



El trabajo presentado es a los fines de aprobar el curso Memorias de la Localía 2019: “Sistema Agro-alimentario y Agroecología”, y para ser incorporado en el Repositorio de trabajos finales 2019.

TÍTULO: Promoción de Hábitos Saludables

NOMBRE Y APELLIDO	DNI	CORREO ELECTRÓNICO
Jesica Ester Quiroga	28.734.079	jesicaequiroga@gmail.com
Esther Andrea Ruiz	31.902.779	ruizestherandrea@gmail.com

ETAPA Nº 1: PROYECTO EDUCATIVO

TEMA: “Promoción de hábitos saludables”

FUNDAMENTACIÓN:

No es que el hambre afecte a la gente pobre y la obesidad a la gente rica. La mala nutrición es un problema de todos, y significa mucho más que no comer lo suficiente. Hace referencia a múltiples causas, como comer muy poco o comer demasiado, combinar incorrectamente los alimentos, ingerir alimentos con poco o ningún valor nutricional o alimentos contaminados o modificados en su genética. Esto conlleva irremediablemente a problemas de salud como, el retraso del crecimiento por causa de la desnutrición crónica, o problemas del corazón, diabetes, obesidad o diferentes tipos de cáncer producto de abusos en las comidas, o una dieta persistente que no incluya alimentos nutritivos puede derivar en deficiencias de vitaminas y minerales que son las causales de distintos tipos de enfermedades, y ni hablar de los alimentos contaminados que pueden ser causales de intoxicaciones, de leves a graves, con secuelas permanentes, y hasta la muerte inclusive.

Un signo de esta realidad se puede ver en los recreos, en donde los alumnos aprovechan a comprar sus meriendas en los puntos de venta escolares, y cuya preferencias en general son chisitos, palitos, tutucas, gaseosas, fiambres, golosinas, entre otros, alimentos cargados de azúcares y con escaso valor nutricional.

Sin embargo, desde hace un tiempo a esta parte, se ha empezado a hablar de “nutrición saludable”, un término que hace alusión a un panorama mucho más alentador, que nos abre una amplia gama de posibilidades que la naturaleza ofrece en función de las potencialidades humanas, las cuales están al alcance de cualquier persona que quiera sentirse, verse y realmente estar mejor.

Con éste proyecto se espera impulsar a los alumnos a un mundo de posibilidades y lograr sembrar la semilla del cambio hacia el cuidado personal responsable y consciente, que se manifiesta como la germinación misma de una semilla, que luego, algún día será planta.

PLANIFICACIÓN DEL PROYECTO:

Con la implementación de este proyecto se pretende trabajar con los alumnos de la escuela 4-130 Prof. Jorge de la Reta (San Rafael) y con los de la escuela 4-160 Tito Francia (Lavalle) en el movimiento social agroecológico, sembrando las bases para un cambio positivo en los hábitos de alimentación y la generación de conciencia alimenticia personal y comunitaria.

En la fundamentación de este proyecto se mencionaba la problemática alimenticia de los alumnos en los recreos escolares, que muchas veces pasa desapercibida, pero que tarde o temprano esta falta de conciencia y responsabilidad para con el cuidado del propio cuerpo, sale a la luz por diferentes problemas de salud. Es por ello que la finalidad de esta intervención que se planifica y proyecta, es exclusivamente para otorgar conocimientos sobre la nutrición y sus efectos en el organismo, como así también forjar independencia a la hora de generar el propio alimento.

Este proyecto está destinado a alumnos de primer año de la Escuela 4-130 Prof. Jorge de la Reta (San Rafael) y a los alumnos de quinto año de la escuela 4-160 Tito Francia (Lavalle), con la participación de profesores, preceptores, celadores, directivos, padres y comunidad en general, en la medida que los alumnos requieran colaboración en el cumplimiento de las actividades proyectadas. Y su implementación será llevada a cabo en horarios de clases presenciales y con actividades extraescolares, ya que la escuela cuenta con una plataforma virtual en la que los alumnos deben cumplir actividades virtuales.

