

**INVENTARIO DE ESCENARIOS
VIVENCIALES DE APRENDIZAJE
SOBRE ALIMENTACIÓN,
SEGURIDAD Y SOBERANÍA
ALIMENTARIA**

Créditos

CONTENIDOS

Sandra Tapia

REVISIÓN DE TEXTOS

Miriam Chacón - Asesora Pedagógica

Henry Ágredo - Asesora Pedagógica

EDICIÓN

Martín Narváez - Fundación Educación para Comunidades Sostenibles

COORDINACIÓN GENERAL

Fundación Educación para Comunidades Sostenibles - ©ECOS

Este material ha sido posible gracias al financiamiento de la Royal Galápagos y ACQUASPLENDOR S.A.

La reproducción parcial o total de esta publicación, en cualquier forma y por cualquier medio mecánico o electrónico, está permitida siempre y cuando sea autorizada por los editores y se cite correctamente la fuente.

DISTRIBUCIÓN GRATUITA

Para citar este documento:

Fundación Educación para Comunidades Sostenibles (2024). “Inventario de Escenarios Vivenciales de Aprendizaje sobre Alimentación, Nutrición y Soberanía Alimentaria”. Puerto Ayora, Galápagos.

¡Descubre un mundo de posibilidades inspiradoras para la implementación de Escenarios Vivenciales de Aprendizaje con el tema “Alimentación sana y responsable” en nuestra provincia! Este inventario ha sido creado especialmente para ti, docente comprometido con el crecimiento y desarrollo de tus estudiantes. Considera estas opciones como un punto de partida para tu planificación, pero recuerda que eres libre de explorar, adaptar y transformar cada EVA según tu visión y conocimiento de la comunidad.

¡Deja volar tu creatividad y convierte estos Escenarios Vivenciales de Aprendizaje en experiencias inolvidables para tus estudiantes! Aprovecha este inventario como una valiosa herramienta que te guiará en el camino hacia la implementación exitosa de tus ideas. Recuerda que tienes el poder de modificar, añadir o cambiar cualquier EVA sugerido aquí para que se ajuste perfectamente a tus necesidades y las de tus alumnos.

Juntos, podemos marcar la diferencia y fomentar un aprendizaje significativo que impulse iniciativas productivas sostenibles en nuestra sociedad civil. Tu pasión y dedicación son fundamentales para transformar vidas y crear un futuro próspero. Atrévete a innovar y deja una huella imborrable en la educación de tus estudiantes.

En este documento podrás encontrar tres tipos de Escenarios Vivenciales de Aprendizaje (EVA) que te serán de gran utilidad como docente:

- a) **Recursos online:** Estos son varios recursos que te pueden ser útil al momento de diseñar EVAs para tus clases.
- b) **EVAs Actividad:** Son actividades diseñadas para que puedas llevar a cabo de forma independiente con tus estudiantes en diversos contextos y grupos. Estas actividades están creadas para cubrir objetivos de aprendizaje generales sobre el tema “Alimentación sana y responsable”. Sin embargo, puedes adaptarlas y combinarlas con las Destrezas con Criterio de Desempeño que consideres más relevantes para tus alumnos. Estas actividades también te servirán para obtener ideas y desarrollar tus propios EVAs según tu necesidad y la de tus estudiantes.
- c) **EVAs Experto:** Esta sección te proporcionará información valiosa si estás buscando coordinar actividades con iniciativas existentes en tu comunidad. Aquí encontrarás datos útiles que te ayudarán en el proceso de diseño e implementación de tus propios EVAs. Sin embargo, ten en cuenta que la información presentada puede variar según el contexto, por lo que es fundamental establecer una coordinación directa con los contactos sugeridos para obtener los detalles específicos necesarios. Además, recuerda que estas son solo algunas de los actores relevantes del tema que existen en tu comunidad. Si conoces de otros que no hayan sido mencionados en este documento, ánimoate a crear tus propias conexiones y crear experiencias enriquecedoras para tus estudiantes.

