



1 Marcos

Handwritten signature and initials in blue ink.

<b>PARTE 1. IDENTIFICAÇÃO DA ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL PROPONENTE</b>			
<b>OSC PROPONENTE:</b> Associação Casa Naim Salto		<b>CNPJ:</b> 22.168.395/0001-79	
<b>DATA DE FUNDAÇÃO:</b> 01/01/2015		<b>VIGÊNCIA DO MANDATO ATUAL:</b> 24/03/2025	
<b>ENDEREGO:</b> Rua Rubi, 120 – Jardim Sontag			
<b>MUNICÍPIO:</b> Salto	<b>UF:</b> SP	<b>CEP:</b> 13.322-153	<b>DDD/TEL:</b> (11) 4021-2276
<b>NOME DO RESPONSÁVEL:</b> Clóvis Wilson Fontenla		<b>CPF:</b> 110.386.898-56	
<b>RG:</b> 17.285.658-9	<b>CARGO:</b> Presidente	<b>FUNÇÃO:</b> Presidente	
<b>ENDEREGO:</b> Rua Sete de Setembro, n°46		<b>MUNICÍPIO:</b> Salto	
<b>NOME DO RESPONSÁVEL TÉCNICO DO PROJETO:</b> Marcos Paulo Campos dos Santos		<b>CPF:</b> 368.301.378-88	
<b>REGISTRO PROFISSIONAL:</b> CRP: 06/107321			
<b>RG/ÓRGÃO EXPEDIDOR:</b> 34.888.082-0 – SSP/SP	<b>CARGO:</b> Psicólogo	<b>FUNÇÃO:</b> Psicólogo	
<b>NOME DO COORDENADOR DO PROJETO:</b> Letícia de Lima Armelin		<b>CPF:</b> 423.187.018-73	
<b>RG/ÓRGÃO EXPEDIDOR:</b> 54.189.891-7	<b>CARGO:</b> Psicóloga	<b>FUNÇÃO:</b> Psicóloga	
<b>NOME DO COORDENADOR DO PROJETO:</b> Dhannielle de Camargo Armelin Frois		<b>CPF:</b> 298.191.628-90	
<b>RG/ÓRGÃO EXPEDIDOR:</b> 30.580.481-9	<b>CARGO:</b> Diretora Geral	<b>FUNÇÃO:</b> Diretora	

PLANO DE TRABALHO

ANEXO XIV

Acolhimento de Crianças e Adolescentes



Handwritten signature: Jean d'Almeida

**PARTE 2: 1. HISTÓRICO**

Apresentar um breve histórico, relacionando a criação, tempo de funcionamento, finalidades, missão, visão e valores, percurso ligado à política de amparo à criança e ao adolescente, informações do entorno da OSC.

A Associação Casa Naim Salto, realiza um serviço de acolhimento institucional de alta complexidade para crianças e/ou adolescentes, com idade de zero a 17 anos e 11 meses, vítimas de negligência familiar, isto é, aqueles que tiveram os seus direitos violados, então a instituição trabalha em consonância com Estatuto da Criança do Adolescente (ECA).

Dessa maneira, a instituição está inserida no município de Salto desde janeiro/2012 e continua articulando os serviços por meio de parcerias com o próprio Município, poder judiciário e ministério público, rede social (CRAS, CREAS, Educação, Saúde, Conselho Tutelar, outros), empresas privadas, pessoas físicas, voluntários, entre outros. E, assim busca cumprir as legislações vigentes lei 12.868/13, resolução 109/2009, PNAS – Política Nacional de Assistência Social, NOB SUAS, NOB SUAS RH, resolução CNAS 16/2010, LOAS, ECA, entre outras.

Nesse sentido, a Associação Casa Naim Salto, presta atendimento integral às crianças e aos adolescentes, e busca proporcionar aos acolhidos e seus familiares que utilizam do serviço de acolhimento, atendimentos de qualidade, e também de eficácia, pois a instituição trabalha com os acolhidos, e paralelamente com as famílias dos mesmos, tendo como foco a reinserção familiar, sendo junto à família biológica e/ou extensa, e só depois de esgotadas todas as possibilidades é que se trabalha na busca por uma família substituta.

Portanto, é dessa maneira que a Associação Casa Naim Salto, busca atingir sua missão e sua maior pretensão de trabalho, a qual é acolher crianças e adolescentes em violação de direitos, e desenvolver um trabalho intensificado com as famílias deles, para que cada um desses acolhidos possam retornar ao convívio da família de origem, pois é isto que preconizam as leis brasileiras. Outro ponto relevante a dizer é que para as crianças e os adolescentes retornarem a suas respectivas famílias, eles precisam estar fortalecidos e autônomos, então um dos focos da instituição é fortalecer os acolhidos de suas capacidades e habilidades, e por meio disso torná-los mais autônomos, para contribuir com o desenvolvimento, e com o plano eficaz de retorno às famílias de origem.

Entre 2011 e início de 2012, o município de Salto verificou que tinha a necessidade de outra instituição de acolhimento, já que na época a cidade apenas contava apenas com uma instituição de acolhimento, chamada Casa de Belém. Fazia-se necessário um trabalho que desenvolvesse o serviço de



*Murcia*  
*Associação Casa Naim Salto*

*Associação Casa Naim Salto*  
*Murcia*

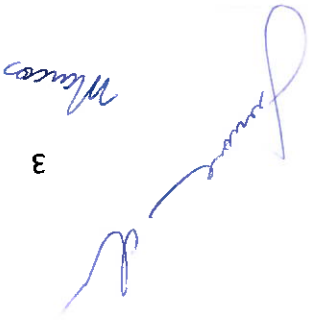
acolhimento para crianças e adolescentes, sendo esses com idade superior a 11 anos e 11 meses, e principalmente com adolescentes mais velhos, idade superior a 14 anos de idade, pois na época o município tinha uma demanda de pré-adolescentes e adolescentes que precisavam ser acolhidos e que estavam sendo encaminhados para outras cidades da região, principalmente para a cidade de São Paulo, ficando assim, longe de suas famílias, dificultando o trabalho dos técnicos dos serviços de acolhimentos das cidades próximas, os quais precisavam desenvolver trabalhos com a família para ocorrer a possível reinserção familiar.

Assim, devido a esse cenário, os responsáveis pelo município de Salto buscaram conhecer o trabalho da Casa Naim, unidade de São Paulo (gerido pela Associação Aliança de Misericórdia) e após verificarem que esta unidade tinha bons projetos e trabalhos de qualidade desenvolvidos, iniciaram suas articulações para implantar uma nova unidade em Salto, a ser mantido pela mesma.

Assim, nasceu a Casa Naim Salto, que abriu as suas portas em janeiro de 2012, com a sua 1ª equipe de gestão de trabalho, a qual buscou receber e acolher as primeiras crianças e adolescentes de 0 a 17 anos e 11 meses.

Nesse primeiro ano de trabalho, e na primeira gestão, o objetivo era iniciar a instituição, acolhendo crianças encaminhadas pelo Judiciário, construindo parcerias que pudessem contribuir com a instituição que estava acabando de abrir suas portas, e iniciar seus trabalhos psicossociais em função do município, e com certeza esta não foi uma tarefa fácil para quem estava na gestão, pois a instituição precisava existir e se apresentar, não apenas para os responsáveis principais do município, mas também para a rede social do município (educação, saúde, judiciário, outros).

Assim, mais a frente da história, em março de 2013 iniciou uma 2ª gestão, a qual está até os dias atuais. Esta nova gestão, em 2013, buscou dar uma estrutura sólida a instituição com organização do quadro de funcionários para diminuir a rotatividade dos colaboradores; estruturação da equipe técnica, incluindo Psicólogo e Assistente Social responsáveis pelos casos dos acolhidos que permitiram o desenvolvimento de dois eixos:



3

**Coordenação Geral de Atividades - Cronograma**

- Rotina institucional na organização das crianças e adolescentes;
- Regras de relacionamento do local;
- Dinâmica institucional mais organizada com cronograma de atividades;
- Atividades e espaços de lazer;
- Estrutura e cuidado com da vida espiritual das crianças e adolescentes conforme o que preconiza a lei, sempre respeitando o desejo de cada acolhido;
- Clareza sobre direitos e deveres.

**Desenvolvimento da área técnica**

- Informações sobre os procedimentos judiciais;
- Promoção do cuidado psicossocial e da saúde mental;
- Trabalho psicossocial com as famílias.

Dessa forma, em 2014, a instituição obteve resultados provenientes de 2013:

- 4 adolescentes foram desabrigados com idade superior a 18 anos, sendo que 3 desses adolescentes saíram com: trabalho, casa, alíquel superior a seis meses pagos, estudo encaminhado, poupança iniciada para o futuro, laços afetivos reconstruídos com os familiares, entre outros resultados.
- Foram desacolhidas 10 crianças/adolescentes, os quais retornaram para as famílias biológicas;

Estes resultados também demonstram um dos focos de trabalho de 2014 da área técnica, que foi o desenvolvimento de articulações com a rede social, pois a partir de 2014 a instituição reconstruiu/construiu fortes laços com os CRAS das quatro regiões de Salto, CREAS, os quais muito contribuíram com o trabalho realizado junto as famílias.

