



Plan de lección – Fiesta de Degustación de Polinizadores

Nota para educadores y líderes de grupo: por favor, modifique este plan de lección según sea necesario para los estudiantes con alergias alimentarias específicas. NO sirva ningún alimento que esté en la lista restringida para ningún estudiante. Project Plant It! y Dominion Energy no son responsables por incidentes relacionados con alergias de los estudiantes.

Los estudiantes se divertirán aprendiendo y probando alimentos que dependen de los polinizadores.

Materiales necesarios:

Vea la lista de alimentos a continuación.

Tiempo:

Un período de clase de ciencias de unos 30 minutos para la fiesta de degustación. Se requiere cierta planificación previa. Los educadores y líderes de grupo pueden solicitar la ayuda de los padres para proporcionar algunos de los alimentos y compartir la preparación.

Procedimiento:

Parte I: En preparación para esta actividad, comparta los siguientes datos con los alumnos:

- La fiesta de degustación de polinizadores es una oportunidad para apreciar y disfrutar la amplia variedad de frutas y verduras que faltarían en los jardines y tiendas de abarrotes sin la ayuda de los polinizadores.
- De acuerdo con el sitio web pollinator.org, los polinizadores brindan servicios de polinización a más de 180,000 especies de plantas diferentes y más de 1,200 cultivos.
- Esto significa que, en promedio, uno de cada tres bocados de comida que usted consume es posible gracias a los polinizadores.

Parte II: Haga una lluvia de ideas e investigue los tipos de alimentos que requieren polinización.

- Involucra a los estudiantes en una animada sesión de lluvia de ideas para obtener sugerencias sobre los alimentos que necesitan la ayuda de los polinizadores. Enumere sus sugerencias en tres columnas: **Verduras, frutas, otros**.
- Después de la sesión de lluvia de ideas, divida a los estudiantes en equipos para investigar los elementos de la lista y confirmar si sus corazonadas son correctas. Tache los elementos incorrectos y agregue elementos nuevos si se descubre alguno durante la investigación.

Parte III: Fiesta de degustación de polinizadores

- Reúna muestras de alimentos que necesitan polinización para crecer y prosperar. Programe fecha y hora para la fiesta de degustación. Anime a los estudiantes a que prueben una muestra de cada artículo.

Alerta de alergia alimentaria: vea la nota anterior para educadores y líderes de grupo. Si bien varios tipos de nueces necesitan polinización, recomendamos que no se traigan nueces para tomar muestras debido a la posibilidad de problemas relacionados con alergias.

- Los siguientes alimentos podrían considerarse para la fiesta de degustación de polinizadores:

Vegetales: brócoli, zanahorias, coliflor, apio, pepinos, habas, pimientos, calabaza, calabacín, judías verdes, tomates.

Frutas: manzanas, albaricoques, arándanos, cerezas, uvas, kiwi, melones, nectarinas, melocotones, peras, ciruelas, fresas.

Otros: chocolate, miel, vainilla, mostaza.

Parte IV: Orador invitado

Si es posible, invite a un orador a visitar la clase o el grupo para compartir historias del mundo real sobre el papel de los polinizadores. Los oradores sugeridos incluyen un agricultor local, un apicultor, un agente de extensión del condado o un maestro jardinero, solo por nombrar algunos.

Resultado:

Los estudiantes adquirirán una amplia base de conocimientos sobre el impacto que los polinizadores tienen en el suministro de alimentos en sus comunidades, así como una apreciación más profunda de la variedad de frutas, verduras y otros alimentos que requieren polinización.