

GUÍA DE APRENDIZAJE

MÓDULOS 1-2-3-4



GESTIÓN DEL CONOCIMIENTO



ÍNDICE

INTRODUCCIÓN Y GUÍA BÁSICA 3

APRENDER A APRENDER 6

PARA QUÉ TE SIRVE INNOVA FAMILIA RD 8

CÓMO UTILIZAR AL MÁXIMO INNOVAFAMILIARD.INFO 13

CASOS Y EXPERIENCIAS. RETOS Y CONCLUSIONES 20

ACTIVIDADES 35



GESTIÓN DEL CONOCIMIENTO



INTRODUCCIÓN

Aprender a aprender en base a nuestras experiencias

Experiencias que impulsen al sector hacia la inclusión, la competitividad y la sostenibilidad. Plataformas que apoyen y empoderen al sector y a las comunidades rurales a desarrollar las competencias del siglo XXI para lograr asimilar, compartir y poner en práctica conocimiento para la gestión de su día a día y de su futuro.

La mitigación del cambio climático en la agricultura, la brecha digital en comunidades rurales, la digitalización de la producción, la seguridad alimentaria o la trazabilidad son todas áreas clave para compartir conocimiento, casos, lecciones y abordajes desde experiencias palpables y cercanas.

Es un programa regional ejecutado por el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), financiado por el Fondo Internacional para el Desarrollo Agrícola FIDA.

UNA AGRICULTURA CLIMATICAMENTE INTELIGENTE

INOOVA AF desarrolla diversas iniciativas junto a múltiples aliados estratégicos y organizaciones participantes, para fomentar la competitividad, la innovación y la sostenibilidad del sector, fomentando una agricultura regional climáticamente inteligente, justa y competitiva.

INNOVA AF REPÚBLICA DOMINICANA

En la República Dominicana el proyecto INNOVA AF se ha enfocado en la importancia de la gestión del conocimiento y del aprendizaje. Por medio de INNOVA AF RD, el Ministerio de Agricultura y el IICA buscan compartir conocimiento sobre modelos reales de innovación, competitividad, gerencia, producción, planificación y proyección, en Organizaciones Económicas Rurales dominicanas.

EL DESARROLLO SOSTENIBLE, JUSTO E INCLUSIVO ES CONOCIMIENTO APLICADO

Mediante estudios de caso, experiencias de aprendizaje y la aplicación de tecnologías simples e inclusivas, este espacio y las herramientas que contiene, están diseñados para brindar, a todos sus usuarios, una plataforma ágil y útil para aprender sobre temas relacionados con la producción y la comercialización dinámica de productos agrícolas hoy, su impacto en los mercados, territorios, ecosistemas y en las vidas de muchas personas dentro y fuera de nuestro país.



Tu espacio, tu atención y tu tiempo

Igual que en la producción agrícola, los resultados de nuestra cosecha de conocimiento estará totalmente relacionada con la calidad de los espacios, los insumos utilizados, el tiempo y la atención dedicada. Es por esta razón que no existe límites de tiempo, evaluaciones o dinámicas complejas para utilizar este espacio, los módulos y demás herramientas. Queremos que:

- Invierte el mayor tiempo posible y toda tu atención al utilizar los módulos y la guía**
- Toma nota de los temas que más te interesan y sigue cosechando conocimiento sobre ellos en la biblioteca y los enlaces**
- Comparte lo que aprendiste con tus amigos, asociados y familia. Invítalos a este tu portal.**

Es importante que si no te sientes cómoda o cómodo utilizando el internet, NO TE DESANIMES, es normal. Pide apoyo a un familiar, amigo o compañero, que trabaje los módulos junto a ti, esto será bueno para los dos.



DONDE ESTA EL APRENDER Y PARA QUE SIRVE?

El Conocimiento real, el acto de aprender, ocurre en espacios de participación activa y de horizontalidad entre todos.

Espacios transparentes, productivos y cómodos que generan soluciones a problemas concretos.

Soluciones útiles. En dimensiones y expectativas manejables.

Espacios donde hay tiempo para pensar, agendar, leer, compartir, escuchar y soñar. Sobre cómo queremos que sean las cosas, cambios, metas o oportunidades. En estos espacios, en esos momentos todo se debe realizar de una manera ordenada para lograr lo que queremos.

Actualmente la gente que quiere tener estos espacios y tratar estos temas se apoyan de las comunicaciones y las tecnologías para sacarle provecho a estas experiencias

Una de las tecnologías más interesantes y más productivas para ver cómo otras personas

Así si todos tenemos varios de estos espacios (como la familia, tu empresa, asociación, grupo o trabajo), creamos un entorno donde todos aprendemos y enseñamos a la vez.

QUÉ NECESITAMOS LOS ADULTOS PARA APRENDER?

