

# **INSTITUTO NOSSA SENHORA DE FÁTIMA**

Pequena Obra da Divina Providência (Dom Orione)

Fone: (18) 3606-1793

RUA DOM ORIONE, 250 - CAIXA POSTAL, 105 - CEP 16700-000 - GUARARAPES - SP

## **IDENTIFICAÇÃO: SEGMENTO – PROTEÇÃO SOCIAL BÁSICA**

**Serviço:** Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos de 06 a 15 anos

Nome do Executor: Centro Educacional Dom Orione/Instituto NS de Fátima

Endereço: Rua Dom Orione, 250                      Caixa Postal, 105.

Bairro: Copacabana                                      CEP: 16.700-000

Telefone: (18)3606-1793                              e-mail: colegiodospadres@hotmail.com

Natureza: Privada

Capacidade de Atendimento: 85 crianças/adolescentes

## **RESPONSÁVEL LEGAL:**

Nome: Pe. Marcelo de Menech Machado

Endereço: Rua Dom Luis Orione, 250 – Bairro Dom Orione

Telefone: (18)3606 -1793

Documento de Identificação: RG: 368652SSP/SC

CPF: 031.386.299-03

Formação Acadêmica: Licenciatura Plena em Filosofia, bacharelado e Pós Graduação em Teologia.

## **DOCUMENTAÇÃO DE REGULARIDADE DE FUNCIONAMENTO:**

CNPJ: 48.467.344/0001-31                      Inscrição Estadual: 330.004.771-118

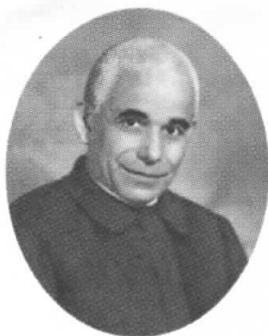
Utilidade Pública Municipal: Lei 296/57

Utilidade Pública Estadual: Lei 10.002/77

Utilidade Pública Federal: Decreto 89986 de 24/07/1984

Conselho Municipal de Assistência Social: CMAS 06/04

Conselho Municipal dos Direitos da Criança e do Adolescente



# INSTITUTO NOSSA SENHORA DE FÁTIMA

Pequena Obra da Divina Providência (Dom Orione)

Fone: (18) 3606-1793

RUA DOM ORIONE, 250 - CAIXA POSTAL, 105 - CEP 16700-000 - GUARARAPES - SP

## PLANO DE AÇÃO: CULINÁRIA, SAÚDE E PRAZER E CUSTEIO

### INTRODUÇÃO

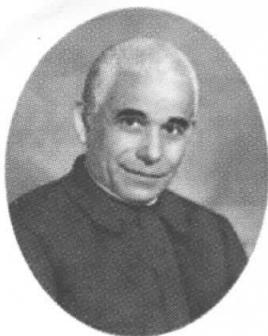
A entidade, enquanto espaço formal da aprendizagem precisa manter no seu foco a busca por propostas que tragam a inovação e a criatividade para o processo de ensino-aprendizagem e, que tornem esse momento significativo. É neste viés, que a oficina de culinária coaduna com esta concepção de educação, além de possibilitar as crianças e adolescentes momentos de prazer e aprendizagem.

Culinária é a arte cotidiana da mistura de ingredientes, de sabores e saberes.

### JUSTIFICATIVA

É sabido que o comportamento alimentar dos brasileiros adultos está relacionado com o consumo de alimentos na infância e adolescência. O aumento no consumo de produtos com alto teor calórico e redução de frutas, verduras e cereal, ocorre devido à inadequação das práticas alimentares entre crianças, quando devem ser adotadas estratégias que enfatizem os benefícios de uma dieta equilibrada.

Quando se utiliza a cozinha como um espaço de orientação, esta pode se tornar um lugar onde não apenas se cozinhe, mas onde sejam transmitidos valores e relações sejam estreitadas. Assim, mais do que vivenciar a prática culinária por meio de atividades, o ato do preparo de uma receita pode conscientizar os alunos sobre a importância de uma boa alimentação, ou mesmo, sobre questões financeiras ou de higiene. Deste modo, o objetivo deste plano de ação é elaborar atividades onde crianças e adolescentes, através da vivência de situações e manipulação de objetos, receitas e alimentos, possam aprender a internalizar conceitos e modificar comportamentos, além de adquirir, desde cedo, os conceitos de culinária e a utilização correta dos alimentos.



# INSTITUTO NOSSA SENHORA DE FÁTIMA

Pequena Obra da Divina Providência (Dom Orione)

Fone: (18) 3606-1793

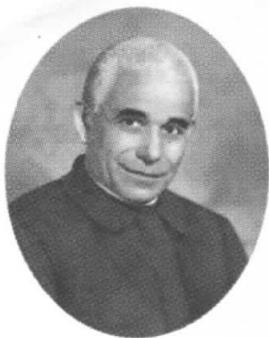
RUA DOM ORIONE, 250 - CAIXA POSTAL, 105 - CEP 16700-000 - GUARARAPES - SP

## OBJETIVO GERAL:

Oportunizar situações de descobertas sobre a culinária, através de histórias e receitas, propiciando que participem da preparação dos alimentos, desenvolvendo o habito de uma alimentação saudável compreendendo a origem do alimento e seu valor nutricional.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- ❖ Conscientizar sobre a importância de mantermos uma boa higiene durante o preparo dos alimentos;
- ❖ Apreciar a arte da culinária, participando na preparação de seus próprios alimentos, elevando a autoestima.
- ❖ Oportunizar situações de descobertas sobre a culinária, através de histórias.
- ❖ Explorar os utensílios que são utilizados na preparação dos alimentos.
- ❖ Incentivar a arte da culinária através da invenção de receitas novas;
- ❖ Identificar alguns ingredientes utilizados nos preparos dos alimentos;
- ❖ Verificar as quantidades de ingredientes necessárias;
- ❖ Visualizar livros, revistas e jornais com receitas.
- ❖ Trabalhar em equipe - Aprender bons modos à mesa
- ❖ Aprender a experimentar
- ❖ Proporcionar atividades como misturar, bater, picar, enrolar, abrir embalagens, etc. desenvolvendo a coordenação motora.



