

Guía de
ACTIVIDADES EDUCATIVAS
relacionadas a la Seguridad Alimentaria



La Paz - Bolivia, 2017

GUÍA DE ACTIVIDADES EDUCATIVAS RELACIONADAS A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA



ALTERNATIVAS
Cultivando Comunidades

FUNDACIÓN ALTERNATIVAS

Av. 20 de Octubre, Edificio No. 2034, Oficina No. 204

Sopocachi, La Paz – Bolivia

Tel: (591) 22.419061

www.alternativascc.org

Texto escrito por: Anabelle Gutierrez

Texto editado por: Maria Teresa Nogales

Ilustraciones: Lauriane Talichet

Diseño y diagramación:

wok ideas.

Impreso en Bolivia
septiembre – 2017

Fundación Alternativas es una organización sin fines de lucro dedicada a la generación de propuestas sostenibles para garantizar seguridad alimentaria en las ciudades de Bolivia.

Guía de
ACTIVIDADES EDUCATIVAS
relacionadas a la Seguridad Alimentaria



ÍNDICE

Introducción	1
Actividades Sobre Alimentación Saludable	4
Nivel Inicial Escolarizado a 2° de Primaria Comunitaria Vocacional.....	6
¿Qué es una alimentación saludable?	
3° de Primaria Comunitaria Vocacional a 5° de Primaria Comunitaria Vocacional	10
Alimentos saludables y comidas no saludables	
6° de Primaria Comunitaria Vocacional a 2° de Secundaria Comunitaria Productiva.....	15
Menú saludable	
3° de Secundaria Comunitaria Productiva a 6° de Secundaria Comunitaria Productiva	23
Alimentos olvidados	
Actividades con Huertos Educativos	28
Nivel Inicial Escolarizado a 2° de Primaria Comunitaria Vocacional.....	30
Identificamos medidas (grande - pequeño)	
3° de Primaria Comunitaria Vocacional a 5° de Primaria Comunitaria Vocacional	34
Las reglas del huerto	
6° de Primaria Comunitaria Vocacional a 2° de Secundaria Comunitaria Productiva.....	37
Las plagas y los plaguicidas	
3° de Secundaria Comunitaria Productiva a 6° de Secundaria Comunitaria Productiva	47
La agroindustria y la agroecología a pequeña escala	
Estimulación Temprana	67
Horticultura Terapéutica	69
Actividades Sobre Derecho a la Alimentación	72
Nivel Inicial Escolarizado a 2° de Primaria Comunitaria Vocacional.....	74
La hora de alimentarnos es importante	
3° de Primaria Comunitaria Vocacional a 5° de Primaria Comunitaria Vocacional	77
El desayuno de Ebert Condori y su familia	
6° de Primaria Comunitaria Vocacional a 2° de Secundaria Comunitaria Productiva.....	81
El derecho a la alimentación es un derecho humano	
3° de Secundaria Comunitaria Productiva a 6° de Secundaria Comunitaria Productiva	84
El derecho a la alimentación es un derecho humano	

INTRODUCCIÓN



PRESENTACIÓN DE LA GUÍA Y OBJETIVOS GENERALES

¿QUÉ ES SEGURIDAD ALIMENTARIA?

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) establece que: la seguridad alimentaria existe cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos, a fin de llevar una vida activa y sana.

La seguridad alimentaria existe solo cuando hay disponibilidad y acceso a alimentos a tiempo que a estos alimentos se les da un uso apropiado.

- **Disponibilidad de Alimentos:** Los alimentos están presentes y disponibles dentro del radio de convivencia y en lugares de venta.
- **Acceso a Alimentos:** El consumidor tiene la capacidad física y económica de acceder a alimentos.
- **Uso Apropiado de Alimentos:** El consumidor tiene los conocimientos necesarios y los hábitos adecuados para alimentarse de manera sana y saludable.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDA ESTA GUÍA?

Esta guía va dirigida a cualquier persona que trabaja e interactúa con niños, niñas y adolescentes. Puede ser utilizada por docentes, educadores, padres y madres de familia para introducir la temática de Seguridad Alimentaria en el trabajo directo con estudiantes.

SOBRE LA ELABORACIÓN DE LA GUÍA

Fundación Alternativas trabajó conjuntamente los educadores de la Sociedad Católica San José en la creación de material educativo sobre las temáticas de Alimentación Saludable y Huertos Escolares. El objetivo de las sesiones de trabajo que se implementaron fue desarrollar contenidos, actividades y herramientas pedagógicas para su posterior aplicación en aulas, según las necesidades y contextos propios de los actores. Se puso un énfasis en desarrollar actividades que sean fáciles de implementar, útiles y beneficiosas para futuros participantes.

Se trabajó con 18 educadores y educadoras por un tiempo acumulado de 15 horas. Las sesiones fusionaron lo teórico con lo práctico para garantizar que los educadores, conjuntamente la profesional asignada de Fundación Alternativas, desarrollen material educativo con contenidos relevantes al contexto laboral y sociocultural del municipio. Cada equipo de trabajo se enfocó en desarrollar materiales para una temática diferente para así ampliar el campo abarcado en este proyecto.

De forma complementaria, se trabajó con docentes de las Unidades Educativas San Miguel de Alpacoma y Raúl Salmón de la Barra. En estos recintos educativos se realizaron talleres de información y capacitación sobre Seguridad Alimentaria y Derecho a la Alimentación. Estuvieron presente 6 docentes de cada Unidad Educativa. Después de los talleres, los docentes crearon actividades que pueden ser aplicadas en cualquier aula.

FUNDAMENTACIÓN

Actualmente, cerca del 70 por ciento de los más de 11 millones de habitantes de Bolivia viven en áreas urbanas. A tiempo que el país se urbaniza de manera acelerada existen oportunidades y grandes potenciales para que las ciudades desempeñen un liderazgo en la búsqueda y la identificación de mecanismos que permitan a los habitantes satisfacer su derecho universal a la alimentación. Hoy, más que nunca, los ciudadanos y los gobiernos deben trabajar lado a lado para adoptar políticas, programas e innovaciones que generen los lineamientos y los impulsos necesarios para garantizar seguridad alimentaria y bienestar para las presentes y futuras generaciones.

ENFOQUE METODOLÓGICO DE LAS ACTIVIDADES DE LA GUÍA

LINEAMIENTOS CON PROGRAMAS DE ESTUDIO DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN

Esta guía se construye en base a una unión intencional y directa entre las actividades presentadas y la currícula nacional. Todas las actividades están deliberadamente pensadas para encajar con los requisitos curriculares de cada curso, nivel y área de conocimiento (en sus diferentes dimensiones). De esta manera, esta guía busca auxiliar al docente o educador en su labor.

ORIENTACIONES METODOLÓGICAS PARA LA EJECUCIÓN DE LAS ACTIVIDADES

La metodología para la ejecución de las actividades de este manual debe ser participativa e inclusiva. Está orientada a la realización de trabajos que incluyen dinámicas grupales, reflexiones introductorias y dinámicas presentaciones que fomentan la igualdad en la relación aprendizaje-enseñanza y docente-estudiante. Los diferentes componentes prestan una integralidad al instrumento y buscan también aportar al desarrollo socio-emocional y físico de los y las estudiantes. Se recomienda evitar dar charlas demasiado extensas o magistrales. En cuanto más dinámicas y activas las sesiones se incrementarán las oportunidades de enseñanza-aprendizaje.

TEMÁTICAS

En esta guía se abordan y desarrollan tres temáticas: **Alimentación Saludable, Huertos Educativos y Derecho a una Alimentación Saludable**. En su conjunto y trabajándolas de forma vinculada, buscan mejorar el conocimiento sobre la seguridad alimentaria de las comunidades.

Existen actividades desarrolladas para crear consciencia y conocimientos sobre aspectos fundamentales de la seguridad alimentaria y reforzar el rol de la infancia y la adolescencia en la transformación social.

Para los elementos de evaluación y producción, las líneas curriculares están descritas pero la herramienta misma no está establecida ya que el o la docente necesita la libertad de elaborar sus propios instrumentos para que estos encajen mejor en su estructura educativa.

Objetivos del proceso de elaboración de esta guía:

- Replantear la alimentación saludable y el ejercicio de este derecho en la actividad de docencia y el cuidado de niños, niñas y adolescentes.
- Consolidar los huertos educativos como una herramienta pedagógica para el fortalecimiento de una variedad de áreas de conocimiento.
- Generar mayor consciencia sobre seguridad alimentaria y el derecho a la alimentación entre docentes, y fortalecer la aproximación al tema desde una perspectiva didáctica y efectiva.

Los objetivos de esta guía son:

- La viabilización de las líneas curriculares del Estado boliviano en las temáticas centrales de esta guía para su efectiva introducción en las prácticas educativas de aulas, centros de desarrollo o cualquier institución que tenga a su cuidado niños, niñas y adolescentes.
- Dotar a profesionales del área educativa con herramientas útiles, fáciles de aplicar y apropiadas para sus contextos educativos.
- Fortalecer las redes comunitarias de seguridad alimentaria en nuestras áreas de trabajo.

Estructura de la guía según el nivel educativo:

En esta guía se encontrarán actividades para los diferentes niveles del sistema educativo regular, agrupadas por edades en las cuales se puede trabajar de forma similar:

- Nivel Inicial Escolarizado a 2° de Primaria Comunitaria Vocacional
- 3° de Primaria Comunitaria Vocacional a 5° de Primaria Comunitaria Vocacional
- 6° de Primaria Comunitaria Vocacional a 2° de Secundaria Comunitaria Productiva
- 3° de Secundaria Comunitaria Productiva a 6° de Secundaria Comunitaria Productiva

COMPONENTES DE LAS ACTIVIDADES:

1 ¿Qué?

Acciones que realizarán los estudiantes.

2 ¿Cuánto tiempo?

Secuencia (con tiempos sugeridos) del desarrollo de las actividades a realizarse.

3 ¿Con qué?

Material necesario.

4 ¿Cómo?

Explicación del desarrollo de la actividad.

5 ¡CAMBIO!

Actividades distensionadoras para hacer la transición de una actividad a otra sin perder la atención de los estudiantes.

Cierre de la Clase

- 6 Este componente les ofrece a los estudiantes una oportunidad para crear lazos familiares y sociales, explorando los conocimientos de las personas de su familia, rescatando y valorando sus experiencias y sabiduría.

¡Extra!

Tarjetas de apoyo pedagógico Minuto Relámpago:

En el anexo # 3 existen tarjetas que contienen instrucciones para llevar a cabo ejercicios de respiración y conexión con el presente. El objetivo de estas tarjetas es proveer al docente un instrumento para energizar o concentrar a los estudiantes con los que está trabajando.

Actividades Adicionales con el Huerto Educativo incluidas en esta guía:

Esta guía contiene también una actividad de estimulación temprana para realizar en el huerto con infantes (de 6 meses a dos años de edad) y cuatro actividades de terapia hortícola para desarrollar un piloto de tratamiento psicológico con niños y adolescentes.

ACTIVIDADES SOBRE ALIMENTACIÓN SALUDABLE



Una alimentación saludable se caracteriza por el consumo de alimentos variados, preferentemente en estado natural o que hayan pasado por un procesamiento mínimo. Aporta energía y nutrientes al cuerpo que son necesarios para mantenerse sano y tener una buena calidad de vida en todas las edades.

La malnutrición es el resultado de una dieta desequilibrada ya sea por falta o por exceso de nutrientes. A la falta de nutrientes se lo denomina desnutrición, mientras que al exceso de nutrientes se lo denomina sobrepeso u obesidad. Es importante resaltar que ambos estados suscitan repercusiones serias en la salud.

La desnutrición genera problemas de aprendizaje, problemas en el desarrollo cognitivo, deterioro de la capacidad física, dificultades de inserción laboral, dificultades de toda índole en la salud, y entre otros, puede causar la muerte prematura.

A su vez, la obesidad genera enfermedades cardiovasculares, dificultades respiratorias, mayor riesgo de fracturas e hipertensión, diabetes, mayor vulnerabilidad ante el cáncer, y entre otros, también puede causar la muerte prematura.

A pesar de que por mucho tiempo se pensó que la obesidad significaba que una persona estaba mejor alimentada, en realidad la obesidad a menudo encubre deficiencias en el consumo de vitaminas y minerales. Por esta razón, se destaca que esta condición también es lumbral de la inseguridad alimentaria y esta población también deberá ser acogida dentro de cualquier trabajo que se realice para mejorar la seguridad alimentaria.

Finalmente, es importante resaltar que actualmente en el mundo la misma cantidad de gente que sufre de desnutrición, padece de sobrepeso. Esto significa que hoy alrededor del mundo existen mil millones de personas que sufren de hambre y un número similar padece de sobrepeso u obesidad.

Para efectos de esta guía definimos:

Alimento: es una sustancia o un producto apto para el consumo humano, que aporta energías y nutrientes al cuerpo para su crecimiento y desarrollo óptimo.

Alimentación: es el acto de proveerse de alimentos para satisfacer el hambre y para tener fuerzas para trabajar o jugar. Las personas, además, comen para crecer y desarrollarse, reforzar el sistema inmunológico y prevenir las enfermedades.

NIVEL INICIAL ESCOLARIZADO A 2° DE PRIMARIA COMUNITARIA VOCACIONAL

Ficha Técnica

TÍTULO DE ACTIVIDAD: ¿QUÉ ES UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE?

PRIMER AÑO DE ESCOLARIDAD

Bimestre: 3

Temática Orientadora: La familia en las relaciones intraculturales e interculturales en armonía con la Madre Tierra.

Objetivo Holístico: Fortalecemos los valores de respeto y complementariedad en las niñas y los niños a partir del conocimiento y reflexión de costumbres y prácticas culturales, recuperando hábitos alimenticios saludables de la familia y comunidad para contribuir en las relaciones interpersonales en armonía y equilibrio con la naturaleza.

Objetivos Específicos: Los y las estudiantes empiezan a tener consciencia sobre su alimentación.

Contenidos y Ejes Articuladores: Los alimentos: su higiene y consumo saludable en la familia y comunidad.

Área del Campo de Saber: Vida Tierra Territorio

SEGUNDO AÑO DE ESCOLARIDAD

Bimestre: 2

Temática Orientadora: La identidad familiar en la diversidad sociocultural y las actividades socioproductivas.

Objetivo Holístico: Indagamos sobre las prácticas productivas en la familia y comunidad, diferenciando e identificando las propiedades nutritivas, los lugares de producción y la comercialización de productos naturales y elaborados, fortaleciendo los valores de respeto, solidaridad y reciprocidad para adquirir buenos hábitos alimenticios según las características de cada contexto.

Objetivos Específicos: Los y las estudiantes empiezan a tener consciencia sobre su alimentación.

Contenidos y Ejes Articuladores: La producción de alimentos, su consumo y comercialización en la comunidad.

Área del Campo de Saber: Ciencia Tecnología y Producción

1° DE PRIMARIA COMUNITARIA VOCACIONAL

Bimestre: 1

Temática Orientadora: La comunicación en la familia, la escuela y en las actividades de la comunidad.

Objetivo Holístico: Desarrollamos principios y valores comunitarios a través de prácticas comunicativas orales, escritas y pensamiento lógico, identificando saberes y conocimientos y uso de medios tecnológicos, para fortalecer la comunicación armónica en la familia y comunidad.

Objetivos Específicos: Los y las estudiantes empiezan a tener consciencia sobre su alimentación.

Contenidos y Ejes Articuladores: Salud, alimentación y nutrición en el crecimiento de las y los estudiantes.

Área del Campo de Saber: Vida Tierra Territorio

2° DE PRIMARIA COMUNITARIA VOCACIONAL

Bimestre: 1

Temática Orientadora: Principios de convivencia en la comunidad.

Objetivo Holístico: Desarrollamos principios y valores de convivencia socio comunitaria, analizando los saberes y conocimientos propios y diversos, mediante la producción de textos variados, utilizando adecuadamente los recursos de la naturaleza y sus procesos de transformación, para desarrollar actividades relacionadas con las inclinaciones vocacionales en la comunidad.

Objetivos Específicos: Los y las estudiantes empiezan a tener consciencia sobre su alimentación.

Contenidos y Ejes Articuladores: Cuidado de la salud integral del cuerpo humano.

Área del Campo de Saber: Vida Tierra Territorio

Número máximo de participantes: 35

Duración aproximada: 70 min.

Vocabulario y Conceptos Básicos:

Alimento: es una sustancia o un producto apto para el consumo humano, que aporta energías y nutrientes al cuerpo para su crecimiento y desarrollo óptimo.

Alimentación: es el acto de proveerse de alimentos para satisfacer el hambre y para tener fuerzas para trabajar o jugar. Las personas, además, comen para crecer y desarrollarse, reforzar el sistema inmunológico y prevenir las enfermedades.

Alimentación Saludable: se caracteriza por el consumo de alimentos variados, preferentemente en estado natural o que hayan pasado por un procesamiento mínimo. Aporta energía y nutrientes al cuerpo que son necesarios para mantenerse sano y tener una buena calidad de vida en todas las edades.

Una Alimentación Saludable es:

Balanceada: distribución justa de elementos

Diversa: variada

Nutritiva: da al organismo lo necesario

Inocua: no daña al organismo

Lista de material incluido para la aplicación de la actividad:

Hoja de Trabajo: Reconozco los Alimentos

Tarjetas Ilustradas: 16 tarjetas ilustradas con imágenes de verduras, frutas y comidas que no caracterizan una Alimentación Saludable (Anexo 1).

Antes de empezar: El docente está familiarizado con los términos: Alimentación, Alimentación Saludable, Alimento. Están preparados los siguientes materiales: Tarjetas ilustradas incluidas en este paquete, cinta adhesiva, marcadores, copias suficientes de la hoja de trabajo, frutas frescas y lavadas que serán distribuidas a cada grupo, afiche hecho con cartulina o papel grande preparado y diagramado para realizar la actividad.

