

Taller de Huertas Orgánicas, 21 y 22 de Noviembre

Realizado por el Centro Demostrativo, en formación, PachAmrita.

Nuestro anhelo como comunidad, es entregar educación y herramientas vitales de la Permacultura, a niños, jóvenes y adultos. Mostrando las diversas posibilidades de generar nuestro propio alimento con métodos ecológicos sin perjudicar ni agotar los recursos de nuestro medio ambiente. Implementando herramientas accesibles a soluciones frente a adversidades o problemáticas que están surgiendo debido al mal uso de estos mismos recursos, dando como resultado cambios de clima, degradación de los suelos y la carencia de agua. Rescatando, también, las costumbres ancestrales de cómo llevar una vida sana y saludable a través de cultivar tus propios alimentos y utilizar nuevamente una energía que se está perdiendo, la energía humana.

El respeto a nuestros semejantes y la ayuda que se provoca al reunirnos como grupos y asociaciones es muy importante y hay que rescatarlo.

“La comunidad proporciona fortalezas, creatividad y sabiduría.”

Este taller tiene objetivos que van directamente dirigidos a la sustentabilidad, a dar nuestras propias soluciones, ser resilientes en nuestra vida y con nuestro entorno.

Facilitadores:

Paola Palma

Psicóloga en colegios Diferencial, dando charlas, talleres y capacitaciones en salud mental a niños, jóvenes, mujeres, etc. ejerciendo por más 6 años, Certificada en Diseño de Permacultura. Colaboradora e integrante del Instituto chileno de Permacultura.

Victor Soto

Licenciado en Ciencias del Medio Ambiente y Recursos Naturales, con cinco años de experiencia. Gestión de Residuos Sólidos Domiciliarios (RSD), prospecciones, estado de conservación y dinámica de especies nativas, líneas base, modelamiento y Sistemas de Información Geográfica (SIG). Uno de los precursores de la Agricultura Natural en Chile. Es colaborador del Natural Farming Center en Edessa, Grecia. Ha participado en actividades internacionales de Agricultura Natural: Argentina (Febrero-Marzo, 2009) y Grecia (International Clayballs Meeting, 2009). Junto al Natural Farming Center esta viendo como se adapta y se establecen granjas y huertas naturales en Chile y como se comportan las diversas siembras con Nendo Dango (Bolitas de Arcilla) en diversos tiempos y espacios del territorio Chileno y con distintas especies vegetales.

Oriana Villarroel

Certificada en Diseño de Permacultura con dos años de experiencia, dando charlas y exposiciones. En estos momentos cursando Diplomado de Permacultura, Universidad GAIA, completando dos años. Facilitadora de cursos completos de Permacultura para niños. Certificada en Educación Ambiental por el CPEIP. Experiencia de 5 años de trabajos de Agricultura Orgánica aplicada en diferentes colegios e instituciones y en un terreno ubicado en Huelquén, Paine. 3 años de experiencia en Lombricultura. Colaboradora e integrante del Instituto Chileno de Permacultura.

Comida

La comida es para todos los gustos, ovolacto-vegetariana, un poco de carne, muchas ensaladas, jugos naturales y pan hecho en casa. No usamos para cocinar grasas, cremas, mantequillas ni frituras.

¿Qué traer?

El taller dura dos días por lo que es necesario:

Traer:

- Carpa
- Saco de dormir.
- Linterna.
- Plato y taza.
- Gorro.
- Bloqueador solar.
- Ropa cómoda. Por las noches refresca.
- Si quieren compartir algo nutritivo para comer.
- Muchísimas ganas de aprender y divertirse.

No se puede traer:

- Sustancias alucinógenas
- Bebidas alcohólicas
- Mala Onda

¿Cómo llegar?

En auto:

Autopista ruta 5: (Norte – Sur)

Ir por la carretera hasta el Buin Zoo doblar inmediatamente por la caletería hacia la salida desviación Buin-Alto Jahuel, doblar hacia el oriente por sobre el puente a la izquierda, al camino Bernardino bravo, seguir hasta el final hasta el camino Estación, doblar a la derecha

y después a la izquierda y pasar por debajo del puente del tren, ese es el camino Buin-Alto Jahuel que se une al camino el Arpa, seguir por el Arpa. Llegar hasta el final hasta el retén de Alto Jahuel, doblar a la derecha por Miraflores, antigua camino Padre Hurtado, seguir por ese camino hasta Huelquén, hasta el retén de Huelquén. Ese día hay feria en la calle Santa Filomena, guiarse por ahí hasta el final del camino llegando a la parcela 23 A-1, L6.

Autopista nueva llamada Acceso Sur

Se entra a esta autopista por Vicuña Mackenna que llegando a Puente Alto recibe el nombre de Concha y Toro, doblar por Domingo Tocornal hasta el final que es la misma entrada de la autopista, doblar por la izquierda hacia la autopista, hay que pagar un peaje de \$600, seguir por ahí hasta la desviación Paine-Huelquén. Doblar hacia la izquierda a la calle 18 de Septiembre, seguir por ahí hasta el cruce Miraflores, antiguo camino Padre Hurtado, doblar a la derecha hasta el retén de Huelquén, doblar por Santa Filomena, ese día hay una feria, seguir por el costado hasta el final a la parcela 23, A-1, L6

En bus:

- Tomar bus en terminal San Borja, tiene que decir Buin-Paine-Huelquén, es imprescindible que diga Huelquén. El pasaje sale alrededor de \$800. Bajarse en el retén de Huelquén que está al lado de la calle Santa Filomena. Entrar por Santa Filomena hasta la parcela 23 A-1, L 6. Es alrededor de 1 ½ Kilómetros hacia dentro. Podemos ir a buscarlos, saldremos dos veces, una a las 9:30 y otra a las 10:00 horas. Se demora entre 1 hora y 1:30 hora en llegar al retén.

Adjunto mapas de Google

Mapa pista Acceso Sur:

<http://maps.google.cl/maps/ms?msa=0&msid=102083523179276048032.0004754427eafbad0eef3&ll=-33.714296,-70.653858&spn=0.409526,0.617294&t=h&z=11>

Mapa por ruta 5 Sur:

<http://maps.google.cl/maps/ms?msa=0&msid=102083523179276048032.00047543d4f96bf388c0f&t=h&z=12>

Contacto

Oriana Villarroel: celular **74991105**

Fijo: **288 21 90**

Cupo Limitado, puedes reservar depositando a la cuenta de:

Oriana Villarroel

Cuenta RUT: 11.859.396-0 del Banco Estado.