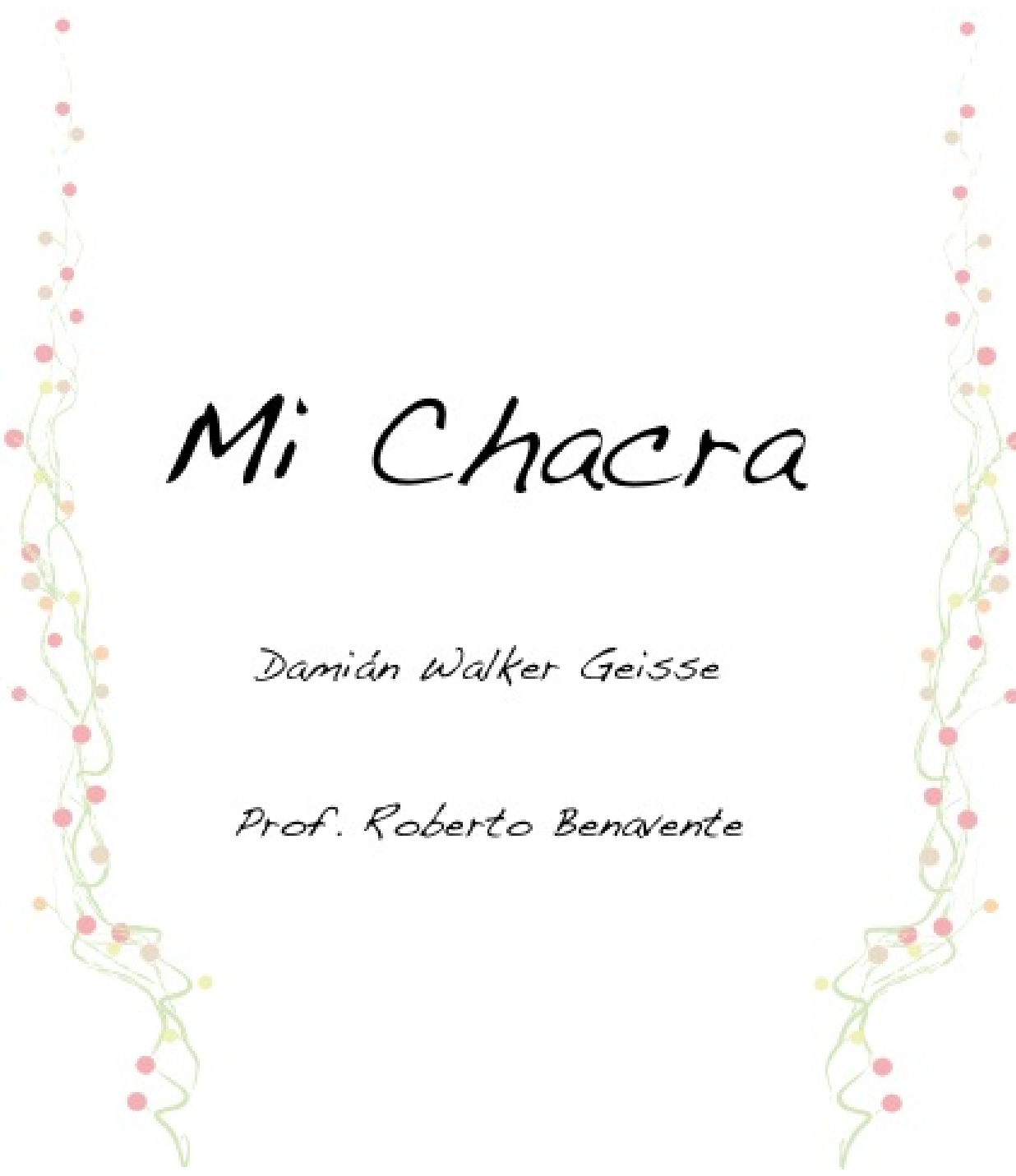


A decorative border on the left and right sides of the page, featuring thin, wavy green lines adorned with small, colorful dots in shades of pink, orange, and yellow.

Mi Chacra

Damián Walker Geisse

Prof. Roberto Benavente

A decorative border on the right side of the page, consisting of a vertical green vine with small pink, yellow, and orange flowers and leaves.

Mi Chacra

PATRIMONIO

CULTURA AGRÍCOLA

Zona central de Chile
IV a VIII Región



Mi Chacra

CULTURA AGRÍCOLA

Por las características
de los valles de la zona central
de Chile;
FERTILIDAD, AGUA Y CLIMA
tenemos una "Cultura agrícola
de auto cultivo"



CULTURA AGRÍCOLA



CONDICIONES CLIMÁTICAS ESTABLES



RECURSOS HÍDRICOS CASI PERMANENTES

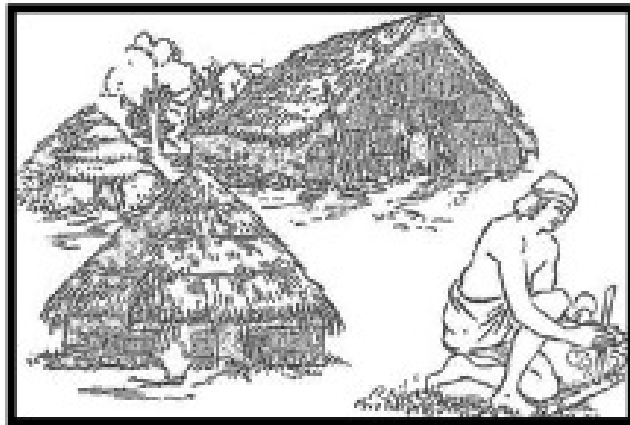


SUELOS FERTILES



Mi Chacra

CULTURA AGRÍCOLA



Primero los **PICUNCHES**,
pueblo de la zona central,
los cuales eran principalmente
AGRICULTORES y alfareros.

Hasta los **CAMPESINOS** con
sus **CHACRAS** en sus patios
tanto en el suelo como en
recipientes.



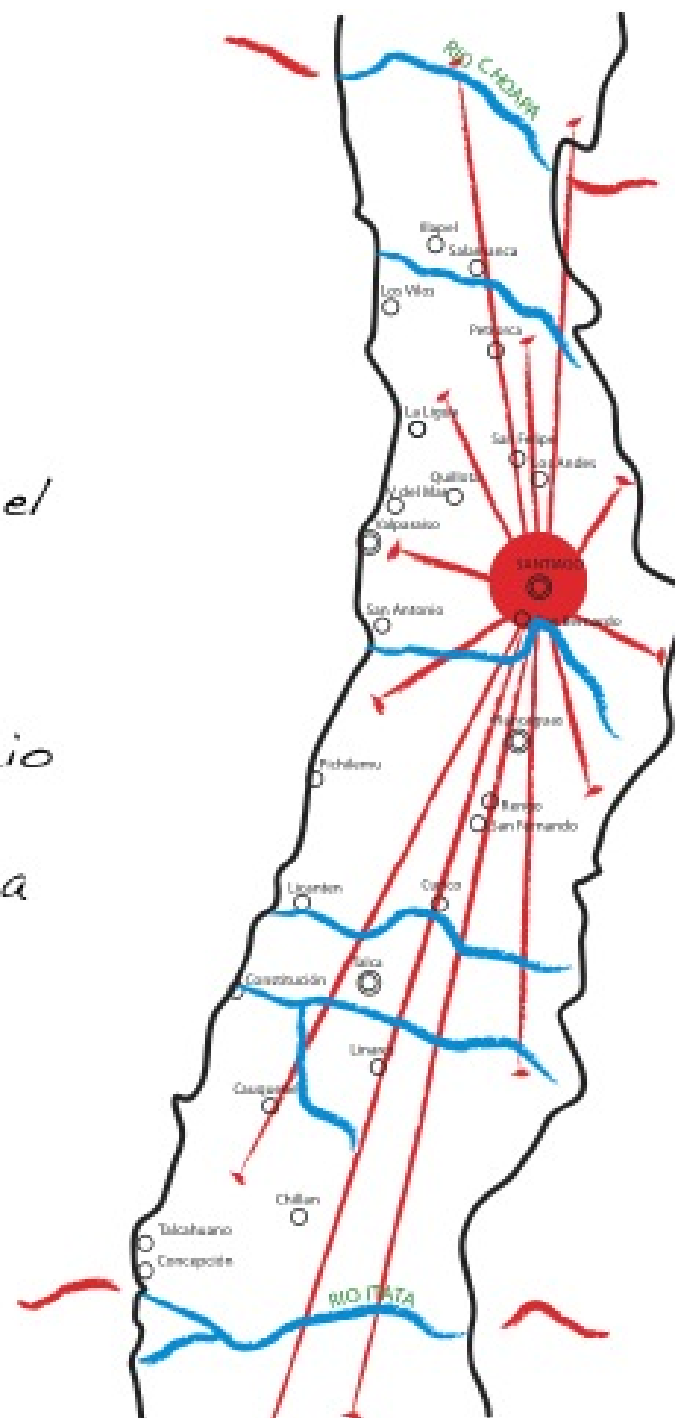
CULTURA AGRÍCOLA



La **CHACRAS** en los patios de
los **CAMPESINOS** con los
vegetales para alivianar el gasto
del hogar.

DESPLAZAMIENTO SOCIAL

Del punto de vista cultural, el crecimiento de la ciudad a las zonas periféricas y la migración campo / ciudad se ha ido perdiendo ese espacio de la **CHACRA** y poco a poco durmiendo esta **TRADICIÓN**.



DESPLAZAMIENTO SOCIAL



DESPLAZAMIENTO SOCIAL

Hablo de **TRADICIÓN** ya que los conocimientos y el interés, se pasa de **generación en generación**.

Las **nuevas generaciones** que **crecen en la ciudad** se van desconectando de esta tradición y estilo de vida.

