

Cursos de educación no formal Cooprudea 2019

Los cursos que se dictaran en las afueras de la ciudad incluyen: transporte, alimentación (desayuno y almuerzo), acompañamiento logístico y póliza de viaje.

Para los cursos que se dictan en la ciudad, el punto de encuentro es en el lugar de capacitación e incluye los implementos necesarios.

1. Escuela de padres

"Amor y limites en la crianza de niños y adolescentes"

La familia es el primer y más importante agente socializador de los hijos, por lo que educarlos bien es básicamente entrenarlos para la vida. Un reto enorme y una responsabilidad indelegable.

Justificación

COOPRUDEA, fiel a su objetivo central que es promover condiciones de posibilidad para que sus asociados construyan una vida plena y armoniosa en todas sus dimensiones, tiene el gusto de presentar su **escuela de padres**, un programa dirigido a padres de niños y adolescentes, abuelos o cuidadores interesados en conversar acerca de pautas de crianza objetivas, viables y ajustadas a la realidad actual.

Contenido temático

- La familia como escuela de humanización.
- Qué significa el "libre desarrollo de la personalidad"
- Amor y limites en la crianza de los hijos.
- La sobreprotección como forma de abuso.
- La separación de la pareja: Cómo mitigar el impacto en los hijos.
- Las heridas psicológicas en la infancia y su repercusión en la adultez.
- La educación financiera: una competencia vital para aprender en casa.

Dirigido: padres y/o cuidadores de padres y adolescentes

Fecha: sábado 24 de agosto

Hora: 8:00 a.m. – 4:00 p.m.

Lugar: recinto Quirama, Carmen de Viboral
Valor: 20.000 por persona

2. Curso de huertas caseras en la Granja Feliz

"Con un poco de espacio y un poco de sol, tendrás condimentos en tu mesón"

- Guía y acompañamiento de una experta agroecología durante toda la actividad.
- Recorrido por la granja
- Taller para hacer huertas en casa.
- Kit para sembrar que incluye 3 macetas de barro, bolsa con bocashi, recipiente con biol y semillas.
- Alimentación (desayuno, el almuerzo y un refrigerio).
- Pocillo (capacidad de 11 onzas) para cada uno de los asistentes.

Condimentos en tu mesón

Se concibe esta actividad como una salida de campo, dentro del marco de la educación ambiental, orientada a la transformación de la conciencia social e individual de las personas sobre las problemáticas ambientales actuales, que, además, vincula los saberes académicos con las experiencias vivenciales de quienes han optado por un modo ecológico y sostenible de relacionarse con el ambiente.

Justificación

Las problemáticas ambientales que se presentan y se padecen en la actualidad, tienen relación con la desconexión y el desconocimiento que tiene la humanidad de su ecosistema. Por ello, se hace necesario propiciar espacios de participación en donde las personas puedan, más allá de leer el paisaje que los rodea, conocer, interpretar y aplicar saberes de ciencias ambientales, mediante la ejemplificación de prácticas saludables y sostenibles que se han venido desarrollando en las áreas rurales de Antioquia.

Se plantea la salida de campo como estrategia de enseñanza-aprendizaje para quienes estén en la búsqueda de aprendizajes significativos y aplicables a su vida cotidiana que vayan direccionados hacia propuestas alternativas y soluciones ecológicas para el uso, manejo y aprovechamiento adecuado de los recursos naturales.

En esta salida se propone visitar la Finca agroecológica - La Granja Feliz, ubicada en la vereda Viboral del municipio del Carmen de Viboral, Antioquia.

En este espacio convergen la conservación de bosques, la producción orgánica de alimentos, la alimentación saludable y el cuidado de los recursos hídricos mediante la utilización de la letrina seca como alternativa de uso al sanitario convencional.

Fecha: sábado 24 de agosto de 2019

Hora: 8:00 a.m.- 4:00 p.m.

Lugar: Carmen de Viboral

Valor: \$25.000

3. Experiencia sanadora - Curso de yoga y meditación

“Caminata por el bosque”

Esta experiencia de encuentro natural y sanador consigo mismo, es un viaje al centro que habita a cada individuo, para generar cambios en las formas de ser y hacer, en las maneras de coexistir con los otros y de habitar los espacios que nos rodean.

Este viaje es una inmersión que inicia con el *silencio* para re-conectarnos con la memoria de los sentidos, mediante la respiración consciente, la meditación, la calma y la relajación. De esta manera abrimos el espacio a la *contemplación*, para revalorar la existencia y la vida que nos rodea, generando estados de alegría y conexión con lo natural; y finalmente, la *metáfora*, permite conectarnos mediante los lenguajes artísticos con los universos y reflexiones que habitan al interior, despertando la creatividad y la sensibilidad de cada ser.