Tabla de contenidos

EVA s ACTIVIDAD.....	6
Subnivel Elemental.....	6
Subnivel Media.....	7
Subnivel Básica Superior.....	8
Subnivel Bachillerato.....	9
EVA Actividad 1 – ¿Ayer comí saludable?.....	9
EVA Actividad 2 –¡Familias bien alimentadas!.....	11
EVA Actividad 3– La huella de carbono de los alimentos.....	13
EVA Actividad 4 – Composición de los alimentos procesados y ultra procesados.....	15
EVA Actividad 5– Productos procesados en Santa Cruz.....	16
EVA Actividad 6 – ¡Vamos al campo!.....	17
EVA Actividad 7 – Vida Saludable.....	18
EVA s EXPERTO.....	19
Productos alimenticios Sostenibles.....	19
Producción de alimentos en la isla.....	20
Productos procesados en las islas.....	21

RECURSOS ONLINE

Tema	Descripción	Direcciones donde encontrar información
	<p>¿Qué es buena alimentación?</p> <p>Experimento, mi comida ideal</p>	<p>https://www.youtube.com/results?search_query=Alimentaci%C3%B3n+Sana+y+responsable</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=mpefmz4a9Mg</p>
	<p>La importancia de la nutrición</p>	<p>https://www.youtube.com/watch?v=4Gc4XGnLa4Y</p>
	<p>Diferencias entre los alimentos procesados y ultraprocesados</p> <p>Alimentos ultraprocesados procesados</p>	<p>https://www.youtube.com/watch?v=xcWZPxYo1OY</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=iHw8SPvIPnM</p>
	<p>La nutrición, ¿cómo tener una nutrición saludable?</p>	<p>https://www.youtube.com/watch?v=-DFyYMTtwFk</p>
	<p>Cambiar conductas alimenticias</p>	<p>https://www.youtube.com/watch?v=y9SlxqZKz80</p>
	<p>Cómo se debe nutrir un adolescente, según un nutricionista.</p>	<p>https://www.youtube.com/watch?v=ZOu0X50bCr8</p>
	<p>Comida saludable y sostenible</p>	<p>https://www.youtube.com/watch?v=whdONynDB9w</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=vVZ8s7ZkdIlg</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=qO8W322_tBU</p>

EVA's ACTIVIDAD

Tema: Alimentación Sana y Responsable

Objetivo

Los estudiantes deben comprender las causas y efectos del hambre y de la mala nutrición, en el mundo y en el contexto local, desde una mirada compleja del problema, que posibilite el desarrollo de una conciencia y praxis crítica, a nivel personal y colectivo para lograr una sociedad galapagueña con soberanía y seguridad alimentaria.

Destrezas con criterio de desempeño:

Subnivel Elemental

- CN.2.2.4. Explicar la importancia de la alimentación saludable, diferenciar entre alimentos naturales y procesados, y la actividad física, de acuerdo a su edad y a las actividades diarias que realiza para la salud y la conexión de estas acciones con el ambiente.
- CN.2.2.5. Identificar y aplicar normas de higiene corporal y de manejo de alimentos; predecir las consecuencias si no se las cumple.
- CN.2.2.6 Observar y analizar la pirámide alimenticia, seleccionar los alimentos de una dieta diaria equilibrada y clasificarlos en energéticos, constructores y reguladores.
- CN.2.6.1. Indagar y describir, sobre los orígenes, tipos, procesos y prácticas, de una alimentación sana y sostenible, en equilibrio con la Naturaleza.
- CS.2.4.1 Descubrir las diferentes formas de obtención de alimentos en las islas, para resaltar las ventajas de una producción local frente a la importación de alimentos, garantizar un buen nivel de nutrición y evitar el hambre en los pobladores locales.
- LL.2.4.3. Redactar, en situaciones comunicativas que lo requieran, narraciones de experiencias personales, hechos cotidianos u otros sucesos o acontecimientos de interés, ordenándolos cronológicamente y enlazándolos por medio de conectores temporales y aditivos.
- LL.2.4.4. Escribir descripciones de objetos, animales, lugares y personas ordenando las ideas según una secuencia lógica, por temas y subtemas, por medio de conectores consecutivos, atributos, adjetivos calificativos y posesivos, en situaciones comunicativas que lo requieran.
- M.2.1.1. Representar gráficamente conjuntos y subconjuntos, discriminando las propiedades o atributos de los objetos.
- M.2.1.6. Relacionar los elementos del conjunto de salida con los elementos del conjunto de llegada, a partir de la correspondencia entre elementos.