# **INSTITUTO NOSSA SENHORA DE FÁTIMA**

Pequena Obra da Divina Providência (Dom Orione)

Fone: (18) 3606-1793

RUA DOM ORIONE, 250 - CAIXA POSTAL, 105 - CEP 16700-000 - GUARARAPES - SP

## **AVALIAÇÃO**

O projeto, uma vez implantado, será submetido a avaliações periódicas para que possa ser elaborada uma análise crítica, objetiva e sistemática das realizações e dos resultados dos objetivos propostos e dos recursos alocados.

## **RESULTADOS ESPERADOS:**

Com a aquisição de materiais para a implantação de um projeto culinário esperamos proporcionar o desenvolvimento de habilidades permitindo às crianças e adolescentes à exploração

## **METODOLOGIA**

- ❖ Contratação de profissional especializado na atividade
- ❖ Aquisição de materiais de consumo
- ❖ Confecção de apostilas para os educandos contendo as receitas trabalhadas
- ❖ Confecção de Certificados aos alunos participantes do projeto.

## **ESTRUTURA DO PROJETO**

O projeto terá duração de inicial de quatro meses.

### **A Cidade Beneficiada pelo Projeto:**

Guararapes – SP

### **Do profissional do Projeto:**

Será contratado profissional devidamente qualificado para execução das atividades

### **Números de alunos no Projeto:**

85 crianças e adolescentes

### **Do Espaço Físico:**

As aulas serão ministradas no espaço físico do Instituto Nossa Senhora de Fátima.



# INSTITUTO NOSSA SENHORA DE FÁTIMA

Pequena Obra da Divina Providência (Dom Orione)

Fone: (18) 3606-1793

RUA DOM ORIONE, 250 - CAIXA POSTAL, 105 - CEP 16700-000 - GUARARAPES - SP

## Carga horária:

**Período** – Manhã e tarde

**Duração** – 60 (sessenta) minutos

**Dias** duas vezes por semana

## RECURSOS MATERIAIS

01	Batedeira
01	Multi processador
01	Kit de formas diversos
01	Kit geral de confeitaria
	Botijões de gás / Pedras Britas

## PLANO DE APLICAÇÃO DOS RECURSOS FINANCEIROS

### PROJETO DE CULINÁRIA (PERÍODO DE EXECUÇÃO) – 04 MESES

NATUREZA DAS DESPESAS	MENSAL	04 MESES
MATERIAIS DE CUSTEIO (Pedras Britas R\$ 5.000,00)		6.060,20
BATEDEIRA E MULTIPROCESSADOR		539,80
GENÉRIOS ALIMENTÍCIOS (RECEITAS)		2.400,00
PROFISSIONAL	1.000,00	4.000,00
INSS	250,00	1.000,00
<b>TOTAL DO INVESTIMENTO</b>		<b>14.000,00</b>

OBS: A aquisição das pedras se faz necessária, pois a infraestrutura local encontra-se deteriorada, em decorrências de alguns buracos, além disso, podemos citar o alto nível de poeira, nos períodos sem chuvas e de calor excessivo.



# INSTITUTO NOSSA SENHORA DE FÁTIMA

Pequena Obra da Divina Providência (Dom Orione)

Fone: (18) 3606-1793

RUA DOM ORIONE, 250 - CAIXA POSTAL, 105 - CEP 16700-000 - GUARARAPES - SP

Nos períodos chuvosos a situação se torna um tanto complicada, pois os buracos existentes dobram de tamanho, sem contar o acúmulo de lama constante nas entrada da entidade.

Em virtude de tal situação se faz necessária à aquisição de material para execução do projeto propiciando uma melhor qualidade de vida a todos os usuários

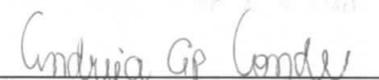
## CONSIDERAÇÕES FINAIS

A oficina de culinária tende a ser a primeira oportunidade que algumas crianças e adolescentes tem de ver como se prepara um bolo ou um biscoito. Essa também é a primeira experiência de cozinhar e comer com os amigos sendo esse um tempo de socialização entre eles. Além de cozinhar e comer juntos, o projeto pretende oportunizar que todas as crianças e adolescentes participem de todas as etapas do processo, A inclusão através da gastronomia visa atender, crianças e adolescentes, pois desenvolve a coordenação motora, intelectual e sensorial, elevando a autoestima, além é claro, de oportunizar o desenvolvimento de habilidades em cozinha, evidenciando as potencialidades de cada indivíduo, dando oportunidades da descoberta de futuros profissionais da gastronomia.

Para finalizar o plano de ação será realizada uma confraternização entre os participantes, onde serão degustadas as receitas trabalhadas durante as oficinas.

Guararapes 03 de agosto de 2018.

  
Pe. Marcelo Menech Machado  
Presidente

  
Andreia Aparecida Conde  
Assistente social  
CRESS/SP nº 55588

  
Ivone Ferrante de Souza Rossi  
Coordenadora