¿CUÁNTO TIEMPO?	¿QUÉ?	¿CÓMO?	¿CON QUÉ?
Abrimos la jornada 15 min.	Reflexionamos y conversamos	<p>Preguntas: ¿Para qué comemos? ¿Todo lo que comemos es bueno para nosotros? ¿Qué es una Alimentación Saludable? ¿Qué es alimento y qué no?</p> <p>Conversación: Introducción rápida de conceptos y vocabulario: Alimentación, Alimentación Saludable y Alimento.</p> <p>Análisis y agrupación: En la pizarra creamos dos espacios para agrupar a un lado los Alimentos y al otro, las comidas que NO caracterizan una Alimentación Saludable. El docente muestra cada tarjeta a los estudiantes. Según las respuestas, las tarjetas deberán ser asignadas y coladas con la cinta adhesiva a un lado de la pizarra o al otro.</p>	Tarjetas ilustradas, cinta adhesiva, pizarra o pared.
¡CAMBIO! 2 min.	Adivinanza	Adivinanza adivinanza... Es alargada y naranja, se la comen los conejos para tener energía y llegar lejos. ¿Qué es? <i>La zanahoria</i>	No se requiere material para esta actividad.
Todos 10 min.	Reconocemos	Cada participante recibe una Hoja de Trabajo . El ejercicio se realiza con todo el grupo al mismo tiempo. Todos analizan las ilustraciones una por una decidiendo si son un alimento o no, cada uno en su hoja de trabajo deberá encerrar los alimentos. Las ilustraciones que no son alimentos se quedan sin encerrar.	Hojas de trabajo Reconozco los Alimentos para cada estudiante, lápices o crayones.
¡CAMBIO! 2 min.	Chiste	Una manzana está esperando en una parada de transporte, se acerca una piña y le pregunta: - <i>¿Hace cuánto que espera?</i> La manzana le contesta: - <i>No soy pera. Soy manzana.</i>	No se requiere material para esta actividad.
En grupos 20 min.	Conversamos y Describimos	Los alumnos son divididos en grupos y cada grupo recibe una fruta fresca y lavada. Se sugiere que cada grupo cuente con un máximo de 5 personas. En cada grupo, los estudiantes prueban un pedazo y conversan sobre la fruta que ha sido asignada, haciendo uso de sus cinco sentidos para describirla. Vista ¿Cómo se ve? ¿Qué color y qué tamaño tiene? / Olfato ¿Cómo huele? / Tacto ¿Cómo se siente? ¿Es dura, suave, rugosa, peluda, lisa? Oído ¿Cómo suena cuando la masco? / Gusto ¿Cómo sabe? ¿Es dulce, salada, amarga, agria?	Fruta fresca y lavada para cada grupo.
Cada grupo 15 min.	Compartimos nuestro trabajo	Cada grupo explica su análisis de la fruta y el docente registra la información en el afiche (papel grande o cartulina ya preparado con el nombre y una ilustración de cada tipo de fruta distribuida) que se ha preparado de antemano con el dibujo de la fruta.	Afiche, marcadores.

Cierre de la Clase ¡Pregúntenle a la abuela!

Hablamos con los estudiantes para que, en su casa, como tarea, pregunten a un adulto mayor de su familia cuál es su fruta y verdura favorita. Al día siguiente cada estudiante compartirá esa información en y con la clase.

Reconozco los Alimentos

Nombre: Fecha:

Encierro los alimentos :



3° DE PRIMARIA COMUNITARIA VOCACIONAL A 5° DE PRIMARIA COMUNITARIA VOCACIONAL

Ficha Técnica

TÍTULO DE ACTIVIDAD: ALIMENTOS SALUDABLES Y COMIDAS NO SALUDABLES

3° DE PRIMARIA COMUNITARIA VOCACIONAL

Bimestre: 2

Temática Orientadora: Principios de convivencia en comunidad.

Objetivo Holístico: Desarrollamos principios y valores sociocomunitarios de responsabilidad y complementariedad con la naturaleza, mediante el análisis de saberes, conocimientos y potencialidades productivas de la comunidad, recopilando prácticas vivenciales de las naciones y pueblos indígenas originarios en la transformación productiva de los recursos de la naturaleza, para consolidar la relación armónica y equilibrada con la Madre Tierra en el municipio.

Objetivos Específicos: Los y las estudiantes empiezan a tener consciencia sobre su alimentación.

Contenidos y Ejes Articuladores: Alimentación y nutrición saludable en la familia: grupos de alimentos.

Área del Campo de Saber: Vida Tierra Territorio.

4° DE PRIMARIA COMUNITARIA VOCACIONAL

Bimestre: 3

Temática Orientadora: Principios ético morales en las diversas relaciones económicas de la región.

Objetivo Holístico: Fortalecemos valores de solidaridad, colaboración, reciprocidad, consenso y compromiso sociocomunitarios, mediante el análisis de las diversas relaciones económicas y los procesos tecnológicos de la región, en la aplicación de las tecnologías propias en las actividades productivas de la comunidad, revalorizando la trascendencia de los instrumentos y medios productivos.

Objetivos Específicos: Los y las estudiantes empiezan a tener consciencia sobre su alimentación.

Contenidos y Ejes Articuladores: Plantas alimenticias y sus utilidades en la salud integral comunitaria y seguridad alimentaria.

Área del Campo de Saber: Vida Tierra Territorio.

5° DE PRIMARIA COMUNITARIA VOCACIONAL

Bimestre: 2

Temática Orientadora: Identidad cultural y formas de producción.

Objetivo Holístico: Fortalecemos los valores sociocomunitarios intraculturales e interculturales, estudiando las formas de producción de saberes y conocimientos espirituales, tecnológicos, científicos y artísticos a partir de las prácticas vivenciales comunitarias, para promover el manejo equilibrado del desarrollo productivo en el Estado Plurinacional de Bolivia.

Objetivos Específicos: Los y las estudiantes empiezan a tener consciencia sobre su alimentación.

Contenidos y Ejes Articuladores: Nutrición para la salud integral según contextos culturales: Proteínas, carbohidratos, grasas, vitaminas y minerales.

Área del Campo de Saber: Vida Tierra Territorio.

Número máximo de participantes: 35

Duración aproximada: Una actividad de 55 min. y una actividad de 50 min.

Vocabulario y Conceptos Básicos:

Alimento: es una sustancia o un producto apto para el consumo humano, que aporta energías y nutrientes al cuerpo para su crecimiento y desarrollo óptimo.

Alimentación: es el acto de proveerse de alimentos para satisfacer el hambre y para tener fuerzas para trabajar o jugar. Las personas, además, comen para crecer y desarrollarse, reforzar el sistema inmunológico y prevenir las enfermedades.

Alimentación Saludable: se caracteriza por el consumo de alimentos variados, preferentemente en estado natural o que hayan pasado por un procesamiento mínimo. Aporta energía y nutrientes al cuerpo que son necesarios para mantenerse sano y tener una buena calidad de vida en todas las edades.

Comida no saludable: Sustancias aptas para el consumo pero que no aportan valores nutricionales. Estas tienden a ser altamente procesadas, y altas en azúcar, sal y grasas.

Beneficio: Cambio positivo que ocurre en una persona o cosa gracias a algo que se le da o se le hace.

Propiedades: Cualidades propias, esenciales y características de algo.

Lista de material incluido para la aplicación de la actividad:

Tarjetas Ilustradas: 16 tarjetas ilustradas con imágenes de verduras, frutas y comidas que no caracterizan una alimentación saludable (Anexo 1).

Hoja de Trabajo: Alimentos saludables y comida no saludable

Hoja de Trabajo: ¿Qué me hace bien?

Antes de empezar: El docente está familiarizado con los términos: Alimentación, Alimentación Saludable, Alimento, Comida no saludable, Propiedades, Beneficios. Están preparados los siguientes materiales: Tarjetas ilustradas incluidas en este paquete, cinta adhesiva, marcadores, una pelota pequeña o un objeto fácil y seguro para que los y las niñas lo puedan pasar de mano en mano, copias suficientes de la hoja de trabajo, lápices rojos y verdes.

¿CUÁNTO TIEMPO?	¿QUÉ?	¿CÓMO?	¿CON QUÉ?
Abrimos la jornada 15 min.	Reflexionamos y conversamos	<p>Conversación: Introducción rápida de conceptos y vocabulario: Alimentación, Alimentación Saludable y Alimento.</p> <p>Preguntas: ¿Para qué comemos? ¿Todo lo que comemos es bueno para nosotros? ¿Qué es una Alimentación Saludable? ¿Qué es alimento y qué no?</p> <p>Análisis y agrupación: En la pizarra creamos dos espacios para agrupar a un lado los Alimentos y al otro, las comidas que NO caracterizan una Alimentación Saludable. El docente muestra cada tarjeta a los estudiantes. Según las respuestas, las tarjetas deberán ser asignadas y coladas con la cinta adhesiva a un lado de la pizarra o al otro.</p>	Tarjetas ilustradas, cinta adhesiva, pizarra o pared.
Todos 20 min.	¡La papa caliente!	<p>La facilitadora solicita a los participantes formar un círculo, todos de pie. Les indica que va a circular una “papa caliente” y que cuando diga STOP (sin ver) el que tenga la “papa” en ese momento debe responder a la pregunta que haga la facilitadora. Las preguntas deben ser sencillas y deben adecuarse a la información conversada en la actividad anterior.</p> <p>Preguntas: ¿Para qué comemos? ¿Todo lo que comemos es bueno para nosotros? ¿Qué es una Alimentación Saludable? ¿Qué es alimento y qué no?</p>	Una pelota pequeña o un objeto fácil y seguro para que los y las niñas lo puedan pasar de mano en mano.
Trabajo individual 20 min.	Sopa de letras	Entregamos a los niños y niñas la hoja de trabajo y dos lápices, uno rojo y uno verde. El lápiz rojo es para las palabras de comidas no saludables y el lápiz verde para las palabras de alimentos saludables.	<p>Hoja de Trabajo: Alimentos saludables y comida no saludable.</p> <p>Suficientes lápices rojos y verdes para que cada estudiante tenga uno de cada color.</p>
¡CAMBIO! 2 min.	Chiste	<p>Estaban un tomate y una pera en la parada del autobús y le pregunta el tomate a la pera: <i>¿Hace cuánto que espera?</i></p> <p>Y responde la pera: <i>Desde que nació.</i></p>	No se necesita material para esta actividad.

Cierre de la Clase ¡Pregúntenle a la abuela!

Hablamos con los estudiantes para que, en su casa, como tarea, trabajen junto a un adulto mayor de su familia la Hoja de trabajo: ¿Qué me hace bien?

Alimentos saludables y comidas no saludables

Nombre: Fecha:

Encuentro los nombres de alimentos saludables y las marco con lápiz verde.

Encuentro los nombres de alimentos saludables y las marco con lápiz rojo.

Manzana

Zanahoria

Acelga

Cebolla

Gaseosa

Papa frita

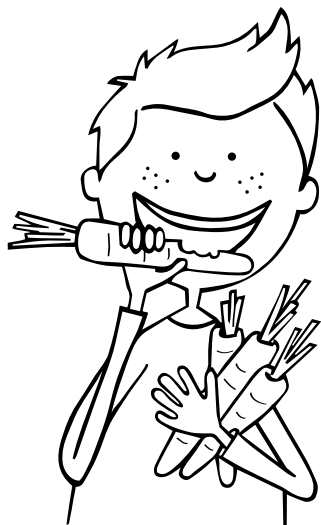
Chizito

Chupete

F	W	X	G	Z	I	S	P	W	X	J	O	L	Ñ	A
V	V	J	T	A	A	N	A	Z	N	A	M	X	S	D
Ñ	U	V	M	I	M	F	C	L	J	Ñ	U	O	Y	C
J	G	Ñ	B	R	Q	U	L	I	L	V	E	O	K	A
R	J	I	S	O	P	K	P	D	X	S	H	T	U	C
H	R	B	Ñ	H	N	I	A	L	A	U	S	I	L	E
O	Q	L	K	A	I	Ñ	P	G	A	R	T	Z	X	L
S	Z	R	E	N	A	W	A	R	C	L	P	I	C	G
P	Z	W	K	A	L	C	F	B	H	C	E	H	Z	A
H	Z	U	B	Z	L	Q	R	H	U	Q	Z	C	K	I
A	W	Z	R	K	O	Z	I	J	P	G	L	X	W	P
Ñ	I	Z	I	Q	B	Q	T	M	E	N	W	O	U	Ñ
Y	Ñ	N	W	M	E	Q	A	Z	T	V	R	W	E	T
V	L	H	J	C	C	X	G	X	E	Z	J	P	Ñ	S
W	S	R	N	X	V	I	W	E	N	Q	E	H	Y	G

¿Qué me hace bien?

Nombre: Fecha:



¿Qué alimentos me hacen bien? Dibujo tres

¿Qué comidas son malas para mí? Dibujo tres.



6° DE PRIMARIA COMUNITARIA VOCACIONAL A 2° DE SECUNDARIA COMUNITARIA PRODUCTIVA

Ficha Técnica

TÍTULO DE ACTIVIDAD: MENÚ SALUDABLE

6° DE PRIMARIA COMUNITARIA VOCACIONAL

Bimestre: 2

Temática Orientadora: Sistemas de organización sociopolítica en los pueblos del Abya Yala.

Objetivo Holístico: Desarrollamos los principios de reciprocidad, contribución y articulación en el enfoque biocéntrico, estudiando las artes, el trabajo como principio de vida y las relaciones sociolaborales de otras culturas, a través de las expresiones culturales y otras formas de expresión respecto al trabajo en comunidad, para contribuir en la producción de textos informativos con creatividad relacionados con las sucesiones productivas de los pueblos.

Objetivos Específicos: Los y las estudiantes empiezan a tener consciencia sobre su alimentación.

Contenidos y Ejes Articuladores: Cultura alimentaria en convivencia con la Madre Tierra y la medicina natural.

Área del Campo de Saber: Vida Tierra Territorio.

1° DE SECUNDARIA COMUNITARIA PRODUCTIVA

Bimestre: 3,4

Temática Orientadora: Identificación y análisis de los procesos socioculturales, naturales y productivos en el Abya Yala.

Objetivo Holístico: Aplicamos el razonamiento lógico y la experimentación, a través del estudio de las leyes y principios físico-químicos, cuidando el equilibrio ecológico en la transformación sustentable y la relación complementaria del ser humano y la biodiversidad, para fortalecer los procesos de producción comunitaria.

Objetivos Específicos: Los y las estudiantes empiezan a tener consciencia sobre su alimentación.

Contenidos y Ejes Articuladores: Alimentación saludable acorde al desarrollo anatomofisiológico de las y los estudiantes.

Área del Campo de Saber: Vida Tierra Territorio.

2° DE SECUNDARIA COMUNITARIA PRODUCTIVA

Bimestre: 3,4

Temática Orientadora: Principios de Convivencia en la comunidad.

Objetivo Holístico: Analizamos la influencia de los fenómenos naturales en relación a los sistemas vivos, a través de la experimentación y cuidado socioambiental, promoviendo los derechos de la Madre Tierra, para contribuir en el desarrollo sustentable de la comunidad.

Objetivos Específicos: Los y las estudiantes empiezan a tener consciencia sobre su alimentación.

Contenidos y Ejes Articuladores: La alimentación natural saludable y la prevención de enfermedades.

Área del Campo de Saber: Vida Tierra Territorio.

Número máximo de participantes: 35

Duración aproximada: 50 min.

Vocabulario y Conceptos Básicos:

Alimento: es una sustancia o un producto apto para el consumo humano, que aporta energías y nutrientes al cuerpo para su crecimiento y desarrollo óptimo.

Alimentación: es el acto de proveerse de alimentos para satisfacer el hambre y para tener fuerzas para trabajar o jugar. Las personas, además, comen para crecer y desarrollarse, reforzar el sistema inmunológico y prevenir las enfermedades.

Alimentación Saludable: se caracteriza por el consumo de alimentos variados, preferentemente en estado natural o que hayan pasado por un procesamiento mínimo. Aporta energía y nutrientes al cuerpo que son necesarios para mantenerse sano y tener una buena calidad de vida en todas las edades.

Comida no saludable: Sustancias aptas para el consumo pero que no aportan valores nutricionales. Estas tienden a ser altamente procesadas, y altas en azúcar, sal y grasas.

Lista de material incluido para la aplicación de la actividad:

Tarjetas Ilustradas: 16 tarjetas ilustradas con imágenes de verduras, frutas y comidas que no caracterizan una Alimentación Saludable (Anexo 1).

Hojas de Trabajo: Menú Saludable

Antes de empezar: El docente está familiarizado con los términos: Alimentación, Alimentación Saludable, Alimento, Comida no saludable. Están preparados los siguientes materiales: Tarjetas ilustradas incluidas en este paquete, cinta adhesiva, copias suficientes de la hoja de trabajo.

¿CUÁNTO TIEMPO?	¿QUÉ?	¿CÓMO?	¿CON QUÉ?
<p>Abrimos la jornada 15 min.</p>	<p>Reflexionamos y conversamos</p>	<p>Preguntas: ¿Para qué comemos? ¿Todo lo que comemos es bueno para nosotros? ¿Qué es una Alimentación Saludable? ¿Qué es alimento y qué no?</p> <p>Conversación: Introducción rápida de conceptos y vocabulario: Alimentación, Alimentación Saludable y Alimento.</p> <p>Análisis y agrupación: En la pizarra creamos dos espacios para agrupar a un lado los Alimentos y al otro, las comidas que NO caracterizan una Alimentación Saludable. El docente muestra cada tarjeta a los estudiantes. Según las respuestas, las tarjetas deberán ser asignadas y coladas con la cinta adhesiva a un lado de la pizarra o al otro.</p>	<p>Tarjetas ilustradas, cinta adhesiva, pizarra o pared.</p>
<p>En grupos 25 min.</p>	<p>Creamos</p>	<p>Dividimos a la clase en seis grupos. Entregamos a cada grupo una hoja de trabajo. Los grupos tienen que elaborar un menú saludable para cada momento de comida del día: Desayuno, merienda de la mañana, almuerzo, merienda de la tarde y cena.</p>	<p>Hojas de trabajo: Menú saludable de desayuno, merienda de la mañana, almuerzo, merienda de la tarde y cena. Lápices o lapiceros.</p>
<p>Representantes de cada grupo 10 min.</p>	<p>Compartimos</p>	<p>Cada grupo elige un representante para exponer su menú y explicar por qué escogieron los alimentos incluidos en su menú. El docente va colando los menús en la pizarra creando así el menú saludable de un día entero. ¡No olviden las bebidas!</p>	<p>Cinta adhesiva.</p>

Cierre de la Clase ¡Preguntamos en casa!

Hablamos con los estudiantes para que, en su casa, como tarea, pregunten a la persona encargada de decidir sobre la alimentación de la casa en qué se basa para decidir el menú del día. Alentemos a los estudiantes para que ofrezcan su ayuda preparando sus alimentos.

Menú Saludable: Desayuno

Nombre:..... **Fecha:**.....

Para comer:

Para beber:

Menú Saludable: Merienda de la mañana

Nombre:..... **Fecha:**.....

Para comer:

Para beber:

Menú Saludable: Almuerzo

Nombre:..... **Fecha:**.....

Para comer:

Para beber:

Menú Saludable: Merienda de la tarde

Para comer:

Para beber:

Menú Saludable: Cena

Nombre:..... **Fecha:**.....

Para comer:

Para beber:

3° DE SECUNDARIA COMUNITARIA PRODUCTIVA A 6° DE SECUNDARIA COMUNITARIA PRODUCTIVA

Ficha Técnica

TÍTULO DE ACTIVIDAD: ALIMENTOS OLVIDADOS

3° DE PRIMARIA COMUNITARIA VOCACIONAL

Bimestre: 1,2

Temática Orientadora: Recuperación de tecnologías productivas y procesos socioculturales de nuestra región.

Objetivo Holístico: Fortalecemos con responsabilidad las prácticas socioproductivas mediante el análisis de métodos de investigación de saberes y conocimientos propios y de otros pueblos, valorando la ciencia, tecnología ancestral para consolidar proyectos sustentables que mejoren la calidad de vida en la comunidad.

Objetivos Específicos: Los y las estudiantes empiezan a tener consciencia sobre su alimentación.

Contenidos y Ejes Articuladores: Cultivos tradicionales, autóctonos, alternativos y su importancia en la preservación de la vida.

Área del Campo de Saber: Vida Tierra Territorio. Ciencias Naturales (biología–geografía).

4° DE SECUNDARIA COMUNITARIA PRODUCTIVA

Bimestre: 3,4

Temática Orientadora: Innovación y desarrollo de tecnologías propias y adecuadas a nuestra región.