- M.2.1.7. Representar, en diagramas, tablas y una cuadrícula, las parejas ordenadas de una relación específica entre los elementos del conjunto de salida y los elementos del conjunto de llegada.
- M.2.1.9 Representar por extensión y gráficamente los pares ordenados del producto cartesiano AXB.
- M.2.1.24. Resolver y plantear, de forma individual o grupal, problemas que requieran el uso de sumas y restas con números de hasta cuatro cifras, e interpretar la solución dentro del contexto del problema.
- M.2.3.1. Organizar y representar datos estadísticos relativos al entorno en tablas de frecuencias, pictogramas y diagramas de barras, en función de explicar e interpretar conclusiones y asumir compromisos.
- M.2.3.2. Realizar combinaciones simples y solucionar situaciones cotidianas.

Subnivel Media

- CN.3.2.7. Reconocer la importancia de la actividad física, la higiene corporal y la dieta equilibrada en la pubertad para mantener la salud integral y comunicar los beneficios por diferentes medios.
- CN.3.6.6. Reconocer al mar y al suelo como fuentes de alimento, trabajo y oportunidades de avances científicos y determinar acciones frente a las especies invasoras para el mantenimiento de la biodiversidad de las Islas Galápagos.
- CS.3.3.7. Plantear actividades concretas para la protección y conservación del ambiente (siembra de árboles, reciclaje, ahorro de agua y combustibles, etc.)
- CS.3.4.1. Identificar los diferentes tipos de producciones que alteren el equilibrio siconatural de las Islas Galápagos y generar propuestas alternativas de consumo responsable en su localidad
- CS.3.1.52. Exponer el alcance de la transformación agraria y los procesos de industrialización con sus consecuencias en la economía y la política.
- CS.3.2.12. Reconocer y apreciar la diversidad de la población ecuatoriana a partir de la observación y el análisis de su ubicación geográfica, alimentación, forma de vestir, costumbres, fiestas, etc.
- LL.3.3.1. Establecer las relaciones explícitas entre los contenidos de dos o más textos, comparar y contrastar fuentes.
- LL.3.3.6. Acceder a bibliotecas y recursos digitales en la web, identificando las fuentes consultadas.
- LL.3.3.7. Registrar la información consultada con el uso de esquemas de diverso tipo
- LL.3.4.9. Organizar las ideas con unidad de sentido a partir de la construcción de párrafos.

Subnivel Básica Superior


- CN.4.1.10. Observar y explicar en diferentes ecosistemas de Islas Galápagos y de otros ecosistemas las cadenas, redes y pirámides alimenticias, identificar los organismos productores, consumidores y descomponedores y analizar los efectos de la actividad humana sobre las redes alimenticias.
- CN.4.6.1. Analizar los beneficios de cultivar y consumir productos locales, mediante huertos familiares, escolares o comunitarios para la salud, la relación con el ecosistema y la economía familiar y local.
- CN.4.6.2. Identificar las acciones individuales, familiares, locales que pueden influir en el incremento del hambre y mala nutrición en la familia como y la localidad, para proponer acciones correctivas.
- CS.4.4.1. Analizar la huella ecológica provocada por los malos hábitos de consumo y gastos suntuarias locales promovidos por la publicidad y el marketing conectándolo con las problemáticas socio-ambientales de su entorno.
- LL.4.2.1. Utilizar recursos de la comunicación oral en contextos de intercambio social, construcción de acuerdos y resolución de problemas.
- LL.4.2.2. Organizar el discurso mediante el uso de las estructuras básicas de la lengua oral, la selección y empleo de vocabulario específico, acorde con la intencionalidad, en diversos contextos comunicativos formales e informales.
- LL.4.2.3. Producir discursos que integren una variedad de recursos, formatos y soportes.
- M.4.1.11. Resolver inecuaciones de primer grado con una incógnita en Z, de manera analítica, en la solución de ejercicios numéricos y problemas.
- M.4.1.14. Representar y reconocer los números racionales como un número decimal y/o como una fracción.
- M.4.1.15. Establecer relaciones de orden en un conjunto de números racionales utilizando la recta numérica y la simbología matemática ($=$, \geq).
- M.4.1.16. Operar en Q (adición y multiplicación) resolviendo ejercicios numéricos.

