



INDICAÇÃO Nº 37/2022

01 DE JUNHO DE 2022

DESPACHO



ENCAMINHA-SE
Alex Romualdo da Silva
CÂMARA MUNICIPAL DE DUMONT
PRESIDENTE
Alex Romualdo da Silva
Presidente

“Sugiro ao Poder Executivo, depois de respeitadas as formalidades, viabilize responsável para realizar acompanhamento da Cozinha Piloto e Padaria Municipal Artesanal”.

Senhor Presidente e Nobres Vereadores!

INDICO ao Senhor Prefeito Municipal, conforme supramencionado, Emeis, Creches e conveniadas. Participa também em eventos de outras Secretarias, como por exemplo, Dia das Crianças, Natal dos Idosos, Olimpíada – Jogos da Terceira Idade, entre outros, produzindo a alimentação solicitada.

A Cozinha Piloto visa todos os procedimentos aplicados na elaboração da alimentação, desde o recebimento de gêneros alimentícios (perecíveis e não perecíveis) até o transporte, para garantir uma alimentação saudável, nutricionalmente adequada e segura do ponto de vista higiênico-sanitário.

Objetivo da Cozinha Piloto tem como objetivo de atender unidades escolares da Rede Municipal que não dispõem de estrutura física adequada para o atendimento às crianças, suprir falta de mão de obra para elaboração das refeições ou quando escolas novas são inauguradas.

A Cozinha Piloto também desenvolve atividades de Educação Nutricional com as crianças nas escolas, promovendo a saúde e alimentação saudável com a participação da comunidade escolar, cozinheiras e estagiárias.

Já a Padaria Municipal Artesanal tem como objetivo a qualificação da população na área de gastronomia. São cursos rápidos e práticos, gerando empregos e renda às famílias, economicamente menos favorecidas.

O projeto de uma Padaria municipal Artesanal consiste na capacitação da comunidade para a elaboração de pães, roscas, tortas, bolos, doces, biscoitos,



salgados, entre outros, por processos caseiros, sem a utilização de equipamentos especiais ou conservantes. O kit básico do projeto é composto de um forno de inox, uma cota de gás, uma batedeira, um liquidificador, uma balança, quatro assadeiras de alumínio, um fogão e uma geladeira.

O projeto tem como principais objetivos capacitar agentes multiplicadores, agregar valores nutricionais para a melhoria da qualidade de vida e proporcionar condições de geração de renda à população envolvida. Durante o curso também são difundidas informações teóricas sobre noções básicas de higiene e de hábitos alimentares saudáveis, como também, introdução de noções de comercialização, apresentação do produto e estabelecimento de preço.

JUSTIFICATIVA: Essa Indicação tem a finalidade de desenvolver atividades relacionadas à organização e à operação da cozinha escolar de maneira adequada, multiplicando conceitos e práticas que envolvam a promoção de hábitos alimentares saudáveis. A Padaria Municipal Artesanal proporciona oportunidades para que a população de baixa renda ou desempregados possam participar de cursos artesanais de preparo de pães e outros produtos de panificação, estimulando a qualificação profissional de tanta importância, haja vista que o desemprego se encontra muito alto, o disposto segue para tomar conhecimento e exercer o crescimento do município.

Sala das Sessões Francisco Pedro Facchini, 9 de junho de 2022.


MÁRCIA ROZOLIN
Vereadora PSDB