UNIVERSIDAD NACIONAL
DE CHIMBORAZO

MI TARACOA QUERIDA

Guía Teórica – Práctica de Recursos del Medio.

Autora
Lic. Dalia M. Iñiguez

Coautora
Mcs. Marilu Jara Montes

Título Original:
GUÍA TEÓRICA – PRÁCTICA DE RECURSOS DEL MEDIO “MI TARACOA QUERIDA”

Autora:
Lic. Dalia María Iñiguez Guachisaca
e-mail: daliamaria1972@yahoo.es
Cel.: 0994367196

Coautor:
Msc. Marilu Jara Montes
e-mail: marilujaram@hotmail.com
Cel.: 0992526374

Depósito Legal: (200)

Maquetación/ Diseño de Portada/ Ilustraciones
José Luis López
josseloss@hotmail.com

Editorial:
.
.
.

Comité Editorial:
Dra. Carlos Valarezo García Mgs.
Dr. Eduardo Montalvo Larriva Mgs.
Dra. Irma Granizo Luna Mgs.
Dra. Mary Alvear Haro Mgs.

Primera Edición:
Marzo 2015

ISBN:

Queda prohibida, sin autorización escrita de los editores, la reproducción total de esta obra por cualquier medio.

Impreso en Ecuador / Printed in Ecuador.

UNIVERSIDAD NACIONAL
DE CHIMBORAZO

MI TARACOA QUERIDA

Guía Teórica – Práctica de Recursos del Medio.

Autora
Lic. Dalia M. Iñiguez

Coautora
Mcs. Marilu Jara Montes

Índice

Presentación 1
Objetivos 2
Objetivo General 2
Objetivos Específicos 2
Fundamentación 2
Fundamentación Filosófica 2
Fundamentación Epistemológica 3
Fundamentación Pedagógica 3
Fundamentación Sociológica 4
Contenidos 4

Capítulo 1 5
Plantas Medicinales de la Amazonía Ecuatoriana 5
Crema de Sangre de Grado 6
Crema de Ajo Sacha 9
Crema de Chuchuhuasi 11
Pasta de Sauco 13
Champú con Uña de Gato 15

Capítulo 2
Preparación de Alimentos usando los Recursos Naturales de la Amazonía 17
Cacao Blanco Tostado 18
Almendras Tostadas 20
Maito de Tilapia 22
Pincho De Mayones 24
Chicha de Chonta 26
Frutipan 28
Jugo de uvas de Monte 30
Empanadas Y Buchines de verde 32

Capítulo 3 **35**
Las Artesanías de la Amazonía y como son elaborados 35
Elaboración de Manillas 36
Elaboración de Collar 38
Elaboración de Aretes 40
Elaboración de Canastos 42
Elaboración de Cuadros Decorativos 44
Elaboración de Cortinas 46
Bibliografía 49

PRESENTACIÓN

Para mejorar la motivación con una adaptación curricular no significativa que infiera la metodología a partir del tipo de las capacidades del alumno.
Todo esto es extrapolable a las competencias básicas; las cuales se refieren a la capacidad de usar los conocimientos adquiridos para resolver problemas, lo que podemos equiparar a la noción de inteligencias.

Muchos de los problemas a los que nos enfrentamos en clases están originados en una falta de motivación. La tendencia natural es ir incorporando métodos y actividades que propician la motivación de los alumnos en la programación general de clase, ésta mejora tanto al ambiente del aula como los resultados en todos los casos.

Son muchas las posibilidades en este sentido: variedad en la tipología de actividades, uso de medio naturales, actividades cooperativas y competitivas en grupo; el trabajar en función de los intereses y las capacidades particulares del alumno permite un conocimiento significativo por consiguiente conociendo que le interesa al educando y bajo estas premisas se propone la guía teórica –práctica de recursos del medio “mi Taracoa querida”, para el desarrollo de la inteligencia naturalista de los estudiantes, se ha adaptado la programación para hacerla compatible con los intereses y cumplir con los objetivos propuestos en ésta que se refiere a la capacidad de entender las relaciones y la interdependencia entre los seres y los objetos que nos rodean.

Esta guía es una fuente de ayuda para los maestros y estudiantes puesto que es un aprendizaje donde se aprende haciendo, es decir más práctico que teórico.

OBJETIVOS

Objetivo General

Aportar al desarrollo de la inteligencia naturalista a través del desarrollo de los objetos y aprovechamiento de recursos del medio con el objetivo de lograr un buen vivir de los estudiantes amazónicos.

Objetivos Específicos

- Realizar medicamentos curativos mediante la utilización de plantas medicinales del medio para aliviar diferentes problemas de salud y lograr el buen vivir de los estudiantes y habitantes del sector.
- Utilizar productos alimenticios del lugar en la elaboración de recetas para lograr una nación saludable, equilibrada de los estudiantes y las comunidades.
- Ejecutar objetos decorativos con recursos del medio para dar importancia a lo nuestro y mantener las costumbres ancestrales.

FUNDAMENTACIÓN

Fundamentación Filosófica

- René Descartes (1596-1650)
Descartes introduce el dualismo en la física materialista: la causa general del movimiento, según él, es Dios, que creó la materia a la par del movimiento y del reposo, de los que conserva en aquélla una misma cantidad. También es dualista la doctrina de Descartes acerca del hombre: en el hombre, afirma, el mecanismo corpóreo, sin alma y sin vida, se halla realmente concatenado al alma, volitiva y pensante. Según Descartes, el alma y el cuerpo, heterogéneos, ejercen entre sí una acción recíproca a través de un determinado órgano: la denominada glándula pineal.

Con esto principios se desenvuelve los lineamientos de la presente guía, entendiendo que las plantas curativas, como la alimentación juegan un papel importante en la conservación de la vida, mantener bien tanto el cuerpo como el alma para lograr una dualidad sana u protegida.

Fundamentación Epistemológica

Planteada por Plantón el mismo que manifiesta que :El estímulo de la inteligencia naturalista está relacionado con el ejercicio corporal e interactúa con la sensibilidad olfativa, auditiva y un paseo por la costa, un río, bosque; el ser humano descubre el mundo maravilloso de la naturaleza y así relaciona, deduce, clasifica, analiza, sintetiza. Siendo necesario que los maestros sepan llevarle a elaborar esa identificación y a diferenciarla en relatos verbales o escritos.

Las personas del campo, botánicos, cazadores, ecologistas tienen un alto nivel del desarrollo de la inteligencia naturalista, también lo niños que aman a los animales, plantas que reconocen y les gustan investigar características del mundo natural y del hecho del hombre.

