ Descripción de la actividad.

Los participantes se convierten en pescadores del Ártico y participan en un juego de pesca usando cañas imantadas o con velcro. En un gran “estanque polar” (una tela azul en el suelo o una caja decorada), encontrarán peces que llevan dibujados alimentos variados: frutas, dulces, verduras, refrescos, pescados, cereales, etc.

Su misión es “pescar” alimentos y decidir si son saludables o no saludables, diciendo en voz alta:

- Su nombre,
- Si es bueno para el cuerpo,
- Y por qué lo creen.

Los alimentos saludables se “guardan en la cesta del explorador” y los no saludables se “devuelven al mar” para analizarlos más adelante

✧ Interacción con el visitante.

Talleres y actividades

✧ Material necesario.

Cañas de pescar (de madera, cartón o plástico) con punta imantada o velcro.

Peces de cartón/plástico/foami con dibujos o imágenes pegadas de diferentes alimentos.

Tela azul o lona que simule el mar/estanque polar.

Cesta o caja decorada para guardar los alimentos saludables.

Carteles con caritas felices (alimentos sanos) y tristes (no sanos), como apoyo visual.

Decoración temática polar (pingüinos, hielo, pescadores, etc.).

⚙ **Consideraciones especiales.**

- Ninguna

⚙ **Duración.**

- 5 min

∞ **Actividad 6. “El experimento del azúcar escondido”**

⚙ **Interrogante que plantea.**

¿Cuánto azúcar consumimos sin darnos cuenta en los alimentos que comemos todos los días?

⚙ **Descripción de la actividad.**

La finalidad de esta propuesta radica en visualizar el azúcar en productos procesados a través del análisis de imágenes de productos comunes (yogur bebible, galletas, zumo, cereales). Para ello se utilizarán frascos y/o bolsas con terrones o cucharadas de azúcar real representando su contenido. Para finalizar la actividad se invita a los destinatarios a buscar y llevar a cabo comparaciones con opciones más sanas, como, por ejemplo: “¿Sabías que una fruta tiene azúcar natural y es mejor para ti?”

⚙ **Interacción con el visitante.**

Talleres y actividades

⚙ **Material necesario.**

- Cartulinas, bolsas, azúcar, imágenes, dibujos, etc.

⚙ **Consideraciones especiales.**

-Ninguna

⚙ **Duración.**

5 min

∞ Actividad 7. “El consultorio del nutricionista”

✧ Interrogante que plantea.

¿Conoces la profesión y figura del nutricionista? ¿Cuáles son sus funciones?

✧ Descripción de la actividad.

Con la finalidad de introducir a los participantes en el rol de pacientes y acercarlos a la realidad y profesión del nutricionista, se crea y simula un consultorio con la siguiente propuesta de actividades:

1. Recepción y Registro (Check-in de Paciente)

Descripción: Se entrega una ficha médica simulada con nombre, edad, dibujo del participante, etc.

2. Consulta con el Nutricionista (Simulada). Evaluación Nutricional (lúdica)

Descripción:

El participante pasa con el "nutricionista" (un alumno/a) que hace una pequeña entrevista, da recomendaciones, etc. Así mismo con la finalidad de tomar conciencia sobre el cuerpo y cómo los alimentos influyen en el crecimiento se proponen las siguientes prácticas de forma lúdica:

- Peso y estatura (medidas simuladas o reales con supervisión).
- Medición de la ingesta de alimentos mediante tarjetas de dibujos, y espacio para anotar y/o dibujar recomendaciones.

✧ Interacción con el visitante.

Talleres y actividades

✧ Material necesario.

- Hojas de registro, lápices de colores, etiquetas adhesivas.
- Batas blancas, fichas de entrevista, folletos para entregar, balanza, cinta métrica, tarjetas con imágenes de alimentos, pizarra para anotar, etc.

✧ **Consideraciones especiales.**

-Ninguna

✧ **Duración.**

8 min

∞ **Actividad 8. “Ordena y clasifica tu nevera”**

✧ **Interrogante que plantea.**

¿Por qué es importante colocar correctamente los alimentos en la nevera para conservarlos por más tiempo y evitar enfermedades?

✧ **Descripción de la actividad.**

Los participantes tendrán acceso a una nevera diseñada en 3D y a diferentes alimentos (imágenes).