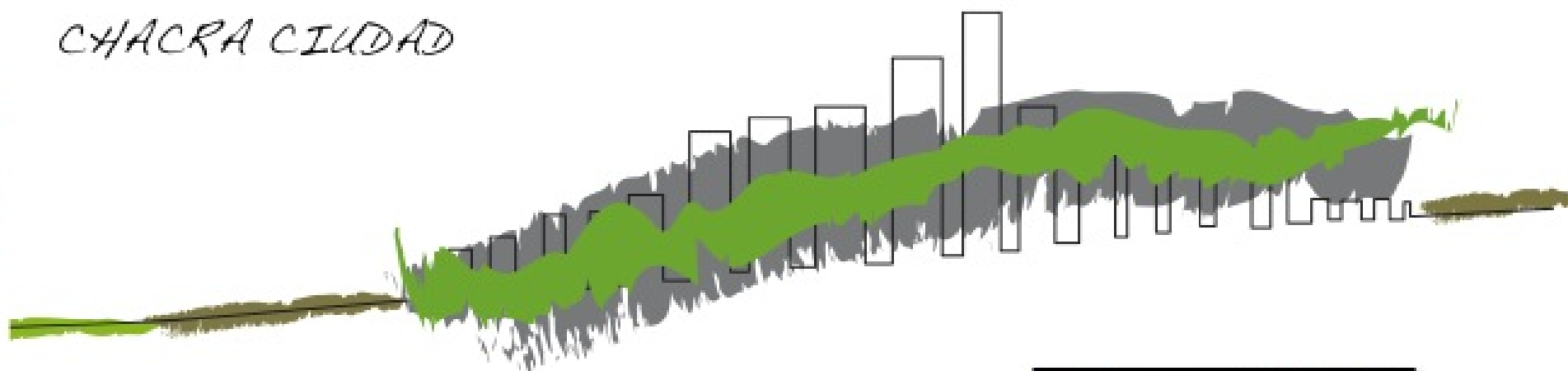


CHACRA CIUDAD

Despertar y dar lugar a esta
CULTURA AGRICOLA Y LA
NECESIDAD hacia la Chacra de
autocultivo. Con el fin de
EDUCAR y APRENDER acerca
de los procesos de las plantas.



CHACRA CIUDAD

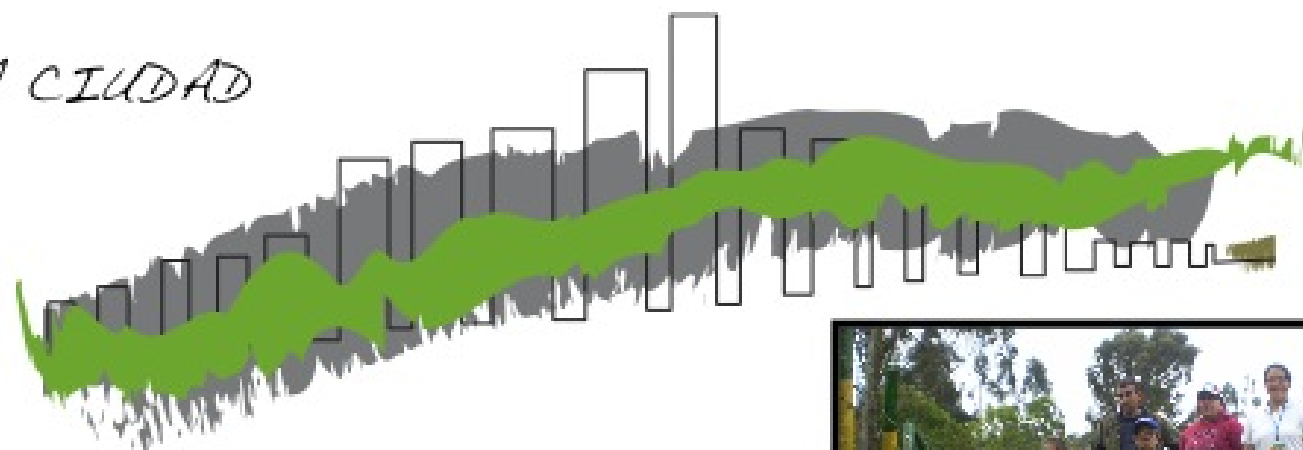


*Algo que siempre se ha tenido y
se puede ver hoy en día la
preocupación por la gente
enverdecer el hogar.*



Mi Chacra

CHACRA CIUDAD



La chacra como **EXPERIENCIA** y elemento recreador tiene muchas propiedades que pueden ayudar y potenciar el ambiente del lugar, mediante el proceso de crecimiento, olores, colores, cosecha y consumo.





Mi Chakra

EXPERIENCIA

EXPERIENCIA



Desde reunir los implementos para formar esta mini chacra ver el proceso semilla-tallo-flor-fruto y comer y compartir.



EXPERIENCIA

Rio Colorado



Mi Chacra

EXPERIENCIA

Astorgas



Mi Chacra

EXPERIENCIA

Matucana 100



EXPERIENCIA

Panguipulli



Mi Chacra

EXPERIENCIA *Ancud*



A decorative border on the right side of the page, featuring a vertical green vine with small pink, yellow, and orange flowers and leaves.

Mi Chacra

EDUCACIÓN

EDUCACIÓN



Dentro de las observaciones,
me di cuenta del
POCO CONOCIMIENTO
de las personas en particular
los niños, de la procedencia
de los vegetales.



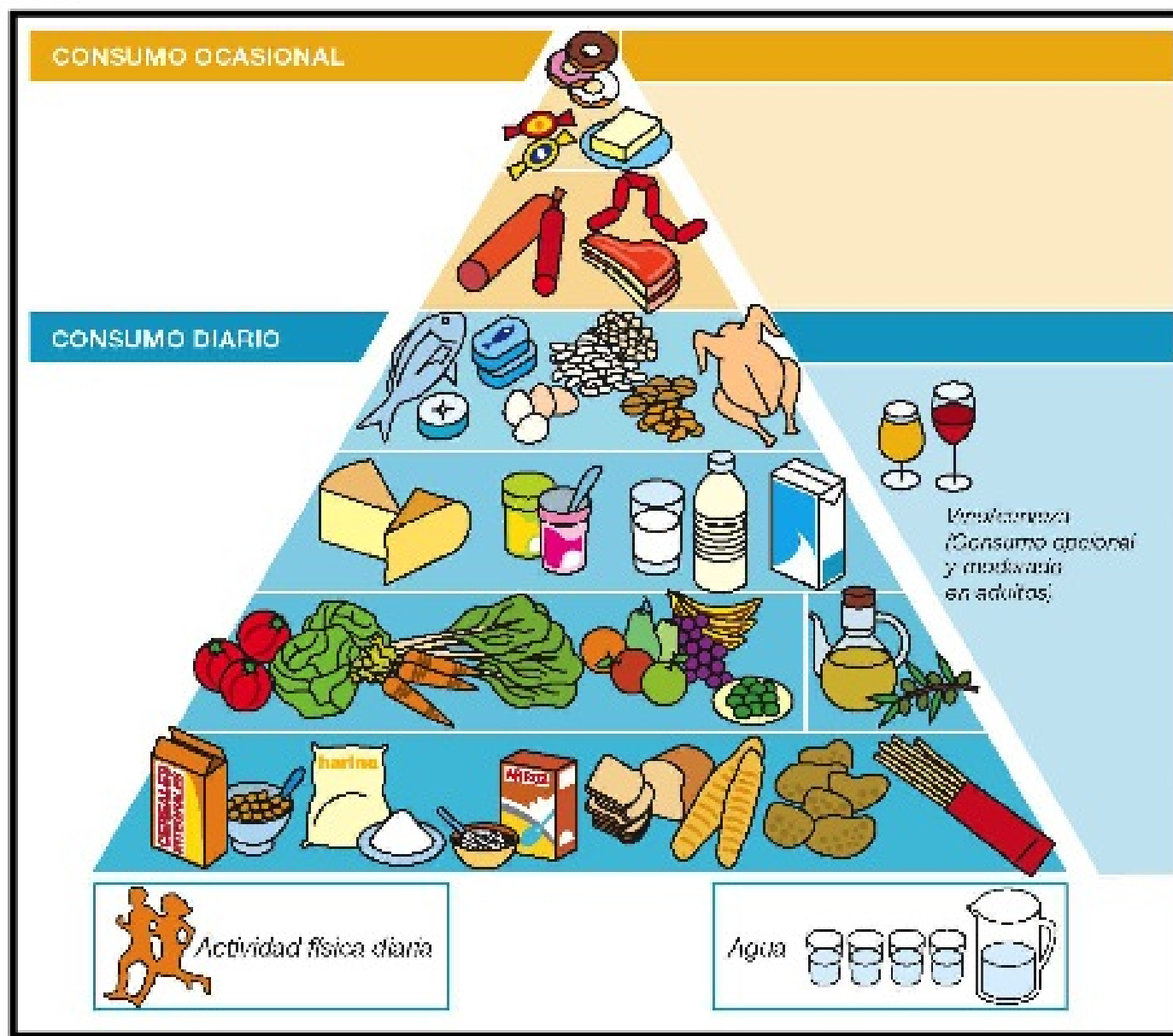
EDUCACIÓN



También la poca conciencia de
CÓMO NOS ALIMENAMOS,
dejando de lado los
productos nutritivos y con las
PROPIEDADES ALIMENTICIAS
NECESARIAS.



EDUCACIÓN



EDUCACIÓN

" SOMOS LO QUE COMEMOS "

" QUE TU ALIMENTO SEA TU MEDICAMENTO "



*Budismo, Taoísmo, Mapuches,
Pascuenses y permacultura
entre otras.*



EDUCACIÓN

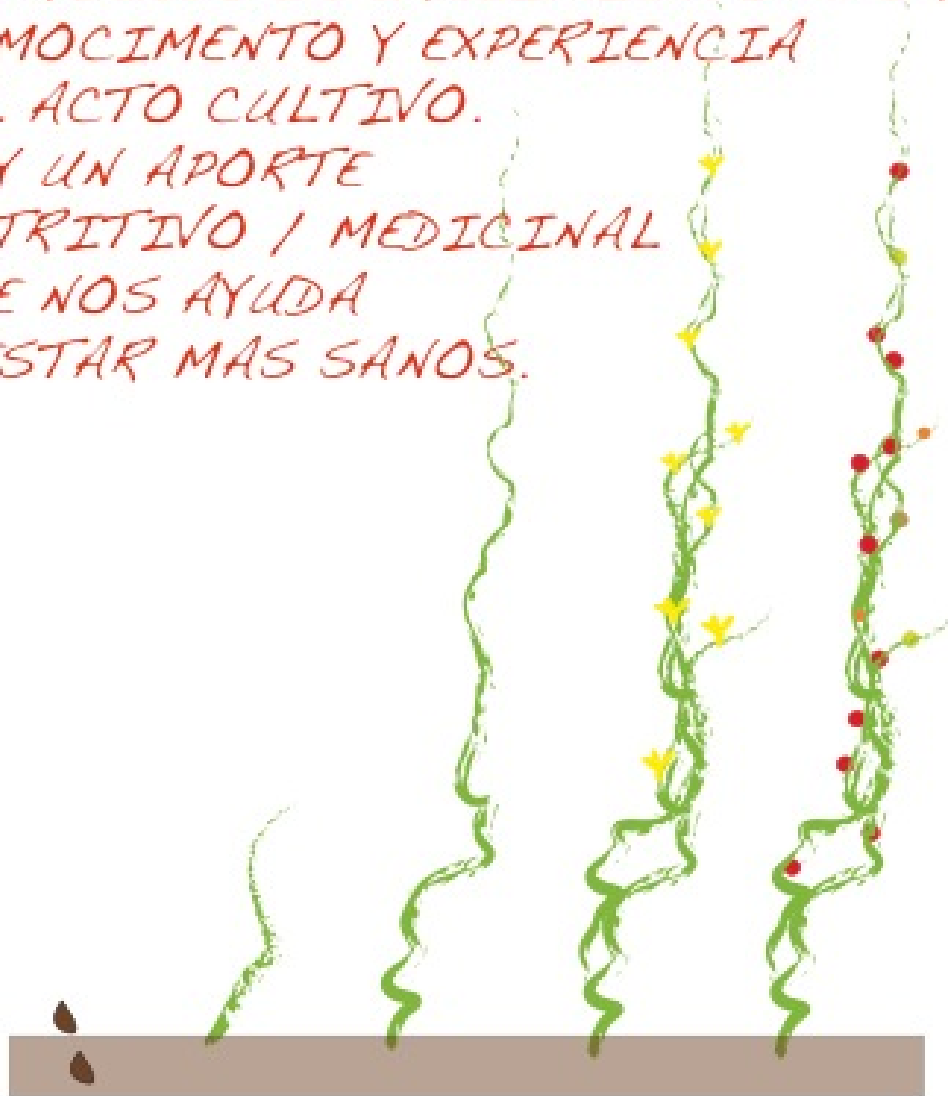


Provocar que la se **CONECTE** con las plantas de la chacra, vea su **PROCESO DE CRECIMIENTO**, **PROPIEDADES** beneficios que aporta al cuerpo.

