

RELATÓRIO DAS ATIVIDADES DESENVOLVIDAS NO SEMESTRE. PERÍODO: 23/11 /2023 A 30/06 /2024.

1. IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO

Nº do Termo de Colaboração: 82/2023

Nome do Serviço, conforme Tipificação:

DESENVOLVIMENTO DE AÇÕES DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL PARA FAMÍLIAS COM CRIANÇAS E ADOLESCENTES EM SITUAÇÃO DE VULNERABILIDADE E RISCO EM RAZÃO DE INSEGURANÇA ALIMENTAR ATENDIDAS NOS COLETIVOS DO SERVIÇO DE CONVIVÊNCIA E FORTALECIMENTO DE VÍNCULOS DAS REGIÕES NORTE E OESTE DE FRANCA.

Endereço de execução:

Público: 340 crianças e adolescentes vinculadas aos Serviços de Convivência e Fortalecimento de Vínculos

Ciclo etário: de 0 a 17 anos

Meta cofinanciada:

(X) Região de abrangência territorial: Citar: Regiões Oeste, Norte e Nordeste

Unidade Estatal de Referência: Franca/SP

Coordenador: Cristiane Olegário Barbosa

2 -IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO SERVIÇO

Nome: Pastoral do Menor e Família da Diocese de Franca – PAMEN

Endereço: Rua Leandro Fernandes Martins, 1949 – Jardim Aeroporto III

CNPJ: 56.885.262/0001-35

Endereço eletrônico: diego@pastoralmenorfranca.com.br

Telefone para contato: (16) 3701-7550

Representante legal: Ovídio José Alves de Andrade - CPF: 980.877.978-68

Coordenador: Cristiane Olegário Barbosa

3. DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES REALIZADAS

O projeto Prato Vivo teve o início de seus trabalhos em dezembro de 2023, com visitas da coordenação aos CRAS's de referência dos Serviços de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (SCFV) das regiões Norte e Oeste.

Na ocasião dialogamos com as profissionais sobre o perfil dos atendidos e qual seria a melhor dinâmica de atendimento do projeto. Posteriormente agendamos uma reunião com as equipes dos SCFV contemplados e dos CRAS's, onde traçamos a dinâmica de entrega das cestas verdes as famílias, proposta de agenda para as oficinas e palestras de orientação nutricional.

Na agenda foi incluída visita das equipes a chácara onde são cultivadas as folhas que compõe a cesta, bem como onde se reúne todos os alimentos para a montagem das cestas. O objetivo da visita foi integrar as equipes do Projeto e dos Serviços para que todos se engajassem na ação de segurança alimentar inédita.

O Calendário contou com as datas para o lançamento do projeto para as famílias beneficiadas. Assim, na primeira semana do mês de janeiro de 2024, realizamos as reuniões de lançamento em cinco pontos, Jd. Palmeiras, Jd. Zelinda, Vl. São Sebastião, Cond. Copacabana e CRAS Norte. Junto aos beneficiários apresentamos o contexto do projeto e sua dinâmica, reforçando que a ação terá 10 meses de duração, com entregas quinzenais e a importância da participação nas atividades de orientação nutricional.

A primeira entrega das cestas verdes do projeto Prato Vivo foi no dia 10 de janeiro.

A partir de então, conhecemos os espaços de entrega, a dinâmica dos serviços e das famílias, realizamos algumas adequações durante a logística de entrega.

Encaminhamos uma pesquisa para as famílias, com objetivo de traçar o perfil das pessoas impactadas pelo projeto, conhecer as necessidades e indicativos referente a orientação nutricional. Tivemos uma pequena adesão dos participantes, contudo conseguimos dar alguns encaminhamentos em relação as ações da nutricionista. Segue anexo o resultado da pesquisa.

O planejamento nutricional contou com produção de conteúdo em texto, após alguns retornos dos serviços mudamos o conteúdo para vídeo.

No mês de março, realizamos uma nova reunião de equipes para alinhamento, monitoramento e avaliação do primeiro trimestre do projeto. Nesse momento, foi definido uma alteração no itinerário das entregas, também, ouvindo os profissionais e por sugestão da nutricionista, a profissional de nutrição abriu a agenda para alguns atendimentos individuais, além das palestras e oficinas já pré-agendadas.

Nesse mês de março ainda, apresentamos o projeto ao 3º ano de Serviço Social e participamos da Ação Comunitária na região Norte/Nordeste onde distribuímos alimentos vivos trocando por material reciclável.

