



A FORMAÇÃO TÉCNICA DOS AGENTES INDÍGENAS DE SAÚDE DO ALTO RIO NEGRO

**Luiza Garnelo (ILMD/Fiocruz), Sully Sampaio
(ILMD/Fiocruz), Ana Lucia Pontes (EPSJV/Fiocruz),
Paulo Henrique Andrade (EPSJV/Fiocruz)**

**Parcerias: ILMD, EPSJV, SEDUC/AM , DSEIRN, FOIRN,
Prefeitura de São Gabriel da Cachoeira**

Histórico da experiência

- Demanda da Federação das Organizações Indígenas do Alto Rio Negro e do Conselho Distrital (DSEIRN) em 2007;
- Inadequação das propostas existentes para a formação dos AIS;
- Articulação com ILMD/Fiocruz e depois com outras instituições (Secretaria Municipal de Educação, FUNASA e DSEIRN, EPSJV, Secretaria Estadual de Educação e Cultura do Amazonas);
- Realização de oficina com professores e diretores de escolas indígenas, representantes por calha de rio dos AIS do ARN, e demais parceiros, em 2007;
- Realização de Assembléia da Associação dos Agentes Indígenas de Saúde do Alto Rio Negro, em 2008;
- Elaboração do plano de curso pela equipe da SEDUC e Fiocruz, com apoio de representantes da FOIRN e DSEIRN.





Recomendações da Oficina e Assembléia

- formação que permita conhecer e usar a medicina ocidental e a tradicional;
- processo formador voltado para a prevenção de doenças e do alcoolismo e para a promoção de ambientes saudáveis;
- estímulo às lutas políticas em parceria com associações indígenas e outros fóruns de lutas pelos direitos;
- valorização da oralidade e da escrita da língua indígena;
- viabilizar a publicação de material educativo em língua indígena;
- propiciar a aquisição de conhecimentos gerais e específicos da área da saúde;



Elaboração da proposta curricular

- Definição do perfil profissional: Técnico de Agente Comunitário Indígena de Saúde;
- Reafirmar princípios da educação indígena (interculturalidade, bilinguismo, relação dialógica, especificidade e diferença, diversidade cultural);
- Pesquisa e trabalho como princípios educativos;
- Articulação com processo de elevação da escolaridade. O curso de ensino médio é desenvolvido pela Secretaria Estadual de Educação e Qualidade de Ensino do Estado do Amazonas (GEEI/SEDUC) ;



Objetivos

- Implantar o Curso Técnico de Agentes Comunitários Indígenas de Saúde (CTACIS) visando à capacitação técnica-profissional, adequada às especificidades sócio-culturais, ao cenário epidemiológico e ao contexto político da saúde indígena nos municípios de São Gabriel da Cachoeira, Santa Isabel do Rio Negro e Barcelos.