EDUCACIÓN

EL PROCESO DE CRECIMIENTO APORTA
COMOCIMIENTO Y EXPERIENCIA
DEL ACTO CULTIVO.

HAY UN APORTE
NUTRITIVO / MEDICINAL
QUE NOS AYUDA
A ESTAR MAS SANOS.



Así, que las personas se
alimenten mejor y tengan
una vida mas sana
CON CONCIENCIA.



EDUCACIÓN

COLEGIO ANDINO Antuquielén



Trabajan con los alumnos en especial los que tienen problemas de concentración y alumnos hiperquineticos.

Mejora en su rendimiento educativo.



A decorative border on the right side of the page, featuring a vertical green vine with small pink, yellow, and orange flowers and leaves.

Mi Chacra

ABASTECIMIENTO

ABASTECIMIENTO

Romero, poleo, y cilantro



Principales características y funciones que tiene una chacra. Satisfaga las necesidades de un hogar, proporcionando suficiente para no necesitar comprarlo.



ABASTECIMIENTO

Eneldo



*Hacer de un espacio pequeño un
lugar de abastecimiento.*



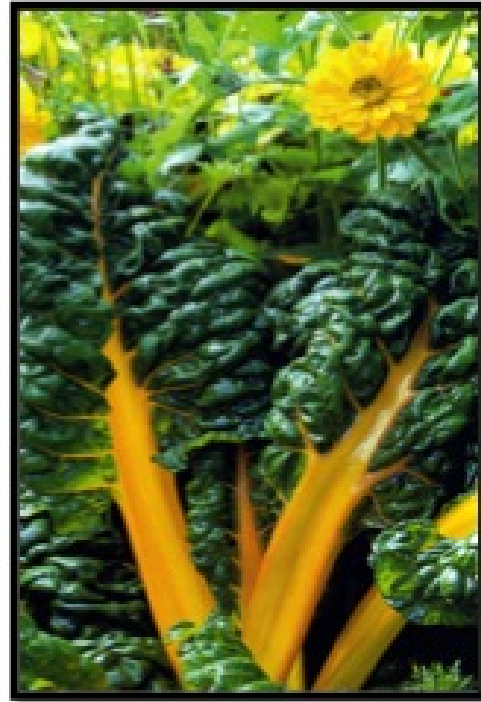
Mi Chacra

A decorative border on the right side of the page, featuring a vertical green vine with small pink, yellow, and orange flowers and leaves.

Mi Chacra

ORNAMENTACIÓN

ORNAMENTACIÓN



Dado a que la Chacra estará dentro de un espacio muy acotado, es importante aportar al área de ornamentación del lugar.

ORNAMENTACIÓN



Mediante los coloridos y las fragancias aromáticas de los tallos, hojas, flores y frutos la intención es hacer un espacio verde y de vida en el lugar.



A decorative border on the right side of the page, featuring a vertical green vine with small pink, yellow, and orange flowers and leaves.

Mi Chacra

PLANTAS

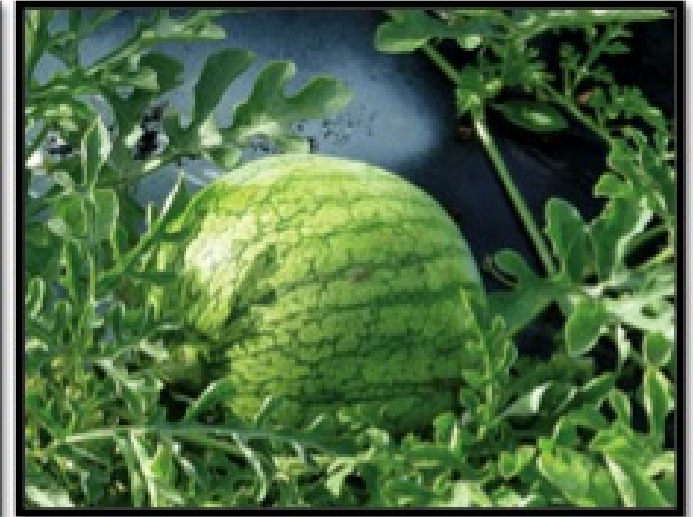
VARIEDADES



Existen **MILLONES** de variedades de **CEREALES**, **LEGUMINOSAS**, **TUBERCULOS**, **HORTALIZAS**, **FORRAJEAS** Y **FRUTALES** que podemos encontrar en las chacras, cada especie puede tener mas de 10 diferentes variedades.



SELECCIÓN



La selección de las plantas me
base en **3 PUNTOS**
FACILIDAD DE PRODUCCIÓN
NECESIDAD DE PROFUNDIDAD
NECESIDAD DE SUPERFICIE

FACILIDAD DE PRODUCCIÓN



- Dentro de la gran variedad hay diferentes grado de facilidad para que su evolución sea adecuada.

NECESIDAD DE PROFUNDIDAD



Hay ciertos tipos de planta como los tubérculos, que son las papas, betarraga o también la cebolla, zanahoria, que necesitan de gran cantidad de tierra.

NECESIDAD DE SUPERFICIE



Hay plantas que necesitan mayor cantidad de superficie como las forrajeas, cereales, zapallo, sandia o canelo y boldo.

SELECCIÓN

Facilidad de producir.

Necesidad de profundidad de tierra

Necesidad de superficie



Fueron seleccionadas diferentes tipos de hierbas, condimentos, hortalizas y frutos.

EDUCACIÓN

HORTALIZAS Y FRUTOS

Tomate



CONDIMENTO

Romero



HIERBA MEDICINAL

Menta



Para llegar a una conexión mas directa con la chacra, hay que variar las plantas.

EDUCACIÓN

HORTALIZAS Y FRUTOS

Tomate



Acelga



*Los niños se conecta mas con
elementos mas cotidianos.*

EDUCACIÓN

CONDIMENTO

Romero



Perejil



Azafrán



A los que les gusta COCINAR

EDUCACIÓN

HIERBA MEDICINAL

Menta



La gente MAYOR

Melisa



*Infusión: forma mas sencilla
de preparar las hojas, flores y
raíces*

SELECCIONADAS

Perejil *Petroselinum crispum*
Cilantro *Coriandrum sativum*
Romero *Rosmarinus officinalis*
Tomillo *Thymus vulgaris*
Orégano *O. vulgare*
Mejorana *Origanum majorana*
Poleo *Eustrochium origanifolius*
Salvia *Salvia officinalis*
Melisa *Melissa Oficinalis*
Menta *Mentha x piperita*
Albahaca *Albahaca*
Albahaca morada *Ocimum basilicum*

Ciboulette *cebollin o cebollino*
Eneldo *Anthem graveolens*
Hisopo *Hyssopus officinalis*
Hierbabuena *MenthaSpicata*
Lavanda *Lavandula angustifolia*
Azafrán *Crocus Saivus*
Hinojo *Foeniculum Vulgare*
Acelga *Beta vulgaris*
Tomate *Lycopersicon esculentum*
Lechuga *Lactuca*
Ají *Capsicum annum*
Espinaca *Spinacia oleracea*

PROPIEDADES Y FUNCIÓN GASTRONOMICA

Poleo Jaguecas, apetito ,digestión



Luego aparte de aprender de sus necesidades hay que investigar las propiedades medicinales de ellas y ¿para que? y ¿por qué? las utilizaban culinariamente.

PROPIEDADES Y FUNCIÓN GASTRONOMICA

Melisa, hierbabuena, menta

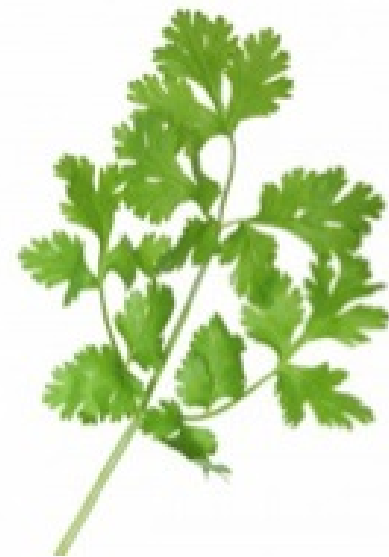


*Hay plantas que tienen ciertos
componentes que ayudan a la
digestión de cierto tipos de
comida*

PROPIEDADES Y FUNCIÓN GASTRONOMICA



EL CILANTRO que es
desinfectante estomacal y es muy
considerado a la hora de comer
mariscos y pescados crudos, por
su condición previene
intoxicaciones.



PROPIEDADES Y FUNCIÓN GASTRONOMICA



EL TOMILLO Hace mas digestiva y apetitosa la comida con mucha grasa como carnes en especial el cerdo.



A decorative border on the right side of the page, featuring a vertical green vine with small pink, yellow, and orange flowers and leaves.

