

PLANO DE TRABALHO**1. DADOS DA ATIVIDADE OU SERVIÇO****Nome da atividade serviço:** Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos.**Objeto da Parceria:**

Ofertar o serviço de convivência e fortalecimento de vínculo, através do Projeto de Oficina de Culinária "Reaproveitando com Amor e Carinho", às crianças, na faixa etária de 4 a 11 anos e seus familiares em situação de vulnerabilidade e/ou risco social.

2. DADOS CADASTRAIS**Organização da Sociedade Civil (Razão Social):**

Educandário Nossa Senhora de Lourdes

CNPJ:

23.953.730/0003-74

Data de abertura do CNPJ:

07/05/1970

Endereço (Rua, Av. Pça, n°):

Rua Adolfo Olinto, n° 522

Bairro:

Centro

Cidade/UF:

Pouso Alegre/Mg

CEP:

37550-043

Telefone:

35 3422-5612

E-mail:

acaridadepa@uol.com.br

Nome do Representante Legal:

José Eduardo Cabral

Função:

Presidente

CPF:

286. [REDACTED]

RG

2. [REDACTED]

Telefone:

(35) 3422-5612

Endereço (Rua, Av. Pça, n°):

Praça João Pinheiro, [REDACTED]

Bairro:

Centro

Cidade/UF:

Pouso Alegre/MG

CEP:

37. [REDACTED]

Responsável pela elaboração do Plano de Trabalho:

Ederson Carlos Deveque

Contato do responsável (e-mail e telefone):

35 99 [REDACTED]

Período de Mandato da Diretoria:

De 16/01/2023 a 15/01/2027

3. DESCRIÇÃO DA REALIDADE E JUSTIFICATIVA DA PARCERIA

A Associação de Caridade de Pouso Alegre, com sua fundação em 1905, estabeleceu-se como uma instituição emblemática na promoção da filantropia e assistência social na comunidade. Ao longo de sua história, a Associação concentrou seus esforços no cuidado e na proteção das crianças e idosos vulneráveis, demonstrando um compromisso inabalável com sua missão caritativa.

O Educandário Nossa Senhora de Lourdes, inaugurado em 1920, desempenha um papel fundamental ao fornecer um ambiente seguro e acolhedor para crianças abandonadas. Com cerca de 232 crianças atendidas em regime de contraturno, o Educandário não apenas oferece abrigo, mas também oportunidades de educação, desenvolvimento pessoal e momentos de alegria.

A missão da Associação vai além de prover cuidados básicos; ela busca promover o desenvolvimento integral das crianças, abordando aspectos físicos, mentais, morais, espirituais e sociais. Este compromisso reflete-se em um ambiente que valoriza a liberdade e a dignidade de cada indivíduo atendido.

Apesar dos desafios inerentes à sua jornada, a Associação de Caridade de Pouso Alegre persiste em sua nobre causa, permanecendo como um símbolo de esperança e solidariedade na comunidade local. Seu legado de mais de um século é testemunho do impacto duradouro que uma organização comprometida com o bem-estar dos mais necessitados pode alcançar.

O projeto "Oficinas Reaproveitando com Amor e Carinho" é uma iniciativa inovadora que visa não apenas promover fortalecimento de vínculos familiares e comunitário, por meio de oficinas com temáticas de reaproveitamento alimentar. Com uma abordagem que combina social, o projeto oferece uma série de oficinas que exploram o aproveitamento máximo de alimentos e materiais, além de promover a interação entre pais/responsáveis e filhos.

O projeto visa sensibilizar e promover a práticas da alimentação saudável, como a redução do consumo, a reutilização de materiais e a minimização de resíduos. Ao aproveitar integralmente os alimentos e utilizar materiais reaproveitados, o projeto contribui para a redução do desperdício e para a conscientização sobre o impacto das ações individuais. Além de abordar questões nutricionais, o projeto enfatiza a importância de compartilhar momentos familiares.

Por meio das oficinas, os participantes aprendem a preparar receitas criativas e nutritivas, utilizando ingredientes muitas vezes subutilizados, como cascas, talos e folhas de vegetais. Essa abordagem não apenas promove o consumo consciente de alimentos, mas também amplia o repertório culinário das famílias.

