

PROGRAMA CULTIVANDO AROMAS Y SABOR.

Escuela de cocina y Sustentabilidad

1. IDENTIFICACIÓN DEL PROGRAMA

1. Taller Teórico – Práctico Eco Huerto Urbano
2. Grupo de Interés. : Amig@s y Alumnos Escuela De Cocina
3. Sesiones a la Semana : 1
4. Tiempo por sesión : 45 a 60” Según requerimiento.
5. Duración Teoría : 1 Sesión (45 minutos)
6. Duración Practica : 1 Sesión. (60 minutos)

2. DESCRIPCIÓN

El taller será orientado para que alumnos interesados, apliquen los contenidos entregados en la capacitación; (1 sesión teórica de 45 minutos con 15 minutos para resumen y consultas, más la sesión siguiente de 60 minutos que incluye 30 minutos de consultas y resolución de dudas).

Esta sesión dirigida para amigos y ex alumnos de Escuela de Cocina, les permitirá realizar el cultivo de distintas especies menores de plantas aromáticas y saborizantes las que podrán utilizar en sus preparaciones cotidianas a la hora de compartir con amigos o para degustar en forma individual.

Los alumnos serán de preferencia adultos, los cuales sensibilizan con temas relacionados al cuidado del entorno natural, poseen una preferencia por una alimentación saludable y se interesan por crear cultivos en su hogar.

Cada uno de ellos tendrá acceso a los implementos de aula y practica que garanticen el aprendizaje.

Luego del periodo de capacitación serán evaluados los conocimientos adquiridos y se acompañaran las experiencias a través del intercambio de mensajes y revisión de fotografías de cada experiencia.

3. OBJETIVOS

- A.- Reconocer la integración de cada uno de los elementos necesarios para crear un cultivo de mínima escala.
- B.- Identificar las especies y periodos en los que se pueden cultivar según preferencia.
- C.- Aprender y Aplicar las técnicas que aseguren el buen desarrollo y cultivo de las especies seleccionadas.

D.- Obtener especies para consumo fresco e indicaciones para su uso en recetas de cocina.

CONTENIDOS

- Reconocimiento de materiales necesarios para cultivar en el hogar
- Estudio de los conceptos y procesos involucrados en el desarrollo de un cultivo de baja escala.
- Periodos de cultivo según especies.
- Desarrollo de técnicas para un óptimo cuidado de un eco-huerto.

4. METODOLOGÍA

Por medio de la presentación de material audiovisual a los alumnos en la sesión de capacitación, y posteriormente el desarrollo práctico de las técnicas de cultivo; Cada alumno podrá montar en su hogar de forma sencilla un pequeño cultivo dedicado a la variedad de especies que seleccione y con ello disfrutar del consumo fresco de las plantas cultivadas.

Se entregaran los contenidos del curso de forma escrita, y digital a forma de respaldo de dicha información.

Las clases y talleres serán realizadas en dependencias de Escuela de Cocina.

Para entregar seguimiento al proceso de capacitación se podrá intercambiar información a distancia evaluando evidencia fotográfica de cada experiencia.

Sebastián Andrés Araya A.
Técnico Agrícola
Instituto Agrícola Pascual Baburizza

- Santiago Marzo de 2018 -