Mi Chacra

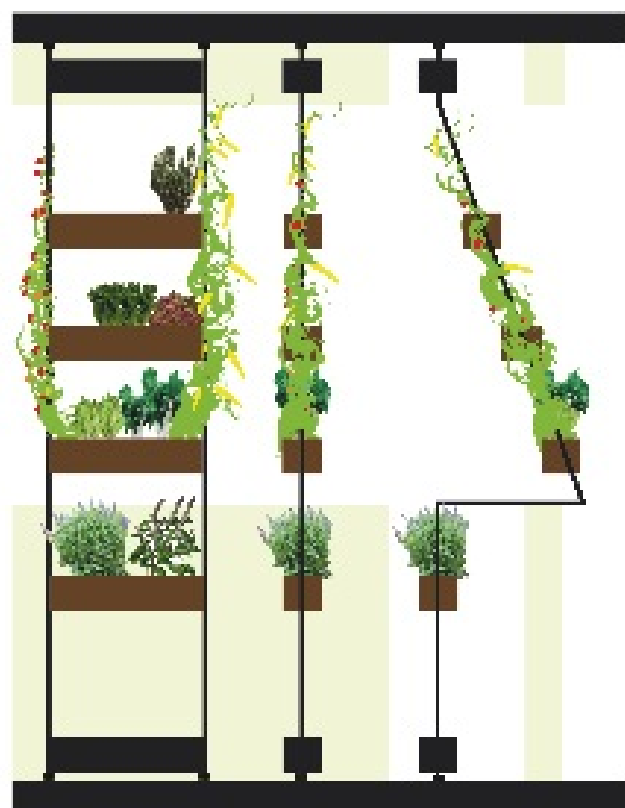
PROPUESTAS



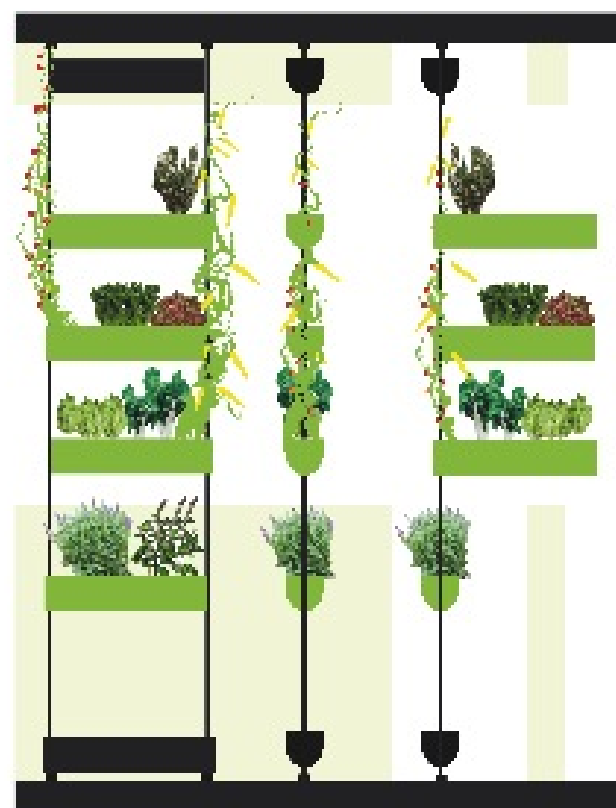
PROPUESTAS

*De cada uno de las propuestas fueron
saliendo ideas y formas que
concretaron el prototipo final.*

PROPUESTAS 1 Y 2



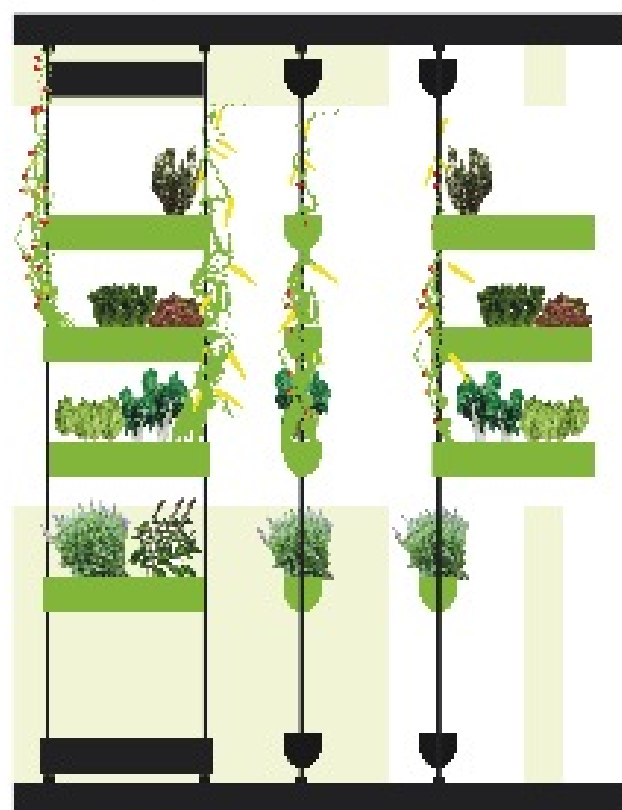
1



2

En los ejemplos 1 y 2 Verticalidad y posición respecto al sol y posición con respecto a la ventana.

PROPUESTA 3



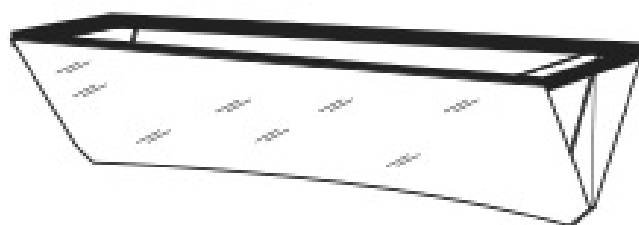
2



3

*En el 3 presentación de un producto,
como viene, como se arma como se ve
finalmente.*

PROPUESTA 4



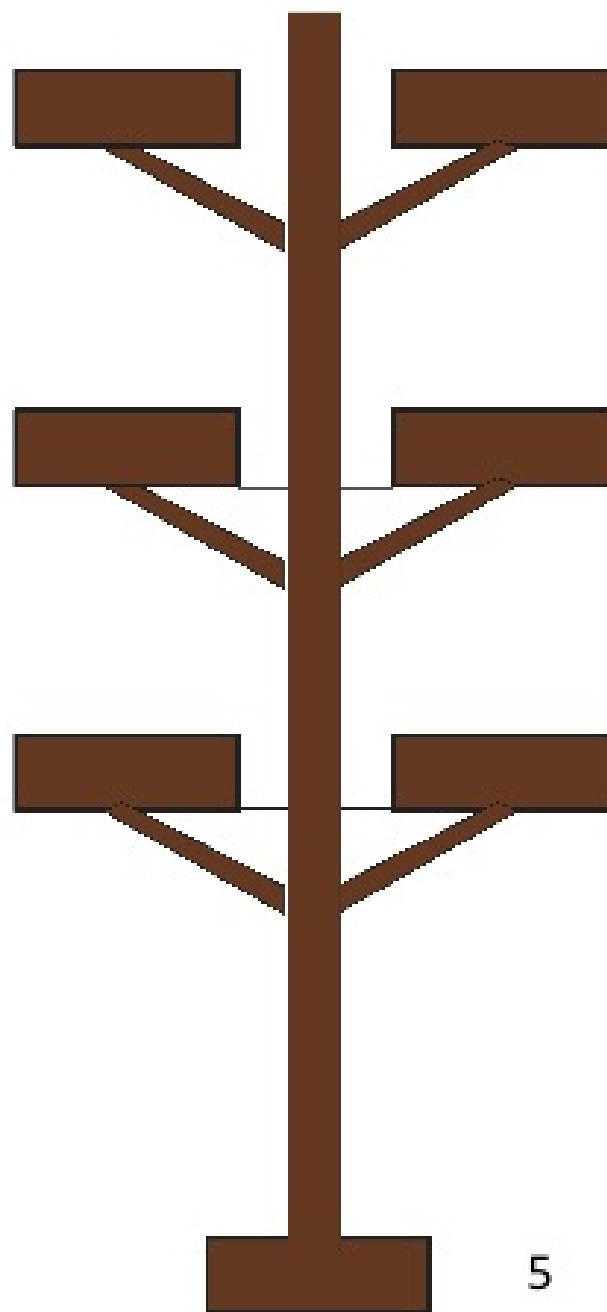
4

En la 4, opciones de materiales transparentes, necesidades de las plantas, como drenaje y oscuridad de las raíces.



PROPUESTA 5

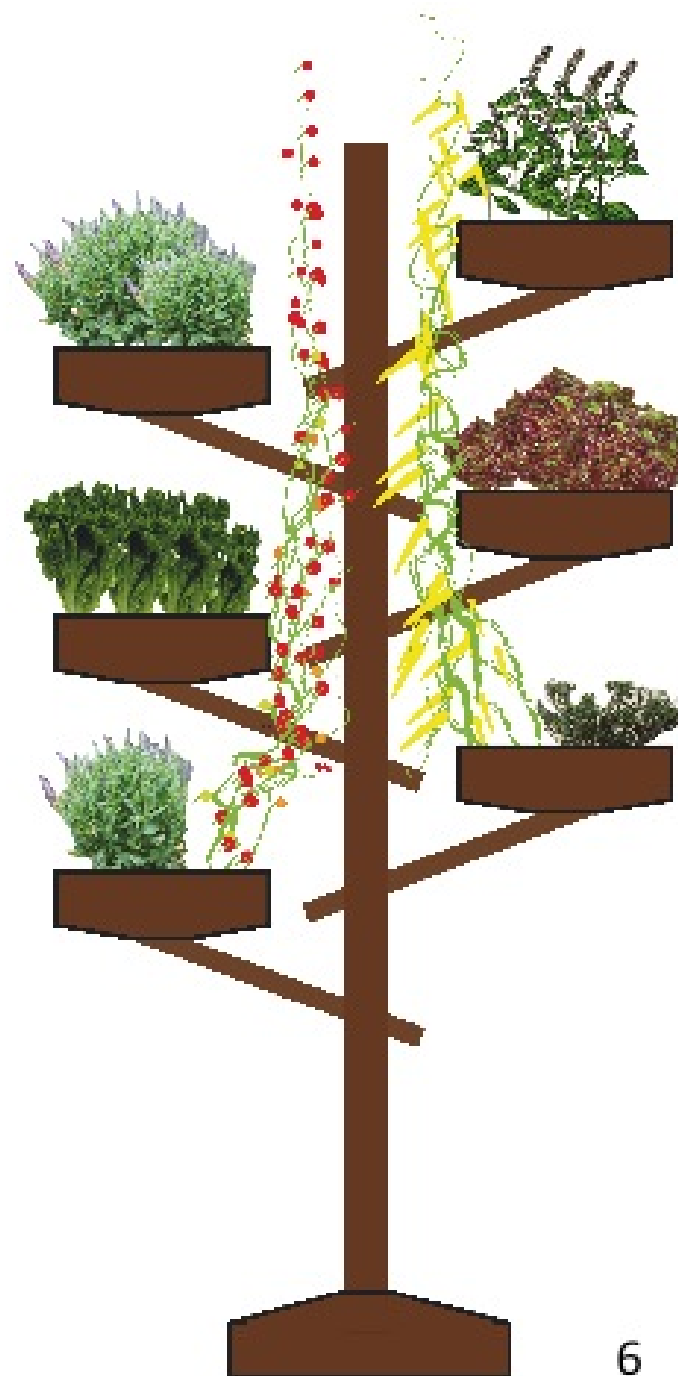
En el 5, simplificar la forma, un pilar central.



