

CIENCIA

Soberanía alimentaria y sostenibilidad ambiental

ENTENDIMIENTOS ESENCIALES

- Historia
- Formas de vida

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- Los alumnos desarrollarán una apreciación por los sistemas alimentarios tradicionales de los nativos americanos en Oregon.
- Los alumnos examinarán las iniciativas tribales e intertribales en Oregon destinadas a restaurar los sistemas alimentarios tradicionales.
- Los alumnos identificarán cómo los esfuerzos tribales de soberanía alimentaria en Oregon pueden ayudar a respaldar un entorno y un sistema alimentario más sostenible y resiliente.

PREGUNTAS ESENCIALES

- ¿En qué se diferenciaron los sistemas alimentarios tradicionales de los nativos americanos en Oregon de los sistemas alimentarios que introdujeron los colonos no indígenas?
- ¿Cuáles son ejemplos de tribus en Oregon que trabajan para restaurar los sistemas alimentarios tradicionales?
- ¿Qué podemos aprender de los esfuerzos de soberanía alimentaria de las tribus para mejorar las condiciones ambientales?

Descripción general

Los alumnos aprenderán sobre el concepto de soberanía alimentaria y explorarán las características de los sistemas alimentarios tradicionales de los nativos americanos en Oregon y los compararán con las prácticas actuales de cultivo y consumo de alimentos. De manera opcional, pueden investigar y preparar estudios de casos de proyectos de soberanía alimentaria tribales e intertribales en Oregon y analizar las lecciones que esos estudios pueden proporcionar para reducir el impacto de las actividades humanas en los sistemas naturales.

Antecedentes para los profesores

Los estilos de vida tradicionales de los pueblos indígenas de Oregon se adaptaron a los ritmos y ciclos naturales de las fuentes de alimentos, y los primeros alimentos formaron la columna vertebral de muchas sociedades indígenas debido a su importancia cultural, económica y medicinal. Las tribus también respetaban y consideraban profundamente los alimentos porque eran necesarios para la supervivencia del grupo. Los primeros alimentos tradicionales, como el salmón, los arándanos y las camas, alimentaron a las tribus de Oregon de muchas maneras y las mantuvieron vibrantes y saludables. A cambio, los nativos americanos de Oregon se veían a sí mismos como administradores de los primeros alimentos y de la tierra que los produce.

Continúa en la página siguiente



LOGÍSTICA

- ¿Dónde se desarrolla la actividad?
Salón
- ¿Cómo se organizan los alumnos?
• Toda la clase • Equipos: 3 – 4
• Parejas • Individualmente

TIEMPO REQUERIDO 50

- 100 minutos

Honraron los primeros alimentos en prácticas culturales (p. ej., celebraciones del primer salmón) y mediante el uso de prácticas sostenibles de caza, recolección y gestión de la tierra que protegieron los primeros alimentos y redujeron el consumo excesivo y el desperdicio. Los ejemplos incluyeron encender fuegos controlados en sabanas de robles para eliminar la maleza y matar insectos que se alimentan de bellotas y apartar porciones de praderas de camas de la cosecha para permitir que las plantas repoblaran un área.

Estos y otros patrones tradicionales de cultivo y consumo de alimentos en Oregon fueron interrumpidos o reducidos por la colonización de no nativos y la introducción de dietas occidentales y alimentos procesados. Los colonos cercaron las tierras en las que las tribus se alimentaban y las utilizaron para la agricultura y la ganadería de especies de plantas y animales no nativos. Las represas inundaron los lugares tradicionales de pesca de los nativos (p. ej., Celilo Falls) e interrumpieron o bloquearon las migraciones de salmón. Por la fuerza o por necesidad, los nativos americanos en Oregon abandonaron muchas prácticas tradicionales de caza y recolección y se

adaptaron a la economía capitalista, el sistema alimentario y la dieta de los colonos. Además de estos traumas de la colonización inicial, durante generaciones estos cambios

ESTÁNDARES

Estándares de ciencia de Oregon

HS-LS2-7: Diseñar, evaluar y perfeccionar una solución para reducir los impactos de las actividades humanas en el medio ambiente y la biodiversidad.

HS-ESS3-4: Evaluar o perfeccionar una solución tecnológica que reduzca los impactos de las actividades humanas en los sistemas naturales.

