**PROJETO**

**I – IDENTIFICAÇÃO:**

**1.1. DO TIPO DE PARCERIA:**

 Fomento

 **1.2. PROJETO: Despertando Talentos**

* 1. **DA ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL (OSC):**

**Nome:** Associação Beneficente Irmão Mariano Dias

CNPJ: 49.074.222/0001-48

Endereço: Rua Miguel Andreo

Número: 2316 Complemento: Térreo

Bairro: Jardim das Palmeiras I

CEP: 15.501-453

Município: Votuporanga

Telefone/Fax: (17) 3422-1600

E-mail: irmaomarianodias@gmail.com

Site: irmaomariano.com.br

 **1.3.1 Identificar o segmento de atuação:**

 ( ) Famílias

 ( ) Idoso

 (X) Crianças e Adolescentes

 ( ) Pessoa com Deficiência

 ( ) População de Rua/Migrante

 ( ) Outros

* 1. **DO RESPONSÁVEL LEGAL PELA OSC:**

Nome: Waldenir Aparecido Cuin

RG: 5.865.123-8

CPF: 628.864.448-07

Endereço: Rua João Demetrio

Número: 2293 Complemento: Térreo

Bairro: Jardim Friosi

CEP: 15.502-395

Município: Votuporanga

Telefone: (17) 3422-1600 Celular: (17) 99715-3505

E-mail: wacuin@ig.com.br

* 1. **DO PROFISSIONAL RESPONSÁVEL PELO PROJETO**:

Nome: Vanessa da Silva Cuim Van Haute

Cargo/Função: Assistente Social

Formação Profissional: Serviço Social

Nº do Órgão de Classe: 33299

Endereço: Rua Vicente Blundi

Número: 637 Complemento: Térreo

Bairro: Jardim das Carobeiras

CEP: 15.507-164

Município: Votuporanga

Telefone: (17) 3422-1600 Celular: (17) 99602-7255

E-mail: nessacuim@gmail.com

**II - EIXO DE ATUAÇÃO DO PROJETO - BB:**

Enfrentamento de qualquer tipo de violência contra crianças e adolescentes.

**III- PRAZO DE EXECUÇÃO:**

Exercício – 2023

**VI – META E PÚBLICO A SER ATENDIDO:**

40 crianças/adolescentes

**V - JUSTIFICATIVA:**

A OSC está localizada no bairro das Palmeiras I, há 37 anos, e atende crianças, adolescentes e famílias dos bairros: Palmeiras I, Palmeiras II, Estação, São João, Jardim Monte Alto e Parque Guarani, onde verificamos que em sua maioria, em torno de 80% das famílias, é composta por público prioritário, com renda de até um salário mínimo e composta por famílias numerosas, vivendo em estado de vulnerabilidade e risco social, estando expostas à violência, a prostituição, às substâncias psicoativas e a criminalidade.

Tendo em vista todo o histórico e objetivos sociais da OSC, o projeto “Despertando Talentos” será essencial para complementar o serviço social já ofertado, através das oficinas de culinária e dança como formas de garantir o direito ao protagonismo e fortalecer a função protetiva dos usuários, prevenir a ruptura de vínculos familiares e comunitários, promover acessos a direitos e contribuir na melhoria da qualidade de vida.

A OSC realiza um trabalho de extrema importância de forma continuada para o cumprimento de seus objetivos de modo a ampliar o universo informacional e propiciar novas vivencias às crianças e adolescentes inseridas na entidade, bem como com seus familiares, realizando apoio e acompanhamento familiar.

 Além disso, o projeto contribuirá para a constituição do espaço de convivência, a formação para a participação e cidadania, desenvolvimento da autonomia das crianças e adolescentes, a partir dos interesses, demandas e potencialidades de cada faixa etária.

**VI - OBJETIVOS:**

**7.1. Objetivo Geral:** Desenvolver através de atividades e oficinas de culinária e dança a participação da cidadania, o desenvolvimento do protagonismo e da autonomia das crianças e adolescentes a partir de interesses, demandas e potencialidades de cada um. Promovendo formas de expressão, interação, aprendizagem e proteção social, propiciando trocas de vivências, favorecendo o fortalecimento de vínculos e atuando no sentido preventivo de situações de risco social.

**7.2. Objetivos Específicos:**

* Realizar através da prática culinária, um trabalho onde as crianças possam internalizar conceitos e modificar comportamentos garantindo melhorias em suas relações interpessoais, adquirir hábitos de alimentação saudável, estimular a partilha, o diálogo, o companheirismo, o cuidado com os alimentos, a criatividade e conscientizar sobre o reaproveitamento e preservação ambiental.
* Proporcionar aos atendidos, através da dança o conhecimento do seu próprio corpo trabalhando habilidades, como: lateralidade, coordenação motora, disciplina, respeito mútuo e atenção concentrada. Levando-os a comunicar-se e relacionar-se bem com os demais a fim de manter harmonia, disciplina, união, interação e o fortalecimento de vínculos.
* Complementar as ações da família e da comunidade na proteção e no desenvolvimento das crianças e adolescentes, e no fortalecimento dos vínculos familiares e sociais.