Se prevé que la ejecución del proyecto se realizará en tres etapas afectando los meses de septiembre, octubre y noviembre del segundo cuatrimestre del ciclo lectivo, con seis encuentros repartidos en él: tres presenciales y tres virtuales, a saber:

PRIMERA ETAPA	1º Encuentro	Recurrir a la plataforma virtual para la difusión de material educativo que ponga de manifiesto la problemática a abordar y apunte a la introducción a los conceptos principales respecto de la importancia de la alimentación en el desarrollo y crecimiento de una persona.
	2º Encuentro	<p>En las clases presenciales, resolver las dudas respecto del tema planteado y revisar la comprensión de los conceptos principales.</p> <p>Proponer la germinación de especias (lista de especias entre las que pueden elegir- Anexo I) y la realización de un pequeño huerto transportable como parte de la exposición final.</p> <p>Motivar la formación de parejas de trabajo o grupos no más de tres alumnos para la realización de las actividades proyectadas.</p> <p>Compartir experiencias, acordar formas de trabajo.</p> <p>Orientación en el inicio de la investigación y los datos relevantes a tener en cuenta para el trabajo final.</p> <p>Publicación y explicación de las rúbricas de evaluación.</p>
SEGUNDA ETAPA	3º Encuentro	<p>Recurrir a la clase virtual para orientar en la investigación.</p> <p>Subir videos educativos o tutoriales que especifiquen las formas de germinación de las especias elegidas en clase, y material de estudio según los intereses grupales.</p> <p>Ofrecer explicaciones y/o recursos adicionales.</p> <p>Revisión de trabajos en desarrollo.</p>
	4º Encuentro	<p>Invitación a dar una pequeña charla de un profesional nutricionista.</p> <p>Durante la clase presencial, trabajar sobre exposición fomentando la elaboración de videos explicativos de corta duración.</p> <p>Planificar la exposición: designar roles, orden y textos a explicar.</p>

ETAPA	5º Encuentro	En la clase virtual orientar sobre la metodología de exposición acordada Orientar en el uso de la tecnología y la informática personal y/o disponible en la institución escolar. Referir puntos a tener en cuenta sobre la presentación.
TERCER	6º Encuentro	Durante la clase presencial se realizará la exposición final. Muestra de las especias germinadas e información relevante. Puesta en común sobre los valores aprendidos. Autoevaluación por parte de los alumnos sobre el desempeño en base a las rúbricas de evaluación publicadas.

Las técnicas a implementar durante el desarrollo de las clases presenciales y virtuales son:

- ✓ Reflexión sobre la importancia de una buena alimentación.
- ✓ Reflexión sobre el uso de pesticidas en la agricultura y la producción orgánica o natural.
- ✓ Investigación dinámica a partir del incentivo del uso de herramientas informáticas y/o tecnológicas.
- ✓ Diálogo, discusión y realización de preguntas referidas a la temática planteada.
- ✓ Deducción posibles efectos de buenos hábitos alimenticios en el cuerpo.
- ✓ Planificación de la exposición.
- ✓ Elaboración de críticas constructivas respecto de las exposiciones realizadas, a partir del uso de las rúbricas de evaluación.

OBJETIVO GENERAL

- Comprender la alimentación humana como la integración de funciones de obtención y transformación de materia y energía desde la noción de organismo humano como sistema integrado y abierto, para la construcción de actitudes y acciones de cuidado de la salud personal y colectiva.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificación de la función que cumplen los nutrientes en el organismo humano para interpretar su relación con la salud, en particular la de adolescentes y jóvenes.

METODOLOGÍA

Este proyecto está dirigido a alumnos de primer año de la escuela 4-130 Prof. Jorge de la Reta (con orientación en Informática) y a los alumnos de quinto año de la escuela 4-160 Tito Francia (con orientación frutihortícola). A grandes rasgos los alumnos pertenecen a una clase social media-baja.