No final de 2014, iniciou-se o processo de desvinculação entre a instituição mantenedora Associação Aliança de Misericórdia e a Casa Naim unidade em Salto, o qual foi concluído em 2015.

Assim, em 2015, a Associação Casa Naim Salto, deu continuidade a sua trajetória e metas que iniciou em 2014, ou seja, firmando parcerias, estruturando o quadro de funcionários e treinando os mesmos para que um melhor serviço fosse oferecendo aos acolhidos e suas famílias.

Em 2016, o ano foi marcado pelo empenho da Gestão da Associação Casa Naim Salto, em planejar e desenvolver novas captações de recursos, seja por meio da participação em eventos, abertura do "Bazar Solidário Casa Naim Salto", ou pela dedicação em firmar parcerias existentes e desenvolver novas parcerias.



*Manoel*  
4



O grande marco do ano de 2017, foi a abertura da primeira república masculina da Associação Casa Naim Salto, voltada para a jovens entre 18 e 24 anos, tendo esta como objetivo oferecer ao jovem apoio e moradia para o processo de construção da autonomia, e possibilitar o desenvolvimento de auto-sustentação e independência do mesmo. Através da experiência e história da instituição, a gestão identificou a necessidade da república por esta ser de extrema importância quando se fala de jovens em situação vulnerabilidade social e sem condições de voltarem para a família de origem.

O ano de 2018 foi marcado pela abertura do segundo "Bazar Solidário Casa Naim Salto" e pelo aumento das oficinas extracurriculares para os acolhidos, além do aumento e fidelização de parceiros e voluntários ligados à Associação Casa Naim Salto.



Em 2019 o ano foi marcado pela abertura do Bazar Solidário III e pela ampliação da equipe técnica juntamente com estagiários, para assim qualificar ainda mais as atividades desenvolvidas.

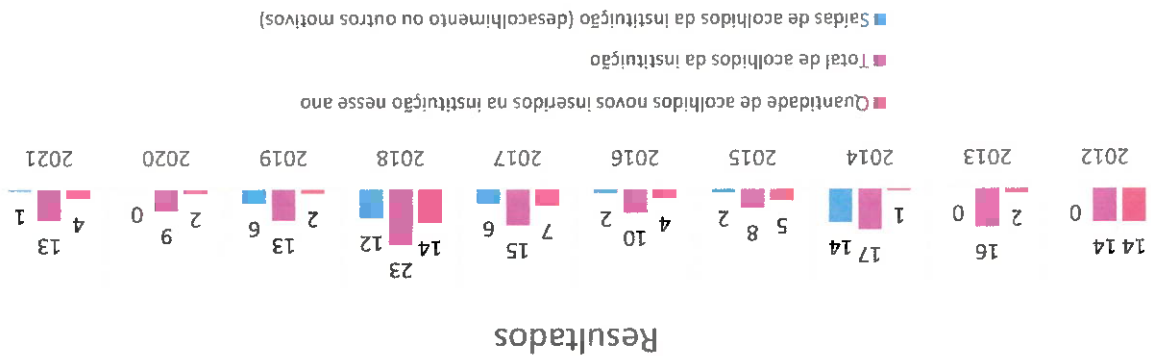
No ano de 2020 um dos destaques foi a execução do projeto Itaú Social, o qual contemplou a reforma de um espaço apropriado para atendimentos técnicos, além de salas administrativas e sala de informática e estudos. Neste projeto também foi contemplado a contratação de uma consultoria com a instituição Fazendo História, além da contratação e ampliação da equipe técnica, a qual ficou formada por dois psicólogos, duas assistentes sociais, uma terapeuta ocupacional e uma psicopedagoga.

Em 2021 os destaques foram manter a equipe multidisciplinar (1 psicólogo, 1 terapeuta ocupacional e 1 psicopedagogo), a elaboração do projeto do Villaggio que será construído espaços apropriados para os serviços da instituição e a execução de 3 projetos visando o atendimento das necessidades dos acolhidos e da comunidade local.

Portanto, o que aqui foi exposto, é a história que se inicia de uma instituição que está apenas no início da sua caminhada, mas que muito tem-se feito para que a mesma possa desenvolver cada vez mais, a fim de atender a demanda do município e de cada uma das crianças e/ou adolescentes que na Associação entram e que buscam no local ser compreendidos e acolhidos, diante de seus direitos violados dentro do âmbito familiar ou comunitário. Assim, buscamos desenvolver um serviço psicossocial digno e de qualidade com as famílias, para que essas possam também reencontrar por meio desse trabalho, o papel da família, e com isso seguir de maneira mais organizada e estruturada.










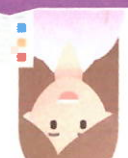


  
  
5



### Resultados

Gráfico 1. Resultados gerais da instituição

No que se refere aos resultados gerais obtidos pela instituição no período entre o ano de 2012 à setembro de 2021, segue tabela 1.

<p>2021 - Equipe multidisciplinar, projeto Villagio e 3 novos projetos</p> 	<p>2020 - Execução do Projeto Itau Social e Ampliação da equipe técnica</p> 
<p>2019 - Abertura do Bazar III, ampliação da equipe técnica e estagiários</p> 	<p>2018 - Abertura do segundo "Bazar Solidário Casa Naim Salto" e aumento de parcerias</p> 
<p>2017 - Abertura da primeira Reública Masculina</p> 	<p>2016 - Abertura do "Bazar Solidário Casa Naim Salto"</p> 
<p>Mar/2014 - Prêmio Jornal Social Destaque em 2013</p> 	<p>Mar/2013 - Início da 2ª Gestão</p> 
<p>2015 - Desvinculou-se da Matríz</p> 	<p>Jan/2012 - Início das Atividades (crianças de 0 a 17 anos e 11 meses)</p> 



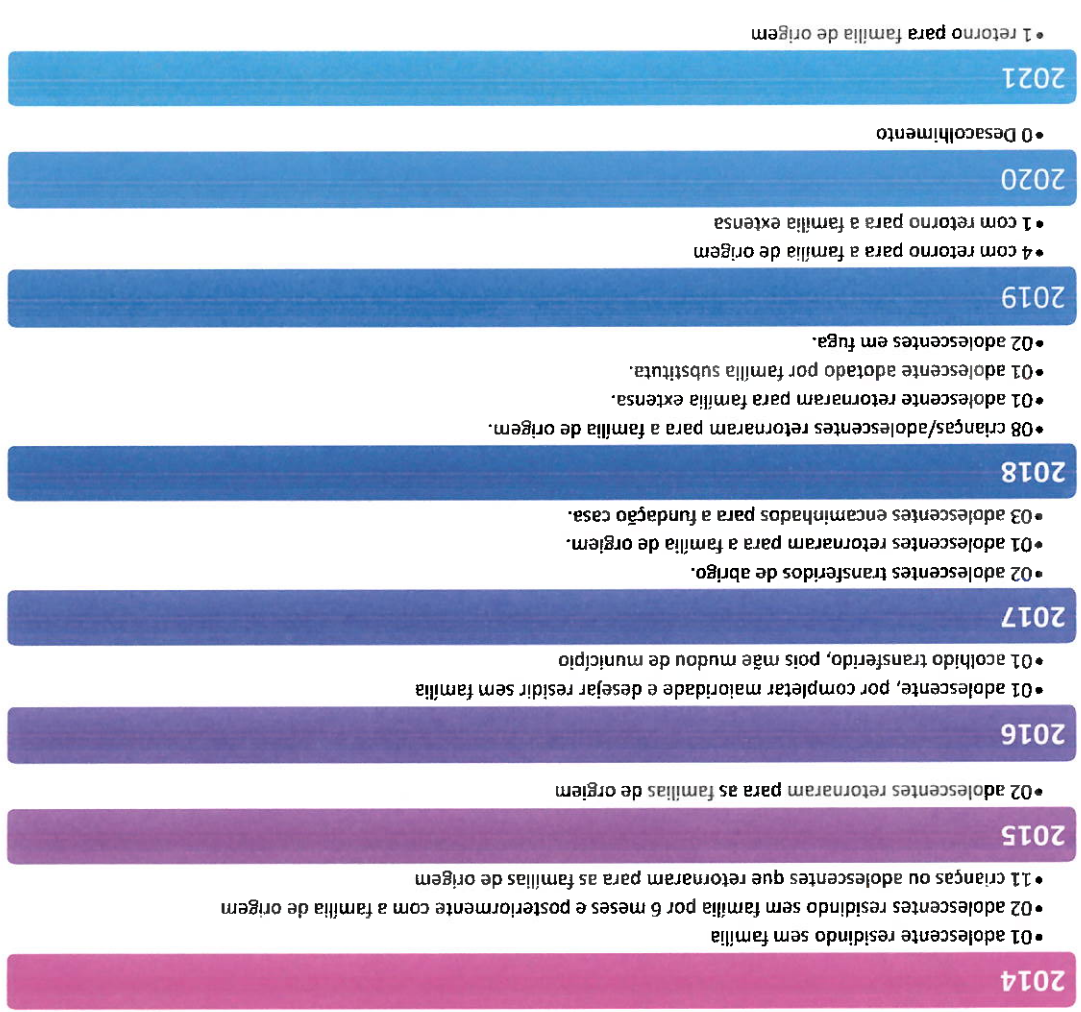


Acoplimento de Crianças e Adolescentes



Resultados

■ 2014 ■ 2015 ■ 2016 ■ 2017 ■ 2018 ■ 2019 ■ 2020 ■ 2021



Handwritten signatures and the number '7' in the top right corner of the page.



