



ASILO NOSSA SENHORA AUXILIADORA
Rua Cássio Carvalho de Coutinho, 15
Bairro São Vicente de Paulo
37.553-082 - Pouso Alegre - MG
Tel.: (35) 3423-0177 – asilopaa@yahoo.com.br



PLANO DE TRABALHO

1. IDENTIFICAÇÃO DA ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL		
RAZÃO SOCIAL: ASILO NOSSA SENHORA AUXILIADORA – OBRA SÃO VICENTE DE PAULA		CNPJ: 18.192.411/0001-77
ENDEREÇO COMPLETO: R. CÁSSIO DE CARVALHO COUTINHO, 15 - SANTA ELISA, POUSO ALEGRE - MG		
TELEFONE: 35 3423-0177		E-MAIL: ASILOPAA@YAHOO.COM.BR
NOME DO REPRESENTANTE LEGAL: EDINA APARECIDA FRANCISCA PERUGINI		
FUNÇÃO: PRESIDENTE	RG: MG 2- [REDACTED] 4	CPF: 413. [REDACTED] 68
ENDEREÇO COMPLETO: RUA GAL NEWTON MARQUES DE AZEVEDO [REDACTED] FATIMA I POUSO ALEGRE 37554-231		
TELEFONE: XXXX	CELULAR: 35 [REDACTED] -4900	E-MAIL: ASILOPAA@YAHOO.COM.BR
2. OBJETO DA PARCERIA		
O Projeto " Doe sentimentos, doe sabor, doe amor! " tem como objetivo principal assegurar a proteção, o atendimento e a estruturação da rede de apoio à pessoa idosa no município de Pouso Alegre/MG, buscando promover a melhoria da qualidade de vida dos idosos, garantindo-lhes aprendizagem, inclusão social, fomentando o empreendedorismo e a geração de renda.		
3. PRAZO DE EXECUÇÃO		
A partir do primeiro dia seguinte da publicação do extrato do Termo de Fomento na imprensa oficial, o projeto terá o período de 12 (doze) meses para execução do objeto , podendo ser prorrogado nas hipóteses previstas no artigo 55 da Lei Federal nº. 13.019/2014 pelo prazo máximo estabelecido no artigo 21 do Decreto Federal nº. 8.726/2016.		
4. OBJETIVO GERAL		
Ofertar aos acolhidos da instituição oficinas de culinárias de forma dinâmica e lúdica, onde os idosos divertem e aprendem ao mesmo, desenvolvendo o lado cognitivo dos idosos, forçando os estímulos da memória afetiva e promovendo também maior interação entre os seus pares e familiares.		
5. OBJETIVOS ESPECÍFICOS		
1 – Incentivar o protagonismo, empreendedorismo e a geração de renda dos acolhidos; 2 – Promover a convivência Familiar e Comunitária; e 3 – Desenvolver atividades cunho cultural e regional.		
6. JUSTIFICATIVA		
A história da fundação e desenvolvimento do Asilo Nossa Senhora Auxiliadora em Pouso Alegre é		



ASILO NOSSA SENHORA AUXILIADORA

Rua Cássio Carvalho de Coutinho, 15
Bairro São Vicente de Paulo
37.553-082 - Pouso Alegre - MG
Tel.: (35) 3423-0177 – asilopaa@yahoo.com.br



marcada por um longo período de dedicação à assistência e acolhimento de idosos em situação de vulnerabilidade e risco social. Desde sua criação em 1974, uma instituição tem se dedicado a prestar serviços de conversão social e de interesse público, oferecendo um lar seguro e adequado para aqueles que não possuem vínculo familiar ou se encontram em condições precárias.

O Asilo Nossa Senhora Auxiliadora está vinculado à Sociedade São Vicente de Paulo, uma instituição renomada que possui regulamentos específicos no Brasil. Ao longo dos anos, o asilo tem se adaptado às exigências da Sociedade São Vicente de Paulo e à Legislação Brasileira, garantindo sua legalidade e cumprindo as normas protegidas.

