

SEMENTES DO AMANHÃ II RESUMIDO

1. DADOS DA INSTITUIÇÃO SOLICITANTE:

DADOS CADASTRAIS		
Entidade: INSTITUTO POBRES SERVOS DA DIVINA PROVIDÊNCIA - CENTRO SOCIAL SÃO JOÃO CALÁBRIA		CNPJ/CPF: 92.726.819/0023-64
Endereço: Rua Perú 201	Cidade: Rio Grande / RS	CEP: 96212200
Telefone: (53) 99905 6102		E-mail: rg01@calabria.com.br
Responsável Legal: Gilnei Rodolfo Bampi		CPF: 557.636.180-68
Registro de Identidade: 6032267665 / SSP-RS		Cargo/Função: DIRETOR
Naturalidade: Caxias do Sul - RS		E-mail: rg01@calabria.com.br

2. APRESENTAÇÃO DO PROJETO

O Projeto Sementes do Amanhã II visa captar recursos que possibilitem a realização de uma educação multidisciplinar que integre conhecimentos de culinária, informática, agregando conhecimentos de geografia, história, matemática, português, entre outros, visando o desenvolvimento integral de adolescentes em situação de vulnerabilidade socioeconômica, promovendo habilidades práticas e teóricas, autonomia, inclusão social, valorização cultural, contribuindo para a melhoria de suas perspectivas futuras e fortalecimento de suas identidades culturais e sociais.

Nesse atendimento eles terão a oportunidade de colocar em prática os conhecimentos adquiridos na escola, e também desenvolver novos aprendizados, habilidades e competências. Metodologicamente os beneficiários serão apresentados a diversos itinerários onde eles, como protagonistas do processo, irão construir com auxílio e mediação dos educadores, competências e habilidades que os permitam dar conta das situações e desafios propostos.

Estrutura: A Instituição conta com uma estrutura física de aproximadamente 6.000 m² de área em Comodato com a Diocese do Rio Grande, constando: sala da atividades, laboratório de computação, refeitório e salão de eventos, cozinha, área coberta, banheiros, campo de futebol, horta, parquinho, ampla áreas externa.

Beneficiários: - Serão atendidos até 30 adolescentes, sendo 15 de manhã e 15 de tarde, no período de 12 meses, de ambos os sexos, residentes do bairro América e bairros vizinhos. Permanecerão na Instituição de terça a quinta-feira, no turno inverso ao da escola.

A realidade da comunidade é caracterizada predominantemente por uma situação socioeconômica desfavorável. Os adolescentes atendidos pelo Calábria são frutos de uma realidade precária e iminente a uma cultura de drogas e de desesperança. Por isso, além do atendimento direto aos adolescentes, existe também a preocupação com suas famílias. Através do nosso setor de Serviço Social, disponibilizaremos palestras, reuniões e cursos que fortalecerão os laços familiares e os

capacitando para gerar uma renda financeira. De forma a atingir toda a família. Os casos de necessidade e vulnerabilidade mais emergentes, serão encaminhados para a rede de atendimento do Município (CRAS, CREAS, CAPSI, CRAM, UBSF, FURG e outras demandas necessárias).

Beneficiários indiretos: Os beneficiários indiretos, são as próprias famílias dos beneficiados e os moradores do entorno, pois, a presença da atividade Calabriana tem um compromisso com a transformação social nos espaços em que executa suas ações. Entendemos também que os próprios beneficiários serão multiplicadores de uma cultura de colaboração, sustentabilidade e empreendedorismo no cenário em que se encontram, levando adiante as perspectivas estimuladas no projeto.

O projeto inclui visitas à casa das famílias dos assistidos no projeto, juntamente com a assistente social com objetivo de auxiliá-los, promovendo palestras e cursos que fomentem o aprendizado e a geração de renda. O Centro Social São João Calábria acredita que para promover a eficácia do processo de ensino-aprendizagem, é fundamental incentivar a participação de todos os envolvidos na vida do educando. Desta forma, a participação conjunta fortalecerá o desenvolvimento integral do beneficiário e enriquecerá sua experiência educacional.

Apoiadores:

O Centro Social São João Calábria conta com o apoio de uma equipe de voluntários, simpaticamente com a filosofia da Instituição, que promove ações beneficentes em prol do projeto. Está inscrito e recebe alimentos perecíveis e não perecíveis dos programas do Banco de Alimentos e Mesa Brasil.