**2. NOME DO PROJETO**

ALIMENTANDO A SAÚDE

**2.1 DIAGNÓSTICO DA REALIDADE**

O ambiente institucional oferecido nas instituições de acolhimento institucional deve se adequar às diretrizes propostas pelo ECA e a tipificação nacional dos serviços socioassistenciais (resolução nº 109 do MDS), assemelhando-se à um ambiente residencial, onde a criança possa desenvolver-se plenamente. As atividades desenvolvidas devem possibilitar que as crianças e adolescentes vivenciem experiências semelhantes às vividas no contexto familiar e comunitário, além de proporcionar ambientes lúdicos típicos às idades.

O Estatuto da Criança e do Adolescente (ECA), no seu artigo 4º, diz que é dever da família, da comunidade, da sociedade em geral e do poder público assegurar, com absoluta prioridade, os direitos referentes à vida, à saúde e à alimentação, entre outros.

Sabemos que a pandemia do Covid-19, deixou ainda mais gritante a desigualdade social pelo Brasil. A violação de direitos na vida de crianças e adolescentes acontece a todo instante. No campo da segurança alimentar e nutricional, a fome e a desnutrição convivem com a obesidade infantil. É direito da criança e do adolescente o acesso à alimentação adequada e saudável. Além de estarem livres da fome, eles têm que ter acesso a alimentos que contribuam para o seu desenvolvimento. Não há como separar estas duas condições inerentes do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA).

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) proíbe a inclusão de alimentos ultraprocessados nos cardápios oferecidos na rede pública de ensino como forma de garantir a saúde de crianças e adolescentes. As novas medidas, adotadas por meio da Resolução nº6/2020, estão alinhadas ao Guia Alimentar para a População Brasileira e ao Guia para Crianças Brasileiras menores de 2 anos, este último lançado em 2019.

Infelizmente, muitas crianças e adolescentes que estão no acolhimento institucional, por diversos motivos, que vão desde as condições econômicas e educacionais da família, não tiveram alimentação saudável e equilibrada ou minimamente satisfatória. Geralmente, conhecem uma variedade pequena e limitada de alimentos *in natura*, e possuem uma preferência alimentar, muitas vezes, voltada para o



*[Handwritten signature]*



consumo de alimentos mais baratos que na sua maioria são ultraprocessados, como macarrão instantâneos, embutidos, biscoitos e outros que contêm muito açúcar, farinhas, gorduras e sal. Soma-se a isso hábitos e condições de higiene que deixam a desejar.

### 2.3 JUSTIFICATIVA

Justificar a pertinência e necessidade de projeto, apresentando dados estatísticos e sociais que apontem a necessidade de intervenção proposta e indicar quais diretrizes estão contempladas.

O cuidado com o que está sendo oferecido, sobretudo durante a pandemia, importa mesmo sabendo que, nos momentos emergenciais, matar a fome acaba sendo a prioridade, no entanto, alimentos que matam a fome hoje, alimentam as doenças que vão surgir amanhã, como a obesidade infantil e transtornos alimentares.

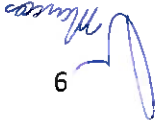
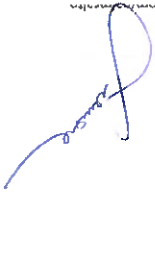
Precisamos estar atentos para a garantia da alimentação adequada e saudável e de todos os demais direitos da infância e da adolescência, assim como para questionar os apelos para o consumo e a publicidade que insiste em falar diretamente com a criança, oferecendo alimentos não saudáveis.

Conforme diz o Guia Alimentar para a População Brasileira, "o entraquecimento da transmissão de habilidades culinárias entre gerações favorece o consumo de alimentos ultraprocessados".

Em contraste com alimentos ultraprocessados, alimentos *in natura* ou minimamente processados usualmente precisam ser selecionados, pré-preparados, temperados, cozidos, combinados a outros alimentos e apresentados na forma de pratos para que possam ser consumidos. as habilidades envolvidas com a seleção, pré-preparo, tempero, cozimento, combinação e apresentação dos alimentos são as habilidades culinárias. dessas habilidades, desenvolvidas em cada sociedade e aperfeiçoadas e transmitidas ao longo de gerações, dependem o sabor, o aroma, a textura e a aparência que os alimentos *in natura* ou minimamente processados irão adquirir e o quanto eles serão apreciados pelas pessoas.

No Brasil, o processo de transmissão de habilidades culinárias entre gerações vem perdendo força e as pessoas mais jovens possuem cada vez menos confiança e autonomia para preparar alimentos. Essa perda progressiva de habilidades culinárias implica que as preparações baseadas em alimentos *in natura* ou minimamente processados podem se tornar cada vez menos atraentes.

Desenvolver habilidades culinárias é importantíssimo para crianças e adolescentes, sem como todas as habilidades, a habilidade no preparo e higienização de alimentos melhora quando é praticada.



Assim, ressaltamos a importância desse projeto que vem suprir as necessidades da população atendida, estando em consonância com a legislação vigente, com o ECA (Estatuto da Criança e do Adolescente), com o Guia Alimentar para a População Brasileira do Ministério da Saúde e inclusive com o próprio município que através da Lei 3.8888 de 12 agosto de 2021, estabelece a primeira semana de setembro como a "Semana da Conscientização da Saúde Preventiva, incentivo a atividade física e hábitos alimentares saudáveis", mais uma afirmação da necessidade de tratamento do tema no município.

#### 2.4 OBJETIVO GERAL

Informar claramente o objetivo macro, a transformação almejada e o que se pretende alcançar a longo prazo. A execução do projeto deve refletir o resultado esperado.

Estimular a alimentação saudável de crianças e adolescentes em acolhimento institucional para prevenção da obesidade infantil, transtornos alimentares, melhoria da saúde geral e promover práticas alimentares saudáveis.

#### 2.5 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Demonstrarão os efeitos diretos das atividades ou ações a serem implementadas, promovendo a quebra do objetivo geral em ações específicas; devem expressar os resultados concretos a serem atingidos.

1. Realizar levantamento no início e fim do projeto sobre os hábitos, preferências e necessidades alimentares das crianças e adolescentes acolhidos e seus conhecimentos sobre alimentos;
2. Realizar oficinas semanais sobre alimentação saudável para promover melhores hábitos e maior autonomia na escolha de alimentos saudáveis;
3. Estimular o consumo diário de alimentos saudáveis e realizar atividades práticas diárias que potencializem seu consumo;
4. Elaborar de um caderno de dicas e receitas para distribuir aos pais e cuidadores responsáveis das crianças e adolescentes no momento do desacolhimento;

#### 3. DESCRIÇÃO DO TERRITÓRIO

Descreva as características do território que serão focalizados pelas ações previstas na proposta. Os atendimentos realizados pela instituição abrangem o município de Salto em sua totalidade. A Casa Naím fica localizada no Jardim Sontag, um bairro residencial que possui comércio local, praça, igrejas, restaurantes, etc., e também está próximo a Unidades de Saúde, Hospitais e outros serviços públicos.



*Handwritten signature in blue ink.*

As atividades internas do projeto ocorrerão na sede da instituição, no Jardim Sontag e as atividades externas do projeto como ida a supermercados parceiros, feiras livres e restaurantes poderão ocorrer em qualquer região do município, de acordo com a disponibilidade do parceiro.

**4. METODOLOGIA**

Descrever o método aplicado e a dinâmica do trabalho. Deve escrever as atividades e como elas serão realizadas, incluindo as estratégias e os procedimentos detalhados para o desenvolvimento dos serviços, programas ou projetos e a maneira pela qual os objetivos serão alcançados.

**Realizar levantamento no início e fim do projeto sobre os hábitos alimentares das crianças e adolescentes acolhidos e seus conhecimentos sobre alimentos**

Fazer junto à equipe e nutricionista, uma pesquisa com crianças e adolescentes sobre:

- **Hábitos e preferências alimentares** → o que as crianças e adolescentes comem e não comem naturalmente;
- **Necessidades alimentares** → o que as crianças e adolescentes devem comer e não comem, o que comem e devem reduzir o consumo, necessidades médicas, etc.;

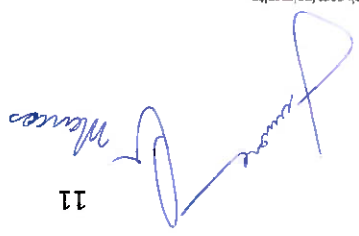
Realizar uma avaliação sobre os conhecimentos de crianças e adolescentes sobre os alimentos que conhecem (seu nome, seu sabor, variedade).

Verificar ao final do projeto, se houve aumento da variedade de alimentos saudáveis nos hábitos alimentares de crianças e adolescentes e no consumo geral da instituição.