Fundamentación Pedagógica

Identificada recientemente por Garder en la que indica que la inteligencia naturalista es la capacidad de distinguir, clasificar y utilizar elementos (objetos, animales o plantas) del medio urbano, suburbano o rural. Incluye habilidades de observación, experimentación, reflexión y cuestionamiento del entorno.

Para desarrollar esta inteligencia, el maestro(a) debe de proveer al estudiante con la oportunidad de cuidar de las plantas y fomentarles la observación de los animales. Como por ejemplo se debe pedirles que agrupen piedras e insectos por categoría.

Desarrollar esta inteligencia es esencial para mejorar la comprensión de la naturaleza y del ambiente. Esta inteligencia les ayudará a crear un medio ambiente más sano.

Por medio de este trabajo investigativo se propone la guía que sirve de apoyo al maestro y a la vez al estudiante para que tengan una adquisición de

conocimientos de una manera más práctica haciendo esa conexión con la naturaleza.

Existen muchas maneras para hacer el aprendizaje más accesible usando la naturaleza. Estas son algunas actividades que deben de fomentarse para poder desarrollar esta inteligencia en el aula en la cual se describe en la guía teórica –práctica de recursos del medio “mi Taracoa querida”, para el desarrollo de la inteligencia naturalista de los estudiantes.
Las cuales se indica a continuación:

- Observar
- Clasificar
- Investigar
- Pedirles que encuentren patrones
- Analizar

El maestro(a) tratará de encontrar lazos entre la naturaleza y la lección. El niño(a) naturalista sabrá como integrar de mejor manera el conocimiento adquirido de esta forma porque él /ella entenderá las conexiones instintivamente. Usando objetos de la naturaleza como material para manipular es una manera sencilla de hacer, por ejemplo, una identificación del uso de las plantas medicinales y su poder curativo.

Fundamentación Sociológica

El estudiante naturalista es muy observador de lo que pasa en su medio ambiente y le gusta hacer preguntas de lo que él o ella nota. Él o ella usan este sentido de observación para comprender en vista de esto es necesario la aplicación de esta guía en la cual de describe todos los parámetros indicados anteriormente.

Contenidos

Bloque 1

- Plantas Medicinales de la Amazonía Ecuatoriana.

Bloque 2

- Preparación de Alimentos usando los Recursos Naturales de la Amazonía.

Boloque 3

- Las Artesanías de la Amazonía y como son elaborados.

CAPÍTULO 1
PLANTAS MEDICINALES DE LA AMAZONÍA ECUATORIANA

En este sector de Taracoa existen muchas plantas endémicas de gran valor medicinal que han sido utilizadas desde años atrás para prevenir y curar muchas enfermedades en forma natural.

Crema de Sangre de Grado

Fuente: Lic. Dalia M. Iñiguez.
Realizado: Lic. Dalia M. Iñiguez.

Fuente: Lic. Dalia M. Iñiguez.
Realizado: Lic. Dalia M. Iñiguez.

Fuente: Lic. Dalia M. Iñiguez.
Realizado: Lic. Dalia M. Iñiguez.

OBJETIVO:

Utilizar la sangre de drago en la elaboración de una crema para aplicarlo como cicatrizante de heridas satisfaciendo necesidades de los estudiantes e incrementando el botiquín escolar.

IMPORTANCIA:

La sangre de drago es muy útil para prevenir y curar algunas enfermedades comunes de muchas personas como ulceras estomacales, hinchazones reumáticas, afecciones dérmicas, fiebre, leucorrea, cáncer amigdalitis, gonorrea, hemorroides, paludismo, anemia, ulceras estomacales etc., es un árbol grande que existe en las montañas., es un medicamento natural de gran valor en la curación de algunas enfermedades del ser humano, debemos utilizarle con cuidado y precaución valorando su gran utilidad ya que es un recurso que se está agotando.

COMO CICATRIZANTE DE HERIDAS:

Cuando se tiene un corte se lava bien la herida y con algodón se coloca la crema de sangre de grado en la parte afectada por unos 3 días y se nota coma va cicatrizando la herida.

GRANOS EN LA PIEL:

Se coloca con un poquito de algodón la crema de sangre de drago en las partes afectadas por unos días y van desapareciendo.

MATERIALES:

- Sangre de Drago
- Ampibex
- Mazo
- Crisol

PROCESO:

Salimos con los estudiantes al campo a recoger de los arboles directamente la sangre de drago, ensenando a los jóvenes su valor en el uso, usamos este medicamento natural en la curación de un estudiante que se cortó con un machete cortando monte y llevaba varios días con este corte, entonces se le lavo la herida y con un pedazo de algodón empapado de la crema de sangre de drago se coloca en la herida pasando suavemente hasta formar una crema, vemos como después realizar este proceso por unos 3 días la herida se cicatriza y cura poco a poco.

Fuente: Lic. Dalia M. Iñiguez.
Realizado: Lic. Dalia M. Iñiguez.

Para extraer la sangre de drago se corta en la tarde un pedazo de corteza y se deja debajo un recipiente en que coger el producto y luego de 2 horas habrá recogido un litro, necesita de paciencia pero vale la pena por su uso.

Para elaborar la crema de sangre de grado con ampibex, colocamos en una cajita la sangre de drago añadimos el polvo de 5 ampibex, mezclamos con la punta de un palo para helado hasta formar una crema homogénea y está lista para usarla en desinfectar y cicatrizar heridas.

Fuente: Lic. Dalia M. Iñiguez.
Realizado: Lic. Dalia M. Iñiguez.

OBJETIVO DE LA EVALUACIÓN:

Utiliza la sangre de drago en la elaboración de una crema para utilizarlo como cicatrizante de heridas.

INDICADORES	MUCHO	POCO	NADA
Conoce la importancia de la sangre de drago en la elaboración de la crema.			
Participa en la elaboración de la crema.			
Utiliza la crema en el botiquín estudiantil para utilizarlo en sus necesidades requeridas.			

Crema de Ajo Sacha

Fuente: Lic. Dalia M. Iñiguez.
Realizado: Lic. Dalia M. Iñiguez.

OBJETIVO:

Elaborar la crema de ajo sacha para atender enfermedades comunes, mediante un análisis de sus beneficios y así aprovechar esta valiosa planta en la curación de algunas dolencias.

IMPORTANCIA:

Es un medicamento natural utilizada desde hace años por nuestros antepasados cuando no existía medicina química la misma que es de excelente en el tratamiento de algunas enfermedades diarias y comunes. Es una planta pequeña que se encuentra en las montañas debajo de la vegetación grande, hoja ancha de olor casi idéntico al del ajo que se consume en la cocina, tiene gran valor en la medicina natural es analgésico y tónico reconstituyente.

