Tomillo

**Guía de trabajo**

**Objetivo**

Los estudiantes aprenderán sobre la relación entre el tomillo y su hábitat, explorando cómo las características del entorno influyen en el sabor y crecimiento de esta planta.

**Situación problemática**

El tomillo es una planta comúnmente utilizada en la gastronomía andina, pero ¿cómo su entorno natural y las condiciones climáticas influyen en sus propiedades? Los estudiantes deben investigar y entender cómo el tomillo se adapta a su hábitat para crear un platillo ficticio que lo resalte.

**Tiempo de duración**

Máximo **30 minutos**

**Procedimiento**

1. Introducción (5 minutos)

* **Paso 1:** El profesor presenta el tomillo, su hábitat natural y sus características. Explica que el tomillo crece mejor en suelos secos y soleados, típicos de las regiones andinas.
* **Paso 3:** Los estudiantes deben reflexionar sobre cómo las características del hábitat influyen en las propiedades de la planta (sabor, aroma, uso culinario).

1. Desarrollo (20 minutos)

* **Paso 1:** Formación de grupos:
* Los estudiantes se dividen en grupos pequeños de 3-4 personas.
* **Paso 2:** Investigación:
* Los grupos investigan sobre el tomillo, su hábitat natural y cómo las condiciones del entorno influyen en el sabor, aroma y calidad del tomillo.
* **Paso 3:** Creación de la receta:
* Cada grupo crea una receta ficticia con tomillo como ingrediente principal, eligiendo un tipo de plato (ej. ensalada, sopa, carne, postre).
* Deben detallar cómo el tomillo mejora el sabor y cómo el hábitat influye en esas características (por ejemplo, en un plato de ensalada, el sabor fresco del tomillo se resalta en climas secos y soleados).
* **Paso 4:** Preparación para la presentación
* Los grupos se preparan para presentar su receta, destacando la relación entre el tomillo y su hábitat.

1. Cierre (5 minutos)

* **Paso 1:** Los estudiantes reflexionan sobre lo aprendido y se discuten las presentaciones.
* **Paso 2:** El profesor resume las ideas principales sobre el hábitat del tomillo y su influencia en su uso culinario.

**Producto**

Cada grupo entregará una "receta ficticia" con una descripción detallada del plato, el uso del tomillo y una breve explicación sobre cómo las condiciones del hábitat (suelo, clima) afectan el sabor y aroma del tomillo.

**Glosario de vocabulario**

1. **Tomillo:** Planta aromática usada en la cocina.
2. **Hábitat:** El entorno donde vive una planta.
3. **Adaptación**: Cómo una planta cambia para sobrevivir en su entorno.
4. **Clima:** Condiciones meteorológicas que afectan el crecimiento de una planta.
5. **Gastronomía:** Ciencia y arte de preparar alimentos.

**Fuente de consulta**

* **Texto sugerido**
* El siguiente artículo resalta que el tomillo es una planta aromática que se utiliza en diversas industrias debido a sus propiedades. Su consumo ha aumentado considerablemente, lo que ha llevado a la búsqueda de métodos para mejorar su calidad y rendimiento. Este aumento en la demanda resalta la importancia de entender cómo las condiciones de cultivo pueden influir en la calidad de sus productos.

<https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1027-152X2011000200007>

**Rúbrica de calificación**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Criterio** | **Excelente (5pts)** | **Bueno (4pts)** | **Satisfactorio (3pts)** | **Necesita mejorar (1-2pts)** |
| **Investigación y comprensión** | Información completa y correcta sobre el tomillo y su hábitat | Información clara, pero con algunas lagunas | Información incompleta o superficial | Información incorrecta o muy limitada |
| **Creatividad en la receta** | Receta innovadora, bien pensada y detallada | Receta interesante, pero con detalles faltantes | Receta básica y poco original | Receta poco creativa o mal elaborada |
| **Explicación de la relación** | Explicación clara, con conexión perfecta entre el hábitat y el uso culinario del tomillo | Explicación adecuada, pero con algunas confusiones | Explicación básica y poco detallada | Explicación vaga o incorrecta |
| **Presentación** | Muy clara y bien organizada | Bien organizada, pero algo confusa | Organización básica, difícil de seguir | Desorganizada o incompleta |
| **Trabajo en grupo** | Colaboración excelente, todos participan activamente | Buena colaboración, pero con algo de desorganización | Participación limitada de algunos miembros | Poca o ninguna colaboración grupal |

**Total:** /25 puntos