



INDICAÇÃO Nº 37/2022

01 DE JUNHO DE 2022

DESPACHO



ENCAMINHA-SE
09/06/2022
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 bateadeira, 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