

2°  
medio

# Aprendo sin parar

Orientaciones para el trabajo  
con el texto escolar

Clase 9

Lenguaje



## 1.11 CLASE 9: Salir a "wwoofear" Parte 1

### En esta lección

En esta lección leerás la primera parte de un informe que aborda el tema de la unidad desde una perspectiva actual. A partir de esta lectura puede ahondar en su análisis de textos informativos, su propósito y sus características. En esta clase trabajarás con las páginas 39, 40 y 43 de tu texto de estudio

### 1. Antes de la lectura

#### Icono de ejercicio

1. Antes de leer observa los elementos no verbales (colores, forma, tipografía) empleados en el título del informe ¿En qué te hace pensar?

## Salir a *wwoofear*

2. ¿Cómo crees que se relaciona la palabra *Wwoofear* con el tema de la globalización estudiado en la lección anterior?

3. Responda las preguntas indicadas en la página 39 del libro, revise las imágenes que acompañan el texto como invita la pregunta 1 y reflexiona sobre la pregunta 2.

### 2. Durante la lectura

#### Icono de leer

1. Lee las páginas 39 y 40 del reportaje "Salir a Wwoofear". Aplica la estrategia de formulación de preguntas durante la lectura. Puedes guiarte por las del modelo presentado aquí:

Titular →

Entrada →

es un resumen de lo que se tratará el artículo

Párrafo de entrada →

(contexto de la investigación)

Salir a Wwoofear

Es una red mundial y cada día tiene más adeptos. Wwoof - World Wide Opportunities on Organic Farms nació como un incipiente movimiento que tenía la intención de poner en contacto a pequeños productores orgánicos con voluntarios ansiosos por vivir una experiencia agroecológica. Trabajo en el campo a cambio de comida y alojamiento. Un innovador sistema de intercambio que hoy explota en el mundo y también en Chile.

Son las cinco de la tarde y el sol pega fuerte sobre los campos de El Monte. Charlaine y Pierre, dos franceses que llegaron a mediados de diciembre a trabajar como wwoofers —o voluntarios— en el campo que arrienda el agricultor orgánico Renato Gatica, cerca del antiguo camino a Melipilla, recogen hierbas y hortalizas. Rábanos silvestres, hojas de quingüilla —pariente de la quínoa—, cenizo, romaza y verdolagas, una suculenta comestible apenas conocida en Chile, pero que Charlaine y Pierre han probado varias veces en Europa. El sábado lo ayudarán a comercializarlas en la Ecoferia de La Reina y a repartirlas en restaurantes como el Boragó, del chef Rodolfo Guzmán. Pierre es paisajista, Charlaine es gerenta de una empresa de biocosmética en Francia, y es primera vez que vienen a Chile. Se conocieron mientras viajaban por Australia, trabajando como wwoofers. Ahora su plan es recorrer Sudamérica por un año y empezaron por El Monte.

¿Qué los motiva a querer trabajar en el campo?

Con qué propósito se ofrece esta información?, ¿qué aporta?

No olvides reconocer el referente (pág. 28)

2. Atiende para una mejor comprensión a las preguntas durante la lectura sugerida a lo largo del texto.
3. Revisa el vocabulario destacado para ampliar tu léxico y ahondar en tu comprensión.

### Después de la lectura

#### Icono de ejercicio

1. ¿Qué crees que aporta la imagen de la página 39 al relato inicial del informe?
2. Subraya los elementos de las páginas 39 y 40 que hagan la información del informe más confiable y fidedigna?
3. De acuerdo a sus conocimientos previos y lo leído en el informe, ¿qué significa "sustentable"?
4. Responda las preguntas 2 y 3 de la página 43 del libro para profundizar en tu comprensión.

Icono de cierre.

#### Acerca de lo aprendido

- El reportaje, por su carácter de relato, respeta el principio de la fidedignidad. A tales efectos, echa mano de las descripciones específicas y la secuencia cronológica, entre otros recursos. De esa manera, garantiza que el relato sea lo más apegado posible a lo ocurrido, presentando datos exactos como nombres, fechas y otros.
- Las imágenes en un informe brindan información que permite ampliar, detallar o complementar el tema desarrollado en el texto.