- Silencio
- Contemplación
- Metáfora

Fecha: sábado 24 de agosto de 2019

Hora: 8:00 a.m.- 4:00 p.m.

Lugar: Montevivo – Santa Elena

Valor: \$25.000

4. Con la cámara en el bolsillo

(Taller de fotografía con celular)

La tecnología ha reconfigurado hábitos de la vida tradicional, muchas de nuestras actividades hoy incluyen el uso del celular: para despertar, en el trabajo, en la comida y hasta en el baño; de hecho, es probable que veas este mensaje en tu teléfono. Y es que, según la Asociación de la Industria Móvil de Colombia (Asomovi), un colombiano usa su dispositivo móvil 4,3 horas al día.

"Tomemos una foto" bien sea, para recordar un instante, para dejar en evidencia un trabajo, contar los avances de una obra o simplemente cerrar un negocio, se ha vuelto una frase cada vez más recurrente.

Con este curso intensivo queremos darte las bases para mejorar el momento de la toma, registrar mejor tus recuerdos y tomar el teléfono no solo para navegar, sino para crear. Si cada 28 minutos, en promedio, revisamos el celular en un ambiente netamente visual, es momento de disparar mejor y crear mejores contenidos.

Componentes teóricos del taller

- Antes de disparar
- Cómo funciona la cámara de un celular
- Qué es un sensor
- Para qué sirve un objetivo
- La compensación de la luz y la creatividad
- Composición creativa y leyes para reinventar
- Alto rango dinámico HDR
- Herramientas de edición y retoque básico

Componente práctico

El objetivo es que cada integrante tome su celular para llevar a cabo cuatro misiones en campo:

- Paisajismo
- Arquitectura
- Retrato
- Autorretrato

Al final de la jornada se socializarán las fotografías y se hará la retroalimentación. Trae tu celular bien cargado o no olvides una batería extra.

Fecha: sábado 31 de agosto de 2019

Hora: 8:00 a.m.- 4:00 p.m.

Lugar: Guatapé

Valor: \$25.000

4. Recorrido histórico, cultural y patrimonial por Santa Fe de Antioquia, la Ciudad Madre de Colombia.

"Una mirada a la historia de Colombia"

Una experiencia única en Santa Fe de Antioquia conocida también como la cuna de la raza, por el encuentro cultural y étnico que se dio durante la colonia en la región, este poblado respira la historia y la belleza arquitectónica del pasado antioqueño.

El centro histórico por conservar construcciones de los siglos XVII Y XVIII fue declarado monumento nacional en 1959, es uno de los 17 Pueblos Patrimonio de Colombia.

Para sorprendernos con un viaje al pasado y reencontrarnos con la historia, el arte, la cultura y el patrimonio de Antioquia.

Fecha: sábado 31 de agosto de 2019

Hora: 8:00 a.m.- 4:00 p.m.

Lugar: Santa Fe de Antioquia

Valor: \$25.000

6. Cómete la parrilla

En el evento vamos a tener 5 momentos donde los comensales podrán degustar de diferentes cortes, con sus respectivas guarniciones y bebidas que pueden maridar y acompañar perfectamente cada momento. Durante el proceso de servicio de cada momento, se tendrá una breve explicación técnica acerca de los cortes, las preparaciones y su maridaje.

- Corona Argentina
- Lomo de brazo
- Entrecote

- Morrillo
- Duraznos asados a la parrilla con helado.

Fecha: 31 de agosto 2019

Hora: 12:00 m. – 2:00 p.m.

Lugar: Steak House, La Mayorista

Valor: \$20.000

7. Cata de tea

Por primera vez en la ciudad, Catas de Tea, una iniciativa que busca llevar la cultura del té y transformar estilos de vida a través de esta milenaria bebida.

Las Catas de Té son sin duda la nueva experiencia en el mundo, la bebida por excelencia y la más saludable de todas.

De primera mano conoceremos, por un experto sommelier, como desde hace 3,000 años se toma esta bebida, la segunda más consumida en el mundo después del agua. Aprenderemos sobre las mejores regiones en cuanto calidad y cantidad, luego un recuento de las diferentes tipologías y variedades. y por último el perfecto maridaje, la forma correcta de consumirlo. Maridaje con entradas de La RUE y una de las mejores aplicaciones en cocteles con o sin licor, vamos a despertar notas que van a encantar los paladares de nuestros invitados.

Fecha: sábado 24 de agosto de 2019

Hora: 4:00 p.m.- 6:00 p.m.

Lugar: restaurante La Rue

Valor: \$15.000