MATERIALES

¿Qué materiales se necesitan para que los alumnos participen en esta actividad?

- Presentación de PowerPoint: si usa esta presentación, cargue las diapositivas antes de la lección para asegurarse de que se muestren correctamente.
- Papel para afiches y rotuladores
- Pizarra o pizarrón
- Acceso a Internet
- Computadoras y acceso a Internet para los alumnos (computadoras en el salón de clases, dispositivos móviles o reservar el laboratorio de computación): organice el acceso a computadoras e Internet para los alumnos si opta por que investiguen los estudios de caso de soberanía alimentaria durante el horario de clase (o podría permitirles usar sus dispositivos móviles personales para realizar investigaciones, según sus propias políticas o las de la escuela).



tuvieron un impacto en muchos aspectos de la vida tribal, ya que las dietas cambiaron drásticamente a alimentos occidentales con alto contenido de grasa y azúcar y estilos de vida sedentarios. Además, la denigración de sus formas de vida anteriores como inferiores o inútiles también causó más daño psicológico. Las tierras ancestrales de los nativos americanos también se han visto afectadas por los cambios provocados por la colonización, ya que la economía de mercado promueve cultivos comerciales y prácticas de consumo que agotan el suelo; disminuye la diversidad de especies; contamina el suelo y las vías fluviales con fertilizantes y pesticidas sintéticos; y altera plantas, animales y alimentos a través de la ingeniería genética y la "ciencia de los alimentos".

Las tribus nativas americanas en Oregon están trabajando para restaurar los sistemas y prácticas alimentarias tradicionales. Estos esfuerzos buscan "descolonizar la dieta" de los miembros tribales, restaurar las conexiones de los miembros tribales con los primeros alimentos, restaurar y promover las prácticas tradicionales de gestión de la tierra y revivir el orgullo cultural. Son un intento de los nativos americanos de restaurar su soberanía alimentaria de la misma manera que han luchado para mantener sus derechos de gobernar sus propios asuntos en otros dominios. Las tribus utilizan tanto el conocimiento tradicional como las historias orales y la ciencia occidental y se asocian con otras tribus y organizaciones no nativas para restaurar los hábitats nativos, proteger las especies de plantas y animales nativos y modelar prácticas de conservación y sostenibilidad ambiental que pueden beneficiar tanto a los nativos como a los no nativos de Oregon.

MATERIALES (Continuación)

¿Qué materiales se necesitan para que los alumnos participen en esta actividad?

- Artículo de Street Roots, "El creciente movimiento para restaurar las fuentes nativas de alimentos" (una copia por alumno): Disponible en línea y como folleto en los archivos de la lección.
- Guía de estudio de caso de soberanía alimentaria indígena de Oregon (una copia por alumno)

VOCABULARIO

Agricultura: ganadería, incluido el cultivo de plantas y la cría de animales para carne, lana y leche.

Colonización: asentamiento y establecimiento del control sobre los pueblos indígenas de un área.

Primeros alimentos: alimentos que consumían los pueblos indígenas antes del contacto o la colonización por parte de personas no indígenas.

Soberanía alimentaria: el derecho de los pueblos a alimentos sanos y culturalmente apropiados, producidos mediante métodos sostenibles y ecológicamente racionales, y su derecho a definir sus propios sistemas alimentarios y agrícolas.¹

Sistema alimentario: el camino y los procesos que recorren los alimentos desde el campo hasta que se comen; a veces se denomina "del campo a la mesa".

Caza y recolección: obtención de alimento mediante la recolección de plantas silvestres y la persecución de animales silvestres.



Recursos

Alianza por la Justicia Climática, Soberanía Alimentaria,
<https://climatejusticealliance.org/workgroup/food-sovereignty/>

Kimmerer, R. (2015). *Hierba dulce trenzada: La sabiduría indígena, el conocimiento científico y las enseñanzas de las plantas*. Mineápolis, MN: Milkweed Editions.

KLCC, "Adiós Frybread, Hola Camas; Las Primeras Naciones Revisitan los Alimentos Tradicionales," <https://www.klcc.org/post/farewell-frybread-hello-camas-first-nations-revisit-traditional-foods>

Junta de Salud Indígena del Área del Noroeste de Portland, Coalición de Soberanía Alimentaria Tribal del Noroeste, <http://www.jasi.org>.