Objetivo Holístico: Fortalecemos la capacidad crítica sobre los principios y leyes físico-químico de los seres vivos, la organización y dinámica de los ecosistemas, mediante el manejo sustentable de los recursos ecológicos territoriales, valorando las bondades naturales de tierras bajas y altas, para mitigar y prevenir los efectos fenomenológicos de la realidad socioambiental en el desarrollo socioproductivo de la comunidad.

Objetivos Específicos: Los y las estudiantes empiezan a tener consciencia sobre su alimentación.

Contenidos y Ejes Articuladores: Recuperación, valoración e inclusión de alimentos milenarios en la cultura nutricional.

Área del Campo de Saber: Vida Tierra Territorio. Ciencias Naturales (biología–geografía).

5° DE SECUNDARIA COMUNITARIA PRODUCTIVA

Bimestre: 1,2

Temática Orientadora: Desarrollo de capacidades productivas y tecnológicas sustentables.

Objetivo Holístico: Valoramos la célula como la unidad estructural y funcional de los seres vivos para posibilitar la comprensión y aprovechamiento de los microsistemas biológicos, analizando su estructura y función para aprovechar en los emprendimientos productivos de la zona.

Objetivos Específicos: Los y las estudiantes empiezan a tener consciencia sobre su alimentación.

Contenidos y Ejes Articuladores: La alimentación sistémica en la prevención de patologías histocelulares.

Área del Campo de Saber: Vida Tierra Territorio. Ciencias Naturales (biología–geografía).

6° DE SECUNDARIA COMUNITARIA PRODUCTIVA

Bimestre: 3,4

Temática Orientadora: Planificación y ejecución de emprendimientos productivos en la comunidad.

Objetivo Holístico: Asumimos posición crítica sobre la libertad de expresión y pensamiento a través del análisis de diversos mensajes que se transmiten en los medios de información, en talleres de interpretación y producción de mensajes publicitarios y textos periodísticos, que permitan evitar toda forma de manipulación que vaya en beneficio de particulares y sea contraria al bien común.

Objetivos Específicos: Los y las estudiantes empiezan a tener consciencia sobre su alimentación.

Contenidos y Ejes Articuladores: Textos periodísticos: la entrevista

Área del Campo de Saber: Comunicación y Lenguajes

Número máximo de participantes: 35

Duración aproximada: Una sesión de 55 min. y una visita organizada al mercado

Vocabulario y Conceptos Básicos:

Racacha: Es una raíz llamada el pan de los incas. Es nueve veces más rica en calcio que la papa y tiene dos veces más hierro.

Isaño: es un tubérculo andino, originario de los Andes centrales que se consume como alimento y se utiliza para elaborar remedios caseros. El Isaño se puede cultivar en suelos pobres, sin uso de fertilizantes y pesticidas.

Lujmillo: una fruta que se parece al tomate, que se caracteriza por sus altos niveles de vitamina A. Se cultiva en los valles de los Andes desde antes de la existencia del imperio Inca. En el Perú esta fruta se llama lúcuma y se usa para elaborar helados, tortas y batidos.

Aricoma o yacón: es un tubérculo cultivado en zonas cálidas y templadas de la Cordillera de los Andes. Se caracteriza por su textura crujiente y sabor dulce.

Lacayote: un fruto comestible de la familia de las cucurbitáceas, cultivada a grandes alturas. La pulpa se utiliza en la elaboración de dulces.

Ajipa: es una raíz tuberosa, de la familia de las fabáceas y nativa de la región andina. La ajipa se consume mayormente en la región andina de Bolivia y Perú.

Lista de material incluido para la aplicación de la actividad:

Fichas: 6 imágenes de alimentos olvidados (Anexo 2).

Hoja de Trabajo: Guía de entrevista

Otro requerimiento: Sala de computación con suficientes máquinas para la participación individual o en grupo de los estudiantes.

Antes de empezar: El docente ha coordinado con la sala de computación para poder usar el espacio durante la duración de la actividad. Están preparados los siguientes materiales: Fichas ilustradas de cada producto, hojas de diferentes colores, marcadores, lápices, cartulinas, tijeras, pegamento y cinta adhesiva.

ACTIVIDAD 1

¿CUÁNTO TIEMPO?	¿QUÉ?	¿CÓMO?	¿CON QUÉ?
<p>Abrimos la jornada 5 min.</p>	<p>Conversamos</p>	<p>Una vez en la sala de computación</p> <p>Lluvia de ideas: Para captar los conocimientos previos de los participantes sobre estos productos.</p> <p>Preguntas: ¿Conocen estos alimentos? ¿Observaron estos productos en algún mercado u otro espacio de venta? ¿Han probado alguno?</p>	<p>Fichas ilustradas de cada producto: Racacha, Isaño, Lujmillo, Aricoma, Lacayote, Ajija.</p>
<p>En grupos 25 min.</p>	<p>Investigamos</p>	<p>Dividimos a la clase en seis grupos. Entregamos a cada grupo una ficha ilustrada. Los estudiantes deben hacer una pequeña investigación en el internet para conocer más sobre este producto y así poder hacer un pequeño panel para su exposición. La información a buscar: ¿Dónde se cultiva?, ¿Cómo se consume?, ¿Cuáles son las propiedades nutricionales o medicinales de este producto? Cualquier dato interesante que podrían encontrar. Al final pueden imprimir una foto del producto y algo de información.</p>	<p>Fichas con fotos y nombres de los productos.</p> <p>Sala de computación</p> <p>Internet</p> <p>Impresora</p> <p>Hojas bond</p>
<p>En grupos 20 min.</p>	<p>Creamos paneles</p>	<p>Rápidamente, cada grupo elabora un panel informativo sobre el producto y lo cuelga en el lugar asignado por la docente.</p>	<p>Hojas de diferentes colores, marcadores, lápices, cartulinas, tijeras, pegamento, cinta adhesiva.</p> <p>Material impreso durante la investigación.</p>
<p>Recorrido 10 min.</p>	<p>Exposición</p>	<p>Los participantes harán un recorrido en el espacio de los paneles, visitando cada uno para aprender sobre los productos.</p> <p>Los participantes comentan con sus pares sobre lo aprendido.</p>	<p>No se necesita material para esta actividad.</p>

Antes de empezar: El docente ha solicitado los permisos correspondientes para realizar una visita con los estudiantes a un mercado de barrio. También ha visitado anteriormente el mercado para verificar la existencia de los productos que son el enfoque de la actividad. Están preparados los siguientes materiales: Copias suficientes de la guía de entrevista, lápices o lapiceros para todos los participantes.

ACTIVIDAD 2

¿CUÁNTO TIEMPO?	¿QUÉ?	¿CÓMO?	¿CON QUÉ?
<p>Abrimos la jornada</p>	<p>Hasta que lleguemos</p>	<p>Explicación del objetivo de la visita. La visita es para investigar en la práctica (a través de entrevistas) si las personas saben de estos productos, si siguen a la venta en los mercados y si no lo están, cuáles podrían ser las causales.</p> <p>Recomendaciones para el recorrido. Debemos ser respetuosos al aproximarnos a las personas entrevistadas, saludar primero y explicar por qué quieren hablar con él o ella, mantener la calma y registrar las respuestas que les parezcan más importantes. Al final agradecer a la persona por su tiempo.</p> <p>Entregamos a cada grupo (conformado en la sesión anterior) cuatro guías de entrevista. Dentro del grupo se eligen dos roles (2 entrevistadores y 2 registradores) Debe haber un número igual de hombres y mujeres para cada rol y cada una de estas cuatro personas recibe una hoja. Los entrevistadores deben hacer las preguntas que están en las hojas de entrevista y los registradores deben anotar la información que consideren importante.</p>	<p>Transporte</p> <p>Guías de entrevista</p> <p>Lápices o lapiceros</p>
<p>Reflexión 10 min.</p>	<p>lluvia de ideas</p> <p>Refrigerio</p>	<p>Compartimos la experiencia de nuestra visita en el bus o de vuelta en el aula.</p>	<p>Refrigerio</p>

Cierre de la clase ¡Pregúntale al abuelo!

Hablamos con los estudiantes para que, en su casa, como tarea, pregunten a una persona de la tercera edad si conocen estos productos o si alguna vez los han consumido. Al día siguiente compartirán esta información en y con la clase.

Guía de entrevista

Fecha:

Nombres: **Lugar:**

Nombre entrevistado/a:

Edad: (no se tiene que preguntar necesariamente, se puede calcular)

Ocupación:

- 1. ¿Conoce este producto? ¿Nos puede contar un poco sobre lo que conoce?**

- 2. ¿Ha visto por el mercado este producto últimamente? ¿Si ya no hay, por qué será?**

- 3. ¿Sabe cómo se consume?**

The background is a light green, textured surface. It features a collage of faint, semi-transparent illustrations of various food items, including avocados, carrots, onions, tomatoes, a bowl of soup, and a glass of water. The central focus is a single, vibrant purple onion with green stalks.

ACTIVIDADES CON HUERTOS EDUCATIVOS

Un huerto educativo es un espacio donde se cultivan plantas comestibles y medicinales. Está cercanamente vinculado a actividades o recintos educativos que pueden ser accedidos por grupos diversos de personas. El resultado del trabajo realizado en estos huertos puede servir para mejorar e incrementar el consumo de alimentos nutritivos (ya sea en los comedores escolares, en casa o en diferentes ferias o actividades de las comunidades educativas). También puede servir para conducir investigaciones, realizar demostraciones culinarias y un sinfín de actividades pedagógicas y recreativas. Estos huertos sirven como una plataforma de aprendizaje técnico productivo y pueden estar vinculados a muchas áreas de desarrollo.

Los huertos educativos se han utilizado en el pasado con fines de educación científica, capacitación agrícola y como una oportunidad de generación de ingresos para las escuelas. En la actualidad, y dada la necesidad urgente de mejorar la seguridad alimentaria, la protección del medio ambiente y la nutrición, la opinión pública sobre la función de los huertos educativos está cambiando. Hoy se considera que los huertos educativos también tienen la capacidad de convertirse en un punto de partida para mejorar la salud física y emocional de las personas. Tienen como propósito la promoción de una buena alimentación, la mejora de las capacidades de subsistencia, el desarrollo de oportunidades vocacionales, la conexión y sensibilización sobre el medio ambiente y la articulación de saberes locales y ancestrales. En una sociedad global cada vez más urbana, es imperativo para la salud de nuestras ciudades y habitantes, la creación y manutención de espacios verdes que generen bienestar y alberguen biodiversidad. Todos los actores dentro de las comunidades educativas se benefician enormemente con la presencia de un huerto ya que, si es gestionado adecuadamente, se convierte en una herramienta pedagógica poderosa y un catalizador de cambio social y personal.

Los huertos educativos pueden acomodarse a cualquier contexto y espacio sociocultural. Esta característica le da al huerto una gran plasticidad en su aplicación. Ya que el trabajo de un huerto está embebido de muchos niveles y áreas de conocimiento, es apto para la transversalidad académica y el aprendizaje cooperativo. Además, genera espacios de bienestar.

Actualmente existen muchos estudios que comprueban que los niños y niñas que trabajan en huertos consumen mayor cantidad de alimentos saludables y más verduras frescas. A través de un huerto se potencia el cultivo de productos locales de acuerdo a la época del año y se establece una conexión con las prácticas de producción agrícola que acostumbraban anteriormente las comunidades. La labor en un huerto favorece al diálogo intergeneracional, rescatando y valorando por igual las opiniones de personas ya sean de la tercera edad, niños o niñas, mujeres u hombres.

En los huertos, las personas trabajan y juegan en un espacio natural, interactuando con su entorno más próximo. La posibilidad de contar con un espacio verde tiene inmensos beneficios que van desde la salud (aire menos contaminado y mejoras en la alimentación), hasta la incorporación de valores sociales en la vida diaria incluyendo el respeto, la conservación y el cuidado de la naturaleza.

El trabajo de horticultura posibilita prácticas educativas positivas para la vida de los y las estudiantes como ser la responsabilidad, la experimentación, la planificación, la constancia y el compromiso. Todas estas son fundamentales para el cuidado y disfrute de un huerto

NIVEL INICIAL ESCOLARIZADO A 2° DE PRIMARIA COMUNITARIA VOCACIONAL

Ficha Técnica

TÍTULO DE ACTIVIDAD: IDENTIFICAMOS MEDIDAS (GRANDE - PEQUEÑO)

PRIMER AÑO DE ESCOLARIDAD

Bimestre: 4

Temática Orientadora: La familia en las relaciones intraculturales e interculturales en armonía con la Madre Tierra.

Objetivo Holístico: Analizamos la diversidad cultural en la escuela y la comunidad, fortaleciendo los valores de respeto, complementariedad y reciprocidad, para una convivencia armónica con la Madre Tierra.

Objetivos Específicos: Los y las estudiantes identifican y conocen los conceptos: pequeño y grande.

Contenidos y Ejes Articuladores: Estimación de cálculo, peso, tamaño, forma y volumen en actividades cotidianas de las familias.

Área del Campo de Saber: Ciencia, Tecnología y Producción.

SEGUNDO AÑO DE ESCOLARIDAD

Bimestre: 1

Temática Orientadora: La identidad familiar en la diversidad sociocultural y las actividades productivas.

Objetivo Holístico: Identificamos la influencia de los componentes de la naturaleza en las actividades productivas, a través de la indagación y la exploración de los saberes y conocimientos ancestrales y culturales, los valores de respeto, solidaridad y reciprocidad de las niñas y los niños para contribuir en el cuidado de la naturaleza en la diversidad de actividades productivas del contexto.

Objetivos Específicos: Los y las estudiantes identifican y conocen los conceptos: pequeño y grande.

Contenidos y Ejes Articuladores: Estimación y comparación de medidas de longitud, peso, volumen y su aplicación en las actividades familiares, escolares y comunitarias.

Área del Campo de Saber: Ciencia, Tecnología y Producción.

1° PRIMARIA COMUNITARIA VOCACIONAL

Bimestre: 3

Temática Orientadora: Producción en el municipio en equilibrio con la naturaleza.

Objetivo Holístico: Asumimos responsabilidad en el trabajo de la escuela y comunidad, mediante el análisis de las prácticas y ocupaciones productivas de la familia para promover actitudes de convivencia armónica entre las personas y la Madre Tierra.

Objetivos Específicos: Los y las estudiantes identifican y conocen los conceptos: pequeño y grande.

Contenidos y Ejes Articuladores: Nociones de medida no convencionales y convencionales de longitud, peso, tiempo, sistema monetario.

Área del Campo de Saber: Ciencia, Tecnología y Producción.

2° PRIMARIA COMUNITARIA VOCACIONAL

Bimestre: 1

Temática Orientadora: Principios de convivencia en la comunidad.

Objetivo Holístico: Desarrollamos principios y valores de convivencia sociocomunitaria, analizando los saberes y conocimientos propios y diversos, mediante la producción de textos variados, utilizando adecuadamente los recursos de la naturaleza y sus procesos de transformación, para desarrollar actividades relacionadas con las inclinaciones vocacionales en la comunidad.

Objetivos específicos: Los y las estudiantes identifican y conocen los conceptos: grande y pequeño.

Contenidos y Ejes Articuladores: Cuidado de la salud integral en el cuerpo humano

Área del Campo de Saber: Vida Tierra Territorio

Número máximo de participantes: Grupos de no más de 8.

Duración aproximada: 30 min.

Vocabulario y Conceptos Básicos: No es necesario que los docentes se familiaricen con vocabulario nuevo para esta actividad.

Lista de material incluido para la aplicación de la actividad:

Hoja de Trabajo: Hortalizas Grandes y Pequeñas

Antes de empezar: El huerto está adecuado para realizar la actividad. Están preparados los siguientes materiales: Palitos de helado y suficientes copias de la hoja de trabajo.

¿CUÁNTO TIEMPO?	¿QUÉ?	¿CÓMO?	¿CON QUÉ?
<p>Abrimos la jornada 5 min.</p>	<p>Identificamos los conocimientos previos de los niños</p>	<p>Sobre la mesa la facilitadora coloca palitos de helados de distintos tamaños. Pedimos a cada niño que levante primero el palito más pequeño y luego pedimos que levante el palito más grande.</p> <p>Preguntamos. ¿Qué son las hortalizas?</p>	<p>Palitos de helados</p>
<p>Todos 20 min.</p>	<p>Visitamos el huerto</p>	<p>Al visitar el huerto, la educadora o educador explica qué son las hortalizas y sus beneficios.</p> <p>Los niños recorren el huerto e identifican cada una de las hortalizas que se producen ahí.</p> <p>El educador(a) ordena por tamaños hortalizas en distintas etapas de crecimiento, realizando comparaciones "este es más pequeño que este", "Este es más grande que este otro".</p>	<p>Huerto</p> <p>Maceteros</p> <p>Hortalizas en diferentes etapas de crecimiento</p>
<p>Trabajo individual 5 min.</p>	<p>Coloreamos</p>	<p>Pedimos a los niños que observen su hoja de trabajo y preguntamos que ven en ella.</p> <p>Pedimos a los niños que coloreen la hortaliza pequeña de color naranja y la hortaliza grande de color verde.</p>	<p>Hojas de trabajo con dibujos de hortalizas grandes y pequeños</p> <p>Lápices de colores</p>

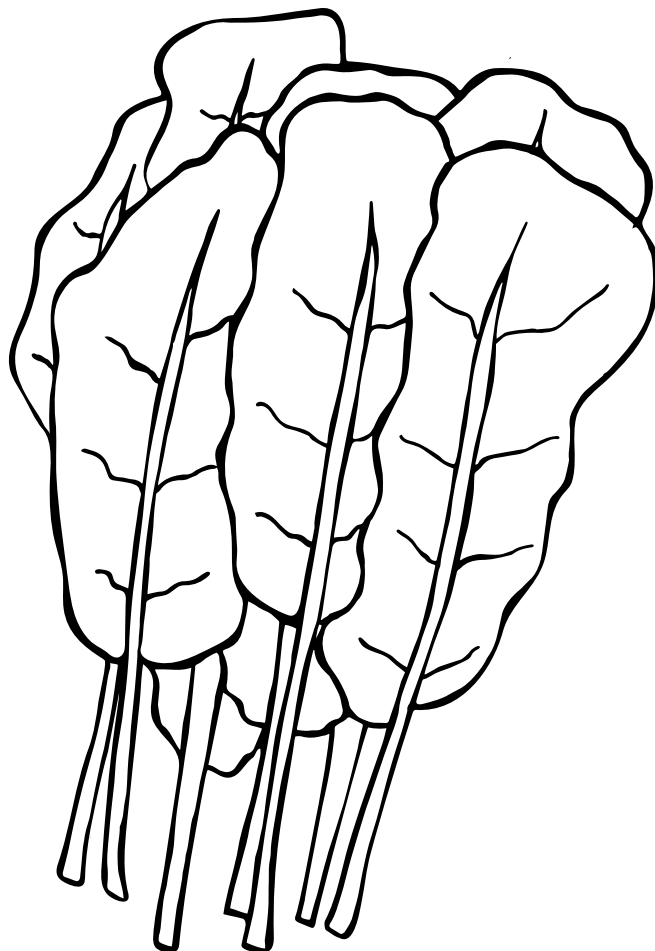
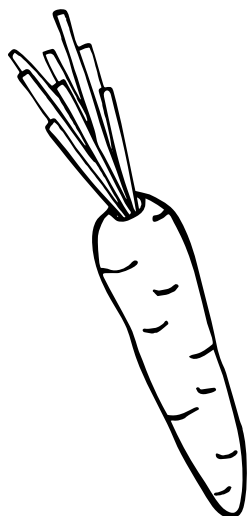
Cierre de la Clase ¡Preguntamos en casa!