**VII – METODOLOGIA:**

O projeto será executado através de oficinas semanais de culinária e dança, atendendo todos os atendidos da OSC de forma continuada durante o ano de 2023. Os 40 atendidos serão divididos em dois subgrupos com a finalidade de garantir a qualidade da execução do projeto.

* Realização da oficina de prática culinária envolvendo conteúdo das diversas áreas do conhecimento, numa perspectiva de integração, uma vez que a culinária permite tal coisa. Promovendo o envolvimento dos atendidos em todas as atividades, auxiliando no desenvolvimento das noções de cálculo, de tempo no preparo das receitas, noções de peso e tamanho dos ingredientes, noção de frio e calor, hábitos de higiene e atitudes saudáveis durante as refeições, prevenindo situações de risco na utilização dos utensílios e na elaboração das receitas.

Além disso, buscando valorizar a organização através da preparação do ambiente e dos utensílios que serão utilizados nas receitas e conscientizar sobre a importância do aproveitamento de todos os alimentos, proporcionando a descoberta de sabores e texturas, assim como o desenvolvimento cultural e a estimulação dos sentidos;

* Realização de oficina de dança através de atividades como o alongamento dinâmico que estimula o sistema nervoso central e aumenta o fluxo de sangue, aumentando também a produção de força e promovendo um relaxamento do corpo. Desenvolvimento das técnicas de Dança que pode trazer inúmeros benefícios: terapêuticos, culturais, sociais e diversos outros cientificamente comprovados. O ensaio de coreografias e realização de dinâmicas lúdicas visando conscientizar os atendidos através do viés do corpo a perceberem que a Dança vai muito além da repetição de passos e entretenimento;
* Realizar com as famílias dos atendidos ações envolvendo as oficinas de culinária e dança com a finalidade de promover a socialização e o fortalecimento de vínculos entre as crianças/adolescentes, famílias e equipe de trabalho por meio de reuniões grupais, utilizando de dinâmicas de grupos, palestras e eventos com as práticas de culinária e dança;

**VIII – QUADRO DE AÇÕES/ATIVIDADES:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Objetivo Geral** | **Objetivos Específicos** | **Especificação das Ações/****Atividades** | **Indicadores de Resultados** **(ex: a curto prazo)**  | **Indicadores de Impactos** **(ex: a longo prazo)** | **Meios de Verificação****(ex: foto, relatório, lista de presença, pesquisa de satisfação etc.)** |
|
| Desenvolver através de atividades e oficinas de culinária e dança a participação da cidadania, o desenvolvimento do protagonismo e da autonomia das crianças e adolescentes a partir de interesses, demandas e potencialidades de cada um. Promovendo formas de expressão, interação, aprendizagem e proteção social, propiciando trocas de vivências, favorecendo o fortalecimento de vínculos e atuando no sentido preventivo de situações de risco social. | Realizar através da prática culinária, um trabalho onde as crianças possam internalizar conceitos e modificar comportamentos garantindo melhorias em suas relações interpessoais, adquirir hábitos de alimentação saudável, estimular a partilha, o diálogo, o companheirismo, o cuidado com os alimentos, a criatividade e conscientizar sobre o reaproveitamento e preservação ambiental. | Oficina de Culinária | Fortalecimento dos vínculos entre a equipe do Projeto, os atendidos e seus familiares e progresso em relação ao interesse pelas atividades propostas na realização da oficina. | Atingir os objetivos propostos, impactando a sociedade no que diz respeito ao trabalho social com as famílias, contribuindo com a redução de ocorrências de situação de vulnerabilidade social. | Relatório Circunstanciado;Relatório Fotográfico;Lista de Presença. |
| Proporcionar aos atendidos, através da dança o conhecimento do seu próprio corpo trabalhando habilidades, como: lateralidade, coordenação motora, disciplina, respeito mútuo e atenção concentrada. Levando-os a comunicar-se e relacionar-se bem com os demais a fim de manter harmonia, disciplina, união, interação e o fortalecimento de vínculos. | Oficina deDança | Fortalecimento dos vínculos entre a equipe do Projeto, os atendidos e seus familiares e progresso em relação ao interesse pelas atividades propostas na realização da oficina. | Atingir os objetivos propostos, impactando a sociedade no que diz respeito ao trabalho social com as famílias, contribuindo com a redução de ocorrências de situação de vulnerabilidade social. | Relatório Circunstanciado;Relatório Fotográfico;Lista de Presença. |
| Complementar as ações da família e da comunidade na proteção e no desenvolvimento das crianças e adolescentes, e no fortalecimento dos vínculos familiares e sociais. | Reuniões com equipe e famílias. | Fortalecimento de vínculos entre a equipe do Projeto e os familiares dos atendidos, orientando, acompanhando e avaliando cada progresso realizado pelo Projeto.  | Melhorar e fortalecer os vínculos entre as partes envolvidas visando o fortalecimento e desenvolvimento dos atendidos.  | Relatório Circunstanciado;Relatório Fotográfico;Lista de Presença. |