Objetivos específicos

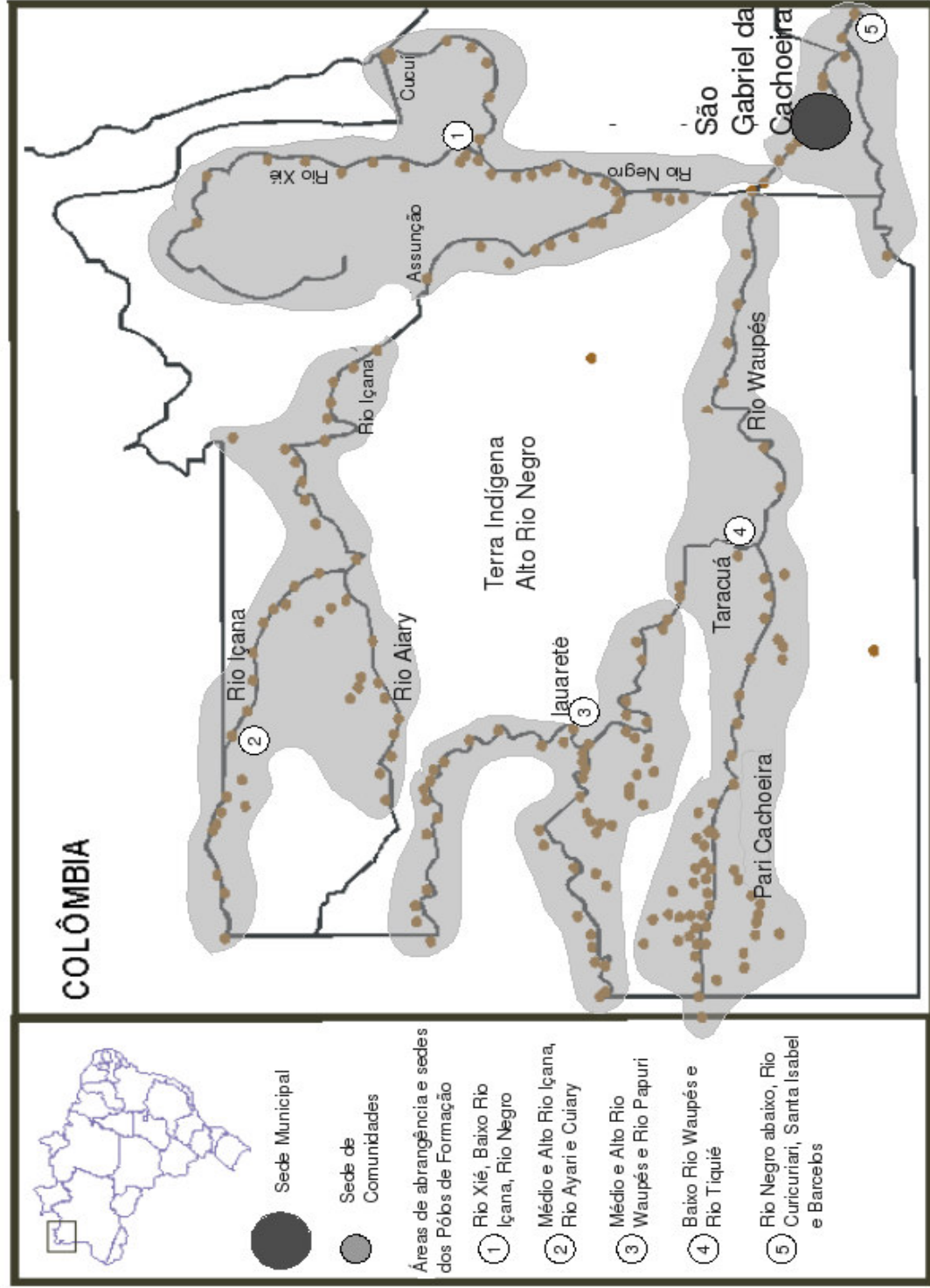
- 1) Elevar a escolaridade, profissionalizar e certificar 250 ACIS;
- 2) Sistematizar e documentar os saberes e práticas tradicionais dos povos indígenas, buscando a construção de material didático;
- 3) Contribuir para a redução de desigualdades nas condições de vida e saúde;
- 4) Sistematizar proposta de formação de ACIS, visando discutir com profissionais, gestores e professores de outras regiões do país;



Organização Curricular CTACIS

- Carga horária – 1440 horas.
- Modalidade – Presencial e semi-presencial (prática profissional).
- Número de estudantes – 250 AIS do DSEI Rio Negro.
- Número de pólos: 05 Definidos de acordo com sua situação de moradia e pertencimento étnico.

Distribuição de Pólos de formação dos Agentes Comunitários Indígenas de Saúde



Fonte: Adaptado Isa - 1998



Estruturação do Curso

- 5 Eixos Estruturantes:
 - 1) Cultura
 - 2) Território
 - 3) Informação, educação e planejamento em saúde;
 - 4) Cuidado;
 - 5) Política
- Prática Profissional



Etapas Formativas

- Etapa Formativa 1: Conhecer o território para intervir

Eixos Território, Cultura, Cuidado e Política

CH: 480hs

- Etapa Formativa 2: Analisando a situação de saúde e as condições de vida da população do território e Identificando situações de risco e vulnerabilidade

Eixos Território, Cultura, Cuidado, Política e Informação, educação e planejamento em saúde.

CH: 720hs

- Etapa Formativa 3: Intervindo sobre problemas e necessidades de saúde:

Eixos Território, Cultura, Cuidado, Política e Informação, educação e planejamento em saúde.

CH: 240hs



PRÁTICA PROFISSIONAL

- realizar o diagnóstico do seu território;
- analisar as condições de saúde;
- identificar situações de risco;
- planejar e executar um plano de ação em saúde no território.

