



CEACA - CENTRO DE APOIO À CRIANÇA E AO ADOLESCENTE

ANEXO I - REQUERIMENTO

Capivari de Baixo, 12 de Novembro de 2015.

Ilmo Sr.
Eliezer Marques Costa
Presidente do Conselho dos Direitos da Criança e do Adolescente - CMDCA

Prezados Conselheiros

Atendendo ao Edital 002/2015/CMDCA/CB, encaminhamos o projeto **“Degustando Afetos X Fortalecendo Vínculos”** para análise do Conselho Municipal dos Direitos da Criança e do Adolescente – CMDCA, objetivando captar recursos através do Fundo Municipal dos Direitos da Criança e do Adolescente (FIA).

Esclarecimentos acerca do projeto supracitado, poderão ser prestados pelo(a) Sr(a) Rosa Machado Silveira pelo(s) telefone(s) 99661245 ou endereço eletrônico rosamariaas@hotmail.com

Certos de contarmos com vossa especial atenção solicitamos o deferimento deste projeto.

Atenciosamente,

Pe. José Eduardo Bittencourt
Presidente

Rosa Machado Silveira
Coordenadora/Assistente Social

ANEXO II - FOLHA DE ROSTO

FORMULÁRIO PADRÃO PROJETO CMDCA/FMDCA - 2015

IDENTIFICAÇÃO – CEACA – CENTRO DE APOIO À CRIANÇA E AO ADOLESCENTE

NOME DO PROJETO: Degustando Afetos X Fortalecendo Vínculos

PROPONENTE DO PROJETO (ENTIDADE)

Nome: CEACA – CENTRO DE APOIO À CRIANÇA E AO ADOLESCENTE

CNPJ nº: 02.310.058/0001-67

Registro no CMDCA nº: 001

Validade do Registro: 01/02/2018

Endereço: Rua: Ismael Coelho de Souza

Nº: 456

Comp.:

Bairro: Centro

Cidade: Capivari de Baixo

Estado: SC

CEP: 88.745-000

Telefone: (48) 36231255

Fax: (48) 36231255

E-mail: ceaca@hotmail.com

Site: www.ceaca.com.br

Nome do responsável legal da entidade: Pe. José Eduardo Bittencourt

Telefones: (48) 36231142

Fax:

E-mail: peeduardobt@hotmail.com

Nome do responsável técnico do projeto: Rosa Machado Silveira

Telefone: (48) 36231455

Fax:

E-mail: rosamariaas@hotmail.com

RESUMO DAS INFORMAÇÕES

O Projeto **Degustando Afetos X Fortalecendo Vínculos** é um projeto de nutrição composto por aulas teóricas e aulas práticas de culinária sobre alimentação saudável, com isso o projeto visa melhorar a qualidade da alimentação das crianças e adolescentes tanto durante a permanência na entidade como em suas casas. Pretende-se atingir com este projeto as crianças e adolescentes e suas famílias, fortalecendo assim o vínculo, pois terão momentos juntos enquanto estiverem preparando receitas passadas na escola em casa. Serão oferecidas aulas teóricas sobre nutrição, conhecendo todos os nutrientes que compõe nossa alimentação diária e também aulas praticas com elaboração de receitas saudáveis e nutritivas. Além de enriquecer o cardápio diário de nossa instituição com alimentos integrais e ricos em nutrientes. O custo total do projeto será de R\$ 42.000,00 em parceria com o FIA. Espera-se que todos os envolvidos no projeto tenham total satisfação e 100% de participação, proporcionando assim uma melhor qualidade de vida através da alimentação.

Valor total do projeto: 42.000,00

Valor a ser captado: 52.500,00

Duração do projeto (nº de meses): 10 meses

ANEXO III
DESCRIÇÃO TÉCNICA DO PROJETO

1. APRESENTAÇÃO DO PROJETO

1.1. Nome do Projeto:

Degustando Afetos X Fortalecendo Vínculos

1.2. Justificativa

O cuidado com a saúde é necessário para a prevenção de doenças. Por isso é essencial conscientizar as crianças e adolescentes sobre a importância da alimentação saudável e da atividade física para a saúde.

O surgimento precoce de doenças que antes só apareciam em adultos (diabetes, hipertensão, dislipidemias, obesidade, doenças coronárias, entre outras.) estão ligados diretamente a redução do consumo de frutas, verduras e legumes e o aumento do consumo de alimentos industrializados, que são altamente calóricos e ricos em sódio.

A conscientização alimentar é um processo que envolve além da mudança dos hábitos alimentares, um aprendizado do que é saudável. É a construção do conhecimento, sendo esta fase a melhor época para se criar hábitos saudáveis que iram permanecer ao longo da vida.

Para que cada criança e adolescente adquira bons hábitos alimentares e seja agente multiplicador para sua família é preciso que os mesmos entendam todo processo envolvido para chegar numa alimentação balanceada. Eles devem querer conhecer os alimentos, suas funções no corpo, sua importância para saúde, e assim entender o porquê desses alimentos serem recomendados. Não precisa abrir mão de tudo que é gostoso, mas sim aprender que os alimentos saudáveis precisam fazer parte do nosso dia a dia, e que esses alimentos podem ter um sabor incrível se forem preparados com carinho e degustados sem julgamento precoce.