FIEBRE Y DOLOR DE CABEZA:

Se coloca la crema de ajo sacha en la frente, se amarra con un pañuelo por unos minutos y el dolor desaparece, también se puede tomar el cocimiento de las hojas y tallo.

MATERIALES

- Ajo sacha
- Mazo
- Vaselina
- Palillo

PROCESO:

Salimos desde el colegio con los estudiantes de octavo año a la finca de un estudiante donde existen las plantas de ajo sacha, a la llegada tomamos fotos, después de una breve explicación procedemos a recoger las hojas de la planta evitando maltratarlay regresamos al colegio, nos dirigimos al laboratorio de Ciencias Naturales colocamos en un crisol las hojas bien lavadas y se procedió a machacarlas bien, luego de eso en una tarrina se procedió a mezclar con la vaselina hasta formar una crema y quedo lista para su usos medicinal.

Fuente: Lic. Dalia M. Iñiguez.
Realizado: Lic. Dalia M. Iñiguez.

OBJETIVO DE LA EVALUACIÓN:

Elaboran la crema de ajo sacha para atender enfermedades comunes, mediante un análisis de sus beneficios y así aprovechar esta valiosa planta en la curación de algunas dolencias.

INDICADORES	MUCHO	POCO	NADA
Se interesa por saber la forma de elaboración de la crema.			
Reconoce la importancia del ajo sacha.			
Participa activamente en la elaboración de la crema.			

Crema de Chuchuhuasi

Fuente: Lic. Dalia M. Iñiguez.
Realizado: Lic. Dalia M. Iñiguez.

OBJETIVO:

Desarrollar el amor a la naturaleza con el aprovechamiento de los recursos del medio en la elaboración de la crema de chuchuhuasi para utilizarlo en la curación de algunas enfermedades.

IMPORTANCIA:

El chuchuhuasi es una planta pequeña que puede utilizar en el uso de algunas enfermedades cuidando el medio ambiente porque son plantas endémicas que se pueden agotar con el tiempo.

ADORMECIMIENTO DE LAS EXTREMIDADES:

Se coloca la crema en las extremidades frotando suavemente y se deja que el medicamento actúe sobre el dolor.

AGRIETAMIENTO DE LOS PEZONES:

Colocamos suavemente en los pezones por unos días hasta que sane completamente.

ARTRITIS REUMATISMO:

Se coloca la crema de chuchuhuasi sobre el dolor por algunos días y se notara que el dolor ira desapareciendo.

BRONQUITIS:

Se coloca por la noche en el pecho y espalda y sobre esto se coloca papel periódico y vemos su mejoría.

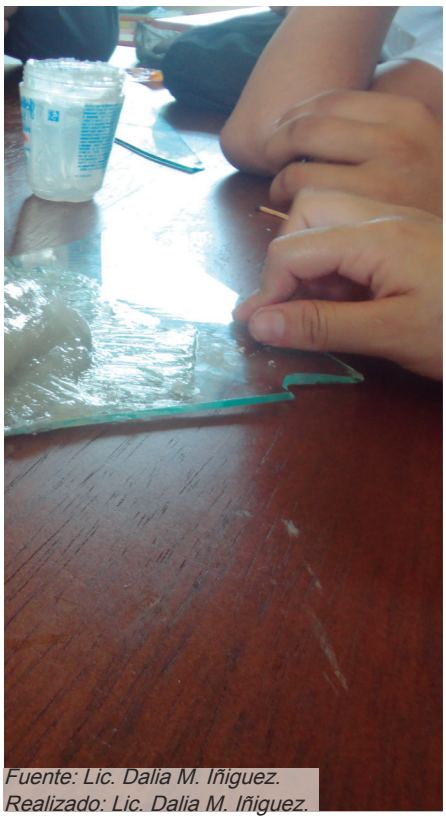
MATERIALES:

- Vaselina
- Mazo
- Corteza de chuchuhuasi
- Fosforo

PROCESO:

Salimos con los estudiantes al sector donde hay chuchuhuasi recogimos unas cortezas para elaborar en el colegio una crema para utilizarla en la curación de algunas dolencias y procedimos a elabora la crema, se procede a quemar la corteza de chuchuhuasi, machacar con un mazo en una bandeja, cuando ya está hecho polvo mesclar con la vaselina y utilizar en algunos beneficios.

Fuente: Lic. Dalia M. Iñiguez.
Realizado: Lic. Dalia M. Iñiguez.



Fuente: Lic. Dalia M. Iñiguez.
Realizado: Lic. Dalia M. Iñiguez.

OBJETIVO DE LA EVALUACIÓN:

Desarrollan el amor a la naturaleza con el aprovechamiento de los recursos del medio en la elaboración de la crema de chuchuhuasi para utilizarlo en la curación de algunas enfermedades.

INDICADORES	MUCHO	POCO	NADA
Demuestra interés y colaboración en la elaboración de la crema.			
Conoce la importancia de la crema.			
Colabora con su grupo en la elaboración de la crema.			

Pasta de Sauco

Fuente: Lic. Dalia M. Iñiguez.
Realizado: Lic. Dalia M. Iñiguez.

OBJETIVO:

Determinar la importancia del sauco en la curación de enfermedades más comunes al elaborar y utilizar la pasta de sauco.

IMPORTANCIA:

Es un árbol pequeño con sus hojas alargadas y sus ramas delgadas, es una planta que existe en algunos lugares e incluso en las casas, que muchas veces no conocemos su importancia y su utilización, pero es una medicina natural muy efectiva en algunas dolencias especialmente de los niños pero también de adultos, existe en algunos lugares la misma que debemos aprovechar sus beneficios para el alivio de algunas dolencias sin costo alguno y lo que es mejor naturalmente.

DOLORES DE CABEZA:

Se coloca la pasta en la frente amarrada con un pañuelo.

GRANOS:

Se frota en la parte afectada hasta que los granos vayan secando.

MATERIALES:

- Hojas de sauco
- Gotas de agua

PROCESO:

Salimos del aula de clase y nos dirigimos atrás de las aulas donde vemos plantas de sauco, cogemos unas hojas vamos al laboratorio colocamos en la licuadora con unas gotas de agua hasta que se forme una pasta, ponemos en una cajita y está lista para usar en el tratamiento de granos de las personas e inflamaciones del cuerpo.

Fuente: Lic. Dalia M. Iñiguez.
Realizado: Lic. Dalia M. Iñiguez.

OBJETIVO DE LA EVALUACIÓN:

Determinan la importancia del sauco en la curación de enfermedades más comunes al elaborar y utilizar la pasta de sauco.