5

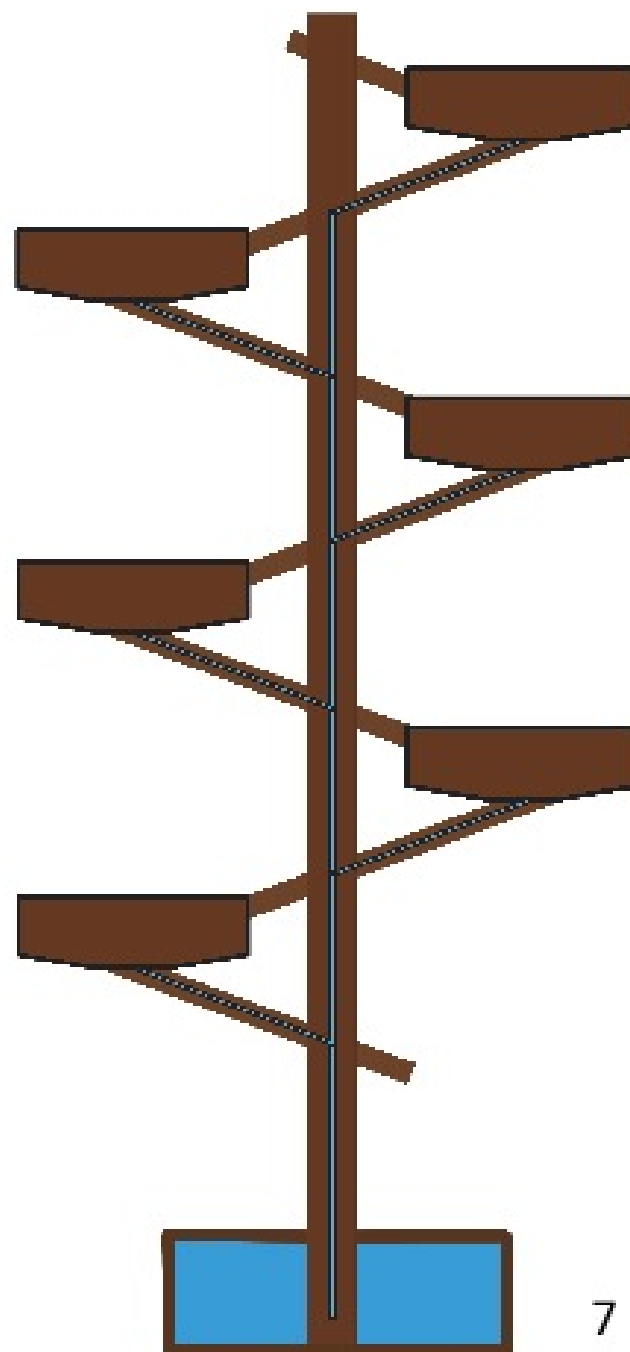
PROPUESTA 6

*En el 6, aprovechar
las diferentes
alturas.*



PROPUESTA 7

*Y en el 7, aprovechar
pilares y brazos para
riego y drenaje.
También estabilizar
mejor la maceta.*

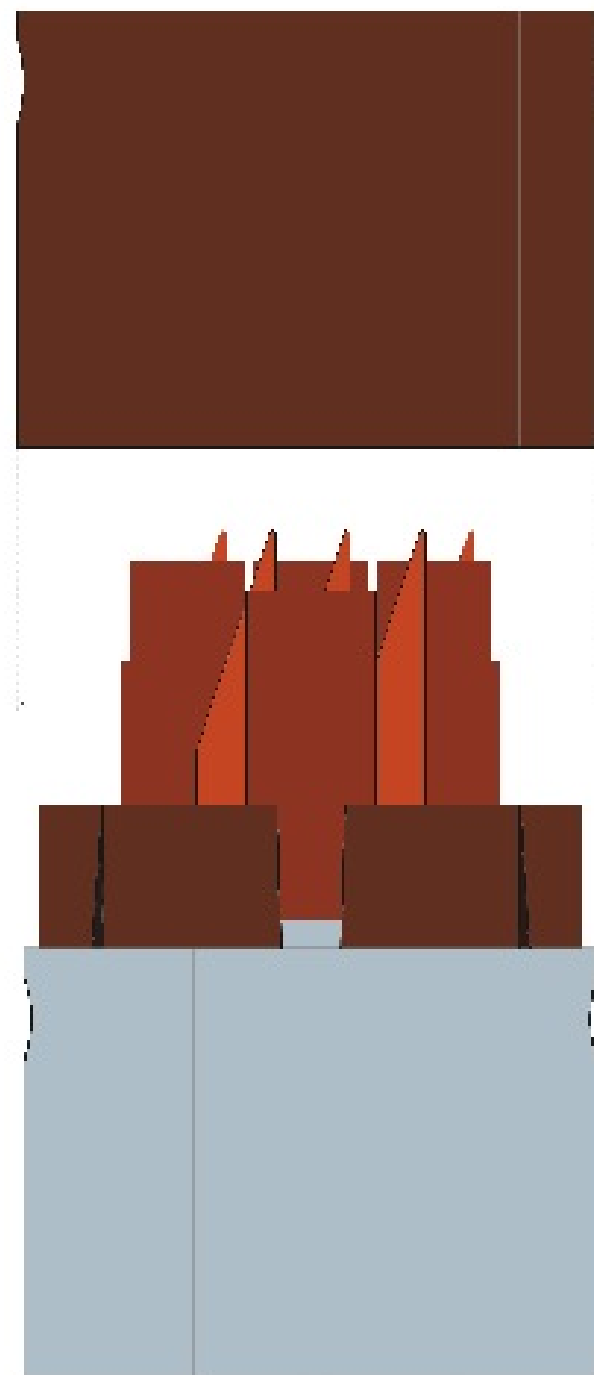
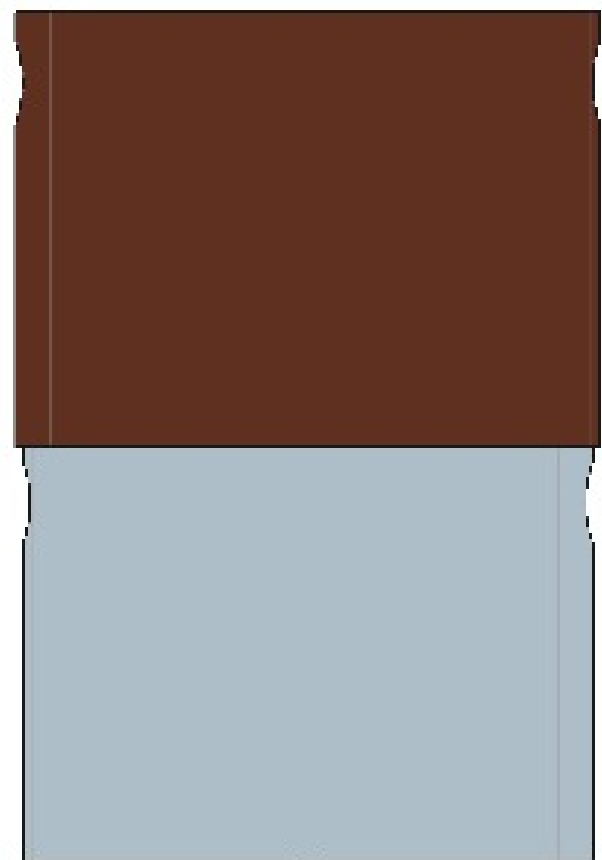


A decorative border on the left and right sides of the page, featuring thin, wavy green lines adorned with small, colorful dots in shades of pink, orange, and yellow.

Mi Chacra

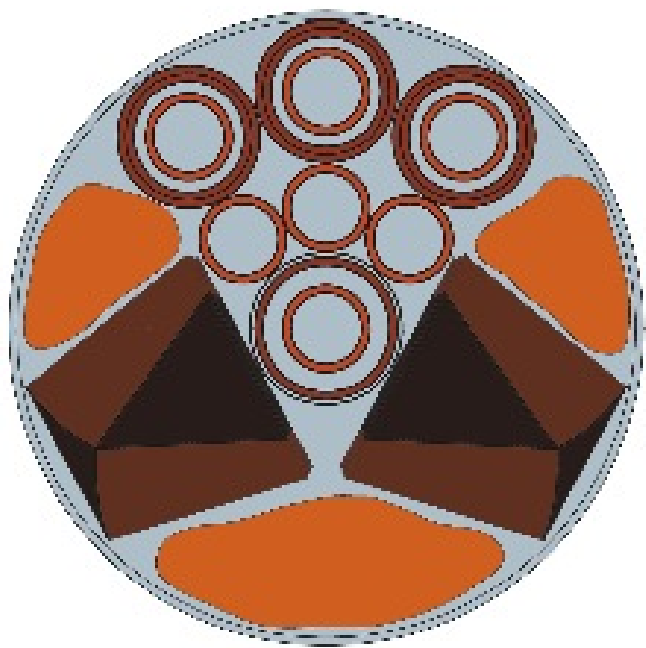
FINAL....