**Realizar oficinas semanais sobre alimentação saudável para promover melhores hábitos e maior autonomia na escolha de alimentos saudáveis**

Realizar oficinas semanais de 1 hora de duração realizadas de forma teórica (apresentação de vídeos, fotografias) e práticas (experimentação, degustação, manipulação) e interna e externamente (na copa e cozinha da instituição e em locais de venda ou consumo de alimentos como supermercados, feiras, restaurantes) nos seguintes temas:

- Alimentos e suas categorias (frutas, verduras, legumes, grãos, alimentos processados);
- Sabores dos alimentos (amargo, doce, salgado, azedo, etc.);
- Formas de consumo dos alimentos (crus ou cozidos/fervidos, com casca ou sem casca, etc.) e os motivos;
- Formas de manipulação dos alimentos e higiene (como lavar, armazenar, prazo de validade, alimentos próprios e impróprios para consumo);
- Segurança na copa e cozinha para crianças e adolescentes;


 11



- Preparação de alguns alimentos simples com ajuda de adultos (salada, frutas, doces, lanches);
- Formas de venda dos alimentos (como escolher alimentos na feira, supermercado, etc.);
- Costumes alimentares de outras localidades (o que as pessoas comem em outras regiões do país e do mundo);
- Como funciona um restaurante/lanchonete;
- Como os alimentos são produzidos (horta, fazenda, cultivo de hortaliças e temperos);
- Todas as oficinas terão como tema transversal os cuidados para prevenção da pandemia Covid-19 no que diz respeito ao contágio via consumo e utilização de alimentos.

**Frequência:** 1 vez na semana, dividido em turmas por faixa etária de acordo com o tema e a dificuldade do tema.

**Duração:** 1 hora de duração semanal.

**Material de referência:** o Guia Alimentar para a População Brasileira e Guia Alimentar para Crianças menores de 2 anos, ambos do Ministério da Saúde.

**Estimular o consumo diário de alimentos saudáveis e realizar atividades práticas semanais que potencializem seu consumo;**

Capacitar os cuidadores para aulas práticas de culinária com crianças e adolescentes.

Chefe de cozinha capacita os cuidadores para as atividades práticas de culinária com crianças e adolescentes.

Realizar atividades práticas com crianças e adolescentes acompanhados de seus cuidadores para estimular os hábitos de alimentação saudável:

- Separação de alimentos próprios para consumo;
- Lavagem e higiene de alimentos;
- Preparação de sobremesas (massa de bolo, enrolar docinhos, etc.);
- Montagem de lanchinhos;
- Preparação de receitas simples (massar pão, salada de frutas, etc.);
- Todas as oficinas terão como tema transversal os cuidados para prevenção da pandemia Covid-19 no que diz respeito ao contágio via consumo e utilização de alimentos.

**Frequência:** 1 a 2 vezes na semana, dividido em turmas por faixa etária de acordo com a

dificuldade da atividade, realizando atividades diárias.

**Duração:** 1 hora de duração, variando os horários para ajustar ao cronograma semanal de atividades de todas as crianças e adolescentes.

**Material de referência:** o Guia Alimentar para a População Brasileira e Guia Alimentar para Crianças menores de 2 anos, ambos do Ministério da Saúde.



*Handwritten signature in blue ink.*

*Handwritten signature in blue ink.*



Para todas as crianças e adolescentes será oferecido um cardápio alimentar diário, elaborado com apoio de nutricionista, com grande variedade de alimentos saudáveis, respeitando as restrições alimentares de faixa etária e indicação médica.

**Elaborar um caderno de dicas e receitas para distribuir aos pais e cuidadores responsáveis das crianças e adolescentes no momento do descolhimento;**

Será elaborado um pequeno caderno de receitas virtual, mas que também poderá ser impresso de forma artesanal para os futuros cuidadores das crianças e adolescentes da instituição, no momento do descolhimento.

Esse caderno de receitas conterá dicas de alimentação simples e saudável para o preparo doméstico.

Esse caderno, de aproximadamente 20 páginas, também conterá nas suas primeiras páginas, um espaço para preenchimento pela equipe de cuidadores da Casa Naim, com os hábitos alimentares da criança ou adolescente até o momento para que seja conhecido pela família responsável e possa ser mantido, na medida do possível para sua melhor adaptação no momento da sua reinserção familiar.

### 5. BENEFICIÁRIOS DA PROPOSTA

#### 5.1 QUANTIDADE PREVISTA DE BENEFICIÁRIOS

Identifique a quantidade prevista de beneficiários.

(Se não for possível fazer a estimativa, deixe a questão em branco.)

Opções: (valor em números)

- a. Número Crianças de 00 a 06 anos ( 01 )
- b. Número Crianças de 07 a 11 anos ( 03 )
- c. Número Adolescentes de 12 a 14 anos ( 01 )
- d. Número Adolescentes de 15 a 17 anos ( 07 )
- e. Número Familiares ou responsáveis pelas crianças e adolescentes ( 16 )

\* Caso a resposta da questão anterior tenha sido indicada a alternativa "Outros", indique quantos beneficiários para cada segmento estão incluídos nessa alternativa. (2000 caracteres)

#### 5.2 PERFIL DAS CRIANÇAS E/OU ADOLESCENTES QUE SERÃO BENEFICIADOS (RAÇA/COR)

Indique a quantidade prevista de beneficiários:

Opções: (valor em números)



*Mendes*

*Mendes*

- 120
- Número de brancos ( 03 )
  - Número de pretos ( 06 )
  - Número de amarelos ( 00 )
  - Número de pardos ( 03 )
  - Número de indígenas ( 00 )

**5.3 PERFIL DAS CRIANÇAS E/OU ADOLESCENTES QUE SERÃO BENEFICIADAS: DEFICIÊNCIAS**

Indique a quantidade de crianças e adolescentes com algum tipo de deficiência que serão beneficiados.

Hoje a Casa Naim possui 3 adolescentes com deficiência mental, sendo que apenas 1 possui autonomia para a participação prática nas atividades e os outros 2 poderão ser contemplados nas demais atividades do projeto no que diz respeito a sua melhoria de consumo de alimentos saudáveis.

Todas as atividades propostas pelo projeto deverão ser adaptadas, se necessário, às necessidades específicas das crianças e adolescentes com deficiência, desde que haja condições técnicas para tal adaptação e condições de autonomia para a atividade a ser realizada, respeitando as normas vigentes para o público PCD.

**5.4 PERFIL SOCIAL, ECONÔMICO E CULTURAL DOS PÚBLICOS QUE SERÃO BENEFICIADOS**



Descreva o perfil social, econômico e cultural dos públicos-alvo da proposta (crianças, adolescentes, familiares, profissionais ou outros públicos que a proposta deverá beneficiar em 2000 caracteres).

A quase totalidade das famílias das crianças e adolescentes acolhidos pela Casa Naim são famílias em vulnerabilidade social, com baixa renda e que apresentam alguma dificuldade no acesso à educação nutricional, alimentação adequada, saudável ou equilibrada.

Segundo dados do IBGE, em 2019 29,6% dos domicílios de Salto-SP, possuíam rendimentos mensais de até meio salário mínimo por pessoa. Essa situação se agravou com a pandemia do Covid-19. De acordo com estudo divulgado pelo Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (Ipea), três em cada dez domicílios brasileiros viviam sem nenhuma renda através do trabalho.

Destas, a maior parcela (859 famílias), vivem no Jardim Santa Cruz. O Jardim Saltense é o segundo bairro com mais pessoas vivendo nessa situação (são 475). Ao todo são 2.534 famílias que recebem mensalmente o benefício de programas de transferência de renda do governo federal. Os beneficiários diretos serão primeiramente as crianças e adolescentes acolhidas pela instituição no serviço de acolhimento institucional, além de crianças e adolescentes já desacolhidos que estiverem em acompanhamento.



  
  
 14

Segundo o prefeito Laerte Sonsin, informou através de resposta à requerimento da Câmara Municipal, que a cidade de Salto possui 2.012 famílias que vivem com uma renda per capita de até R\$ 89,00, considerada situação de extrema pobreza. A prefeitura apoia as famílias com a doação de cestas básicas.

#### 5.5 ALCANCE/SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS

Informe como os públicos-alvo da proposta serão alcançados ou selecionados (2000 caracteres)

O público-alvo da proposta corresponde a:

**Direto:** até 20 crianças e adolescentes atendidas na Casa Naim Salto que estiverem acolhidas durante a execução do projeto. As atividades serão oferecidas às mesmas de acordo com sua faixa-etária.

**Indireto:** todos os pais, responsáveis e cuidadores das famílias de origem, extensa ou substituta, nas quais as crianças forem reinseridas.

Ressalta-se que assim como o público dos acolhidos da instituição varia durante o ano, consequentemente o número de familiares também varia, podendo alterar o número de beneficiários diretos e indiretos do projeto. Além disso, destaca-se que o acolhimento das crianças/adolescentes acontece por meio de ordem judicial e que nem todos os casos são possíveis se realizar um contato com a família, por conta de alguns estarem em processo de destituição familiar, ou por estarem destituídos do poder familiar ou pela não adesão das famílias às propostas da instituição, mas podendo ser trabalhado com a família substituta ou padrinhos afetivos.