Necesidad de aprender. Los adultos necesitan saber la razón (financiera, espiritual, social, familiar etc.) para aprender algo antes de someterse al proceso de aprendizaje

Motivación interna. Los adultos son impulsados, principalmente, por una motivación interna en lugar de por motivadores externos. Lo que solo tu sabes que quieres lograr o sentir

Experiencias. Un adulto acumula un reservorio creciente de experiencias. Hechos positivos o negativos en tu vida que te dan tu visión única de ser y hacer.
Tus experiencias generan conocimiento y tu conocimiento genera experiencias

Disposición para aprender. La disposición de un adulto a aprender se relaciona estrechamente con su rol social. Un buen ciudadano, una buena empresaria siempre esta dispuesto a aprender mas

Orientarse a la solución de problemas. Conforme las personas maduran cambian su perspectiva del conocimiento, de una aplicación a futuro a una aplicación inmediata. Aprendemos lo que nos sirve para resolver

Auto concepto. A medida que una persona madura, evoluciona de una personalidad dependiente a un ser humano auto dirigido libre y en su camino. Nadie más que tu puede ser un mejor tu. Mejor para tu familia, para tu comunidad, para tu empresa.



EL FUTURO DE LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA Y EL DESARROLLO RURAL SOSTENIBLE EN NUESTRA REPÚBLICA DOMINICANA

La agricultura cambia con el mundo y las personas

Recordemos que en la historia del mundo la innovación agrícola siempre ha estado presente para ayudarnos a producir más y mejor. El arado o el rastrillo, introducidos al campo hace miles de años o los sistemas más avanzados de riego por goteo y sensores, que están siendo instalados hoy, son ejemplos clave de cómo hemos aplicado la innovación a la agricultura. Esa agricultura que en sí misma es una de las actividades más antiguas que realizamos los seres humanos, tanto para alimentarnos como para compartir valor y realizar negocios.

Siempre han existido avances tecnológicos en la agricultura.

Pero no siempre han sido inclusivos o de fácil acceso.

Por años, nuestros antepasados y nosotros hemos visto cómo la tecnología llega al campo y a nuestras comunidades rurales. Algunas veces estos cambios o tecnologías llegan rápido creando mejoras instantáneas. Otras veces tardan en llegar mucho tiempo, por múltiples razones (económicas, sociales y culturales) creando atrasos, brechas tecnológicas y situaciones difíciles para el desarrollo de las comunidades rurales y sus procesos productivos.

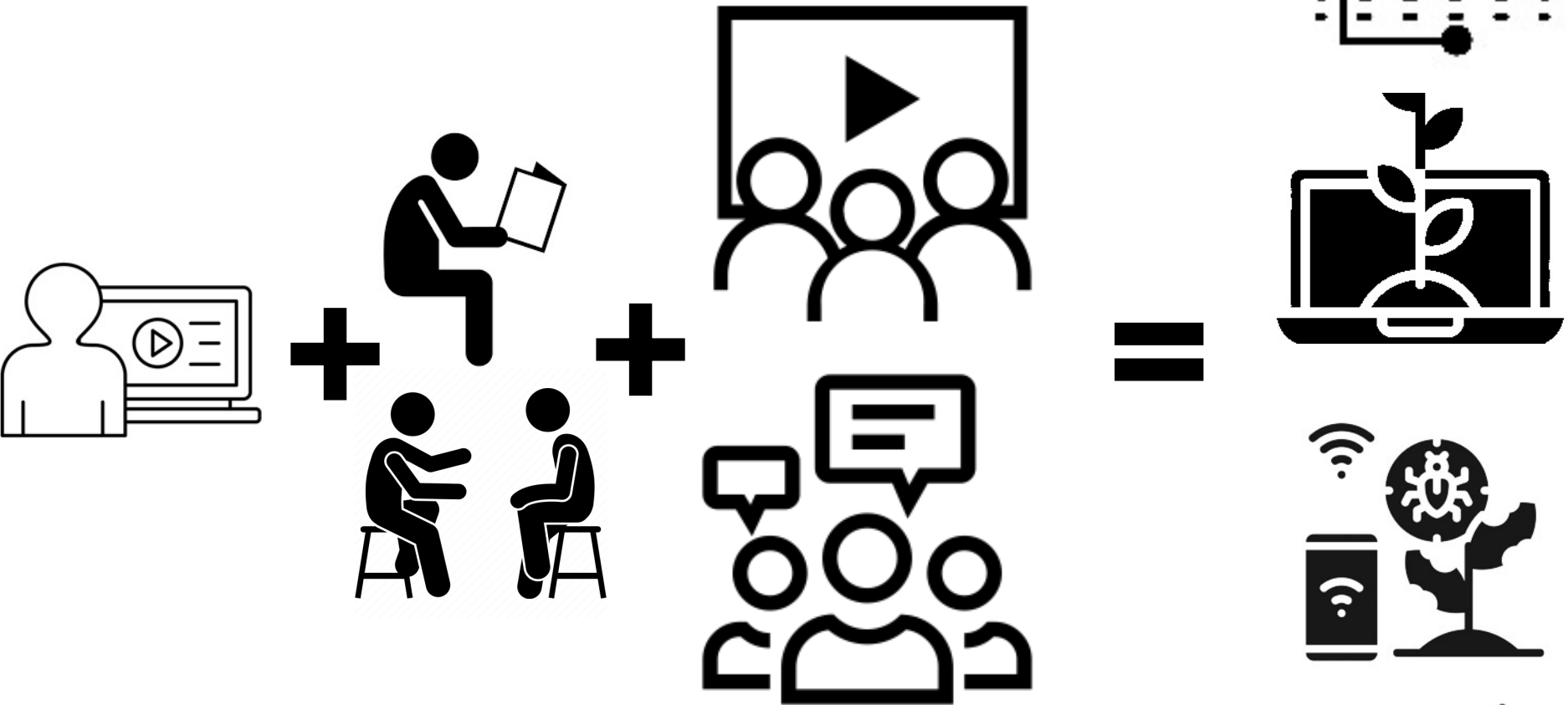
Hoy producir más y mejor no es suficiente para nadie

