Curso de Formação de Educadores Terrapia
2º semestre 2013

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 Máximo (por turma): 12 mínimo 8

Carga Horária total: 320 h
Aulas teórico/práticas – 40h (2 imersões – 20h em cada)
Estágio prático: 280h (seminário + oficina + eventos)

Período: 12/08 a 28/11/2013

Horário: 2ª feiras de 8 às 16h e 5ª feiras das 7 às 16h. Duas imersões, no inicio e no final do semestre, de sexta a domingo.

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

Seleção: Entrevista em grupo com orientador no dia 08/08/2013.

Público: Participantes que finalizaram os Seminários, que praticam a alimentação viva, que tenham desenvolvido habilidades básicas na culinária viva e que 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 principio 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, mas a forma como cada um se apropria será sempre individual.
Ao final estimulamos que cada um encontre na prática 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.

Procedimentos didáticos:
Conteúdo prático
Objetivos: Conhecer os espaços do Terrapia, sua organização e manutenção;

Aprender a metodologia das atividades educativas (Dinâmica dos Seminários do Terrapia; Dinâmica de oficinas; Dinâmica de eventos), com técnicas diferenciadas de germinação e observação das sementes, apresentação de Mesa de Alimento Vivo ao público e o desenvolvimento de Habilidades Culinárias, planejamento e elaboração de cardápio.

Conteúdo teórico
Aulas em dinâmica de grupo com 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:

1) O estágio prático nas Oficinas (às 2ª feiras, inicio dia 12/8) 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) Imersão inicial de 23 a 25/08/2013 na Unidade de Extensão Terrapia Teresópolis para a vivência de organização de GRUPO DE TRABALHO e apresentação do CONTEÚDO TEÓRICO.
3) Nos seminários (às 5ª feiras, início dia 22/8), inicialmente na preparação/organização do seminário semestral onde atuará como auxiliar na abertura e preparação do ambiente para recepção do público, nas dinâmicas de preparação do Suco de Clorofila, na 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. As segundas e quintas, com início no dia 12/08.
5) Leitura do Livro Vivo comentada em grupo, semanalmente acompanhadas por 1 monitor.
6) Participação na organização de eventos, a combinar.
7) Imersão final (22 a 24/11/2013) com trabalho de avaliação. Ambas imersões terão custo de transporte, hospedagem (fora do RJ) e alimentação por conta dos participantes.

Avaliação:
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), desempenho na coordenação de 1 oficina de segunda-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, Leo Couto, Claudia Matos, Leandro Brazuna, Michele Coelho e Mariana Cavalin, 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