#### 5.6 ESTRATÉGIA DE BUSCA ATIVA

Estão previstas estratégias de busca ativa do público-alvo da proposta?  
Sim ( ) Não ( X )

#### 6. DIRETRIZES GERAIS

Registres qual a(s) Diretriz(es) Geral(is) abordadas pelo projeto.  
A indicação é copiar a(s) diretriz(es) escolhida(s).

#### DIRETRIZES GERAIS 8: SAÚDE

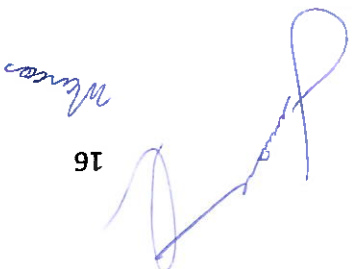
8.4. Projetos voltados ao estímulo da alimentação saudável, incentivo ao aleitamento materno, à prevenção da obesidade infantil e transtornos alimentares, visando a promoção de práticas alimentares e vida saudável;



*Marcos*  
*Juan*

<p>8.7. Projetos voltados para prevenção de acidentes na infância e na adolescência;</p>
<p><b>DIRETRIZES GERAIS 3: TRABALHO RENDA</b></p>
<p>3.2. Projetos que ofereçam formações de novas potencialidades para adolescentes, visando a expansão do conhecimento e o desenvolvimento de nova visão de mundo;</p>
<p><b>DIRETRIZES GERAIS 5: EDUCAÇÃO</b></p>
<p>5.1. Projetos que visem o desenvolvimento pleno e integral do potencial de crianças de 0 a 6 anos;</p>
<p><b>7. DIRETRIZES PRIORITARIAS</b></p>
<p>Registres qual a(s) Diretriz(es) Específica(s) abordadas pelo projeto. A indicação é copiar a(s) diretriz(es) escolhida(s).</p> <p><b>DIRETRIZES PRIORITARIAS: EDUCAÇÃO</b></p> <p>5.6. Projetos que desenvolvam atividades lúdicas, culturais e experiências motoras que favoreçam o convívio familiar e comunitário para crianças de 04 a 06 anos;</p> <p>5.8. Projetos para cuidados para crianças e/ou psicológicos resultantes pandemia de Covid-19;</p>

16






**8. NO PROCESSO DE EXECUÇÃO DA PROPOSTA ESTÃO PREVISTAS PARCERIAS DE ALGUMA NATUREZA ENTRE A ORGANIZAÇÃO EXECUTORA E OUTRAS ORGANIZAÇÕES DA SOCIEDADE CIVIL, ORGÃOS PÚBLICOS, ESCOLAS, ASSOCIAÇÕES DE BAIRRO, EMPRESAS, CONSELHOS DE POLÍTICAS SETORIAIS, ETC?**

Sim ( X ) Não ( )

**8.1 DESCREVA A EXECUÇÃO DA PARCERIA**

Descrever como será a parceria, com quem será a parceria, descreva as atividades e como elas serão realizadas, incluindo as estratégias e os procedimentos detalhados para esta parceria.

As parcerias previstas deverão ser feitas com:

**Comércios fornecedores de alimentos (supermercados, quintandas, sacolão, açougues, mercearias)**

**Potenciais parceiros:** Sonda Supermercados, Riva Frutas, Sacolão Cheiro Verde, Varejão Rui Barbosa, Varejão Bela Vista, Açogue Zera.

**Tipo de parceria:** fornecimento de alimentos para as atividades e visitas do espaço para oficinas externas das crianças e adolescentes.

**Procedimentos:** entrar em contato com parceiro, formalização da parceria, realizar agendamento prévio de atividades ou de fornecimento de doações, divulgação da parceria nas redes sociais.

**Comércios que servem alimentos prontos para o consumo (restaurantes, lanchonetes)**

**Potenciais parceiros:** Restaurante Ponto de Encontro, Lanchonete Sandubão, Churrascaria Jatobá, Hamburgueria Jump, Pastelaria do Pereira.

**Tipo de parceria:** visita do espaço para oficinas externas das crianças e adolescentes e fornecimento dos alimentos prontos para consumo no local.

**Procedimentos:** entrar em contato com parceiro, formalização da parceria, realizar agendamento prévio de atividades ou de fornecimento de doações, divulgação da parceria nas redes sociais.

**9. RESULTADOS QUE A EXECUÇÃO DA PROPOSTA DEVERÁ TRAZER PARA OS BENEFICIÁRIOS**

Definir os resultados quantitativos e qualitativos a serem atingidos (descrição pormenorizada de metas quantitativas e mensuráveis a serem atingidas e de atividades a ser executadas, devendo esclarecer com precisão e detalhamento aquilo que se pretende realizar ou obter, bem como quais os meios utilizados para tanto)



Handwritten signatures and the number 17.

Objetivos Específicos	Metas	Resultados Esperados (transformações esperadas no público atendido)
<p>1. Realizar levantamento no início e fim do projeto sobre os hábitos, preferências e necessidades alimentares das crianças e adolescentes acolhidos e seus conhecimentos sobre alimentos;</p>	<p>1.1 Realizar o levantamento inicial de hábitos, preferência e necessidades alimentares de 100% das crianças e adolescentes do projeto;</p> <p>1.2 Realizar o levantamento final de hábitos, preferência e necessidades alimentares de 100% das crianças e adolescentes do projeto;</p>	<p>1.1 Crianças e adolescentes atendidos pela instituição com seus hábitos alimentares conhecidos pela equipe para atendimento da demanda e melhoria desses hábitos.</p> <p>1.2 Melhorar dos hábitos alimentares das crianças e adolescentes participantes do projeto.</p>
<p>2. Realizar oficinas semanais sobre alimentação saudável para promover melhores hábitos e maior autonomia na escolha de alimentos saudáveis;</p>	<p>2.1 Realizar 30 oficinas semanais;</p> <p>2.2 Realizar pelo menos 5 oficinas externas;</p>	<p>2.1 Crianças e adolescentes atendidos com hábitos mais saudáveis na alimentação e aptos ao preparo de alimentos;</p> <p>2.2 Adolescentes aptos ao consumo e compra de alimentos mais saudáveis;</p>
<p>3. Estimular o consumo diário de alimentos saudáveis e realizar atividades práticas de culinária;</p> <p>3.1 Realizar capacitação de cuidadores para aulas práticas de culinária;</p> <p>3.2 Realizar 60 atividades de culinária com crianças e adolescentes;</p> <p>3.3 Realizar capacitação de cuidadores para execução de aulas práticas de culinária com crianças e adolescentes;</p>	<p>3.1 Realizar capacitação de cuidadores para aulas práticas de culinária;</p> <p>3.2 Realizar 60 atividades de culinária com crianças e adolescentes;</p> <p>3.3 Realizar capacitação de cuidadores para execução de aulas práticas de culinária com crianças e adolescentes;</p>	<p>3.1 Cuidadores capacitados para execução de aulas práticas de culinária com crianças e adolescentes;</p> <p>3.2 Melhorar na alimentação geral com maior consumo de frutas, legumes e verduras e outras práticas saudáveis de alimentação e higiene entre crianças e adolescentes;</p>
<p>4. Elaboração de um caderno de dicas e receitas para distribuir aos pais e cuidadores responsáveis das crianças e adolescentes no momento do descolhimento;</p>	<p>4.1 Distribuir o caderno de receitas para 100% dos responsáveis das famílias das crianças e adolescentes descolhidos;</p>	<p>4.1 Responsáveis e famílias das crianças e adolescentes descolhidos cientes dos hábitos, preferências alimentares dos mesmos, bem como, adquirindo noções de alimentação mais saudável e equilibrada.</p>

**10. MONITORAMENTO DAS AÇÕES E AVALIAÇÃO DOS RESULTADOS**

Estão previstos procedimentos para monitoramento das ações e avaliação dos resultados esperados com a execução da proposta?  Sim ( X ) Não ( )



18

*Marcos*

*Marcos*



**10.1 DESCREVA O PROCESSO DE MONITORAMENTO E AVALIAÇÃO**

Apresentar os indicadores quantitativos e qualitativos a partir dos resultados definidos, bem como os meios de verificação a serem utilizados, levando em consideração a análise do território e da política local.

