

Programa ciclo de talleres en Agroecología, Sustentabilidad y Alimentación Sana

¿Cómo podemos cuidar de nuestra huerta a la vez que nutrimos su suelo? ¿qué es un fermento y por qué es un producto beneficioso para nuestro cuerpo? Y ¿cómo podemos reproducir nuestras plantas de manera efectiva?

El Centro UC de Desarrollo Local (Cedel UC) y el Museo Interactivo Regional de Agroecología y Sustentabilidad, MIRAS Araucanía, te invitan a participar de un ciclo de talleres que te entregarán herramientas en distintos ámbitos de la agroecología, la sustentabilidad y la alimentación sana. Cada taller incluye insumos y materiales necesarios para el desarrollo de los encuentros.

¿Dónde? En Bernardo O'Higgins 504, Villarrica, en la Sala Sabores y Saberes del Complejo Interdisciplinario para el Desarrollo Sustentable, CIDS, Michel Durand Q. de la Pontificia Universidad Católica de Chile, Campus Villarrica.

¿Quién facilita los talleres? Los talleres estarán a cargo de Claudia Ríos, ingeniera Agrónoma MSc., relatora de talleres de huerta, patrimonio natural y alimentación sustentable y coordinadora General del MIRAS Araucanía.

Cada taller tiene un **costo de inscripción de \$25.000 (CLP)**, los que tienen que estar cancelados cinco días antes del inicio de cada taller. Para inscribirte, escribe a la facilitadora de los encuentros al correo criosg@uc.cl indicando en el asunto a cuál de los tres talleres te estás inscribiendo.

Descripción de los talleres

1. Taller “Reproducción vegetativa de plantas, con énfasis en plantas medicinales y nativas”

Viernes 19 de agosto, de 10:00 a 12:30 horas

En este taller aprenderás a propagar plantas de manera vegetativa, con la técnica de propagación por esqueje o estaca, con énfasis en la propagación de especies medicinales y nativas.

El taller incluye:

- Guía sobre los fundamentos de la propagación por esquejes y/o estacas impreso y en PDF.
- Insumos para la elaboración de esquejes durante el taller.

- Un contenedor con sustrato y los esquejes realizados durante el taller.

Objetivos del taller:

- Comprender aspectos generales de la propagación vegetativa, principalmente por esquejes y estacas.
- Aprender a reconocer las partes de la planta aptas para la propagación por esquejes y las características de la planta.
- Aspectos generales de botánica y fisiología vegetal de importancia en este tipo de propagación.

Metodología: Teórica y práctica. Se va alternando lo práctico con la teoría y una ronda de preguntas y explicaciones. No se requiere experiencia previa.

2. Taller “Bocashi y Apichi: Conociendo alternativas orgánicas para el cuidado de la huerta”

Miércoles 24 de agosto de 10:00 a 12:30 horas

En este taller aprenderás a preparar Bocashi, un espectacular fertilizante fermentado, económico y fácil de preparar. Además, preparemos otros 2 bio-insecticidas en base a plantas

El taller incluye:

- Guía para preparar Bocashi y Apichi impreso y en PDF.
- Insumos para la preparación del Bocashi y el Apichi durante el taller.
- 1 aspersor de 1 litro lleno con Apichi ya preparado.
- 1 kg de Bocashi ya preparado.

Objetivos del taller:

- Comprender aspectos generales del tipo de manejos de suelo y plagas en una huerta agroecológica.
- Conocer nociones básicas sobre la biología y el daño que causan los insectos picadores chupadores (pulgonos, arañita roja, mosca blanca).
- Aprender a preparar Bocashi y Apichi.

Metodología: Teórica y práctica. Se van alternando las preparaciones con la teoría y una ronda de preguntas y explicaciones. No se requiere experiencia previa.

3. Taller “Preparemos chucrut: Conociendo el poder de los fermentos”

Martes 30 de agosto, de 10:00 a 12:30 horas.

En este taller aprenderás a preparar chucrut, un espectacular alimento vegetal fermentado, económico y fácil de preparar. Además, conocerás nociones básicas sobre fermentación, para que puedas iniciarte en el mundo de las verduras fermentadas y lanzarte a prepararlas con más confianza.

El taller incluye:

- Guía para preparar chucrut y conceptos básicos sobre la fermentación impreso y en PDF.
- Insumo para la preparación de chucrut durante el taller.
- 2 frascos de 1 litro con los chucrut preparados y en proceso.
- Degustación de distintos chucrut.

Objetivos del taller:

- Comprender la importancia de la microbiota, los probióticos y prebióticos.
- Conocer nociones básicas sobre la fermentación de verduras, y los beneficios de preparar y consumir chucrut casero.
- Aprender la técnica básica de fermentación de verduras, con salmuera (sin necesidad de iniciadores).
- Preparar 2 ricos chucrut, uno de repollo blanco y otro, morado. ¡Y degustarlos con pan de masa madre!

Metodología: Teórica y práctica. Se van alternando las preparaciones con la teoría y degustaciones y una ronda de preguntas y explicaciones. No se requiere experiencia previa.