Consideraciones para los profesores

Evaluación

- Se debe realizar una evaluación formativa a los alumnos. La evaluación formativa será la observación del maestro de la participación de los alumnos en las discusiones de clase y (si corresponde) el trabajo en grupo sobre la investigación de estudios de casos sobre la soberanía alimentaria para los nativos americanos en Oregon. Se puede proporcionar una evaluación sumativa al hacer que los alumnos completen un boleto de salida o un ejercicio de escritura en el que respondan las preguntas esenciales de la lección.

<npaihb.org/nwtfs-coalition/>

Nelson, M. (2008). *Instrucciones originales: Enseñanzas indígenas para un futuro sostenible*. Rochester, Vermont: Bear & Company.

VOCABULARIO (Continuación)

Rondas estacionales: un patrón de movimiento de un lugar a otro para cazar y recolectar alimentos y otros recursos.

Soberanía: el poder de un pueblo o comunidad para tomar decisiones por sí mismo sin la interferencia de otras personas. La soberanía tribal en Estados Unidos se refiere a los derechos inherentes de las tribus indígenas para gobernarse a sí mismas dentro de las fronteras de Estados Unidos.



- Pida a los alumnos que investiguen otros proyectos de soberanía alimentaria indígena en otras partes del noroeste del Pacífico y en Estados Unidos.

Reflexión/cierre

- Resuma la lección revisando los objetivos de aprendizaje. Pida a los alumnos que proporcionen dos o tres oraciones que identifiquen cómo los esfuerzos y programas tribales de soberanía alimentaria en Oregon pueden ayudar a promover prácticas ambientales y sistemas alimentarios sostenibles.

Apéndice

Los materiales incluidos en la carpeta electrónica que respaldan esta lección son:

- Slides.PPT
- Materials_StreetRoots_GrowingMovementRestoringNativeFoodSources.pdf
- Materials_IndigenousOregonFoodSovereigntyCaseStudyGuide

Actividad 1

Activar conocimientos previos²

Tiempo: 20 minutos

Paso 1:

Pídale a un alumno voluntario que enumere los ingredientes (o algunos de los ingredientes) de una comida reciente que haya hecho y escríbalos en una hoja de papel cuadriculado o en la superficie de escritura del salón de clases.

Paso 2:

Pida al grupo que piense y responda a las siguientes preguntas, anotando o registrando sus respuestas:

¿Qué actividades están involucradas para poder llevar estos ingredientes a nuestros platos? Ejemplos:

- Cultivo y cosecha: ¿Qué se cultiva cuándo y por qué?
- ¿Se cultivan ciertos cultivos en *tiempos específicos* en Oregon que difieren de cuándo se pueden cultivar en otros estados/países?
- ¿Hay ciertos ingredientes que pueden crecer mejor o peor en Oregon (en comparación con otros estados/países)?
- ¿Qué cultivos crecen mejor en diferentes regiones de Oregon?
Ejemplos: Oregon occidental (hongos, bellotas, bayas, raíces de plantas específicas como camas)
- Cría, alimentación, alojamiento, transporte y sacrificio de animales
- Procesamiento, envasado, transporte, almacenamiento, comercialización y venta de productos alimenticios
- Preparación de comida
- Ingesta de comida

² Adaptado del Johns Hopkins Center for a Livable Future, "Food Frontiers: Teaching the Food System from Farm to Fork," <http://www.foodspanlearning.org/>



Actividad 1 (Continuación)

- Desechar/compostar alimentos

¿Cómo se transforman los ingredientes crudos en algo que comeríamos?

Ejemplos:

- Clasificar
- Lavar
- Rebanar
- Cocinar
- Empacar

¿Quiénes son las personas involucradas en cada paso?

Ejemplos:

- Agricultores/ganaderos
- Trabajadores del transporte
- Personal de procesamiento de alimentos
- Científicos de alimentos
- Comercializadores/vendedores
- Empleados de la tienda
- Chefs, cocineros
- Consumidores
- Recolectores de basura y composta
- Trabajadores de vertederos y plantas de compostaje

Paso 3:

Divida a la clase en tres grupos según su método de clasificación preferido.

