



Instituto de Educação e Tecnologia Vale do Ribeira



PROPOSTA TÉCNICA

**PROJETO CONSCIENCIA ALIMENTAR NUTRICIONAL
AMBIENTAL**

INVAR

INVAR

Instituto de Educação e Tecnologia Vale do Ribeira
São Paulo/2019
Excelência em Gestão e Educação

INTRODUÇÃO

1.2 DEFINIÇÃO DO PROJETO

O Projeto CONSCIÊNCIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL AMBIENTAL para a comunidade constitui-se de ações sobre educação alimentar para crianças em idade escolar iniciando na pré-escola das comunidades atendidas pelo projeto Consciência Alimentar Ambiental, que atende mais de 632¹ (seiscentos e trinta e dois mil) beneficiários entre crianças e idosos, por meio de atividades lúdicas, oficinas de culinárias e palestras, abordando temas sobre alimentação e nutrição, com o intuito de sensibilizar a população para melhorar a qualidade e o valor nutricional da dieta.

2. OBJETIVOS / PÚBLICO ALVO / LOCAL DE ATUAÇÃO

2.1. OBJETIVO GERAL

O objetivo principal do Projeto é sensibilizar a população a respeito da alimentação saudável, por meio de atividades de educação nutricional, preferencialmente para as crianças em idade escolar beneficiárias do Projeto **Consciência Alimentar Ambiental**

INVAR

Instituto de Educação e Tecnologia Vale do Ribeira

Excelência em Gestão e Educação

¹ <http://www.desenvolvimentosocial.sp.gov.br/portal.php/vivaleite> - pesquisa realizada em 17/02/2015 às 12:04hs

2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- _ Promover educação nutricional às crianças beneficiárias do Projeto **Consciência Alimentar Ambiental**, inserindo o conceito de alimentação saudável e equilibrada;
- _ Ministrar cursos, palestras e atividades de incentivo à utilização integral de alimentos, consumos de alimentos nutricionalmente adequados e difusão de técnicas para o uso racional das matérias-primas;
- _ Mobilizar as crianças e, conseqüentemente, incentivar as mesmas a transmitirem aos seus familiares a importância da alimentação e multiplicar os conhecimentos sobre segurança e educação alimentar;
- _ Difundir conhecimentos em nutrição, técnicas de preparo e higiene na manipulação de alimentos, melhorando assim, a qualidade da alimentação e otimizando a renda familiar dos beneficiários;
- _ Realizar antropometria, identificar os hábitos alimentares das crianças beneficiárias do Projeto **Consciência Alimentar Ambiental** (início e final do projeto), disponibilizando indicadores nutricionais como base para a formulação e implementação de políticas públicas relacionadas à saúde e qualidade alimentar.

2.3. Público Alvo

- Crianças, em idade pré-escolar 16 Regiões Administrativas do Estado de Pernambuco, preferencialmente beneficiários do Projeto **Consciência Alimentar Ambiental**

2.4. LOCAL DE ATUAÇÃO

Os cursos voltados às crianças em idade pré-escolar serão realizados nas próprias escolas das comunidades em parceria com o governo local e entidades sociais parceiras do Projeto **Consciência Alimentar Ambiental** no Município de Ipojuca - PE

3. MATERIAIS E MÉTODOS

Serão executados pelo INVAR serviços operacionais (visita técnica, antropometria e identificação dos hábitos alimentares), cursos para crianças preferencialmente beneficiários do Projeto **Consciência Alimentar Ambiental** além de serviços de capacitação para os cursos supracitados.

3.1. SERVIÇOS OPERACIONAIS

Os serviços operacionais serão compostos de vistorias técnicas, avaliações dos locais (entidades e/ou órgãos) onde serão realizados os cursos e oficinas, além de verificação do estado nutricional das crianças atendidas bem como a implantação dos cursos e acompanhamento das atividades de conscientização a serem implantadas.

3.1.1. VISITAS TÉCNICAS

Os locais para a realização dos cursos e palestras serão previamente vistoriados e organizados de forma que os espaços físicos estejam disponibilizados para realização das atividades.