A prática profissional ocorre durante os momentos de concentração e dispersão;

- Realização de supervisão nas comunidades;



Atividades do curso

Atividades de discussão e sistematização de conhecimentos em grupo;

Apresentação e debate dos trabalhos em sala;

Observação de processos produtivos na comunidade;

Participação de narradores indígenas, de lideranças, profissionais de saúde e gestores;

Produção de mapas dos territórios;

Redação de relatórios e histórias;

Realização de entrevistas e aplicação de questionários;

Discussão de conceitos;

Apresentação e debate de vídeos;

Leitura de textos;

Dramatizações;

Apresentações para a comunidade e confraternização;



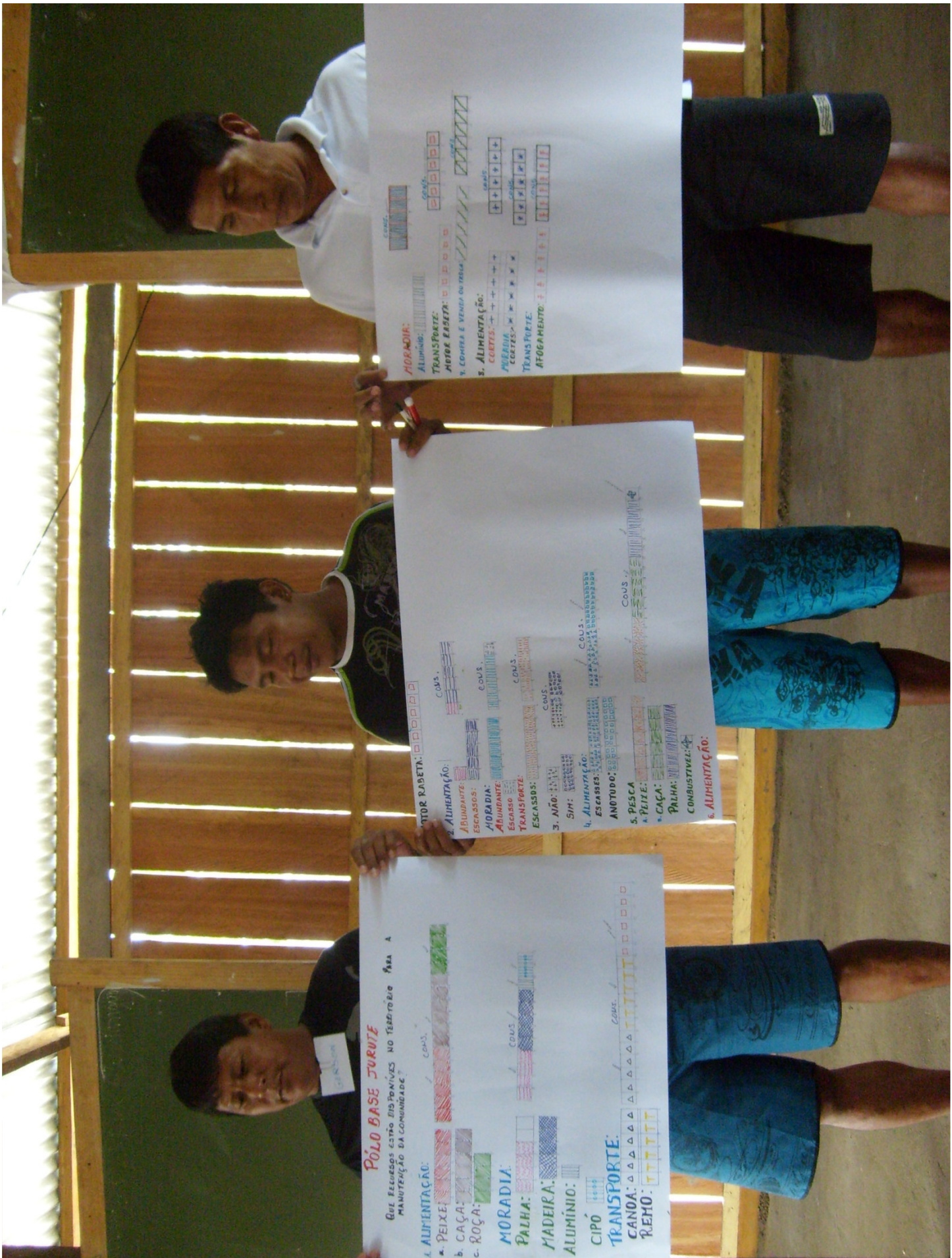












PÓLO BASE JURUÍ
 QUE RECURSOS ESTÃO SENDO PROMOVIDOS NO TERRETO RÍO PARA A MANUTENÇÃO DA COMUNIDADE?