PROPUESTA FINAL

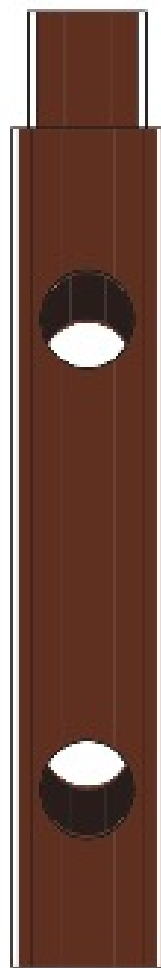


Mi Chacra

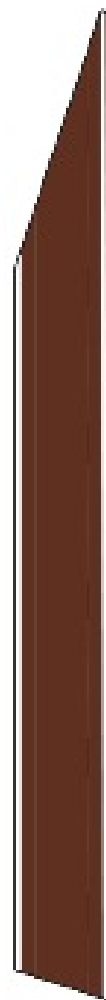
PROPUESTA FINAL



1uni.
Pilar
base



3uni.
Pilar
tipo



7uni.
Brazo

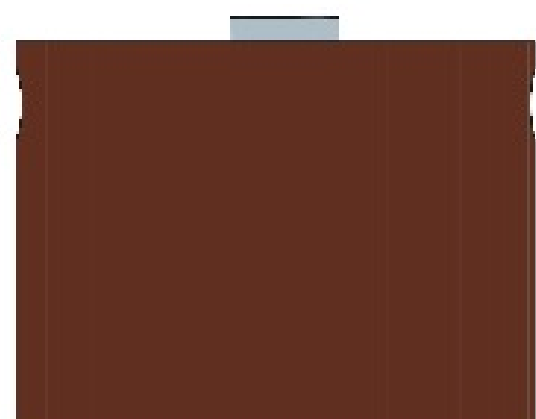
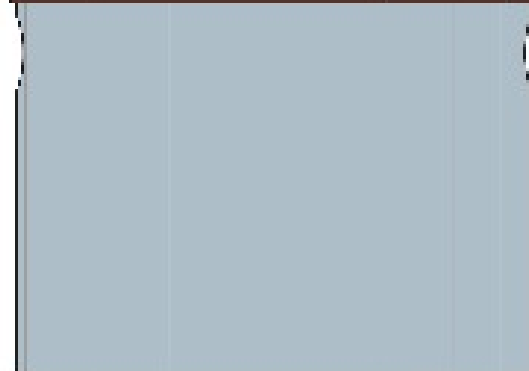


6uni.
Recipiente

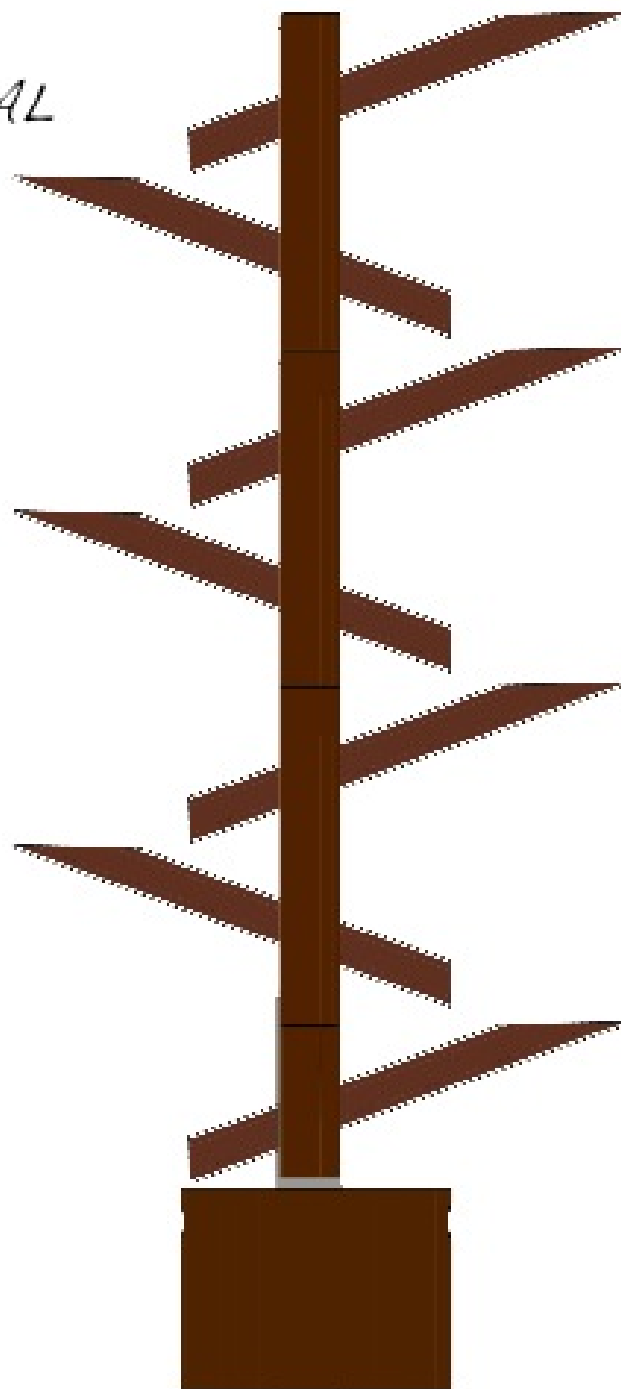


6uni.
Sustrato

PROPUESTA FINAL

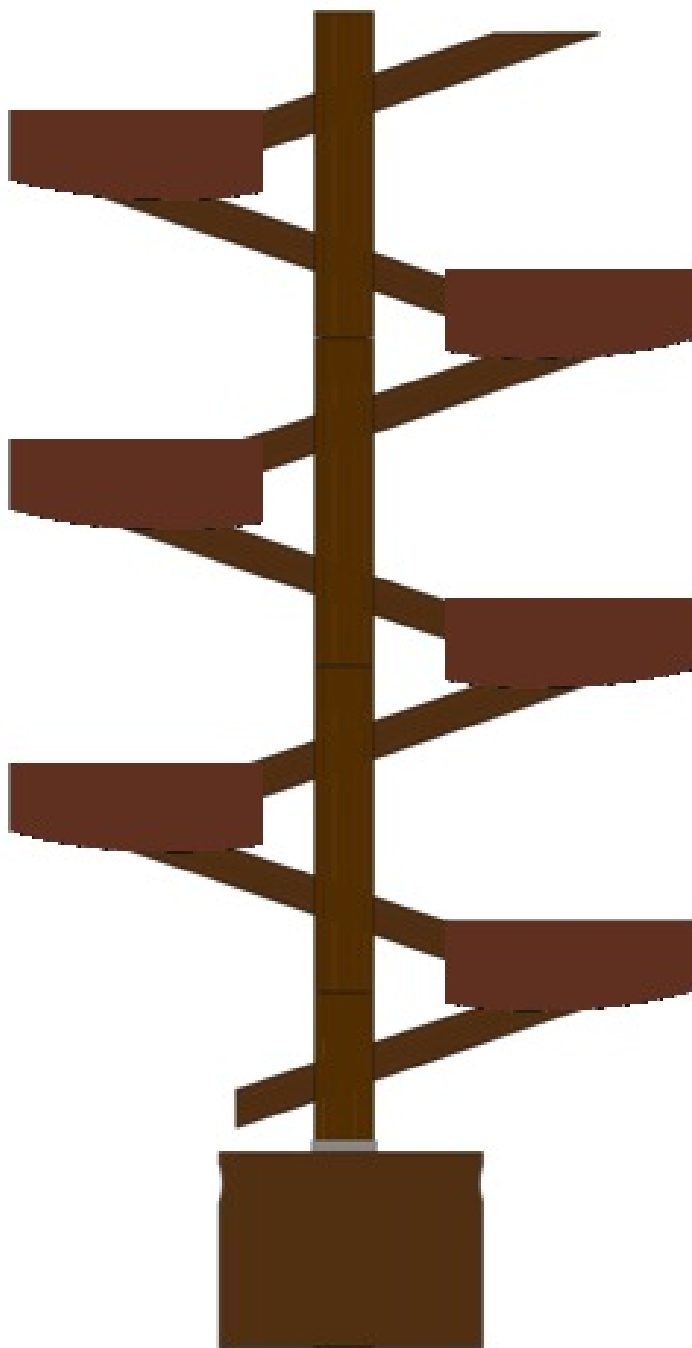


PROPUESTA FINAL



Mi Chacra

PROPUESTA FINAL



PROPUESTA FINAL



Mi Chacra

A decorative border on the left and right sides of the page, featuring thin, wavy green lines adorned with small, colorful dots in shades of pink, orange, and yellow.

Mi Chacra

RIEGO

SISTEMA DE RIEGO.

REGADERA



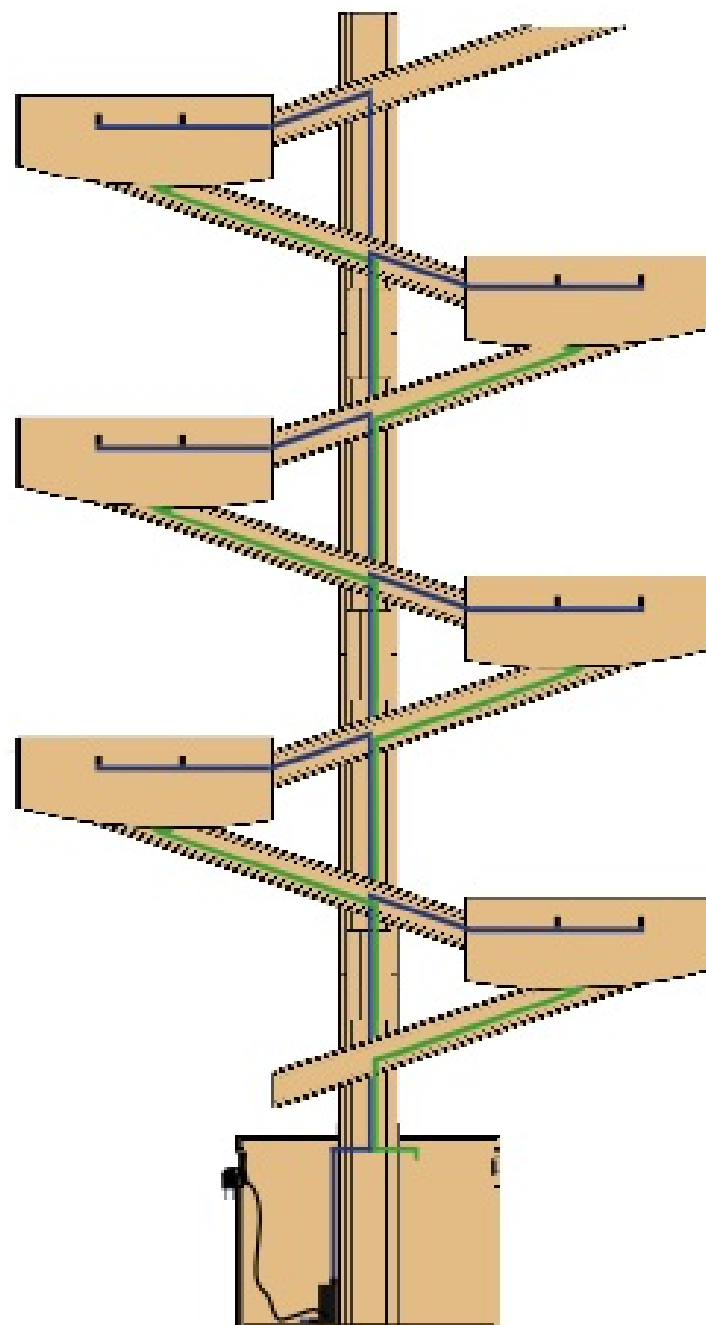
Mi Chacra

SISTEMA DE RIEGO. GOTEO

1,6 litros por hora
Riego constante solar

2,2 litros por hora
Riego con timer

Goteo auto Autocompensante



SISTEMA DE RIEGO.

