

LENGUA Y LITERATURA
UNIDAD RETROALIMENTACION:
GUÍA N°4: LECTURA DE UN REPORTAJE
QUÉ ME DICE Y QUÉ PIENSO.

Alumno (a):

Curso: 3ero. Medio

Profesor(a): Oriela Tello Romero.

Fecha: Semana 22-26 de marzo 2021

OBJETIVO DE APRENDIZAJE:

OA 10: (2do. Medio)

Analizar y evaluar textos de los medios de comunicación, como reportajes, considerando:

- Los propósitos explícitos e implícitos del texto, justificando con ejemplos sus afirmaciones sobre dichos propósitos.
- Los efectos causados por recursos no lingüísticos (imágenes) y lingüísticos (palabras en otros idiomas, léxico valorativo) presentes en el texto.
- Qué elementos del texto influyen en las propias opiniones, percepción de sí mismo y opciones que tomamos.

EJE TEMÁTICO: Lectura

HABILIDADES POR MEDIR: Analizar y evaluar

INSTRUCCIONES:

- En esta guía de trabajo leerás un reportaje con el propósito de informarte acerca del tema que trata y analizar críticamente cuál es el propósito del texto y qué recursos lingüísticos y no lingüísticos emplea para ello. Finalmente, expresarás oralmente una opinión acerca del tema y la compartirás con tu curso.
- Es importante que realices este trabajo a conciencia, pues es parte del proceso de reforzamiento del año anterior.



PARA INICIAR



¿SABES QUÉ ES LA AGRICULTURA ORGÁNICA? REVISLA LA SIGUIENTE DEFINICIÓN Y LUEGO REFLEXIONA AL RESPECTO.

La agricultura orgánica es un sistema de producción que trata de utilizar al máximo los recursos propios de la finca o campo donde se desarrolla, minimizando el uso de recursos no renovables y evitando la aplicación de fertilizantes y plaguicidas sintéticos. De esta forma, permite obtener alimentos orgánicos y, a la vez, cuidar la fertilidad del suelo, favorecer la actividad biológica y proteger el medioambiente y la salud humana.



1. ¿Por qué la agricultura orgánica contribuye a cuidar el medioambiente?
2. ¿Qué tipo de agricultores crees que se interesan por desarrollar este modo de producción?
3. ¿Te gustaría colaborar en una finca orgánica durante una semana?, ¿por qué?

LEAMOS



LEE EL REPORTAJE PRESTANDO ATENCIÓN A LO QUE COMUNICAN EL TEXTO Y A LAS IMÁGENES.

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.

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 quingüilla —pariente de la quínoa—, cenizo, romaza y verdolagas,

El movimiento Wooff 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.

un suculento comestible apenas conocida en Chile, pero que Charlaine y Pierre han probado varias veces en Europa.

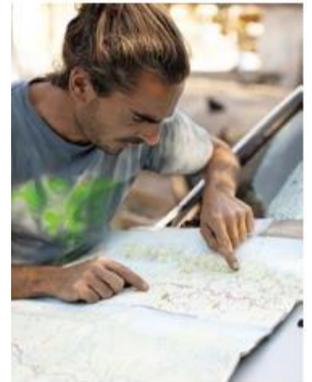
El sábado lo ayudarán a comercializarlas en la Ecoferia de La Reina y a repartirlas en restaurantes como el Boragó, del chef Rodolfo Guzmán. Pierre es paisajista, Charlaine es gerente de una empresa de biocosmética en Francia, y es primera vez que vienen a Chile. Se conocieron mientras viajaban por Australia, trabajando como wwoofers. Ahora su plan es recorrer Sudamérica por un año y empezaron por El Monte.

El movimiento Wooff 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.

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 Wwoof.net, 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.

«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). «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, un proyecto de agricultores en Ñuble. Después de terminar ese proyecto partió de wwoofer 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 inscritos —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.

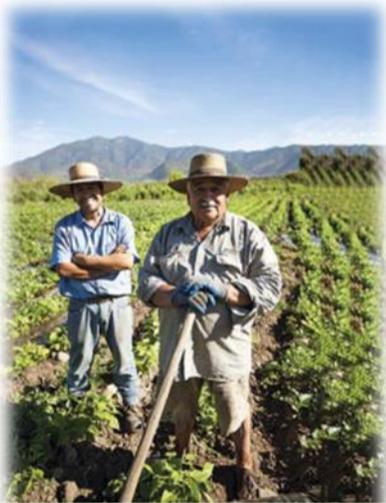


Pierre es paisajista y Charlaine es gerente de una empresa de biocosmética en Francia.