**IX - CRONOGRAMA DE ATIVIDADES MENSAIS:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ações/Atividades** | **1º****Mês** | **2º Mês** | **3º Mês** | **4º Mês** | **5º Mês** | **6º Mês** | **7º****Mês** | **8º Mês** | **9º Mês** | **10º Mês** | **11º Mês** | **12º Mês** |
| Oficina de Culinária | **X** | **X** | **X** | **X** | **X** | **X** | **X** | **X** | **X** | **X** |  |  |
| Oficina de Dança | **X** | **X** | **X** | **X** | **X** | **X** | **X** | **X** | **X** | **X** |  |  |
| Reuniões com equipe e famílias. | **X** | **X** | **X** | **X** | **X** | **X** | **X** | **X** | **X** | **X** |  |  |

**X - CRONOGRAMA DE ATIVIDADES SEMANAIS:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ações/****Atividades** | **Horário** | **Dia da Semana** |
| **Segunda** | **Terça** | **Quarta** | **Quinta** | **Sexta** | **Sábado**  | **Domingo** |
| Oficina de Culinária | Das 13:00 às 15:00. | **X** |  | **X** |  |  |  |  |
| Oficina de Dança | Das 13:00 às 15:00. |  | **X** |  |  |  |  |  |

**XI - QUADRO PROFISSIONAIS DO PROJETO:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Quantidade** | **Formação Profissional** | **Função** | **Carga Horária****(Semanal)** | **Fonte Pagadora (Municipal ou FMDCA ou próprio)** | **Vínculo Empregatício****(CLT, temporário, terceiro, etc.)** |
| 1 | Ensino Médio | Oficineiro de Culinária | 4 Horas | FMDCA | Serviço de Terceiro (PJ) |
| 1 | Ensino Superior (Incompleto) | Oficineiro de Dança | 2 Horas | FMDCA | Serviço de Terceiro (PJ) |

**XII - PLANO DE APLICAÇÃO DO RECURSO DE COFINANCIAMENTO:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Natureza da Despesa** | **Valor Total** |
| **FMDCA** |
| SERVIÇO DE TERCEIRO PESSOA FÍSICA (PF) | R$ |
| SERVIÇO DE TERCEIRO PESSOA JURÍDICA (PJ) | R$ 16.000,00 |
| RECURSOS HUMANOS | R$ |
| MATERIAL DE CONSUMO | R$ 24.000,00 |
| **TOTAL GERAL** | R$ 40.000,00 |

 *\*****Obs: SE houver Recursos Humanos indicar a fonte pagadora***

**XIII - PLANO DE APLICAÇÃO DO RECURSO FINANCEIRO PRÓPRIO DA OSC PARA O PROJETO:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Natureza da Despesa** | **Valor Total** |
| SERVIÇO DE TERCEIRO PESSOA FÍSICA (PF) | R$ |
| SERVIÇO DE TERCEIRO PESSOA JURÍDICA (PJ) | R$ |
| RECURSOS HUMANOS | R$ |
| MATERIAL DE CONSUMO | R$ 20.000,00 |
| **TOTAL GERAL** | R$ 20.000,00 |

***\*Obs: SE NÃO houver deixar quadro em branco.***

**XIV –CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO DOS RECURSOS DE COFINANCIAMENTO:**

|  |
| --- |
| **COFINANCIMENTO FMDCA** |
| **Natureza da Despesa** | **Parcela Única** |
| **Serviço de Terceiro - PF** |  |
| **Serviço de Terceiro- PJ** | **R$ 16.000,00** |
| **Recursos Humanos** |  |
| **Material de Consumo** | **R$ 24.000,00** |
| **TOTAL**  | **R$ 40.000,00** |

**XV- CLASSIFICAÇÃO DAS DESPESAS A SEREM UTILIZADAS NA EXECUÇÃO DO PROJETO:**

|  |  |
| --- | --- |
| **MATERIAIS****DE CONSUMO** | * Aquisição de materiais pedagógicos, educativo e esportivos;
* Aquisição de materiais de expediente;
* Aquisição de gêneros alimentícios.
 |
| **SERVIÇO DE TERCEIROS – PESSOA JURÍDICA** | * Oficineiro de Dança;
* Oficineiro de Culinária.
 |
| **SERVIÇO DE TERCEIROS – PESSOA FÍSICA** |  |
| **RECURSOS HUMANOS** |  |

 **Votuporanga – SP, 05 de Setembro de 2022.**

**Waldenir Aparecido Cuin**

**Presidente**

 **Vanessa da Silva Cuim Van Haute**

**Coordenadora do Projeto**