Objetivos Específicos	Indicadores (quantitativos e qualitativos)	Meios de verificação
1. Realizar levantamento no início e fim do projeto sobre os hábitos, preferências e necessidades alimentares das crianças e adolescentes acolhidos e seus conhecimentos sobre alimentos;	- % de levantamentos realizados com crianças e adolescentes acolhidos; -No. de levantamentos realizados com crianças e adolescentes acolhidos;	- Relatório do levantamento realizado (com números e indicadores alimentares);
2. Realizar oficinas semanais sobre alimentação saudável para promover melhores hábitos e maior autonomia na escolha de alimentos saudáveis;	- No. de oficinas realizadas; - No. de crianças e adolescentes participantes de cada oficina; - Nível de engajamento e compreensão dos participantes; - No. atividades externas;	- Fotos das oficinas; - Relatório de cada oficina (com tema, lista participantes, avaliação da oficina); - Lista de parceiros para atividades externas;
3. Estimular o consumo diário de alimentos saudáveis e realizar atividades práticas diárias que potencializem seu consumo;	- No. de atividades de capacitação com cuidadores; - No. atividades práticas realizadas; - No. de participantes por atividade; - Qualidade e equilíbrio da alimentação oferecida aos acolhidos;	- Fotos das atividades e alimentos oferecidos nas refeições; - Relatório das capacitações e das atividades práticas (com tema, lista de participantes, avaliação geral da atividade); - Cardápio básico elaborado por nutricionista; - Lista de doadores de alimentos parceiros;
4. Elaboração de um caderno de dicas e receitas para distribuir aos pais e cuidadores responsáveis das crianças e adolescentes no momento do desacolhimento;	- Qualidade do material elaborado; - Satisfação das famílias com o material entregue; - No. de exemplares entregues	- Amostra do material; - Depoimentos de familiares sobre o material entregue; - Lista de famílias que receberam o material;

19



Casa Naim  
SALTO / SP

Acolhimento de Crianças e Adolescentes

## 11. MARCO LÓGICO

É uma matriz que facilita o desenho do projeto, e, que posteriormente serve como ferramenta de acompanhamento e monitoramento deste. Se estrutura a partir do

OBJETIVO GERAL	INDICADORES VERIFICÁVEIS OBJETIVAMENTE	MEIO DE VERIFICAÇÃO	DATA DE ENTREGA	RISCOS OU PRESSUPOSTOS	MEDIDA(S) MITIGADORA(S) DO(S) RISCO(S)
Estimular a alimentação saudável de crianças e adolescentes em acolhimento institucional para prevenção da obesidade infantil, transtornos alimentares, melhoria da saúde geral e promover práticas alimentares saudáveis.	100 % das crianças e adolescentes apresentando melhora no nível de qualidade da alimentação e preferências alimentares;	Levantamento inicial e final sobre hábitos e preferências alimentares das crianças e adolescentes acolhidos;	Mês 12 do projeto <i>definição</i>	Crianças e adolescentes que forem acolhidos em data após o início do projeto não terão uma melhor a considerável na alimentação até o final do projeto.  Famílias responsáveis pelas crianças e adolescentes acolhidos não dar importância para continuidade de uma alimentação saudável e equilibrada.	Promover a participação imediata dessas crianças e adolescentes nas oficinas e sobretudo nas atividades práticas do projeto para que possam ter uma melhora de hábitos e preferências alimentares.  Realizar conversas com familiares durante o processo de desacolhimento explicando a importância de manter a rotina de alimentação mínima para garantir melhor adaptação da criança e adolescente no processo de reinserção familiar.

**Objetivo Geral e dos Objetivos Específicos.** Cada Objetivo Específico deve ser desdobrado em Metas que por sua vez são os bens ou serviços produzidos pelo projeto. As metas descrevem aquilo que é gerenciável pelo projeto. Segue o **exemplo** abaixo da forma correta de preenchimento.





METAS	INDICADORES VERIFICÁVEIS OBJETIVAMENTE	MEIO DE VERIFICAÇÃO	DATA DE ENTREGA	RISCOS OU PRESSUPOSTOS
<p>1.1 Realizar o levantamento inicial de hábitos, preferência e necessidades alimentares de 100% das crianças e adolescentes do projeto;</p> <p>1.2 Realizar o levantamento final de hábitos, preferência e necessidades alimentares de 100% das crianças e adolescentes do projeto;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 100 % de levantamentos realizados com crianças e adolescentes acolhidos;</li> <li>- 20 levantamentos realizados com crianças e adolescentes acolhidos (pode variar de acordo com o no. de acolhidos);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Modelo do instrumento criado;</li> <li>- Relatório do levantamento realizado (com números e indicadores alimentares);</li> </ul>	Mês 4 e mês 12 de projeto	<p>Avaliar o marco zero do projeto, isto é, os hábitos e preferência alimentares das crianças, suas restrições alimentares, para comparar com o final do projeto.</p>
<p>2.1 Realizar 30 oficinas semanais;</p> <p>2.2 Realizar pelo menos 5 oficinas externas;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- No. de oficinas realizadas;</li> <li>- No. de crianças e adolescentes participantes de cada oficina;</li> <li>- Nível de engajamento e compreensão dos participantes;</li> <li>- No. atividades externas;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fotos das oficinas;</li> <li>- Relatório de cada oficinas (com tema, lista participantes, avaliação da oficina);</li> <li>- Lista de parceiros para atividades externas;</li> </ul>	Mês 12 de projeto	<p>Avaliar o engajamento/participação das crianças nas oficinas a fim de corrigir os temas ou o método das oficinas para ter uma boa aderência e compreensão ao conteúdo trabalhado.</p> <p>Organizar um cronograma para ter as atividades que envolvem os parceiros garantidas.</p>
<p>3.1 Realizar 3 encontros de capacitação de cuidadores para atividades práticas de culinária com crianças e adolescentes</p> <p>3.2 Realizar 60 atividades práticas de práticas alimentares (receitas, higienização, etc.) com crianças e adolescentes;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- No. de capacitações realizadas;</li> <li>- No. de cuidadores capacitados</li> <li>- No. atividades práticas realizadas;</li> <li>- No. de participantes por atividade;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fotos das atividades e alimentos oferecidos nas refeições;</li> <li>- Relatório das capacitações e atividades práticas (com tema, lista de participantes,</li> </ul>	Mês 12 de projeto	<p>Avaliar o engajamento/participação das crianças nas oficinas a fim de corrigir o método das atividades práticas para ter uma boa aderência e compreensão ao conteúdo trabalhado.</p>



<p>4.1 Distribuir o caderno de receitas para 100% dos responsáveis das famílias das crianças e adolescentes desacolhidos;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Qualidade e equilíbrio da alimentação oferecida aos acolhidos;</li> </ul>	<p>avaliação geral da atividade);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cardápio básico elaborado por nutricionista;</li> <li>- Lista de doadores de alimentos parceiros;</li> </ul>			
<p>4.1 Distribuir o caderno de receitas para 100% dos responsáveis das famílias das crianças e adolescentes desacolhidos;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Qualidade do material elaborado;</li> <li>- Satisfação das famílias com o material entregue;</li> <li>- No. de exemplares entregues</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Amostra do material;</li> <li>- Depoimentos de familiares sobre o material entregue;</li> <li>- Lista de famílias que receberam o material;</li> </ul>	<p>Mês 12 de projeto</p>	<p>Conversar com as famílias das crianças em desacolhimento para que entendam a importância de conhecer os hábitos alimentares das crianças para o processo de reinserção familiar. Verificar a facilidade de entendimento do conteúdo do material.</p>	



## 12. RECURSOS HUMANOS

Descrever as funções desempenhadas por todos os profissionais e demais agentes do Projeto, identificando a forma de contratação, respeitando a legislação vigente e como será o plano de capacitação continuada dos profissionais.

NOME	FORMAÇÃO	FUNÇÃO NO PROJETO	Nº DE HORAS/MÊS	VINCULO (CLT, PRESTADOR DE SERVIÇOS, VOLUNTÁRIO)	SALÁRIO
Alessandra Aparecida Barateli Ferreira Ana Claudia Da Silva Dayana Lorrane Maria Viana	Ensino médio	Cuidador – realizar orientação das crianças nas oficinas/atividades práticas diárias; Acompanhamento do comportamento alimentar das crianças e adolescentes;	Sistema 12x36 horas	CLT	R\$ 1573,00
Leticia de Lima Armelin	Ensino Superior - Psicologia	Atendimento técnico e orientação das famílias das crianças em desacolhimento; Contato com parceiros para realização das atividades; Acompanhamento médico das crianças para entender as demandas nutricionais; Observação do comportamento alimentar das crianças;	10 horas semanais (40 horas mensais)	CLT	R\$ 830,00
Juliana Merlin Cazelatto	Ensino Superior - Nutrição	Nutricionista – elaborar cardápio, realizar algumas oficinas e levantamento inicial e final. Capacitação dos cuidadores para as atividades práticas e oficinas.	01 hora semanal (4 horas mensais)	Voluntário	R\$ 0,00
Regina Célia de A. Merlin	Chefe de Cozinha e Proprietária Restaurante Ponto de encontro	Capacitação dos cuidadores para as atividades práticas e oficinas.	01 hora semanal (4 horas mensais)	Voluntário	R\$ 0,00