No mês de abril, recebemos a visita e oficinas de “Aproveitamento total dos Alimentos” com a Chef de Cozinha Larissa Alves, as ações foram realizadas na região Norte e Nordeste, as oficinas agendadas na região Oeste foram canceladas devido as chuvas intensas nas datas agendadas.

Ainda em abril, o projeto foi convidado a apresentar os resultados parciais na reunião ordinária do CMDCA.

Os meses de maio e junho seguiram a dinâmica ordinária do projeto, com as entregues quinzenais e as atividades com a nutricionista com as crianças e adolescentes e famílias.

O plano metodológico de trabalho vem sendo acompanhado e monitorado para que as metas sejam cumpridas.

A meta 1 - Promover orientação nutricional através de profissional de nutrição para 100% das crianças, adolescentes e famílias vinculadas aos blocos 6, 7, 9 e 10 de Serviços de Convivência e Fortalecimento de Vínculos:

A meta foi cumprida com a realização de atividades de orientação nutricional em todos os blocos e coletivos beneficiados pelo projeto, bem como o oferecimento de palestras e atividades para familiares das crianças e adolescentes assistidos. Em números:

- 16 oficinas com objetivo de promover orientação nutricional, através de atividades práticas e teóricas, como forma de incentivo e demonstração da importância do consumo dos alimentos recebidos pelo Projeto Prato Vivo;
- 5 palestras realizadas nos principais pontos das regiões Norte e Oeste de Franca, com o tema “Doenças relacionadas à alimentação: Gastrite, Diabetes, Obesidade, Colesterol elevado e Hipertensão”, com o objetivo de orientar e demonstrar a importância de uma alimentação adequada para promoção e manutenção da saúde;
- 8 atendimentos individuais realizados de forma online, com familiares das crianças e adolescentes atendidos pelo Projeto, que solicitaram contato individual com a nutricionista para tirar dúvidas e obter informações sobre a melhor forma de se alimentar. Após os atendimentos foram elaborados e enviados um plano alimentar individualizado;
- 7 vídeos realizados com objetivo de levar informação nutricional dos alimentos enviados nas cestas pelo Projeto:
 - Vídeo 1: abacate – nutrientes e formas de consumo
 - Vídeo 2: cabotia – nutrientes e formas de consumo
 - Vídeo 3: repolho e acelga – nutrientes e formas de consumo
 - Vídeo 4: Importância da leitura dos rótulos dos alimentos

Vídeo 5: batata doce – nutrientes e formas de consumo

Vídeo 6: berinjela – nutrientes e formas de consumo

Vídeo 7: Geladeira: limpeza e conservação de alimentos na geladeira

Segue o parecer da Nutricionista quanto a execução do trabalho de orientação e educação nutricional:

No contato com os familiares, crianças e adolescentes atendidos pelo Projeto, ficou muito clara a falta de orientação e informação nutricional, de forma que atenda as necessidades básicas da família.

Não é difícil observar que existe uma desproporção entre o consumo frequente de alimentos que não deveriam ser rotina, deixando de consumir outros grupos que são fundamentais a nossa saúde.

Alimentos que foram frequentemente observados em consumo inadequado dentro da rotina: excesso da quantidade de óleo/mês, temperos industrializados, carnes processadas e embutidos, alimentos industrializados de forma geral (refrigerante, sucos industrializados, salgadinhos, biscoitos recheados, dentre outros).

Em contrapartida, esse perfil alimentar é comumente associado à baixo consumo de frutas, verduras e legumes, baixa ingestão hídrica e sedentarismo. Ou seja, o básico não está sendo feito, o que favorece o aparecimento de doenças associadas à má alimentação.

A orientação nutricional se faz fundamental e necessária através do profissional nutricionista, nessa troca entre entender o que se deve consumir diariamente e reduzir o consumo de alimentos que nosso corpo não tem necessidade diária.

Não é importante somente observar a questão financeira da família, mas sim proporcionar o acesso aos alimentos necessários diariamente, e à informação e orientação de forma adequada a cada realidade.

A meta 2 - Oferecer mensalmente 680 cestas de alimentos vivos com frutas, legumes e hortaliças, preferencialmente produzidas por agricultores familiares da região de Franca/SP.

As entregas têm acontecido quinzenalmente conforme agenda prévia, de janeiro a junho, foram 12 entregas, 3.635 cestas verdes distribuídas nos setes pontos de distribuição, totalizando 43.620 kg de alimentos.