INDICADORES	MUCHO	POCO	NADA
Demuestra interés en la elaboración de la pasta de sauco.			
Colabora en la elaboración de la pasta de sauco.			
Utiliza la pasta para curar algunas enfermedades.			

Champú con Uña de Gato

Fuente: Lic. Dalia M. Iñiguez.
Realizado: Lic. Dalia M. Iñiguez.

OBJETIVO:

Elaborar el champú con la uña de gato para limpieza y cuidado del cabello aprovechando sus beneficios.

IMPORTANCIA:

La uña de gato es una planta que se guía sobre otros árboles como enredaderas, son gruesos, se lo encuentra en las montañas, entre sus nudos tienen por dentro agua que se bebe o se emplea en algunos usos.

Esta planta es de gran valor medicinal que se usa incluso para la limpieza del cabello, por ello se puede elaborar champo, cremas y otros con este producto, de debe usar con precaución ya que por el mal uso se está agotando esta planta, esta planta favorece la actividad antiinflamatoria en el organismo y puede prevenir el cáncer gracias a sus propiedades antioxidantes, antiinflamatorio, diurético y depurativo del organismo, cura el sarampión y previene enfermedades venéreas, es excelente reconstituyente celular, favorece el sistema inmunológico humano previniendo enfermedades y el deterioro orgánico.

CUIDADO DEL CABELLO:

Se usa en el lavado diario del cabello.

MATERIALES:

- 100 gramos de jaboncillo
- 100 gramos de aceite de oliva
- 30 gramos de hojas de romero
- 20ml de agua de uña de gato

PROCESO:

Fuimos con los estudiantes de octavos años a la finca de un estudiante donde hay una de gato cortamos unos pedazos, recogimos el agua que hay dentro de sus tallos y llevamos para elaborar un champú de esta planta.

Hicimos hervir a baño María el jaboncillo con el aceite de oliva, adicionar el agua de romero que previamente se hace hervir en otro recipiente, por último se adiciona el agua de la uña de gato que se saca de entre los nudos, mesclamos y ponemos en un frasco para su uso en la limpieza y cuidado del cabello.

OBJETIVO DE LA EVALUACIÓN:

Elaboran el champú con la uña de gato para limpieza y cuidado del cabello aprovechando sus beneficios.

INDICADORES	MUCHO	POCO	NADA
Demuestra interés al elabora el champú.			
Colabora con su grupo.			
Trabaja en la elaboración del champú para el cabello.			

CAPÍTULO 2 PREPARACIÓN DE ALIMENTOS USANDO LOS RECURSOS NATURALES DE LA AMAZONÍA

Los productos de la amazonia son alimentos naturales de gran valor nutritivo, excelentes para la alimentación que deben ser aprovechados de una manera moderada para seguir conservándolos.

La mayoría de frutas que existen en nuestra amazonia solo se cosecha por épocas.

Para la preparación de un plato típico la gente de las comunidades indígenas cazan animales como el venado, el tapir, la guanta, la guatusa, mono, armadillo, peces como la tilapia, guanchinche, barbudo, botella, y muchos más, pero también los cazan de una forma moderada para no romper el equilibrio en la amazonia y también para que las especies no se extingan. Para poder preparar los alimentos para el consumo también se utilizan condimentos naturales.

Fuente: Doctor Ramiro Barriga Escuela Politécnica Nacional – Instituto de Ciencias Biológicas 2012

Cacao Blanco Tostado

Fuente: Lic. Dalia M. Iñiguez.
Realizado: Lic. Dalia M. Iñiguez.

OBJETIVO:

Preparar el cacao blanco del lugar empleando las normas higiénicas recomendadas para mantener una buena salud.

IMPORTANCIA:

Este producto se lo encuentre en las montañas de la amazonia especialmente en las comunidades es del tamaño del cacao normal, su semilla es grande se la cosecha cuando esta amarilla, se la parte y se saca sus semillas, estas se las lava las utiliza. El cacao blanco es un producto de gran valor nutricional, contiene gran cantidad de proteínas que lo encontramos en el campo, fácil de cosecharlo y prepararlo.

MATERIALES:

- lb de cacao blanco
- ají criollo
- sal
- agua
- yuca
- verde

PROCESO DE PREPARACIÓN:

Salimos a la finca de un estudiante a recolectar las semillas de cacao del monte o cacao blanco, lavamos sus semillas, colocamos en un sartén, ponemos sal al gusto un poquito de aceite y se las fríe hasta que se doren y están listan para consumirlas, son deliciosas y crocantes además contienen gran cantidad de proteínas.

También se cocina el cacao se le pone ají se mezcla y se sirve acompañado de yuca o verde, o se consume en pincho, para ello se debe atravesar con el palo de pincho, colocar en una parrilla, azar hasta que cambie de color a café, aparte se hace el ají y se acompaña con el pincho y pedazos de yuca o verde.

Fuente: Lic. Dalia M. Iñiguez.
Realizado: Lic. Dalia M. Iñiguez.

OBJETIVO DE LA EVALUACIÓN:

Preparan el cacao blanco del lugar empleando las normas higiénicas recomendadas.

INDICADORES/ DIFICULTAD	MUCHO	POCO	NADA
Conoce la preparación del cacao blanco.			
Conoce la forma de preparación del cacao.			
Demuestra interés por el tema			

Almendras Tostadas

Fuente: Lic. Dalia M. Iñiguez.
Realizado: Lic. Dalia M. Iñiguez.

OBJETIVO:

Destacar la importancia de las almendras en la nutrición escolar para mejorar las condiciones de salud, a través de la preparación y consumo de las almendras tostadas.

IMPORTANCIA:

Las almendras son un producto de gran valor nutricional y de fácil preparación, es un árbol pequeño que se cosecha una vez al año contienen un agradable sabor y además es depurativo y contiene una gran cantidad de proteínas.

Es un producto que se puede elaborar también el aceite de almendras, producto excelente para utilizarlo en la cocina.

MATERIALES:

- Almendras
- Sartén

PROCESO DE PREPARACIÓN:

Conversamos con los estudiantes del valor nutricional de este producto y se preguntó que estudiante tiene en sus fincas en la que algunos dijeron que tenían así es que nos fuimos a la finca más cercana a recolectar este producto, cogimos sus pepas, las lavamos, pusimos en una sartén con un poquito de

sal o azúcar, se las tuesta hasta que tengan un color dorado y están listas para el consumo.

Para la elaboración del aceite de almendras se cogen sus pepas se las pone a cocinar, luego las muele, se tamiza y se saca el aceite.

Fuente: Lic. Dalia M. Iñiguez.
Realizado: Lic. Dalia M. Iñiguez.

