

# Portal - CaipiratechLAB BOLETIM 02

MAIS UM RESUMO DO QUE ACONTECEU NO GRUPO DO TELEGRAM do CaipiratechLAB, um programa da SILO Arte e Latitude Rural <a href="https://silo.org.br">https://silo.org.br</a>

**Isabela** postou no grupo o link para os quadrinhos "A Captura Corporativa de Sistemas de Alimentos." que mostram o controle das grandes empresas sobre o nosso alimento, das sementes ao prato. Uma parceria entre a FIAN Internacional e os irmãos artistas Zago Brothers. A matéria sobre a publicação você encontra clicando aqui

A publicação em português teve iniciativa da FIAN Brasil – Organização pelo Direito Humano à Alimentação e à Nutrição Adequadas e do Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor (Idec), no intuito de fortalecer o debate sobre o tema no nosso país. "Originalmente produzido em inglês para série da ESCR-Net, o material detalha como as grandes empresas do agronegócio, de finanças, de tecnologia e de alimentos usam seus recursos para ditar a lógica de produção e oferta de comida e produtos alimentícios. Também ilustra, de forma artística e intuitiva, os impactos negativos na saúde das pessoas e do planeta."

Você confere a história em quadrinhos clicando aqui.



Print da capa do quadrinho

**Cinthia** postou o link de um trabalho de arte bem interessante na página da Bienal de São Paulo, do artista *Lorenzo Durán* com folhas secas, que pode servir de inspiração, vejam mais <u>clicando aqui</u>



imagem retirada do link

Na semana de preparativos para o Natal **Isabela** postou uma saudação e essa imagem:

Para ela essa foto lembrou o trabalho de arte do Arcimboldo! Uma boa referência para "brincar" ou seria celebrar (?) A arte a partir dos alimentos e elementos da natureza

Você pode conhecer o artista <u>clicando aqui</u>



imagem enviada por Isabela

**Isabela** compartilhou esse evento sobre **mudanças climáticas**, que aconteceu e poderia ser interessante para resgatar o aprendizado do 2º Módulo do Curso do CaipiratechLAB, se aprofundando mais sobre o Bioma em que estão inserida/o/es:

#### Biomas Brasileiros e Mudanças Climáticas

Entre os dias 07 e 11 de fevereiro, o Climate Reality Project Brasil realiza a Semana Biomas Brasileiros e Mudanças Climáticas, uma iniciativa que visa proporcionar um diálogo para que você possa conhecer mais sobre os biomas do Brasil e como estes se relacionam com a mudança climática.

Postou esse <u>link do instagram</u> onde vocês podem ver mais informações sobre o tema.

\*Atualização\*O Climate Reality Brasil reabriu as inscrições para as próximas turmas das Jornadas pelo Clima. As inscrições podem ser feitas <u>nesse link</u>.

"Feitas para quem quer falar de Mudança Climática para qualquer pessoa, com uma linguagem mais leve e de forma simples. Oferece aos participantes informações e ferramentas para encontrar soluções e melhorar suas condições de vida frente a crise climática - por meio de uma metodologia comprovada e certificada como Tecnologia Social pela Fundação Banco do Brasil."

Cinthia postou sobre as embalagens - esse tema é bom demais! - o que uma amiga enviou. São embalagens para cogumelos que ajudam a desidratar o cogumelo naturalmente na geladeira. Vejam:



Foto enviada pela **Cinthia** 

Completou que dá pra ver o cogumelo, é bem diferente da bandeja mas parece funcional.

Suyá opinou que achou interessante, mas com a consciência de que é uma embalagem transitória. Tipo quando chegar em casa coloca no pote de vidro.

**Ana Lúcia** contou como foi sua experiência de trabalhar, cinco anos, com cogumelos e vários tipos de embalagens

**Isopor** vantagem: não machuca, Anvisa aprova, murcha mais lenta.

Desvantagem: ecológica e mela depois de uns dias.

**Papel** vantagem biodegradável, mantém o produto por mais tempo bem fechadinho, não mela.

Desvantagem: papel fino rasga fácil com a umidade do cogumelo, se não for manuseado como frágil, amassa o produto, não é visual para o mercado.

No isopor dura uns 10 dias, no papelão dura uns 15 dias. O cogumelo é vivo, mais saboroso consumir até 5 dias após colheita.

Valdivino compartilhou o texto: SEMPRE PEÇA PERMISSÃO 🎉

Antes de cortar um galho de árvore ou tirar uma flor, deixe o espírito da árvore ou planta saber o que você vai fazer, para que ele possa retirar sua energia daquele local e não sentir o corte tão forte.