La finalidad de la actividad consiste en que pequeños y adultos puedan aprender a realizar una correcta colocación de los alimentos en la nevera con el objetivo de evitar la contaminación cruzada, prevenir posibles enfermedades, y garantizar una correcta conservación del estado de estos.

✧ **Interacción con el visitante.**

Talleres y actividades

✧ **Material necesario.**

- Imágenes alimentos, nevera en 3D

✧ **Consideraciones especiales.**

-Ninguna

✧ **Duración.**

5 min

∞ Actividad 9. “El trineo de los alimentos”

⚙ Interrogante que plantea.

¿Sabrías identificar y diferenciar qué alimentos son más saludables y cuáles son menos saludables? ¿Qué alimentos te llevarías a una expedición por el ártico?

⚙ Descripción de la actividad.

La finalidad de esta propuesta radica en invitar a los participantes a clasificar alimentos en saludables y no saludables, tomando conciencia de una alimentación equilibrada a través del juego.

Los destinatarios ayudarán a un oso polar a preparar su trineo para un largo viaje. Deberán seleccionar los alimentos que le darán energía y salud (frutas, verduras, pescado, cereales) y evitar los ultra procesados (chucherías, refrescos). Cada persona selecciona un alimento y lo coloca en la caja correspondiente. Para esta misión se contará con la ayuda de una pirámide alimentaria en 3D.

⚙ Interacción con el visitante.

Talleres y actividades

⚙ Material necesario.

- Trineo de cartón o plastificado en el suelo.
- Oso polar en 3D.
- Alimentos variados.
- Dos cajas: “Sí para el viaje” y “No para el viaje”.
- Pirámide alimentaria 3D.

⚙ Consideraciones especiales.

-Ninguna

⚙ Duración.

5 min

∞ Actividad 10. “La misión salva tu sonrisa”

✨ Interrogante que plantea.

¿Sabes cómo funciona tu boca? ¿Qué le pasa a tus dientes cuando comes azúcar?
¿Sabrías cómo cepillarlos para mantenerlos sanos?

✨ Descripción de la actividad.

La finalidad de esta actividad es que los participantes comprendan, de forma dinámica y adaptada a su edad, cómo funciona la boca, cómo afecta el azúcar a los dientes y cómo pueden cuidarlos mediante una correcta higiene bucodental.

La actividad se desarrolla como una misión dividida en tres fases:

1. “Conoce tu boca”

Los participantes observan una maqueta o imagen de una boca y descubren sus partes principales. Se explica de forma sencilla la función de:

- Encías (protegen y sujetan los dientes)
- Dientes (cortar, desgarrar y triturar alimentos)
- Lengua (percibir sabores, ayudar a hablar y mover los alimentos)
- Labios (cerrar la boca y ayudar en el habla)

Durante la explicación de la lengua, se introducen los distintos tipos de sabores (dulce, salado, ácido, amargo y umami), pudiendo apoyarse en ejemplos o dinámicas sencillas para facilitar su comprensión.

2. “El ataque del azúcar”.

Se presenta un diente sano y, mediante elementos visuales (pegatinas o rotuladores), se simula la acción de las bacterias. Se explica cómo, al consumir azúcar con frecuencia, estas bacterias producen ácidos que dañan el esmalte dental, provocando caries y desmineralización.

3. “Salva tu sonrisa”

Los participantes practican la técnica correcta de cepillado en una maqueta de boca. Se les guía para realizar movimientos suaves y completos, insistiendo en la limpieza de todas las zonas (dientes, encías y lengua) y en la importancia del tiempo de cepillado (aproximadamente 2 minutos).

Al final, cada participante recibe su “Diploma de Superdiente”.

Interacción con el visitante.

Taller práctico, participativo y guiado, en el que los niños interactúan con los materiales, responden preguntas, experimentan con los sabores y practican el cepillado de forma activa.

Material necesario.

- Maqueta o dibujo grande de la boca
- Tarjetas o piezas de las partes de la boca
- Material para representar sabores (imágenes o alimentos de ejemplo)
- Diente de cartón o maqueta
- Pegatinas o rotuladores (simulación de bacterias/caries)
- Cepillos de dientes (grandes o reales)
- Maqueta de boca para cepillado
- Cronómetro o música de 2 minutos

Consideraciones especiales.

- Ninguna

Duración.

10 min