



Establecimientos de Puerto Montt, Fresia y Frutillar, que son parte de la Red Patio Vivo Cultivable, abrieron sus puertas a distintos invitados para intercambiar conocimientos respecto al cuidado de la tierra, los cultivos, sustentabilidad y la valoración de la cultura local y ancestral.

## Fiesta de la Semilla se toma los liceos de la Región de Los Lagos

**A**prender sobre manejo de residuos orgánicos, intercambiar semillas ancestrales e incluso brotes de especies locales, y demostraciones de cocina tradicional, fueron algunas de las actividades que se desarrollaron en el marco de la celebración de la Fiesta de la Semilla. Este es uno de los principales hitos del programa Patio Vivo Cultivable, desarrollado por la Fundación Patio Vivo con el apoyo de Fundación MC, en seis establecimientos técnico profesionales de la región, beneficiando a más de 3.000 estudiantes.

Hasta el Instituto Politécnico María Auxiliadora de Puerto Montt, Liceo Comercial Miramar también de Puerto Montt, Liceo Carlos Ibáñez del Campo de Fresia y Liceo Ignacio Carrera Pinto de Frutillar, llegaron distintos invitados para compartir con los alumnos y docentes, e intercambiar conocimientos respecto al cuidado de la tierra y los cultivos, así como

realizar talleres y demostraciones de compostaje y manejo de residuos orgánicos, pigmentos de huerta, medicina natural basada en plantas y demostraciones de cocina local y sustentable en vivo.

“Es emocionante ver cómo el programa Patio Vivo Cultivable se expande a toda la comunidad, llegando mucho más allá de los liceos. Es una voz dentro de la región, que refleja una novedosa forma de aprender, impulsando con fuerza las aulas abiertas, el desarrollo de las habilidades del siglo XXI y la valoración de la cultura local, la sustentabilidad y el territorio. La Fiesta de la Semilla es una importante vitrina para difundir todos los aprendizajes del programa y movilizar a muchas más personas”, afirma Marcial Huneeus, director de Innovación e Incidencia de Fundación Patio Vivo.

Junto con conocer los productos gastronómicos de la zona y su cultivo, los estudiantes realizaron distintas preparaciones de recetas



con productos de estación como milcaos y bizcochos de zanahoria con un frosting de queso crema y mermelada de membrillo. También se desarrollaron talleres de arte con pintura en base a pigmentos naturales, bombas de semillas y kokedamas, entre otros. Otra de las actividades fuerte de la festividad es el trueque de semillas y esquejes de diversas especies. Grupos de guardadoras de semillas, que llevan años cultivándolas, participaron compartiendo sus saberes y experiencia, preservando la genética de semillas ancestrales.

Entre los invitados destacan la participación de SLEP Llanquihue, Fundación Katalapi, Programa de

Desarrollo Territorial Indígena de Fresia, la Asociación Llanquihue y estudiantes de otras escuelas básicas, que disfrutaron de las actividades.

Actualmente el programa Patio Vivo Cultivable se desarrolla en seis establecimientos de la región de Los Lagos, formando agentes de cambio para un futuro sostenible, innovando en las especialidades de gastronomía, atención de párvulos y formación general. El proyecto fomenta con fuerza cuatro áreas: alimentación saludable, sustentabilidad, cultura culinaria local y el desarrollo de las habilidades del siglo XXI, como la colaboración, creatividad y el pensamiento crítico, entre otras.