



DEPARTAMENTO DE
RISARALDA

A young girl with dark hair, wearing a white school polo shirt with a green and blue striped collar and a school crest on the left chest, is smiling. She is holding two small, dark glass bottles with white caps and green labels that say 'Zacate'. The background is a bright yellow with a white geometric pattern of triangles.

Institución Educativa Intercultural Dokabú

Problemática:

- Desafíos socioeconómicos que afectan la seguridad alimentaria de niños, niñas y adolescentes (NNA).
- Falta de acceso a alimentos de calidad y en cantidad suficiente.
- Necesidad de fortalecer habilidades en emprendimiento y manejo de alimentos tradicionales.

Solución:

- Implementación de Proyectos Pedagógicos Productivos, con participación de estudiantes, docentes, familias y comunidad.
- Enfoque de Economía Circular, promoviendo la sustentabilidad personal, familiar y territorial.



¿Cómo replicar esta buena práctica en otras instituciones?

- Adaptar el proyecto a las necesidades reales del territorio.
- Considerar las dinámicas sociales, económicas, políticas y culturales de cada comunidad.
- Garantizar que la educación y formación generen un impacto positivo en los planes de vida individuales, familiares y colectivos.

Chokabu – Tradición y Sabor Ancestral

Institución Educativa Intercultural Dokabú



Chokabu – Tradición y Sabor Ancestral

¿Qué producimos?

Chocolate amargo con fórmula ancestral –
Chocolatina dulce

Calidad garantizada

Producto con registro Invima, asegurando estándares de excelencia.

¿Quiénes participan?

Estudiantes de 9° a 11°, docentes y padres de familia, trabajando juntos para preservar la tradición.

¿Dónde se comercializan?

En el mercado local, la cabecera municipal, ferias departamentales y a visitantes de la institución.