Subnivel Bachillerato

- CN.B.5.4.2. Diseñar investigaciones experimentales y reconocer el valor nutricional de diferentes alimentos de la localidad de uso cotidiano según la composición de sus biomoléculas, y establecer sus efectos en el metabolismo y la salud humana.
- CN.B.5.4.3. Analizar y aplicar buenas prácticas que contribuyen a mantener un cuerpo saludable, y elaborar un plan de salud que considere una alimentación balanceada de acuerdo a su edad, la disponibilidad de alimentos de la localidad y actividad para asegurar su salud integral.
- CN.B.5.6.1. Indagar sobre los hábitos de producción y consumo alimentario de su entorno para definir los que garantizan el equilibrio de las interrelaciones entre los seres vivos y el ambiente, entre los diferentes ecosistemas de las Islas Galápagos y el ser humano.

- LL.5.2.1. Valorar el contenido explícito de dos o más textos orales e identificar contradicciones, ambigüedades, falacias, distorsiones y desviaciones en el discurso.
- LL.5.2.3. Utilizar los diferentes formatos y registros de la comunicación oral para persuadir mediante la argumentación y contraargumentación, con dominio de las estructuras lingüísticas.
- LL.5.3.2. Valorar el contenido implícito de un texto con argumentos propios, al contrastarlo con fuentes adicionales.
- LL.5.4.1. Construir un texto argumentativo, seleccionando el tema y formulando la tesis.
- LL.5.4.2. Defender una tesis mediante la formulación de diferentes tipos de argumento.
- LL.5.4.6. Expresar su postura u opinión sobre diferentes temas de la cotidianidad y académicos, mediante el uso crítico del significado de las palabras.
- LL.5.4.7. Desarrollar un tema con coherencia, cohesión y precisión, y en diferentes tipos de párrafos.
- LL.5.4.8. Expresar matices y producir efectos determinados en los lectores, mediante la selección de un vocabulario preciso.

EVA Actividad 1 – ¿Ayer comí saludable?

Actividad principal	Indagación 
Objetivo	<ul style="list-style-type: none"> ● Pensar en lo que se ingiere en el día a día como una manera de estar consciente de las acciones que favorecen a nuestra salud.
Lugar	<ul style="list-style-type: none"> ● Salón de clases ● El hogar
Tiempo	2 horas
Materiales	Lápiz, cuaderno, ficha de la encuesta
Desarrollo	Introducción <ul style="list-style-type: none"> ● Responde la siguiente pregunta ¿Crees que te alimentas correctamente?

Recuerda lo que desayunaste, almorzaste y cenaste el día de ayer.

Desayuno	Almuerzo	Merienda

Exploración

- Descomponer los 3 menús que comiste ayer en los ingredientes que lo forman. Por ejemplo, si almorzaste: Locro de papas, arroz y estofado de pescado.

Desayuno	Almuerzo	Merienda
Pan con queso y café Pan Queso Café Azúcar	El locro de papas contiene. papas carne zanahoria agua Sal aceite. Cebolla	
	Arroz y estofado de pescado pescado arroz aceite	

- Escribir el nombre de cada ingrediente en una tarjeta pequeña.
- Categorizar los ingredientes de tus comidas de ayer en los siguientes grupos de alimentos.



Carbohidratos	Proteínas	Verduras y frutas	Grasas
arroz	Carne		
papa			


¿Qué tipo de alimentos comiste más?

¿Cuál sería una combinación de alimentos más saludable para ti?

Evaluación

- Escribe en un párrafo si piensas que comiste bien el día de ayer, justifica en que basas para afirmar tu respuesta. (Puedes buscar información en internet para que tengas más argumentos)

EVA Actividad 2 –¡Familias bien alimentadas!

<p>Actividad principal</p>	<p>Método científico</p> 
<p>Objetivo</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Descubrir si el tipo de alimentación que se consume en casa es saludable y proponer ideas de cómo mejorarla.
<p>Lugar</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Salón de clases ● El hogar
<p>Tiempo</p>	<p>6 horas (requiere llenar ficha de observación en casa)</p>
<p>Materiales</p>	<p>Lápiz, cuaderno, ficha de la encuesta</p>
<p>Desarrollo</p>	<p>Introducción</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Explicar a los estudiantes que el tema a tratar es sobre la alimentación sana. ● Pedirles que se reúnan en grupos de 4 para discutir sobre esta pregunta. ¿Son los alimentos que consumimos en mi casa los adecuados para estar saludables? ● Exponer las ideas. <p>Formular hipótesis/ Ejemplo de hipótesis Si mi familia cocina en casa entonces es más probable que tenga una alimentación saludable.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Formar grupos de 4 estudiantes. <p>Discutir sobre las siguientes preguntas, ¿Los alimentos que consumimos en mi casa son los adecuados para estar saludables?</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ¿Si la respuesta es SÍ, en qué te basas para hacer esa afirmación?, ¿Si la respuesta es NO en qué te basas para hacer esa afirmación?, ● Escribir en tu cuaderno una hipótesis. <p>Exploración</p>