Hablamos con los estudiantes para que en casa junto a su mamá u otro familiar, identifiquen las hortalizas grandes y pequeñas.
No se necesita material para esta actividad.

Hortalizas Grandes y Pequeñas

Nombre: Fecha:

Coloreo la hortaliza pequeña de color **naranja** y la hortaliza grande de color **verde**



3° DE PRIMARIA COMUNITARIA VOCACIONAL A 5° DE PRIMARIA COMUNITARIA VOCACIONAL

Ficha Técnica

TÍTULO DE ACTIVIDAD: LAS REGLAS DEL HUERTO

3° DE PRIMARIA COMUNITARIA VOCACIONAL

Bimestre: 2

Temática Orientadora: Principios de convivencia en comunidad.

Objetivo Holístico: Desarrollamos principios y valores sociocomunitarios de responsabilidad y complementariedad con la naturaleza, mediante el análisis de saberes, conocimientos y potencialidades productivas de la comunidad, recopilando prácticas vivenciales de las Naciones y Pueblos Indígenas Originarios en la transformación productiva de los recursos de la naturaleza, para consolidar la relación armónica y equilibrada con la Madre Tierra en el municipio.

Objetivos Específicos: Los y las estudiantes toman consciencia sobre los comportamientos adecuados en el huerto y establecen algunas reglas.

Contenidos y Ejes Articuladores: Textos comunicativos usados en las relaciones sociales y culturales: la carta, periódicos murales e instructivos.

Área del Campo de Saber: Comunidad y Sociedad

4° DE PRIMARIA COMUNITARIA VOCACIONAL

Bimestre: 3

Temática Orientadora: Principios ético morales en las diversas relaciones económicas de la región.

Objetivo Holístico: Fortalecemos valores de solidaridad, colaboración, reciprocidad, consenso y compromiso sociocomunitarios, mediante el análisis de las diversas relaciones económicas y los procesos tecnológicos de la región, en la aplicación de las tecnologías propias en las actividades productivas de la comunidad, revalorizando la trascendencia de los instrumentos y medios productivos.

Objetivos Específicos: Los y las estudiantes toman consciencia sobre los comportamientos adecuados en el huerto y establecen algunas reglas.

Contenidos y Ejes Articuladores: Deberes y derechos del ser humano en relación a la Madre Tierra.

Área del Campo de Saber: Comunidad y Sociedad.

5° DE PRIMARIA COMUNITARIA VOCACIONAL

Bimestre: 2

Temática Orientadora: Identidad cultural y formas de producción.

Objetivo Holístico: Fortalecemos los valores sociocomunitarios intraculturales e interculturales, estudiando las formas de producción de saberes y conocimientos espirituales, tecnológicos, científicos y artísticos a partir de las prácticas vivenciales comunitarias, para promover el manejo equilibrado del desarrollo productivo en el Estado Plurinacional.

Objetivos Específicos: Los y las estudiantes toman consciencia sobre los comportamientos adecuados en el huerto y establecen algunas reglas.

Contenidos y Ejes Articuladores: Vida comunitaria: Transparencia y Responsabilidad.

Área del Campo de Saber: Cosmos y pensamiento.

Número máximo de participantes: 35

Duración aproximada: 45 min

Vocabulario y Conceptos Básicos: No es necesario que los docentes se familiaricen con vocabulario nuevo para esta actividad.

Lista de material incluido para la aplicación de la actividad: No se requiere material para la aplicación de esta actividad.

Antes de empezar: El docente tiene preparados los siguientes materiales: Tizas o marcadores para escribir en la pizarra, cartulinas, marcadores, lápices de colores y reglas.

¿CUÁNTO TIEMPO?	¿QUÉ?	¿CÓMO?	¿CON QUÉ?
<p>Abrimos la jornada 25 min.</p>	<p>Reflexionamos y conversamos</p>	<p>Conversación y Preguntas: ¿Cómo debemos comportarnos en el huerto? ¿Debemos entrar corriendo y empujándonos? Cuando estamos en el huerto, ¿gritamos?, ¿destrozamos?, ¿tiramos basura al piso?, ¿arrancamos los cultivos?</p> <p>Análisis y agrupación: El o la docente divide la pizarra en dos partes, una titulada: ¡Está Bien! y la otra: ¡Eso no se hace! Después actúa un comportamiento que no es apropiado para el huerto. Los y las estudiantes deciden en qué parte de la pizarra va y la facilitadora lo escribe. La facilitadora elige a varios estudiantes para que, tomando turnos, ejemplifiquen mediante actuación comportamientos positivos y negativos en el huerto. Se van asignando a uno de los grupos y así se va creando una lista de reglas de comportamiento apropiado para el huerto. Se deben elaborar 5 reglas.</p>	<p>No se necesita material para esta actividad.</p>
<p>En grupos 20 min.</p>	<p>Creación de textos instructivos</p>	<p>Se forman 5 grupos de estudiantes. Cada grupo debe ilustrar en la cartulina una de las reglas creadas en la actividad anterior.</p>	<p>5 cartulinas, marcadores, lápices de colores, reglas.</p>

Cierre de la Clase ¡Pregúntenle a la abuela!

Hablamos con los estudiantes para que, en su casa, como tarea, conversen con un adulto mayor de su familia sobre si alguna vez cultivaron y cuáles eran las reglas de comportamiento en sus zonas de producción. Al día siguiente se comparten esas conversaciones de manera oral en la clase.

6° DE PRIMARIA COMUNITARIA VOCACIONAL A 2° DE SECUNDARIA COMUNITARIA PRODUCTIVA

Ficha Técnica

TÍTULO DE ACTIVIDAD: LAS PLAGAS Y LOS PLAGUICIDAS

6° DE PRIMARIA COMUNITARIA VOCACIONAL

Bimestre: 1

Temática Orientadora: Sistemas de organización sociopolítica en los pueblos del Abya Yala.

Objetivo Holístico: Asumimos valores de complementariedad y reciprocidad con la naturaleza, estudiando la cosmovisión, las artes de los pueblos y las formas de organización territorial del Abya Yala, a través de la investigación y sistematización de ideas en trabajos de equipo para el ejercicio pleno de las expresiones culturales con autodeterminación.

Objetivos Específicos: Los y las estudiantes empiezan a conocer sobre las prácticas para mantener un huerto sano. Los y las estudiantes redactan instructivos sobre lo aprendido.

Contenidos y Ejes Articuladores: Técnicas y tecnologías propias y apropiadas utilizadas en la regeneración de la Madre Tierra, incluyendo: rotación de cultivos, descanso de la tierra, abonos orgánicos, insecticidas naturales.

Área del Campo de Saber: Ciencia Tecnología y Producción.

1° DE SECUNDARIA COMUNITARIA PRODUCTIVA

Bimestre: 1 y 2

Temática Orientadora: Descolonización y consolidación sociocultural, económica y tecnológica de nuestros pueblos y naciones.

Objetivo Holístico: Recuperamos prácticas comunitarias, a través de la observación y análisis sobre las formas de producción ancestral y el uso de la técnica y tecnología en la comunidad, región y país, asumiendo un posicionamiento crítico frente a ellas y planteando propuestas para comenzar a identificar intereses y expectativas personales sobre las actividades productivas.

Objetivos Específicos: Los y las estudiantes empiezan a conocer sobre las prácticas para mantener un huerto sano. Los y las estudiantes redactan instructivos sobre lo aprendido.

Contenidos y Ejes Articuladores: Técnicas y tecnologías productivas propias y de la diversidad cultural. Uso de técnicas y tecnologías propias y de diversos contextos.

Área del Campo de Saber: Ciencia Tecnología y Producción.

2° DE SECUNDARIA COMUNITARIA PRODUCTIVA

Bimestre: 3 y 4

Temática Orientadora: Orientación y formación vocacional de acuerdo a las potencialidades productivas territoriales.

Objetivo Holístico: Asumimos actitudes responsables de escribir con coherencia y cohesión, estudiando las normativas gramaticales, mediante la resolución de ejercicios de manejo y uso del lenguaje, para desarrollar capacidades de razonamiento verbal en beneficio de la comunidad.

Objetivos Específicos: Los y las estudiantes empiezan a conocer sobre las prácticas para mantener un huerto sano. Los y las estudiantes redactan instructivos sobre lo aprendido.

Contenidos y Ejes Articuladores: Textos científicos y técnicos.

Área del Campo de Saber: Comunidad y Sociedad.

Número máximo de participantes: 35

Duración aproximada: 45 min.

Vocabulario y Conceptos Básicos: Ver cartilla informativa.

Lista de material incluido para la aplicación de la actividad:

Cartilla Informativa: Manejo Integral de Plagas

Recetas Orgánicas para el Manejo Integral de Plagas:

1. Ajo
2. Locoto
3. Itapallu u ortiga
4. Tabaco
5. Manzanilla

Hoja de Trabajo: Las Plagas y los Plaguicidas

Antes de empezar: El docente está familiarizado con los conceptos en la cartilla informativa. Están preparadas suficientes copias de las recetas para cada grupo.

¿CUÁNTO TIEMPO?	¿QUÉ?	¿CÓMO?	¿CON QUÉ?
Abrimos la jornada 10 min.	Reflexionamos y conversamos	Conversación y Preguntas: ¿Cuáles son las amenazas posibles que pueden dañar a un huerto? ¿Qué es una plaga? ¿Qué es un M.I.P.? ¿Porqué debemos usar estrategias orgánicas en el huerto?	No se necesita material para esta actividad.
En grupos 15 min.	Aprendemos	Formamos 5 grupos y cada grupo recibe una cartilla de receta orgánica para el M.I.P. Los grupos estudian las cartillas y eligen un representante para exponer lo aprendido. Si existen preguntas sobre la información en las cartillas serán abordadas más adelante.	Cartillas: Recetas Orgánicas para el Manejo Integral de Plagas
Exponemos 15 min.	Compartimos lo aprendido	Cada grupo hace una pequeña exposición de 3 minutos sobre su receta.	No se necesita material para esta actividad.

Cerramos la jornada ¡Pregúntele a la abuela!

Hablamos con los estudiantes para que, en su casa, como tarea, conversen con un adulto mayor de su familia sobre si alguna vez cultivaron y cómo combatían a las plagas. Juntos pueden llenar la **hoja de trabajo: Plagas y plaguicidas**. Al día siguiente se comparten las recetas en la clase.

CARTILLA INFORMATIVA: MANEJO INTEGRAL DE PLAGAS

¿QUÉ ES EL MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS?

El Manejo Integrado de Plagas (MIP) se realiza haciendo un uso adecuado e integral de estrategias para proteger los cultivos ante ataques de plagas. Las plagas pueden incluir enfermedades, hierba mala e insectos.

En este documento solamente se considerarán y presentarán estrategias orgánicas ya que el uso de agroquímicos es nocivo para la salud y dañino para el medio ambiente.

¿QUÉ ES UNA PLAGA?

Una plaga es un conjunto grande de organismos animales o vegetales que ataca una plantación. Los daños pueden incluir aquellos que interfieren con el crecimiento productivo y sano de las plantas, como también daños económicos suscitados como resultado del daño irreversible causado por una plaga.

¿POR QUÉ DEBEMOS UTILIZAR UN M.I.P.?

Un plan de manejo integral y orgánico de plagas nos permite:

- Proteger la salud de nuestros cultivos
- Prevenir y reducir el ataque de plagas
- Disminuir el gasto de dinero y esfuerzos para remediar los daños suscitados
- Producir alimentos sanos y nutritivos
- No dañar el medio ambiente

¿CUÁNDO SE DEBE UTILIZAR UN M.I.P.?

El MIP se puede y debe utilizar en todo momento en el huerto, ya que el MIP contempla dos tipos de controles muy importantes:

- Control Preventivo
- Control Curativo

Definitivamente te será más sencillo y económico prevenir que curar.

DENTRO DE LOS CONTROLES EN UN M.I.P. EXISTE EL: CONTROL CON PRODUCTOS NATURALES

El Control con Productos Naturales consiste en preparar extractos caseros en base a plantas para el fumigado de los cultivos. Estos productos no son nocivos para la salud, ni tampoco para el medio ambiente, por lo que se pueden preparar en casa sin riesgos. Dependiendo de los insumos utilizados, se recomienda proteger la piel con guantes y utilizar un barbijo durante la preparación y la aplicación.

¿CUÁLES SON LOS PREPARADOS QUE SE PUEDEN UTILIZAR?

A continuación, les compartimos una variedad de recetas para preparar estos productos.

Receta Orgánica para el Manejo Integral de Plagas

AJO

INGREDIENTES

- 1 cabeza grande de ajo
- 2 litros de agua
- Un pedazo de jabón del tamaño de un dado (oso, puma)

PREPARACIÓN

- Machacar el ajo y verter en $\frac{1}{4}$ litro de agua
- Dejar reposar el extracto durante 24 horas
- Filtrar el extracto y diluir en 1 $\frac{1}{2}$ litros de agua
- Diluir el jabón con el $\frac{1}{4}$ litro de agua que aun sobra y súmalo a tu mezcla
- Colocar en un atomizador y aplicar al huerto.

SIRVE PARA COMBATIR:

Roya (hongo), pulgones, gusano cogollero, mariposa blanca, polilla del repollo.

Receta Orgánica para el Manejo Integral de Plagas

LOCOTO

INGREDIENTES

- 2 locotos
- 2 litros de agua
- Un pedazo de jabón del tamaño de un dado (oso, puma)

PREPARACIÓN

- Machacar el locoto y verter en $\frac{1}{4}$ litro de agua
- Dejar reposar el extracto durante 24 horas
- Filtrar el extracto y diluir en $1 \frac{1}{2}$ litros de agua
- Diluir el jabón con el $\frac{1}{4}$ litro de agua que aun sobra y súmalo a tu mezcla
- Colocar en un atomizador y aplicar al huerto.

SIRVE PARA COMBATIR:

Pulgones, ácaros, cochinillas.

Receta Orgánica para el Manejo Integral de Plagas

ITAPALLU U ORTIGA

INGREDIENTES

- 1 amarro de itapallu (tallos y hojas)
- 2 litros de agua
- Un pedazo de jabón del tamaño de un dado (oso, puma)

PREPARACIÓN

- Machacar el itapallu y verter en $\frac{1}{4}$ litro de agua.
- Dejar reposar el extracto durante 24 horas
- Filtrar el extracto y diluir en $1 \frac{1}{2}$ litros de agua.
- Diluir el jabón con el $\frac{1}{4}$ litro de agua que aun sobra y súmalo a tu mezcla
- Colocar en un atomizador y aplicar al huerto.

SIRVE PARA COMBATIR:

Pulgones, polilla del repollo, falso medidor.

Receta Orgánica para el Manejo Integral de Plagas

TABACO

INGREDIENTES

- 4 cigarrillos (de preferencia ASTORIA)
- 2 litros de agua
- Un pedazo de jabón del tamaño de un dado (oso, puma)

PREPARACIÓN

- Pelar uno a uno los cigarrillos y colocar el tabaco en $\frac{1}{4}$ litro de agua
- Dejar reposar durante 10 días
- Filtrar el extracto y diluir en $1 \frac{1}{2}$ litros de agua.
- Diluir el jabón con el $\frac{1}{4}$ litro de agua que aun sobra y súmalo a tu mezcla
- Colocar en un atomizador y aplicar al huerto

** La pasta (borra) de la filtración puede ser utilizada dentro del huerto como abono.

SIRVE PARA COMBATIR:

Pulgones, ácaros, falso medidor, gusano cogollero. Es un buen repelente para casi todas las plagas que atacan el huerto.

RECOMENDACIÓN:

Nunca aplicar preparados de tabaco a los siguientes cultivos: Tomate, berenjena, locoto y pimentón.

Receta Orgánica para el Manejo Integral de Plagas

MANZANILLA

INGREDIENTES

- Medio amarro de manzanilla (tallos y hojas)
- 2 litros de agua
- Un pedazo de jabón del tamaño de un dado (oso, puma)

PREPARACIÓN

- Hacer hervir la manzanilla por 30 minutos en 1 ½ litros de agua
- Enfriar y filtrar el extracto
- Diluir el jabón con el ¼ litro de agua que aun sobra y súmalo a tu mezcla
- Colocar en un atomizador y aplicar al huerto

SIRVE PARA COMBATIR:

Roya (hongos) y algunas bacterias.

RECOMENDACIONES:

El agua con jabón sirve para que tu biopesticida se quede adherido a las plantas y no se limpie fácilmente con el riego. De esta manera, podrás aplicar la solución cada 5 a 10 días y no cada día.

Puedes rallar el jabón antes de mezclarlo con agua para facilitar su disolución.

Las Plagas y los Plaguicidas

Nombre:.....

Título:

INGREDIENTES:

PREPARACIÓN:

SIRVE PARA COMBATIR:

3° DE SECUNDARIA COMUNITARIA PRODUCTIVA A 6° DE SECUNDARIA COMUNITARIA PRODUCTIVA

Ficha Técnica

TÍTULO DE ACTIVIDAD: LA AGROINDUSTRIA Y LA AGROECOLOGÍA A PEQUEÑA ESCALA

3° DE SECUNDARIA COMUNITARIA PRODUCTIVA

Bimestre: 1 y 2

Temática Orientadora: Recuperación de tecnologías productivas y procesos socioculturales de nuestra región.

Objetivo Holístico: Asumimos valores de reciprocidad y complementariedad de nuestra diversidad cultural, estudiando los mitos y teorías de las diferentes concepciones del origen de la vida del universo, mediante el acopio de información etnográfica, para consolidar y legitimar la historia de los pueblos.

Objetivos Específicos: Los y las estudiantes empiezan a entender las diversas maneras de producción agrícola.

Contenidos y Ejes Articuladores: Las comunidades y sociedades de América y el mundo: relaciones de reciprocidad y complementariedad con la naturaleza.

Área del Campo de Saber: Comunidad y Sociedad.

4° DE SECUNDARIA COMUNITARIA PRODUCTIVA

Bimestre: 1 y 2

Temática Orientadora: Valoración de las tecnologías culturales aplicadas a la producción de nuestro entorno.

Objetivo Holístico: Sistematizamos la información mediante la elaboración de ensayos, comprendiendo el desarrollo sociocultural, político y económico en la formación de los Nuevos Estados en América Latina, asumiendo valores de respeto y reciprocidad, para la transformación de la realidad sociocultural.

Objetivos Específicos: Los y las estudiantes empiezan a entender las diversas maneras de producción agrícola.

Contenidos y Ejes Articuladores: Agentes económicos y su participación en el modelo económico boliviano.

Área del Campo de Saber: Comunidad y Sociedad.

5° DE SECUNDARIA COMUNITARIA PRODUCTIVA

Bimestre: 3 y 4

Temática Orientadora: Aplicación de procesos productivos sociocomunitarios sustentables.

Objetivo Holístico: Desarrollamos los principios y valores de respeto y convivencia armónica, estudiando los derechos, deberes y roles de las instituciones del Estado Plurinacional, mediante la reflexión crítica de la realidad, para instituir un Estado con seguridad ciudadana, control social y pluralismo jurídico.