Os alimentos oferecidos até o momento foram:

- Frutas: Abacate, Banana, Laranja, Limão, Mamão formosa, Maçã, Tangerina;
- Legumes: Abóbora Cabotiá, Abobrinha, Batata doce, Beterraba, Berinjela, Cenoura, Inhame, Mandioca, Pepino;
- Folhas: Acelga, Alface, Almeirão, Chicória, Couve, Repolho, Rúcula;

Contamos atualmente com o fornecimento dos alimentos de 11 pequenos produtores familiares de Franca e região.

Conforme, projetamos no plano de trabalho buscamos parcerias para oferecer outras experiências para os atendidos. Assim, em parceria com a Travessia: soluções em Impacto Social que está oferecendo curso de formação profissional para jovens nas regiões nordeste e oeste, privilegiando entre os estudantes do curso, beneficiários do Projeto Prato Vivo.

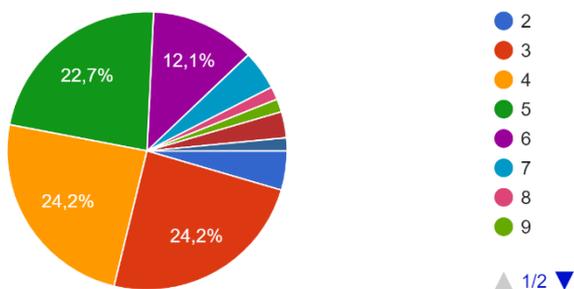
O próximo passo do Projeto é a realização de uma pesquisa mais adensada sobre o impacto do oferecimento das cestas de alimentos vivos nos hábitos alimentares das crianças e adolescentes.

Anexo 1 – Pesquisa sobre o perfil das famílias atendidas e indicadores para o trabalho de orientação nutricional

- 67 respostas – 26.02.2024

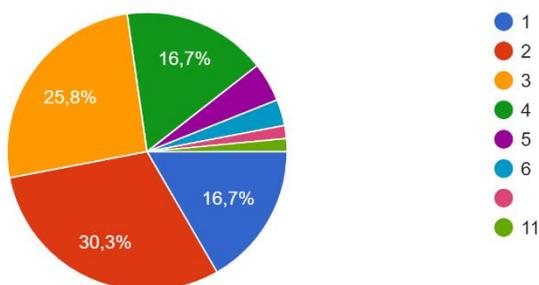
Quantas pessoas moram na sua casa?

66 respostas



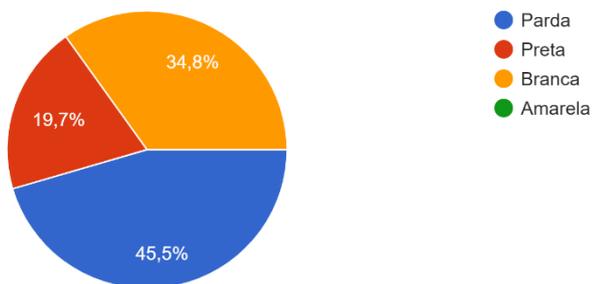
Quantas crianças e adolescentes moram com você?

66 respostas



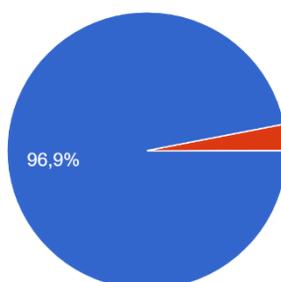
Com qual cor/etnia você se identifica?

66 respostas



Possui geladeira?

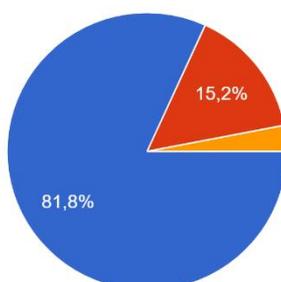
65 respostas



- Sim
- Não

Quem prepara as refeições em casa?

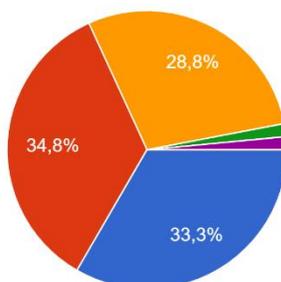
66 respostas



- Um responsável
- Duas pessoas responsáveis
- Mais pessoas

Quantas refeições são feitas no dia?