Fuente: Lic. Dalia M. Iñiguez.
Realizado: Lic. Dalia M. Iñiguez.

OBJETIVO DE LA EVALUACIÓN:

Destacan la importancia de las almendras en la nutrición escolar para mejorar las condiciones de salud, a través de la preparación y consumo de las almendras tostadas.

INDICADORES	MUCHO	POCO	NADA
Valora la importancia del consumo de las almendras.			
Siente satisfacción al consumir las almendras.			
Conoce la receta para la preparación de las almendras.			

Maito de Tilapia

Fuente: Lic. Dalia M. Iñiguez.
Realizado: Lic. Dalia M. Iñiguez.

OBJETIVO:

Utilizar la cachama o tilapia en la realización de los maitos para la alimentación diaria para el bienestar de quienes la consumen logrando de esta manera ventajas en la nutrición.

IMPORTANCIA:

La tilapia o cachama es un pescado muy apetecido por las personas, este animal se lo cría en grandes piscinas con balaceado, yuca, verde, hojas de yuca o desperdicios de cascaras o de cocina, luego de la siembra con un debido cuidado están lista para su consumo de 4 a 6 meses, que se lo puede consumir de algunas maneras como el maito, es un producto delicioso y gran valor nutricional.

Es un producto delicioso y de gran valor nutricional que debe ser aprovechada en la alimentación para una mejor nutrición

MATERIALES:

Tilapias o cachamas
- Sal
- Ajo molido
- Hojas de bijao
- Carbón
- Yuca
- Ají

- Parrilla
- Olla

PROCESO DE PREPARACIÓN:

Luego de un dialogo con los estudiantes, algunos tenían pescado tilapia sembradas en sus fincas por lo que quedamos con todos en que un estudiante nos venda el pescado para hacer los maitos, quedaron a dar una cuota y comprar para poder preparar de esta manera lavamos las tilapias, le pusimos sal y ajo molido, se envuelve en 3 hojas de bijao en forma de asterisco, se le amarra y cuando se ha preparado las brasas en una parrilla se pone a azar el maito, es importante no hacer fuego vivo puesto que el pescado tiene líquidos y grasas que apagan el carbón, y también queda crudo solo debe asarse a la brasa, se comprueba que ya está cuando la hoja del bijao esta café más o menos son 30 minutos.

También se hace el maito cocinado es decir se hace el mismo procedimiento de la envoltura y se coloca en una olla entrecruzados como tamales con muy poquita agua y se cocina por 15 minutos, para servirse se acompaña con yuca o verde y ensalada.

Este plato es muy apetecido por las personas y de gran valor nutricional por el pescado y porque conserva los nutrientes, además la hoja del bijao le da su sabor especial.

OBJETIVO DE LA EVALUACIÓN:

Utilizan la cachama o tilapia en la realización de los maitos para la alimentación diaria para el bienestar de quienes la consumen logrando de esta manera ventajas en la nutrición.

INDICADORES	MUCHO	POCO	NADA
Valora la importancia del consumo del maito de tilapia o cachama para mantener una buena alimentación.			
Conoce la forma de preparación del maito.			
Le gusta consumir el maito de tilapia.			

Pincho De Mayones

Fuente: Lic. Dalia M. Iñiguez.
Realizado: Lic. Dalia M. Iñiguez.

OBJETIVO:

Conocer la forma de preparación y de alimentación mediante la utilización de mayones del lugar para aprovechar recursos que brinda la naturaleza.

IMPORTANCIA:

Los mayones son gusanos que nacen y crecen en los arboles de chonta palmito cuando están caídos, se alimentan de forma natural del mismo árbol, contienen según la gente del sector de la amazonia gran valor nutricional, muy bueno para curar bronquitis, tos, falta de apetito, resfriados etc. son gusanos con gran valor alimenticio, especialmente para niños con desnutrición, contra la anemia de los niños, también son muy buenos para la tos, bronquitis y asma, además son de buen sabor y muy apetecidos.

MATERIALES:

- Mayones
- Pinchos
- Sal
- Carbón

PROCESO DE PREPARACIÓN:

Los mayones son gusanos que crecen y se reproducen en los troncos de las palmeras caídas, allí poco a poco van criándose y cuando llegan a su edad adulta están listos para su preparación y consumo, hice una reunión con algunos padres de familia que posiblemente tenían estos animalitos entonces que damos de acuerdo ir a coger y prepararlos con los estudiantes y padres de familia, cogimos los mayones, pusimos en una bandeja con agua, se los lava, se les pone sal, se introduce el pincho y se procede a colocarlos en las brasas hasta que doren y están listos para servirse con ensalada, yuca o verde.

Fuente: Lic. Dalia M. Iñiguez.
Realizado: Lic. Dalia M. Iñiguez.

OBJETIVO DE LA EVALUACIÓN:

Conocen la forma de preparación y de alimentación mediante la utilización de mayones del lugar para aprovechar recursos que brinda la naturaleza.

INDICADORES	MUCHO	POCO	NADA
Valora la importancia del consumo del mayon.			
Observa con atención la preparación del mayon.			
Desarrolla una actitud positiva frente al uso del mayon.			

Chicha de Chonta

Fuente: Lic. Dalia M. Iñiguez.
Realizado: Lic. Dalia M. Iñiguez.

OBJETIVO:

Valorar costumbres y tradiciones de los habitantes del lugar mediante la preparación del jugo de chonta para el consumo diario.

IMPORTANCIA:

La chonta es un árbol que cada año va aumentando de tamaño según crecen sus frutos, sus frutos se desarrollan en racimos de 2 hasta 6,8 racimas, el primer año crecen dos o tres luego van aumentando, pueden ser de color rojo o amarillo depende del árbol de chonta, es una fruta en épocas de febrero marzo y abril, contiene carbohidratos y proteínas importantes para la alimentación, es un producto de buen sabor y sano importante consumir en sus épocas.

MATERIALES:

- Azúcar
- Licuadora
- Cernidero
- Millones

- Pinchos
- Sal
- Carbón

PROCESO DE PREPARACIÓN:

En el colegio hay las plantas de chonta en la cual maduran en las épocas de enero, febrero, marzo y abril, son arboles grandes por lo que luego de un dialogo con los estudiantes sobre el valor de esta fruta se procedió con una escalera a subir a un estudiante para que coja las chontas, luego procedimos a lavarlas bien ponerlas en una olla para cocinarlas hasta que este suaves, se espera que enfríen, se pela, se pica y se pone en la licuadora para licuarlas, se cierne, añadimos azúcar y hielo al gusto y se bebe es deliciosa y muy nutritiva. También se las pela y se las come con sal.

