



CÂMARA MUNICIPAL DE QUELUZ/SP.

Estado de São Paulo – CNPJ 01.772.145/0001-73
Queluz/SP. – 12.800-000 – Tel/fax (0xx) 3147.1223.
e.mail: camaraqueluz@yahoo.com.br /site: camaraqueluz.sp.gov.br

INDICAÇÃO Nº 488/2021

INDICO, nos termos regimentais e após ouvir o Douto Plenário, que o Poder Executivo, Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, Secretaria Municipal de Agricultura e Secretaria Municipal de Promoção e Desenvolvimento Social, implantem no município o projeto integrado, uma proposta da Secretaria de Agricultura e Abastecimento.

JUSTIFICATIVA:

Senhor Presidente
Senhores Vereadores:

Indico, aos órgãos competentes que analisem a possibilidade de implantação de projeto integrado- escola de gastronomia/segurança alimentar e nutricional no município.

Visando proporcionar aos munícipes cursos profissionalizantes, que variam desde cursos de gastronomia (confeiteiro, panificação, salgadeiro, entre outros) até cursos de segurança e aproveitamento alimentar, encaminhando cartilha da secretaria de agricultura e abastecimento para análise.

Ressalto que os custos para execução não são elevados, sendo viável e de grande importância para o desenvolvimento social e econômico da cidade de Queluz.

Sala das Sessões, Dr. João Monteiro da Silva, 03 de novembro de 2021.

Câmara Municipal de Queluz
Praça Joaquim Pereira, s/nº
Telefone: (12)3147-1223/3147-1766
Protocolo sob nº <u>20.264</u>
Data: <u>10/11/2021</u>
Horário: <u>15:00hs</u>
Responsável: <u>Karira</u>