Producción



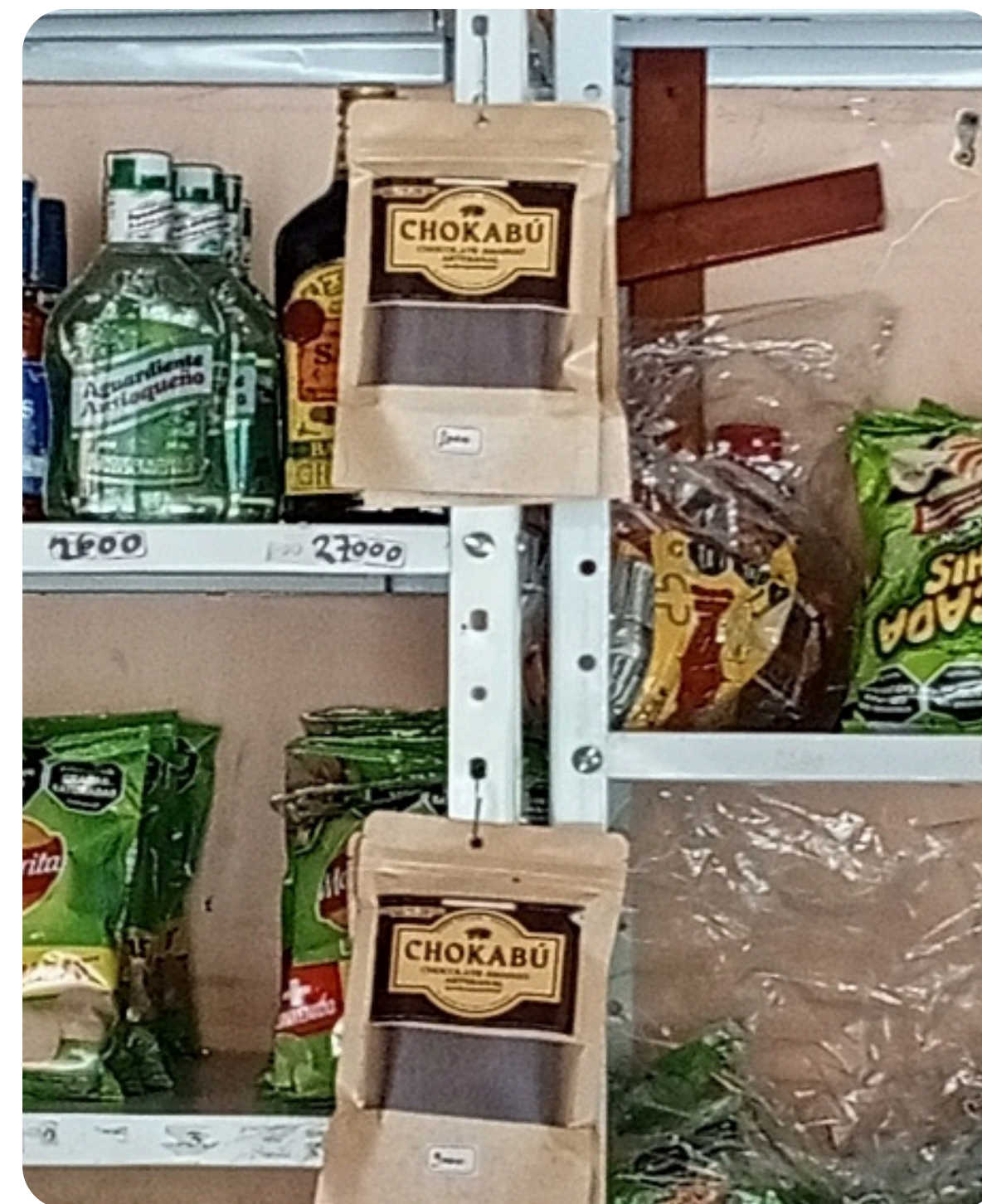
Ferias



Ferías



Ferías





Ferías

Dokabú Naturals

Institución Educativa Intercultural Dokabú



DEPARTAMENTO DE
RISARALDA



Jóvenes emprendedores en acción

¿Quiénes participan?

Estudiantes de 9º, 10º y 11º comprometidos con la innovación y el cuidado natural.

¿Qué utilizan?

Ingredientes naturales como sábila, citronela y pasilla de cacao

¿Qué producen?

Shampoo, rinse y cremas, aprovechando incluso la cascarilla del cacao. ¡Nada se desperdicia!





Producción



Huerta con plantas medicinales.

Proceso químico de extracción





Planta Citronela para producir repelentes, y aromatizantes

Proceso químico para la extracción de los productos.



Nuestros productos se comercializan a nivel local, a los visitantes que llegan a la institución y en las ferias en las que participamos. ¡Llevamos lo natural a más personas!





Productos

Participación en Ferias





Panadería y Repostería

Institución Educativa Intercultural Dokabú

Repostería y panadería

¿Quiénes participan?

Estudiantes de 8° a 11° desarrollan habilidades en la elaboración de productos de panadería y repostería.

¿Qué utilizan?

Panes | Roscones | Tortas

¿Qué producen?

Nuestros productos llegan a estudiantes regulares, educación de adultos, transeúntes que viajan hacia el Chocó y al comercio local. ¡Sabores que cruzan fronteras!











Huerta Agroalimentaria

Institución Educativa Intercultural Dokabú

Huerta Agroalimentaria

¿Quiénes participan?

Estudiantes desde grado 0 hasta 11 aprenden y cultivan con compromiso.

¿Qué utilizan?