1. ALIMENTAÇÃO:
 a. PEIXE: [diagrama com barras verdes]

2. CAÇA: [diagrama com barras azuis]

3. ROÇA: [diagrama com barras amarelas]

MORADIA:
 PALHA: [diagrama com barras azuis]

MADEIRA: [diagrama com barras verdes]

ALUMÍNIO: [diagrama com barras amarelas]

CIPO [diagrama com barras verdes]

TRANSPORTE:
 CANDA: [diagrama com barras amarelas]

REHO: [diagrama com barras verdes]

ATOR RABETA: [diagrama com barras amarelas]

2. ALIMENTAÇÃO:
 ABUNDANTE: [diagrama com barras verdes]

ESCARÇOS: [diagrama com barras amarelas]

MORADIA: [diagrama com barras azuis]

ABUNDANTE: [diagrama com barras verdes]

ESCARÇO: [diagrama com barras amarelas]

TRANSPORTE: [diagrama com barras amarelas]

ESCARÇOS: [diagrama com barras amarelas]

3. NÃO: [diagrama com barras amarelas]

SIM: [diagrama com barras verdes]

4. ALIMENTAÇÃO:
 ESCASSOS: [diagrama com barras amarelas]

ANOTUDO: [diagrama com barras amarelas]

5. PESCA: [diagrama com barras verdes]

6. CAÇA: [diagrama com barras azuis]

PALHA: [diagrama com barras azuis]

COMBUSTÍVEL: [diagrama com barras amarelas]

6. ALIMENTAÇÃO:

MORADIA:
 ALUMÍNIO: [diagrama com barras amarelas]

TRANSPORTE:
 MORDE EADETA: [diagrama com barras amarelas]

7. COMIDA E VENDA DE PESCA: [diagrama com barras amarelas]

8. ALIMENTAÇÃO:
 COERTES: [diagrama com barras amarelas]

9. MORADIA: [diagrama com barras azuis]

COERTES: [diagrama com barras amarelas]

TRANSPORTE: [diagrama com barras amarelas]

AFUGAMENTO: [diagrama com barras amarelas]



06/08/2010

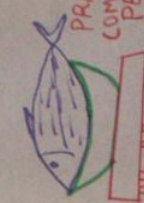
Victor

TEMA: H'SEYURI MEA:
ENTORTAMENTO DA BOCA.

ABACA XI
SERAGÁ



PRATO
COM
PEIXE
WU FU DA
WAI'PÁ

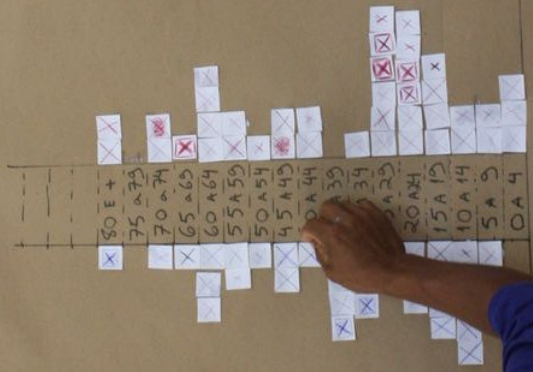


COPO-ORIGEM
BASE'RI WH

H'SEYURI MEA
DOATIKITO
ENTORTAMENTO
DA BOCA.