- Diseñar en un cuaderno tu tabla de observación para recoger información del tipo de alimentación que se consume en tu familia en una semana.
- ¿Qué información necesitas para responder esta pregunta?
- ¿Los alimentos que consumimos en mi casa son los adecuados para estar saludables?. Por ejemplo:

Comidas	Lunes		M	M	J	V	S	D
Desayuno	Alimentos Naturales	Alimentos Procesados y ultraprocesados						
	guineo	Leche de cartón						
Almuerzo								
Cena								




- Esta información será recogida durante dos semanas, y será utilizada al final del proyecto para poder realizar las comprobaciones.
- Utiliza el documento adjunto 1 y 2 sobre alimentación saludable para que puedas responder la pregunta antes planteada.

Evaluación

(La evaluación se realizará en la última semana con toda la información recogida)
Usar la rúbrica de evaluación adjunta.

- Utilizar la información recogida en el hogar durante dos semanas.
- Responder las siguientes preguntas.
¿Basado en tu hipótesis, acertaste o no en tu hipótesis?
¿Qué información de toda la recibida durante el proyecto te sirvió para confirmar o cambiar tu hipótesis?
- Elaborar un cartel que muestre los resultados de tu investigación.
- Compartir tus resultados a tus compañeros.
- Escribir un plan para la familia que ayude a mejorar la alimentación en la familia.

EVA Actividad 3– La huella de carbono de los alimentos

Actividad principal	Indagar																						
Objetivo	Reconocer la importancia de disminuir la huella de carbono prefiriendo la producción local y consumiendo productos certificados con bajo impacto ambiental.																						
Lugar	<ul style="list-style-type: none"> ● Salón de clases ● El hogar 																						
Tiempo	3 horas																						
Materiales	Lápiz, cuaderno, ficha de la encuesta																						
Desarrollo	<p>Introducción</p> <p>Preguntar a los estudiantes: ¿Dé dónde vienen los alimentos?</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Observa una naranja y este jugo de naranja procesado. ● Dibuja la historia de la fruta desde su origen hasta que llegó a tu mesa. <p>Dibuja la historia del jugo de naranja en cartón hasta que llegó a tu mesa. SOY LA NARANJA...ESTA ES MI HISTORIA</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td style="width: 25%; text-align: center;">1</td> <td style="width: 25%; text-align: center;">2</td> <td style="width: 25%; text-align: center;">3</td> <td style="width: 25%; text-align: center;">4</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center;">  </td> </tr> </table> <p>SOY EL JUGO DE NARANJA PROCESADO...ESTA ES MI HISTORIA</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td style="width: 12.5%; text-align: center;">1</td> <td style="width: 12.5%; text-align: center;">2</td> <td style="width: 12.5%; text-align: center;">3</td> <td style="width: 12.5%; text-align: center;">4</td> <td style="width: 12.5%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 12.5%; text-align: center;">6</td> <td style="width: 12.5%; text-align: center;">7</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p>Exploración</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Observa el siguiente video <p style="text-align: center;">https://www.youtube.com/watch?v=XwpPS-fMFow</p>	1	2	3	4					1	2	3	4	5	6	7							
1	2	3	4																				
																							
1	2	3	4	5	6	7																	

Escribe en tu cuaderno

- Enumera los tipos de alimentos que observaste en el video y que tú consumes más.
- Escribe los conceptos de alimentos naturales, procesados y ultraprocesados.

Alimentos naturales son:

Alimentos procesados son:

Alimentos ultraprocesados son:

Evaluación

- Analizar y escribir respuestas a las siguientes preguntas


¿Qué tipo de alimentos produce más basura inorgánica?

¿Qué tipo de basura produces tú en mayor medida, la orgánica o la inorgánica?