PRIMERA ETAPA: Abarca el mes de septiembre del segundo cuatrimestre del ciclo lectivo. Las actividades que se desarrollarán en esta etapa son las siguientes:

Clase virtual	Clase presencial
<p>Observar de forma crítica y reflexiva el material educativo propuesto.</p> <p>Videos:</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=QeXzKg95H8c</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=GZA8isq1CFk</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=p6YF5IFkpd0</p> <p>Imagen:</p> <p>https://stryptor.herokuapp.com/mafalda/01-067</p>	<p>Resolver las dudas respecto del tema planteado</p> <p>Revisar la comprensión de los conceptos principales.</p> <p>Proponer la germinación de especias (ver Anexo I)</p> <p>Proponer la realización de un pequeño huerto transportable como parte de la exposición final, impulsando al uso de: cajones de madera para su fácil traslado, con macetas plásticas si se quiere o fabricadas a partir de productos reciclados, papel o cartón, tarros de conservas</p>

<p>https://stryptor.herokuapp.com/mafalda/01-163</p>	<p>quemados, tejidos de juntos u hojas de palma, etc.</p> <p>Formación de parejas de trabajo o grupos no más de tres alumnos para la realización de las actividades proyectadas. Cada grupo debe germinar, como mínimo, dos plantas con su debida presentación.</p> <p>Compartir experiencias, acordar formas de trabajo en la germinación, siembra y exposición.</p> <p>Orientación en el inicio de la investigación y los datos relevantes a tener en cuenta para la exposición (ver Anexo II)</p> <p>Publicación y explicación de las rúbricas de evaluación.</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

SEGUNDA ETAPA: Abarca los el mes de octubre del segundo cuatrimestre del ciclo lectivo. Las actividades que se desarrollarán en esta etapa son las siguientes:

Clase virtual	Clase presencial
<p>Orientar la investigación.</p> <p>Videos:</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=Awtqa7_xayQ</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=jCJTUhF5gII</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=od-mZRQIvJo</p> <p>Imagen: https://ecohuerto.mx/</p>	<p>Invitación a dar una pequeña charla de un profesional nutricionista.</p> <p>Resolver inquietudes nuevas.</p> <p>Trabajar sobre la exposición fomentando la elaboración de videos explicativos de corta duración o registrando el trabajo realizado en fotos.</p> <p>Planificar la exposición: designar roles,</p>

Realizar explicaciones y/u ofrecer recursos adicionales en función de la semilla a germinar. Revisión de trabajos en desarrollo.	orden en la reproducción de fotos y/o videos, y textos a explicar (datos relevantes).
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------

TERCERA ETAPA: Abarca el mes de noviembre segundo cuatrimestre del ciclo lectivo.
Las actividades que se desarrollarán en esta etapa son las siguientes:

Clase virtual	Clase presencial
En la clase virtual orientar sobre la metodología de exposición acordada Orientar en el uso de la tecnología y la informática personal y/o disponible en la institución escolar. Referir puntos a tener en cuenta sobre la presentación.	Exposición final: Muestra del resultado de las especias germinadas y mención de información relevante respecto del trabajo realizado y propiedades de la planta. Puesta en común sobre los valores aprendidos. Autoevaluación por parte de los alumnos sobre el desempeño en base a las rúbricas de evaluación publicadas.

RECURSOS HUMANOS

- Los alumnos tendrán la tarea de llevar a cabo la investigación sobre la planta a germinar (características, propiedades nutritivas) y la planificación de la exposición.
- Los nutricionistas y agrónomos especialistas en residuos de pesticidas serán invitado para manifestar su experiencia, responder inquietudes y aclarar conceptos desde la ejemplificación.
- Comunidad escolar intervendrá alentando y participando en la medida en que los alumnos lo requieran.

RECURSOS FINANCIEROS

Se estima que no se generarán gastos extras, ya que sólo se necesitará comprar las semillas y el humus en caso que sea necesario. Las actividades del proyecto se realizarán en horarios de clases virtuales y presenciales ya estipuladas, como así también, los recursos materiales y tecnológicos a utilizar serán los disponibles en el establecimiento escolar (netbooks, proyector, TV, parlantes, internet, material bibliográfico en biblioteca, etc). Los profesionales nutricionistas y agrónomos especialistas en residuos de pesticidas asistirán a las escuelas en forma voluntaria y gratuita.

IMPACTO ESTIMADO

Más allá del impacto que éste proyecto genere sobre los hábitos alimenticios que tienen los adolescentes a la hora de elegir sus comidas cotidianas, se considera de especial importancia cada trabajo educativo y esfuerzo personal en la lucha en favor de la independencia nutricional personal y el rompimiento de las cadenas psicológicas que impone arbitrariamente el sistema industrial y comercial globalizado.