ELECTRICO O SOLAR



Voltaje: 12 Voltios
Largo del cable: 1 m, café(+) y azul(-)
Caudal: max. 8 Litros / min
Altura que puede alcanzar: max. 5 m (0,5 bar)
Consumo: 10 - 18 Watt
Corriente: 0,8 - 1,5 Amperes



Especificaciones técnicas:
Panel solar de 8W y 20 V
medidas del panel: 31 x 26 x 2 cm
Bomba de agua 18-24V max 700 litros por hora

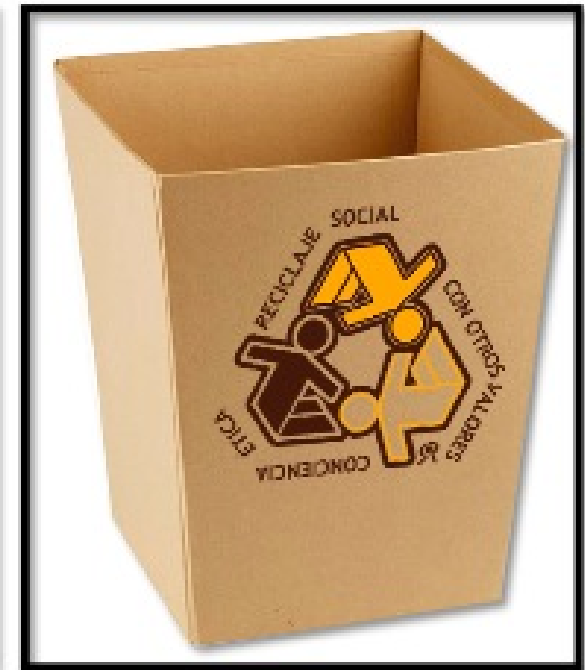
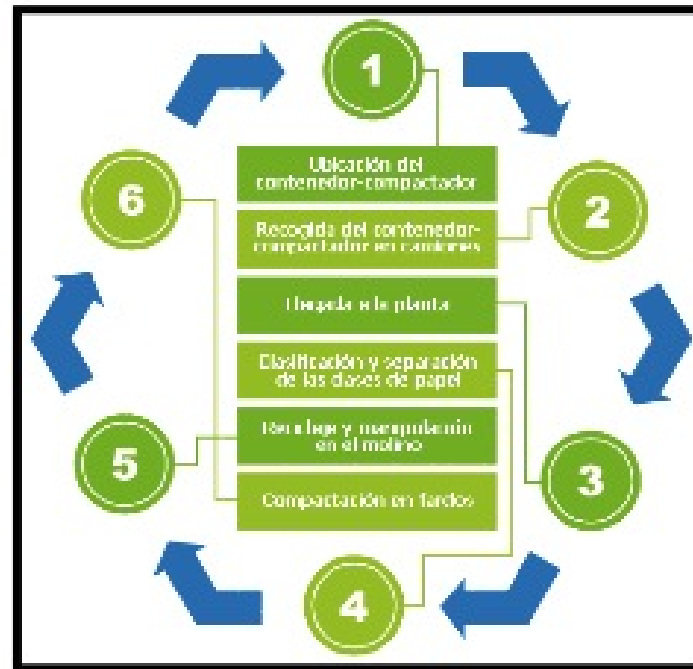


Mi Chacra

MATERIAL

MATERIAL

Cartón



BAJO COSTO además de es un material
con NATURALEZA RECICLABLE

MATERIAL

Cartón

Los pasos para la elaboración del catón:

La molienda

La depuración

La refinación

La formación del papel o cartón

El prensa

El secado

En el calendrado

El enrollado

Reciclaje.

En la refinación se **INCORPORAN**
Elementos como la cola,
la tintura, las cargas
e **IMPERMEABILIZANTES**.

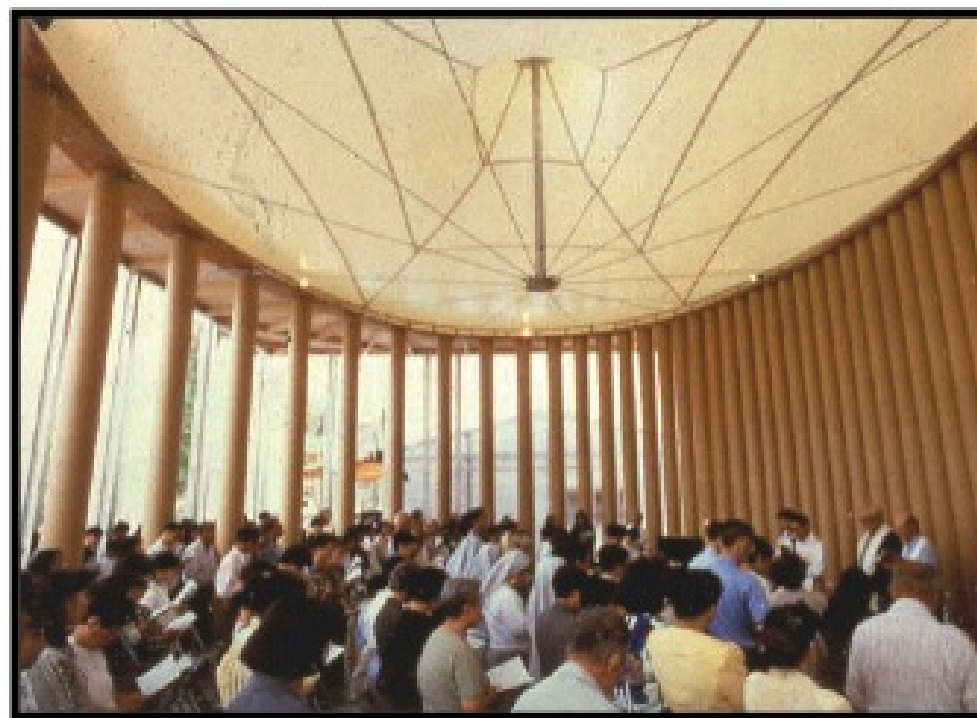
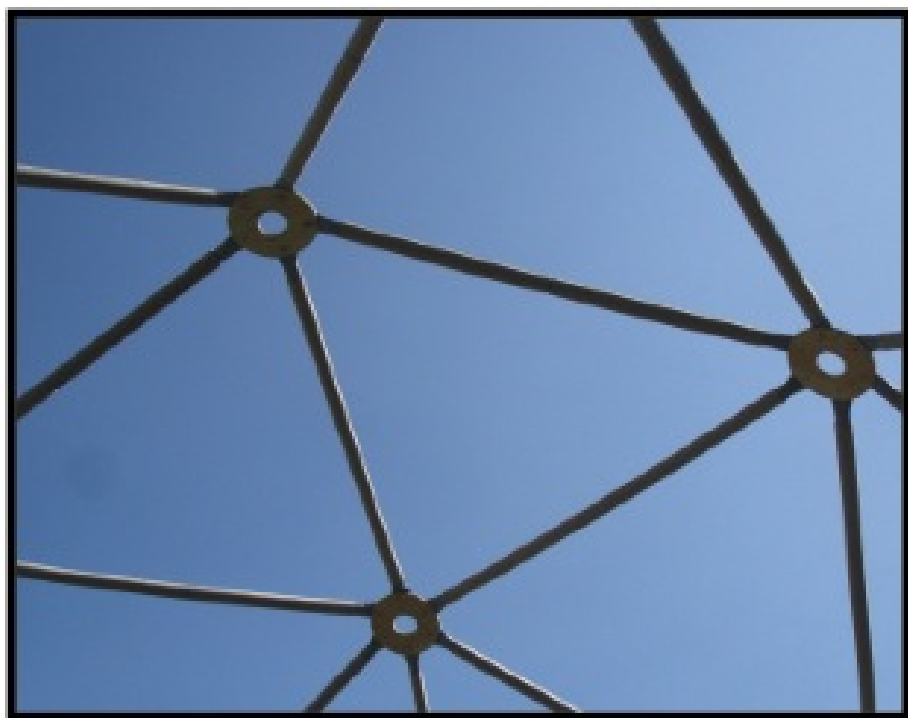
CARTÓN