A instituição é reconhecida como uma associação civil de direito privado, filantrópica, beneficente e de assistência social, sem fins lucrativos. Possui o Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) próprio e está devidamente registrado como Instituição de Longa Permanência para Idosos (ILPI). Essa designação ressalta a importância e o compromisso do asilo em oferecer cuidados de qualidade e aos idosos acolhidos.

Ao longo dos seus 49 anos de existência, o Asilo Nossa Senhora Auxiliadora tem desempenhado um papel fundamental na comunidade, proporcionando cuidado, conforto e segurança aos idosos em seu abrigo. Com uma capacidade de acolher até 54 idosos de ambos os sexos, a instituição busca preencher uma lacuna na assistência social, acolhendo aqueles que não possuem outras alternativas de sustento e convivência com suas famílias.

O trabalho realizado pelo Asilo Nossa Senhora Auxiliadora em Pouso Alegre é uma demonstração clara do compromisso social e humanitário da instituição, garantindo que os idosos em situação de vulnerabilidade recebam o cuidado e o amparo necessário em um ambiente acolhedor e seguro.

Visto isso e considerando que o envelhecimento da população é uma realidade que exige atenção e cuidado por parte da sociedade, sendo que no Brasil, o número de idosos tem aumentado, e estima-se que poderá chegar a representar quase 13% da população total, ultrapassando os 30 milhões de pessoas.

É necessário reconhecer que a definição de idoso vai além da demarcação de uma idade cronológica específica. Embora a OMS estabeleça a idade de 60 anos ou mais em países em desenvolvimento e 65 anos ou mais em países incluídos, é importante considerar que a idade biológica e as condições de saúde variam entre os indivíduos. Portanto, é essencial levar em conta aspectos como o estado de saúde, a participação social e os níveis de independência ao abordar o envelhecimento.

O envelhecimento populacional traz consigo a necessidade de mudanças em diversos setores da sociedade, como educação, saúde, política e economia. Tanto os órgãos governados quanto o mercado



ASILO NOSSA SENHORA AUXILIADORA
Rua Cássio Carvalho de Coutinho, 15
Bairro São Vicente de Paulo
37.553-082 - Pouso Alegre – MG
Tel.: (35) 3423-0177 – asilopaa@yahoo.com.br



devem se preparar para atender às demandas e enfrentar os desafios enfrentados por esse fenômeno demográfico, desenvolvendo produtos e serviços voltados para as necessidades dos idosos.

A qualidade de vida na terceira idade está associada à percepção do indivíduo sobre sua posição na vida, considerando aspectos culturais, valores, objetivos, expectativas e preocupações. Ela abrange diversos aspectos, como capacidade funcional, nível socioeconômico, estado emocional, interação social, atividade intelectual, autocuidado, suporte familiar, estado de saúde, valores culturais, estilo de vida, satisfeito com atividades e ambiente em que se vive.

Nas últimas décadas, tem havido um crescente interesse pela prática regular de atividade física como meio de alcançar o bem-estar físico e cognitivo na terceira idade. Além disso, uma alimentação saudável desempenha um papel fundamental na manutenção da saúde física. Cuidar da alimentação, realizar visitas regulares ao médico e adotar um estilo de vida ativo são importantes para prevenir doenças e promover a qualidade de vida na terceira idade.

O Projeto "**Doe sentimentos, doe sabor, doe amor!**" está voltado para prevenir situações de risco e melhorar a qualidade de vida da população em geral, incluindo os idosos. Por meio de atividades educativas, visa ao desenvolvimento do envelhecimento de forma saudável, autonomia, sociabilidade, fortalecimento dos vínculos familiares e convívio comunitário, além da prevenção de situações de risco social.