¿Dónde se va la basura inorgánica que generamos?

¿Cómo tú y tu familia pueden disminuir su huella de carbono?


EVA Actividad 4 – Composición de los alimentos procesados y ultra procesados

Actividad principal	<p>Indagación</p> 
Objetivo	<ul style="list-style-type: none"> ● Indagar sobre los ingredientes que contienen los alimentos ultraprocesados.
Lugar	<ul style="list-style-type: none"> ● Salón de clases ● El hogar
Tiempo	<p>2 horas</p>
Materiales	<p>Lápiz, cuaderno, ficha de la encuesta, etiquetas de los alimentos procesados y ultraprocesados consumidos en el hogar.</p>
Desarrollo	<p>Introducción (traer etiquetas)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Utilizar la información recogida en la casa /tarea ● Realizar un listado de los alimentos procesados que se consumen en tu casa. Ejemplo leche de cartón, aceite, salsa de tomate. ● Llevar las etiquetas a la clase (al día siguiente) <p>Exploración</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Leer la información sobre los ingredientes que contienen los alimentos ultraprocesados. <p>Observar dos videos que explican los contenidos de los productos ultraprocesados.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● https://www.youtube.com/watch?v=xcWZPxYo1OY ● https://www.youtube.com/watch?v=iHw8SPvIPnM <p>Responde las siguientes preguntas: ¿cuáles son los ingredientes que definitivamente son un peligro para la salud humana?</p> <p>Evaluación</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Elaborar un listado de los productos procesados que pueden ser utilizados sin que representen un peligro para la salud, argumenta por qué.

EVA Actividad 5– Productos procesados en Santa Cruz

Actividad principal	<p>Salida de campo</p> 
Objetivo	<ul style="list-style-type: none"> ● Observar directamente el proceso de la leche, el queso en la isla.
Lugar	<p>Contactar con cualquiera de estos lugares</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Fábrica Galapaguito ● Castell ● Noruega
Tiempo	<p>2 horas (Sin tomar en cuenta el viaje)</p>
Materiales	<p>Lápiz, cuaderno, ficha de la encuesta</p>
Desarrollo	<p>Introducción</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Explicar los protocolos de salida. ● Llevar en la mochila un cuaderno, esfero para tomar apuntes <p>Exploración</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Observar y escuchar con atención la explicación del anfitrión. ● Anotar y dibujar aspectos relevantes (usa tu cuaderno de campo) ● Dar un tiempo para que los estudiantes puedan hacer dibujos del procesamiento de los productos. <p>Evaluación</p> <ul style="list-style-type: none"> ● En un párrafo piensa y escribe la respuesta para la siguiente pregunta. <p>¿Pueden los alimentos que viste producir ser parte de una dieta saludable?</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Escuchar el video para poder tener más argumentos para responder. https://www.youtube.com/watch?v=iHw8SPvIPnM

EVA Actividad 6 – ¡Vamos al campo!

Actividad principal	Salida de campo a un huerto orgánico 
Objetivo	Identificar los pasos que se deben tomar en cuenta para crear un huerto orgánico
Lugar	<ul style="list-style-type: none">● Salón de clases●
Tiempo	2 horas
Materiales	Lápiz, cuaderno, ficha de la encuesta
Desarrollo	<p>Introducción</p> <ul style="list-style-type: none">● Explicar los protocolos de salida.● Llevar en la mochila un cuaderno, esfero para tomar apuntes.● Termo con agua <p>Exploración</p> <ul style="list-style-type: none">● Observar y escuchar con atención la explicación del anfitrión.● Anotar y dibujar aspectos relevantes (usa tu cuaderno de campo)● Dar un tiempo para que los estudiantes puedan hacer dibujos del procesamiento de los productos. <p>Evaluación</p> <ul style="list-style-type: none">● Elaborar un plan y empezar para sembrar un producto orgánico que hayas aprendido. Elección de la semilla, preparación de la tierra, o recipiente etc, tomar fotos del proceso, sirve para recibir el primer puntaje.● (la maestra y los estudiantes se ponen de acuerdo sobre cuándo, el tiempo y la manera en calificar estos resultados finales)