Objetivos Específicos: Los y las estudiantes empiezan a entender las diversas maneras de producción agrícola.

Contenidos y Ejes Articuladores: La Constitución del Estado Plurinacional y la importancia en el ejercicio civil. La problemática social en Bolivia.

Área del Campo de Saber: Comunidad y Sociedad.

6° DE SECUNDARIA COMUNITARIA PRODUCTIVA

Bimestre: 3 y 4

Temática Orientadora: Planificación y ejecución de emprendimientos productivos en la comunidad.

Objetivo Holístico: Reafirmamos los principios y valores de reciprocidad, complementariedad y contributividad del pluralismo democrático, estudiando sus transformaciones estructurales del Estado Plurinacional, haciendo uso de técnicas apropiadas de investigación, para consolidar una sociedad con equilibrio social.

Objetivos Específicos: Los y las estudiantes empiezan a entender las diversas maneras de producción agrícola.

Contenidos y Ejes Articuladores: Correlación de fuerzas, movimientos sociales, sociedad civil y estructura estatal.

Área del Campo de Saber: Comunidad y Sociedad.

Número máximo de participantes: 35

Duración aproximada: Dos sesiones de 45 min.

Vocabulario y Conceptos Básicos:

Agroindustria a gran escala: Es la actividad económica que comprende la producción, industrialización y comercialización de productos agropecuarios, forestales y otros recursos naturales biológicos en grandes extensiones de territorio.

Monocultivo: El cultivo de una sola especie en un espacio determinado.

Biodiversidad: Variedad de especies de plantas, animales, hongos y microorganismos que viven en un espacio determinado, dentro los ecosistemas de los cuales forman parte y a los paisajes o regiones en donde se ubican los ecosistemas.

Pérdida de biodiversidad: Disminución de la variedad de organismos en un ecosistema.

Efecto invernadero: Fenómeno por el cual ciertos gases retienen parte de la energía emitida por el suelo tras haber sido calentados por la radiación solar. Se produce, por lo tanto, un efecto de calentamiento similar al que ocurre en un invernadero, con una elevación de la temperatura.

Incremento de gases por la agroindustria a gran escala: Las emisiones emitidas por la agroindustria a gran escala son las de uso de fertilizantes sintéticos a base de petróleo, las de combustible de maquinaria utilizada para los cultivos y de transporte de la producción, las de procesos digestivos y de alimentación de la ganadería a gran escala y las causadas por la expansión de fronteras agrícolas a través de la deforestación. Estos gases afectan de forma negativa al medio ambiente.

Contaminación de los suelos: La introducción de sustancias nocivas a la superficie terrestre.

Deforestación: Eliminar árboles y plantas de un terreno. Este proceso de eliminación de las masas forestales suele producirse por el accionar humano mediante la tala y la quema.

Degradación de suelos: Cambio negativo en la salud del suelo resultando en una disminución de la capacidad del ecosistema para sostener vida.

Desplazamiento de agricultores campesinos: A raíz de que la agroindustria va ocupando más y más tierra los campesinos se ven obligados a dejar las tierras donde viven y cultivan.

Agroecología a pequeña escala: La agroecología plantea un enfoque múltiple e integral en la producción y comercialización de productos agropecuarios en pequeñas extensiones de tierra. Incorpora un enfoque de la agricultura ligado al medioambiente y socialmente sensible; centrado no sólo en la producción sino también en la sostenibilidad ecológica.

Enriquecimiento de biodiversidad: Incremento de la diversidad de organismos en un ecosistema con el fin de aumentar su resistencia ante posibles amenazas.

Enriquecimiento de suelos: Mantener un alto número de especies en el tiempo y la tierra agrícola con el fin de mejorar la capacidad del ecosistema para sostener vida. Promover la actividad biológica del suelo, mantener y mejorar la fertilidad del mismo a través de prácticas como la rotación de cultivos, cambio de fertilizantes sintéticos por productos naturales, el manejo integral de plagas y la eliminación del uso de pesticidas químicos.

Sistema local de distribución de alimentos: Secuencia logística de transporte de alimentos desde su producción hasta su consumo donde los alimentos no viajan por mucho tiempo ni por largas distancias.

Reducción de uso de insumos nocivos al medio ambiente: Minimizar las cantidades de sustancias tóxicas o contaminantes emitidas al medio ambiente.

Incremento de emisiones de oxígeno: Al ser la agroecología a pequeña escala un modelo de producción integral, no deforesta vastas extensiones de tierra y crea espacios verdes que ayudan a limpiar el aire a través de la producción de oxígeno.

Manejo más eficiente de recursos: La mejor utilización posible de los recursos en la producción agrícola para disminuir el impacto negativo al ecosistema.

Unión entre conocimientos tradicionales y conocimientos científicos modernos: La agroecología propone formas de desarrollo sostenible basadas en el conocimiento tradicional de producción con las aportaciones del conocimiento científico moderno, para generar formas sostenibles de gestión de los recursos naturales.

Lista de material incluido para la aplicación de la actividad:

Imágenes 1 y 2: Agroindustria a Gran Escala

Imágenes 3 y 4: Agroecología a Pequeña Escala

Hojas de Trabajo: Impactos de la Agroindustria a Gran Escala

Hojas de Trabajo: Impactos de la Agroecología a Pequeña Escala

Antes de empezar: El docente está familiarizado con el vocabulario y los conceptos básicos. Están preparados los siguientes materiales: Hojas en blanco, lápices de colores, marcadores, lapiceros, imágenes 1 y 2, y copias suficientes de la hoja de trabajo.

ACTIVIDAD 1

¿CUÁNTO TIEMPO?	¿QUÉ?	¿CÓMO?	¿CON QUÉ?
Abrimos la jornada 10 min.	Visualizamos la agroindustria	Cada estudiante recibe una hoja en blanco y le pedimos que dibuje o describa cómo creen que se producen las verduras.	Hojas en blanco, lápices de colores, marcadores, lapiceros.
Comparamos y analizamos 5 min.	Conversamos sobre nuestras impresiones y la realidad.	Mostramos a los estudiantes las imágenes 1 y 2 y empezamos la conversación con estas preguntas: ¿Qué les impresiona sobre estas imágenes? ¿Cómo son estas imágenes diferentes a las suyas? Si hay diferencias ¿Por qué crees que nuestras impresiones son diferentes a la realidad? ¿Cuáles crees que son las ventajas y las desventajas de producir industrialmente?	Imágenes 1 y 2.
Conocemos 10 min.	Introducimos conceptos	Explicamos que las imágenes son de producción en monocultivo. Preguntamos: ¿cuáles creen que son las consecuencias de cultivar una sola especie de planta en un lugar? ¿Pasa esto en la naturaleza? Introducimos los conceptos de monocultivo y biodiversidad, explicando que cultivar una variedad de especies en el mismo ecosistema ayuda con el control de plagas, la fertilidad del suelo. Sin biodiversidad la agroindustria necesita apoyarse en químicos para ser productiva. ¿Cómo afectan estas prácticas a los seres humanos? ¿Cómo afectan estas prácticas a la tierra y a los ecosistemas?	No se necesita material para esta actividad.
Trabajo en Grupos 20 min.	Proyectamos al futuro	Dividimos la clase en 5 grupos y entregamos una hoja de trabajo a cada grupo. Leemos juntos las instrucciones y el ejemplo. Después, cada grupo realiza el ejercicio en la hoja de trabajo.	Hojas de Trabajo: Impactos de la agroindustria a gran escala.
Exponemos 25 min.	Compartimos nuestro trabajo	Cada grupo elige un representante para la exposición de su trabajo. La exposición no debe durar más de 5 min.	No se necesita material para esta actividad.

Imagen 1: Agroindustria a Gran Escala



Imagen 2: Agroindustria a Gran Escala



Flujograma: Impactos de la Agroindustria a Gran Escala

Nombres: **Fecha:**

Creamos un flujograma a partir del impacto de la agroindustria a gran escala respondiendo cada pregunta para llegar al próximo paso.

Ejemplo:

IMPACTO

Contaminación de los suelos: La introducción de sustancias nocivas a la superficie terrestre.

¿Qué pasa si existe contaminación de los suelos?

La tierra donde se cultivan los alimentos se contamina con elementos que pueden afectar o dañar las cosechas.

¿Qué pasa si la tierra donde se cultivan los alimentos se contamina con elementos que pueden afectar o dañar las cosechas?

Los alimentos pueden tener sustancias negativas que afectan la salud.

¿Qué pasa si los alimentos contienen sustancias negativas para la salud?

Nos enfermamos.

Ejercicio:

IMPACTO

Pérdida de biodiversidad: Disminución de la variedad de la vida en un espacio determinado.

¿Qué pasa si hay pérdida de la biodiversidad en un ecosistema?

¿Qué pasa si _____

 _____?

¿Qué pasa si _____

 _____?

Flujograma: Impactos de la Agroindustria a Gran Escala

Nombres: **Fecha:**

Creamos un flujograma a partir del impacto de la agroindustria a gran escala respondiendo cada pregunta para llegar al próximo paso.

Ejemplo:

IMPACTO
<p>Contaminación de los suelos: La introducción de sustancias nocivas a la superficie terrestre.</p>
<p>¿Qué pasa si existe contaminación de los suelos?</p> <p>La tierra donde se cultivan los alimentos se contamina con elementos que pueden afectar o dañar las cosechas.</p>
<p>¿Qué pasa si la tierra donde se cultivan los alimentos se contamina con elementos que pueden afectar o dañar las cosechas?</p> <p>Los alimentos pueden tener sustancias negativas que afectan la salud.</p>
<p>¿Qué pasa si los alimentos contienen sustancias negativas para la salud?</p> <p>Nos enfermamos.</p>

Ejercicio:

IMPACTO
<p>Incremento de emisión de gases efecto invernadero: Las emisiones más importantes emitidas por la agroindustria a gran escala son las de uso de fertilizantes sintéticos a base de petróleo, las de combustible de maquinaria utilizada y de transporte de la producción, las de procesos digestivos y de alimentación de la ganadería a gran escala y las causadas por la expansión de fronteras agrícolas a través de la deforestación.</p>
<p>¿Qué pasa si hay un incremento de emisión de gases efecto invernadero?</p>
<p>¿Qué pasa si _____?</p> <p>_____?</p>
<p>¿Qué pasa si _____?</p> <p>_____?</p>

Flujograma: Impactos de la Agroindustria a Gran Escala

Nombres: **Fecha:**

Creamos un flujograma a partir del impacto de la agroindustria a gran escala respondiendo cada pregunta para llegar al próximo paso.

Ejemplo:

IMPACTO
<p>Contaminación de los suelos: La introducción de sustancias nocivas a la superficie terrestre.</p> <p><i>¿Qué pasa si existe contaminación de los suelos?</i></p> <p>La tierra donde se cultivan los alimentos se contamina con elementos que pueden afectar o dañar las cosechas.</p>
<p><i>¿Qué pasa si la tierra donde se cultivan los alimentos se contamina con elementos que pueden afectar o dañar las cosechas?</i></p> <p>Los alimentos pueden tener sustancias negativas que afectan la salud.</p>
<p><i>¿Qué pasa si los alimentos contienen sustancias negativas para la salud?</i></p> <p>Nos enfermamos.</p>

Ejercicio:

IMPACTO
<p>Desplazamiento de agricultores campesinos: A raíz de que la agroindustria va ocupando más y más tierra los campesinos se ven obligados a dejar las tierras donde viven y cultivan.</p> <p><i>¿Qué pasa si hay un desplazamiento de agricultores campesinos?</i></p>
<p><i>¿Qué pasa si _____?</i></p> <p>_____?</p>
<p><i>¿Qué pasa si _____?</i></p> <p>_____?</p>

Flujograma: Impactos de la Agroindustria a Gran Escala

Nombres: **Fecha:**

Creamos un flujograma a partir del impacto de la agroindustria a gran escala respondiendo cada pregunta para llegar al próximo paso.

Ejemplo:

IMPACTO
<p>Contaminación de los suelos: La introducción de sustancias nocivas a la superficie terrestre.</p>
<p>¿Qué pasa si existe contaminación de los suelos?</p> <p>La tierra donde se cultivan los alimentos se contamina con elementos que pueden afectar o dañar las cosechas.</p>
<p>¿Qué pasa si la tierra donde se cultivan los alimentos se contamina con elementos que pueden afectar o dañar las cosechas?</p> <p>Los alimentos pueden tener sustancias negativas que afectan la salud.</p>
<p>¿Qué pasa si los alimentos contienen sustancias negativas para la salud?</p> <p>Nos enfermamos.</p>

Ejercicio:

IMPACTO
<p>Degradación de los suelos: Cambio negativo en la salud del suelo resultando en una disminución de la capacidad del ecosistema de sostener vida.</p>
<p>¿Qué pasa si hay una degradación de los suelos productivos?</p>
<p>¿Qué pasa si _____ _____?</p>
<p>¿Qué pasa si _____ _____?</p>

Flujograma: Impactos de la Agroindustria a Gran Escala

Nombres: **Fecha:**

Creamos un flujograma a partir del impacto de la agroindustria a gran escala respondiendo cada pregunta para llegar al próximo paso.

Ejemplo:

IMPACTO
<p>Contaminación de los suelos: La introducción de sustancias nocivas a la superficie terrestre.</p>
<p>¿Qué pasa si existe contaminación de los suelos?</p> <p>La tierra donde se cultivan los alimentos se contamina con elementos que pueden afectar o dañar las cosechas.</p>
<p>¿Qué pasa si la tierra donde se cultivan los alimentos se contamina con elementos que pueden afectar o dañar las cosechas?</p> <p>Los alimentos pueden tener sustancias negativas que afectan la salud.</p>
<p>¿Qué pasa si los alimentos contienen sustancias negativas para la salud?</p> <p>Nos enfermamos.</p>

Ejercicio:

IMPACTO
<p>Deforestación: Eliminar árboles y plantas de un terreno. Este proceso de eliminación de las masas forestales suele producirse por el accionar humano mediante la tala y la quema.</p>
<p>¿Qué pasa si hay deforestación?</p>
<p>¿Qué pasa si _____?</p> <p>_____?</p>
<p>¿Qué pasa si _____?</p> <p>_____?</p>

Antes de empezar: El docente esta familiarizado con el vocabulario y los conceptos básicos. Estan preparados los siguientes materiales: Imagenes 3 y 4, y copias suficientes de las hojas de trabajo.

ACTIVIDAD 2

¿CUÁNTO TIEMPO?	¿QUÉ?	¿CÓMO?	¿CON QUÉ?
Abrimos la jornada 10 min.	Recapitulación	Repasamos lo aprendido en la primera sesión. Introducción del concepto de agroecología a pequeña escala. La facilitadora lee el concepto de Agroecología a pequeña escala y pregunta a dos o tres estudiantes cómo es diferente de la Agroindustria a gran escala . Mostramos las imágenes 3 y 4 para que los estudiantes puedan visualizar ejemplos de producción con variedad de cultivos y no mediante el monocultivo.	Imágenes 3 y 4
Trabajo en grupos 5 min.	Proyectamos al futuro	Dividimos a la clase en 6 grupos y entregamos una hoja de trabajo a cada grupo.	Hojas de Trabajo: Flujograma: Impactos de la agroecología a pequeña escala
Exponemos 25 min.	Compartimos nuestro trabajo	Cada grupo elige un representante para la exposición de su trabajo. La exposición no debe durar más de 5 min.	No se necesita material para esta actividad.

Cerramos la jornada ¡Pregúntele a la abuela!

Hablamos con los estudiantes para que, en su casa, como tarea, conversen con un adulto mayor de su familia sobre si alguna vez cultivaron y cuáles eran las prácticas que utilizaban. ¿Son diferentes a lo que ven ahora? Al día siguiente se comparten esas conversaciones de manera oral en la clase.

Imagen 3: Agroecología a Pequeña Escala



Imagen 4: Agroecología a Pequeña Escala



Flujograma: Impactos de la Agroecología a Pequeña Escala

Nombres: **Fecha:**

Creamos un flujograma a partir del impacto de la agroecología a pequeña escala respondiendo cada pregunta para llegar al próximo paso.

Ejemplo:

IMPACTO
<p>Enriquecimiento de biodiversidad: Incremento de la diversidad de organismos en un ecosistema.</p>
<p><i>¿Qué pasa si existe un incremento de la diversidad de un ecosistema?</i></p> <p>El ecosistema mejora su salud.</p>
<p><i>¿Qué pasa si mejoramos la salud del ecosistema?</i></p> <p>Aumenta su resistencia ante posibles amenazas.</p>
<p><i>¿Qué pasa si aumentamos la resistencia del ecosistema ante amenazas?</i></p> <p>Es más fuerte para combatir plagas y enfermedades y así producir mejores cultivos.</p>

Ejercicio:

IMPACTO
<p>Enriquecimiento de suelos: Promover la actividad biológica del suelo, mantener y mejorar la fertilidad del mismo a través de prácticas como la rotación de cultivos, el uso de la biodiversidad autóctona y el control biológico para el manejo de plagas, enfermedades y malas hierbas, así como la reducción, cuando sea posible, o la eliminación .</p>
<p><i>¿Qué pasa si hay un proceso de enriquecimiento de suelos?</i></p>
<p><i>¿Qué pasa si _____</i> _____?</p>
<p><i>¿Qué pasa si _____</i> _____?</p>

Flujograma: Impactos de la Agroecología a Pequeña Escala

Nombres: **Fecha:**

Creamos un flujograma a partir del impacto de la agroecología a pequeña escala respondiendo cada pregunta para llegar al próximo paso.

Ejemplo:

IMPACTO
<p>Enriquecimiento de biodiversidad: Incremento de la diversidad de organismos en un ecosistema.</p>
<p><i>¿Qué pasa si existe un incremento de la diversidad de un ecosistema?</i> El ecosistema mejora su salud.</p>
<p><i>¿Qué pasa si mejoramos la salud del ecosistema?</i> Aumenta su resistencia ante posibles amenazas.</p>
<p><i>¿Qué pasa si aumentamos la resistencia del ecosistema ante amenazas?</i> Es más fuerte para combatir plagas y enfermedades y así producir mejores cultivos.</p>

Ejercicio:

IMPACTO
<p>Reducción de uso de insumos nocivos al medio ambiente: Minimizar las cantidades de sustancias tóxicas o contaminantes emitidas al medio ambiente.</p>
<p><i>¿Qué pasa si usamos menos o ninguna sustancia tóxica o contaminante al medio ambiente?</i></p>
<p><i>¿Qué pasa si _____?</i></p>
<p><i>¿Qué pasa si _____?</i></p>

Flujograma: Impactos de la Agroecología a Pequeña Escala

Nombres: **Fecha:**

Creamos un flujograma a partir del impacto de la agroecología a pequeña escala respondiendo cada pregunta para llegar al próximo paso.