Gracias a este espacio, generado en el sistema educativo bajo la forma de ABP (Aprendizaje Basado en Proyectos) y de la mano de la palabra de un especialista empapado de experiencia y conocimientos, es que se pretende aportar un granito de arena más en favor de una alimentación digna e independiente, capaz de impulsar actitudes y acciones en favor de un mundo mejor desde la educación. Quizás, los frutos no sean inmediatos, pero el aprendizaje de hábitos alimenticios saludables y su proyección a futuro otorga indudablemente esperanza y muchas ganas de enseñar.

ANEXO I: LISTA DE ESPECIAS A ELEGIR

Nº	ESPECIAS	CARACTERÍSTICAS
1	Ají picante	Tónico, excitante, febrífugo, aperitivo, disminuye la agregación plaquetaria (coagulación) de la sangre. Uso: Condimento de aplicación general.
2	Ajo	Reduce la tensión arterial y el colesterol, mitiga las lesiones arteriales y evita la formación de coágulos. Es antiséptico, expectorante, antifebril, antiparasitario, antioxidante, antiinflamatorio, laxante, descongestivo, diurético, depurativo. Uso: Salsas, adobos, verduras, cereales, rehogados.
3	Albahaca	Gripes, resfríos, tos, sinusitis, dolores de cabeza, artritis, reumatismo, fiebre, hongos y candidas (fresca), sistema inmunológico, estimula la claridad mental, antiespasmódico, tónico nervioso, galactagogo, afrodisíaco, antiinflamatorio. Uso: Pesto, caldos, canapés, hojas frescas en ensaladas.
4	Anís	Digestivo, aperitivo, fermentación intestinal, tónico estomacal, mal aliento, expectorante, mejora la secreción láctea, menopausia, menstruaciones difíciles. Uso: Repostería, panes y dulces.
5	Apio	Alcalinizante, estimula el apetito, rico en vitamina E, evita gases, expectorante, antifebril, diurético, anemia, asma. Uso: Verduras, sopas, ensaladas, guisos.
6	Canela	Estimula el corazón, los pulmones y el aparato digestivo, expectorante, dolores de muela, tensión muscular, antiséptico, antiparasitario, candidas. Uso: Repostería, panes, dulces, compotas, infusiones.
7	Cedrón	Estomacal, digestiones pesadas, estimula el apetito, sedante, antiespasmódico. Uso: Postres, infusiones

8	Clavo de Olor	Estimula el organismo (sobre todo pulmones y estómago), energético, elimina escalofríos, desinfecta el sistema linfático, analgésico (dolores dentales), cándidas, anticoagulante, antiséptico, antioxidante, evita gases. Uso: Repostería, infusiones, legumbres, dulces, verduras (repollo).
9	Jengibre	Digestivo, antiespasmódico, metabolismo de grasas, gases, inapetencia, tónico cardíaco, baja colesterol y presión arterial, anticoagulante, antiinflamatorio (problemas articulares), dolores de cabeza, neuralgias, calambres menstruales, nauseas, trastornos respiratorios, febrífugo, afrodisíaco, antioxidante, defensas, cándidas. Uso: Platos dulces y salados, compotas, infusiones, sopas, ensaladas.
10	Laurel	Estimula el apetito (antes de comer), digestivo (después de comer), diurético, gases intestinales, regulariza el ciclo menstrual, sedante nervioso, afrodisíaco. Uso: Salsas, hervidos, sopas, verduras, guisos.
11	Menta	Tónico general, digestivo, antiespasmódico, antiséptico intestinal, alivia tensión emocional y congestión mental, analgésico (jaquecas), insomnio, expectorante, resfríos, diurético, refrescante, dismenorrea, otitis, fiebre. Uso: Verduras, sopas, habas, ensaladas, postres.
12	Orégano	Tónico estomacal, antiespasmódico, digestivo, estimulante biliar, gases intestinales, antiséptico, expectorante, inflamación de vías respiratorias, menstruaciones irregulares. Uso: Salsas, pizzas, ensaladas, verduras, pastas, legumbres.
13	Perejil	Aperitivo, diurético, evita gases, expectorante, antifebril, activa la menstruación, disipa la retención premenstrual de líquidos, cálculos biliares y renales, antiinflamatorio (alivia lumbago y ciática), aporta vitaminas (A y C) y minerales. Uso: Sopas, ensaladas, guisos, mayonesas.