Os alimentos e demais materiais não descritos no plano de aplicação serão provenientes destas parcerias e outras que a Instituição busca anualmente para garantir a sustentabilidade e a continuidade do projeto.

4. OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

4.1- Oferecer aos adolescentes beneficiários uma diversidade de opções e ações sócio transformadoras, tais como: atividades de culinária aliada a atividades de informática, onde serão trabalhados muitos aspectos da receita, como: origem da receita, país de origem e sua história, evolução da culinária ao longo do tempo;

4.2- Realizar atividades específicas que propiciem vivências variadas, abrangendo diferentes experiências, como cultivo de sementes e hortaliças, conhecer áreas de plantio e cultivo, tipos de solo e de fertilizantes, entre outros;

4.3- Contribuir para a melhoria da autoestima e do desempenho das atividades propostas;

4.4- Criar um ambiente inclusivo que atenda às necessidades específicas dos adolescentes com dificuldades cognitivas ou outras necessidades especiais, garantindo acesso igualitário às oportunidades oferecidas pelo projeto;

4.5- Estimular o desenvolvimento de potencialidades e talentos, e propiciar conhecimentos para o alcance de autonomia e protagonismo social;

4.6- Aprimorar os conhecimentos previamente adquiridos na rede escolar de ensino.

5. METAS:

Desenvolver o projeto através de ações que visem proporcionar à 30 adolescentes, um novo olhar sobre as possibilidades de sonhar a própria vida, através de:

5.1. Desenvolvimento de Competências Culinárias:

Adolescentes aprendem técnicas básicas de culinária e higiene. Desenvolvem habilidades de planejamento de receitas, listas de compras e organização de espaço.

5.2. Alfabetização Digital:

Desenvolver a capacidade de utilizar programas de computador de maneira responsável, ética, competente e produtiva para atingir objetivos específicos de forma eficiente.

5.3. Melhoria de conteúdos implícitos :

Compreensão da origem histórica, geográfica dos ingredientes e pratos, e a influência do clima, solo e cultura local na gastronomia.

5.4. Entendimento dos temas transversais:

Despertar do interesse e melhoria do conhecimento de temas como: português, matemática, geografia, história, entre outros, relacionado aos alimentos, aos ingredientes utilizados, seu preparo e consumo, e as práticas culinárias de diferentes regiões e épocas.

5.5. Promoção da Sustentabilidade:

Instruir os adolescentes sobre práticas sustentáveis na culinária, como a redução do desperdício de alimentos e o aproveitamento integral dos ingredientes.

5.6. Desenvolvimento de Soft Skills:

Desenvolver ferramentas para definir habilidades comportamentais e competências subjetivas para o futuro mundo do trabalho.

5.7. Aprimoramento da Autonomia e Confiança:

Fomentar a autoconfiança e a capacidade de aprender e trabalhar de forma independente, permitindo que os adolescentes desenvolvam habilidades para resolver problemas de forma autônoma.

5.8. Promoção de Hábitos Alimentares Saudáveis:

Educar os adolescentes sobre a importância de uma alimentação equilibrada e saudável, incentivando escolhas alimentares conscientes que beneficiem sua saúde e bem-estar e situação financeira familiar.

6. RESULTADOS ESPERADOS:

Ao unir a culinária com a informática em uma nova modalidade de ensino e aprendizado serão aguardados os seguintes resultados de impacto:

1. Desenvolvimento satisfatório de Habilidades Culinárias;
2. Conhecimento Geográfico e Histórico global, focado nas atividades desenvolvidas;
3. Aprimoramento de Habilidades de Informáticas;

4. Aprendizado para bem trabalhar em Equipe e espírito de Colaboração;
5. Conscientização sobre Sustentabilidade;
6. Desenvolvimento de Autonomia e Confiança;
7. Desenvolvimento de Planejamento e Organização pessoal e grupal.

7. ORÇAMENTO RESUMIDO

IDENTIFICAÇÃO	VALOR DO INVESTIMENTO
TOTAL MATERIAL DE CONSUMO E PESSOAL	R\$ 101.119,15
TOTAL MATERIAL PERMANENTE	R\$ 44.787,72
TOTAL DO PROJETO	R\$ 145.906,87
TAXA ADMINISTRATIVA - COMDICA - 20%	R\$ 29.181,37
TOTAL GERAL PARA CAPTAÇÃO	R\$ 175.088,24

Rio Grande, 24 de dezembro de 2024

Diretor Operacional
Gilnei Rodolfo Bampi