As características mínimas desejáveis dos locais para realização dos cursos e palestras são: instalação mínima do espaço físico (cozinha); que a entidade esteja plenamente de acordo com a execução da presente ação; disponibilidade para auxiliar na execução, principalmente no que se refere ao acesso da equipe às instalações da mesma e seus equipamentos.

Nas visitas técnicas será identificado se existe espaço para a realização de hortas para incentivar as crianças a interagirem com os alimentos em todas as fases do crescimento das verduras e hortaliças.

3.1.2. AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA E IDENTIFICAÇÃO DOS HÁBITOS ALIMENTARES

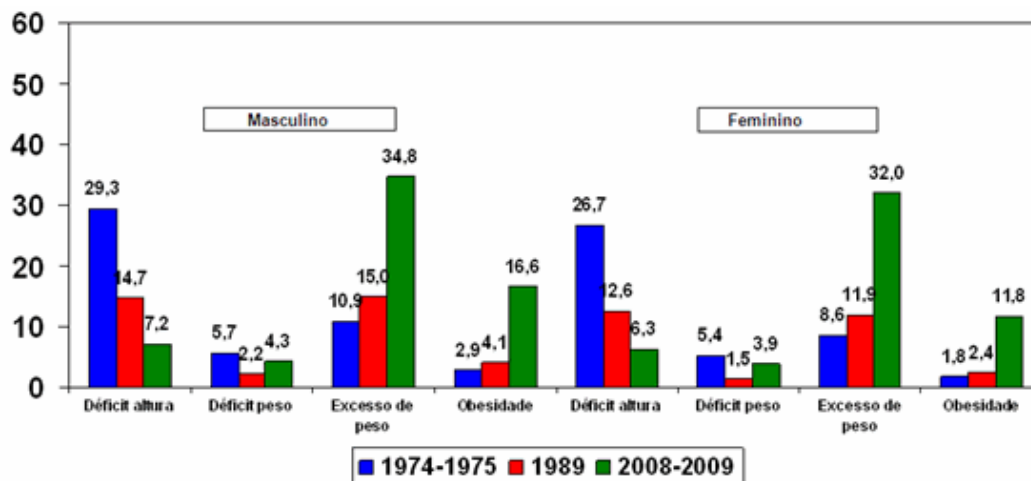
Os serviços operacionais também são compostos da verificação do estado nutricional, através da realização de exame antropométrico nas crianças atendidas pelo Projeto **Conciencia Alimentar Ambiental** nas 16 Regiões Administrativas do Estado de Ipojuca, utilizando-se de instrumentos/equipamentos especializados, de acordo com as normas estabelecidas pelos órgãos competentes.

Considerando o universo dos beneficiários atendidos pelo projeto 632.000 aproximadamente de 2,5% (dois vírgulas cinco por cento) de toda população atendida serão realizados os exames antropométricos, e identificação dos hábitos alimentares, o que corresponde exclusivamente a 15.800 crianças, em idade pré-escolar.

O INVAR entende que uma avaliação adequada do estado nutricional é fundamental antes que o processo de desnutrição se inicie.

A avaliação antropométrica e a identificação dos hábitos alimentares serão realizadas em dois momentos distintos: no início das atividades e próximo ao final do projeto. O levantamento dessas informações servirá para observar o desenvolvimento das crianças em idade pré-escolar juntamente com o progresso em seu relacionamento com os alimentos.

Gráfico 1 – Evolução de Indicadores Antropométricos na população de 5 a 9 anos de idade, por sexo – Brasil – períodos de 1974-75, 1989 e 2008-2009



Fontes: IBGE, Estudo Nacional da Despesa Familiar 1974-1975; Instituto Nacional de Alimentação e Nutrição, Pesquisa Nacional sobre Saúde e Nutrição 1989; IBGE, Diretoria de Pesquisas, Coordenação de Trabalho e Rendimento, Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009

3.2. CURSOS VOLTADOS ÀS CRIANÇAS

Serão executados pelo INVAR cursos para o público infantil, na faixa etária de 5 a 12 anos de idade, preferencialmente matriculado nas EMEIs dos municípios de Ipojuca, em salas disponibilizadas pelas mesmas, em datas previamente agendadas com os diretores das escolas.

