



1. IDENTIFICACIÓN

TIPO DE PROYECTO:	Saberes y Sabores: La Revolución Silenciosa del Restaurante Escolar Pascual Bravo	VIGENCIA:	2026
ÁREAS RELACIONADAS:	Ética, Lenguaje y Artística.		
LÍDER DEL PROYECTO:	Cristina Rivera Contrera		
INTEGRANTES DEL PROYECTO:	Carent López Aristizábal Luis Eduardo Gómez Tarazona Beatriz Elena Luján Estevez Richard Bonilla López Evelyn Restrepo Cardona Coordinadores de convivencia Representante de los padres de familia.		

2. SITUACIÓN PROBLEMATIZADORA

A partir del análisis DOFA**, se observó que el restaurante escolar, en su implementación inicial, evidenció problemáticas estructurales y culturales que afectan su propósito pedagógico. Entre las dificultades encontradas se destacan:

Desconocimiento de normas para el uso adecuado del restaurante, lo que generaba comportamientos desordenados y falta de respeto por el espacio.

Desperdicio elevado de alimentos, reflejo de una baja conciencia sobre el valor de la alimentación y la sostenibilidad.

Deficiente apropiación del restaurante como espacio formativo, reduciéndolo a un lugar funcional sin dimensión educativa ni cultural.

Tiempos de espera prolongados y desorganización en turnos, lo que afectaba el clima escolar y el aprovechamiento académico.

Estas situaciones no solo repercuten en la optimización del servicio, sino que también negaban la oportunidad de convertir el acto alimentario en un proceso formativo integral. Además, revelaban la necesidad de fortalecer la educación en hábitos saludables, ética del cuidado y sentido de pertenencia institucional. Justificación: Reconocer y transformar esta problemática es crucial para consolidar la permanencia escolar, la equidad alimentaria y la formación integral.

**INSTITUTO TÉCNICO INDUSTRIAL PASCUAL BRAVO****PROYECTO****Saberes y Sabores: La Revolución Silenciosa del Restaurante Escolar Pascual Bravo****DOFA**

Debilidades	Oportunidades
• Desconocimiento de normas de uso del restaurante escolar. • Alto desperdicio de alimentos. • Baja apropiación del restaurante como espacio pedagógico. • Desorganización en turnos y tiempos de espera prolongados. • Imposibilidad de atender restricciones alimentarias individuales.	• Disponibilidad de recursos humanos y materiales a nivel institucional. • Posibilidad de articulación del PAE con proyectos pedagógicos. • Uso de herramientas tecnológicas para información y seguimiento. • Participación estudiantil a través de monitores PAE y gobierno escolar
Fortalezas	Amenazas
• Presencia del Programa de Alimentación Escolar como estrategia de permanencia. • Compromiso institucional con la formación integral. • Funcionamiento del Comité de Alimentación Escolar (CAE). • Disposición de la comunidad educativa para el mejoramiento del servicio.	• Novedades externas a la dinámica institucional que afectan la prestación del servicio. • Decisiones administrativas definidas por instancias externas. • Alta demanda frente a la capacidad operativa del programa.

3. DEFINICIÓN O JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO (Tener en cuenta la necesidad institucional)

El PAE es un programa fundamental para garantizar la permanencia escolar y el derecho a la alimentación equilibrada. Sin embargo, su implementación debe trascender el enfoque asistencial para convertirse en una herramienta pedagógica que promueva valores, conciencia ambiental y hábitos saludables. En el contexto del ITIPB, donde la mayoría de estudiantes proviene de estratos socioeconómicos bajos, el restaurante escolar no solo ofrece un complemento alimentario, sino también una oportunidad para el aprendizaje significativo.

A nivel pedagógico el restaurante debe concebirse como un aula abierta donde se desarrollan aprendizajes relacionados con la responsabilidad, la solidaridad, la cultura del cuidado y el consumo responsable.



A nivel social permite dignificar el acto de alimentarse, promoviendo la equidad y el reconocimiento de los estudiantes como sujetos de derecho.

A nivel cultural aporta a la construcción de la identidad institucional y la cultura PAE, entendida como un entramado de prácticas que refuerzan la convivencia y la pertenencia.

A nivel ambiental propicia una educación orientada a la sostenibilidad mediante la reducción del desperdicio, la implementación de compostaje y la formación en ecopedagogía.

Este proyecto se justifica, por tanto, en la necesidad de responder a los retos contemporáneos de la educación integral, garantizando que la alimentación escolar se articule con procesos formativos éticos, estéticos y ciudadanos.

4. OBJETIVO GENERAL

Transformar el restaurante escolar en un espacio pedagógico, cultural y comunitario que dignifique la experiencia alimentaria, fortalezca la cultura PAE y promueva hábitos alimentarios saludables, sostenibilidad y participación activa.

5. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Fortalecer la cultura pascualina mediante estrategias que promuevan respeto, corresponsabilidad y sentido de pertenencia.
- Diseñar e implementar campañas pedagógicas orientadas a la sensibilización sobre hábitos saludables y consumo responsable.
- Ambientar el restaurante escolar con intervenciones artísticas y mensajes pedagógicos que lo conviertan en un espacio digno.
- Consolidar la participación comunitaria en la gestión y monitoreo del restaurante escolar.
- Promover prácticas de ecopedagogía orientadas al cuidado ambiental y la reducción del desperdicio.
- Realizar evaluaciones periódicas para garantizar el mejoramiento continuo.

6. MARCO TEÓRICO O LEGAL (Tener en cuenta la ley que lo fundamenta)

A continuación, se comparten las nociones que sustentan este proyecto.



Alimentación escolar: Entendida no sólo como el suministro de un complemento nutricional, sino como una práctica socioeducativa que incide en la salud, el aprendizaje y la convivencia. En esta concepción, la alimentación en la escuela es un acto pedagógico y de justicia social que contribuye a la igualdad de oportunidades.

Seguridad alimentaria y soberanía alimentaria: La seguridad alimentaria refiere al acceso físico y económico a alimentos suficientes y nutritivos; la soberanía alimentaria, por su parte, incorpora la dimensión política y cultural del derecho a definir sistemas alimentarios propios, respetuosos de los saberes locales y de la dignidad de las comunidades. Ambos conceptos orientan la política pública y la práctica institucional del PAE.

Ecopedagogía: Un enfoque que articula educación y sostenibilidad ambiental, promoviendo prácticas educativas que vinculan el aprendizaje con el cuidado del entorno, el manejo responsable de los recursos y la formación de hábitos sostenibles (ej.: compostaje, reducción de residuos, aprovechamiento de productos locales).

Cultura alimentaria: Conjunto de prácticas, significados, normas y valores asociados al consumo de alimentos. Entender la cultura alimentaria permite intervenir sobre actitudes y comportamientos, reconociendo la dimensión identitaria y simbólica del comer.

Ética del cuidado: Marco ético que enfatiza el cuidado mutuo, la responsabilidad compartida y la atención por el bienestar de los otros. Aplicada al restaurante escolar, orienta prácticas de respeto por el alimento, por el personal y por los compañeros.

Participación y corresponsabilidad: La participación no solo como acto consultivo, sino como ejercicio real de poder y responsabilidad compartida entre estudiantes, familias, docentes y operadores. La corresponsabilidad implica compromisos y roles claramente definidos para garantizar la sostenibilidad institucional del proyecto.

7. METODOLOGÍA

El proyecto se desarrollará bajo un enfoque participativo e interdisciplinar, estructurado en fases:

Fase 1: Diagnóstico y planificación

- Aplicación de encuestas y observación directa para identificar necesidades.
- Reuniones del CAE para definir estrategias. Justificación: Permite construir un plan basado en evidencias y necesidades reales.

Fase 2: Sensibilización y formación



INSTITUTO TÉCNICO INDUSTRIAL PASCUAL BRAVO

PROYECTO

Saberes y Sabores: La Revolución Silenciosa del Restaurante Escolar Pascual Bravo

- Talleres y charlas sobre cultura alimentaria, hábitos saludables y ética del cuidado.
- Campañas pedagógicas en redes y carteleras. Justificación: La formación es esencial para transformar actitudes y prácticas.

Fase 3: Ambientación y apropiación del espacio

- Decoración del restaurante con obras de arte estudiantiles y mensajes formativos.
- Inclusión de música ambiental y cartelería educativa. Justificación: Un espacio estético y digno potencia el sentido de pertenencia.

Fase 4: Implementación de ecopedagogía

- Compostaje de residuos orgánicos.
- Estrategias para reducir desperdicios y campañas de conciencia ambiental. Justificación: Promueve sostenibilidad y responsabilidad ambiental.

Fase 5: Evaluación y mejora continua (Permanente)

- Encuestas con códigos QR, reuniones periódicas del CAE y grupos focales. Justificación: Garantiza ajustes oportunos y asegura impacto.

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES	
Febrero	Sensibilización de los estudiantes sobre la importancia del restaurante escolar en el Instituto.
Abril	Formación en hábitos saludables-
Junio	Refuerzo de las normas y los hábitos para un restaurante escolar exitoso.
Agosto	Curso de etiqueta y manejo del compostaje con apoyo de rectoría
Octubre	Picnic con estudiantes monitores y líderes del programa



INSTITUTO TÉCNICO INDUSTRIAL PASCUAL BRAVO

PROYECTO

Saberes y Sabores: La Revolución Silenciosa del Restaurante Escolar Pascual Bravo

Noviembre

Evaluación del año escolar y meta para el próximo año

8. RECURSOS

Materiales y recursos del restaurante
Recursos humanos
Materiales para la ambientación del espacio.

9. BIBLIOGRAFÍA

Constitución Política de Colombia, Art. 44.

Decreto 1852 de 2015.

Resolución 16432 de 2023.

Ley 115 de 1994.

Gadotti, M. (2000). Pedagogía de la Tierra. Sao Paulo: Instituto Paulo Freire.

Certeau, M. (1990). La invención de lo cotidiano. Universidad Iberoamericana.

MEN. (2023). Lineamientos del Programa de Alimentación Escolar (PAE)