Pepino | Ahuyama | Cilantro | Yuca

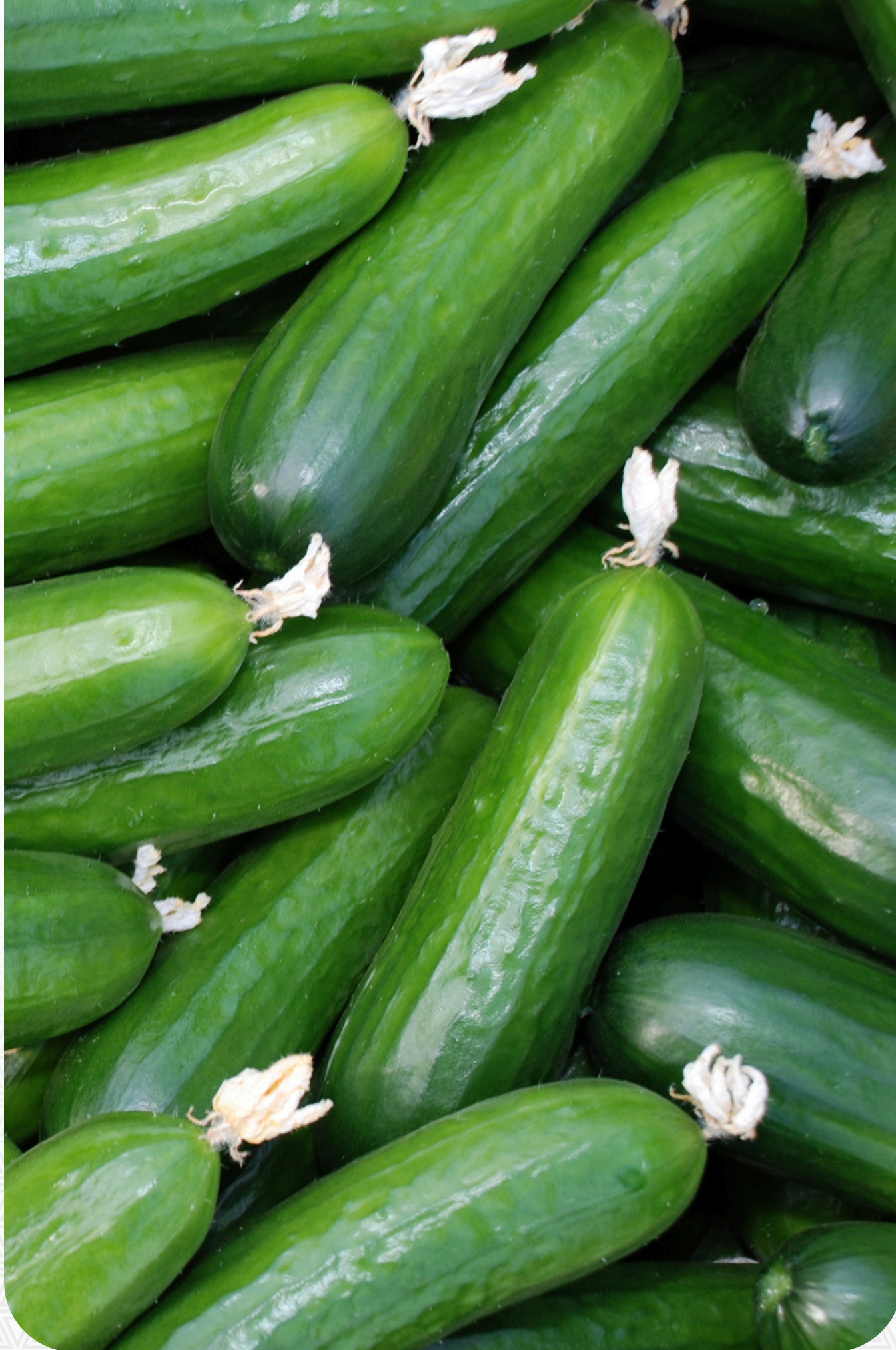
¿Qué producen?

Nuestros productos llegan al mercado local, promoviendo el consumo saludable y sostenible.



Cultivo de cilantro.





Producción de pepino

Primitivo: Base alimentaria de las comunidades negras e indígenas.



**Producción de
ahuyama huerta
escolar, estudiantes
de 0 a 5 de primaria.**



**Transformación de
la ahuyama en
mermelada para
compartir con los
estudiantes.**





Trapiche

Institución Educativa Intercultural Dokabú

Trapiche

¿Quiénes participan?

Estudiantes de 8° a 11° desarrollan habilidades en la elaboración de productos de panadería y repostería.

Nuestra misión

Brindar una bebida hidratante que apoye las jornadas de siembra y recolección en los demás proyectos.



Cultivo





Soberanía Alimentaria – Sede Kuna Gito

Institución Educativa Intercultural Dokabú



**Gallinas
ponedoras y
venta de
huevos al PAE.**

Piscicultura:



Yuca



Huerta



Transformación del plátano sede la Cumbre, comunidad mestiza.



Derivados



Harinas



**Comercialización
otros derivados**

Nuestra Institución





DEPARTAMENTO DE
RISARALDA