Para a realização dos cursos serão contratados consultores da área de nutrição, previamente treinados, que seguirão um roteiro escrito, para que os cursos ocorram de forma devidamente padronizada.

3.2.1. Kit de utensílios

Para a realização dos cursos voltados para as crianças o INVAR disponibilizará um kit de material para cada curso realizado. Além de materiais descartáveis e de limpeza, produtos de higiene pessoal (papel toalha, papel higiênico, sabonete

líquido), higiene do ambiente (água sanitária, desinfetante, sabão em pó, pano de chão, vassoura, rodo), além de materiais para armazenamento de itens (fruteira de plástico, gaveteiro de plástico, caixas plásticas), necessários à rotina de trabalho.

3.2.2. KIT DE ALIMENTOS

Para a realização de cada curso de crianças, o INVAR disponibilizará um kit de alimentos. Esses alimentos serão higienizados e pré-preparados por profissional devidamente treinado para manipulação de alimentos.

Serão realizadas reuniões técnicas entre as equipes da Secretaria Estadual de Desenvolvimento Social e do INVAR para definição de receitas e quantidades, com o objetivo de aperfeiçoar o trabalho e evitar desperdícios.

A partir dessa troca de experiências serão estabelecidas as receitas e quantidades dos alimentos que serão mantidas até o final do projeto, em relação à oficina culinária, à degustação e oficina de sabores.

3.2.3. KIT PARA DESENVOLVIMENTO DA HORTA

Para a realização da parte lúdica a ser desenvolvida com as crianças, especialmente desenvolvida para estimular o desenvolvimento, cuidado e preservação de verduras e hortaliças e que, conseqüentemente, levará ao estímulo a uma alimentação mais equilibrada.

Esse kit será composto por mudas de verduras e hortaliças da época em que as atividades serão desenvolvidas e, deverão, levar em conta as diferenças de cada região com relação ao plantio das referidas mudas.

3.2.4. RELATÓRIOS E AVALIAÇÕES

Para controle geral dos cursos voltados às crianças, envolvendo todas as suas variáveis, serão elaborados relatórios e avaliações:

- Relatório de curso de crianças, que abordará seguintes itens: nome da escola; número da turma a ser atendida; previsão do número de crianças; número de crianças atendidas; horário de chegada do serviço de transporte (van); horário da chegada na escola; horário de início do curso; horário de término do curso; infraestrutura da escola; qualidade e quantidade dos gêneros alimentícios, kits didáticos, itens de higiene, equipamentos, utensílios e descartáveis; interesse e atenção das crianças para com as atividades; aceitação das receitas elaboradas na oficina culinária e qualidade do serviço de transporte.
- Avaliação do curso de crianças, com o objetivo de conhecer os hábitos alimentares das crianças a respeito do consumo de frutas, legumes e verduras.
- Avaliação das crianças com relação as atividades relacionadas a implantação e desenvolvimento da horta.

Todas as informações colhidas, após a realização do curso e preenchimento do relatório e avaliação, deverão ser digitadas pelos consultores em planilha desenvolvida para armazenamento desses, de acordo com roteiro específico para tal atividade, para posterior tabulação dos dados.

3.2.4. KIT DIDÁTICO

Para a realização de cada curso voltado para as crianças, o INVAR fornecerá um kit didático, discriminado abaixo:

- uniformes compostos por: 01 avental e 01 toque blanche;
- livros;
- folders;
- sacola de material reciclável;
- vídeos em DVD, personalizados e com box.

INVAR

Instituto de Educação e Tecnologia Vale do Ribeira
Excelência em Gestão e Educação

3.2.5. KIT EDUCATIVO

Para a realização dos cursos de crianças, o INVAR fornecerá um kit educativo: bonecos de fantoches; fantocheiro.