**Casa Naim**  
SALTO / SP

Acolhimento de Crianças e Adolescentes

*Marcos*

### 13. PLANEJAMENTO DE ATIVIDADES

METAS	MACRO ATIVIDADES	ATIVIDADES	EVIDÊNCIA DE CONCLUSÃO
1.1 Realizar o levantamento inicial de hábitos, preferência e necessidades alimentares de 100% das crianças e adolescentes do projeto;	1.1 Levantamento inicial de hábitos, preferência e necessidades alimentares	- Criar instrumento de diagnóstico para avaliação inicial - Aplicar o instrumento junto aos cuidadores e crianças e adolescentes - Elaborar relatório	- Modelo do instrumento criado - Relatório do levantamento realizado (com números e indicadores alimentares);
1.2 Realizar o levantamento final de hábitos, preferência e necessidades alimentares de 100% das crianças e adolescentes do projeto;	1.2 Levantamento final de hábitos, preferência e necessidades alimentares	- Criar instrumento de diagnóstico para avaliação final - Aplicar o instrumento junto aos cuidadores e crianças e adolescentes - Elaborar relatório comparativo com os dados levantados e os dados iniciais do projeto	- Modelo do instrumento criado - Relatório do levantamento realizado (com números e indicadores alimentares);
2.1 Realizar 30 oficinas semanais;	2.1 Realização de oficinas semanais sobre alimentação saudável	- Preparar o conteúdo teórico das oficinas (vídeos, fotografias, etc.) - Organizar os materiais necessários (alimentos e outros materiais de acordo com o tema); - Realização das oficinas	- Fotografias das oficinas; - Relatório das oficinas práticas (com tema, lista de participantes, avaliação geral da atividade);
2.2 Realizar pelo menos 5 oficinas externas;	2.2 Realização de oficinas externas sobre alimentação	- Contatar parceiros para doação e agendamento de atividades externas;	- Fotografias das atividades;







<p>3.1 Realizar 60 atividades práticas de práticas alimentares (receitas, higienização, etc.) com crianças e adolescentes;</p>	<p>3.1 Realizar capacitação de cuidadores para aulas práticas de culinária; 3.2 Realização de atividades práticas diárias</p>	<p>- Realização das visitas;</p> <p>- Realizar os encontros de capacitação de cuidadores para aulas práticas de culinária; - Realizar o planejamento das atividades de acordo com a faixa etária das crianças e adolescentes; - Elaboração de cardápio básico de alimentação; - Contatar parceiros para doação de alimentos; - Organizar os materiais necessários (alimentos e outros materiais de acordo com a atividade prática); - Realização das atividades práticas junto às crianças e adolescentes;</p>	<p>- Relatório das atividades práticas (com tema, lista de participantes, avaliação geral da atividade); - Lista de parceiros;</p> <p>- Fotos das atividades e alimentos oferecidos nas refeições; - Lista de doadores de alimentos parceiros; - Relatório das capacitações e atividades práticas (com tema, lista de participantes, avaliação geral da atividade); - Cardápio básico elaborado por nutricionista;</p>
<p>4.1 Distribuir o caderno de receitas para 100% dos responsáveis das famílias das crianças e adolescentes desacolhidos;</p>	<p>4.1 Elaboração e distribuição do caderno de receitas</p>	<p>- Elaborar material com receitas práticas e simples; - Imprimir e distribuir material para as famílias dos desacolhidos; - Realizar orientação às famílias dos desacolhidos sobre material e os hábitos e preferências alimentares das crianças e adolescentes;</p>	<p>- Amostra do material finalizado; - Lista de famílias atendidas pelo psicólogo para orientação; - Lista de famílias que receberam o material; - Depoimentos de familiares sobre o material entregue;</p>



#### 14. DESCRITIVO DAS ATIVIDADES

<b>OBJETIVO ESPECÍFICO:</b>	1. Realizar levantamento no início e fim do projeto sobre os hábitos, preferências e necessidades alimentares das crianças e adolescentes acolhidos e seus conhecimentos sobre alimentos;
<b>ATIVIDADE:</b>	1.1 Levantamento inicial de hábitos, preferência e necessidades alimentares
<b>RESPONSÁVEL:</b>	<b>Psicóloga</b>
<b>Recursos Humanos:</b> Nutricionista, psicóloga	<b>Recursos Materiais:</b> Impressão de fichas para preenchimento da avaliação (não inclusos no projeto), internet para digitação/registro das fichas
<b>Esta atividade depende de:</b> nenhuma atividade	Esta atividade é pré-requisito para:
<b>Tempo necessário:</b> 2 semanas	1.2 Levantamento final de hábitos, preferência e necessidades alimentares
<b>Indicadores de resultado:</b>	Custo previsto: Psicóloga – R\$ 880,00 mensal Telefone e Internet – R\$ 320,00 mensal - Modelo do instrumento criado - Relatório do levantamento realizado (com números e indicadores alimentares);
<b>Atividades Alternativas:</b> Não se aplica	
<b>Descrição da atividade:</b>	
	- Criar instrumento de diagnóstico para avaliação inicial - Aplicar o instrumento junto aos cuidadores e crianças e adolescentes - Elaborar relatório com os dados levantados



*Marcos*



<b>OBJETIVO ESPECÍFICO:</b>	1. Realizar levantamento no início e fim do projeto sobre os hábitos, preferências e necessidades alimentares das crianças e adolescentes acolhidos e seus conhecimentos sobre alimentos; 1.2 Levantamento final de hábitos, preferência e necessidades alimentares
<b>ATIVIDADE:</b>	
<b>RESPONSÁVEL:</b>	<b>Psicóloga</b>
<b>Recursos Humanos: Nutricionista/Psicóloga</b>	<b>Recursos Materiais:</b> Impressão de fichas para preenchimento da avaliação (não incluso no projeto), internet para digitação/registro das fichas
<b>Esta atividade depende de:</b>	Esta atividade é pré-requisito para: nenhuma atividade
<b>1.1 Levantamento inicial de hábitos, preferência e necessidades alimentares</b>	
<b>Tempo necessário: 2 semanas</b>	<b>Custo previsto:</b> Psicóloga – R\$ 880,00 mensal Telefone e Internet – R\$ 320,00 mensal
<b>Indicadores de resultado:</b>	- Modelo do instrumento criado - Relatório do levantamento realizado (com números e indicadores alimentares);
<b>Atividades Alternativas:</b> Não se aplica	
<b>Descrição da atividade:</b>	
	- Criar instrumento de diagnóstico para avaliação final - Aplicar o instrumento junto aos cuidadores e crianças e adolescentes - Elaborar relatório comparativo com os dados levantados e os dados iniciais do projeto





Casa Naim  
SALTO / SP

Acolhimento de Crianças e Adolescentes

*Marcos*

<b>OBJETIVO ESPECÍFICO:</b>	2. Realizar oficinas semanais sobre alimentação saudável para promover melhores hábitos e maior autonomia na escolha de alimentos saudáveis;
<b>ATIVIDADE:</b>	2.1 Realização de oficinas semanais sobre alimentação saudável
<b>RESPONSÁVEL:</b>	<b>Psicólogo e cuidadores</b>
<b>Recursos Humanos:</b> Psicólogo, Nutricionista, Cuidadores	<b>Recursos Materiais:</b> computador, TV ou telão para apresentação (não inclusos no projeto), alimentos, água, combustível para retirada de doações e visitas aos doadores, telefone e internet para contato com doadores e parceiros.
Esta atividade depende de:	Esta atividade é pré-requisito para:
1.1 Levantamento inicial de hábitos, preferência e necessidades alimentares	2.2 Realização de atividades práticas diárias
<b>Tempo necessário:</b> 30 semanas	<b>Custo previsto:</b> Combustível – R\$ 1.600,00 mensal Psicóloga – R\$ 880,00 mensal Cuidadores – R\$ 4.719,00 mensal Telefone e Internet – R\$ 320,00 mensal Água – R\$ 800,00 mensal
<b>Indicadores de resultado:</b>	- Fotografias das oficinas; - Relatório das oficinas práticas (com tema, lista de participantes, avaliação geral da atividade);
<b>Atividades Alternativas:</b> <b>Realização de oficinas externas</b>	
<b>Descrição da atividade:</b>	
	- Preparar o conteúdo teórico das oficinas (vídeos, fotografias, etc.) - Organizar os materiais necessários (alimentos e outros materiais de acordo com o tema); - Realização das oficinas





<b>OBJETIVO ESPECÍFICO:</b>	2. Realizar oficinas semanais sobre alimentação saudável para promover melhores hábitos e maior autonomia na escolha de alimentos saudáveis; 2.2 Realização de oficinas externas sobre alimentação
<b>ATIVIDADE:</b>	
<b>RESPONSÁVEL:</b>	<b>Psicólogo, cuidadores</b>
<b>Recursos Humanos: Psicólogo, Cuidadores</b>	<b>Recursos Materiais:</b> combustível para transporte de equipe e crianças, combustível para visitas prévias aos locais, telefone para contato com parceiros
Esta atividade depende de:	Esta atividade é pré-requisito para:
1.1 Levantamento inicial de hábitos, preferência e necessidades alimentares	3.1 Realização de atividades práticas diárias
Tempo necessário: 30 semanas	Custo previsto: Combustível – R\$ 1.600,00 mensal Psicóloga – R\$ 880,00 mensal Cuidadores – R\$ 4.719,00 mensal
<b>Indicadores de resultado:</b>	- Fotografias das atividades; - Relatório das atividades práticas (com tema, lista de participantes, avaliação geral da atividade); - Lista de parceiros;
<b>Atividades Alternativas:</b>	
<b>Realização de oficinas externas</b>	
<b>Descrição da atividade:</b>	
- Contatar parceiros para doação e agendamento de atividades externas; - Realização das visitas;	



