

PROJETO CULINÁRIA – 2024

1. Nome do Projeto:	Local: Fundação Itanhanduense de Educação e Cultura Dilza Pinho Nilo
Projeto Culinária	

2. Custo do Projeto:	Tipo de Contrato: MEI
Valor Mensal do Instrutor: R\$ 902,72	Valor Anual: R\$ 9.929,92

3. Justificativa:
O quadro social atual nos mostra a importância da vivência de crianças e jovens em espaços coletivos que possibilitem o trabalho de valores e o desenvolvimento das habilidades sócio emocionais. O Projeto, através da oferta de diversas oficinas, visa oferecer ferramentas para que os participantes possam, além de adquirir conhecimentos, compartilhar suas vivências pessoais e familiares.

4. Objetivo Geral:
Através do exercício da convivência e de práticas democráticas, o Projeto Culinária tem como objetivo maior contribuir com a formação de cidadãos conscientes e participativos em sociedade, os quais terão a oportunidade de se relacionar consigo mesmos e com os outros de maneiras saudáveis e criativas. Desta forma, o curso contribui com a construção de um mundo melhor. Por meio da vivência proporcionada por oficinas criativas, visamos o desenvolvimento integral do estudante, contemplando as três dimensões do ser humano: corpo, mente e coração.

5. Objetivos Específicos:
<ul style="list-style-type: none">. Proporcionar experiências inovadoras através de aprendizados teóricos e práticos de oficinas abrangentes de culinária, oferecendo diversas possibilidades e técnicas na cozinha.. Oferecer aos participantes acesso a expressões culturais e artísticas diversificadas;. Promover, por meio do autoconhecimento, transformações e ressignificações na vida dos alunos e de seus familiares.

6. Metodologia Utilizada:
<p>O trabalho em equipe é um componente ativo na formação integral do aluno, pois ajuda no desenvolvimento de habilidades e internalização de valores. Numa atividade coletiva, os alunos constroem juntos o conhecimento, o que possibilita a troca de experiências entre os colegas e o contato com percepções distintas.</p> <p>Além de desenvolver a capacidade de ouvir e respeitar opiniões diferentes, permitindo que os aprendizes atinjam um objetivo comum, o trabalho em grupo possibilita que eles desenvolvam e exercitem habilidades como decidir, debater, respeitar e se auto avaliar. As oficinas se caracterizam como potenciais espaços de escuta, onde os profissionais têm acesso às histórias de</p>

vida das crianças, num local aberto à fala e à expressão em todas as suas formas. Esse processo facilita o estabelecimento de vínculos afetivos entre os estudantes e a equipe, possibilitando que nossas ações alcancem as famílias através da realização de visitas domiciliares quando necessário. A visita domiciliar é um poderoso dispositivo de trabalho e de aproximação da equipe do projeto com as famílias, alargando, assim, nossas possibilidades de atuação junto à comunidade. A participação social é fundamental quando temos como perspectiva contribuir com a formação de cidadãos colaborativos e participativos em sociedade.

7. Conteúdo Programático:

- Conhecer o valor nutricional dos alimentos e a importância da saúde para o desenvolvimento de uma boa qualidade de vida;
- Desenvolvimento do raciocínio matemático na produção das receitas;
- Aprendizado do trabalho em equipe;
- Cozinhar como forma de expressão e arte.

8. Público-Alvo: (Faixa Etária)

Serão atendidos alunos do município de Itanhandu, divididos entre crianças e adolescentes de 8 a 19 anos e oferecido uma oficina para adultos

9. Carga Horária

04 horas semanais

10. Vagas Ofertadas: (Número de Alunos)

Quantidade Mínima: 20 alunos

60 alunos.

11. Avaliação:

Com o desenvolvimento das competências trazidas pela prática das oficinas, o aluno, trabalhando em grupo, é capaz de exercitar habilidades de decisão, de debate, de respeito à opinião do outro e de se autoavaliar. A participação social é fundamental quando temos como perspectiva contribuir com a formação de cidadãos colaborativos e participativos em sociedade. A cada bimestre ocorrerá um encontro com os familiares, onde serão oferecidas as oficinas a estes, para que possam vivenciar o que seus filhos experimentam no projeto, proporcionando maior aproximação entre a equipe e a comunidade para onde poderão se estender nossas ações.

12. Instrutora do Curso:

Cláudia Gonçalves Fonseca

Graduada em Normal Superior pela Universidade Presidente Antônio Carlos UNIPAC – 2009

Pós graduando: Psicopedagogia pela faculdade UNINA – 2020. Curitiba - PR

Pós graduando: Docência de Educação Financeira para crianças e adolescentes EFINCKIDS Instituto Soaper RJ

13. Referências:

www.google.com.br

www.tudogostoso.com.br

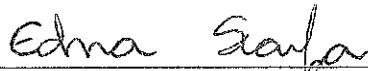
14. Culminância do Projeto:

Participações em eventos e feiras gastronômicas e a realização de um “Masterchef” respeitando a faixa etária de cada aluno.

15. Período de Execução:

11 meses - início e término a critério da Fundação

Itanhandu, 15 de dezembro de 2023.



Edna Villas Boas Scarpa Cavalcanti

Presidente

Fundação Itanhanduense de Educação e Cultura Dilza Pinho Nilo



Luciano Leite Alves

Secretário Municipal de Educação



Cláudia Gonçalves Fonseca

Instrutora