Pida a cada grupo que revise la lista de actividades generadas para la primera pregunta en el paso dos y haga una lluvia de ideas para responder a lo siguiente:

1. Recursos involucrados en cada actividad

Sugerencias: Recursos naturales (tierra, agua, suelo), mano de obra, dinero,

Actividad 1 (Continuación)

maquinaria fertilizantes

2. Efectos de cada actividad en la salud, la sociedad y el medio ambiente (positivos y negativos)

Sugerencias: Alimentar a las personas, crear empleos, comodidad, nutrición, energía, enfermedades transmitidas por los alimentos, hambre, gases de efecto invernadero

3. Influencias en cada actividad

Sugerencias: Sabor, costos, valores, demanda del consumidor, política gubernamental, tecnología, mano de obra, tiempo

Paso 4:

Pida a un representante de cada grupo que comparta sus respuestas. Invite a los alumnos que trabajen o que tengan familiares que trabajen en una o más de las actividades a que comparten brevemente lo que hacen ellos o sus familiares (p. ej., agricultor, reparan maquinaria agrícola, camionero, jornalero, chef).

Paso 5:

Resuma la actividad para los alumnos.

Diga:

Ahora tienen una mejor idea de lo que llamamos el “sistema alimentario”. [Aclare usando la definición anterior, si es útil.] Como han descubierto, es complejo y está conformado por los valores y elecciones de muchas personas diferentes.

Nuestro sistema alimentario hace algunas cosas bien, como alimentar a un gran número de personas y crear alimentos que les gusten a las personas. Pero hace algunas cosas que no están tan bien, como consumir muchos recursos y distribuir los alimentos de manera desigual. Más importante aún, aunque tendemos a dar por sentado nuestro sistema alimentario, no es el único disponible.

Históricamente, e incluso hoy en día, las diferentes culturas toman decisiones diferentes y tienen valores diferentes sobre cómo se deben cultivar o recolectar, preparar y comer los alimentos.



Actividad 2

Sistemas alimentarios indígenas de Oregon

Tiempo: 15 minutos

Paso 1:

Muestre la diapositiva con las dos formas principales en que los seres humanos obtienen alimentos (caza y recolección y agricultura). Permita a los alumnos un momento para que lo revisen; confirme que hayan comprendido usando las definiciones anteriores y haciendo preguntas.

Diga:

Todos los seres humanos deben comer, y los grupos humanos a lo largo de la historia se han basado en dos fuentes principales de alimentos: la caza y la recolección y la agricultura. Ambas tienen pros y contras. Algunas se enumeran en la diapositiva; ¿Se les ocurren otras? [Tome algunas respuestas.] Ninguna es mejor que la otra; ambas tienen sus ventajas. Con el tiempo, más y más sociedades se han movido en la dirección de la agricultura, y quedan pocas sociedades puras de cazadores-recolectores. Los nativos americanos en Oregon eran en su mayoría cazadores-recolectores, aunque a veces usaban prácticas de cultivo de la tierra como la quema controlada y el cuidado de los campos de ciertas plantas para asegurar un suministro de alimentos más predecible.

Paso 2:

Muestre la diapositiva que proporciona la definición de primeros alimentos. Defina cualquier término desconocido utilizando las definiciones anteriores y confirme la comprensión de los alumnos.

Paso 3:

Muestre la diapositiva con fotos de algunos de los primeros alimentos de Oregon. Pregunte a los alumnos si han visto o comido alguno de los alimentos enumerados. Invite a los alumnos que tengan una tradición familiar de pescar, cazar o usar cualquiera de los primeros alimentos enumerados a que comparten algunas de sus experiencias.



Actividad 2 (Continuación)

Diga:

Cada tribu de nativos americanos en Oregon comía una mezcla diferente de plantas y animales según el lugar donde vivían y la temporada, y consumían muchos más tipos de alimentos que los que se muestran aquí. La diapositiva muestra algunos alimentos que consumían muchos nativos.

Paso 4:

Muestre la diapositiva que muestra un calendario del “ciclo estacional” para los pueblos indígenas del noroeste del Pacífico. Confirme que los alumnos hayan comprendido las rondas estacionales utilizando la definición proporcionada anteriormente. Reitere a los alumnos que este calendario pretende resumir las prácticas de caza y recolección de varias tribus; las tribus individuales pueden haber comido más, menos o diferentes plantas y animales que los que se muestran en el calendario.