Como também é na escola que muitas crianças realizam suas refeições, fazendo escolhas que revelam suas preferências e hábitos alimentares o projeto Degustando Afetos X Fortalecendo Vínculos tem como objetivo principal inserir no ambiente escolar uma discussão fundamentada e contextualizada que estimule a pensar e adotar práticas alimentares e estilos de vida saudáveis, através de ações educativas sobre alimentação, como visitaçao a feiras, mercados e açougues, conhecendo verdadeiramente os alimentos, seus nutrientes e suas funções no nosso organismo e aulas praticas com degustação de novos alimentos. Trazer também para o ambiente Escolar a família, incentivando a terem também em casa uma alimentação melhor para uma qualidade de vida melhor e momentos de lazer preparando receitas com os filhos. Apesar de não sermos uma escola regular, nossa Entidade atende crianças no contra turno escolar e em sua maioria crianças oriundas de famílias de baixa renda, essas crianças e adolescentes muitas vezes fazem suas refeições apenas nas Escolas

que freqüentam e em nossa Entidade, então e de suma importância nos preocuparmos em oferecer, promover e criar hábitos para uma alimentação saudável.

2. OBJETIVOS DO PROJETO

2.1. Objetivo Geral – O objetivo principal do projeto Degustando Afetos X Fortalecendo Vínculos é criar novos hábitos alimentares, sendo estes mais saudáveis e nutritivos. Pretende-se atingir também com este projeto os familiares das crianças e adolescentes, fortalecendo assim o vínculo da família. Incluir no cardápio diário da nossa entidade preparações com ingredientes diferentes e saudáveis, para proporcionar no dia a dia uma alimentação mais rica em nutrientes. Oferecer de forma lúdica às crianças, atividades que envolvam os alimentos e reforcem suas características nutricionais, através do manuseio e observação de cores, formas e sabores diversos, Unir-se à família como aliada na criação de hábitos alimentares saudáveis, aprender o poder nutritivo dos alimentos (vitaminas, carboidratos, gorduras, etc.) e levar receitas e hábitos alimentares novos para a família.

2.2. Objetivo(s) Específico(s) –

- Incentivar os bons hábitos alimentares;
- Identificar as preferências alimentares dos alunos;
- Conscientizar os alunos sobre a importância e os motivos pelos quais nos alimentamos;
- Reconhecer os alimentos que fazem bem à nossa saúde;
- Conscientizar os familiares, a respeito dos conceitos de alimentação saudável, nutrientes e sua importância na manutenção de qualidade de vida;
- Apresentar as doenças decorrentes da má alimentação;
- Mostrar como se podem prevenir doenças, através de uma alimentação saudável;
- Elevar a auto-estima do aluno (sentir-se útil ao preparar uma receita)
- Trabalhar em equipe (aprender e respeitar as regras de convívio)
- Transmitir a aprendizagem de sala de aula para os familiares
- Aprender a experimentar novos alimentos e novos sabores
- Visitar feiras, mercados, açougues com o intuito de ver de perto os alimentos, seus rótulos e quais critérios para escolher os mesmos
- Ensinar e seguir algumas normas de segurança alimentar e higiene na preparação dos alimentos: Lavar sempre as mãos com água e sabão antes de manipular o alimento, prender os cabelos com uma touca, etc.

- Proporcionar atividades como misturar, bater, picar, enrolar, abrir embalagens, etc. que ajudam a desenvolver a coordenação motora.

3. BENEFICIÁRIOS

3.1 Beneficiários:

O Projeto Degustando Afetos X Fortalecendo Vínculos será oferecido aos alunos do CEACA e familiares dos mesmos. No caso dos alunos e familiares, são em sua maioria famílias de baixa renda, baixa escolaridade e alguns com risco social, grande maioria tem a idéia de que temos que comer apenas para acabar com a fome do momento e não para nutrir o corpo e ter uma saúde melhor.

3.2. Beneficiários Diretos (especificar):

O projeto ira beneficiar diretamente 128 crianças e adolescentes e 80 famílias.

3.3. Beneficiários Indiretos (especificar):

Toda comunidade e o Município de Capivari de Baixo.

4. METODOLOGIA:

O Projeto Degustando Afetos X Fortalecendo Vínculos será desenvolvido no período matutino e vespertino beneficiando 128 crianças e adolescentes divididos em 8 grupos de 16 alunos. Será ministrado por um profissional Nutricionista com conhecimento e experiência em Nutrição Escolar. A oficina será 1x por semana com 2 horas de duração para cada grupo no período de março à dezembro de 2016. Durante cada oficina serão oferecidas aulas teóricas ou práticas. As aulas teóricas têm como objetivo informar aos alunos sobre o conteúdo nutricional dos alimentos que serão preparados posteriormente durante a parte prática, seguida de degustação da receita preparada e fornecimento de uma cópia da receita impressa para cada participante da oficina. Com os pais os encontros deverão acontecer à noite com duração de 3 horas cada com aulas teóricas e práticas sobre alimentação Saudável e prevenção de doenças para depois ser aplicado em casa junto com seus filhos.

5. RESULTADOS ESPERADOS

Através do projeto Degustando Afetos X Fortalecendo Vínculos, nossas crianças e adolescentes, juntamente com seus familiares terão aprendido a ter hábitos mais saudáveis no que diz respeito à alimentação. Saberão a importância e o motivo pelo qual nos alimentamos, deixando de comer apenas por comer e sim para nutrir o corpo. Saberão reconhecer os alimentos que fazem bem ou mal a nossa saúde, olhando e interpretando muitas vezes os rótulos dos mesmos. O que evitar comer para não desenvolver tais doenças como: diabetes, hipertensão, obesidade, ou ajudar algum familiar que já apresenta a enfermidade com sua alimentação para melhor qualidade de vida. Aprender a trabalhar em equipe, respeitando o espaço do outro, sabendo dividir as tarefas e colaborando para que a receita de certo.

