

ROI |

INICIATIVA DE LA U. CATÓLICA EN LA CLÍNICA FAMILIA DE LA FLORIDA:

Universitarios cultivan lechugas, habas y acelgas para pacientes en cuidados paliativos

La asignatura, en la que participan jóvenes de diversas carreras, busca que los estudiantes aprendan horticultura urbana, economía circular, trabajo en equipo y otras habilidades, mientras aportan al bienestar de personas en etapa terminal.

CONSTANZA MENARES

Cultivar acelgas y achicorias, cortar albahaca, alimentar a las gallinas y hacer *compost* no es un simple pasatiempo. Para un grupo de alumnos de diferentes carreras de la U. Católica, estas tareas son parte de una experiencia en la que el aula se trasladó al aire libre.

Se trata del curso "Huertos comunitarios y agricultura urbana", que desde hace algunos años se desarrolla en la Clínica Familia de La Florida, un centro de cuidados paliativos donde la agricultura se convierte en una forma de acompañar a quienes atraviesan la última etapa de su vida.

"La idea nació de la necesidad de tener más actividades en terreno y un mayor contacto con las comunidades", dice Luis Mejías, académico de la Facultad de Agronomía y Sistemas Naturales UC.

Francisco Fuentes, otro de los profesores que lidera el proyecto, precisa que "los estudiantes aprenden horticultura urbana aplicada en espacios reducidos, técnicas sustentables, compostaje, biofertilizantes y

principios de economía circular. Pero, más allá del conocimiento técnico, desarrollan habilidades que no siempre se enseñan en el aula, como trabajo colaborativo, gestión de proyectos en terreno, comunicación efectiva con personas en contextos sensibles y, sobre todo, sensibilidad social".

Asimismo, agrega, "aprenden a diseñar espacios inclusivos, a adaptar soluciones a realidades concretas y a integrar saberes diversos en un entorno vivo y desafiante. Los participantes aprenden que la agricultura puede ser una medicina para el alma, que una lechuga cultivada con cariño puede ser un gesto de dignidad. Esta vivencia, en resumen, les entrega algo que ningún libro puede enseñar: el valor de poner el conocimiento al servicio del bien común".

Las lechugas, habas, acelgas y hierbas aromáticas, entre otros vegetales, así como los huevos que producen las gallinas del huerto son utilizados en la cocina de la clínica para preparar alimentos para los pacientes.



FACULTAD DE AGRONOMÍA Y SISTEMAS NATURALES UC

Además, parte de la producción, como los huevos, se vende mediante pequeñas iniciativas que permiten financiar la alimentación de las propias aves.

Gabriela Riquelme, estudiante de Odontología y participante del curso, comenta que "en mi carrera estoy acostumbrada a estar en un ambiente cerrado, por lo que salir al huerto ha sido muy significativo. Me ha permitido liberar estrés y relajarme al romper con la rutina. Ser parte de la huerta en una clínica que acoge a personas convalecientes me ha dado también la oportunidad de acercarme a los pacientes de una manera distinta. Y a pesar de ser ámbitos diferentes, siento una conexión entre la odontología y la huerta, porque en ambos se requiere cuidado y dedicación".

Otro participante, Felipe Galaz, quien

cursa 5º año de Agronomía, dice que "ha sido clave el poder tener clases en terreno. Cambia mucho la dinámica en cómo se desarrolla un curso y cómo se vuelve más horizontal el trato entre alumnos, ayudantes y profesores. Con esto no quiero decir que se pierde el respeto, sino que todos trabajamos unidos por un bien común".

Por su parte, Nicole Ávila, enfermera jefe de la Clínica Familia, asegura que "el huerto ha sido una valiosa herramienta terapéutica, favoreciendo el bienestar emocional de los pacientes al ofrecerles un espacio de conexión con la naturaleza y momentos de tranquilidad". Y añade: "Para el equipo también ha significado una importante instancia de autocuidado, permitiendo desconectarse de lo asistencial, fortalecer el trabajo colaborativo y reducir el estrés".