

2°
medio

Aprendo sin parar

Orientaciones para el trabajo
con el texto escolar

Clase 10

Lenguaje



1.12 CLASE 10: Salir a "Wwoofear" parte 2

Clase 9: Salir a "Wwoofear". Parte 2

En esta lección

En esta lección finalizaremos la lectura del reportaje "Salir a Wwoofear" y reflexionaremos acerca de la globalización y el trabajo.

Trabajarás aquí las páginas 41 y 42 de tu texto de estudios.

Antes de la lectura

Icono de ejercicio

Observa las imágenes de la página 41 que acompañan el reportaje, ¿te aporta una nueva información respecto a lo leído en la lección anterior?. Compáralas con las de la página 42 y establece su propósito.



FIGURE 1.1

Durante la lectura

Icono de leer

Lee la continuación del reportaje en las páginas 41 y 42.

Atiende al vocabulario y no olvides tener en cuenta las preguntas sugeridas de comprensión durante la lectura.

Después de la lectura.**Icono de ejercicio .**

1. ¿Qué tipo de relación se establece, según el texto, entre los *wwoolfies* y sus anfitriones?
2. ¿Por qué crees que puede ser relevante para el reportaje la experiencia que relata Eleanor Jolly? ¿Qué aportan sus declaraciones a la información que se ofrece sobre los *wwoolfies*?
3. ¿Consideras valiosa la información que se le ofrece al lector en los apartados titulados Empezar, ¿Dónde ir?. ¿Cuál crees que es su propósito?
4. Consideras que el trabajo realizado por los *wwoolfies* tiene un impacto real en la sociedad? ¿Por qué?
5. Zygmunt Bauman plantea que la libertad de movimiento es uno de los valores más cotizados de la época contemporánea, pero que este es accesible solo para algunos pocos. ¿Estás de acuerdo con esta visión? Fundamenta.

Icono de cierre.

Acerca de lo aprendido**Función del reportaje**

- a. Informar sobre un hecho de interés.
- b. Narrar el acontecimiento de forma detallada.
- c. Investiga a profundidad sobre el tema que trata.

2º
medio

Texto escolar

Lengua y
Literatura

Unidad

1

A continuación, puedes utilizar las páginas del texto escolar correspondientes a la clase.

haciendo los pequeños agricultores orgánicos para ponerle freno a la degradación que han provocado en la tierra los pesticidas y el monocultivo² de la agricultura masiva. 3

“La palabra **maleza** solo existe para los agricultores convencionales. Nosotros los productores agroecológicos preferimos hablar de hierbas y malas hierbas, que son las que no se usan”, dice Renato Gatica. Al otro lado del mundo, en la isla sur de Nueva Zelanda, similar es la visión que tienen los Jolly, un matrimonio que recibe *wwoofer*s en su campo orgánico de avellanos europeos y los acomoda en una casa rodante **vintage** que usaron en su juventud. “En vez de hablar de malezas, preferimos decir que hay hierbas que crecen en lugares equivocados”, dice Eleanor Jolly, que además de bibliotecaria es una experta jardinera. A la salida de su cocina, cultiva una impecable huerta orgánica en la que mantiene a raya babosas y caracoles con cáscaras de huevo que esparce sobre los senderos del huerto. Crecen **a destajo** zanahorias, ajos, lechugas, zapallos italianos y otros vegetales con los que cocina a diario en su casa. En ocasiones, le pide a los *wwoofer*s que preparen algo de comer, así ella aprende alguna receta de otro país; otras veces es ella quien les enseña alguna especialidad neozelandesa, como el refrescante “cordial” —o infusión fría y dulce— que prepara con *elderflower*, una hierba silvestre que crece por montones en los campos de Nueva Zelanda.

²Los pesticidas son productos químicos elaborados para el control de plagas, mientras que el monocultivo es un sistema de producción agrícola que consiste en destinar toda la tierra disponible al cultivo de una única especie vegetal.

predio: campo, tierra destinada al uso agrícola.

intermitentemente: de forma poco constante o esporádica.

rasqueteando: limpiar un terreno con la rasqueta, herramienta con mango de madera y canto de metal que permite raspar la tierra para quitar raíces muertas y preparar el terreno para el cultivo.

compost: abono orgánico que se obtiene a partir de productos de origen animal o vegetal.