Além disso, serão adquiridos os seguintes materiais de cunho educativo para as atividades com as crianças:

- Prato de plástico para montagem da dinâmica;
- Alimentos de plástico diversos (frutas e legumes), que serão substituídos por alimentos *in natura*;
- Pirâmide dos alimentos em banner ou flanelógrafo.
- Comporá o kit educativo mudas de verduras e hortaliças bem como objetos alternativos para o plantio das mudas, visando, principalmente, a utilização de produtos recicláveis.

3.2.6. Metas

A INVAR em parceria com o INVAR objetiva alcançar as metas descritas abaixo em relação aos cursos voltados às crianças:

- 133,33 oficinas mensais, no total de 1.600 oficinas.
- Oficina de 1 período por dia (até 6h) por entidades e/ou órgãos estaduais/municipais.
- Número de crianças atendidas por oficina: 40
- Número total de crianças atendidas: 64.000 (aproximadamente 17% da população atendida)
- Local: entidades e/ou órgãos estaduais/municipais nas 16 Regiões Administrativas do Estado de Ipojuca.

Instituto de Educação e Tecnologia Vale do Ribeira
Excelência em Gestão e Educação

3.3.7 SERVIÇOS DE CAPACITAÇÃO PARA OS CURSOS VOLTADOS ÀS CRIANÇAS

Serão executados pela parceria INVAR/INVAR cursos de capacitação para representantes de municípios do interior do Estado de Ipojuca, para multiplicação dos cursos voltados ao público infantil nesses municípios.

Os eventos ocorrerão em municípios sede, onde serão também recebidos os outros municípios convidados, de regiões próximas.

Os cursos serão realizados em locais disponibilizados pelas prefeituras, em datas previamente agendadas com os mesmos, por nutricionistas e técnicos da Secretaria Estadual de Desenvolvimento Social e da INVAR.

Objetivo: disseminar cursos sobre educação alimentar e alimentação saudável para a população infantil, em parceria com as prefeituras dos municípios do interior do Município de Ipojuca.

As atividades serão realizadas com uma amostra de crianças, de uma escola selecionada pelo próprio município sede, e os representantes de todos os municípios convidados assistirão às dinâmicas, a fim de as reproduzirem às crianças de sua região.

3.4.1. KIT DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Para a realização dos cursos voltados aos jovens, adultos e idosos a INVAR utilizará um kit de equipamentos e utensílios, discriminados abaixo:

- Fogão de mesa
- Cápsula de gás
- Jogo de talheres
- Tábua de polietileno
- Micro-ondas
- Liquidificador
- Multiprocessador

3.4.2. KIT DE ALIMENTOS

Para a realização de cada curso voltados aos jovens, adultos e idosos, a INVAR fornecerá um kit de alimentos, para elaboração de diversas receitas, que serão decididas, antes da execução dos cursos, em reunião técnica entre os técnicos da Secretaria e a INVAR.

3.4.3. RELATÓRIOS E AVALIAÇÕES

Para controle dos cursos voltados aos jovens, adultos e idosos, envolvendo todas as suas variáveis, serão elaborados relatórios e avaliações:

- Relatório de curso de jovens, adultos e idosos, abordará: nome da entidade; previsão do número de pessoas a serem atendidas; número de pessoas atendidas; horário de chegada do serviço de transporte (van); horário da chegada na entidade; horário de início do curso; horário de término do curso; infraestrutura da entidade; qualidade e quantidade dos gêneros alimentícios, kits didáticos, itens de higiene, equipamentos, utensílios e descartáveis; interesse e atenção dos participantes para com as atividades; aceitação das receitas elaboradas na oficina culinária e qualidade do serviço de transporte.
- Avaliação do curso de jovens, adultos e idosos, documento que objetiva conhecer as características dos participantes dos cursos.

Após a realização do curso e preenchimento do relatório e avaliação, os consultores digitarão os documentos citados em planilha desenvolvida no software Excel, de acordo com roteiro específico para tal atividade, para posterior tabulação dos dados.

