

Taller de Huerto Orgánico

Colegio San Ignacio

De qué se trata el taller

En la actualidad se otorga importancia a las actividades que conllevan al cuidado de la naturaleza y al consumo de alimentos libre de sustancias nocivas para la salud del ser humano y del medio ambiente. En este contexto es oportuno ofrecer el taller de huerto orgánico que comprende diversas actividades desde siembra a cosecha.

1. Que voy a aprender

Aprendizajes desde lo técnico:

- A producir hortalizas.
- A producir alimentos de forma sustentable, sin contaminar el medio ambiente.
- A valorar la alimentación sana con productos frescos, sin sustancias químicas nocivas para la salud y conocer las cualidades nutritivas de las diferentes hortalizas.

Aprendizajes desde la persona:

- Conocer y respetar el ritmo de la naturaleza (desprenderse de la inmediatez).
- Desarrollar la paciencia y tolerar la frustración.
- Valorar lo imperfecto.
- Trabajar en equipo.
- Resolver problemas en un contexto de múltiples variables que afectan un resultado, analizar resultados y generar conocimiento de acuerdo a aquello.
- Organizar y programar actividades (materiales requeridos, tiempo necesario, etc.).

2. Cómo lo voy a aprender

Desde lo técnico:

- Aprender haciendo; realizando las labores en terreno con los materiales necesarios para cada labor relacionada con la producción de hortalizas.
- Introduciendo cambios alimenticios.

Desde la persona:

- Organizando las tareas de acuerdo a la estación del año y a los tiempos requeridos para obtener los resultados esperados.

- Valorando un producto que no cumple un estándar de calidad dado por el mercado pero que igualmente es bueno para su consumo.
- Observando un resultado, definiendo el problema, generando una hipótesis, discutiendo y analizando la misma para posteriormente llegar a concluir.
- Definiendo los materiales necesarios y el tiempo requerido, para cada labor.

3. Como voy a saber que estoy aprendiendo

Desde lo técnico:

- Cosecha hortalizas sin contaminar el medio ambiente.
- Aumenta el consumo de verduras.
- Usa lenguaje técnico.

Desde la persona:

- Programa la producción de acuerdo a la estación y mes del año.
- Valora la calidad de un producto independientemente de sus defectos.
- Analiza, discute y concluye de acuerdo a un resultado, plantea métodos para obtener mejores resultados.
- Organiza las labores de acuerdo al tiempo asignado y determina los materiales necesarios.