Pliegues



CARTON

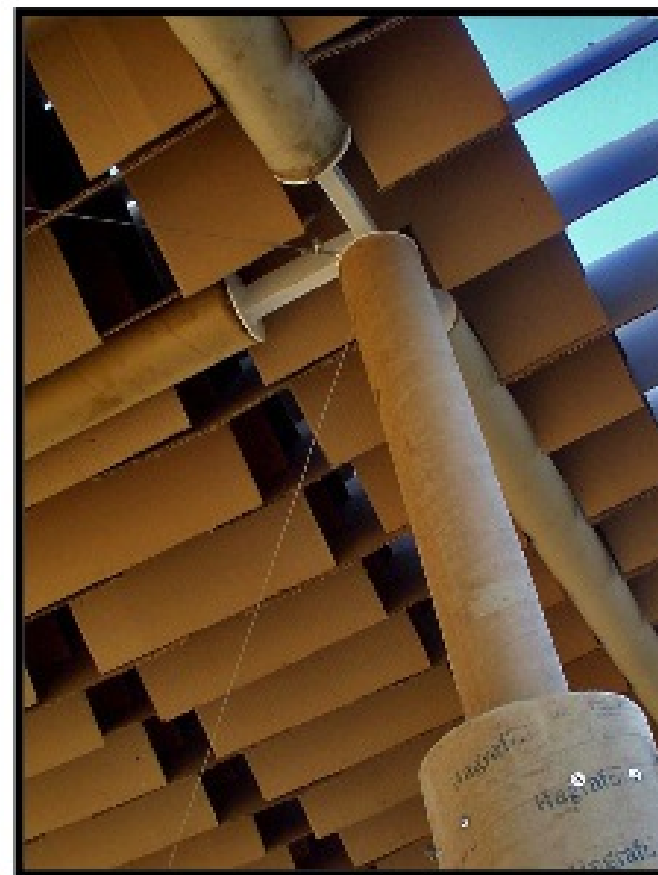
Tubos como estructura



MATERIAL



Tubos al exterior



MATERIAL

Shigeru Ban puente Gardon Francia



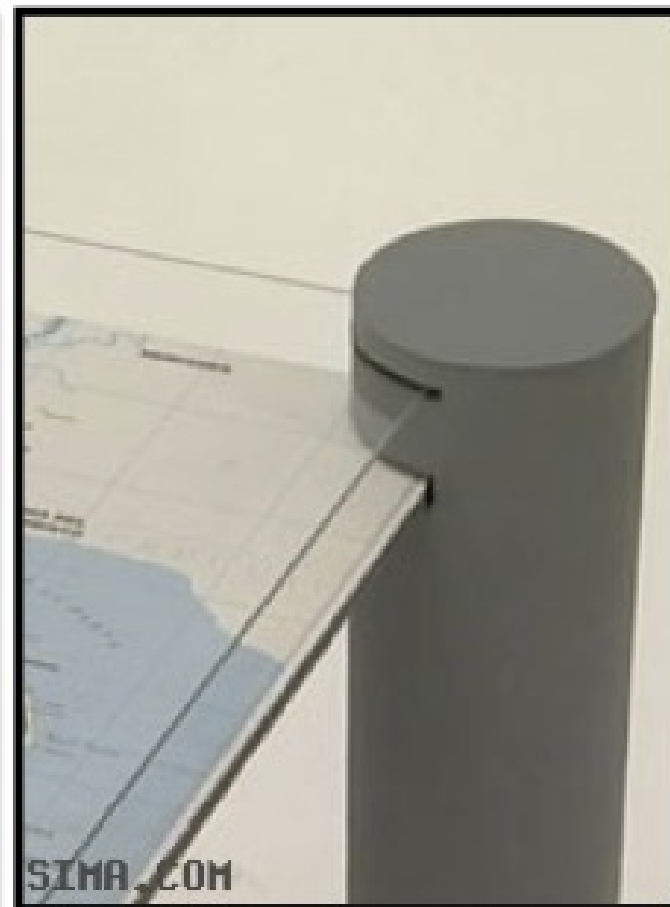
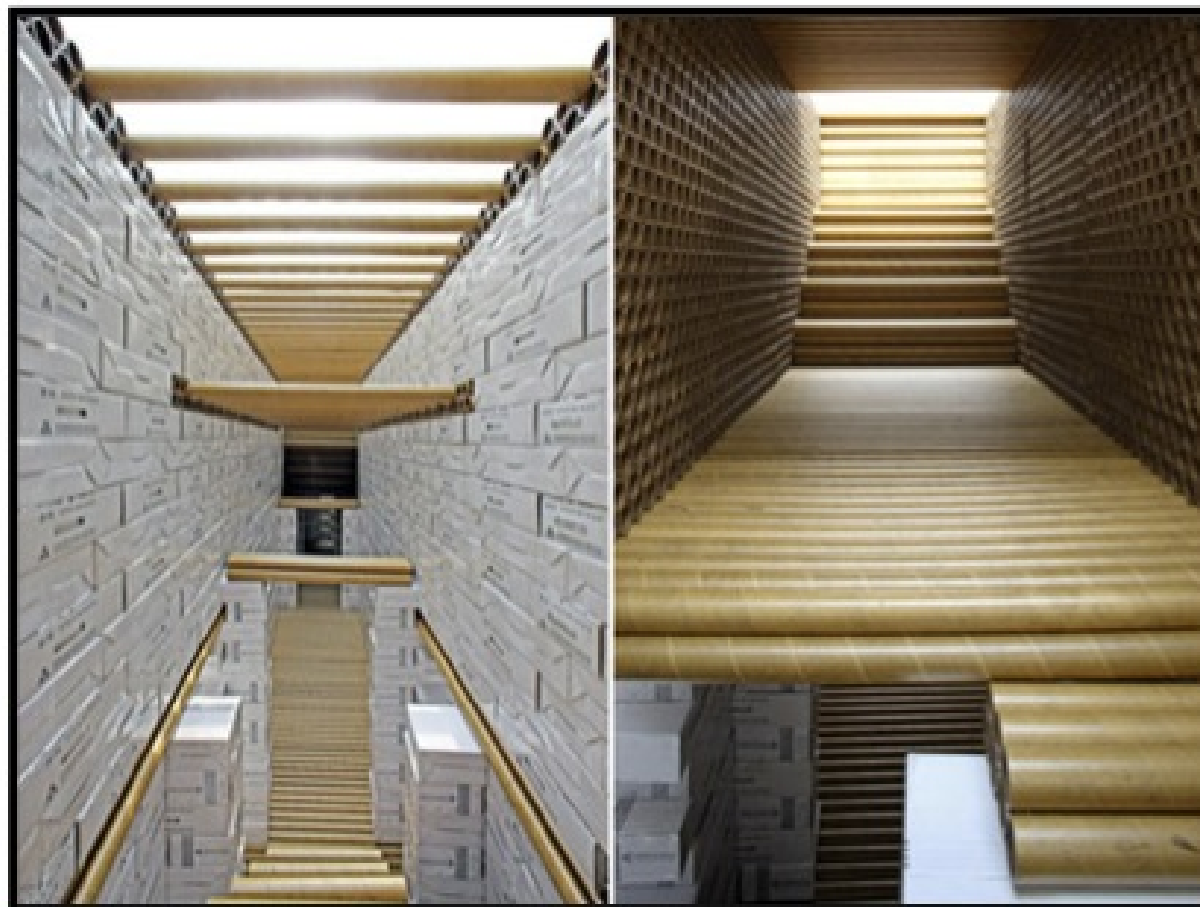
Tubos al exterior

Tubos de cartón



*Medidas a pedido
Uniones por encaje simples.*

Tubos de cartón



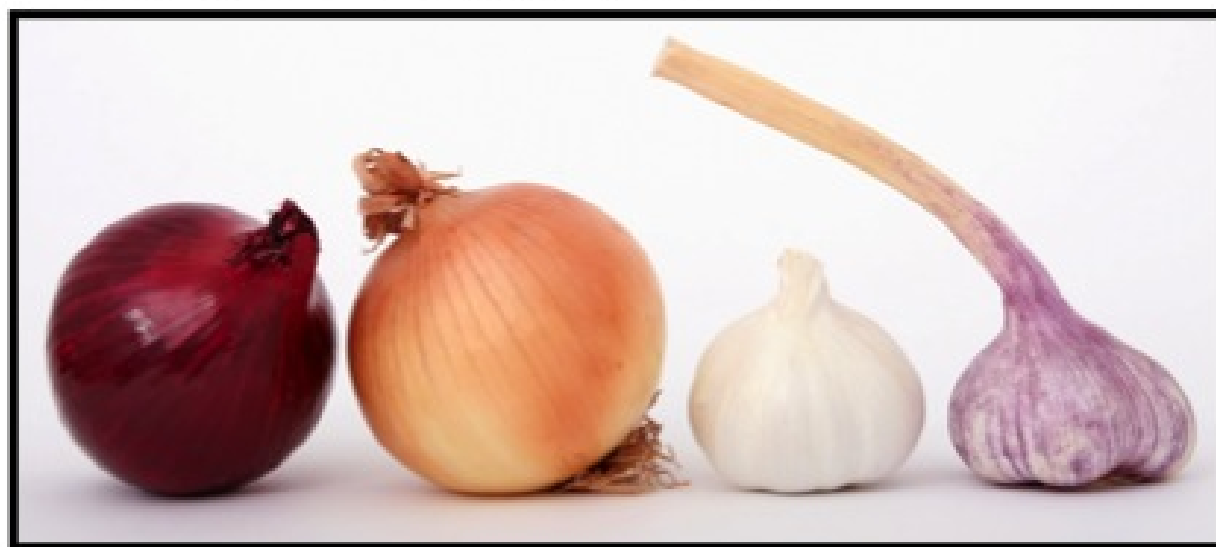
Resistentes y manipulables

A decorative border on the right side of the page, consisting of a vertical green vine with small pink, yellow, and orange flowers and leaves.

Mi Chacra

FERTILIZANTES

PRODUCTOS ORGANICOS.



*Repelente de Insectos
fitopatogénos de origen
botánico a base de variedades
de ajo (*Allium sativum*)*

PRODUCTOS ORGANICOS.



Control de plagas y
enfermedades.
En base a extractos de ají y
aceites esenciales de mostaza

PRODUCTOS ORGANICOS.



*Control de hongos.
En base a Naranja, productos
citricos con alto nivel de
acides.*

A decorative border on the left and right sides of the page, featuring thin, wavy green lines adorned with small, colorful dots in shades of pink, orange, and yellow.

Mi Chacra

SEMILLAS

SEMILLAS ORGANICOS.



SEMILLAS ORGANICOS.



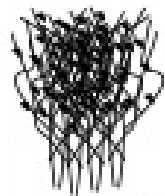
Tienen sus propias semillas y trabajan con productos orgánicos.

Jardín Secreto
Alquimia

SEMILLAS ORGANICOS.

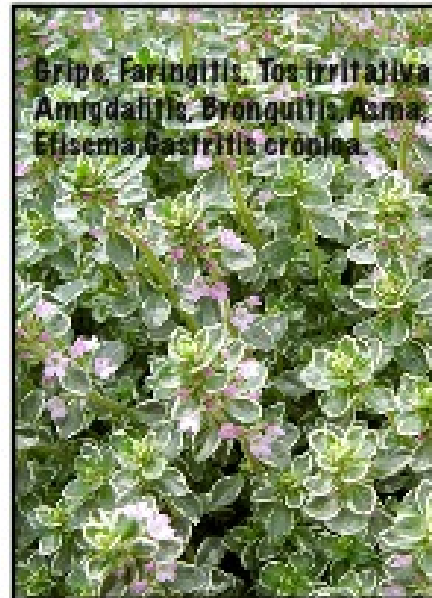
Tomillo. (Thymus vulgaris)

Hace mas digestiva la comida con mucha grasa. Carnes a la parrilla, sopas, guisos al horno, porotos, para los rrellenos, salsas, pescado al horno.



periodo 4 años
plantar agosto /
septiembre
poda constante

20 a 40 cm.



Gripe, Faringitis, Tos irritativa
Amigdalitis, Bronquitis, Asma,
Erisema, Gastritis cronica.

Orégano (O.vulgare)

Se puede aplicar al inicio de la cocción. Salsas en general, pizzas, pescados, carnes, pollo, verduras, estofado, aceites, etc.



periodo 2 años
plantar agosto /
octubre
poda constante

35 a 40 cm.



Calma el dolor, es expectorante.
Elimina la tos. Y las secreciones
bronquiales, estimula la
menstruación. Alivia los gases.
Expulsa parásitos intestinales

Azafrán (Crocus saivus)

Sabor a fuente, coloréandolo igualmente con un tono dorado. Arroz (paella), salsas y sopas, en platos de pescado u en el risotto.



Periodo 2 años
Plantar en otoño o
primavera
poda constante

20 cm.



Sirve para los que tienen
problemas al corazón,
estimulante, tos, estomacal
y digestión.

A decorative border made of thin, wavy green lines with small, colorful dots in shades of pink, orange, and yellow, framing the central text.

Mi Chacra

AGRADECIMIENTOS

AGRADECIMIENTOS

Rosmarie Kroneber: Doctora y Paisajista (yerbas medicinales)

Leli Schell: Publicista y Paisajista (yerbas medicinales)

María Prieto: Agricultura Biodinámica.

Jack Stern: Ingeniero hidráulico.

María Jose del Río: Paisajista.

Soco Astorga: Huertas de auto sustento.

Colegio Andino.

Colegio Montessori.

Mi jardín secreto.

Matucana 100.

Mi Chacra

FÍN