Quando você for para a natureza e quiser pegar numa pedra que estava no rio, pergunte ao guardião do rio se ele permite que você pegue uma de suas pedras sagradas.

Se você tiver que escalar uma montanha ou fazer uma peregrinação pela selva, peça permissão aos espíritos e guardiões do lugar. É muito importante que você se comunique, mesmo que não sinta, ouça ou veja.

Entre em cada lugar com respeito, pois toda a Natureza te escuta, te vê e te sente. Cada movimento que você faz no microcosmo gera um grande impacto no macrocosmo.

Ao se aproximar da vegetação, seja grato pelo remédio que ela tem para você. Honre a vida nas suas várias formas e tenha a consciência de que cada ser está cumprindo o seu propósito.

Nada foi criado para preencher os espaços, estamos todos aqui lembrando nossa missão, lembrando quem somos e acordando do sonho sagrado de voltar para Casa!

✔ Via: @pazeequilibrio @despertandotelegram

Valdivino compartilhou no grupo vários arquivos:

Cartilha para Produtores Familiares - **DEFENSIVOS NATURAIS** - Manejo alternativo para "pragas" e doenças. Você pode baixar <u>clicando aqui</u>

Plantas Medicinais - Fazeres, autocuidado e territórios. Você pode baixar clicando aqui

Agricultura Familiar - **Comida de Mato** - GUIA PRÁTICO SOBRE PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS (PANC). Você pode baixar <u>clicando aqui</u>

**Cuidados caseiros para o bem-estar** - Uma contribuição das Terapias Externas Antroposóficas. Você pode baixar <u>clicando aqui</u>

#### Encontro on line entre participantes do grupo, segunda dia 21/03 às 19h:

O objetivo do Encontro era definirmos **juntas** propostas para a continuidade das atividades deste grupo que, muito além de ser formado por participantes da 1ª e 2ª Edição dos cursos livres, está **nos ajudando a desenvolver uma plataforma multifuncional** baseada em princípios do cooperativismo, integrada a diferentes aplicativos e ferramentas da internet. Em uma metodologia de desenvolvimento de tecnologias geradas de maneira não linear e horizontal.

Fizemos algumas avaliações do processo até aqui, ouvimos as sugestões e chegamos a algumas **propostas:** 

Realizar um ENCONTRO PRESENCIAL NA SILO ESCOLA, na Serrinha do alambari em Resende-RJ, no início de maio ou antes meio de abril, cuja DATA seria votada no grupo:

- Um fim de semana de imersão com pernoite;
- Oficina de Cerâmica;
- Curso de arte para desenvolvimento de marca, logo;
- Oficina para ver e acessar as planilhas de planejamento financeiro;

#### FEIRINHA NA SILO ESCOLA:

- Participantes do curso e produtora/es mapeada/os poderão expor e comercializar seus produtos na Silo.

#### PRÓXIMOS ENCONTROS:

- Indicação de temas importantes e nomes, pessoas para orientar, realizar mentorias, conversas em encontros *on line* e presenciais.

**Valdivino** postou vídeos da roda da Semana tocantinense de agroecologia da ATA - Articulação tocantinense de agroecologia. Eles fazem parte da articulação tocantinense de agroecologia ATA e ANA AMAZÔNIA.

Ana Lúcia comentou que receberia umas agricultoras na propriedade dela e iria falar com elas sobre a Caderneta Agroecológica. Além da importância do nosso trabalho diário para a família.

Ela informou que recebeu entre agricultoras, ativistas, consumidores, pessoal da Unesp, apta, cati.

E que foi muito bom depois dessa reclusão pandemia.

Isabela divulgou o LANÇAMENTO DO DICIONÁRIO DE AGROECOLOGIA E EDUCAÇÃO promovida pela Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio, com representantes da Fiocruz, EPSJV, Editora Expressão Popular, MST e organizadores da publicação, transmitida por esse link do youtube



**Isabela** divulgou também, em especial às jovens entre 18 a 29 anos de todo Brasil, as inscrições para oficinas gratuitas e virtuais para jovens que produzem alimentos ou que tem uma alimentação consciente no campo e na cidade.

O MOVIMENTO <u>@comer.pra.que</u> é direcionado à juventude brasileira com objetivo de gerar consciência crítica sobre as práticas alimentares. Pensar a comida de verdade além de seus aspectos nutricionais é descobrir as dimensões ambiental, psicossocial, cultural, econômica e biológica do alimento. Está em ação desde 2014 por iniciativa do Ministério do Desenvolvimento Social e Agrário (MDSA) em parceria com a Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Universidade Estadual do Rio de Janeiro (UERJ) e Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO), entre outras instituições comprometidas com o Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável. Saiba mais <u>clicando aqui</u>

Logo mais teremos novidades!