6. SISTEMA DE MONITORAMENTO E AVALIAÇÃO

Resultado(s) esperados	Indicadores qualitativos	Indicadores quantitativos	Meios de Verificação
Participação das	Desempenho dos	100% dos alunos	Observação e

crianças e adolescentes na Oficina	alunos nas aulas	participando	registro da frequência
Formação de hábitos mais saudáveis	Participação e satisfação dos alunos	Frequência e permanência no projeto	Feedback com os alunos do projeto

7. DEMONSTRAÇÃO DA CAPACIDADE TÉCNICA E ADMINISTRATIVA PARA O DESENVOLVIMENTO DO PROJETO:

Nossa entidade conta com uma cozinha industrial completa e um espaço para padaria onde poderão ser desenvolvidas as aulas práticas. Também contamos com salas de aulas onde poderão ser ministradas as aulas teóricas.

Todos os funcionários poderão ajudar no bom desenvolvimento do projeto (Assistente Social, Psicóloga, Pedagoga, Educadores Sociais, Merendeiras e Serviços Gerais).

8. RECURSOS HUMANOS:

Formação Profissional (cargo/função na entidade)	Função no projeto	Carga horária no projeto (mensal/semanal)	Vínculo (CLT, prestador serviços, voluntário, efetivo)
Coordenadora Geral	APOIO	40 h	Contrapartida
Psicóloga	APOIO	30 h	Contrapartida
Pedagoga	APOIO	40 h	Contrapartida
Nutricionista	RESPONSÁVEL	30 h	Parceria FIA
Educador Social (1)	APOIO	40 h	Contrapartida
Educador Social (1)	APOIO	40 h	Contrapartida
Merendeira (1)	APOIO	40 h	Contrapartida
Serviços Gerais (1)	APOIO	40 h	Contrapartida

9. CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO DO PROJETO:

ANO DE EXECUÇÃO – 2016

Ação/Atividade	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Aula teórica com as crianças e adolescentes			x	x	X	x	X	x	x	x	x	x
Aula pratica com as crianças e adolescentes				x	X	x	X	x	x	x	x	
Palestra com os pais			x				X					x
Aula pratica com os pais			x				X					x

10. PLANO DE DIVULGAÇÃO –

A comunidade tomará conhecimento de que a realização do projeto tem o apoio do FIA através de divulgação em jornal Paroquial e Radio Comunitária local. Através de uma placa de identificação que ficara exposta na área de circulação da Entidade.

ANEXO IV

Nº Ord.	Item	Medida	Quantidade	Orçamento 1	Orçamento 2	Orçamento 3	Total (Menor Orçamento)	Fornecedor
1	ALIMENTOS							
1.1	File de Peito de Frango	Kg	200	10,49	11,49	10,79	2.098,00	Luiz Carlos Americo ME
1.2	File de Peixe	kg	200	12,45	11,93	12,56	2.386,00	Supermercados Candoca LTDA
1.3	Azeite de Oliva 500ml	unid	20	18,79	17,90	17,76	355,20	Supermercados Mannenti LTDA
1.4	Arroz integral	Kg	200	7,60	4,80	3,65	730,00	Supermercados Candoca LTDA
1.5	Aveia fina	Kg	50	8,0	5,50	6,90	275,00	Viva mais Natural
1.6	Aveia em flocos	Kg	50	8,0	5,00	6,90	250,00	Viva mais Natural
1.7	Farinha integral	Kg	200	11,00	4,00	4,90	800,00	Viva mais Natural
1.8	Quinoa	Kg	30	39,00	35,00	35,00	1.050,00	Viva mais Natural – Gaia Produtos Naturais
1.9	Linhaça	Kg	30	11,00	13,00	15,00	330,00	Emporio da Terra
1.10	Proteína de Soja texturizada	Kg	60	20,75	10,00	13,90	600,00	Viva mais Natural
1.11	Gergelim	Kg	30	22,95	20,00	20,00	600,00	Viva mais Natural – Gaia Produtos Naturais
1.12	Açúcar mascavo	Kg	200	11,00	7,00	8,50	1.400,00	Viva mais Natural
2	RECURSOS HUMANOS							
2.1	Nutricionista	Hora	300	80,63	80,63	77,00	23.100,00	Marina Machado dos Santos da Rosa
3	OUTROS							
3.1	Recurso para transporte, reajuste de inflação e outros custos que aparecer durante execução do projeto.						8.025,80	
4	TOTAL DO PROJETO							
4.1	Valor total						42.000,00	

ANEXO VI

DECLARAÇÃO

DECLARO estar ciente da obrigatoriedade da entidade **CEACA – Centro de Apoio à Criança e ao Adolescente** não governamental proponente do projeto “Degustando Afetos X Fortalecendo Vínculos”, de divulgar o apoio do Conselho Municipal dos Direitos da Criança e do Adolescente (CMDCA), através do Fundo Municipal dos Direitos da Criança e do Adolescente (FIA), por meio de placa fixada na sede, adesivos e ou impressos, constando a parceria existente com este Conselho, conforme os seguintes modelos:

Placa de repasse de recursos: formato 40 x 65cm

**ESTA ENTIDADE RECEBEU RECURSOS FINANCEIROS DO
FUNDO DA INFÂNCIA E ADOLESCÊNCIA – FIA**

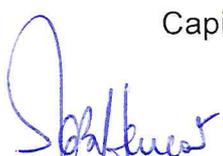
VALOR DO CONVÊNIO: 42.000,00

**Repasse realizado pelo Conselho Municipal dos Direitos da
Criança e do Adolescente - CMDCA**



Veiculação em mídia impressa , TV, apresentações...: formato em tamanho de acordo com as demais logos publicadas

Capivari de Baixo, 12 de Novembro 2015


Pe. José Eduardo Bittencourt
Presidente



1

LUIZ CARLOS AMERICO ME

RAFAEL LUCIANO, 585

CENTRO – CAPIVARI DE BAIXO – SC

CNPJ – 01206547/0001-00

INSCRIÇÃO ESTADUAL – 253275890

ORÇAMENTO

FILE DE PEITO DE FRANGO – R\$ 10,49KG

AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM 500 ML – R\$ 18,79

FILE DE PEIXE – R\$ 12,45KG

Capivari de Baixo, 03 de novembro 2015.