Paso 5:

Muestre la diapositiva con la cita de Valerie Segrest, miembro de la tribu Muckleshoot. Dé a los alumnos un momento para que la lean en silencio para sí mismos.

Diga:

Los grupos indígenas en Oregon y en otros lugares tienen un conocimiento específico y sofisticado de la tierra. Tenían que saber cuándo correría el salmón por los ríos y qué plantas eran venenosas y cuáles podían usarse como medicina porque ese conocimiento era parte integral de la supervivencia del grupo. La tierra y sus animales y plantas eran más que una fuente de alimento; definieron quiénes eran y su lugar en el mundo natural.

Actividad 2 (Continuación)

Paso 6:

Muestre la diapositiva con los efectos de la colonización en los primeros alimentos. Pregunte a los alumnos qué creen que representa cada imagen y el impacto que tuvo en el sistema alimentario indígena en Oregon. Las siguientes son sugerencias en caso de que los alumnos necesiten ayuda:

Cerca de alambre de púas: Los colonos no indígenas expulsaron a los nativos americanos de sus tierras y las cercaron. Ya no podían acceder a los campos, bosques y cursos de agua para recolectar alimentos vegetales ni animales. Las ideas de los colonos sobre la propiedad de la tierra suplantaron las concepciones indígenas: la tierra era privada, para el uso exclusivo de una persona individual o de una familia, a diferencia de la comunal, en la que no pertenecía a nadie y podía ser utilizada por todos los miembros de una familia, pueblo, banda o grupo, incluso con otras tribus. Los indios fueron trasladados a reservas lejos de sus tierras ancestrales en tierras pobres o no deseadas en las que era difícil cultivar o hacer ranchos.

Troncos: Los colonos talaron bosques para despejar tierras para la agricultura, la ganadería, la ocupación de viviendas y para ganar dinero. Esto redujo la capacidad de los nativos americanos de utilizar los árboles como refugio, alimento y materiales.

Vacas: Los colonos trajeron consigo animales domésticos no nativos como vacas, ovejas, cabras, cerdos y pollos. Los rebaños de ganado vacuno y ovino en libertad pisotearon las praderas y los prados y los despojaron de las plantas autóctonas.

Campo de trigo: Los colonos limpiaron la tierra para plantar especies no autóctonas de plantas alimenticias para su uso y para cultivar productos básicos para vender o alimentar a los animales.

Represas: Los colonos construyeron infraestructura como represas, puentes y caminos que interrumpían los corredores de vida silvestre, los hábitats de peces, las rutas de migración de aves y los salmones.

Actividad 2 (Continuación)

Hamburguesa, papas fritas y refresco: Los colonos trajeron consigo alimentos, cocinas y métodos de cocción que les eran familiares, pero que eran ajenos a los indígenas de Oregon. Estos incluían azúcares refinados y semillas/granos (p. ej., harina de trigo), proteínas con alto contenido de grasa, productos lácteos, aceites y grasas para cocinar. Los pueblos indígenas se adaptaron a estos alimentos y métodos de preparación desconocidos por necesidad o por la fuerza. Obligados a abandonar la caza y la recolección para obtener la mayor parte de sus alimentos, tuvieron que aceptar trabajos para ganar dinero para comprar los alimentos de los colonos.

Paso 7:

Comparta algunos pensamientos finales, como los siguientes:

Diga:

El colonialismo alteró para siempre las culturas y formas de vida de los pueblos indígenas de Oregon. A pesar de los abrumadores esfuerzos por erradicar a su gente y su cultura, los indígenas de Oregon persistieron gracias a un espíritu de supervivencia y autodeterminación, aferrándose a su identidad y herencia mientras forjaban un camino hacia el futuro y se negaron a ser definidos por las cicatrices de las injusticias pasadas. Hoy en día, las tribus de Oregon buscan reclamar y hacer valer sus derechos para gobernar sus propios asuntos y dar forma a sus propios destinos. Están ejerciendo su soberanía. Esto incluye obtener la soberanía alimentaria, lo que significa volver a conectar a sus miembros con los primeros alimentos y restaurar el conocimiento y los sistemas alimentarios tradicionales.

Actividad 3

Introducción a la soberanía alimentaria

Tiempo: 15 minutos

Paso 1:

Pregunte a los alumnos si pueden definir qué significa “soberanía”, luego haga la pregunta de seguimiento: ¿Alguien puede definir la “soberanía alimentaria”?