Ejemplo:

IMPACTO
<p>Enriquecimiento de biodiversidad: Incremento de la diversidad de organismos en un ecosistema.</p>
<p><i>¿Qué pasa si existe un incremento de la diversidad de un ecosistema?</i> El ecosistema mejora su salud.</p>
<p><i>¿Qué pasa si mejoramos la salud del ecosistema?</i> Aumenta su resistencia ante posibles amenazas.</p>
<p><i>¿Qué pasa si aumentamos la resistencia del ecosistema ante amenazas?</i> Es más fuerte para combatir plagas y enfermedades y así producir mejores cultivos.</p>

Ejercicio:

IMPACTO
<p>Incremento de emisiones de oxígeno: Al ser la agroecología a pequeña escala un modelo de producción integral, no deforesta vastas extensiones de tierra</p>
<p><i>¿Qué pasa si hay un incremento de emisiones de oxígeno?</i></p>
<p><i>¿Qué pasa si _____?</i> _____?</p>
<p><i>¿Qué pasa si _____?</i> _____?</p>

Flujograma: Impactos de la Agroecología a Pequeña Escala

Nombres: **Fecha:**

Creamos un flujograma a partir del impacto de la agroecología a pequeña escala respondiendo cada pregunta para llegar al próximo paso.

Ejemplo:

IMPACTO

Enriquecimiento de biodiversidad:

Incremento de la diversidad de organismos en un ecosistema.

¿Qué pasa si existe un incremento de la diversidad de un ecosistema?

El ecosistema mejora su salud.

¿Qué pasa si mejoramos la salud del ecosistema?

Aumenta su resistencia ante posibles amenazas.

¿Qué pasa si aumentamos la resistencia del ecosistema ante amenazas?

Es más fuerte para combatir plagas y enfermedades y así producir mejores cultivos.

Ejercicio:

IMPACTO

Sistema local de distribución de alimentos: Secuencia logística de transporte de alimentos desde su producción hasta su consumo donde los alimentos no viajan por mucho tiempo ni por largas distancias.

¿Qué pasa si se crean sistemas locales de distribución de alimentos?

¿Qué pasa si _____?

_____?

¿Qué pasa si _____?

_____?

Flujograma: Impactos de la Agroecología a Pequeña Escala

Nombres: **Fecha:**

Creamos un flujograma a partir del impacto de la agroecología a pequeña escala respondiendo cada pregunta para llegar al próximo paso.

Ejemplo:

IMPACTO
<p>Enriquecimiento de biodiversidad: Incremento de la diversidad de organismos en un ecosistema.</p>
<p><i>¿Qué pasa si existe un incremento de la diversidad de un ecosistema?</i></p> <p>El ecosistema mejora su salud.</p>
<p><i>¿Qué pasa si mejoramos la salud del ecosistema?</i></p> <p>Aumenta su resistencia ante posibles amenazas.</p>
<p><i>¿Qué pasa si aumentamos la resistencia del ecosistema ante amenazas?</i></p> <p>Es más fuerte para combatir plagas y enfermedades y así producir mejores cultivos.</p>

Ejercicio:

IMPACTO
<p>Manejo más eficiente de recursos: La mejor utilización posible de los recursos en la producción agrícola para disminuir el impacto negativo al ecosistema.</p>
<p><i>¿Qué pasa si hay un manejo eficiente de los recursos utilizados en la producción de cultivos?</i></p>
<p><i>¿Qué pasa si _____?</i></p> <p>_____?</p>
<p><i>¿Qué pasa si _____?</i></p> <p>_____?</p>

Flujograma: Impactos de la Agroecología a Pequeña Escala

Nombres: **Fecha:**

Creamos un flujograma a partir del impacto de la agroecología a pequeña escala respondiendo cada pregunta para llegar al próximo paso.

Ejemplo:

IMPACTO

Enriquecimiento de biodiversidad:
Incremento de la diversidad de organismos en un ecosistema.

¿Qué pasa si existe un incremento de la diversidad de un ecosistema?

El ecosistema mejora su salud.

¿Qué pasa si mejoramos la salud del ecosistema?

Aumenta su resistencia ante posibles amenazas.

¿Qué pasa si aumentamos la resistencia del ecosistema ante amenazas?

Es más fuerte para combatir plagas y enfermedades y así producir mejores cultivos.

Ejercicio:

IMPACTO

Unión entre conocimientos tradicionales y conocimientos científicos modernos: La agroecología propone formas de desarrollo sostenible basadas en el conocimiento tradicional de producción con las aportaciones del conocimiento científico moderno.

¿Qué pasa si hay una unión entre conocimientos tradicionales y conocimientos científicos modernos?

¿Qué pasa si _____?

_____?

¿Qué pasa si _____?

_____?

EL HUERTO Y LA ESTIMULACIÓN TEMPRANA

TÍTULO DE LA ACTIVIDAD: LOS SENTIDOS EN EL HUERTO

La estimulación temprana ayuda a fortalecer el cuerpo y a desarrollar las emociones y la inteligencia de los infantes. El huerto educativo sirve como una herramienta útil para desarrollar este tipo de ejercicios ya que provee un ambiente sano y alternativo a su sala diaria, proporcionando así a los proveedores de cuidado con una oportunidad para realizar actividades diferentes e interesantes.

Algunas sugerencias para la actividad:

- Siempre festeja los resultados obtenidos.
- No fuerces, más bien, motiva la participación.
- El momento ideal para desarrollar la actividad es cuando están despiertos y tranquilos.

Objetivos: Los niños y niñas experimentan el huerto a través de sus sentidos.

Número máximo de participantes: No más de 4 infantes por vez.

Edad: 6 meses a 2 años.

Duración aproximada: 25 min

Vocabulario y conceptos básicos: No es necesario que los docentes se familiaricen con vocabulario nuevo para esta actividad.

Antes de empezar: El docente adecúa el huerto para la visita de los infantes. Se asegura que no hayan objetos peligrosos y prevé en qué lugar del huerto se ubicarán los participantes para realizar las actividades.

¿CUÁNTO TIEMPO?	¿QUÉ?	¿CÓMO?	¿CON QUÉ?
<p>Abrimos la jornada 10 min.</p>	<p>Cantamos una canción</p>	<p>El o la facilitadora encuentra un ritmo que le guste y canta la siguiente canción junto con los niños y niñas tres veces.</p> <p>“Todos tenemos los cinco sentidos que nos ayudan a conocer mejor; colores, texturas, la temperatura...con mis oídos puedo escuchar, con mis manos puedo tocar, con mi nariz puedo oler...así mejor aprenderé”.</p>	<p>No se necesita materiales para esta actividad</p>
<p>Todos 5 min.</p>	<p>Visitamos el huerto</p>	<p>Organizamos una visita al huerto. Una vez ahí, experimentamos el huerto con los niños y niñas. Olemos, tocamos, miramos, escuchamos y, si se puede, probamos algún cultivo.</p>	<p>No se necesita material para esta actividad.</p>
<p>Cerramos la jornada 10 min.</p>	<p>Volvemos a la sala</p>	<p>La facilitadora, los niños y niñas hablan sobre lo experimentado en el huerto.</p>	<p>No se necesita material para esta actividad.</p>

EL HUERTO Y LA HORTICULTURA TERAPÉUTICA

TÍTULO DE LA ACTIVIDAD: EL HUERTO Y YO

La Terapia Hortícola es una disciplina encuadrada dentro de las ciencias sociosanitarias. Combina un amplio elenco de conocimientos sobre diferentes capacidades físicas, cognitivas y sensoriales, diversas patologías, trastornos psicosociales y necesidades especiales de aprendizaje.

La horticultura en programas de terapia y rehabilitación se convierte en un vehículo para desarrollar o recuperar la autonomía personal, mejorando el funcionamiento físico y cognitivo, abordando habilidades sociales, incorporando hábitos de vida saludables en un entorno al aire libre para lograr el bienestar físico y mental.

Aquí presentamos un ejemplo piloto de cómo se podría utilizar el huerto para la terapia personal para desarrollar autoestima, disminuir la ansiedad y el estrés en niños y niñas mayores a 10 años y adolescentes.

OBJETIVO GENERAL

Evaluar un programa de Horticultura Terapéutica personal e individual, para desarrollar la autoestima, disminución de la ansiedad y estrés de los sujetos.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Realizar una evaluación del sujeto.
- Mejorar el estado de ánimo.
- Disminuir la ansiedad, el estrés y comportamientos conflictivos.
- Desarrollar habilidades psicosociales y cognitivas de los sujetos.

Número de participantes: Un estudiante a la vez

Edad: 10 - 18 años

Duración aproximada: Cuatro sesiones de 30 min.

Antes de empezar: El docente adecúa el huerto para la visita de los sujetos y prevé en qué lugar del huerto se ubicarán los participantes para realizar las actividades.

¿CUÁNTO TIEMPO?	¿QUÉ?	¿CÓMO?	¿CON QUÉ?
1ra Sesión 30 min.	Establecemos una conexión con la naturaleza	<p>Se pedirá al sujeto que se siente al medio del huerto (sobre la manta o tela de piso). Una vez acomodado, deberá empezar a realizar respiraciones continuas por 10 segundos. Este ejercicio deberá generar un momento de relajación.</p> <p>En un segundo momento, y junto a la facilitadora, se observará el ambiente con mucho cuidado para percibir la naturaleza. Concentrándose en el presente, la facilitadora guiará la conversación, describiendo el huerto. Cada 10 minutos se deberá hacer una pausa para realizar respiraciones por 10 segundos.</p>	Manta o tela de piso
2da Sesión 30 min.	Excavamos la tierra con las manos	<p>Se pedirá al sujeto que se siente al medio del huerto (sobre la manta o tela de piso). Una vez acomodado, deberá realizar respiraciones continuas por 10 segundos. Este ejercicio deberá generar un momento de relajación.</p> <p>En un segundo momento, se pedirá al sujeto que, con sus manos, remueva meticulosamente la tierra de una área determinada, sacando cualquier piedra u objeto que pueda obstaculizar el crecimiento de las plantas.</p> <p>Cada 10 minutos se deberá hacer una pausa para realizar respiraciones por 10 segundos.</p>	Guardapolvo Manta o tela de piso.
3ra Sesión 30 min.	Decidimos ser responsables de una planta	<p>Se pedirá al sujeto que se siente al medio del huerto (sobre la manta o tela de piso). Una vez acomodado, deberá realizar respiraciones continuas por 10 segundos. Este ejercicio deberá generar un momento de relajación.</p> <p>En un segundo momento, se pedirá al sujeto que escoga una planta que quedará bajo su cuidado. En una hoja en blanco, dibujará su planta y le pondrá un nombre.</p> <p>Como actividad fuera del huerto, el sujeto debe averiguar los cuidados específicos que necesita su planta y debe establecer un plan de cuidado.</p>	Un almácigo Hoja de papel en blanco Lápices de color Guardapolvo Manta o tela de piso
4ta Sesión 30 min.	Orientación temporal	<p>Se pedirá al sujeto que se siente al medio del huerto (sobre la manta o tela de piso). Una vez acomodado, deberá realizar respiraciones continuas por 10 segundos. Este ejercicio deberá generar un momento de relajación.</p> <p>En un segundo momento el sujeto deberá doblar una hoja de papel en cuatro partes iguales y, en la parte superior izquierda de cada sección, escribir el nombre de una estación del año: primavera, verano, otoño e invierno. Después, debe dibujar cómo cree que es el huerto en cada una de las estaciones.</p>	1 hoja de papel en blanco Lápices de color Guardapolvo Manta o tela de piso



**ACTIVIDADES PARA EL
DERECHO A UNA ALIMENTACIÓN
SALUDABLE**



El Derecho a una Alimentación Saludable es un derecho humano. Los derechos humanos son derechos que tienen todas las personas, sin distinción alguna de nacionalidad, lugar de residencia, sexo, origen nacional o étnico, color, religión, lengua, o cualquier otra condición. El derecho a una alimentación saludable se ejerce cuando todo hombre, mujer o niño, ya sea sólo o en común con otros, tiene acceso físico y económico, en todo momento, a una alimentación adecuada y culturalmente apropiada y a los medios para obtenerla. El pleno ejercicio de este derecho comprende los siguientes elementos:

- La disponibilidad de alimentos en cantidad y calidad suficientes para satisfacer las necesidades alimentarias de los individuos; alimentos que a su vez son inocuos y culturalmente apropiados.
- La accesibilidad sostenible a alimentos.
- El uso apropiado de los alimentos mediante la adopción de hábitos adecuados para alimentarse de una manera sana y saludable.

El año 2009, el Estado boliviano declaró, mediante la nueva Constitución Política, que: “todas las personas tienen derecho al agua y a la alimentación y que el Estado tiene la obligación de garantizar la seguridad alimentaria a través de una alimentación sana, adecuada y suficiente para toda la población.”

NIVEL INICIAL ESCOLARIZADO A 2° DE PRIMARIA COMUNITARIA VOCACIONAL

Ficha Técnica

TÍTULO DE ACTIVIDAD: LA HORA DE ALIMENTARNOS ES IMPORTANTE

PRIMER AÑO DE ESCOLARIDAD

Bimestre: 3

Temática Orientadora: La familia en las relaciones intraculturales e interculturales en armonía con la Madre Tierra.

Objetivo Holístico: Fortalecemos los valores de respeto y complementariedad en las niñas y los niños a partir del conocimiento y reflexión de costumbres y prácticas culturales, recuperando hábitos alimenticios saludables de la familia y comunidad para contribuir en las relaciones interpersonales en armonía y equilibrio con la naturaleza.

Objetivos Específicos: Los y las niñas empiezan a asumir consciencia sobre su alimentación.

Contenidos y Ejes Articuladores: Los alimentos: su higiene y consumo saludable en la familia y comunidad.

Área del Campo de Saber: Vida Tierra Territorio.

SEGUNDO AÑO DE ESCOLARIDAD

Bimestre: 2

Temática Orientadora: La identidad familiar en la diversidad sociocultural y las actividades socioproductivas.

Objetivo Holístico: Indagamos sobre las prácticas productivas en la familia y comunidad, diferenciando e identificando las propiedades nutritivas, los lugares de producción y la comercialización de productos naturales y elaborados, fortaleciendo los valores de respeto, solidaridad y reciprocidad para adquirir buenos hábitos alimenticios según las características de cada contexto.

Objetivos Específicos: Los y las niñas empiezan a asumir consciencia sobre su alimentación.

Contenidos y Ejes Articuladores: La producción de alimentos, su consumo y comercialización en la comunidad.

Área del Campo de Saber: Ciencia Tecnología y Producción.

1° PRIMARIA COMUNITARIA VOCACIONAL

Bimestre: 1

Temática Orientadora: La comunicación en la familia, la escuela y en las actividades de la comunidad.

Objetivo Holístico: Desarrollamos principios y valores comunitarios a través de prácticas comunicativas orales, escritas y pensamiento lógico, identificando saberes y conocimientos y uso de medios tecnológicos, para fortalecer la comunicación armónica en la familia y comunidad.

Objetivos Específicos: Los y las niñas empiezan a asumir consciencia sobre su alimentación.

Contenidos y Ejes Articuladores: Salud, alimentación y nutrición en el crecimiento de las y los estudiantes.

Área del Campo de Saber: Vida Tierra Territorio.

2° PRIMARIA COMUNITARIA VOCACIONAL

Bimestre: 1

Temática Orientadora: Principios de convivencia en la comunidad.

Objetivo Holístico: Desarrollamos principios y valores de convivencia sociocomunitaria, analizando los saberes y conocimientos propios y diversos, mediante la producción de textos variados, utilizando adecuadamente los recursos de la naturaleza y sus procesos de transformación, para desarrollar actividades relacionadas con las inclinaciones vocacionales en la comunidad.

Objetivos Específicos: Los y las niñas empiezan a asumir consciencia sobre su alimentación.

Contenidos y Ejes Articuladores: Cuidado de la salud integral del cuerpo humano.

Área del Campo de Saber: Vida Tierra Territorio.

Número máximo de participantes: 35

Duración aproximada: 35 min.

Vocabulario y conceptos básicos: No es necesario que los docentes se familiaricen con vocabulario nuevo para esta actividad.

Lista de material incluido para la aplicación de la actividad: No se requiere material para la aplicación de esta actividad.

Antes de empezar: El docente esta familiarizado con la canción de las verduras.

¿CUÁNTO TIEMPO?	¿QUÉ?	¿CÓMO?	¿CON QUÉ?
<p>Abrimos la jornada 10 min.</p>	<p>Reflexionamos y conversamos</p>	<p>La facilitadora se dirige a los niños y niñas: La hora de comer es un tiempo especial en el que nos sentamos a disfrutar de nuestro alimento. Es también una oportunidad para hablar con nuestra familia y amigos sobre lo que hacemos en el día y talvez sobre los alimentos que quisiéramos probar y los que no nos gustan mucho. Alimentarnos es MUY importante para nuestro cuerpo porque gracias a él podemos jugar, cantar, y muchas otras cosas más. ¡Todos nos paramos y nos abrazamos fuerte a nosotros mismos diciendo a nuestro cuerpo GRACIAS CUERPO!!!</p> <p>Nos sentamos de nuevo.</p>	<p>No se necesita material para esta actividad.</p>
<p>¡CAMBIO! 5 min.</p>	<p>Cantamos</p>	<p>La facilitadora explica a los niños y niñas que cantarán una canción y que estén muy atentos para poder reconocer los nombres de los alimentos. Cantamos 3 veces:</p> <p><i>“Lechuga y Tomate quieren cantar En una huertita, en una coral. Están invitados el Ajo y la Sal Aceite, Cebolla, las verduras y el Pan”</i></p>	<p>No se necesita material para esta actividad.</p>
<p>Todos 10 min.</p>	<p>Reconocemos</p>	<p>Por turnos, la facilitadora empieza a preguntar a los niños y niñas si reconocieron los nombres de los alimentos. Alienta la participación y celebra las respuestas.</p>	<p>No se necesita material para esta actividad.</p>
<p>Cerramos la jornada 10 min.</p>	<p>Compartimos nuestras experiencias</p>	<p>La facilitadora habla sobre su desayuno de la mañana. Explica que el DESAYUNO es la primera comida del día y que es muy importante alimentarse bien en las mañanas. Hace que los niños y las niñas repitan: DESAYUNO; DESAYUNO; DESAYUNO. Después cada uno comparte qué comieron de desayuno, y si no comieron nada, ¿Cómo creen que podrían ayudar en su casa para que haya desayuno? ¿Cómo nos hace bien el desayuno escolar?</p> <p>Todos se levantan y la facilitadora repite: Alimentarnos es MUY importante para nuestro cuerpo porque gracias a él podemos jugar, cantar, y muchas otras cosas más. ¡Todos nos paramos y nos abrazamos a nosotros mismos fuerte diciendo a nuestro cuerpo GRACIAS CUERPO!!!</p> <p>Nos sentamos de nuevo.</p>	<p>No se necesita material para esta actividad.</p>

Cierre de la clase ¡Pregunten en casa!

Hablamos con los estudiantes para que, en su casa, como tarea, le pregunten a una miembro de su familia sobre sus alimentos preferidos. Al día siguiente compartirán esta información en y con la clase.

3° DE PRIMARIA COMUNITARIA VOCACIONAL A 5° DE PRIMARIA COMUNITARIA VOCACIONAL

Ficha Técnica

TÍTULO DE ACTIVIDAD: EL DESAYUNO DE EBERT CONDORI Y SU FAMILIA

3° DE PRIMARIA COMUNITARIA VOCACIONAL

Bimestre: 2

Temática Orientadora: Principios de convivencia en comunidad.