Hoy más que nunca, en la historia de la humanidad, aprender y estar preparados ante nuevos cambios, innovaciones y procesos tecnológicos agrícolas es una cuestión de trascendencia para el futuro de nuestro planeta y de nuestras familias. Producir más y mejor no es suficiente. Por medio de las nuevas tecnologías rurales (La denominada Agricultura 4.0 o Agricultura Climáticamente Inteligente) lograremos suplir una demanda en aumento de alimentos tanto en la República Dominicana como en el resto del mundo, podremos desarrollar modelos de negocios agrícolas innovadores, más justos e inclusivos, y lo más importante lograremos crear una nueva relación con los territorios, las cuencas, los ecosistemas, la flora y la fauna.

Conocimiento para una nueva cultura agrícola

INNOVA AF. República Dominicana, Está aquí para facilitar el aprendizaje, la investigación y el acceso a información relacionada con nuestros entornos productivos agrícolas de hoy y del mañana. Cómo se resuelven problemas y obstáculos hoy en nuestros territorios agrícolas, Cómo y para que nos asociamos? Cómo enfrentamos plagas y otros factores adversos? Por qué es importante un plan de negocios? Dónde encuentro informaciones puntuales sobre la Agricultura Climáticamente Inteligente o la Agricultura 4.0?

CREAR Y COMPARTIR CONOCIMIENTO



1. Tu espacio, tu atención y tu tiempo

Igual que en la producción agrícola, los resultados de nuestra cosecha de conocimiento estará totalmente relacionada con la calidad de los espacios, los insumos utilizados, el tiempo y la atención dedicada. Es por esta razón que no existe límites de tiempo, evaluaciones o dinámicas complejas para utilizar este espacio, los módulos y demás herramientas. Queremos que:

-Invierte el mayor tiempo posible y toda tu atención al utilizar los módulos y la guía

-Toma nota de los temas que más te interesan y sigue cosechando conocimiento sobre ellos en la biblioteca y los enlaces

-Comparte lo que aprendiste con tus amigos, asociados y familia. Invítalos a este tu portal.

Es importante que si no te sientes cómoda o cómodo utilizando el internet, NO TE DESANIMES, es normal. Pide apoyo a un familiar, amigo o compañero, que trabaje los módulos junto a ti, esto será bueno para los dos.

2. Un documento guía y 4 módulos

LA GUÍA es un manual simple que te dará información básica de cada modulo, sus personajes y sus experiencias. Además La Guía te propone varias actividades, glosarios e informaciones que complementarán tu experiencia.

LOS VIDEOS son casos de la vida real, basado en personas como tú, explican lo que ellos y ellas han aprendido en su camino y cómo lo han aplicado a sus operaciones productivas.

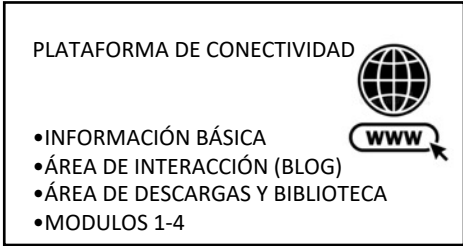
Cada video tiene frases escritas que sobresaltan los temas importantes.

Al final de cada video tendrás una lista de conclusiones y temas que te facilitaran aprender lo máximo posible de cada caso

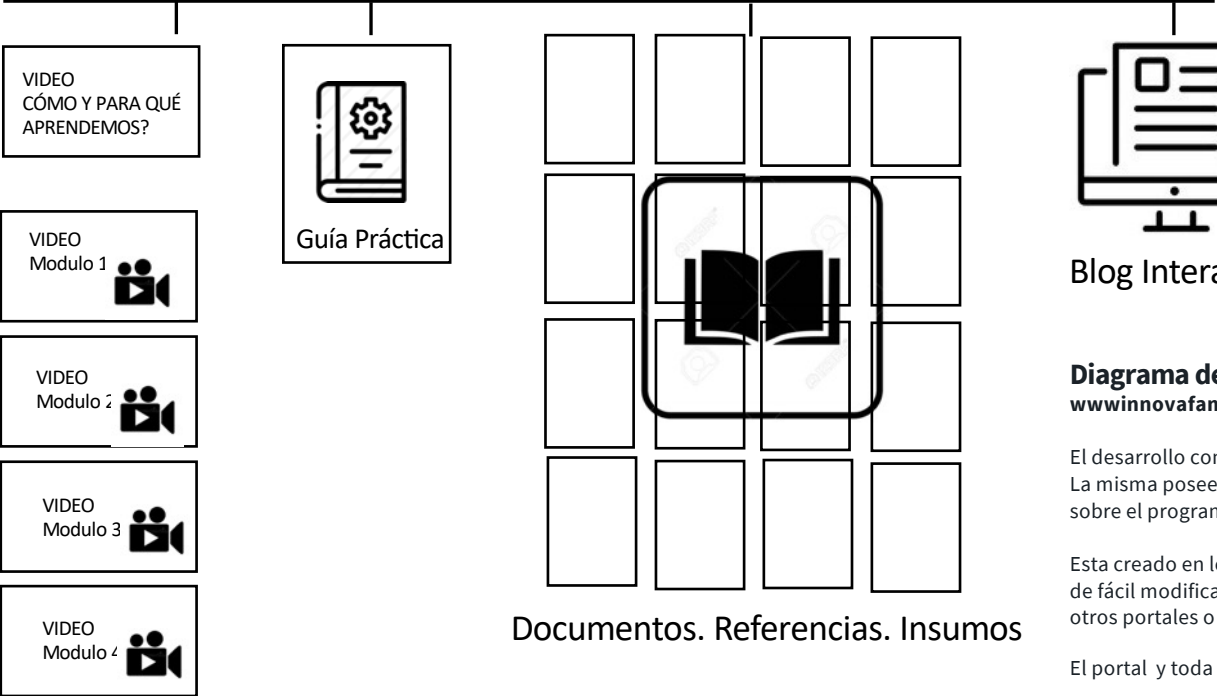
3. Recursos, documentos, enlaces y otras plataformas