Paso 2:

Muestre la diapositiva con las definiciones de soberanía y soberanía alimentaria y confirme si los alumnos las comprenden.

Diga:

La soberanía alimentaria es un esfuerzo internacional para honrar los alimentos y las prácticas de los pueblos indígenas, ampliar las opciones de alimentos saludables y culturalmente apropiados y limitar el poder de las culturas dominantes y las corporaciones internacionales para dictar o controlar lo que la gente debe comer. Hay pueblos indígenas en Oregon que trabajan para recuperar el control de sus sistemas alimentarios y recuperar las prácticas tradicionales de cultivo y gestión de la tierra. Debido a que estas prácticas estaban arraigadas en creencias culturales profundas sobre la naturaleza recíproca de los humanos con la tierra y sus plantas y animales, hoy pueden ofrecernos lecciones sobre cómo podemos mejorar nuestro propio suministro de alimentos, hacerlo más seguro y protegerlo de los riesgos, como el cambio climático.

Paso 3:

Distribuya el artículo *Raíces de la calle* sobre la restauración de los alimentos nativos. Dé a los alumnos de cinco a ocho minutos para leerlo. Analice el artículo con ellos y pídale que identifiquen las cosas que les llamaron la atención y las preguntas que puedan tener.

Actividad 3 (Continuación)

Paso 4:

Muestre la diapositiva que enumera los proyectos de soberanía alimentaria indígena en Oregon. Explique que esta es solo una muestra de los proyectos en curso que hay en todo el estado para promover la soberanía alimentaria indígena y aprender cómo las prácticas de cultivo y gestión de la tierra precoloniales pueden mejorar el sistema alimentario y hacerlo más resistente frente a las amenazas, incluido el cambio climático.

Paso 5:

Si el tiempo lo permite, acceda a los sitios web de los proyectos enumerados u otros sitios web que los mencionen o describan y brinde a los alumnos un breve recorrido. Si opta por realizar la actividad de estudio de caso durante el tiempo de clase o como tarea, tenga en cuenta que los alumnos tendrán la oportunidad de investigar uno de los proyectos con mayor detalle.

Actividad 4 (Opcional)

Investigación de estudio de caso de soberanía alimentaria indígena de Oregon

Tiempo: 50 minutos

Paso 1:

Muestre (o vuelva a mostrar) la diapositiva que proporciona los tres ejemplos de soberanía alimentaria indígena de Oregon.

Paso 2:

Distribuya copias de la Guía de estudio de caso de soberanía alimentaria indígena de Oregon (una para cada alumno).

Paso 3:

Revise las instrucciones para los alumnos de acuerdo con cómo desea que completen la actividad.

- *Tarea individual/asignación de extensión:* Asigne uno de los tres proyectos de soberanía alimentaria indígena de Oregon a cada alumno para que lo investigue. Establezca una fecha límite antes de la cual deben investigar el proyecto y proporcionar respuestas por escrito a las indicaciones que se incluyen en la guía de estudio de caso. Proporcione retroalimentación y/o una evaluación del trabajo individual de cada alumno.
- *Actividad grupal en clase (50 minutos):* Organice a los alumnos en grupos de cuatro o cinco. Asigne uno de los tres proyectos de soberanía alimentaria indígena de Oregon a cada grupo (duplique las tareas a varios grupos según sea necesario). Pida a cada grupo que seleccione un facilitador, un anotador, un cronometrador y un vocero. Dé instrucciones sobre cómo pueden acceder a Internet para realizar investigaciones sobre su proyecto asignado (por ejemplo, pueden usar las computadoras o tabletas del salón de clases, ir al laboratorio de computación o usar sus propios dispositivos electrónicos personales). Cada grupo completará una de las guías de estudio de caso y preparará una breve presentación. Dé a los alumnos 30 minutos para investigar

Actividad 4 (Continuación)

los proyectos y registrar la información en sus guías de estudio de caso, 5 minutos para organizar sus notas y preparar a su vocero para que haga el informe, y 15 minutos para que cada grupo haga un resumen de 2 a 3 minutos de su trabajo. Supervise a los grupos mientras trabajan para asegurarse de que se mantengan concentrados en la tarea y respondan preguntas. Lleve a cabo una sesión informativa con toda la clase sobre la actividad si el tiempo lo permite.