Diante desse contexto, a Instituição tem como propósito desenvolver ações educativas, como oficinas culinárias para os idosos acolhidos na instituição, com objetivo de estimular o lado cognitivo dos idosos, trabalhando a memória afetiva por meio do contato com alimentos e receitas que remetam a lembranças e experiências passadas. Esse estímulo pode ajudar a fortalecer a memória e promover o bem-estar emocional dos participantes.

Além disso, as oficinas de culinária também visam promover maior interação entre os idosos, permitindo que eles compartilhem suas histórias, experiências e conhecimentos culinários. Essa interação entre os pares contribui para o fortalecimento dos vínculos sociais e para a promoção de um ambiente acolhedor e participativo.

As oficinas seriam iniciadas de acordo com as necessidades e motivadas dos idosos, levando em consideração suas habilidades e limitações. Os participantes estarão envolvidos em todas as etapas do processo, desde a escolha das receitas até a preparação e degustação dos pratos, sendo utilizados materiais didáticos e recursos visuais para facilitar o aprendizado e tornar as atividades mais atrativas. Os idosos serão incentivados a explorar os ingredientes, a utilizar utensílios culinários e a participar ativamente de



ASILO NOSSA SENHORA AUXILIADORA

Rua Cássio Carvalho de Coutinho, 15
 Bairro São Vicente de Paulo
 37.553-082 - Pouso Alegre – MG
 Tel.: (35) 3423-0177 – asilopaa@yahoo.com.br



todo o processo de preparação dos alimentos.

Além dos benefícios cognitivos e de interação social, as oficinas de culinária também têm o objetivo de promover uma alimentação saudável e adequada entre os idosos. Serão receitas nutritivas e equilibradas, respeitando as necessidades alimentares específicas de cada participante.

A participação dos familiares nas oficinas de culinária também será incentivada, permitindo que eles compartilhem momentos de convivência e aprendizado com os idosos. Essa interação familiar é fundamental para fortalecer os laços afetivos e proporcionar um ambiente acolhedor e inclusivo.

As oficinas de culinária serão realizadas de forma regular, integrando-se às demais atividades do projeto "Doe sentimentos, doe sabor, doe amor!". O monitoramento e a avaliação dos resultados serão realizados para garantir a evolução das oficinas e promover ajustes necessários, visando sempre o bem-estar e a qualidade de vida dos idosos acolhidos.

Sendo assim, justifica-se a proposto.

7. METODOLOGIA

Objetivo Específico	Atividade	Metodologia de execução	Profissional responsável pela execução
1	1	ADAPTAÇÃO DE ESPAÇO: A fim de implementar o projeto "Doe sentimentos, doe sabor, doe amor!", a Instituição pretende revitalizar a área de produção de alimentos e de convivência alimentar. Essa revitalização incluirá a extensão e garantia de acessibilidade para que os acolhidos possam trabalhar com segurança durante a manipulação dos alimentos a serem produzidos por eles mesmos. Todas as orientações técnicas da Vigilância Sanitária do município serão rigorosamente seguidas.	Pessoa Jurídica. Presidente, diretora administrativa, e auxiliar administrativo.
	2	OFICINAS DE CULINÁRIA: Durante o período de execução, um nutricionista, juntamente com a equipe de cuidadores e estagiários de nutrição, realizará oficinas temáticas abordando os seguintes assuntos: a) Alimentação saudável e equilibrada; b) Informações sobre a importância de uma alimentação balanceada, incluindo a variedade de alimentos,	Nutricionista, Equipe de cuidadores, cozinheira e auxiliar administrativo.





- nutrientes essenciais e as proporções adotadas;
- c) Manipulação segura de alimentos
 - d) Abordar o tema manipulação de alimentos;
 - e) Esclarecer dúvidas sobre as técnicas corretas de higienização de alimentos;
 - f) Estimular a manipulação e a conservação adequada dos alimentos;
 - g) Apontar quais doenças podem ser transmitidas pelos alimentos;
 - h) Abordar a importância da lavagem adequada das mãos, higienização e conservação dos alimentos;
 - i) Explicitar as consequências da má conduta durante estes processos;
 - j) Estimular o preparo de receitas com garantia de qualidade e segurança;
 - k) Estimular a conservação adequada dos alimentos;
 - l) Contribuir com dicas que facilitem a incorporação das técnicas de higienização no cotidiano.