TRADICION
Aldar
WAYÚ = heu
W'ROSS
WA'TI
WA'KI
D'PU
KAMI
8. Paá ME'A
3. WA'SO M

CONSTRUÇÃO DA PIRÂMIDE POPUCIONAL



MULHERES



130

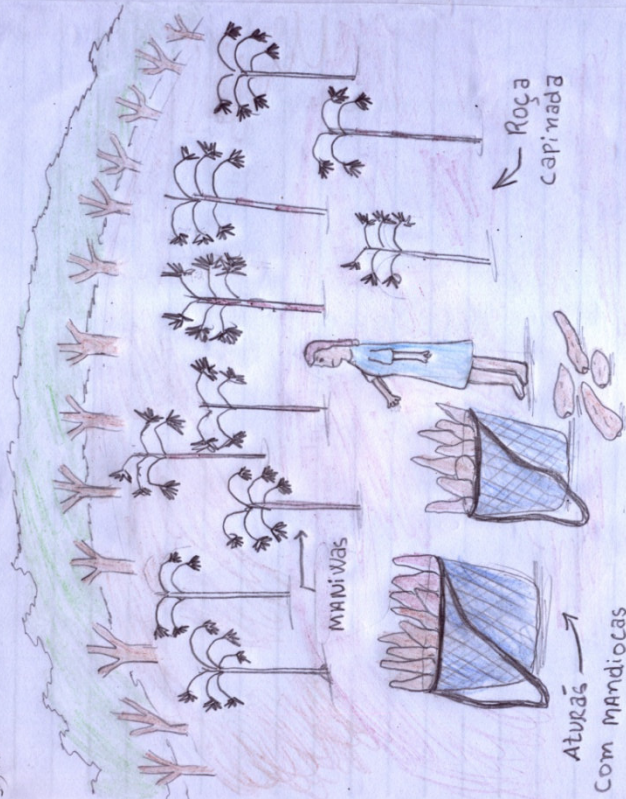




PROCESSO DA COLETA DA MANDIOCA

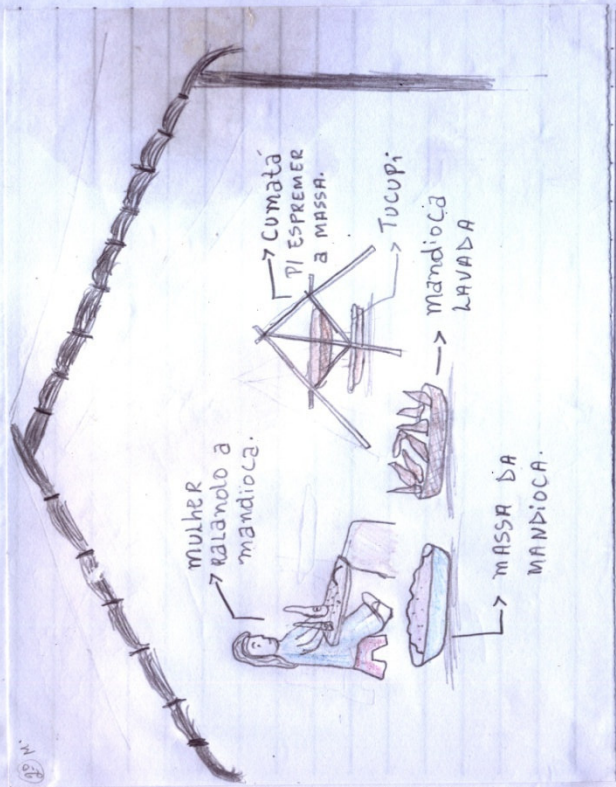
A coleta da mandioca inicia-se quando a roça está madura para poder coletar a mandioca. Em seguida procuramos capinar bem em baixo das manduvas para arrancar a mandioca conforme quantos pedregos queremos encher, enchendo todos os aturais de forma na comunidade.

de mandioca



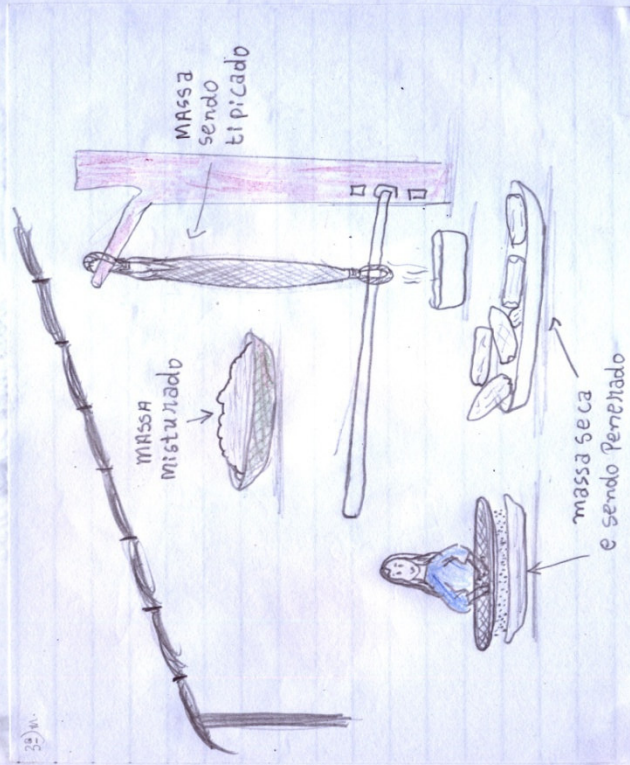
A Coleta da Mandioca.