EVA Actividad 7 – Vida Saludable

Actividad principal	Indagar
Objetivo	Promover un estilo de vida saludable y sostenible para la isla.
Lugar	<ul style="list-style-type: none">● Salón de clases● El hogar
Tiempo	3 horas
Materiales	Lápiz, cuaderno, carteles, marcadores
Desarrollo	<p>Introducción</p> <ul style="list-style-type: none">● Plantear la siguiente pregunta a los estudiantes. ¿Cuáles han sido los cambios que han realizado en su alimentación en base a lo aprendido? <p>Exploración</p> <ul style="list-style-type: none">● Formar grupos de 4 estudiantes.● Observar los siguientes videos y tomar apuntes de las ideas más relevantes en un cuaderno. https://www.youtube.com/watch?v=whdONynDB9w https://www.youtube.com/watch?v=vVZ8s7Zkdlg https://www.youtube.com/watch?v=qO8W322_tBU● Pedirles a los estudiantes que elaboren un ppt que promueva un estilo de alimentación saludable (revisar la rúbrica) <p>Evaluación</p> <ul style="list-style-type: none">● Exponer el trabajo a los compañeros (la docente utilizará la rúbrica para poner la puntuación del trabajo).

EVAs EXPERTO

Tema	Productos alimenticios Sostenibles
Isla y ubicación	ISLA SANTA CRUZ
Nombre del contacto	María Elena Guerra/ Finca Lava Java
Teléfono	099743427
Correo	
Descripción de la iniciativa	Esta actividad consiste en visitar el instituto de Agricultura para investigar sobre todos los productos alimenticios que se producen en las islas, tanto los naturales como los procesados.
Tipo de instalación para visita	A coordinar
Horarios de preferencia	A coordinar
Capacidad máxima de personas	Todo el curso
Costo	No
Posibilidad de visita a la Institución Educativa	A coordinar
Temática para visita	¿Cómo se producen los Productos orgánicos?

Tema	Producción de alimentos en la isla
Isla y ubicación	Santa Cruz
Nombre del contacto	Cecilia Fabiola Guerrero / Darwin s Ecogarden
Teléfono	0992 597523

Nombre	Darwin s Ecogarden
Teléfono	
Descripción de la iniciativa	Los estudiantes visitarán ir a las fincas y ver de primera fuente huertas orgánicas
Tipo de instalación para visita	Talleres
Horarios de preferencia	A coordinar
Capacidad máxima de personas	Grupo de 35 estudiantes por finca
Costo	No
Posibilidad de visita a la Institución Educativa	A coordinar
Temática para visita	¿Cómo se producen los alimentos orgánicos en la isla?

Tema	Productos procesados en las islas
Isla y ubicación	Las cuatro islas
Nombre del contacto	Productos el Galapaguito/ Productos la Noruega
Teléfono	A coordinar
Correo	
Descripción de la iniciativa	Los estudiantes podrán conocer de primera mano el proceso de producción en algunas empresas de producción.
Tipo de instalación para visita	Fábricas de los productos alimenticios de las islas
Horarios de preferencia	A coordinar

Capacidad máxima de personas	Curso de estudiantes/ o pueden hacerse grupos de trabajo de cuatro estudiantes para realizar el trabajo en las tardes.
Costo	No
Posibilidad de visita a la Institución Educativa	A coordinar
Temática para visita	¿Cómo se producen los alimentos procesados en las islas?

Rúbrica de evaluación (PPT)

CRITERIOS	DESCRPTORES		
Preparación del producto final	Los estudiantes demostraron total responsabilidad e interés en prepararse para presentar su producto final. Se organizaron, Hicieron preguntas, buscaron fuentes bibliográficas.	Los estudiantes demostraron algo de interés en prepararse para presentar su producto final.	Los estudiantes no demostraron interés en prepararse para presentar su producto final.
Características del producto final	La presentación del PPT muestra múltiples características significativas que la vuelven relevante e interesante.	La presentación del PPT muestran pocas características significativas que la vuelven relevante e interesante.	. La presentación del PPT no muestran características significativas que la vuelven relevante e interesante.
Presentación del producto final	El PPT recoge al máximo los últimos avances tecnológicos y la creatividad de los estudiantes para el diseño de la presentación.	El PPT recoge algo de los últimos avances tecnológicos y la creatividad de los estudiantes para el diseño de la presentación.	El PPT no recoge los últimos avances tecnológicos y la creatividad de los estudiantes para el diseño de la presentación.