Além dos temas mencionados anteriormente, os acolhidos também aprenderão a fazer os seguintes itens:

Bolos e tortas;

- a) Pão caseiro e roscas doces;
- b) Bolos e tortas;
- c) Caldos;
- d) Salgados; e
- e) Biscoitos e bolachas.

Cabe ressaltar que, orientando o empreendedorismo, todos os itens feitos pelos colhidos serão vendidos e o ganho será direcionado à compra de itens pessoais do acolhido responsável pela manipulação do alimento vendido. Essa iniciativa tem o



ASILO NOSSA SENHORA AUXILIADORA

Rua Cássio Carvalho de Coutinho, 15
Bairro São Vicente de Paulo
37.553-082 - Pouso Alegre – MG
Tel.: (35) 3423-0177 – asilopaa@yahoo.com.br



		<p>objetivo de estimular a autonomia financeira e elevar o trabalho realizado pelos acolhidos, além de proporcionar a eles a oportunidade de adquirir itens pessoais de acordo com suas emoções e necessidades.</p>	
2	1	<p>OFICINAS DE CONVIVÊNCIA FAMILIAR E COMUNITÁRIA: Durante o desenvolvimento do projeto, serão realizados dois momentos para as atividades, sendo eles:</p> <p>FAMILIAR: Com o objetivo de fortalecer os vínculos familiares, será realizado uma vez ao mês uma oficina especial com a participação dos familiares dos acolhidos. Durante essa ocasião, cada acolhido terá a oportunidade de escolher uma receita que irá preparar, revivendo assim a memória afetiva das refeições feitas em família. Essa atividade visa promover momentos de conexão emocional, compartilhando sabores e experiências culinárias que remetam às memórias afetivas de cada acolhido e seus familiares. Além disso, essa iniciativa busca fortalecer os laços entre os acolhidos e suas famílias, criando um espaço de convivência e resgate dos momentos de união e afeto compartilhados através da comida.</p> <p>COMUNIDADE: Em parceria com outras instituições, projetos ou escolas, será realizado mensalmente uma oficina que contará com a participação de crianças ou adolescentes, proporcionando um ambiente de convívio comunitário. Essa iniciativa busca promover a interação entre os acolhidos e os membros da comunidade, criando oportunidades de troca de experiências, aprendizado mútuo.</p> <p>É importante ressaltar que durante as oficinas mencionadas, uma equipe de profissionais da Instituição estará presente para acompanhar todas as atividades, garantindo a segurança e o bem-estar dos acolhidos. Essa equipe será responsável por</p>	<p>Nutricionista, Equipe de trabalho da Instituição.</p>





ASILO NOSSA SENHORA AUXILIADORA

Rua Cássio Carvalho de Coutinho, 15
Bairro São Vicente de Paulo
37.553-082 - Pouso Alegre – MG
Tel.: (35) 3423-0177 – asilopaa@yahoo.com.br



