



ÁRBOLES FRUTARES EN JARDINES COMESTIBLES

**PROFESOR:
ANNE TAYLOR Y
VERÓNICA BLACKBURN**

El curso sólo se iniciará si cuenta con el número mínimo de personas inscritas y pagadas. Una vez iniciado el curso y en la eventualidad que un alumno se vea imposibilitado de seguir asistiendo, Club de Jardines de Chile no está obligado a devolver el dinero pagado y/o documentado. Artículo Nº 3 del Reglamento de alumnos del Club de Jardines de Chile.

CLUB DE JARDINES DE CHILE

Dirección:
Avda Bicentenario 3800, Vitacura,
Santiago. Región Metropolitana,
Chile.

E-mail:
contacto@clubdejardinesdechile.cl

Teléfono:
+56 2 2953 7490 / +56 2 2953 7491



HORARIO

Viernes de 10:00 a 13:00 horas.

DURACIÓN:

4 clases de 3 horas.
Total de 12 horas.

OBJETIVOS

Cada vez es más común ver huertos en jardines privados, sin embargo, no hay mucha información acerca del manejo, cuidados, como y porqué es importante incorporar arboles frutales. El objetivo de este curso es incentivar a personas a reconectarse con los arboles frutales y entregarles las herramientas necesarias para sacarles el máximo provecho tanto productivo como ornamental. Para que así puedan empezar a pensar en sus jardines como jardines comestibles.

En este curso aprenderán sobre la vinculación de los frutales con el ser humano a través de la historia y cómo se incorporó a los paisajes en distintas culturas, incluida la chilena. Con esto se espera que los asistentes valoren más el árbol frutal en la actualidad. Junto al módulo ya descrito, más cultural y romántico de la fruticultura, se hará una clase enfocada al diseño y manejo de frutales a pequeña escala: plantación, conducción, fertilización, cosecha y almacenamiento.

DIRIGIDO A

Dirigido a jardineros, paisajistas y personas que quieran empezar a incluir arboles frutales en sus jardines o saber como cuidar los que tengan de mejor manera.

PRE-REQUISITOS

Conocimientos de jardinería.

CONTENIDOS BASES DEL CURSO

Historia y contexto actual
Familias de frutales y fichas
Preparación del suelo
Conducción
Cuidados de rutina
Protección de plantas
Diseño
Cosecha y almacenamiento

METODOLOGÍA

Clases en vivo a través de alguna plataforma digital como zoom, mientras hablamos se muestra una presentación en pdf y algunos videos demostrativos. Antes de cada clase se envía a los alumnos un booklet o guía con un resumen de los contenidos que se van a abordar y material para apoyar la clase.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

Certificado asistencia: 100% de asistencia.