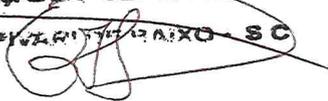
01 206 547/0001-00

LUIZ CARLOS AMERICO - ME

RUA RAFAEL LUCIANO, 585 - SALA 01

CAÇADOR - CEP 86745-000

CAPIVARI DE BAIXO - SC



A



2

ORÇAMENTO

SUPERMERCADOS CANDOCA

03/11/2015

PRODUTO	Quantidade	Preço UNI	TOTAL
File de peito frango			R\$ 11,49
Azeite de oliva 500ml			R\$ 17,90
File de peixe			R\$ 11,93
Arroz integral 1kg			R\$ 3,65

SUPERMERCADOS CANDOCA LTDA

085.213.791/0001-90

DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
CANDOCA LTDA.

CNPJ 85.213.791/0001-90 - I.E. 252.389.069

(48) 3623-1237

Rua do Caçador nº 430

CEP 88745-000 - Capivari de Baixo - SC

H

3

Azeite de oliva extra virgem 500ml
17,76

File de peixe
12,56

Filé de peito de frango
10,79

Supermercados manentti ltda
CNPJ:79.837.6880009-76

I.E.:257.480.072

END: JOÃO RODRIGUES MARTINS 664-CENTRO
CAPIVARI DE BAIXO SC CEP:88745-000
TEL:36236908
36236907

Bilian
SUPERMERCADOS MANENTTI LTDA
CNPJ: 79.837.688/0009-76

4

Orçamento de Produtos

1

Empório da Terra

RS: Gabriel Simon Me

CNPJ: 21.451.454/0001-59

Av. General Osvaldo Pinto da Veiga, 818

CEP: 88745-000

Produto	Unidade	Valor (R\$)
Arroz integral	Kg	7,6
Aveia	Kg	8
Aveia em flocos	Kg	8
Linhaça	Kg	11
Gergelim	Kg	22,95
Farinha de trigo integral	Kg	11
Ptn de Soja texturizada	Kg	20,75
Açúcar mascavo	Kg	11
Quinoa	Kg	39



Gabriel Simon

1

2

LOJA VIVA MAIS NATURAL

RUA SÃO MANOEL, 206 CENTRO-TUBARÃO-S.C

CNPJ = 06.039.199/0001-48

ORÇAMENTO PARA : CEACA

ALIMENTOS NATURAIS :

ALIMENTOS.....	PREÇOS EM KILO
AVEIA FOCO FINO	5,50
AVEIA FOCO MEDIO	5,00
ARROZ INTEGRAL AGULHA	4,80
AÇUCAR MASCAVO	7,00
FARINHA DE TRIGO INTEGRAL	4,00
GERGELIM BRANCO	20,00
LINHAÇA DOURADA GRÃO	13,00
PROTEINA DE SOJA MEDIA	10,00
QUINOA FLOCOS	35,00

TUBARÃO, 04 DE NOVEMBRO DE 2015

Marilda F. Branga

MARILDA FRANCISCO BRANGA-ME



AB

GAIA PRODUTOS NATURAIS – 3623-3986

CNPJ – 17.942.932/0001-56

I.E – 257.083.499

RUA – GENERAL OSVALDO PINTO DA VEIJA -746- CENTRO- CAPIVARI DE BAIXO – SC

ORÇAMENTO

ARROZ INTEGRAL AGULHA KG-

AVEIA FLOCOS MEDIO, FARELO OU FARINHA KG – R\$ 6,90

SEMENTE DE LINHAÇA MARROM KG – R\$ 12,00

SEMENTE LINHAÇA DOURADA KG- R\$ 15,00

GERGILIM SEM CASCA BRANCO KG – R\$ 20,00

FARINHA DE TRIGO INTEGRAL S/ ADITIVOS KG- R\$ 4,90

AÇUCAR MASCADO KG - R\$ 8,50

PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA KG – R\$ 13,90

QUINOA EM GRAOS KG – R\$ 35,00

QUINOA EM FLOCOS KG – R\$ 4,00

17.942.932/0001-56

NEY NELSON DA SILVA VIEIRA
03580152947

Rua General Pinto Da Veiga ,746
Centro - Cep: 88.745-000

CAPIVARI DE BAIXO SC

Neelson da Silva Vieira

3

H

Capivari de Baixo, 03 de novembro de 2015.

1

Declaro para os devidos fins, que para exercer a função de nutricionista no projeto **Degustando Afetos X Fortalecendo Vínculos**, na entidade CEACA, localizada no município de Capivari de Baixo, de março a dezembro de 2016, será cobrado o valor de **80,63 hora/aula**. Valor estipulado de acordo com a tabela do Sindicato dos Nutricionistas para atividades relacionadas a Educação Nutricional.


Constância Palma
Nutricionista
CRN -10 4835 P
Portaria nº 155/2015 de 04 de maio de 2015

Nutricionista



Capivari de Baixo, 03 de novembro de 2015.