OBJETIVO DE LA EVALUACIÓN:

Valoran costumbres y tradiciones de los habitantes del lugar mediante la preparación del jugo de chonta para el consumo diario.

INDICADORES	MUCHO	POCO	NADA
Demuestra interés y colaboración en la preparación del jugo de chonta.			
Participar con los demás..			
Demuestra respeto y solidaridad.			

Frutipan

Fuente: Lic. Dalia M. Iñiguez.
Realizado: Lic. Dalia M. Iñiguez.

OBJETIVO:

Desarrollar la inteligencia naturalista a través del conocimiento de la forma de preparar las pepas de frutipan para utilizar como alimentación diaria.

IMPORTANCIA:

Es un árbol grande que se lo encuentra en la montaña de las fincas, su fruto es redondo grande y de color verde, se lo cosecha cuando están queriendo salir unos puntitos negros, se les saca sus semillas y se las consume es una fruta que se da por épocas, posee gran valor nutritivo, que se puede consumir de algunas formas y es de agradable sabor.

MATERIALES:

Frutipan
Licuadora

PROCESO DE PREPARACIÓN:

El frutipan es un árbol grande que da sus frutas en cualquier época del año que también te-nemos la suerte de tener en el colegio donde laboro también es una fruta grande que se la coge verde, cogimos algunos frutos las dejamos dos días y luego procedimos con los estu-diantes a sacarles las pepas, las lavamos y las pusimos a cocinar por una hora, las pelamos y procedimos al consumo poniéndolas sal al gusto.

Fuente: Lic. Dalia M. Iñiguez.
Realizado: Lic. Dalia M. Iñiguez.

OBJETIVO DE LA EVALUACIÓN:

Desarrollan la inteligencia naturalista a través del conocimiento de la forma de preparar las pepas de frutipan para utilizar como alimentación diaria.

INDICADORES	MUCHO	POCO	NADA
Conoce la forma de consumir el frutipan.			
Valora la importancia del frutipan.			
Le gusta consumir el frutipan.			

Jugo de uvas de Monte

Fuente: Lic. Dalia M. Iñiguez.
Realizado: Lic. Dalia M. Iñiguez.

OBJETIVO:

Consumir alimentos del lugar y valorar los alimentos existentes del medio para una nutrición eficiente.

IMPORTANCIA:

Es un árbol grande que provee sus frutos en épocas de enero y febrero, se cosecha los mismos en racimas cuando están de color morado las uvas de monte son de agradable sabor, es bueno para la nutrición consumir alimentos del sector y de acuerdo a sus épocas por ello es bueno aprovechar este producto en esta época.

MATERIALES:

- Licuadora
- Azúcar
- Cedazo
- Uvas

PROCESO DE PREPARACIÓN:

Se cosecha las uvas cuando están de color morado en racimas en las épocas de febrero y marzo, se pela y se la consume, también se puede preparar en jugo, para ello se las pela, se pone en la licuadora, se le agrega agua y azúcar al gusto, es una bebida deliciosa, de gran valor nutricional.

Fuente: Lic. Dalia M. Iñiguez.
Realizado: Lic. Dalia M. Iñiguez.

OBJETIVO DE LA EVALUACIÓN:

Consumen alimentos del lugar y valorar los alimentos existentes del medio para una nutrición eficiente.

INDICADORES	MUCHO	POCO	NADA
Valoran el consumo de las uvas de monte.			
Conoce la forma de consumir las uvas.			
Identifica la importancia del consumo de las uvas.			

Empanadas Y Buchines de verde

Fuente: Lic. Dalia M. Iñiguez.
Realizado: Lic. Dalia M. Iñiguez.

OBJETIVO:

Preparar empanadas de verde con recursos del medio para la nutrición de los estudiantes.

IMPORTANCIA:

La planta de plátano o verde es propia de clima húmedo, es una planta grande que ofrece sus frutos en cualquier época del año, se lo puede consumir de algunas formas acompañado o solo, es importante valorarla los recursos del medio como formas de alimento natural.

MATERIALES:

- 20 plátanos verdes
- 2 huevos
- ½ de mantequilla
- ½ litro de aceite
- 1 rallador
- 1 mazo
- 1 paila

- 1 bandeja
- 1 olla
- 1 libra de pollo o queso
- ½ libra de zanahoria
- ½ libra de arveja tierna
- ½ libra de cebolla

Se pela los verdes, 10 se pone a cocinar y los 10 se ralla crudos, cuando y están cocinados se maja con el mazo y se junta con los verdes que están rallados se amasa bien se pone la sal, los huevos y la mantequilla, aparte se cocina el pollo con ajo machacado, en otra olla se cocina la zanahoria y arveja, cuando ya está cocinado el pollo se desmenuza, picamos la zanahoria y juntamos el pollo, la zanahoria y la arveja, hacemos un refrito y añadimos lo anterior.

Fuente: Lic. Dalia M. Iñiguez.
Realizado: Lic. Dalia M. Iñiguez.

PROCESO DE PREPARACIÓN:

Hacemos bolitas de la masa del verde vamos estirando para formar las empanadas y colocando en el centro el pollo cerramos y formamos las empanadas, luego de esto se fríe en el sartén, quedan deliciosas, también podemos hacer con queso, podemos acompañar con ají y café o chocolate.

Fuente: Lic. Dalia M. Iñiguez.
Realizado: Lic. Dalia M. Iñiguez.

OBJETIVO DE LA EVALUACIÓN:

Preparan empanadas de verde con recursos del medio para la nutrición de los estudiantes.

INDICADORES	MUCHO	POCO	NADA
Presenta destrezas para moldear el verde.			
Conoce la forma de preparación.			
Valora los recursos del medio.			

CAPÍTULO 3
LAS ARTESANÍAS DE LA AMAZONÍA Y COMO SON ELABORADOS

Con la elaboración de artesanías queremos que los estudiantes y las demás personas utilicen los diferentes materiales de la zona a través de pepas, nailon, paja, huesos, plumas y otros, aprovechando cada uno de estos materiales en la elaboración de manillas, collares, sombreros, adornos de sala, coronas etc.

Elaboración de Manillas

Fuente: Lic. Dalia M. Iñiguez.
Realizado: Lic. Dalia M. Iñiguez.

OBJETIVO:

Elaborar manillas con los materiales del medio de diferentes pepas y modelos de acuerdo a su agrado.

IMPORTANCIA:

Las manillas de diferente modelo y forma se pueden elaborar con materiales del medio como pepas de san pedro, guairuro, ojo de vaca, chambira y otros son importantes porque con esto podemos utilizar estos materiales aprovechando los mismos, la elaboración de manillas con materiales del medio como pepas, huesos, madera, chambira ayuda a la economía familiar y la utilización de recursos del medio aprovechando los mismos.

