



Curso de Formação de Educadores Terrapia - EMENTA 1º semestre / 2014

Desde 2008 iniciamos o curso de formação de educadores atendendo a demanda de pessoas que queriam divulgar a alimentação viva de acordo com a metodologia do Terrapia - alimentação viva na promoção da saúde e ambiente. Nossa proposta é apresentar uma alimentação que possa atingir a todos e fazer parte de nossa cultura alimentar. Desde então organizamos a cada semestre um curso para onde 80% é de atividade prática e 20% teórica.

Objetivo:

- Formar multiplicadores na metodologia do Terrapia para realizar atividades educativas.
- Promover o fortalecimento pessoal na prática da alimentação viva cotidiana.
- Aprimorar habilidades culinárias e outras adotadas no Terrapia (compostagem, produção de mudas e brotos, confecção e manutenção de caixorta).
- Desenvolver o senso crítico sobre o estilo de alimentação viva, incentivando a reflexão e criação de novas práticas e conceitos sobre o tema (inovação e pesquisa).
- Incentivar a convivência e troca de experiências com outras pessoas que praticam o mesmo modo de vida.
- Sustentar o projeto uma vez que os educadores em formação assumem funções nas atividades dirigidas ao público.

Número de participantes por turma: máximo 12, mínimo 8

Carga Horária total: 320 h

Aulas teórico/práticas – 40h (2 imersões –20h em cada)

Estágio prático: 280h (seminário + oficina + eventos)

Período: 03/02 a 05/06/2014

Horário: 2ª feiras de 8 às 16h e 5ª feiras das 7 às 16h

Imersões de trabalho de grupo (40h).

Local: Horta do Terrapia, Leopoldo Bulhões, 1480, térreo, Mangueiros, Rio de Janeiro.

Seleção: Entrevista individual com orientador no dia 30/01/2014, às 8h, no Terrapia.

Público: Participantes que finalizaram os Seminários, que praticam alimentação viva, que tenham desenvolvido habilidades básicas na culinária viva e tenham interesse nas tarefas educativas do projeto.

Escolaridade: alfabetizados com conhecimento básico de informática.

Descrição do curso:

O Curso compreende encontros com diversas dinâmicas, estando sempre presente um orientador e um monitor durante as atividades. Os participantes dos cursos anteriores estarão atuando como monitores e o trabalho em grupo solidário marca a metodologia Terrapia.

Seguimos o princípio de que o processo de aprendizagem é sempre um “design individual”, onde o aprendiz se apropria das informações num tempo e espaço próprio (Educação de Aprendizagem Integrativa). Por isso convidamos a todos para a vivência de experiências compartilhadas.

Estimulamos também que cada um encontre seu estilo pessoal de apresentação da Alimentação Viva, focalizando o conteúdo de seu interesse, considerando sua experiência pessoal vivida (metodologia baseada na realidade e no possível).

A escolha do conteúdo teórico de interesse e os critérios de avaliação serão construídos pelo grupo inicialmente, guardando a “identidade” Terrapia que tem como valores básicos: integrar

conhecimentos, “estarnomundocomosoutros”, atuar como facilitador do encontro grupal mantendo o foco na semente germinada e sua vitalidade como proposta de promoção da saúde humana e do ambiente.

Procedimento didático prático :

Conhecer os espaços vivos do Terrapia, sua organização e manutenção;

Aprender a metodologia das atividades educativas (Dinâmica dos Seminários; das oficinas e de organização de eventos).

Detalhar a observação das sementes e das técnicas diferenciadas de germinação.

Reflexões sobre apresentação de Mesa de Alimento Vivo ao público e como incentivar as habilidades culinárias, planejamento e elaboração de cardápio.

Reflexões teóricas

Através de dinâmica de grupo durante a imersão, serão expostos os seguintes temas:

“Alimentação Viva: Histórico, Panorama Internacional e Estilo de vida da AV”;

“Saúde Pública e a Promoção da Saúde: O Papel dos Colaboradores”;

“Metodologia da Pesquisa baseada na Comunidade – o trabalho de grupo”;

“Ecopedagogia: criando novos valores - Princípios da Alfabetização Ecológica e a investigação como processo de aprendizagem”;

“Orientando as práticas naturais de auto-cuidado”;

“Informações relevantes sobre a Alimentação Viva à População”.

Atividades programadas:

1) **Estágio prático nas Oficinas** (as 2ª feiras, início dia 03/02) atuando como auxiliares do Monitor, (observador/aprendiz) na metodologia de recepção dos novos participantes. Observação do conteúdo transmitido e apoio as tarefas práticas integrativas de grupo. Será considerada uma forma de avaliação a prática de uma coordenação de oficina.

2) **Primeira Imersão** de 07 a 09/02/2014 na Unidade de Extensão Teresópolis para a vivência de organização de GRUPO DE TRABALHO e apresentação do CONTEÚDO TEÓRICO.

3) **Durante os seminários** (as 5ª feira, início dia 13/02/14), Preparação/organização do seminário semestral onde atuará como auxiliar na abertura e preparação do ambiente para recepção do público. Depois nas dinâmicas de preparação do Suco de Clorofila, nas Mesas de Observação de Sementes, na Preparação Culinária e na Harmonização do espaço.

4) **Nos Espaços Educativos do Terrapia** (brotário, pia interativa, mudário, cruzinha, sala das águas, compostagem, bazar, horta selvagem, horta em caixote, horta domesticada) serão estimulados a “apadrinhar” e zelar por sua manutenção o que será considerado um item de avaliação pelo estado de conservação do mesmo.

5) **Leitura do Livro Vivo (nosso site)** comentada em grupo, semanalmente;

6) **Participação na organização de eventos**, datas a combinar.

7) **Segunda imersão de avaliação** no final do semestre. Os participantes serão avaliados pela frequência (75%), pela participação semanal nas atividades/tarefas em seu espaço vivo “apadrinhado”, na organização e participação em evento externo (oficina/feira), além da apresentação do material solicitado durante as aulas.

Coordenação:

- Maria Luiza Branco Nogueira da Silva, médica, idealizadora e coordenadora técnica do Projeto Terrapia no CSEGSF-ENSP-FIOCRUZ.

- Cynthia Brant, administradora, educadora de alimentação viva, formada no Terrapia-CSEGSF-ENSP-FIOCRUZ.

Monitores:

- Teresa Quintas, Michelle Coelho e outros educadores em alimentação viva, formados no Terrapia-CSEGSF-ENSP-FIOCRUZ.

Bibliografia básica:

Livro Vivo, www.ensp.fiocruz.br/terrapia

Dr Soleil Vc sabe se alimentar? Ed Paulus

..... Você sabe se desintoxicar?

Wigmore A. The Hippocrates diet and health program Avery publishing group inc, Wayne, New Jersey, EUA, 1983

_____ Be you your own doctor, 1982

_____ Energia Vital: o poder de cura que existe em seu interior, Ed. Gaia,SP, 1994