14	Pimentón	Mejora sinusitis, parásitos intestinales, escalofríos crónicos y circulación deficiente. Uso: Sopas, salsas, guisos.
15	Pimienta	Buena para diabetes (pimienta negra), antiséptico, útil en indigestiones crónicas, toxinas en el colon, obesidad, sinusitis, fiebre y extremidades frías. Uso: Condimento de aplicación general.
16	Romero	Antioxidante, antiséptico, digestivo, antiespasmódico, tónico, problemas hepáticos y biliares, gases, colesterol, estimula el sistema nervioso, sedante, analgésico, hipotensión, vías respiratorias, candidas, desorden circulatorio y menstrual. Uso: Verduras, pan, vinagre, compotas, salsas, conservas.
17	Salvia	Digestivo, antiespasmódico, estimulante biliar, antioxidante, antiséptico, tónico nervioso, antifebril, diabetes, alivia exceso de mucosidad, suprime secreciones mamarias, retiene la descarga seminal, seca llagas y úlceras, favorece el equilibrio hormonal femenino, detiene hemorragias, limpia obstrucciones emocionales, instaure calma y claridad mental. Uso: Salsas, legumbres, verduras, guisos, sopas, infusión.
18	Tomillo	Estimulante general, digestivo, antiespasmódico, antiséptico, fermentaciones intestinales, parásitos intestinales, diurético, sudorífico, favorece la circulación, activa el sistema nervioso, alivia dolores de origen nervioso, vías respiratorias, candidas. Uso: Verduras, sopas, guisos, ensaladas, conservas.
19	Vainilla	Digestivo, estimulante estomacal, antiespasmódico, tónico del sistema nervioso, afrodisíaco, regulador menstrual. Uso: Postres, compotas, cremas, leches de semillas, dulces.

ANEXO II: INFORMACIÓN RELEVANTE DEL TRABAJO FINAL

INFORMACIÓN	DETALLE
Datos preliminares	Se deberá especificar nombre y apellido de cada participante.
Carátula	Se puede incorporar imágenes y frases significativas
Características de la semilla	Características generales: tamaño, peso, color, aspecto, etc.
Características de la planta	Características generales: nombre, propiedades, usos, aspecto, tamaño, forma de sus hojas, color, olor, etc.
Proceso de germinación y siembra	Registrar el detalle de todo el proceso de germinación, siembra y crecimiento de la planta, detallando las fechas de cada paso.
Imágenes y/o videos cortos	Registrar el proceso de germinación y siembra, como así también el crecimiento de la planta.
Conclusión final	Dar una opinión personal respecto de la temática planteada y los sentimientos experimentados durante el proceso de germinación y crecimiento de la planta

ETAPA Nº 2: CLASE INVERTIDA

OBJETIVOS:

- ✓ Identificación de la función que cumplen los nutrientes en el organismo humano para interpretar su relación con la salud, en particular la de adolescentes y jóvenes.

Clase virtual: Hacer uso de la plataforma virtual Claroline que ya se encuentra operando en el establecimiento escolar.

ROL DEL DOCENTE

ROL DEL ALUMNO

Subir a la plataforma educativa el siguiente material educativo:

Videos: <https://www.youtube.com/watch?v=QeXzKg95H8c>

<https://www.youtube.com/watch?v=GZA8isq1CFk>

<https://www.youtube.com/watch?v=p6YF5IFkpd0>

Imagen: <https://stryptor.herokuapp.com/mafalda/01-067>

<https://stryptor.herokuapp.com/mafalda/01-163>

Incentivar a la formulación de preguntas o a que los alumnos manifiesten sus experiencias y/o conocimientos respecto del tema planteado.

Observar de forma crítica y reflexiva el material educativo propuesto.

Videos: <https://www.youtube.com/watch?v=QeXzKg95H8c>

<https://www.youtube.com/watch?v=GZA8isq1CFk>

<https://www.youtube.com/watch?v=p6YF5IFkpd0>

Imagen: <https://stryptor.herokuapp.com/mafalda/01-067>

<https://stryptor.herokuapp.com/mafalda/01-163>

Realizar apuntes respecto de conceptos, palabras claves y/o inquietudes.