*Marcos*





<b>OBJETIVO ESPECÍFICO:</b>	3. Estimular o consumo diário de alimentos saudáveis e realizar atividades práticas diárias que potencializem seu consumo;
<b>ATIVIDADE:</b>	3.2 Realização de atividades práticas diárias de culinária
<b>RESPONSÁVEL:</b>	<b>Cuidadores</b>
<b>Recursos Humanos:</b> Cuidadores, Psicólogo e Nutricionista	<b>Recursos Materiais:</b> alimentos, utensílios de cozinha, água, telefone e internet para contato com doadores
Esta atividade depende de:	Esta atividade é pré-requisito para:
3.1 Realizar capacitação de cuidadores para aulas práticas de culinária;	1.2 Levantamento final de hábitos, preferência e necessidades alimentares
Tempo necessário: 30 semanas	Custo previsto: Combustível – R\$ 1.600,00 mensal Psicóloga – R\$ 880,00 mensal Cuidadores – R\$ 4.719,00 mensal Telefone e internet – R\$ 320,00 mensal, Água – R\$ 800,00 mensal
<b>Indicadores de resultado:</b>	- Fotos das atividades e alimentos oferecidos nas refeições; - Lista de doadores de alimentos parceiros; - Relatório das atividades práticas (com tema, lista de participantes, avaliação geral da atividade); - Cardápio básico elaborado por nutricionista;
<b>Atividades Alternativas:</b>	
2.1 Realização de oficinas semanais sobre alimentação saudável	
2.2 Realização de oficinas externas sobre alimentação	
<b>Descrição da atividade:</b>	- Realizar o planejamento das atividades de acordo com a faixa etária das crianças e adolescentes; - Elaboração de cardápio básico de alimentação; - Contatar parceiros para doação de alimentos; - Organizar os materiais necessários (alimentos e outros materiais de acordo com a atividade prática); - Realização das atividades práticas junto às crianças e adolescentes;





Casa Naim

SALTO / SP

Acolhimento de Crianças e Adolescentes

<b>OBJETIVO ESPECÍFICO:</b>	4. Elaboração de um caderno de dicas e receitas para distribuir aos pais e cuidadores responsáveis das crianças e adolescentes no momento do desacolhimento;
<b>ATIVIDADE:</b>	4.1 Elaboração e distribuição do caderno de receitas
<b>RESPONSÁVEL:</b>	<b>Nutricionista</b>
<b>Recursos Humanos:</b> Nutricionista e Psicólogo	Recursos Materiais: papel e tonner para impressão dos materiais (não incluso no projeto), telefone e internet para contato com as famílias e pesquisa, combustível (visita domiciliar, quando necessário).
Esta atividade depende de:	Esta atividade é pré-requisito para: nenhuma atividade
1.1 Levantamento inicial de hábitos, preferência e necessidades alimentares	
3.1 Realização de atividades práticas diárias	
Tempo necessário:	Custo previsto: Combustível – R\$ 1.600,00 mensal Psicóloga – R\$ 880,00 mensal Telefone e Internet – R\$ 320,00 mensal
Indicadores de resultado:	- Amostra do material finalizado; - Lista de famílias atendidas pelo psicólogo para orientação; - Lista de famílias que receberam o material; - Depoimentos de familiares sobre o material entregue;
<b>Atividades Alternativas:</b>	
Distribuição do material elaborado para famílias da comunidade;	
Descrição da atividade:	
- Elaborar material com receitas práticas e simples; - Imprimir e distribuir material para as famílias dos desacolhidos; - Realizar orientação às famílias dos desacolhidos sobre material e os hábitos e preferências alimentares das crianças e adolescentes;	





### 15. CRONOGRAMA

Conselho dos Direitos da Criança e do Adolescente	
Título da proposta:	Alimentando a Saúde

### Cronograma de execução das atividades

**Atenção: após o preenchimento desta planilha, ela deve ser anexada no local indicado no Formulário de inscrição**

**Instruções:** Na primeira coluna liste de forma resumida cada atividade em uma linha, usando as linhas que forem necessárias. Separe as atividades por eixo, considerando apenas aquele(s) no(s) qual(is) a proposta se inclui. Nas colunas referentes aos 12 meses previstos para execução da proposta, assinale um X nos meses em que cada ação deverá ocorrer. Inclua linhas adicionais se for necessário.

ATIVIDADES	12 Meses (a partir de Janeiro/2022 ou do mês em que a execução da proposta for iniciada)												
	Mês 1	Mês 2	Mês 3	Mês 4	Mês 5	Mês 6	Mês 7	Mês 8	Mês 9	Mês 10	Mês 11	Mês 12	
<b>Diretrizes Gerais</b>			X										
1.1 Levantamento inicial de hábitos, preferência e necessidades alimentares				X									
- Criar instrumento de diagnóstico para avaliação inicial				X									
- Aplicar o instrumento junto aos cuidadores e crianças e adolescentes				X									
- Elaborar relatório				X									
<b>1.2 Levantamento final de hábitos, preferência e necessidades alimentares</b>													X



*Manoel*

*N*





**16. ORÇAMENTO**

Conselho dos Direitos da Criança e do Adolescente	
Título da proposta:	Alimentando a Saúde

**DESPESAS QUE SERÃO CUSTEADAS COM RECURSOS DO FUNDO MUNICIPAL DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE -- LEÃO AMIGO 2022**

*(Caso não estejam previstas despesas em alguma das categorias abaixo, deixe as linhas em branco. Se necessário, inclua linhas adicionais em qualquer das categorias).*

1. Despesas com Bens Duráveis	Valor Total												
	Mês 1	Mês 2	Mês 3	Mês 4	Mês 5	Mês 6	Mês 7	Mês 8	Mês 9	Mês 10	Mês 11	Mês 12	
Descrição dos itens de despesa	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>Total</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>





2. Despesas com Recursos Humanos	Carga Horária Mensal	40 a 180 horas	Mês												Total
			Mês 1	Mês 2	Mês 3	Mês 4	Mês 5	Mês 6	Mês 7	Mês 8	Mês 9	Mês 10	Mês 11	Mês 12	
Função de cada profissional na execução da proposta															
03 cuidadores	Sistema 12x36	0,00	0,00	4.719,00	4.719,00	4.719,00	4.719,00	4.719,00	4.719,00	4.719,00	4.719,00	4.719,00	4.719,00	4.719,00	47.190,00
01 psicóloga	40 horas mensais	0,00	0,00	880,00	880,00	880,00	880,00	880,00	880,00	880,00	880,00	880,00	880,00	880,00	8.800,00
		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>Total</b>		0,00	0,00	5.599,00	5.599,00	5.599,00	5.599,00	5.599,00	5.599,00	5.599,00	5.599,00	5.599,00	5.599,00	5.599,00	55.990,00

R\$ 20 mil do doação de R\$ fornecedores do projeto e 100 mil voluntários?



**3. Despesas com itens físicos ou produtos que serão oferecidos para crianças, adolescentes e familiares.**

Descrição dos itens de despesa	Mês 1	Mês 2	Mês 3	Mês 4	Mês 5	Mês 6	Mês 7	Mês 8	Mês 9	Mês 10	Mês 11	Mês 12	Valor total
		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>Total</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>





*Compartilhado  
de todos os envolvidos -  
atualizado em 10/03/2022*

**4. Outras Despesas Contínuas ou variáveis**

Descrição dos itens de despesas	Mês 1	Mês 2	Mês 3	Mês 4	Mês 5	Mês 6	Mês 7	Mês 8	Mês 9	Mês 10	Mês 11	Mês 12	Valor Total
	R\$	R\$	R\$	R\$	R\$	R\$	R\$	R\$	R\$	R\$	R\$	R\$	R\$
Combustível	0,00	0,00	0,00	1.130,00	1.600,00	1.600,00	1.600,00	1.600,00	1.600,00	1.600,00	1.600,00	1.600,00	13.930,00
Telefone e Internet	0,00	0,00	0,00	320,00	320,00	320,00	320,00	320,00	320,00	320,00	320,00	320,00	2.880,00
Conta de Água	0,00	0,00	0,00	800,00	800,00	800,00	800,00	800,00	800,00	800,00	800,00	800,00	7.200,00
<b>Valor total</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>2.250,00</b>	<b>2.720,00</b>	<b>2.720,00</b>	<b>2.720,00</b>	<b>2.720,00</b>	<b>2.720,00</b>	<b>2.720,00</b>	<b>2.720,00</b>	<b>2.720,00</b>	<b>24.010,00</b>
<b>Total Geral</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>7.849,00</b>	<b>8.319,00</b>	<b>8.319,00</b>	<b>8.319,00</b>	<b>8.319,00</b>	<b>8.319,00</b>	<b>8.319,00</b>	<b>8.319,00</b>	<b>8.319,00</b>	<b>80.000,00</b>

*18.000,00*

Estância Turística de Salto, 10 de março de 2022.

*[Signature]*  
Presidente  
Clóvis Wilson Fontenla  
CPF: 110.386.898-56

*[Signature]*  
Diretora Geral  
Dhannielle de C. A. Fróis  
CPF: 298.191.628-90

*[Signature]*  
Psicólogo  
Marcos Paulo C. dos Santos  
CRP: 107321

ASSOCIAÇÃO CASA NAIM SALTO