2º  
medio

# Texto escolar

Lengua y  
Literatura

Unidad

1

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

## Lectura

Antes de leer, responde las siguientes preguntas:

1. Observa las imágenes del reportaje. ¿Qué función crees que cumplen? ¿Podrías inferir a partir de su contenido qué significa “salir a wwoofear”?
2. Si tuvieras la posibilidad de pasar una temporada trabajando en el campo, ¿qué tipo de actividades o labores te gustaría realizar y por qué?

# Salir a *wwoofear*

Es una red mundial y cada día tiene más **adeptos**. Wwoof—World Wide Opportunities on Organic Farms (Oportunidades mundiales en granjas orgánicas)— nació como un **incipiente** movimiento que tenía la intención de poner en contacto a pequeños productores orgánicos con voluntarios ansiosos por vivir una experiencia agroecológica. Trabajo en el campo a cambio de comida y alojamiento. Un innovador sistema de intercambio que hoy explota en el mundo y también en Chile.

Por Ximena Heinsen / Fotografía: Alejandro Araya

Son las cinco de la tarde y el sol pega fuerte sobre los campos de El Monte. Charlaine y Pierre, dos franceses que llegaron a mediados de diciembre a trabajar como *wwoofers* —o voluntarios— en el campo que arrienda el agricultor orgánico Renato Gatica, cerca del antiguo camino a Melipilla, recogen hierbas y hortalizas. Rábanos silvestres, hojas de quinüilla —pariente de la quínoa—, cenizo, romaza y verdolagas, una **suculenta** comestible apenas conocida en Chile, pero que Charlaine y Pierre han probado varias veces en Europa. El sábado lo ayudarán a comercializarlas en la Ecoferia de La Reina y a repartirlas en restaurantes como el Boragó, del chef Rodolfo Guzmán. Pierre es paisajista, Charlaine es gerenta de una empresa de biocosmética en Francia, y es primera vez que vienen a Chile. Se conocieron mientras viajaban por Australia, trabajando como *wwoofers*.



Ahora su plan es recorrer Sudamérica por un año y empezaron por El Monte.

Desde cosechar frutas y verduras, arrancar malezas o alimentar a las gallinas hasta levantar muros de piedra y construir casas de barro, las labores de un *wwoofer*, como se llama a los voluntarios que se inscriben en la red mundial Wwoofnet, están a la orden del día y varían según las necesidades del anfitrión, o *host*, que los recibe. Hay miles de anfitriones **desperdigados** por el mundo y tal como Renato Gatica, el *host* suele ser un pequeño agricultor orientado a la producción orgánica. Pero no es requisito estar certificado. Porque más allá de los tecnicismos, la filosofía del movimiento Wwoof es poner en contacto a personas que están trabajando por un cambio hacia una agricultura —y un estilo de vida— más **sustentable**.

**adepo:** partidario o seguidor de algo o alguien.

**incipiente:** que empieza.

**suculenta:** especie de cactus, planta carnosa.

**desperdigado:** esparcido, repartido.

**sustentable:** sostenible. En ecología y economía, que se puede mantener durante largo tiempo sin agotar los recursos o causar grave daño al medio ambiente.