Clase presencial (en el aula)	
ROL DEL DOCENTE	ROL DEL ALUMNO
<p>Resolver las dudas respecto del tema planteado</p> <p>Revisar la comprensión de los conceptos principales.</p> <p>Proponer la germinación de especias (ver Anexo I)</p> <p>Incitar a la realización de un pequeño huerto transportable para la exposición final, impulsando al uso de: cajones de madera para su fácil traslado, con macetas plásticas si se quiere o fabricadas a partir de productos reciclados, papel o cartón, tarros de conservas quemados, tejidos de jutos u hojas de palma, etc.</p> <p>Incentivar a la formación de parejas de trabajo o grupos no más de tres alumnos para la realización de las actividades proyectadas. Cada alumno debe germinar, como mínimo, una semilla con su debida presentación.</p> <p>Alentar el diálogo y acuerdo sobre las formas de trabajo en la germinación, siembra y exposición.</p> <p>Orientación en el inicio de la investigación y los datos relevantes a tener en cuenta para la exposición. (ver Anexo II)</p> <p>Publicación y explicación de las rúbricas de evaluación.</p>	<p>Preguntar dudas o realizar consultas respeto del tema planteado</p> <p>Estudiar e incorporar al vocabulario los conceptos principales que se van a abordar a lo largo de la propuesta educativa.</p> <p>Elección de como mínimo una semilla por persona, para la experimentación</p> <p>Atender a las diferentes posibilidades que brinda el docente para llevar a cabo la germinación de las semillas a sembrar</p> <p>Buscar una o dos personas como máximo para la realización de las actividades proyectadas.</p> <p>Compartir experiencias, acordar formas de trabajo en la germinación, siembra y exposición.</p> <p>Comenzar con la investigación en función de los datos relevantes a tener en cuenta para la exposición.</p> <p>Realizar consultas sobre las rúbricas de evaluación.</p>

Clases virtual (Plataforma Claroline)	
ROL DEL DOCENTE	ROL DEL ALUMNO
<p>Orientar la investigación.</p> <p>Videos: https://www.youtube.com/watch?v=Awtqa7_xayQ https://www.youtube.com/watch?v=jCJTUhF5qll https://www.youtube.com/watch?v=od-mZRQlvJo</p> <p>Imagen: https://ecohuerto.mx/</p> <p>Realizar explicaciones y/u ofrecer recursos adicionales en función de la semilla a germinar.</p> <p>Revisión de trabajos en desarrollo.</p>	<p>Observar los siguientes videos, que ayudarán en la búsqueda de información</p> <p>Videos: https://www.youtube.com/watch?v=Awtqa7_xayQ https://www.youtube.com/watch?v=jCJTUhF5qll https://www.youtube.com/watch?v=od-mZRQlvJo</p> <p>Imagen: https://ecohuerto.mx/</p> <p>Solicitar explicaciones o ayuda respecto de la semilla a germinar.</p> <p>Entrega para revisión de los trabajos en desarrollo.</p>

ETAPA Nº 3: EVALUACIÓN MEDIANTE EL USO DE RÚBRICAS

OBJETIVO: *Identificación de la función que cumplen los nutrientes en el organismo humano para interpretar su relación con la salud, en particular la de adolescentes y jóvenes. Valor Asignado al objetivo: 100 pts.

CRITERIO 1: Incorporación de conceptos básicos al vocabulario. Total del valor asignado al criterio: 20 pts.

CONTENIDO A EVALUAR	VALOR	DEFICIENTE	REGULAR	BUENO
Incorporación de conceptos básicos.	6 pts.	No incorpora conceptos básicos. Valor: 0 pts.	Incorpora algunos conceptos básicos. Valor: 3 pts.	Incorpora conceptos básicos. Valor: 6 pts.
Uso de vocabulario convencional adecuado en clase.	7pts.	No hace uso de vocabulario convencional en clase. Valor: 0 pts.	Pocas veces hace uso de vocabulario convencional en clase Valor: 3 pts.	Hace uso de vocabulario convencional en clase Valor: 7 pts.
Uso de vocabulario convencional en la exposición.	7 pts.	No hace uso de vocabulario convencional en la exposición. Valor: 0 pts.	Pocas veces hace uso de vocabulario convencional en la exposición Valor: 3 pts.	Hace uso de vocabulario convencional en la exposición Valor: 7 pts.

