

Preguntas de reflexión y exploraciones

Preguntas de reflexión

1. ¿Cómo el haber conocido y analizado los niveles tróficos de una cadena alimentaria te ayuda a conocer mejor y a cuidar la dinámica de los seres vivos en uno de los ecosistemas de tu región que más te gusten? Desarrolla tu idea.
2. ¿Cuándo haces algún viaje por tu región y observas retos grandes de erosión en algunas partes, sobre todo de ladera, en los que ya se puede ver la roca expuesta, puedes imaginarte cómo se encontraban estos suelos antes y cuáles fueron las diferentes actividades que ocasionaron la erosión?
3. ¿En cuáles de las 5 etapas o fases del sistema alimentario (producción, transformación/procesamiento, distribución, consumo y reciclaje o disposición) crees que se han visto más afectadas las áreas de producción de alimentos en tu región? ¿Sabes si en algunas de ellas se realizan ya proyectos que intentan minimizar los efectos? Aporta detalles o ejemplos de tu análisis.
4. ¿Podrían estudiar la posibilidad de apoyar alguno de estos proyectos con los profesores y colegas de tu salón?
5. ¿Conoces alguna experiencia de sistemas diversificados de siembra en tu región? ¿Podrían visitar este lugar y conversar con los campesinos sobre las ventajas y dificultades que han tenido con este método?
6. ¿Cuáles son las principales resistencias que encuentran las personas, que con enorme valor, contribuyen a la construcción de un sistema alimentario sostenible? ¿Qué causas puedes identificar detrás de estas resistencias?
7. De qué manera dirías que la virtud del valor es importante en los esfuerzos para construir un sistema alimentario más sostenible?
8. En la sección de Alimentos y Espiritualidad había varias referencias al papel del arte en la expresión de nuestra relación interna con los alimentos. ¿Cuál de los ejemplos de arte te pareció más interesante? ¿Por qué?
9. ¿Por qué crees que los alimentos se usan con tanta frecuencia en los rituales religiosos de todo el mundo?

Exploraciones

1. Aquí tienes un [mapa interactivo](#) con información sobre los distintos tipos de suelo de cada continente. ¿Cuáles son los suelos más comunes de tu región?
2. En la sección de Alimentación y Ciencia analizamos datos importantes sobre la historia de la agricultura. Para mayor información sobre este fascinante tema puedes ver el [powerpoint](#) de la

“Lección A: Explorando nuestro sistema alimentario”, un recurso curricular de FoodSpan, una sección educativa de la Universidad Johns Hopkins.

3. El fraude alimentario y la adulteración son un problema importante en el sistema alimentario industrial. Un importante estudio del fenómeno ha sido publicado recientemente por investigadores en Brasil. Para comprender a fondo este problema global, [lee el informe](#) “Fraude y adulteración alimentaria motivados económicamente en Brasil: incidentes y alternativas para minimizar la ocurrencia”.
4. Andrew Youn cree que podemos ayudar a millones de agricultores africanos a cultivar más alimentos. Ve este [TED talk](#) y analiza las cosas favorables y desfavorables de sus ideas.
5. Para un informe completo de 2018 de las Naciones Unidas sobre el hambre en el mundo, visita [The State of Food Security and Nutrition in the World](#).
6. El Centro Markula de Ética Aplicada de la Universidad de Santa Clara ofrece una lección informativa sobre ética alimentaria y agrícola. La puedes encontrar [aquí](#).
7. En la sección de Alimentos y Espiritualidad se mencionó el schochet judío, el hombre que mata animales según las leyes de Kashrut. Los procedimientos reales que sigue un schochet en el sacrificio ritual (o shechita) son fascinantes en sus detalles y razones. Lee esta descripción del proceso [shechita](#). La comparación entre la shechita judía y el proceso de matanza ritual musulmán (o dhabīhah) es igualmente fascinante por lo que enseña sobre los valores espirituales que ambas religiones encuentran en los alimentos. Lee esta descripción de la [dhabīhah](#).