Essas mandiocas deve ser lavadas para quando tirar casca não ficam muito sujo, após ser tira do casca precisa lavar com água até de ser isolada. Separando de nalar, então pegamos a cumatá para espremer a massa tanto a massa amarela e quanto a massa branca. Na massa amarela não precisa espremer muito e nem colocar a água se não a farinha vai ficar branca. Mais na massa branca é necessário colocar água para poder pegar a goma para fazer farinha de tapioca, é tirado também o Tucupi da massa amarela. Esse tucupi deve ser coado até chegar no ponto para ser utilizado, serve para coocar no peixe cozido e fazer pimenta melho.

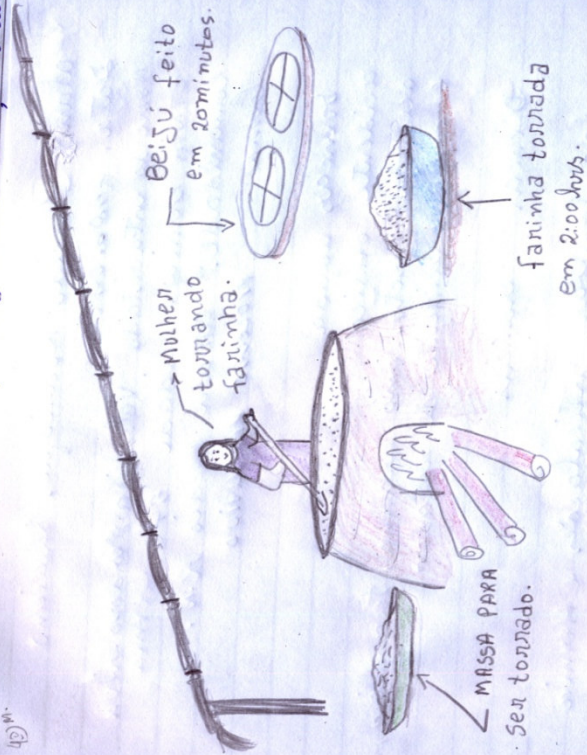


Então depois de exprimir toda a massa temos que misturar com mandioca mole que sejam mandioca amarela, também, deixa-se mais o menos uma noite para combinar bem com a massa de mandioca dura e com a massa da mandioca mole. Após desta mistura a massa é colocado no tipiti para ser picado. Se é para beiju precisa tirar as mandiocas brancas tanto para raspar e quanto para deixar amolecer na água.

Outra coisa para farinha não precisa pesar bem a massa, é passado na peneira que é espreido para farinha, quanto para beiju a massa tem ser bem fofa e também deve ser peneirado numa peneira que proprio para beiju.



Depois que a massa for peneirado começa se fazer fogo em baixo do forno para esquentar bem o forno, Per que não podemos colocar a massa no forno frio e se não a farinha sai fina, Para não acontecer assim precisamos esquentar bem o forno e colamos a massa até torrar bem a farinha. Terminando a farinha podemos fazer beiju, farinha de tapioca, farinha de macaca e uradá.



Tipiti



Reflexões Finais

- Alto custo na implementação e muitas dificuldades logísticas;
- Dificuldades de manter a motivação dos parceiros;
- Duração do curso maior que esperada;
- Problemas no nivelamento do ensino fundamental e demora do início do nível médio;
- Questionamentos das comunidades sobre o curso;
- Dificuldade da inserção dos profissionais do DSEI;
- A produção de material didático é um desafio;
- Heterogeneidade do perfil dos alunos;
- Poucos professores com perfil para esse tipo de curso;
- A construção curricular e dos planos de aula é um desafio: construção coletiva, reavaliada e modificada durante o processo;
- Os AIS se sentem valorizados e motivados;

OBRIGADA!
OBRIGADO!

analupontes@fiocruz.br

sullysampaio@amazonia.fiocruz.br