El pilar mas importante en la Agricultura Climáticamente inteligente o la Agricultura 4.0 es el acceso a la información. Es por medio del compartir información que podemos entender, aplicar y desarrollar nuevas ideas y practicas. **El área de biblioteca y enlaces** es un recurso diseñado para poner grandes cantidades de información a tu alcance 24-7, cuando tu lo quieras. Ahí encontraras documentos, videos, revistas y presentaciones.

Encontraras también enlaces a otras plataformas y paginas web interesantes y practicas.



WWW.INNOVAFAMILIARD.INFO



Blog Interactivo

Diagrama de infraestructura y funcionalidad:
www.innovafamiliar.info

El desarrollo consta con una pagina única de navegación simple. La misma posee instrucciones básicas e información de contexto sobre el programa y tus metas.

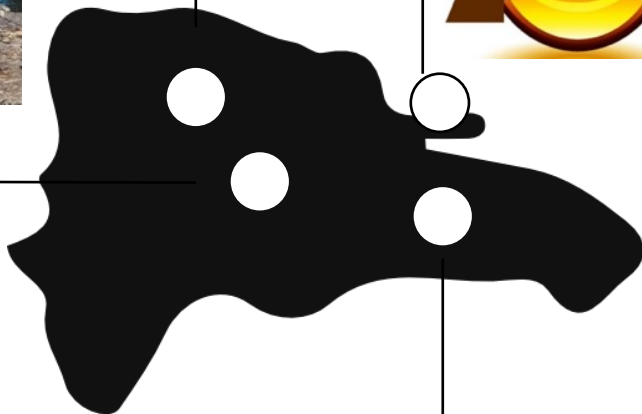
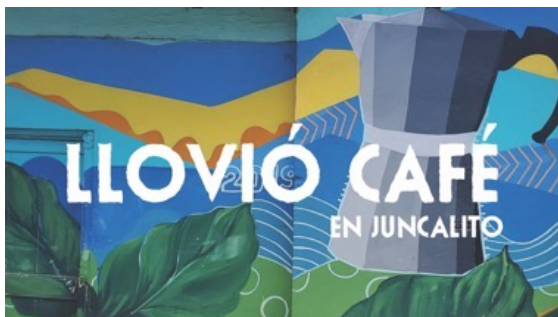
Esta creado en lenguajes de desarrollo de código abierto. de fácil modificación, de igual manera simple de ser incorporado a otros portales o desarrollos web.

El portal y toda su funcionalidad está abierto a todo público

Documentos. Referencias. Insumos



ASOPROCAES



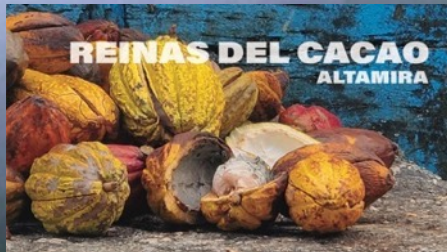
POR QUÉ CACAO COCO CAFÉ PIÑA?

El proceso de focalización y dirección estratégica del programa en cuanto a la selección de cada producto, sector y casos a presentar está dictada por los siguientes ejes estratégicos:

1 Ser Pillares Marca País. Valor Cultural. Alto Potencial en la Economía del Bien Común.

2. Productos “vivos” Sustentables. Dimensiones Manejables y Escalables para Asociaciones y Organizaciones Económicas Rurales Germinales .

3.Ágiles en compartir y generar valor en los territorios, comunidades y cadenas de valor a los que pertenecen.



A photograph showing several cocoa beans and a small chocolate bar with a tag that says "Chocolate Artesanal".

**COMPARTAMOS
CON CHOCAL SOBRE**

- ESTUDIOS DE MERCADO
- TRANSFORMACIÓN Y VALOR
- HISTORIA, MARCA Y EMPAQUE
- ARTESANAL Y CIRCULAR
- SEGMENTACIÓN
- DISTRIBUCIÓN

A photograph of a town with a prominent church tower, likely in a rural or semi-rural area.