MATERIALES:

- Chambira
- Pepas de san Pedro
- Pepas de guairuro
- Aguja
- Nailon

Los estudiantes tienen estos materiales en sus fincas ya que

PROCESO DE ELABORACIÓN

son propios de este lugar, entonces se les dijo que recojan y traigan para elaborar las manillas, hablamos con un compañero profesor para que nos ayude haciendo los huecos con el taladro que él tiene y procedimos a elaborar los materiales, se mete la chambira en una aguja y se introduce las pepas de guairuro o de san pedro, también si se desea se va combinando las dos clases de pepas, u otras como la guabilla hasta donde se desee o de acuerdo a como le quede a la persona, por último se amarra con tres nudos y se corta.

Otra forma de elaborar los collares es introducir una pepa de ojo de vaca u otra pepa grande hasta la mitad de la piola de chambira y se va introduciendo las pepas de guairuro 3 a cada lado o cinco a cada lado y a si mismo 3 o cinco de pepas de san pedro, cuando el hueco en las pepas esta grande no hace falta meter la chambira en la aguja sino solamente la chambira, una de guabilla de la pequeña o grande y así sucesivamente hasta el tamaño que se desee y se hace 3 nudos y se corta queda listo para usarlas.

También se puede realizar colocando una a una las pepas y haciendo entre cada una 3 o 5 entre nudos y así ir colocando las pepas una a una luego de los entre nudos.

Estos materiales son muy utilizados para las danzas de la amazonia.

OBJETIVO DE LA EVALUACIÓN:

Elaboran manillas con los materiales del medio de diferentes pepas y modelos de acuerdo a su agrado.

INDICADORES/ DIFICULTAD	MUCHO	POCO	NADA
Conoce la elaboración de manillas con materiales del medio.			
Valora la utilización de materiales del medio en la elaboración de manillas.			
Se interesa por la elaboración de las manillas.			

Elaboración de Collar

Fuente: Lic. Dalia M. Iñiguez.
Realizado: Lic. Dalia M. Iñiguez.

OBJETIVO:

Incentivar a los estudiantes la utilización de los recursos naturales del medio para la elaboración de algunas artesanías fáciles construcción.

IMPORTANCIA:

Los collares de diferente forma y modelo se puede elaborar utilizando pepas de diferentes clases y nylon o chambira, la elaboración de los collares ayudan a la economía familiar y también aprovechamos materiales del medio sin costo y de fácil elaboración, podemos emplear los materiales del sector en la elaboración de distintos materiales con la finalidad de confeccionar collares con materiales del medio.

MATERIALES:

- Chambira
- Pepas de san pedro
- Pepas de guairuro
- Pepas de ojo de vaca
- Pepas de chapila
- Nailon

- Huesos
- Pedazos de madera
- Pepas de guabilla

PROCESO DE ELABORACIÓN

Para elaborar los collares introducimos una pepa de ojo de vaca o de chapila hasta la mitad de la piola de chambira y se va introduciendo las pepas de guairuro 3 a cada lado o cinco a cada lado y a si mismo 3 o cinco de pepas de san pedro, cuando el hueco en las pepas esta grande no hace falta meter la chambira en la aguja sino solamente la chambira, una de guabilla de la pequeña o grande y así sucesivamente hasta el tamaño que se desee y se hace 3 nudos y se corta queda listo para usarlas a su gusto o e danzas de la amazonia.

También se puede realizar colocando una a una las pepas y haciendo entre cada una 3 o 5 entre nudos y así ir colocando las pepas una a una luego de los entre nudos.

Estos materiales son muy utilizados para las danzas de la amazonia.

OBJETIVO DE LA EVALUACIÓN:

Emplean los distintos materiales con la finalidad de confeccionar collares con materiales del medio.

INDICADORES/ DIFICULTAD	MUCHO	POCO	NADA
Valora la importancia de la elaboración de los collares.			
Conoce el proceso de la elaboración de los collares.			
Participa activamente en la elaboración de collares.			

Elaboración de Aretes

Fuente: Lic. Dalia M. Iñiguez.
Realizado: Lic. Dalia M. Iñiguez.

OBJETIVO:

Aprovechar los recursos del medio con la finalidad de elaborar adornos para las mujeres y contribuir a la utilización de los recursos del medio y mantener las costumbres ancestrales.

IMPORTANCIA:

Los estudiantes aprenden a elaborar aretes con materiales del medio lo cual es de fácil elaboración y aprovechamos los recursos del sector sin costo y puede servirles para su uso o la venta, la utilización de pepas como san pedro, guairuro, guabilla es una alternativa muy buena para utilizar estos materiales del sector y aprovechar los mismos.

MATERIALES:

- Broche de arete de gancho
- Nailon o hilo de chambira
- Pepas de guaicurú
- Pepas de san pedro
- Pedazos de palo
- Pedazos de huesos

PROCESO DE ELABORACIÓN

Para empezar la elaboración de aretes primeramente el broche debe tener un orificio en la punta para poder amarrar el nilón o chambira, se introduce el nilón o chambira en una aguja, se amarra la punta la punta en el broche de arete y se va introduciendo una a una las pepas de san pedro u otras combinando una con otra, también se puede introducir pedacitos de madera o huesos hasta donde se desee, también se puede ir introduciendo conchas pequeñas del lugar haciendo entre nudos, se puede realizar al gusto de la persona que elabora o para quien elabora.

Fuente: Lic. Dalia M. Iñiguez.
Realizado: Lic. Dalia M. Iñiguez.

OBJETIVO DE LA EVALUACIÓN:

Aprovechan los recursos del medio con la finalidad de elaborar adornos para las mujeres y contribuir a la utilización de los recursos del medio.

INDICADORES/ DIFICULTAD	MUCHO	POCO	NADA
Conoce el proceso de elaboración.			
Utiliza pepas de san Pedro.			
Combina las pepas de diferente tamaño.			

Elaboración de Canastos

Fuente: Lic. Dalia M. Iñiguez.
Realizado: Lic. Dalia M. Iñiguez.

OBJETIVO:

Elaborar canastos familiares utilizando paja toquilla o piquihua de fácil realización para utilizarlos en el hogar.

IMPORTANCIA:

Los canastos, chalos, aventadores sirven para diferentes usos como colocar la ropa sucia, basureros, paneras, hueveras y otros se puede realizar con piquihua o paja toquilla de esta manera aprovechamos y valoramos estos materiales del sector, utilizando los materiales y confeccionando los mismos sin costo alguno.