JOSÉ ANTÔNIO FARIA FRANÇA
VEREADOR

Praça Joaquim Pereira, s/nº
Queluz-SP – CEP. 12.800-000

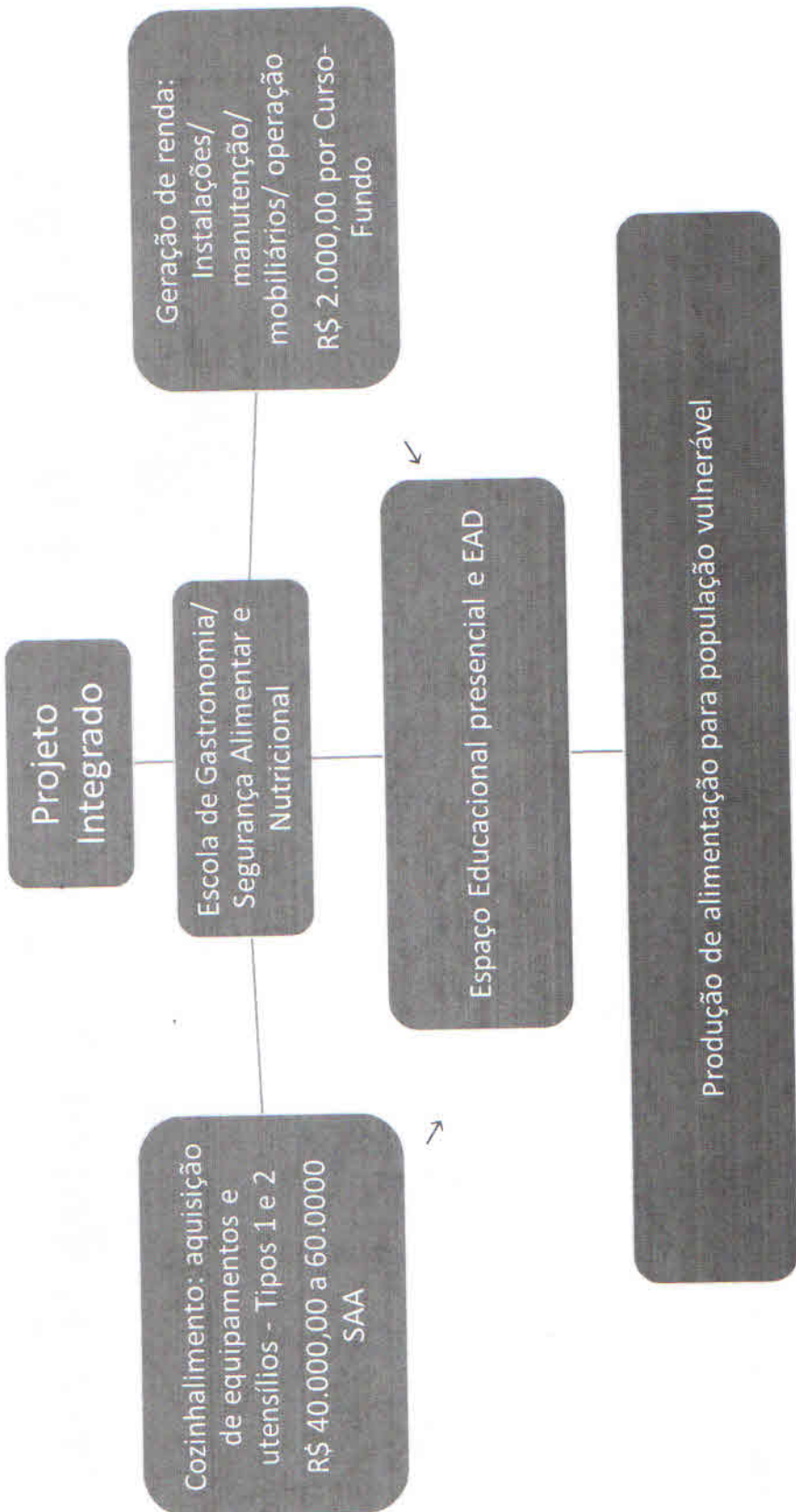
ACROSP
SUSTENTÁVEL E INOVADOR

SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO

SÃO PAULO
GOVERNO DO ESTADO

Projeto Integrado

Escola de Gastronomia/ Segurança
Alimentar e Nutricional



SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO

ACROSP
SUSTENTÁVEL E INOVADOR

SÃO PAULO
GOVERNO DO ESTADO

Cursos Segurança Alimentar (4 horas)SAA

- Aproveitamento de alimentos;
- Treinamento para manipuladores de alimentos;
- Marmitas saudáveis;
- Alimentação saudável;
- Biscoitos;
- Pães caseiros;
- Bolos;
- Salgados saudáveis;
- Sanduíches frios;
- Diet;
- Brinque e aprenda;
- Alimentação da gestante, amamentação e alimentação da criança até um ano de vida.
- Obs: Cursos aplicados pela CODEAGRO/CESANS

Cursos de Gastronomia para Geração de Renda (20 horas) Fundo Social

- Confeiteiro;
- Panificação;
- Pizzaiolo;
- Salgadeiro.