3.4.4. KIT DIDÁTICO

Para a realização dos cursos de jovens, adultos e idosos, a INVAR fornecerá um kit didático, distribuído para cada participante, conforme abaixo:

- Folder;
- Manual da “Alimentação Saudável”;

- Pasta de PVC personalizada;
- Caneta;
- Bloco de notas;
- Vídeos em DVD, personalizados e com Box.

Também será distribuído nos cursos voltados aos jovens, adultos e idosos o livro de receitas de Alimentação Saudável.

3.4.5. METAS

A INVAR objetiva alcançar as metas descritas abaixo em relação aos cursos voltados aos jovens, adultos e idosos.

- 132,04 oficinas mensais, no total de 1.584,50 oficinas;
- Oficina de 2 períodos por dia (até 8h) por entidades e/ou órgãos estaduais/municipais;
- Número de pessoas atendidas por oficina: 200
- Número total de atendidos: 316.900
- Local: Órgãos Estaduais/Municipais e/ou entidades das 16 Regiões Administrativas do Estado de Ipojuca, conforme listagens que serão fornecidas pelos parceiros.

3.5. SERVIÇOS DE CAPACITAÇÃO PARA OS CURSOS VOLTADOS AOS ADULTOS

Serão executados pela INVAR/INVAR cursos de capacitação para representantes das 16 Regiões Administrativas do Estado de Ipojuca, para multiplicação dos cursos voltados ao público jovem, adultos e idosos nas regiões contempladas.

Os eventos ocorrerão em bairros, onde serão também recebidos os outros municípios convidados, de regiões próximas.

Os cursos serão realizados em locais disponibilizados pelas prefeituras, em datas previamente agendadas com os mesmos, por nutricionistas e técnicos da Secretaria Estadual de Desenvolvimento Social e da parceria INVAR/INVAR.

Objetivo: disseminar cursos sobre educação alimentar e alimentação saudável para a população jovem, adulta e idosa, em parceria com as prefeituras dos municípios do interior do Município de Ipojuca.

3.6. SERVIÇOS DE FILMAGEM

Para os serviços de filmagem serão contratados técnicos de som/áudio, que acompanharão as equipes em todos os cursos voltados ao público jovem, adultos e idosos.

Todas as aulas demonstrativas e cursos voltados ao público jovem, adultos e idosos serão filmados e projetados em um telão montado no local do evento para que todas as pessoas tenham acesso audiovisual ao conteúdo ministrado.

Serão filmados, ainda, os eventos para treinamento de multiplicadores dos cursos de crianças, jovens, adultos e idosos ocorridos nos municípios sedes da 16 Regiões Administrativas do Município de Ipojuca.

3.7. PRODUÇÃO DE VÍDEO, DESENVOLVIMENTO, IMPRESSÃO E DIGITALIZAÇÃO DO MATERIAL DIDÁTICO.

Para a realização dos cursos, oficinas e palestras, a INVAR produzirá 02 (dois) vídeos institucionais, sendo um para ser distribuído nos cursos voltados aos jovens, adultos e idosos e outro nos cursos voltados às crianças.

O roteiro dos vídeos deverá ser aprovado antes pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e os direitos autorais serão cedidos à mesma.

A gravação dos mesmos contará com direção de filmagem e edição, incluindo os meios necessários, tais como: transporte, preparação da locação, cenário, montagem de luz, equipamentos especiais, maquiagem, som direto e número de atores.

Para a gravação de externas com pessoas, serão incluídas as taxas para obtenção de uso da imagem. A escolha dos atores, apresentadores e da locução será realizada com anuência da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social.

No que concerne à trilha sonora dos vídeos, serão incluídos os direitos autorais das composições já criadas, bem como a criação de áudio, como composições musicais sonoras e cantadas.

O trabalho será editado e gravado para uso em aparelhos DVD. Serão reservados os direitos sobre o uso total das imagens (material bruto e editado) à Secretaria Estadual de Desenvolvimento Social.

3.8. EQUIPAMENTOS

Além dos materiais já citados, necessários à realização dos cursos de crianças, jovens, adultos e idosos, para a adequada coordenação e administração de toda logística do Projeto, o INVAR adquirirá os equipamentos/materiais discriminados no Quadro abaixo.