Objetivo Holístico: Desarrollamos principios y valores sociocomunitarios de responsabilidad y complementariedad con la naturaleza, mediante el análisis de saberes, conocimientos y potencialidades productivas de la comunidad, recopilando prácticas vivenciales de los Naciones y Pueblos Indígenas Originarios en la transformación productiva de los recursos de la naturaleza, para consolidar la relación armónica y equilibrada con la Madre Tierra en el municipio.

Objetivos Específicos : Los y las niñas empiezan a asumir consciencia sobre su alimentación.

Contenidos y Ejes Articuladores: Alimentación y nutrición saludable en la familia: grupos de alimentos.

Área del Campo de Saber: Vida Tierra y Territorio.

4° AÑO DE PRIMARIA COMUNITARIA VOCACIONAL

Bimestre: 3

Temática Orientadora: Principios ético morales en las diversas relaciones económicas de la región.

Objetivo Holístico: Fortalecemos valores de solidaridad, colaboración, reciprocidad, consenso y compromiso socio comunitarios, mediante el análisis de las diversas relaciones económicas y los procesos tecnológicos de la región, en la aplicación de las tecnologías propias en las actividades productivas de la comunidad, revalorizando la trascendencia de los instrumentos y medios productivos.

Objetivos Específicos : Los y las niñas empiezan a asumir consciencia sobre su alimentación.

Contenidos y Ejes Articuladores: Plantas alimenticias y sus utilidades en la salud integral comunitaria y seguridad alimentaria.

Área del Campo de Saber: Vida Tierra y Territorio.

5° DE PRIMARIA COMUNITARIA VOCACIONAL

Bimestre: 2

Temática Orientadora: Identidad cultural y formas de producción.

Objetivo Holístico: Fortalecemos los valores sociocomunitarios intraculturales e interculturales, estudiando las formas de producción de saberes y conocimientos espirituales, tecnológicos, científicos y artísticos a partir de las prácticas vivenciales comunitarias, para promover el manejo equilibrado del desarrollo productivo en el Estado Plurinacional.

Objetivos Específicos : Los y las niñas empiezan a asumir consciencia sobre su alimentación.

Contenidos y Ejes Articuladores: Nutrición para la salud integral según contextos culturales: Proteínas, carbohidratos, grasas, vitaminas y minerales.

Área del Campo de Saber: Vida Tierra y Territorio

Número máximo de participantes: 35

Duración aproximada: 45min

Vocabulario y Conceptos Básicos:

Derecho a una Alimentación Saludable: Es un derecho humano que se ejerce cuando todo hombre, mujer o niño, tiene acceso físico y económico, en todo momento, a una alimentación adecuada y a medios para obtenerla.

Componentes para el ejercicio pleno del Derecho a una Alimentación Saludable:

La disponibilidad: Los alimentos están presentes y disponibles dentro del radio de convivencia; en cantidad y calidad suficientes para satisfacer las necesidades alimentarias de los individuos.

La accesibilidad: Las personas tienen la capacidad física y económica para acceder a alimentos de manera predecible.

El uso apropiado: Las personas tienen los conocimientos necesarios y los hábitos adecuados para alimentarse de una manera sana y saludable.

Alimentación: Es el acto de proveerse de alimentos para satisfacer el hambre y para tener fuerzas para trabajar o jugar. Las personas, además, comen para crecer y desarrollarse, reforzar el sistema inmunológico y prevenir las enfermedades.

Alimentación Saludable: Se caracteriza por el consumo de alimentos variados, preferentemente en estado natural o que hayan pasado por un procesamiento mínimo. Aporta energía y nutrientes al cuerpo que son necesarios para mantenerse sano y tener una buena calidad de vida en todas las edades.

Lista de material incluido para la aplicación de la actividad:

Hoja de trabajo: El desayuno de Ebert Condori y su familia

Antes de empezar: El docente está familiarizado con el vocabulario y los conceptos básicos. Están preparados los siguientes materiales: Suficientes copias de la hoja de trabajo.

¿CUÁNTO TIEMPO?	¿QUÉ?	¿CÓMO?	¿CON QUÉ?
Abrimos la jornada 15 min.	Reflexionamos y conversamos	<p>Preguntas: ¿Qué es el derecho a la Alimentación Saludable? ¿Cuáles son los componentes para el ejercicio pleno del Derecho de Alimentación Saludable?</p> <p>Conversación: Introducción de conceptos y vocabulario. El o la docente va explicando los conceptos a medida que se van respondiendo a las preguntas.</p>	No se necesita material para esta actividad.
¡CAMBIO! 1 min.	Adivinanza	<p>Adivinanza adivinanza... <i>Lentes chiquitas, jóvenes o viejas: si quieres nos tomas y si no, nos dejas.</i></p> <p>(Las lentejas)</p>	No se necesita material para esta actividad.
Trabajo individual 15 min.	Leemos y comprendemos	El o la docente reparte las hojas de trabajo, una para cada estudiante. La docente (o los estudiantes por turnos) lee la historia en voz alta, explica las instrucciones y da 10 min. para llenar la hoja de trabajo.	Hojas de trabajo: El desayuno de Ebert Condori y su familia. Lápices rojos.
Revisión 10 min.	Compartimos	Revisamos las respuestas de todos.	Hojas de trabajo debidamente llenadas

El desayuno de Ebert Condori y su familia

Nombre:..... **Fecha:**.....



Ebert Condori tiene 11 años y vive en Pasankeri con su familia. En la casa de Ebert viven nueve personas: Ebert, su papá Tomás, su mamá Janet, su hermana menor Angélica, su tía Carolina con sus dos hijitas; Rosita de cuatro años y Evelin de dos, y finalmente sus abuelos, Doña Juana y Don Félix.

Su abuela, Doña Juana prepara el desayuno en las mañanas. Todos los días se levanta a las 5:30 y hace hervir agua para el té. Casi siempre pone en la mesa panes (dos para cada uno), margarina para untar en el pan de batalla y azúcar para el té. A veces, cuando encuentra alguna frutera ambulante cerca de la casa, Doña Juana compra plátanos para el desayuno también. Eso la emociona mucho.

Hoy, como pasa a veces, Doña Juana no pudo ofrecer dos panes para cada uno porque el precio del pan había subido y sólo pudo comprar la mitad. Tampoco hubo margarina porque se terminó. La única tienda cerca de la casa donde la compran estaba cerrada porque la dueña no pudo venir por un paro de transporte. Ebert y su familia tuvieron hambre durante la mañana de hoy.

Responde a las preguntas:

¿Cuántas personas viven en la casa de Ebert?

¿Qué desayuna generalmente la familia?

¿Por qué se emociona Doña Juana cuando encuentra plátanos cerca de su casa?

¿Qué desayuna **tu** familia generalmente?

Subraya el texto:

En el texto, encuentra las razones por las cuales la familia de Ebert no pudo desayunar como siempre y subráyalas con un lápiz de color rojo.

6° DE PRIMARIA COMUNITARIA VOCACIONAL A 2° DE SECUNDARIA COMUNITARIA PRODUCTIVA

Ficha Técnica

TÍTULO DE ACTIVIDAD: EL DERECHO A LA ALIMENTACIÓN ES UN DERECHO HUMANO

6° DE PRIMARIA COMUNITARIA VOCACIONAL

Bimestre: 2

Temática Orientadora: Sistemas de organización sociopolítica en los pueblos del Abya Yala.

Objetivo Holístico: Desarrollamos los principios de reciprocidad, contribución y articulación en el enfoque biocéntrico, estudiando las artes, el trabajo como principio de vida y las relaciones sociolaborales de otras culturas, a través de las expresiones culturales y otras formas de expresión respecto al trabajo en comunidad, para contribuir en la producción de textos informativos con creatividad relacionados con las sucesiones productivas de los pueblos.

Objetivos Específicos: Los y las estudiantes empiezan a asumir consciencia sobre su alimentación como un derecho constitucional.

Contenidos y Ejes Articuladores: Cultura alimentaria en convivencia con la Madre Tierra y la medicina natural.

Área del Campo de Saber: Vida Tierra Territorio.

1° DE SECUNDARIA COMUNITARIA PRODUCTIVA

Bimestre: 3,4

Temática Orientadora: Identificación y análisis de los procesos socioculturales, naturales y productivos en el Abya Yala

Objetivo Holístico: Aplicamos el razonamiento lógico y la experimentación, a través del estudio de las leyes y principios físico-químicos, cuidando el equilibrio ecológico en la transformación sustentable y la relación complementaria del ser humano y la biodiversidad, para fortalecer los procesos de producción comunitaria.

Objetivos Específicos: Los y las estudiantes empiezan a asumir consciencia sobre su alimentación como un derecho constitucional.

Contenidos y Ejes Articuladores: Alimentación saludable acorde al desarrollo anatomofisiológico de las y los estudiantes.

Área del Campo de Saber: Vida Tierra Territorio.

2° DE SECUNDARIA COMUNITARIA PRODUCTIVA

Bimestre: 3,4

Temática Orientadora: Orientación y formación vocacional de acuerdo a las potencialidades productivas territoriales.

Objetivo Holístico: Analizamos la influencia de los fenómenos naturales en relación a los sistemas vivos, a través de la experimentación y cuidado socioambiental, promoviendo los derechos de la Madre Tierra, para contribuir en el desarrollo sustentable de la comunidad.

Objetivos Específicos: Los y las estudiantes empiezan a asumir consciencia sobre su alimentación como un derecho constitucional.

Contenidos y Ejes Articuladores: La alimentación natural saludable y la prevención de enfermedades.

Área del Campo de Saber: Vida Tierra Territorio.

Número máximo de participantes: 35

Duración aproximada: 45 min

Vocabulario y Conceptos básicos:

Derechos Humanos: Los derechos humanos son derechos inherentes a todas las personas, sin distinción alguna de nacionalidad, lugar de residencia, sexo, origen nacional o étnico, color, religión, lengua, o cualquier otra condición. Los Derechos Humanos incluyen: el Derecho a la Vida, el Derecho a la Igualdad y el Derecho a una alimentación saludable.

Alimentación Saludable: se caracteriza por el consumo de alimentos variados, preferentemente en estado natural o que hayan pasado por un procesamiento mínimo. Aporta energía y nutrientes al cuerpo que son necesarios para mantenerse sano y tener una buena calidad de vida en todas las edades.

Componentes para el ejercicio pleno del Derecho a una Alimentación Saludable:

La disponibilidad: Los alimentos están presentes y disponibles dentro del radio de convivencia; en cantidad y calidad suficientes para satisfacer las necesidades alimentarias de los individuos.

La accesibilidad: Las personas tienen la capacidad física y económica para acceder a alimentos de manera predecible.

El uso apropiado: Las personas tienen los conocimientos necesarios y los hábitos adecuados para alimentarse de una manera sana y saludable.

Lista de material incluido para la aplicación de la actividad:

Tarjetas de Vocabulario: 12 tarjetas con conceptos básicos y definiciones (Anexo 3)

Antes de empezar: El docente está familiarizado con el vocabulario y los conceptos básicos. Están preparados los siguientes materiales: Cinta adhesiva, pizarra o pared y tarjetas de vocabulario.

¿CUÁNTO TIEMPO?	¿QUÉ?	¿CÓMO?	¿CON QUÉ?
Abrimos la jornada 20 min.	Reflexionamos y charlamos	<p>Preguntas: ¿Qué es un derecho humano? ¿Qué es el derecho a la Alimentación Saludable? ¿Cuáles son los componentes del ejercicio pleno del Derecho de Alimentación Saludable?</p> <p>Conversación: Introducción de conceptos y vocabulario. El o la docente va explicando los conceptos a medida que se van respondiendo a las preguntas.</p>	No se necesita material para esta actividad.
¡CAMBIO! 1 min.	Adivinanza	<p>Adivinanza adivinanza... <i>Lentes chiquitas, jóvenes o viejas: si quieres nos tomas y si no, nos dejas.</i></p> <p>(Las lentejas)</p>	No se necesita material para esta actividad.
En grupos 10 min.	Construimos conceptos	<p>El docente pega separadamente en la pizarra o pared las 3 tarjetas de vocabulario: Derecho Humano, Derecho a una Alimentación Saludable, Componentes para el ejercicio pleno del Derecho a una Alimentación Saludable</p> <p>Los estudiantes forman 3 grupos. El docente reparte al azar las otras tarjetas, 3 a cada grupo. Después de 5 min. de lectura interna y discusión, cada grupo va colando por turnos las tarjetas una por una donde corresponden con la orientación del docente.</p>	Tarjetas de vocabulario, cinta adhesiva, pizarra o pared.
Revisión 15 min.	Compartimos nuestro trabajo	Revisamos el trabajo todos juntos. Cada grupo explica por qué han colado las tarjetas en ese lugar.	

Cierre de la clase ¡Pregunten en casa!

Hablamos con los estudiantes para que, en su casa, como tarea, le pregunten a un miembro de su familia sobre sus alimentos preferidos. Al día siguiente compartirán esta información en y con la clase.

3° DE SECUNDARIA COMUNITARIA PRODUCTIVA A 6° DE SECUNDARIA COMUNITARIA PRODUCTIVA

Ficha Técnica

TÍTULO DE ACTIVIDAD: EL DERECHO A LA ALIMENTACIÓN ES UN DERECHO HUMANO

3° DE SECUNDARIA COMUNITARIA VOCACIONAL

Bimestre: 1,2

Temática Orientadora: Recuperación de tecnologías productivas y procesos socioculturales de nuestra región

Objetivo Holístico: Fortalecemos con responsabilidad las prácticas socioproductivas mediante el análisis de métodos de investigación de saberes y conocimientos propios y de otros pueblos, valorando la ciencia, tecnología ancestral para consolidar proyectos sustentables que mejoren la calidad de vida en la comunidad.

Objetivos Específicos: Los y las estudiantes asumen consciencia sobre su alimentación como un derecho constitucional

Objetivos Específicos: Los y las estudiantes asumen una consciencia sobre su alimentación como un derecho constitucional.

Área del Campo de Saber: Vida Tierra Territorio. Ciencias Naturales (biología-geografía).

4° DE SECUNDARIA COMUNITARIA PRODUCTIVA

Bimestre: 3,4

Temática Orientadora: Innovación y desarrollo de tecnologías propias y adecuadas a nuestra región.

Objetivo Holístico: Fortalecemos la capacidad crítica sobre los principios y leyes físico-químico de los seres vivos, la organización y dinámica de los ecosistemas, mediante el manejo sustentable de los recursos ecológicos territoriales, valorando las bondades naturales de tierras bajas y altas, para mitigar y prevenir los efectos fenomenológicos de la realidad socioambiental en el desarrollo socioproductivo de la comunidad.

Objetivos Específicos: Los y las estudiantes asumen una consciencia sobre su alimentación como un derecho constitucional.

Contenidos y Ejes Articuladores: Recuperación, valoración e inclusión de alimentos milenarios en la cultura nutricional.

Área del Campo de Saber: Vida Tierra Territorio. Ciencias Naturales (biología-geografía).

5° DE SECUNDARIA COMUNITARIA PRODUCTIVA

Bimestre: 1,2

Temática Orientadora: Desarrollo de capacidades productivas y tecnológicas sustentables.

Objetivo Holístico: Valoramos la célula como la unidad estructural y funcional de los seres vivos para posibilitar la comprensión y aprovechamiento de los microsistemas biológicos, analizando su estructura y función para aprovechar en los emprendimientos productivos de la zona.

Objetivos Específicos: Los y las estudiantes asumen una consciencia sobre su alimentación como un derecho constitucional.

Contenidos y Ejes Articuladores: La alimentación sistémica en la prevención de patologías histocelulares.

Área del Campo de Saber: Vida Tierra Territorio. Ciencias Naturales (biología-geografía).

6° DE SECUNDARIA COMUNITARIA PRODUCTIVA

Bimestre: 3,4

Temática Orientadora: Planificación y ejecución de emprendimientos productivos en la comunidad

Objetivo Holístico: Asumimos posición crítica sobre la libertad de expresión y pensamiento a través del análisis de diversos mensajes que se transmiten en los medios de información, en talleres de interpretación y producción de mensajes publicitarios y textos peródicos, que permitan evitar toda forma de manipulación que vaya en beneficio de particulares y sea contraria al bien común.

Objetivos Específicos: Los y las estudiantes asumen una consciencia sobre su alimentación como un derecho constitucional.

Contenidos y Ejes Articuladores: Textos periodísticos: la entrevista.

Área del Campo de Saber: Comunicación y lenguajes.

Número máximo de participantes: 35

Duración aproximada: 60 min

Vocabulario y Conceptos Básicos:

Derechos Humanos: Los derechos humanos son derechos inherentes a todas las personas, sin distinción alguna de nacionalidad, lugar de residencia, sexo, origen nacional o étnico, color, religión, lengua, o cualquier otra condición. Los Derechos Humanos incluyen: el Derecho a la Vida, el Derecho a la Igualdad y el Derecho a una Alimentación Saludable.

Derecho a una Alimentación Saludable: Es un derecho humano que se ejerce cuando todo hombre, mujer o niño, tiene acceso físico y económico, en todo momento, a la alimentación adecuada o a medios para obtenerla.

Componentes para el ejercicio pleno del Derecho a una Alimentación Saludable:

La disponibilidad: Los alimentos están presentes y disponibles dentro del radio de convivencia; en cantidad y calidad suficientes para satisfacer las necesidades alimentarias de los individuos.

La accesibilidad: Las personas tienen la capacidad física y económica para acceder a alimentos de manera predecible.

El uso apropiado: Las personas tienen los conocimientos necesarios y los hábitos adecuados para alimentarse de una manera sana y saludable.

Lista de material incluido para la aplicación de la actividad:

Tarjetas de Vocabulario: 12 tarjetas con conceptos básicos y definiciones (Anexo 3)

Hoja de Trabajo: El desayuno de Ebert Condori y su familia 1

Hoja de Trabajo: El desayuno de Ebert Condori y su familia 2

Antes de empezar: El docente esta familiarizado con el vocabulario y los conceptos básicos. Están preparados los siguientes materiales: Cinta adhesiva, pizarra o pared y tarjetas de vocabulario y hojas de trabajo.

¿CUÁNTO TIEMPO?	¿QUÉ?	¿CÓMO?	¿CON QUÉ?
Abrimos la jornada 20 min.	Reflexionamos y conversamos	Preguntas: ¿Qué es un derecho humano? ¿Qué es el derecho a la Alimentación Saludable? ¿Cuáles son los componentes del ejercicio pleno del Derecho a una Alimentación Saludable? Conversación: Introducción de conceptos y vocabulario. El o la docente va explicando los conceptos a medida que se van respondiendo a las preguntas.	No se necesita material para esta actividad.
¡CAMBIO! 5 min.	Adivinanza	Adivinanza adivinanza... <i>Lentes chiquitas, jóvenes o viejas: si quieres nos tomas y si no, nos dejas.</i> (Las lentejas)	No se necesita material para esta actividad.
En grupos 10 min.	Construimos conceptos	El docente pega separadamente en la pizarra o pared las 3 tarjetas de vocabulario: Derecho Humano, Derecho a una Alimentación Saludable, Componentes para el ejercicio pleno del Derecho a una Alimentación Saludable. Los estudiantes forman 3 grupos. El docente reparte al azar las otras tarjetas, 3 a cada grupo. Después de 5 min. de lectura interna y discusión de los grupos, los estudiantes van colando por turnos las tarjetas una por una donde corresponden con la guía del docente.	Tarjetas de vocabulario, cinta adhesiva, pizarra o pared.
¡CAMBIO! 1 min.	Chiste	¿Qué le dijo una uva verde a una uva morada? ¡Respira mujer!	No se necesita material para esta actividad.
Trabajo individual 15 min.	Leemos y comprendemos	El docente reparte las hojas de trabajo, una para cada estudiante, y lee la historia en voz alta. Explica las instrucciones y da 10 minutos para terminar los ejercicios.	Hojas de trabajo: El desayuno de Ebert 1 y 2
Revisión 15 min.	Compartimos	Revisamos el trabajo de todos. Cada estudiante comparte sus respuestas	Hojas de trabajo llenadas adecuadamente

Cierre de la clase ¡Pregunten en casa!