“Incluso, antes de que yo supiera que existía la agricultura orgánica, ya estaba interesado en ella”, dice Gastón Fernández, ingeniero agrónomo y fundador de la red chilena del movimiento *Wwoof* ([www.wwoofchile.cl](http://www.wwoofchile.cl)). “Trabajé en varios **predios** convencionales y había algo que no me gustaba, el aroma a veneno y los suelos muertos, el desequilibrio ecológico que se veía en todas partes”, dice Fernández, que también fue gerente de uno de los primeros proyectos orgánicos que hubo en Chile. Después de terminar ese proyecto partió de *wwoof* a Nueva Zelanda. Lo pasó tan bien podando kiwis, desmalezando hortalizas y arriando ciervos, que al volver decidió fundar *Wwoof* Chile, en 2001. “Al principio no había más de 15 granjas inscritas, la mayoría en Ñuble, y no venían más de cinco personas. Fue un *hobby* al comienzo, hasta que explotó hace cuatro años, cuando se unieron todas las federaciones *Wwoof* del mundo”, cuenta. Ahora, según Fernández, hay 120 campos y parcelas inscritas —desde una parcela en el oasis de Pica, donde se cultivan mangos y guayabas, hasta un fundo orgánico ganadero de 500 hectáreas en Los Lagos o una estancia ovejera de 10 mil hectáreas en Tierra del Fuego— y el sitio chileno recibe unas 200 solicitudes anuales de extranjeros que quieren venir de voluntarios, la mayoría de Norteamérica.

### Un host certificado

“Si no fuera por ellos, estaría hasta el cuello”, dice Renato Gatica sobre los *wwoofers*, que desde hace cinco años llegan **intermitentemente** a ayudarlo con las 11 hectáreas de campo que arrienda junto a su suegro, Héctor Turra.

“El movimiento *Wwoof* nació en 1971 como iniciativa de la secretaria londinense Sue Coppard, que organizó un fin de semana de trabajo en una granja biodinámica en Sussex: **Working Weekends on Organic Farm**. Hoy, las siglas se desglosan como **World Wide Opportunities on Organic Farms**. 1 ”

“Son un aporte a la agricultura familiar, porque lo que está pasando es que nadie quiere trabajar la tierra como se hacía antes, a mano, **rasqueteando**. Los trabajadores del campo ahora quieren hacer todo rápido y con tractor. Los *wwoofers*, en cambio, a lo que los mandes, lo hacen”, dice Gatica, que estudió en la Escuela Agrícola A-22 El Carmen, de San Fernando. Desde el año pasado, Gatica obtuvo la certificación orgánica IMO Chile<sup>1</sup> por el manejo que le da a su campo, con prácticas como uso de **compost** y rotación de cultivos para mantener la fertilidad del suelo, incorporación de flores como centros biológicos para que lleguen animales benéficos que ayudan al control de plagas y la **trazabilidad** de sus cultivos; es decir, que no hay intermediarios entre que el producto sale del campo hasta que llega a la mesa. 2

Por el conocimiento práctico que acumulan, los *hosts* o anfitriones orgánicos son muy cotizados entre los *wwoofers*. Aunque la queja recurrente que postean algunos de los anfitriones inscritos en la red es que hay *wwoofers* que solo vienen a pasarlo bien y viajar barato, la mayoría de los voluntarios —también coinciden los *posteos*— son ciudadanos de países desarrollados, que viven en ciudades cosmopolitas y que tienen una gran preocupación en la cabeza: la crisis de los alimentos. Por eso son capaces de atravesar la mitad del mundo para meter las manos en la tierra y ver desde adentro como lo están

<sup>1</sup>Institute of Marketology Chile S.A. (IMO Chile) es una empresa privada chilena que se especializa en el control, garantía de calidad y certificación de productos orgánicos, según los reglamentos y estándares de los mercados de exportación más importantes del mundo.



### Descubrir

La agricultura orgánica es un sistema de producción de alimentos basado en prácticas ecológicas y sostenibles. Con el propósito de cuidar el medioambiente y proteger la salud humana, no se utilizan insecticidas ni fertilizantes artificiales, sino que se promueve la utilización de recursos naturales para fertilizar el suelo o combatir plagas y la diversidad de cultivos. Quienes defienden este tipo de agricultura sostienen que los alimentos orgánicos son de mejor calidad y más nutritivos que los alimentos producidos de forma convencional.

- 1 ¿Por qué el formato de este párrafo es distinto al de los otros que conforman el cuerpo del reportaje?
- 2 **Estrategia.** ¿Quiénes son un aporte para la agricultura familiar y por qué?
- 3 **Estrategia.** ¿Podrías rastrear el referente de este párrafo? ¿Qué marcas te permiten advertir de qué se habla en el párrafo?