Pierre es paisajista y Charleine es gerente de una empresa de biocosmética en Francia. Están trabajando como *wwoofer*s en un campo orgánico ubicado en El Monte.



Al igual que en la granja de los Jolly en Nueva Zelanda, por el campo de Renato Gatica en El Monte también han pasado cientos de *wwoofer*s. Antes que los franceses Charleine y Pierre, ha tenido a voluntarios holandeses, daneses, australianos y norteamericanos. Y de casi todos, Gatica, que no habla inglés, recuerda el nombre. “Es que pasan a ser como de la familia. Duermen en la casa, tomamos desayuno y almorzamos juntos todos los días”, cuenta.

Empezar

Lo primero es visitar el sitio www.wwoofer.net, desde donde se puede acceder a la página web oficial de más de 100 países que integran la red mundial. Varios sitios nacionales publican la lista de *hosts* o anfitriones, sin contactos, para ilustrar sobre el tipo de granjas que se podrían visitar. Una vez decidido el destino, solo hay que inscribirse y pagar una cuota

trazabilidad: las distintas etapas de un proceso de producción y distribución de bienes de consumo.

maleza: abundancia de malas hierbas que pueden dañar un cultivo.

vintage: palabra inglesa que se emplea para denominar a algo perteneciente a una época pasada.

a destajo: en exceso.

El *host* Renato Gatica (40, atrás) junto a su suegro Héctor Turra (65), fundador y dirigente del Movimiento Unitario Campesino y Etnias de Chile. En el campo de El Monte que cultivan juntos con técnicas orgánicas, reciben *wwoofters* hace 5 años. **4**

de incorporación que bordea los US\$ 20, gracias a la que se accede a la lista completa de *hosts* y sus contactos para escribirles directamente y programar la visita. El tiempo y las condiciones de la estadía se convienen con cada *host*, pero por lo general se exige un mínimo de una semana y entre 4 a 6 horas de trabajo a cambio del alojamiento y alimentación completa. Hay granjas que trabajan todo el año con *wwoofters* y tienen confortables dependencias para recibirlos. La acomodación también puede ser en una habitación dentro de la casa familiar, en carpa o casa rodante.

¿Dónde ir?

“Para un chileno lo óptimo es que vaya a uno de los 110 países inscritos en la red, porque la idea es que sea un intercambio cultural, cosa que no ocurre con un connacional”, explica el fundador de *Wwoof* Chile, Gastón Fernández. Hay cerca de 100 mil *hosts* desperdigados por el mundo que ofrecen sus campos para una experiencia agroecológica. Productores de aceite de oliva en Grecia, viñas

La red *Wwoof* pone en contacto a personas que están trabajando por un cambio hacia una agricultura —y un estilo de vida— más sustentable. Los voluntarios aprenden a cosechar frutas y verduras, sacar malezas y hacer compost.



biodinámicas en Mendoza, granjas de hierbas aromáticas en Francia, **ecolodges** en los fiordos de Noruega, que-serías en los Alpes suizos y plantaciones de arroz en Tailandia. Hay campos de cientos de hectáreas y parcelas de 5 mil metros cuadrados. La lista es extensa y diversa, por eso conviene tener claro qué país se quiere visitar y qué tipo de experiencia es la que se quiere vivir. Como destinos para ir de *wwoofting*, Fernández sugiere: “El sur de Brasil, Rio Grande do Sul, tiene una agricultura excepcionalmente buena, con granjas pequeñas y familiares. También en Costa Rica. Si se quiere aprovechar de aprender inglés, Nueva Zelanda y Estados Unidos son países de gran calidad orgánica y donde se trata especialmente bien a los *wwoofters*”. **5**



Heinsen, X. (2015). Salir a *wwooftear*. En *Revista Paula*, N° 1193. Santiago.

biodinámica: disciplina que utiliza fertilizantes orgánicos.

ecolodge: en inglés, la palabra *lodge* se refiere a una casa pequeña, situada generalmente en el campo y que se utiliza durante las vacaciones. *Ecolodge* se puede traducir como cabaña ecológica.

4 ¿Cómo se relaciona esta fotografía y su pie con la información entregada en el cuerpo del reportaje?

5 **Estrategia.** ¿Cuál es el propósito del reportaje leído?