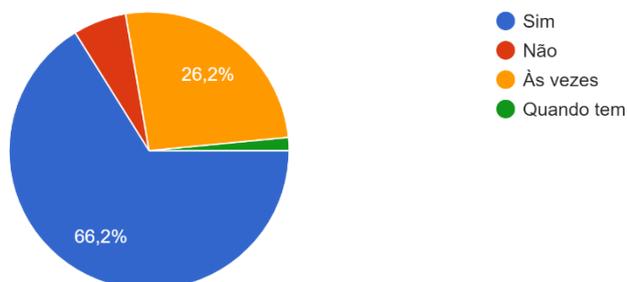
66 respostas



- 2 - Almoço e Jantar
- 3 - Café da manhã, almoço e jantar
- 4 - Café da manhã, almoço, café da tarde e jantar
- Nenhuma das alternativas
- Almoço, café da tarde e jantar

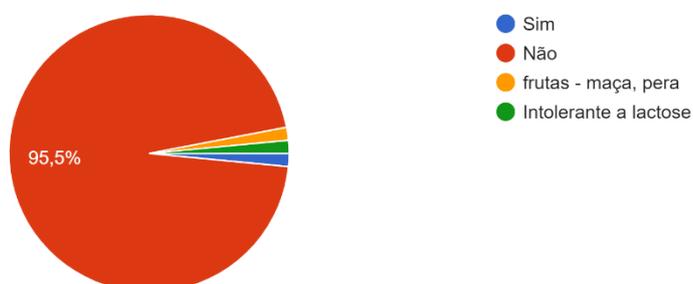
A família tem hábito de consumir frutas, verduras e legumes diariamente?

65 respostas



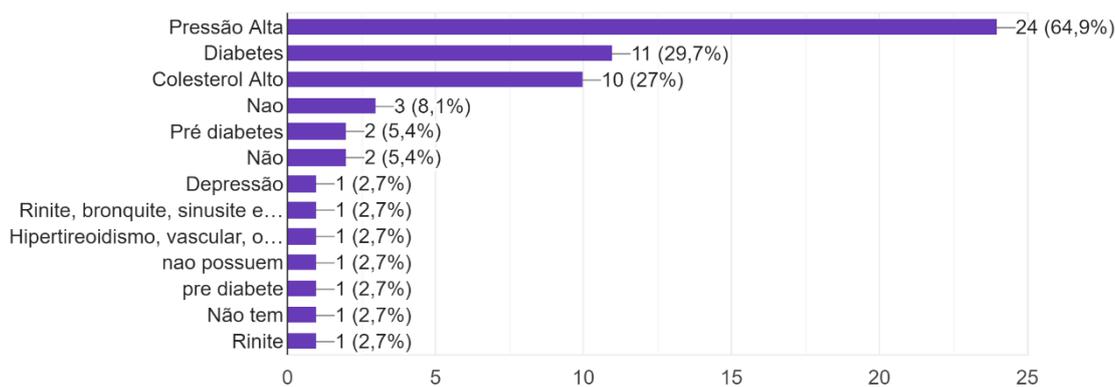
Alguém da casa possui alergia de algum alimento?

66 respostas



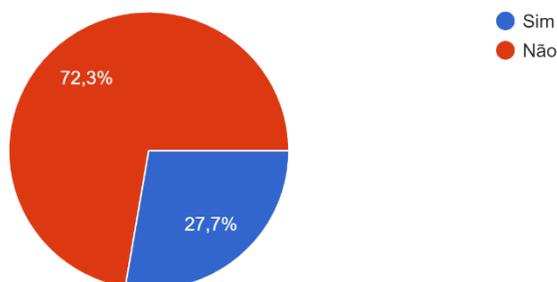
Algum membro da casa possui alguma doença como:

37 respostas



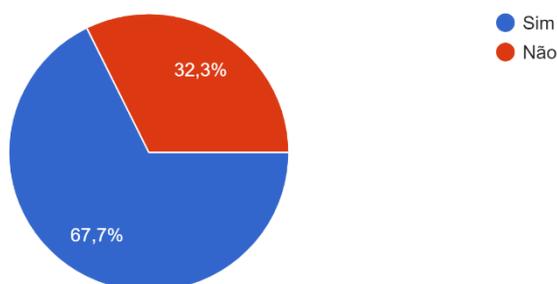
Algum membro da casa já teve contato com profissional nutricionista?