**ASOPROCAES
NOS COMPARTE**

- CAFÉS ESPECIALES
- MERCADOS SELECTOS
- VALOR POS COSECHA
- MODELOS DE NEGOCIO
- PERFILES Y CATAS

A photograph of a palm tree against a clear blue sky.

DELICOCO NOS ASESORA EN:

EL BOOM GLOBAL DEL COCO
PRODUCTOS CULTURALES

ENTRE DULCES, ACBITES Y LA BELLEZA
DEMANDA LOCAL Y DEMANDA TURÍSTICA
GENERACIÓN DE EMPLEO LOCAL
SOSTENIBILIDAD E INOCUIDAD

A photograph of several pineapples, some whole and some cut open.

ASOPROPIMOPLA

nos comparte valor

- ASOCIATIVIDAD COMPETITIVIDAD
- EMPRENDIMIENOS COMPLEJOS
- PRODUCCIÓN A GRAN ESCALA
- PLANIFICACIÓN FINANCIERA Y CRÉDITOS AGRÍCOLAS
- ALIANZAS Y REDES DE NEGOCIOS
- EXPORTACIONES Y MERCADOS LOCALES

LLOVIÓ CAFÉ

2019

EN JUNCALITO





“El cielo de Jánico se muele sobre Juncalito para que su café sobreviva el mal tiempo. La gente de la Sierra es fértil.

El serrano es un ser excepcional en muchos aspectos. Tiene una simpatía natural y un gran espíritu de servicio. Es capaz de soportar penurias y sobreponerse a ellas, y sabe, tan bien como el mejor, aprovechar la más mínima oportunidad que le dé la vida.

El serrano es además trabajador incansable. Su café refleja esos mismos atributos”



Maguana está la región más elevada del Caribe. De ahí que el guerrero Caonabo sitiara vigía entre sus altas montañas. Mientras más elevado el café, mayor calidad. Pero no es solo eso lo que hace que la República Dominicana tenga uno de los mejores cafés del mundo, es también la diversidad de su clima subtropical y las marcadas diferencias entre sus rápidamente cambiantes regiones. (La diversidad es un valor de nuestra marca, uno que imprimimos en nuestros productos).



Desde el 1735, cuando inicialmente se empezó a sembrar café en Bahoruco, el café se ha convertido en una valiosa reserva forestal del país y en un sector esencial para la economía. En los últimos años, desgraciadamente, el sector se ha visto severamente afectado por enfermedades producto del cambio climático.

En 2011, un joven ingeniero dominicano decidió emprender una idea de negocios en este sector moribundo. Inicialmente, la idea era abrir una cafetería y vender café de diferentes pueblos de la República Dominicana. Debido a innumerables factores el plan no pudo ejecutarse y el ingeniero decidió dedicar un año a estudiar más a fondo el café dominicano y los desafíos en materia de calidad y sostenibilidad.

Se fue a Costa Rica, uno de los países que más producen café de la región y terminó estudiando en Londres, en la Universidad de Kingston, bajo el programa de becas internacionales Chevening, del gobierno inglés. Jairon se destacó al ganar un concurso de emprendedurismo presentando su idea de recuperar el café dominicano utilizando biotecnología.

Al regresar a la República Dominicana inició Café Maguana, que se dedica principalmente a tostar café de los pueblos de la República Dominicana. Cada finca o comunidad representa un origen único. Jairon obtuvo dos certificaciones de tostador de la SCAE (Asociación I del Café de Especialidad de Europa) y actualmente es el CEO de Café Maguana.





- **VALOR AGREGADO DEL CAFÉ U OTROS PRODUCTOS**
- **CERTIFICACIÓN DE PRODUCTORES Y DENOMINACIONES**
- **ENFERMEDADES Y PLAGAS PELIGROSAS PARA TUS CULTIVOS**
- **IMPORTANCIA Y BENEFICIOS DE LA ASOCIATIVIDAD**
- **CAPACITACIÓN UTIL Y A TIEMPO**
- **CREAR Y UTILIZAR UN PLAN DE NEGOCIOS**
- **MATERIAL GENETICO Y PLANTAS AGROECOLÓGICAS Y DE CALIDAD**

ESTUDIO DE CASO MODULO 2

REINAS DEL CACAO ALTAMIRA





La Red de Mujeres Rurales para la Autogestión (REMURA), antecedente directo de CHOCAL, existía ya en la década de los noventa. No obstante, CHOCAL fue establecido desde 2008. Se formó por el incentivo de un profesor de la universidad que conocía la comunidad y que ayudó a organizar las mujeres que formaban parte de un grupo de comunitarias, previó a la llegada del profesor. Ellas fueron motivadas para realizar actividades relacionadas con la comunidad y su desarrollo.

La experiencia de Chocal se encuentra en Palmar Grande, un pueblo en la cuenca del río Bajabonico perteneciente al distrito municipal de Altamira, en la provincia de Puerto Plata. La zona forma parte de la región del Cibao, al noroeste de la República Dominicana.

Número de asociados y asociadas (porcentaje de mujeres de hombres y jóvenes)
30 mujeres asociadas. No existen hombres asociados. Sin embargo, laboran 24 personas en la empresa asociativa, 10 de los cuales son hombres y 14 mujeres. El rango de edad de las asociadas es el siguiente: la edad de 20 de las miembros oscila entre los 50 y los 70 años, mientras la edad de las 10 restantes está entre los 35 y los 49 años de edad.