Declaro para os devidos fins, que para exercer a função de nutricionista no projeto **Degustando Afetos X Fortalecendo Vínculos**, na entidade CEACA, localizada no município de Capivari de Baixo, de março a dezembro de 2016, será cobrado o valor de **80,63 hora/aula**. Valor estipulado de acordo com a tabela do Sindicato dos Nutricionistas para atividades relacionadas a Educação Nutricional.

Aline Sognatta Buss

Nutricionista
Aline Sognatta Buss
Nutricionista
CRNISC 1281

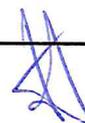


Capivari de Baixo, 03 de novembro de 2015.

Declaro para os devidos fins, que para exercer a função de nutricionista no projeto **Degustando Afetos X Fortalecendo Vínculos**, na entidade CEACA, localizada no município de Capivari de Baixo, de março a dezembro de 2016, será cobrado o valor de **77,00 hora/aula**. Valor estipulado de acordo com a tabela do Sindicato dos Nutricionistas para atividades relacionadas a Educação Nutricional.


Maria Machado dos Santos
Nutricionista
CRNISC 1945

Nutricionista





CEACA - CENTRO DE APOIO À CRIANÇA E AO ADOLESCENTE

I – IDENTIFICACAO

Nome do Projeto – Degustando Afetos X Fortalecendo Vínculos

Instituição Proponente – CEACA

CNPJ – 02.310.058 0001-67

Endereço – Rua Ismael Coelho de Souza, 456, centro, Capivari de Baixo

Telefone – (48) 36231255

Responsável pela Instituição Proponente

Nome – Jose Eduardo Bittencourt

Endereço – RUA General Mendonça Lima, 51- Centro Capivari de Baixo- SC

Telefone – (48) 36231142

Email – peeduardobt@hotmail.com

Responsável pelo Projeto

Nome – Rosa Machado Silveira

Endereço – Rua Coronel Teixeira, 97 – Ed. Dublin -Centro – Tubarão - SC

Telefone – (48) 36231455- 99661245

Email – rosamariaas@hotmail.com

II – APRESENTACAO

O CEACA – Centro de Apoio à Criança e ao Adolescente e uma ONG – Organização Não Governamental, é caracterizada como entidade de Assistência Social, integrada num trabalho em rede de atendimento da Proteção Social Básica do Município de Capivari de Baixo, criada como pessoa jurídica em 27 de Novembro de 1997 e inaugurada em 07 de setembro de 1998. Inscrita no CNPJ 02.310.058/0001-67, tem sua Sede no endereço: Rua Ismael Coelho de Souza, 456 no município de Capivari de Baixo- SC.



CEACA - CENTRO DE APOIO À CRIANÇA E AO ADOLESCENTE

Todo esse processo se deu tendo em vista o município ter uma população estimada em 2010 de 21.689 habitantes, com área de 46,9 km² e caracteriza-se pela apresentação de uma população de baixa renda.

Diante deste quadro, os problemas sociais multiplicam-se, trazendo as mais diversas conseqüências, tais como, marginalização, fome, doenças, prostituição, conflitos familiares, maus tratos à criança e ao adolescente, exploração sexuais, gravidez precoce, entre outros. A situação é agravada quando as crianças e adolescentes são forçadas a interromperem seus estudos para ajudar na renda familiar, ou muitas vezes, nem entrando na escola formal. Seu tempo é preenchido nas ruas, nos subempregos como catadores de papel, mendicantes, prostíbulos, no comércio de drogas, entre outros. Neste sentido percebe-se o município possui um elevado índice de vulnerabilidade social e de violações de direitos.

Frente a essa situação, nós munícipes de Capivari de Baixo, inspirados pelos valores humanos criamos o **CEACA - CENTRO DE APOIO À CRIANÇA E AO ADOLESCENTE**, como resposta à problemática apresentada. Tendo consciência de que os maiores atingidos por essa situação são as crianças e adolescentes, nossa entidade se propõe a criar condições dignas para que elas possam desenvolver-se como pessoas humanas sendo protagonista de sua própria história.

Atualmente o CEACA atende 128 crianças e adolescentes na faixa etária de 6 à 18 anos incompletos, em período integral das 8 às 17 horas, diariamente, de 2^a a 6^a Feira, em horário complementar a Escola Regular. Vale ressaltar que tendo em vista o bom trabalho desenvolvido, hoje temos cadastrado mais de 84 crianças e adolescentes a espera de vaga, principalmente para que as mães possam trabalhar sabendo que seus filhos estão bem assistidos.

A comunidade tem um papel fundamental neste processo; ela está representada pelas crianças e adolescentes juntamente com suas famílias; pela escola; pelas entidades de classe, entre outras. Merece destaque o papel comunitário dos voluntários que dão brilho especial ao projeto. Eles são presença desde o início de nossa fundação, hoje são mais de 52 pessoas, homens e mulheres, profissionais liberais, professores, aposentados, donas de casa, entre outras, que doam seu tempo livre para que o CEACA atinja seus reais objetivos. Para que os mesmos possam colaborar nos objetivos do programa, torna-se necessário uma formação permanente e sistemática, neste sentido oferecemos curso de capacitação e planejamento.

Nestes 18 anos de fundação foram muitos os parceiros nossos aliados principal são Prefeitura Municipal, Paróquia São João Batista, Clube da Esperança, Lojas Salfer, Tractebel Energia, Fórum, Famílias contribuintes via CELESC, Rotary Clube, empresas e doações através do FIA – Fundo da Infância e Adolescência para projetos específicos.