ITEM	QUANTIDADE
Telão	04
Projektor	04
Notebook	04
Câmera filmadora com tripé	03

Equipamento de som, (microfone, caixa e mesa de som)	04
Avental personalizado	200*

* Serão adquiridos 2 para cada participante do Projeto, totalizando 200 unidades.

Para a execução do referido projeto, a INVAR adquirirá, por meio de compra ou aluguel, os equipamentos/materiais discriminados abaixo.

ITEM	Meio de aquisição
Aparelhos telefônicos (tipo rádio comunicador)	Aluguel
Freezer horizontal	Aluguel
Geladeira horizontal	Aluguel
Geladeira vertical	Aluguel
Notebook	Compra
Câmara filmadora com tripé	Compra
Micro ondas	Compra

3.9. MATERIAIS DIDÁTICOS

Os materiais didáticos que serão distribuídos nos cursos voltados às crianças e adultos serão produzidos por gráfica contratada, obedecendo as configurações e quantidades exigidas.

3.10. DESLOCAMENTO

Para a realização dos serviços mencionados a INVAR se responsabilizará pelo deslocamento de seus profissionais até as entidades, escolas, entre outros.

3.11. EQUIPE DE TRABALHO E RECURSOS NECESSÁRIOS

Para a execução do Projeto serão selecionados e contratados nutricionistas e técnicos de nutrição, coordenação, entre outros profissionais necessários para a execução do projeto, mediante regime de trabalho do tipo consultoria. Os consultores passarão por um treinamento, realizado pelo INVAR e por nutricionistas da Secretaria Estadual de Desenvolvimento Social, além de pedagogos da Secretaria Municipal de Educação, onde serão abordados os temas: conteúdo das palestras (técnicas e de orientação), preparação das receitas, operacionalização da ação como um todo.

Os profissionais que atuarão na execução do Projeto serão identificados por meio de crachás e utilizarão avental com identificação do Projeto.

3.12. REUNIÕES

Serão realizadas reuniões ao longo da execução do Projeto, para avaliar, discutir e aprimorar a operacionalização, o conteúdo didático e a escolha dos gêneros alimentícios

- Reuniões técnicas (entre as equipes do INVAR e a Secretaria Estadual de Desenvolvimento Social, e entre as equipes do INVAR, a Secretaria Estadual de Desenvolvimento Social e a Secretaria de Educação);
- Reuniões internas (entre as equipes do INVAR/INVAR e a coordenação);
- Além de reuniões de apresentação do Projeto às diretorias das escolas dos municípios sedes 16 regiões administrativas de Ipojuca, para aprovação de cronograma de cursos a serem realizados nas mesmas, além de cuidados e ações necessários à realização do mesmo.



Instituto de Educação e Tecnologia Vale do Ribeira

4. MONITORAMENTO E AVALIAÇÃO

Todas as atividades serão avaliadas e monitoradas pela Secretaria Estadual de Desenvolvimento Social e pelos profissionais da parceria INVAR/ INVAR, assim como pelos participantes dos eventos.

Os cursos e profissionais contratados serão avaliados pelos participantes do programa mediante aplicação de questionários de avaliação que serão posteriormente tabulados e mensurados os seus resultados.

5. CRONOGRAMA DE ATIVIDADES

Deverá ser desenvolvido quando do acordo entre as partes e definição do convênio com o Município das ações a serem efetivadas.

6. CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO/FINANCEIRO

Valor total do investimento: A DEFINIR

Forma de Contratação:

Conforme a Lei 13019, de 2014, o Instituto INVAR por se tratar de uma organização do terceiro setor sem fins lucrativos, poderá assinar convênio diretamente com a entidade pública para desenvolvimento de ações sociais conforme legislação própria do terceiro setor;

Validade da Proposta: 90 dias

São Paulo, 24 de abril de 2019

Prof. Douglas Aparecido Sakumoto

Presidente

Instituto de Educação e Tecnologia Vale do Ribeira
Excelência em Gestão e Educação