Historia de CHOCAL desde el punto de vista de las mujeres miembro

Antes de CHOCAL es preciso mencionar a su antecedente directo, La Red de Mujeres Rurales para la Autogestión (REMURA), un pequeño grupo comunitario que reunía a mujeres con intereses por diversas actividades que pudieran generarles ciertos ingresos, entre las cuales estaba la manufacturación de productos derivados del cacao. Sin embargo, a diferencia de CHOCAL, que surge de esa red, según lo explicado por las entrevistadas, REMURA no perduró en el tiempo. Otros emprendimientos que alojó REMURA como la fabricación de dulce de coco y la costura, por ejemplo, no consiguieron prosperar económicamente con este pequeño proyecto, pero le permitió iniciar un proyecto conjunto.

La hechura de chocolate en (bola) era un conocimiento que muchas mujeres en Palmar Grande y Altamira en general habían heredado de sus madres y abuelas. No obstante, al principio del proceso formativo de CHOCAL, este ancestral saber se limitaba a la manufacturación de la bola tradicional de chocolate. Por ello, iniciaron con un proyecto de fabricar estas bolas de chocolate y dulces con las frutas de temporada que se producían en la comunidad.

Según cuentan, hacia la década de los 2000, todavía las mujeres no habían cobrado una conciencia amplia de la variedad de formas, colores, sabores y olores con las que podían realizar con el cacao que se producía en la comunidad.



CHOCAL manufactura productos derivados, sobre todo, del cacao orgánico y algunas frutas que se cultivan en la zona de Altamira con fines comerciales. Estos productos incluyen: chocolate en polvo, barras de chocolate, bolas de chocolate, cereales, vinos artesanales y manteca de cacao. A parte, CHOCAL ofrece guías turísticas dentro de sus instalaciones en torno a la producción artesanal de chocolate.

Las actividades económicas fundamentales de CHOCAL son 2: en primer lugar la comercialización de sus productos derivados del cacao y frutales y, en segundo lugar, las guías turísticas

Proceso de comercialización

Según dijeron las entrevistadas, en el acuerdo que CHOCAL tiene con las empresas turísticas de la zona, estas últimas pagan 10 dólares a la empresa por cada turista que llevan a sus instalaciones. Por otro lado, CHOCAL tiene sus productos colocados en cadenas de supermercados como Jumbo; los clientes acuden directamente a la sede de la empresa para adquirir dichos productos y, cuando es posible, CHOCAL también lleva sus productos a eventos multitudinarios como ferias que han tenido lugar en Ágora, la Feria Ganadera, entre otros.



- 
- 
- PROPUESTA ÚNICA DE VALOR
 - AGREGAR VALOR A PRODUCTOS
 - TRANSFORMACIÓN RURAL
 - IDENTIDAD DEL PRODUCTO
 - INNOVACIÓN AGRICULTURA INTELIGENTE
 - PRODUCTOS ARTESANALES
 - GESTIÓN DE INVENTARIOS
 - COLOCACIÓN Y LOGÍSTICA DE PRODUCTOS
 - TURISMO RURAL
 - MARCA Y EMPAQUE

ESTUDIO DE CASO MODULO 3



LA PIÑA CREATIVA
MONTE PLATA





ASOPROPIMOPLA es una asociación sin fines de lucro, organizada de acuerdo con las leyes de la República Dominicana, fundada el 16 de enero de 2017 e incorporada por el decreto No. 00520-17 del 23 de marzo de 2017.

Al mismo tiempo, operamos para cultivar una piña excepcionalmente dulce para alimentar a los dominicanos locales y exportar a los destinos más exigentes de Europa, Asia y América.

Como una corporación similar a un clúster, congregamos a más de 400 miembros, todos con la intención de ser parte de un proyecto trascendental que también promete traer un futuro mucho mejor a la Región de Monte Plata, República Dominicana.

Nuestro principal objetivo es comercializar y promover las piñas MD2 producidas por nuestros miembros, actuar como portavoz de los miembros y representarlas en la medida en que promueven las piñas MD2 producidas en Monte Plata



La organización representa el futuro y crecimiento de la producción de piña fresca en la República Dominicana. Nuestras ventajas competitivas están basadas en capacidades trascendentales y crecimiento sostenible con miras a convertirnos en su mejor socio comercial.

Producida bajo condiciones excepcionales y un medio ambiente único en la provincia de Monte Plata bajo los rayos del sol y lluvia constante. DORADA es brillante por fuera y por dentro. No solo luce radiante, sino que también encanta por su dulzura natural que complace hasta el mas exigente de los gustos. Nos complacemos en presentar nuestra joya mas preciada.

Recogemos todas nuestras piñas cuando están maduras y listas para ser enviadas a los diferentes mercados y las ponemos en los puntos de ventas para los consumidores dentro de dos a tres días (dependiendo del destino) después de cortadas. Esto asegura que están perfectas para comer desde el día en que el consumidor los compre.