CEACA - CENTRO DE APOIO À CRIANÇA E AO ADOLESCENTE

Neste mês concretizamos o nosso maior sonho que é a Inauguração das Novas Instalações de nossa entidade, ampliando de quinhentos metros quadrados para mais de mil e oitocentos metros quadrados de área construída, além da reforma da antiga sede, com a possibilidade de atender aproximadamente duzentos e cinquenta crianças e adolescentes. Para viabilizar tal atendimento se faz necessário o apoio direto ou indireto de empresas, CMDCA, Prefeitura e comunidade em geral. Uma vez que nós não geramos renda por sermos uma entidade de utilidade pública. Dependemos desses seguimentos para que possamos desenvolver os objetivos propostos no estatuto da entidade.

Com este programa queremos que nossas crianças e adolescentes cresçam em graça e sabedoria, que elas sejam capazes de exercer sua própria cidadania e ser protagonista de sua própria história e que no futuro possam ser construtoras de um mundo mais igualitário. Neste sentido acreditamos que o CMDCA – Conselho Municipal dos Direitos da Criança e Adolescentes é um parceiros forte e defensores da garantia desses direitos.

III – JUSTIFICATIVA

A Educação Nutricional está atualmente em evidência no contexto mundial. Há uma grande preocupação com a nutrição adequada e com as conseqüências de uma alimentação incorreta. Promover uma alimentação saudável é considerado prioridade para promoção da saúde e, neste contexto, o ambiente escolar é apontado como espaço fundamental para a criação de bons hábitos alimentares.

O cuidado com a saúde é necessário para a prevenção de doenças. Por isso é essencial conscientizar as crianças e adolescentes sobre a importância da alimentação saudável e da atividade física para a saúde. O surgimento precoce de doenças que antes só apareciam em adultos (diabetes, hipertensão, dislipidemias, obesidade, doenças coronárias, entre outras.) estão ligados diretamente a redução do consumo de frutas, verduras e legumes e o aumento do consumo de alimentos industrializados, que são altamente calóricos e ricos em sódio, resultando muitas vezes na precoce obesidade infantil.

A obesidade infantil é um dos principais problemas de saúde pública, considerando que a obesidade na infância pode persistir na vida adulta, resultando em formas mais severas da obesidade. A obesidade pode levar a uma baixa auto-estima, afetar o rendimento escolar, os relacionamentos pessoais, causar discriminação social, problemas psicológicos ao longo do tempo e várias outras patologias.



CEACA - CENTRO DE APOIO À CRIANÇA E AO ADOLESCENTE

Assim a conscientização alimentar é um processo que envolve além da mudança dos hábitos alimentares, um aprendizado do que é saudável. É a construção do conhecimento, sendo esta fase a melhor época para se criar hábitos saudáveis que iram permanecer ao longo da vida.

Para que cada criança e adolescente adquira bons hábitos alimentares e seja agente multiplicador para sua família é preciso que os mesmos entendam todo processo envolvido para chegar numa alimentação balanceada. Eles devem querer conhecer os alimentos, suas funções no corpo, sua importância para saúde, e assim entender o porquê desses alimentos serem recomendados. Não precisa deixar de comer tudo que para eles é gostoso, mas sim aprender que os alimentos saudáveis precisam fazer parte do nosso dia a dia, e que esses alimentos podem ter um sabor incrível se for preparados com carinho e degustados sem julgamento precoce.

Como também é na escola que muitas crianças realizam suas refeições, fazendo escolhas que revelam suas preferências e hábitos alimentares o projeto tem como objetivo principal inserir no ambiente escolar uma discussão fundamentada e contextualizada que estimule a pensar e adotar práticas alimentares e estilos de vida saudáveis, através de ações educativas sobre alimentação, como visitação a feiras, mercados e açougues, conhecendo verdadeiramente os alimentos, seus nutrientes e suas funções no nosso organismo e aulas praticas com degustação de novos alimentos. Trazer também para o ambiente Escolar a família, incentivando a terem também em casa uma alimentação melhor para uma qualidade de vida melhor e momentos de lazer preparando receitas com os filhos. Apesar de não sermos uma escola regular, nossa Entidade atende crianças no contra turno escolar e em sua maioria crianças oriundas de famílias de baixa renda, essas crianças e adolescentes muitas vezes fazem suas refeições apenas nas Escolas que freqüentam e em nossa Entidade, então e de suma importância nos preocuparmos em oferecer, promover e criar hábitos para uma alimentação saudável.

IV – OBJETIVOS

a) Objetivo Geral

O objetivo principal do projeto Degustando Afetos X Fortalecendo Vínculos é criar novos hábitos alimentares, sendo estes mais saudáveis e nutritivos. Pretende-se atingir também com este projeto os familiares das crianças e adolescentes, fortalecendo assim o vínculo da família.. Incluir no cardápio diário da nossa entidade preparações com ingredientes diferentes e saudáveis, para proporcionar no dia a dia uma alimentação mais rica em nutrientes. Orientar através de palestras e oficinas de culinária, os alunos e seus familiares sobre os benefícios da alimentação saudável para a manutenção da saúde física e mental, prevenindo assim o aumento dos casos de obesidade e de



CEACA - CENTRO DE APOIO À CRIANÇA E AO ADOLESCENTE

doenças crônico-degenerativas na infância, conseqüências direta dos erros alimentares e inatividade física das crianças. Oferecer de forma lúdica, atividades que envolvam os alimentos e reforcem suas características nutricionais, através do manuseio, observação de cores, formas e sabores diversos. Unir-se à família como aliada na criação de hábitos alimentares saudáveis, aprender o poder nutritivo dos alimentos (vitaminas, carboidratos, gorduras, etc.) e levar receitas e hábitos alimentares novos para a família.