Um dos aspectos mais significativos do projeto é o envolvimento conjunto de pais/responsáveis e filhos nas atividades das oficinas. Ao participarem juntos da elaboração das receitas e do reaproveitamento de materiais, as famílias têm a oportunidade de fortalecer seus laços afetivos e promover momentos de convivência e cuidado mútuo. Essa interação contribui para o desenvolvimento emocional e social das crianças, além de fortalecer a estrutura familiar como um todo.

As oficinas oferecem uma variedade de receitas saudáveis, econômicas e criativas, que demonstram como é possível aproveitar ao máximo os alimentos, evitando desperdícios e reduzindo os custos com alimentação. Ao explorar ingredientes e técnicas culinárias inovadoras, o projeto estimula a criatividade e a experimentação na cozinha, além de incentivar a autonomia dos participantes na preparação de refeições saudáveis.

O desenvolvimento das ações do projeto "Oficinas Reaproveitando com Amor e Carinho" pode gerar uma série de impactos econômicos e sociais positivos, tanto a curto quanto a longo prazo. Além disso, há possibilidade de sustentabilidade das ações mesmo após a conclusão do objeto, dependendo das estratégias adotadas e do engajamento contínuo das partes interessadas. A seguir, descrevo os possíveis impactos e a sustentabilidade das ações:

Impactos Econômicos:

Redução de Despesas Familiares: Ao aprenderem a aproveitar melhor os alimentos e a utilizar materiais de forma criativa, as famílias podem reduzir seus gastos com alimentação e consumo, contribuindo para uma melhor gestão financeira e aumentando sua capacidade de poupança.

Estímulo ao Empreendedorismo: As habilidades culinárias adquiridas nas oficinas podem inspirar alguns participantes a explorar oportunidades de negócios relacionados à gastronomia e ao

reaproveitamento de alimentos, como a criação de pequenos empreendimentos locais de catering, venda de alimentos naturais ou até mesmo restaurantes especializados.

Promoção do Desenvolvimento Local: O engajamento das famílias nas oficinas pode incentivar a valorização de produtos locais e o fortalecimento da economia regional, estimulando o comércio de alimentos frescos e orgânicos produzidos por agricultores locais.

Impactos Sociais:

Melhoria da Qualidade de Vida: Uma alimentação mais saudável e balanceada pode contribuir para a melhoria da saúde física e mental dos participantes, reduzindo a incidência de doenças relacionadas à má alimentação e promovendo uma maior qualidade de vida.

Fortalecimento dos Vínculos Familiares e Comunitários: As oficinas proporcionam momentos de convivência e interação entre pais/responsáveis e filhos, fortalecendo os laços familiares e promovendo um senso de comunidade e pertencimento entre os participantes.

Conscientização Ambiental: O projeto estimula a reflexão sobre a importância da preservação do meio ambiente e da adoção de práticas sustentáveis, contribuindo para a formação de cidadãos mais conscientes e responsáveis em relação ao seu entorno.

Sustentabilidade das Ações:

Capacitação e Replicação: Ao capacitar os participantes com habilidades e conhecimentos relacionados à alimentação saudável e ao reaproveitamento de recursos, o projeto pode criar uma base sólida para a continuidade das ações, mesmo após a conclusão do objeto principal. Os participantes podem atuar como multiplicadores, compartilhando o que aprenderam com suas famílias, amigos e comunidades.

Parcerias e Engajamento Comunitário: Estabelecer parcerias com instituições locais, como escolas, centros comunitários e organizações não governamentais, pode ajudar a garantir o apoio e a continuidade das ações do projeto a longo prazo, por meio do compartilhamento de recursos, conhecimentos e experiências.

Monitoramento e Avaliação: Realizar um monitoramento e avaliação periódicos das atividades do projeto pode ajudar a identificar áreas de melhoria e a ajustar as estratégias conforme necessário, garantindo a eficácia e a sustentabilidade das ações ao longo do tempo.

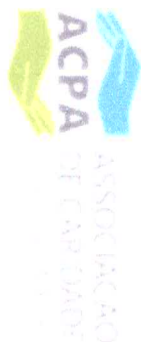
Em resumo, o projeto "Oficinas Reaproveitando com Amor e Carinho" tem o potencial de gerar impactos econômicos e sociais significativos, além de promover a sustentabilidade das ações por meio do empoderamento dos participantes, do fortalecimento das parcerias comunitárias e do monitoramento contínuo das atividades. Ao cultivar uma cultura de respeito pelo meio ambiente, alimentação saudável e convivência familiar, o projeto pode deixar um legado duradouro nas comunidades atendidas.