Es el producto de balance perfecto que ofrece a nuestros consumidores más de una forma de disfrutar una deliciosa fruta y sus derivados. ¡Es dulce y jugosa, es una fruta fuerte llena de color y sabor!

Sweet Crown se puede describir como la piña que puede brindarle gran calidad con múltiples opciones para ser utilizada como fruta fresca perfectamente cortada, servida y empacada.

Contamos con diferentes tipos de cajas para empacar según el requerimiento del mercado destino. Cada caja contiene referencia explícita de origen, fecha, destino y cliente.

Al mismo tiempo, operamos para cultivar una piña excepcionalmente dulce para alimentar a los dominicanos locales y exportar a los destinos más exigentes de Europa, Asia y América.

La Oficina Nacional de la Propiedad Industrial (ONAPI), hizo entrega a la Asociación de Productores de Piña de Monte Plata (ASOPROPIMOPLA) de los certificados de las marcas mixtas Dorada Premium Pineapple y Sweet Crown Dominican Pineapples.

Las marcas otorgadas por ONAPI, luego de agotar el debido proceso de registro, vienen a robustecer el desarrollo del cultivo y comercialización de la piña cosechada en la provincia de Monte Plata, región reconocida por la producción de esta fruta con una alta aceptación entre los consumidores.

Piña Dorada Premium Pineapple y Sweet Crown Dominican Pineapples constituyen el sello de protección a la piña criolla ante la apertura de nuevos mercados para su exportación.



- **HISTORIA AGRÍCOLA DEL TERRITORIO**
- **FACTORES CLIMÁTICOS Y GEOLÓGICOS DEL TERRITORIO**
- **INVESTIGACIÓN ANTES DEL EMPRENDIMIENTO**
- **CASOS DE ESTUDIO APLICABLES NACIONALES E INTERNACIONALES**
- **AGRICULTURA CLIMATICAMENTE INTELIGENTE**
- **PLAN ESTRATÉGICO DE SIEMBRA**

- **TRANSPARENCIA ADMINISTRATIVA**
- **TRAZABILIDAD Y REPUTACIÓN DEL PRODUCTO**
- **DISEÑO DE ORGANIZACIONES ASOCIATIVAS**
- **GESTIÓN DEL CAMBIO Y TRANSFORMACIÓN ORGANIZACIONAL**
- **PLAN DE NEGOCIOS PARA LA GESTIÓN DEL DÍA A DÍA EL FUTURO Y EL FINANCIAMIENTO**
- **GESTIÓN DE MERCADOS LOCALES E INTERNACIONALES EN BASE A LA DEMANDA**

ESTUDIO DE CASO MODULO 4

COCO POWER SAMANA





El aceite de coco se produce al someter a presión la pulpa o carne blanca de esta fruta, la cual contiene más de 60% de aceite.

A pesar de su nombre, el aceite de coco es una grasa que es sólida a temperatura ambiente, lo cual se debe a que contiene 92% de ácidos grasos saturados. Aunque históricamente existe la creencia que todas las grasas saturadas son grasas malas, a nivel bioquímico existen grandes diferencias entre los tipos de estos ácidos grasos que incluso pueden llegar a tener propiedades diferentes sobre la salud.



¿La química de ACEITE DE COCO?

Al nivel más básico y sencillo, las grasas están constituidas de ácidos grasos, los cuales son cadenas de átomos de carbono enlazados por enlaces sencillos o dobles y con un cierto número de átomos de hidrógeno. Las grasas saturadas no contienen dobles enlaces (insaturaciones), por lo que su geometría les permite reunirse de forma compacta y constituir así un estado sólido.



EFFECTOS DEL CONSUMO DEL ACEITE DE COCO

En comparación con los ácidos grasos de cadena larga, los MCT constituyen un componente menor en la dieta del hombre, aunque pueden llegar a tener una importante función como nutriente y regulador metabólico. De hecho, además de su rol como fuente de energía para la generación oxidativa de ATP, los MCT regulan vías anabólicas (gluconeogénesis y lipogénesis) a través de la donación de moléculas precursoras que contienen carbono y la activación de ciertas vías celulares.



Incremento en la saciedad y reducción de la ingesta de energía, proporcionando una alternativa potencial para ayudar a mantener el balance energético (Coleman H, et al. 2016). Adicionalmente, se ha reportado un incremento en los niveles de Neuropeptido Y tras una mayor activación de la hormona Grelina en pacientes con anorexia nerviosa (Kawai K, et al. 2017).



Reducción In Vivo de la acumulación de grasa corporal, resistencia a la insulina, respuesta inflamatoria y de la vía pro-inflamatoria NF-kB, al tiempo que se activa la vía MAPK p38 durante una dieta alta en grasa (Geng S, et al. 2016).





La región cuenta con los recursos naturales, disposición de terrenos para la siembra y mano de obra para el mantenimiento de los cultivos. 9 Es una de las plantas que proporciona una mayor diversidad de productos del mundo, siendo una fuente primaria de alimento, bebida y de abrigo.

Las tendencias del mercado favorecen tanto al producto, como a las comunidades que lo cultivan, ya que existe una amplia demanda tanto de pulpa como de los otros productos derivados de la fruta no solo a nivel nacional, sino también a nivel mundial. 9 Hay fuentes de financiamiento (fondos de inversión) que están dispuestos a participar en el desarrollo de la cadena de coco.