b) Objetivos Específicos

- Incentivar os bons hábitos alimentares;
- Identificar as preferências alimentares dos alunos;
- Conscientizar os alunos sobre a importância e os motivos pelos quais nos alimentamos;
- Reconhecer os alimentos que fazem bem à nossa saúde;
- Conscientizar os familiares e professores, a respeito dos conceitos de alimentação saudável, nutrientes e sua importância na manutenção de qualidade de vida;
- Apresentar as doenças decorrentes da má alimentação;
- Mostrar como se podem prevenir doenças, através de uma alimentação saudável;
- Elevar a auto-estima do aluno (sentir-se útil ao preparar uma receita)
- Trabalhar em equipe (aprender e respeitar as regras de convívio)
- Transmitir a aprendizagem de sala de aula para os familiares
- Aprender a experimentar novos alimentos e novos sabores
- Visitar feiras, mercados, açougues com o intuito de ver de perto os alimentos, seus rótulos e quais critérios para escolher os mesmos
- Ensinar e seguir algumas normas de segurança alimentar e higiene na preparação dos alimentos: Lavar sempre as mãos com água e sabão antes de manipular o alimento, prender os cabelos com uma touca, etc.
- Proporcionar atividades como misturar, bater, picar, enrolar, abrir embalagens, etc. que

ajudam a desenvolver a coordenação motora



CEACA - CENTRO DE APOIO À CRIANÇA E AO ADOLESCENTE

IV – PÚBLICO BENEFICIÁRIO

O Projeto Degustando Afetos X Fortalecendo Vínculos será oferecido aos alunos do CEACA e seus familiares. No caso dos alunos e familiares, são em sua maioria famílias de baixa renda, baixa escolaridade e alguns com risco social, grande maioria tem a idéia de que temos que comer apenas para acabar com a fome do momento e não para nutrir o corpo e ter uma saúde melhor. O projeto será aplicado no período de março a dezembro de 2016, nossa meta de atendimento será de 128 crianças e adolescentes na faixa etária de 6 a 17 anos, divididas em 8 grupos por idade dependendo da demanda, num total de 16 alunos por grupo. Esses grupos serão atendidos 1 vez na semana com aula teórica e prática sobre alimentação. O projeto também contempla 80 famílias, serão realizados com este público três encontros: um no mês de março, outro no mês de julho e outro no mês de dezembro, nesses encontros serão realizadas palestras e também preparação de alimentos nutritivos. Será ainda beneficiada com o projeto a comunidade em geral e o município, pois se entende que a partir do momento que se adota uma alimentação mais saudável, melhora a qualidade de vida, ficando menos doente, precisando assim menos dos serviços públicos de saúde. Para a realização do projeto será contratado um profissional da área de nutrição e também contará com o apoio dos profissionais da entidade (assistente social, psicóloga, coordenadora pedagógica, Educadores Sociais, merendeiras e Serviços Gerais).

VI – RESULTADOS ESPERADOS, MONITORAMENTO E AVALIAÇÃO

Através do projeto Degustando Afetos X Fortalecendo Vínculos, espera-se que nossas crianças e adolescentes, juntamente com seus familiares aprendam a ter hábitos mais saudáveis no que diz respeito à alimentação. Que tenham compreendido a importância e o motivo pelo qual nos alimentamos, deixando de comer apenas por comer e sim para nutrir o corpo e ter uma saúde melhor. Reconheçam os alimentos que fazem bem ou mal a nossa saúde, saibam olhar e interpretar os rótulos dos alimentos industrializados. O que evitar comer para não desenvolver tais doenças como: diabetes, hipertensão, obesidade, ou ajudar algum familiar que já apresente a enfermidade a se alimentar de forma correta para melhor qualidade de vida. Aprender a trabalhar em equipe, respeitando o espaço do outro, sabendo dividir as tarefas e colaborando para que a receita a ser preparada de certo.

O monitoramento e avaliação do projeto serão feitos pela nutricionista responsável e também pela equipe técnica da entidade (Assistente Social, Psicóloga e Pedagoga). Será feito através da observação dos alunos durante os encontros, da participação dos mesmos, do interesse pelo assunto, e até mesmo durante as refeições na entidade, verificando se escolhem e experimentam alimentos



CEACA - CENTRO DE APOIO À CRIANÇA E AO ADOLESCENTE

novos. Essa avaliação é importante pois permite se necessário durante o percurso do projeto, corrigir algo, adicionar novas estratégias, principalmente quando não vier de encontro com as expectativas dos alunos e envolvidos no projeto.

VII – PLANO DE AÇÃO

O projeto Degustando Afetos X Fortalecendo Vínculos para as crianças e adolescentes será realizado de segunda a sexta feira, 1 x por semana com cada turma, com duração de 2 horas cada atividade. Será quase sempre uma semana com aula teórica e outra semana com aula pratica sobre o assunto abordado. Com os familiares os encontros acontecerão no período noturno, com 3 horas cada encontro, totalizando 3 encontros ao ano.