4. PÚBLICO ALVO

Crianças de 4 a 11 anos atendidas pelo Educandário Nossa Senhora de Lourdes e suas famílias.

5. OBJETIVOS, METAS, INDICADORES, MEIOS DE AFERIÇÃO E RESULTADOS ESPERADOS





OBJETIVOS	METAS	INDICADORES	MEIOS DE AFERIÇÃO	RESULTADOS ESPERADOS
<p>1º) Promover momentos de interação e colaboração entre pais/responsáveis e filhos durante as oficinas, promovendo a valorização dos laços familiares, e, a conscientização e desenvolvimento de habilidades nas famílias participantes para o aproveitamento máximo de alimentos e materiais.</p>	<p>Ofertar oficina de culinária a 20 famílias, atingindo no mínimo 50% das famílias cadastradas no projeto, duas vezes ao mês, uma com as crianças e outra com as crianças e suas famílias, totalizando 16 oficinas.</p>	<p>Frequência de participantes por oficina</p>	<p>Lista de presença; Relatório da atividade com Foto; Pesquisa de satisfação (final do projeto)</p>	<p>Fortalecimento dos laços familiares, com um aumento na valorização e na compreensão mútua entre os membros da família e em relação ao aproveitamento máximo de alimentos e materiais em suas casas.</p>
<p>2º) Incentivar a troca de informações fortalecendo os vínculos comunitários e promover a reflexão sobre o ciclo de vida dos alimentos e materiais, desde a produção até o descarte, resultando em práticas que favoreçam a redução, reutilização e reciclagem.</p>	<p>Realizar roda de conversa com os familiares após as oficinas mensais com as famílias.</p>	<p>Aplicação do conhecimento adquirido no ambiente familiar.</p>	<p>Livro elaborado com as receitas desenvolvidas; Pesquisa de satisfação (final do projeto); Relatório de atividade com foto; fotos dos familiares realizando as receitas em casa.</p>	<p>Fortalecimento dos vínculos comunitários e redução da vulnerabilidade social.</p>

6 METODOLOGIA

Meta 1: *Ofertar oficina de culinária a 20 famílias, atingindo no mínimo 50% das famílias cadastradas no projeto, duas vezes ao mês, uma com as crianças e outra com as crianças e suas famílias, totalizando 16 oficinas:*

1. Levantamento de Necessidades e Expectativas:

Realizaremos uma pesquisa inicial, junto com a Assistente Social da instituição para entender as necessidades e interesses das famílias em relação ao aproveitamento de alimentos e materiais, identificando os desafios comuns enfrentados pelas famílias em relação ao desperdício de alimentos e ao uso inadequado de materiais.

A Assistente Social da instituição irá selecionar as famílias em situação de vulnerabilidade e risco social que irão participar das oficinas de reaproveitamento de alimentos e ao desperdício de alimento.

2. Planejamento das Oficinas:

O Projeto será executado em 8 meses.

Baseado no resultado e seleção das famílias, será realizado um planejamento juntos com a Nutricionista da instituição, responsável por aplicar as oficinas, garantindo que atendam às necessidades e expectativas das famílias. Estabeleceremos uma sequência de temas e atividades que abordem desde a conscientização sobre o desperdício até técnicas práticas de reaproveitamento.

O Projeto será executado em 8 meses a contar da assinatura do Termo de Colaboração, as oficinas serão planejadas juntamente com a assistente social e a nutricionista que será responsável por aplicar as oficinas, garantindo que atendam às necessidades e expectativas das famílias. Estabeleceremos uma sequência de temas e atividades que abordem desde conscientização sobre o desperdício até técnicas de práticas de reaproveitamento dos alimentos.

3. Abordagem Teórica:

A Nutricionista, acompanhada com a Assistente Social, iniciaram as oficinas com uma abordagem teórica sobre o desperdício de alimentos, os impactos ambientais do consumo excessivo e a importância da reutilização de alimentos, sempre que possível utilizaram recursos visuais, como vídeos, infográficos e apresentações, para facilitar a compreensão dos conceitos apresentados.

4. Atividades Práticas:

As atividades práticas que envolvam o preparo de alimentos utilizando partes não convencionais (cascas, talos, etc.) e a criação de objetos úteis a partir de materiais recicláveis. Promoveremos a experimentação e a criatividade durante as atividades práticas, encorajando os participantes a desenvolverem novas habilidades culinárias e artesanais.