El contar con una Cadena Productiva para el Coco, formalizada a nivel de gobierno, es una oportunidad para acceder a diferentes incentivos, en el marco de los Programas de las Cadenas Productivas del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, confluyen productores, comerciantes, industriales y Entidades de Apoyo, que participan en ellas con el propósito de trabajar por una integración de los diferentes eslabones de la Cadena Productiva, en relaciones de mutua colaboración y equidad, en la búsqueda del desarrollo integral del sector en sus diferentes aspectos.

ACTIVIDADES





Observar lo que vemos con espíritu crítico y ganas de aprender.

Reflexionar sobre el mensaje que envía el vídeo y sacar una moraleja.

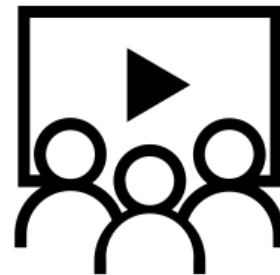
Pensar en forma crítica y rechazar aquello que no presente coherencia.

Debatir ante vídeos que presentan sólo una cara de la moneda.

Diseñar con una gran carga de creatividad para transmitir al otro.

Innovar con el propósito de hacer las cosas de otra manera.

Escribir el guion, cuestión previa a realizar el vídeo, hacer un buen guion.





Las estrategias didácticas contemplan las estrategias de aprendizaje y las estrategias de enseñanza. Por esto, es importante definir cada una. Las estrategias de aprendizaje consisten en un procedimiento o conjunto de pasos o habilidades que un estudiante adquiere y emplea de forma intencional como instrumento flexible para aprender significativamente y solucionar problemas y demandas académicas.

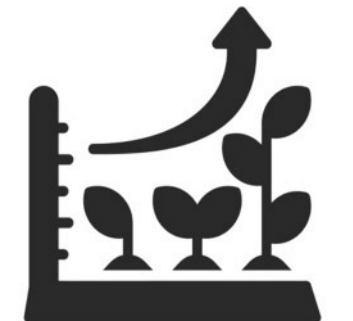
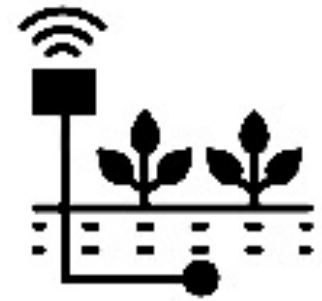
Por su parte, las estrategias de enseñanza son todas aquellas ayudas planteadas por el docente, que se proporcionan al estudiante para facilitar un procesamiento más profundo de la información (Díaz y Hernández, 1999).

Es sustancial, plantear estrategias didácticas que contemplen los objetivos de Enseñanza-Aprendizaje a partir de los diversos métodos, los cuáles deben dirigirse a las necesidades particulares de cada asignatura, por lo tanto los docentes deben conocer y emplear una variedad de actividades que le permitan concretar dichos procesos apoyados de los diversos recursos web que ofrece la Educación a distancia.

Estructura del Ensayo 1. Apertura o introducción: Se describe la presentación del tema, justificación de su importancia, consideraciones por las cuales el ensayista aborda el tema, entre otras posibles características. 2. Desarrollo: En esta fase se desdobra el argumento del ensayo; en otras palabras, esta sección contiene, usualmente, el grupo de razones que justifican la tesis principal. También es el lugar para desarrollar los argumentos secundarios (aquellos que apoyan, aclaran, justifican o amplían los datos o argumentos controversiales o no obvios, del argumento principal). 3. Cierre o conclusión: No significa necesariamente “solución a problemas planteados”; puede dar cuenta de la perspectiva que asume el ensayista ante lo establecido en la apertura o en el desarrollo y/o emitir juicios de valor sobre la información.



1.- Leer con atención un texto: Es necesario comprender lo que se lee, por lo que es recomendable emplear un diccionario para las palabras desconocidas en el texto. 2.- Separar la información en bloques de ideas: Se identifican las ideas principales y aquellas que apoyan o explican las primeras. 3.- Subrayar las ideas principales: Se destacan en el texto las ideas que el autor considera esenciales. 4.- Redactar el resumen enlazando las ideas principales Con los nexos correspondientes: Se selecciona lo más relevante, sin hacer cambios o alterar palabras del autor.



- Señalar las ideas esenciales que el autor aborda.
- Razonar cuidadosamente el título y el significado e implicación.
- Exponer el contenido del texto en su conjunto y después presentar el comentario o exponer el texto por partes alternando los comentarios.
- Incluir la fuente al principio o al final del texto.
- Referir el tema y algunos pasajes que sean importantes al planteamiento central del documento.
- Leer u observar el documento en su totalidad para tener una impresión general



WWW.INNOVAFAMILIARD.INFO



En el marco del proyecto INNOVA-AF, en ejecución por el Instituto Interamericana de Cooperación para la Agricultura (IICA) y financiado por el Fondo Internacional para el Desarrollo Agrícola FIDA, en cumplimiento con el convenio de cooperación que mantiene el IICA-RD con el Ecosistema Parque Cibernético de Santo Domingo,



GUÍA DE APRENDIZAJE

MÓDULOS 1-2-3-4



GESTIÓN DEL CONOCIMIENTO