MÊS	AÇÃO
Março	<p>Realizar o primeiro encontro com todos os profissionais da entidade e os familiares das crianças e adolescentes mostrando todos os temas que serão abordados durante a execução do projeto, afim de que todos estejam aptos para trabalharem com as crianças e adolescentes, seja na entidade ou em casa. Os profissionais serão incentivados a colaborarem com os assuntos relacionado ao tema trazendo material para ser agregado em sala de aula. Neste primeiro encontro abordaremos o assunto “Alimentação Saudável de forma Geral”.</p> <p>1 aula teórica: Com as crianças e Adolescentes também abordaremos a ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL de forma geral, conhecendo todos os nutrientes que podem compor um alimento, as doenças que são consequência de uma má alimentação e a importância de uma boa nutrição para o corpo e a mente.</p>
Abril	<p>2 aula teórica: Higiene e cuidados na manipulação dos alimentos X higiene pessoal, prevenindo possíveis doenças transmitidas pela manipulação incorreta dos alimentos e falta de higiene pessoal.</p> <p>2 Aula Prática: como devemos higienizar nossas verduras e frutas, como devemos descongelar nossas carnes e como devemos arrumar nossa geladeira evitando assim a contaminação cruzada.</p>
Maio	<p>2 aula teórica: Começa a ser trabalhado cada mês um tema diferente. Este mês iremos trabalhar os Carboidratos, quais alimentos são denominados carboidratos, qual a importância na nossa alimentação, qual a quantidade ideal a ser consumida, diferença entre carboidrato simples e complexo.</p> <p>2 aula prática: fazer uma receita que seja do gosto das crianças e adolescentes tentando usar algum ingrediente novo e mais saudável. Ex: esfirra de carne, substituindo a massa branca pela massa integral.</p> <p>Obs – Neste mês começa a ser incluído no cardápio do dia a dia do CEACA, alimentos integrais, como, pão integral, bolo integral, macarrão integral.</p>



CEACA - CENTRO DE APOIO À CRIANÇA E AO ADOLESCENTE

Junho	<p>2 aula teórica: Começa a ser trabalhado cada mês um tema diferente. Este mês iremos trabalhar as proteínas, quais alimentos são denominados proteína, qual a importância na nossa alimentação, qual a quantidade ideal a ser consumida, a importância na formação de novos tecidos musculares. Diferença entre proteína animal e vegetal.</p> <p>2 aula prática: fazer uma receita que seja do gosto das crianças e adolescentes tentando usar algum ingrediente novo e mais saudável. Ex: nuggets de frango empanado em grãos como aveia em flocos, linhaça e quinoa.</p> <p>Obs – Neste mês começa a ser incluído no cardápio do dia a dia do CEACA, alimentos como proteína texturizada de soja para enriquecer as preparações com carne.</p>
Julho	<p>2 aula teórica: Começa a ser trabalhado cada mês um tema diferente. Este mês iremos trabalhar os lipídios, quais alimentos são denominados lipídio, qual a importância na nossa alimentação, qual a quantidade ideal a ser consumida, diferença entre gordura saturada, insaturada e trans. Quais alimentos possuem cada uma em maior quantidade.</p> <p>2 aula prática: fazer uma receita que seja do gosto das crianças e adolescentes tentando usar algum ingrediente novo e mais saudável. Ex: sorvete saudável, sem a gordura, açúcar e aditivos.</p> <p>Encontro com os pais, para discutir tudo que passamos para as crianças e adolescentes até agora e saber o que mudou em casa na alimentação. Preparar algumas receitas saudáveis que servirá de lanche no fim da palestra.</p> <p>Obs - Neste mês começa a ser incluído no cardápio do dia a dia do CEACA, alimentos como azeite de oliva.</p>
Agosto	<p>2 aula teórica: Este mês trabalharemos as FRUTAS E VERDURAS, conhecendo seu valor nutricional, demonstrando a época certa de cada fruta e cada verdura, a importância de consumir sem agrotóxicos, alimentos orgânicos.</p> <p>2 aula prática: Experimentar frutas desconhecidas pelos alunos e sucos feitos da combinação de varias frutas e verduras. Visita a uma feira de frutas e verduras.</p>
Setembro	<p>2 aula teórica: Este mês trabalharemos o SÓDIO e as FIBRAS, conhecendo, quais alimentos são denominados mais ricos em cada nutriente, qual a importância na nossa alimentação, qual a quantidade ideal a ser consumida, diferença da fibra solúvel para insolúvel.</p> <p>2 aula prática: Experimentar alimentos temperados de outra maneira sem ser com o sal, ver que tem alternativas que não deixam o alimento sem gosto e sem graça e fazer alguma receita rica em fibras. Ex: bolo integral de banana.</p>



CEACA - CENTRO DE APOIO À CRIANÇA E AO ADOLESCENTE

Novembro	<p>2 aula teórica: Dietas da moda (perigo constante). Incentivar as adolescentes a trazer dietas da moda que conhecem ou que já tenham feito, com o objetivo de estudar e conhecer o que cada uma representa, avaliando os benefícios ou malefícios que oferecem a nossa saúde.</p> <p>2 aula prática: montar juntos um cardápio balanceado de 1 semana para 1 determinado aluno voluntário, respeitando suas necessidades nutricionais individuais e mostrando que cada dieta deve ser específica e pessoal.</p>
Dezembro	<p>Palestra com os pais e alunos para o encerramento do projeto, através de depoimentos dos alunos, pais e funcionários envolvidos, sobre o que aprenderam durante o ano sobre alimentação saudável e oferecer lanches preparados pelas merendeiras com a ajuda de alguns alunos. Também será doada a família uma cesta básica com alimentos nutritivos e essenciais.</p>

VIII – ORÇAMENTO

a) Valor total do projeto

PROJETO	VALOR
Projeto Degustando Afetos X Fortalecendo Vínculos	R\$ 42.000,00
Valor Retido FIA (20%)	R\$ 10.500,00
TOTAL	R\$ 52.500,00

b) Valor a ser utilizado com recursos do FIA

PROJETO	VALOR
Projeto Degustando Afetos X Fortalecendo Vínculos	R\$ 42.000,00
TOTAL	R\$ 42.000,00