CRITERIO 2: Conocimientos y acciones durante el proceso de germinación y siembra de las semillas 25 pts.				
CONTENIDO A EVALUAR	VALOR	DEFICIENTE	REGULAR	BUENO
Participa en el proceso de germinación y siembra de la semilla	9 pts.	No realiza acciones en el proceso Valor: 0 pts.	Realiza algunas acciones en el proceso Valor: 4 pts.	Participa notablemente en el proceso Valor: 9 pts.
Publicación de imágenes y/o videos digitales apropiados en clases virtuales y finalmente en la exposición.	8 pts.	No publica imágenes y/o videos digitales Valor: 0 pts.	Pocas veces publica imágenes y/o videos digitales Valor: 4 pts.	Publica satisfactoriamente imágenes y/o videos digitales Valor: 8 pts.
Posee conocimientos generales del proceso de germinación y siembra	8 pts.	No posee ningún conocimiento Valor: 0 pts.	Posee algunos conocimientos Valor: 4 pts.	Conoce todo el proceso de germinación y siembra Valor: 8 pts.

CRITERIO 3: Contenido escrito del trabajo final. Total del valor asignado al criterio: 20 pts.				
CONTENIDO A EVALUAR	VALOR	DEFICIENTE	REGULAR	BUENO
Contenido relevante y completo del trabajo final	8 pts.	No posee contenido relevante Valor: 0 pts.	Contenido incompleto Valor: 4 pts.	Contenido completo Valor: 8 pts.
Correcta redacción del contenido del trabajo final	7 pts.	Incorrecta redacción del contenido del TF Valor: 0 pts.	Buena redacción del contenido del TF Valor: 3 pts.	Excelente redacción del contenido del TF Valor: 7 pts.
Ortografía	5 pts.	El trabajo presenta entre 6 y 10 errores ortográficos Valor: 2 pts.	El trabajo presenta entre 1 y 5 errores ortográficos Valor: 3 pts.	El trabajo no presenta errores ortográficos Valor: 5 pts.

CRITERIO 4: Trabajo en equipo. Total del valor asignado al criterio: 20 pts.

CONTENIDO A EVALUAR	VALOR	DEFICIENTE	REGULAR	BUENO
Participación en el trabajo final y exposición	8 pts.	No participa Valor: 0 pts.	A veces participa Valor: 4 pts.	Siempre participa Valor: 8 pts.
Actitud comprometida en el desarrollo de las actividades	7 pts.	No se observa actitud de compromiso Valor: 0 pts.	Se observa poca actitud de compromiso Valor: 3 pts.	Se observa excelente actitud de compromiso Valor: 7 pts.
Compañerismo y solidaridad con la pareja de trabajo o grupo	5 pts.	No se observa compañerismo y solidaridad Valor: 0 pts.	Se observa poco compañerismo y solidaridad Valor: 3 pts.	Se observa mucho compañerismo y solidaridad Valor: 5 pts.

CRITERIO 5: Desarrollo en la exposición final. Total del valor asignado al criterio: 15 pts.				
CONTENIDO A EVALUAR	VALOR	DEFICIENTE	REGULAR	BUENO
Adecuado uso del vocabulario convencional en la exposición	6 pts.	No hace uso de vocabulario convencional Valor: 0 pts.	A veces no usa adecuadamente el vocabulario convencional Valor: 3 pts.	Excelente uso adecuado del vocabulario convencional Valor: 6 pts.
Participación en la exposición.	6 pts.	No participa en la exposición Valor: 0 pts.	Participa pocas veces en la exposición Valor: 3 pts.	Excelente participación en la exposición Valor: 6 pts.
Actitud comprometida durante la exposición.	3 pts.	No se observa una actitud comprometida durante la exposición. Valor: 0 pts.	Se observa una buena actitud durante la exposición. Valor: 2 pts.	Se observa una notable actitud comprometida durante la exposición. Valor: 3 pts.