SECRETARIA DE
AGRICULTURA E
ABASTECIMENTO

ACROSP
SUSTENTÁVEL E INOVADOR

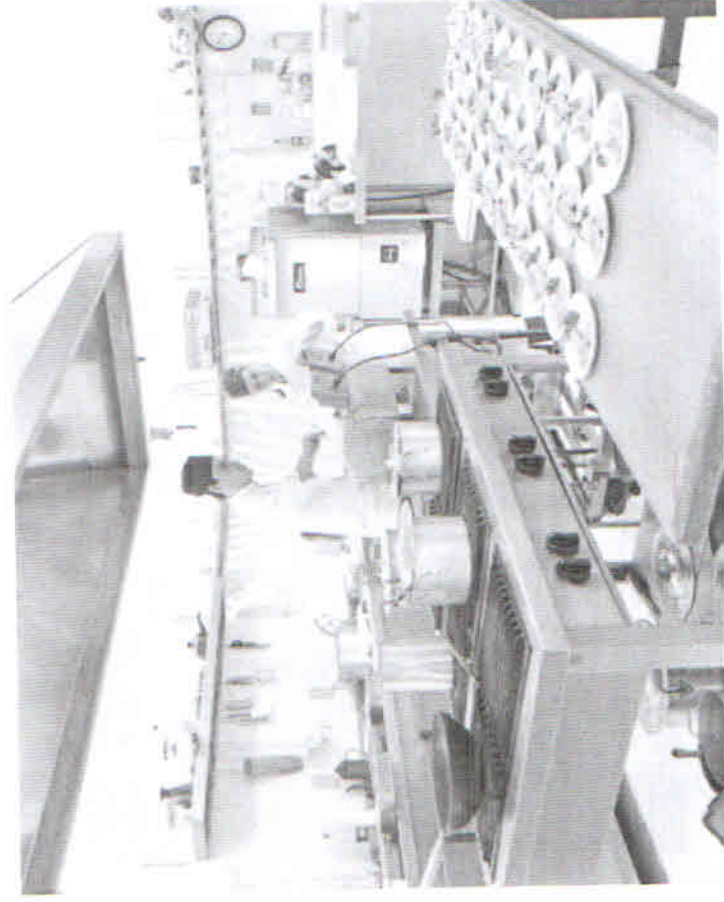
SÃO PAULO
GOVERNO DO ESTADO

Tipos de cozinhas

- Cozinha Modulo 1
 - R\$ 40.000,00
 - Atividades: Cursos de segurança alimentar e Gastronomia, bem como, produção de alimentos para a população vulnerável e atividades sociais comunitárias.
- Cozinha Modulo 2
 - R\$ 60.000,00
 - Atividades: Cursos de segurança alimentar e Gastronomia, bem como, produção de alimentos para a população vulnerável e atividades sociais comunitárias.

Contrapartida das Prefeituras

- Espaço para instalação das cozinhas;
- Indicação do profissional responsável;
- Articulação com outras secretarias municipais, saúde, educação, etc, para propositura de outros cursos;
- Alimentos para os cursos segurança alimentar valores estimados (R\$ 300 à R\$ 600 por curso).



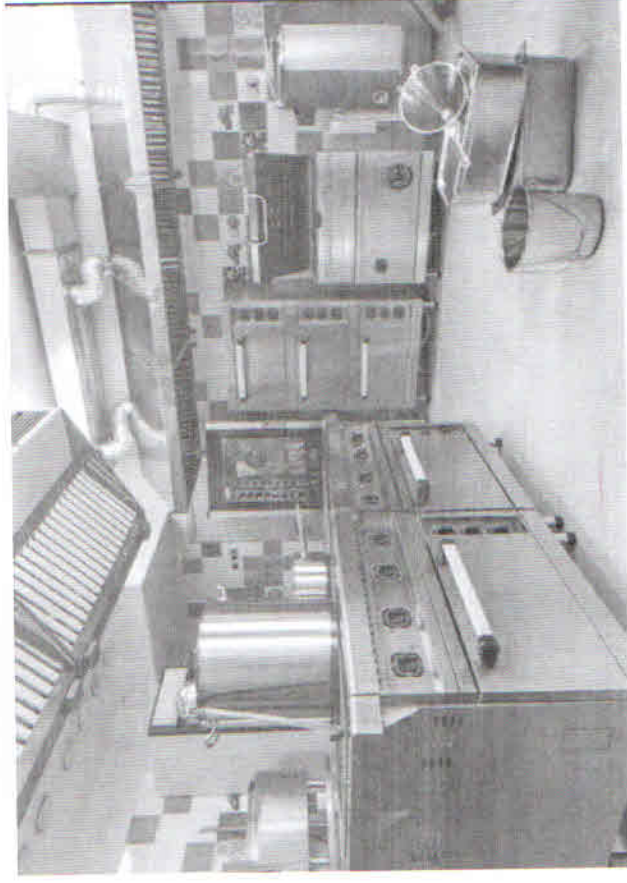
SECRETARIA DE
AGRICULTURA E
ABASTECIMENTO

ACRO 32
SUSTENTÁVEL E INOVADOR

SÃO PAULO
GOVERNO DO ESTADO

Implantação e Execução

- Escolha das Prefeituras –critérios;
- Formalização do Termo de cooperação Fundo social e SAA;
- Manifestação de interesses das Prefeituras;
- Viabilidade de instalação;
- Elaboração dos planos de trabalho e assinatura dos convênios;
- Lançamento 30 dias.



Último ponto

- Instrumentos jurídicos:
- Termo de cooperação Fundo Social x SAA
- Termos de Convênios
- Fundo Social x Prefeituras
- SAA x Prefeituras