		supervisionar as atividades, fornecer orientações e cuidar para que todos os envolvidos estejam em um ambiente seguro e protegido. O objetivo é assegurar que as oficinas promovidas de maneira tranquila e proporcionem uma experiência positiva e enriquecedora para os acolhidos, com total cuidado em relação à segurança e ao acompanhamento adequado.	
3	1	<p>Durante a execução da parceria, a equipe da Instituição promoverá diversas festividades culturais, incentivando o conhecimento de pratos típicos de acordo com a região e época. Algumas das festividades animadas são:</p> <ul style="list-style-type: none">a) Noite Italiana: Será realizada uma colaboração dedicada à cultura italiana, na qual serão ensinadas receitas tradicionais italianas, além de contar um pouco sobre a origem da cultura e dos pratos típicos.b) Festa Junina: Será organizada uma festa junina com a participação dos acolhidos, onde serão ensinadas receitas típicas dessa época do ano, como pipoca, canjica, maçã do amor, entre outras. A equipe também poderá contar um pouco sobre a história e as tradições das festas juninas.c) Brasilidade: Será dedicado um momento para celebrar a diversidade cultural brasileira, explorando pratos típicos de diferentes regiões do Brasil. Serão compartilhadas informações sobre a culinária brasileira e os costumes de cada região.d) Natal: Durante a época natalina, serão realizadas atividades relacionadas à preparação de pratos tradicionais de Natal, como peru, rabanada, panetone, entre outros. Será uma oportunidade de celebrar a data e compartilhar as tradições natalinas.e) Ano Novo: Serão exploradas receitas e tradições	Nutricionista, Equipe de trabalho da Instituição.



ASILO NOSSA SENHORA AUXILIADORA

Rua Cássio Carvalho de Coutinho, 15

Bairro São Vicente de Paulo

37.553-082 - Pouso Alegre - MG

Tel.: (35) 3423-0177 – asilopaa@yahoo.com.br



relacionadas à celebração do Ano Novo, como pratos da sorte, comidas típicas da virada e tradições culturais de diferentes países.

Ademais, durante o andamento do projeto, a equipe da Instituição poderá convidar os familiares dos acolhidos ou a comunidade em geral para participar dessas festividades culturais. Essa inclusão de familiares e da comunidade tem como objetivo promover a interação social e fortalecer os vínculos entre os acolhidos, suas famílias e a comunidade local, proporcionando momentos de convivência e troca de experiências.

1. METAS E RESULTADOS ESPERADOS

Objetivo Específico	Meta (descrição)	Tempo de duração estimado	Resultados esperados
1	Revitaliza 40% da área para aplicação do projeto.	6 meses (1ª fase do projeto)	Criar um ambiente que promova uma alimentação saudável, mais acessível e proporcione espaços sociais enriquecedores, contribuindo para melhora da nutrição, a qualidade de vida e o bem-estar geral dos prefeitos.
	Ofertar para 20 acolhidas oficinas de culinária.	6 meses (2 fase do projeto)	Promoção da autonomia, o bem-estar e a socialização através de atividades culinárias. Fomentar o empreendedorismo e a geração de renda.
2	Realizar 6 (seis) oficinas com Familiares e 6 (seis) com a comunidade.	6 meses (2 fase do projeto)	Fortalecer os vínculos sociais e familiares por meio da companhia de seus familiares e da comunidade, promovendo a interação social, o intercâmbio de



ASILO NOSSA SENHORA AUXILIADORA

Rua Cássio Carvalho de Coutinho, 15

Bairro São Vicente de Paulo

37.553-082 - Pouso Alegre - MG

Tel.: (35) 3423-0177 – asilopaa@yahoo.com.br



			conhecimentos e a conexão entre gerações.
3	Realizar 6 (seis) atividades culturais	6 meses (2 fase do projeto)	Melhor do bem-estar físico, emocional e social dos acolhidos, estilação do cognitiva, além da melhora na autoestima.

8.1 AFERIÇÃO DO CUMPRIMENTO DAS METAS

Indicadores de Aferição	Meios de Verificação dos Indicadores
1- Melhora na qualidade de vida dos acolhidos; Frequência nas atividades e conhecimento adquirido.	1- Relatório Fotográfico, Relatório das atividades elaborado pelo profissional responsável, controle de participação, pesquisa de satisfação, relatório técnico.
2- Relação afetiva entre os familiares; Interação com a Sociedade.	2- Relatório Fotográfico, Relatório das atividades elaborado pelo profissional responsável, controle de participação, pesquisa de satisfação.
3 – Participação ativa e Conexões sociais.	3 – Relatório Fotográfico, Relatório das atividades elaborado pelo profissional responsável, controle de participação, relato do acolhidos, pesquisa de satisfação.