Están trabajando como wwoofers en un campo orgánico ubicado en El Monte. Recolectan cenizo, romaza y verdolaga, entre otras hierbas, y los sábados acompañan a comercializarlas en la Ecoferia de La Reina y a repartirlas en restaurantes como el Boragó.

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. «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



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 wwoofers hace 5 años.

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 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. 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 cómo lo están haciendo los pequeños agricultores orgánicos para ponerle freno a la degradación que han provocado en la tierra los pesticidas y el monocultivo de la agricultura masiva.

«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 wwoofers 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, les pide a los wwoofers 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.

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 wwoofers. Antes que los franceses Charlaine 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.wwoof.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 de incorporación que bordea los U\$ 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 wwoofers y tienen confortables dependencias para recibirlos. La acomodación también puede ser en una habitación dentro de la casa familiar, en carpa o casa rodante.

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, hacer compost.

¿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 biodinámicas en Mendoza, granjas de hierbas aromáticas en Francia, ecolodges en los fiordos de Noruega, queserías 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 wwoofing, 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 wwoofers».

En Paula (10 de febrero de 2016, www.latercera.com/paula).



ACTIVIDADES



1. Explica qué significan las palabras wwoofear y wwoofer y de dónde provienen.

• wwoofear →

• wwoofer →

Proviene de

- 2. ¿Por qué crees que el reportaje comienza relatando la experiencia de Pierre y Charlaine en el campo de Renato García?
- 3. A lo largo del reportaje se utilizan varias palabras en inglés. Revisa la lista más abajo e infiere o averigua su significado. Luego evalúa para cada una: ¿se justifica usarla en inglés?, ¿por qué?

Palabra	Significado	Evaluación personal de su uso
host		
elderflower		
ecolodge		

4. Relee los siguientes fragmentos:

«... 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».

«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».

- ¿Reconoces frases o palabras que tengan un contenido valorativo, es decir, que atribuyan un significado positivo o negativo al relato? Márcalas.
- ¿Con qué experiencias o ideas se asocian las palabras con contenido positivo y con cuáles las que tienen un sentido negativo?

5. ¿Qué información aportan las fotografías en relación con el contenido del reportaje? Responde para cada una.



a) ¿Te parece que las fotografías tienen una carga valórica? Explica.

- ¿Qué visión de los wwoofers quiere comunicar la autora? Apóyate en recursos lingüísticos y no lingüísticos empleados en el reportaje.
- ¿De qué informa este reportaje? Escribe un enunciado que declare su propósito explícito.
- ¿Crees que este reportaje tiene un propósito implícito? Si es así, cuál es y en qué se demuestra.
- ¿Qué crees que pasará con este tipo de iniciativas después de la pandemia? ¿Volverán a ser iguales?, ¿se acabarán?, ¿se fortalecerán? Elabora una hipótesis y justifícala.
- ¿Piensas que el trabajo realizado por los wwoofer tiene un impacto real en la sociedad? ¿Por qué? Fundamenta con la información que te da el reportaje y tus ideas acerca del tema.

EL REPORTAJE es un género periodístico informativo y, como tal, tiene el propósito de informar acerca de hechos y temas de actualidad. Sin embargo, puede tener también un propósito implícito (como persuadir, sensibilizar, difundir un tema, entretener, entre otros), el que complementa, amplía o limita el propósito declarado. Si existe un propósito implícito, este debe ser inferido por el lector a partir de marcas del texto y el contexto.

11. Visiona el video sobre la experiencia de dos wwoofers en la Patagonia chilena, disponible en https://www.youtube.com/watch?v=lq-Z_VcNFI



- ¿Cuál es el propósito del video?
- ¿Qué tipo de recursos predominan, lingüísticos o no lingüísticos?
- ¿De qué modo el video amplía o modifica tu opinión sobre este tipo de experiencia?



SINTETIZA Y EVALÚA

Reflexiona respecto de las siguientes preguntas:

- ¿Qué aprendiste sobre comprender y evaluar un reportaje?
- ¿Por qué es preciso comprender y evaluar los recursos visuales que se incluyen un reportaje escrito?