Meta 2: *Realizar roda de conversa com os familiares após as oficinas mensais com as famílias*

1. Estabelecimento de um Ambiente Inclusivo:

Criaremos um ambiente acolhedor e seguro que promova a participação ativa de todos os membros da família. Os espaços amplos e bem iluminados, e disponha as mesas e cadeiras de forma a facilitar a interação entre os participantes.

2. Discussões em Grupo:

Promoveremos as discussões e troca de experiência em grupo sobre os desafios e soluções relacionados ao aproveitamento de alimentos e materiais. Sempre que possível, incentivaremos a troca de experiências entre os participantes, permitindo que compartilhem dicas e estratégias que funcionaram em suas próprias casas.

As oficinas serão realizadas com as crianças juntamente com a assistente social e nutricionista será realizado além de preparo de receitas e de divisões de tarefas entre os participantes possibilitando a reflexão sobre a importância do trabalho coletivo. Visa também preparar crianças para o exercício da sua cidadania por meio da participação social com as crianças, assegurando dessa forma o desenvolvimento do seu protagonismo e da sua autonomia. Os encontros acontecerão 1 vez por mês nos períodos matutino e vespertino.

2. Jogos e Dinâmicas de Grupo:

Iniciaremos as oficinas com jogos e dinâmicas de grupo que incentivem a interação entre pais/responsáveis e filhos.

Sempre optaremos por atividades que promovam a cooperação, a comunicação e o trabalho em equipe, criando laços mais estreitos entre os membros da família.

3. Atividades Práticas em Duplas ou Grupos Familiares:

As atividades práticas que exijam a colaboração entre pais/responsáveis e filhos, como preparação de receitas, confecção de artesanato ou solução de problemas em equipe.

A distribuição de tarefas de forma equitativa entre os membros da família, promovendo a igualdade e o respeito mútuo.

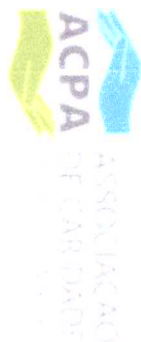
4. Discussões e Reflexões em Família:

Reservaremos momentos para discussões em grupo sobre temas relevantes para a família, como valores, tradições familiares, desafios do dia a dia e metas comuns.

Estimularemos a troca de experiências e a escuta ativa entre os participantes, promovendo um ambiente de compreensão e empatia.

5. Avaliação e Feedback:

Promoveremos sessões de avaliação e feedback ao final de cada oficina, dando oportunidade para que os participantes expressem suas opiniões e sugestões de melhorias.

**7. PRAZO DE EXECUÇÃO**

Da data da assinatura do Termo de Colaboração até 31 de dezembro de 2024.

8. PREVISÃO DE RECEITAS

Origem	Valor
Repassse	RS10.000,00 (dez mil reais)

9. PREVISÃO DE DESPESAS

Despesas Operacionais (material de consumo, serviços de terceiros, dentre outras indispensáveis para operacionalização do projeto)			
Descrição	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
Materiais descartáveis: luva, touca, guardanapos, copos, pratos, papel toalha, entre outros similares.	-	RS 1.450,00	RS 1.450,00
Lanche para as oficinas: Refrigerante, suco, bolacha, frios, pão, entre outros similares.	-	RS 2.050,00	RS 2.050,00
Gêneros Alimentícios: Frutas, legumes, folhagem, derivados de leite, entre outros similares.	-	RS 2.550,00	RS 2.550,00
Material Gráfico: Impressão e encadernamento do livro de receitas.	-	RS 2.650,00	RS 2.650,00
Vestuário: Avental personalizado.	-	RS 1.300,00	RS 1.300,00
TOTAL			RS 10.000,00

QUADRO RESUMO DE DESPESAS

Natureza da despesa	Origem do recurso (Repassse ou Contrapartida)	Valor anual estimado
Despesas operacionais	Repassse	RS10.000,00
VALOR TOTAL ANUAL DE DESPESAS:		RS10.000,00



10. CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO

Será repassado o valor de R\$10.000,00 (dez mil reais) em cota única.

12. DATA E ASSINATURA

Pouso Alegre/MG, 04 de março de 2024.

JOSÉ EDUARDO CABRAL
Presidente da OSC