MATERIALES:

- Piquihua
- Paja toquilla

PROCESO DE ELABORACIÓN:

Salimos a una finca a coger la piquihua para proceder a elaborar los canastos y procedimos de la siguiente manera con la ayuda de una madre de familia de la comunidad: se saca 14 tiras de piquihua o paja toquilla de 1 metro para canastos grandes y si se quiere más pe-queño se saca más pequeñas las tiras y 5 tiras de 2 metros.

Primeramente se teje la base del canasto se a poniendo una a una las tiras entre cruzadas se pone 7 a cada lado y se va tejiendo cruzándolas cuando ya está la base se coloca una a una las tiras de 2 metros para ir tejiendo la parte de arriba entrecruzando con las tiras de la base y formando la parte de arriba hasta donde se desea al final se hace la terminación doblando las puntas hacia adentro entrecruzando con las ya tejidas y están listas para el uso que se desee.

Fuente: Lic. Dalia M. Iñiguez.
Realizado: Lic. Dalia M. Iñiguez.

OBJETIVO DE LA EVALUACIÓN:

Elaboran canastos familiares utilizando paja toquilla o piquihua de fácil realización para utilizarlos en el hogar.

INDICADORES/ DIFICULTAD	MUCHO	POCO	NADA
Elabora con facilidad los canastos.			
Demuestra interés en la elaboración de canastos.			
Colabora para aprender la elaboración.			

Elaboración de Cuadros Decorativos

Fuente: Lic. Dalia M. Iñiguez.
Realizado: Lic. Dalia M. Iñiguez.

OBJETIVO:

Emplear materiales del medio para confeccionar elementos decorativos y de esta manera utilizarlos en la sala, cocina, comedor dando agradables aspectos.

IMPORTANCIA:

Los cuadros decorativos se pueden elaborar fácilmente con materiales del medio y de diferentes modelos que se desee, se los puede elaborar y colocar en las paredes de la sala cocina o dormitorios, de esta manera damos valor a materiales que se dan en el sector y aprovechamos inclusive vendiéndolos o adornando la casa.

MATERIALES:

- Pepas de san pedro
- Pepas de guaicurú
- Pepas de ojo de venado o de vaca
- Pepas de guabilla
- Otras pepas que se desee
- Tablero de madera o playboy

- Cartón o cartulina
- Lapiza
- Marcador
- Regla
- Silicona o goma

PROCESO DE ELABORACIÓN:

Se corta el tablero del tamaño de la cartulina o cartón, pegamos con goma o silicona, la cartulina en el tablero y procedemos a realizar el grafico que se desee al gusto de la persona, luego con la silicona o goma vamos pegando las pepas pequeñas en el gráfico y donde son gráficos de círculos grandes se coloca las pepas grandes, se va colocando las pepas de acuerdo al gusto y al grafico si se desea se hace un marco con vidrio y quedan listos para colocarlos en la pared del cuarto o la sala.

Fuente: Lic. Dalia M. Iñiguez.
Realizado: Lic. Dalia M. Iñiguez.

OBJETIVO DE LA EVALUACIÓN:

Emplean materiales del medio para confeccionar elementos decorativos y adornas su hogar.

INDICADORES	MUCHO	POCO	NADA
Demuestra iteres en la elaboración de cuadros decorativos.			
Realiza creativamente los cuadros decorativos.			
Demuestra iteres en la elaboración de cuadros decorativos.			
Combina las pepas adecuadamente en la elaboración de cuadros.			

Elaboración de Cortinas

Fuente: Lic. Dalia M. Iñiguez.
Realizado: Lic. Dalia M. Iñiguez.

OBJETIVO:

Confeccionan cortinas con materiales del medio a través de la utilización de los carrizos para utilizarlos en entradas de la cocina, sala o baños.

IMPORTANCIA:

Las cortinas de carrizo son de fácil elaboración, y se puede utilizar en ventanas, en entrada de puertas de cuartos o de baño, de esta manera utilizamos este material aprovechando este recurso del medio sin costo, se puede elaborar las cortinas de carrizo utilizando este material del medio que nos brinda la naturaleza.

MATERIALES:

- Carrizo
- Piola,
- Nailon o chambira
- Barniz

PROCESO DE ELABORACIÓN

Cortamos los carrizos de las matas, viendo que estén maduros, luego se corta uno por uno de 3 a 4 cm los tacos y de 1cm para el terminado, se va introduciendo en la piola cortada de

1,20 de largo 3 canutos 1 canuto con nudo , 3 canutos 1 canuto con nudo así sucesivamente hasta terminar la tira, unas 30 a 35 tiras de acuerdo al ancho que se desee poniendo un canu-to de 1 cm entre cada tira y en la punta para el terminado de cada tira se le pone un canuto con nudo, luego para poner cada uno se coloca una piola más gruesa para ir amarrando cada tira, cuando ya están todas las tiras amarradas se espera que se sequen y luego se le pasa barniz para que quede de un color brillante y de vea más bonito y queda listo para colocar en la entrada de una puerta, en una ventana , en el baño u otro sitio que se desee y veremos que hemos utilizado un material del medio sin mayor costo y muy elegante para decorar la casa.

Fuente: Lic. Dalia M. Iñiguez.
Realizado: Lic. Dalia M. Iñiguez.

OBJETIVO DE LA EVALUACIÓN:

Confeccionan cortinas con materiales del medio a través de la utilización de los carrizos para utilizarlos en entradas de la cocina, sala o baños.

INDICADORES/ DIFICULTAD	MUCHO	POCO	NADA
Conoce la elaboración de las cortinas de carrizo.			
Demuestra interés por conocer su elaboración.			
Valora la utilización de los carrizos.			

BIBLIOGRAFÍA

- Plantas medicinales doctor Gordon M. Cragg 30 de agosto 2013 impreso en Argentina.
- Plantas medicinales que curan remedios milenarios.
- D´VINNI LTDA República de Colombia – 2007.
- Didáctica Ambiental de Educación de la provincia de Orellana.
- Instituto Cooperativo Metodología de la Educación Popular.
- VANCLEAVE, Janine
- CEC-UICN –FTPP/FAO – PROBONA /ECOCIENCIA
- Doctor Ramiro Barriga Escuela Politécnica Nacional – Instituto De Ciencias Biológicas 2012.

UNIVERSIDAD NACIONAL
DE CHIMBORAZO

Mi Taracoa Querida
Guía Teórica – Práctica
de Recursos del Medio.

Lic. Dalia M. Iñiguez
Cel.:0994367196
E-mail: daliamaria1972@yahoo.es

Mayo 2015