Hablamos con los estudiantes para que, en su casa, como tarea, le pregunten a una miembro de su familia sobre sus alimentos preferidos. Al día siguiente compartirán esta información en y con la clase.

El desayuno de Ebert Condori y su familia

Nombre:..... **Fecha:**.....



Ebert Condori tiene 11 años y vive en Pasankeri con su familia. En la casa de Ebert viven nueve personas: Ebert, su papá Tomás, su mamá Janet, su hermana menor Angélica, su tía Carolina con sus dos hijitas; Rosita de cuatro años y Evelin de dos, y finalmente sus abuelos, Doña Juana y Don Félix.

Su abuela, Doña Juana prepara el desayuno en las mañanas. Todos los días se levanta a las 5:30 y hace hervir agua para el té. Casi siempre pone en la mesa panes (dos para cada uno), margarina para untar en el pan de batalla y azúcar para el té. A veces, cuando encuentra alguna frutera ambulante cerca de la casa, Doña Juana compra plátanos para el desayuno también. Eso la emociona mucho.

Hoy, como pasa a veces, Doña Juana no pudo ofrecer dos panes para cada uno porque el precio del pan había subido y sólo pudo comprar la mitad. Tampoco hubo margarina porque se terminó. La única tienda cerca de la casa donde la compran estaba cerrada porque la dueña no pudo venir por un paro de transporte. Ebert y su familia tuvieron hambre durante la mañana de hoy.

Responde a las preguntas:

¿Cuántas personas viven en la casa de Ebert?

¿Qué desayuna generalmente la familia?

¿Por qué se emociona Doña Juana cuando encuentra plátanos cerca de su casa?

¿Qué desayuna **tu** familia generalmente?

Subraya el texto:

En el texto, encuentra las razones por las cuales la familia de Ebert no pudo desayunar como siempre y subráyalas con un lápiz de color rojo.

El desayuno de Ebert Condori y su familia

Nombre:..... **Fecha:**.....

Analiza las tres condiciones que deberían estar presentes en esta historia para que el Derecho a una Alimentación Saludable se cumpla:

La disponibilidad de alimentos	Acceso a alimentos	Uso apropiado de los alimentos y los hábitos adecuados para alimentarse de una manera sana y saludable.



ANEXOS



Anexo 1: 16 tarjetas ilustradas con imágenes de verduras, frutas y comidas que no caracterizan una alimentación saludable

Anexo 2: 6 imágenes de alimentos olvidados

Anexo 3: 12 tarjetas de vocabulario sobre el Derecho a una Alimentación Saludable

Anexo 4: 8 tarjetas de apoyo pedagógico ¡Minuto Relámpago!



haba



cebolla



acelga



arveja



zanahoria



manzana



tomate



repollo



piña



remolacha



espinaca



plátano



gomitas



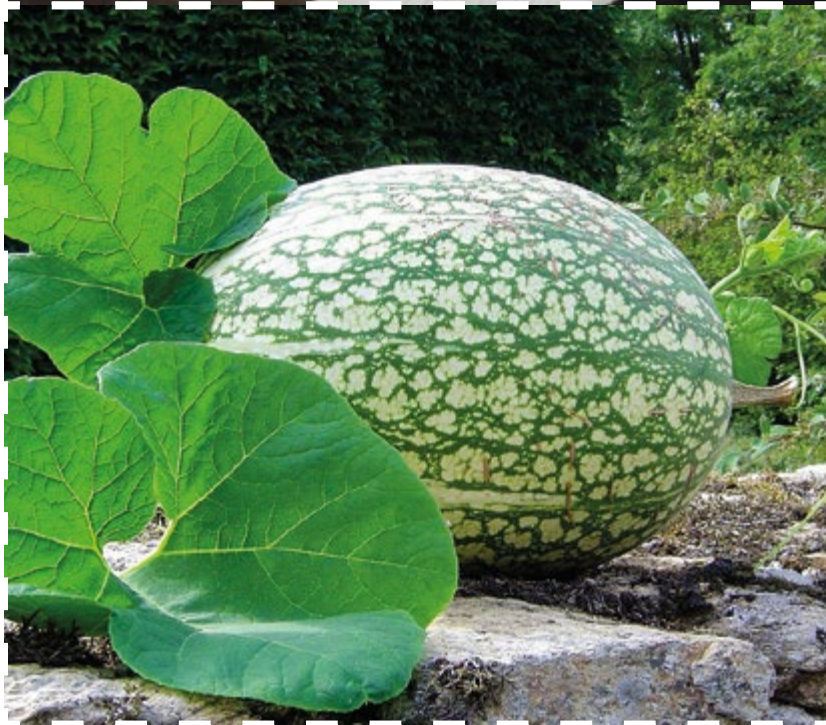
gaseosa



papa frita



chupete



ISAÑO

ARICOMA O YACÓN

LUJMILLO

LACAYOTE

RACACHA

AJIPA

DERECHO A UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE

Es un derecho humano que se ejerce cuando todo hombre, mujer o niño, tiene acceso físico y económico, en todo momento, a una alimentación adecuada y a los medios para obtenerla.

Algunos de estos son: el Derecho a la Vida, el Derecho a la Igualdad y el Derecho a una Alimentación Saludable.

DERECHOS HUMANOS

Está en nuestra Constitución Política del Estado de esta manera:

Artículo 16. I. Toda persona tiene derecho al agua y a la alimentación.
II. El Estado tiene la obligación de garantizar la seguridad alimentaria, a través de una alimentación sana, adecuada y suficiente para toda la población.

Todos tenemos estos mismos derechos, sin discriminación alguna.

Los Estados tienen la obligación de respetar, proteger, promover, facilitar y materializar este derecho.

Las personas tienen la capacidad física y económica para acceder a alimentos de manera predecible.

El uso apropiado de los alimentos y los hábitos adecuados para alimentarse de una manera sana y saludable.

La disponibilidad de alimentos en cantidad y calidad suficientes, inocuos y aceptables para una cultura determinada, para satisfacer las necesidades alimentarias de los individuos.

**COMPONENTES PARA
EL EJERCICIO PLENO
DEL DERECHO A
UNA ALIMENTACIÓN
SALUDABLE**

Derechos que tienen todas las personas, sin distinción alguna de nacionalidad, lugar de residencia, sexo, origen nacional o étnico, color, religión, lengua, o cualquier otra condición.



¡LAGARTIJAS DE PARED!

Ejercicio para liberar energías

¿Qué hacer?

1

Nos paramos todos y encontramos un lugar en la pared. Hacemos el ejercicio de empujar la pared con nuestras manos, doblando los codos y desdoblándolos.

¡Sin empujarse chicos!

2

¿Cuántas lagartijas de pared podemos hacer en un minuto?



SENTIMOS NUESTRO CUERPO

Ejercicio de conexión con nuestro cuerpo

¿Qué hacer?

1

Saltamos en nuestro lugar por un minuto.

¡Brincando como conejos!

2

Nos sentamos en nuestros lugares y ponemos nuestras manos en nuestro pecho. Cerramos nuestros ojos y nos damos cuenta de lo que pasa en nuestro cuerpo. Sentimos nuestro corazón y nuestra respiración. Algunos pueden tomar turnos y contarnos que sienten.



¡BRAZOS ABIERTOS Y CERRADOS!

Ejercicio para liberar energías

¿Qué hacer?

1

Nos paramos todos y encontramos un lugar en el aula.

2

Estiramos los brazos hacia arriba con las palmas juntas.

3

Bajamos los brazos hacia los lados mientras inhalamos profundamente.

4

Estiramos los brazos hacia arriba con las palmas juntas mientras exhalamos lentamente.

¡Sin golpearse chicos!

Repetimos el ejercicio cinco veces



LIMONES

Ejercicio de relajación y conexión con nuestro cuerpo

¿Qué hacer?

1

Nos sentamos todos en nuestras sillas, los pies muy planos en el piso y los brazos y manos colgando hacia los lados.

2

El docente dice: "Cerramos los ojos y respiramos profundamente una vez. Nos imaginamos que tenemos un limón en cada mano y apretamos muy fuerte para exprimir todo el jugo....apretamos fuerte fuerte, dejamos caer los limones al piso y sacudimos el jugo de nuestras manos. ¿Sienten como los músculos de sus manos están más relajados?"

Repetimos el ejercicio cinco veces





¡AQUÍ VIENEN LOS LEONES!

Ejercicio para liberar energías

¿Qué hacer?

1

Levantamos las manos como un león que está a punto de rugir muy muy fuerte y rugimos lo más fuerte posible por 30 segundos.

¡Sin comerse por favor, Rwoaaaaaaaaar!

2

Abrazamos a nuestros amigos leones más cercanos y nos agradecemos por la linda sesión de rugidos.

_____ Inicial a 2do de Primaria Comunitaria Vocacional _____



¡SOMOS GLOBOS!

Ejercicio de estiramiento

¿Qué hacer?

1

Levantamos los brazos hacia arriba (inhalandos profundo) y los estiramos lo más alto posible.

¡Como globos hasta llegar al cielo!

2

Bajamos los brazos y la cabeza. Sacamos el aire y, sin doblar las rodillas, intentamos tocar el suelo.

¡Como globos desinflados que tocan el suelo!

Repetimos tres veces todo el ejercicio

_____ Inicial a 2do de Primaria Comunitaria Vocacional _____



¡BRAZOS ABIERTOS Y CERRADOS!

Ejercicio para liberar energías

¿Qué hacer?

1

Nos paramos todos y encontramos un lugar en el aula.

2

Estiramos los brazos hacia arriba con las palmas juntas.

3

Bajamos los brazos hacia los lados mientras inhalamos profundamente.

4

Estiramos los brazos hacia arriba con las palmas juntas mientras exhalamos lentamente.

¡Sin golpearse chicos!

Repetimos el ejercicio tres veces

_____ 6to de Primaria Comunitaria Vocacional
a 2do de Secundaria Comunitaria Productiva _____



LIMONES

Ejercicio de relajación y conexión con nuestro cuerpo

¿Qué hacer?

1

Nos sentamos todos en nuestras sillas, los pies muy planos en el piso y los brazos y manos colgando hacia los lados.

2

El docente dice: "Cerramos los ojos y respiramos profundamente una vez. Nos imaginamos que tenemos un limón en cada mano y apretamos muy fuerte para exprimir todo el jugo....apretamos fuerte fuerte, dejamos caer los limones al piso y sacudimos el jugo de nuestras manos. ¿Sienten como los músculos de sus manos están más relajados?"

Repetimos el ejercicio tres veces

_____ 6to de Primaria Comunitaria Vocacional
a 2do de Secundaria Comunitaria Productiva _____



Fuentes y Bibliografía

1. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (2007). El derecho humano a la alimentación. Directrices Voluntarias. Unidad para el Derecho a la Alimentación Departamento Económico y Social de FAO. Roma, Italia. <http://www.fao.org/docrep/016/a1601s/a1601s.pdf>
 2. Estado Plurinacional de Bolivia (2008). Constitución Política del Estado Plurinacional de Bolivia http://www.mindef.gob.bo/mindef/sites/default/files/nueva_cpe_abi.pdf
 3. Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (2009). Ejercicios de Estimulación Temprana. <http://files.unicef.org/mexico/spanish/ejercicioestimulaciontemprana.pdf>
 4. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (2010). Nueva Política de Huertos Escolares. Roma, Italia. <http://www.fao.org/docrep/013/i1689s/i1689s00.pdf>
 5. Morales et al. (2016). Manual de huertos escolares para docentes. <http://redhuertos.org/Labvida/wp-content/uploads/2016/03/Morales-16-LabVida-Manual-de-Huertos-Ecolares-para-Docentes.pdf>
 6. Consejo Nacional de Alimentación y Nutrición (2014). Política de alimentación y nutrición en el Marco de Saber Alimentarse para Vivir Bien. <http://www.gacetaoficialdebolivia.gob.bo/normas/lista/11>
 7. Juana Colque Tancara (2013). El Amañoque. Bolivia Rural SRL., Comunicación para el Desarrollo. <http://www.boliviarrural.org/component/opiniones/opinione/171-el-amanoque.html>
 8. Wikipedia (2017). Solanum muricatum. https://es.wikipedia.org/wiki/Solanum_muricatum
 9. Wikipedia (2017). Smallanthus sonchifolius. https://es.wikipedia.org/wiki/Smallanthus_sonchifolius
 10. Wikipedia (2017). Tropaeolum tuberosum. https://es.wikipedia.org/wiki/Smallanthus_sonchifolius
 11. Gruca, Marta (2010). AJIPA: Un cultivo en serio peligro de extinción. Bolivia Rural SRL., Comunicación para el Desarrollo. http://www.boliviarrural.org/index.php?option=com_content&view=article&id=734:ajipa-un-cultivo-en-serio-peligro-de-extincion&Itemid=57
 12. Wikipedia (2017). Agroecología. <https://es.wikipedia.org/wiki/Agroindustria>
 13. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (sin fecha). Degradación del Suelo. Portal de Suelos de la FAO. Roma, Italia. <http://www.fao.org/soils-portal/soil-degradation-restoration/es/>
 14. Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (sin fecha). ¿Qué es la biodiversidad? Ciudad de México, México. http://www.biodiversidad.gob.mx/biodiversidad/que_es.html
 15. InspirAction (sin fecha). La contaminación del suelo. Madrid, España. <https://www.inspiration.org/cambio-climatico/contaminacion/contaminacion-del-suelo>
-

Fuentes y Bibliografía

16. Ecologistas en acción (2010). Agricultura y cambio climático. Madrid, España. <http://www.ecologistasenaccion.org/article19945.html>
 17. Pérez Porto, Julián y Ana Gardey (2009). Definición de Deforestación. <https://definicion.de/deforestacion/>
 18. Instituto de Mayores y Servicios Sociales. Situación actual y retos de futuro: Terapia Hortícola-Horticultura Educativa Social y Terapéutica. Revista Digital: Autonomía Personal, No. 41. Madrid, España. <http://www.autonomiapersonal.imserso.es/InterPresent1/groups/imserso/documents/binario/rap4afondo1.pdf>
 19. Negritto et al. (2013). Una Aproximación a la Ciencia y al Arte: Beneficios de la Horticultura Terapéutica. Plataforma Digital: enColombia. Magdalena, Colombia. <https://encolombia.com/medicina/revistas-medicas/enfermeria/ve-171/horticultura-terapeutica/2/>
 20. Universidad de John Hopkins (sin fecha). Foodspan: Teaching the food system from farm to fork. Johns Hopkins Bloomberg School of Public Health, Center for a Livable Future. <http://www.foodspanlearning.org/>
 21. Estado Plurinacional de Bolivia (2014). Educación Secundaria Comunitaria Productiva: Programa de Estudio Primero a Sexto Año de Escolaridad. Viceministerio de Educación Regular, Ministerio de Educación.
 22. Estado Plurinacional de Bolivia (2014). Educación Inicial en Familia Comunitaria: Lineamientos y orientaciones metodológicas y programas de estudio. Viceministerio de Educación Regular, Ministerio de Educación.
 23. Estado Plurinacional de Bolivia (2014). Educación Primaria Comunitaria Vocacional: Programa de Estudio Primero a Sexto año de Escolaridad. Sistema Educativo Plurinacional, Ministerio de Educación.
 24. Alvarez, Isabel Menendez (2006). Alimentación emocional: La relación entre nuestras emociones y los conflictos con la comida. Editorial Grijalbo Mondadori SA.
 25. Levy, Norberto (2006). Aprendices de emociones. Editora DeBolsillo.
 26. Asociación de instituciones de promoción y educación (2009). Educación Alimentaria Nutricional para el Sistema Educativo Boliviano: Propuesta de Política Pública. La Paz, Bolivia. http://www.aipe.org.bo/public/1st_publicaciones/LST_PUBLICACIONES_aipe_politica_educacion_alimentaria_es.pdf
 27. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (2016). Guía de capacitación en alimentación y nutrición para docentes y comités de alimentación escolar. FAO Nicaragua. Managua, Nicaragua. <http://www.fao.org/3/a-i5208s.pdf>
 28. Estado Plurinacional de Bolivia (2016). Ley No. 775 de Promoción de Alimentación Saludable.
 29. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (sin fecha). Derecho a la alimentación. <http://www.fao.org/human-right-to-food/es/>
-

De las instituciones que hicieron posible este trabajo

Fundación Alternativas

Fundación Alternativas es una organización sin fines de lucro dedicada a fomentar alternativas sostenibles para garantizar seguridad alimentaria en las ciudades de Bolivia. El trabajo de Alternativas está centrado en unir esfuerzos cívicos, públicos y privados en el diseño y la aplicación de políticas públicas, programas e iniciativas que permitan a los ciudadanos y a las comunidades satisfacer su derecho universal a la alimentación. Alternativas es la primera iniciativa de seguridad alimentaria urbana en Bolivia que combina desarrollo comunitario, políticas públicas y procesos educativos en el diseño y la implementación de sus programas.

Canadian Feed the Children

Canadian Feed the Children es una organización internacional cuya visión es un mundo donde los niños crecen sin pobreza. Trabajando con socios locales a nivel internacional y en Canadá, su misión es mejorar el bienestar de los niños y la autosuficiencia de sus familias y comunidades. Construyendo capacidad en la comunidad para crear oportunidades a largo plazo, la seguridad alimentaria sostenible y el acceso a la educación.

Sociedad Católica San José

Sociedad Católica de San José es una organización no gubernamental, sin fines de lucro, fundada el año 1878 con la misión de dar respuesta adecuada a las necesidades de personas en situación de alto riesgo y extrema pobreza. En la ladera oeste de la ciudad de La Paz, la Sociedad Católica San José cuenta con dos Centros Integrales a través de los cuales desarrolla acciones de manera preventiva en favor de niños, niñas, adolescentes, jóvenes y sus familias en las áreas de educación y salud.

Agradecimientos:

Se agradece el trabajo de los educadores y docentes que participaron en la elaboración de las actividades de esta guía: Iver Poma, Marycell Pinaya, Kantuta Tarqui, Freddy Limachi, Fresia Choque, Elisa Ramos, Martín Mamani, Rossmery Mariño, Adelia Siñani, Damiana Crispín, Amalia Calle, Adela Bautista, Ofelia Apaza, María Cutili, Maciel Yujra, Julia Mendoza, Bertha Villazante, Rosa Tola, Jhanett Garrón, Arminda Huanaco, Liz Tantani, Angélica Yola, Jannet de la Torre, Rosmery Copa y Rosmery Coria.



ALTERNATIVAS
Cultivando Comunidades



www.alternativascc.org

PROHIBIDA SU VENTA