2. PREVISÃO DE RECEITAS

A Instituição atende atualmente um total de 54 acolhidos, sendo 25 do sexo masculino e 29 do sexo feminino. Com base nessa quantidade, estima-se que o investimento mensal por acolhido seja de **R\$138,92 (cento e trinta e oito reais e noventa e dois centavos)**, totalizando o valor de R\$1.667,11 (hum mil seiscentos e sessenta e sete reais e onze centavos) por mês.

Considerando uma duração do projeto de 12 meses, a previsão de receita para a execução total da proposta é de **R\$90.023,72 (noventa mil, vinte três reais e setenta e dois centavos)** ao ano.

É importante ressaltar que, após o período de investimento inicial, a Instituição pretende dar continuidade às atividades por meio de recursos provenientes de doações ou parcerias que possam ser captadas. Essa busca por recursos adicionais é fundamental para garantir a sustentabilidade e a continuidade das atividades da Instituição após o término do projeto inicial.

10. DETALHAMENTO DA APLICAÇÃO DE RECURSOS FINANCEIROS

ESPECIFICAÇÃO	VALOR
---------------	-------



ASILO NOSSA SENHORA AUXILIADORA

Rua Cássio Carvalho de Coutinho, 15
 Bairro São Vicente de Paulo
 37.553-082 - Pouso Alegre - MG
 Tel.: (35) 3423-0177 – asilopaa@yahoo.com.br



Serviços de Terceiros (reforma e adequação do espaço físico)	R\$ 11.000,00
Materiais para reforma: cimento, área, tijolos, espuma expansiva, ferragem, cal hidratado, selador, canos de PVC, toneiras, piso, azulejos, argamassa, fixador de massa, tinta, rolo, pincel, lâmpadas, fios para parte elétrica, tomadas, rejunte, lavabo, portas, entre outros vinculados a execução da parceria.	R\$ 41.605,72
Gêneros Alimentícios: Farinha de trigo (comum, integral, fermentada), farinha de centeio, farinha de aveia, farinha de milho, farinha de amêndoa, farinha de coco, Açúcar refinado, açúcar mascavo, açúcar de confeitiro, Manteiga, margarina, óleo vegetal, óleo de coco, banha, gordura vegetal, Ovos de galinha, Maçãs, bananas, bagas (morangos, mirtilos, framboesas), frutas cítricas (limão, laranja), frutas secas (uvas-passas, tâmaras, figos), Carne magra (frango, peru, peixe), ovos, laticínios com baixo teor de gordura (leite, iogurte, queijo cottage), leguminosas (feijão, lentilha, grão de bico), Leite desnatado ou semidesnatado, iogurte natural, entre outros necessários para as oficinas.	R\$ 6.450,00
Material de Inox: mesa, pia, revestimento de tanque cozinha, rechaud industrial, entre outros vinculados a parceria.	R\$ 30.968,00
VALOR TOTAL:	R\$ 90.023,72

11. CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO

1º Mês

Valor: R\$80.023,72

Obs: A Instituição reconhece que a implementação do projeto requer um investimento adicional, especialmente devido à necessidade de revitalização do local e aquisição de itens necessários para a execução das atividades. Esses custos podem incluir reformas incluídas, equipamentos, utensílios de cozinha, materiais de consumo, entre outros.

2º Mês	3º Mês	4º Mês
Valor: R\$2.000,00	Valor: R\$2.000,00	Valor: R\$2.000,00
5º Mês	6º Mês	----
Valor: R\$2.000,00	Valor: R\$2.000,00	----

12. DATA E ASSINATURA

Pouso Alegre/MG, 09 de outubro de 2023.

EDINA APARECIDA FRANCISCO PERUGINI
 Presidente da OSC

Edina A. Francisco Perugini
 PRESIDENTE
 ASILO Nº SRA. AUXILIADORA