65 respostas



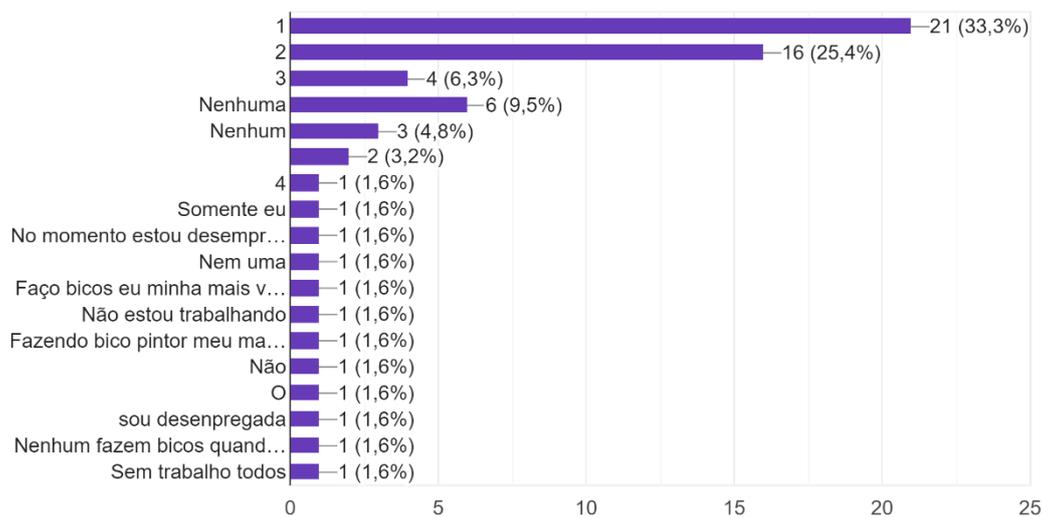
Você tem interesse em passar por atendimento com a profissional nutricionista?

65 respostas



Quantas pessoas que moram com você, trabalham?

63 respostas



Sugestões/ Perguntas

2 respostas

Queria receita de verduras.meu marido está desempregado

Obg

RECURSOS HUMANOS (anexo I/modelo Censo SUAS)

Planilha de RH

31. Indique o nome, data de nascimento, CPF, RG, e-mail, sexo, escolaridade, profissão, vínculo, função e carga horária de cada membro da equipe:

	Nome completo	Data de Nascimento (DD/MM/AAAA)	Sexo	CPF	Dados do RG			E-mail	INFORMAÇÕES SOBRE O PROFISSIONAL (preencher com o número da legenda e com a nomenclatura correspondente, conforme exemplo)					
					Número	Órgão Emissor	UF		Escolaridade	Profissão (Quando se tratar da opção "Outro profissional de nível superior", favor identificar qual a formação acadêmica do profissional)	Vínculo	Função (Quando se tratar da opção "Outros", favor identificar qual a função executada pelo profissional)	Carga horária SEMANAL	Início do Exercício Função (DD/MM/AAAA)
1	Cristiane Olegário Barbosa	19/03/1986	F	349.228.888-02	40.955.087-5	SSP	SP	cristianeolegario86@gmail.com	6 – Ensino Superior completo	1 – Assistente social	5 – Empregado celetista do setor privado	Coordenadora	20 horas semanais	26/12/2023
2	Osmar Júnior Cancio Moura	30/12/1993	M	417.654.238-13	49.172.519	SSP	SP	juniorcancio33@gmail.com	Ensino Médio completo	Produtor Rural	5 – Empregado celetista do setor privado	Coordenador executivo	20 horas semanais	26/12/2023

DEMONSTRATIVO DOS RECURSOS APLICADOS e INVENTÁRIO (anexo II)

Despesas	Recurso de Cofinanciamento	Valores de Contrapartida
Pessoal/RH contratado	R\$ 37.763,50	
Serviços de Terceiros – Pessoas Físicas/Jurídicas (Nutricionista, montagem das cestas)	R\$30.050,00	
Lanche/Gêneros Alimentícios	R\$284.616,00	
Material de Limpeza/Higiene (embalagens)	R\$9.723,24	
Combustível/Lubrificantes Automotivos	R\$745,00	
Frete	R\$7.882,00	
Serviços Técnicos e operacionais	R\$10.500,00	
TOTAL	R\$381.079,74	

Assinatura do representante legal

Assinatura do técnico responsável

Franca, 30/06/2024.